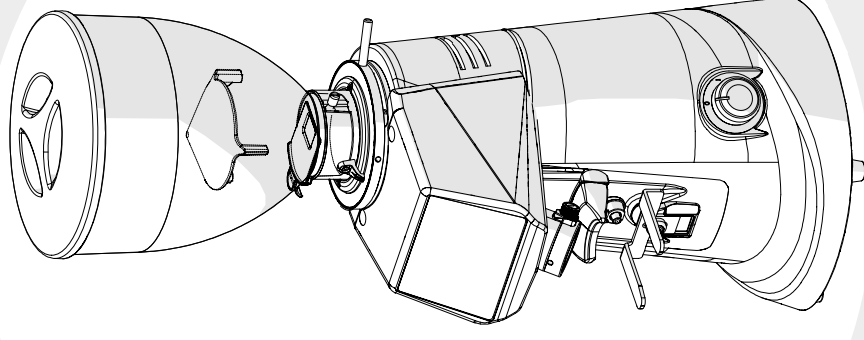




FIORENZATO

Moulin-doseur à café électronique

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Manuel d'installation, d'utilisation
et d'entretien



Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES
Rev_00_Eq_03/2022

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	5
1.1	Informations générales sur le manuel et sa consultation	5
1.2	Symboles utilisés dans le manuel	5
1.3	Avertissements pour l'acheteur	6
1.4	Coordonnées du fabricant	6
1.5	Instructions pour toute demande d'intervention	6
1.6	Garantie	7
1.7	Lignes directrices appliquées	7
2	DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
2.1	Introduction	8
2.2	Identification de l'appareil	8
2.3	Identification des pièces principales du Moulin-doseur	9
2.4	Utilisation prévue	10
2.5	Modèles Série ON DEMAND et caractéristiques techniques	10
2.6	Bruit	12
3	SÉCURITÉ	12
3.1	Informations générales	12
3.2	Mauvaise utilisation raisonnablement prévisible	12
3.3	Précautions pour une utilisation correcte et sûre	13
3.4	Dispositifs de sécurité appliqués au moulin-doseur	14
3.5	Risques résiduels	15
3.6	Étiquettes d'avertissement apposées sur la machine	16
4	INSTALLATION	16
4.1	Stockage	16
4.2	Choix de l'endroit d'installation	17
4.3	Déballage et déplacement de l'appareil	17
4.4	Installation et raccordement à la ligne électrique	18
5	UTILISATION DU MOULIN-DOSEUR	19
5.1	Préparation de l'utilisation du moulin-doseur	19
5.2	Commandes de la machine	20
5.2.1	Interrupteur	20
5.2.2	Micro-interrupteur d'activation	20
5.3	Panneau opérateur	21
5.3.1	Page Home	21
5.3.2	Menu Réglages	23
5.3.2.1	Modification des temps de dosage	24
5.3.2.2	Modes de fonctionnement	24
5.3.2.3	Visualisation des temps de mouture	27

5.3.2.4	Mouture manuelle	28
5.3.2.5	Afficher les statistiques	28
5.3.2.6	Visualisation de la triple dose	28
5.3.2.7	Luminosité de l'afficheur	29
5.3.2.8	Aspect de l'afficheur	29
5.3.2.9	Écran de veille	30
5.3.2.10	Langue	30
5.3.2.11	Date et heure	31
5.3.2.12	Informations	31
5.3.2.13	Réinitialisation des temps de dosage	32
5.3.2.14	Mot de passe administrateur	32
5.4	Réglage du degré de mouture	33
6	ENTRETIEN DU MOULIN-DOSEUR	34
6.1	Entretien ordinaire	34
6.1.1	Nettoyage de l'appareil	35
6.1.2	Contrôle de l'état du câble d'alimentation	37
6.1.3	Nettoyage minutieux des meules	38
6.1.4	Mise au repos du moulin-doseur	38
6.1.5	Remplacement des meules	39
6.2	Entretien extraordinaire	39
7	ANOMALIES - CAUSES - REMÈDES	40
8	DEMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES	42
9	ÉLIMINATION	43

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Informations générales sur le manuel et sa consultation



Lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser le Moulin-doseur à café électronique pour la première fois Fiorenzato M.C. S.r.l.

Ce manuel d'instructions a été rédigé conformément aux dispositions de la directive 2006/42/CE et fournit toutes les informations utiles à l'utilisateur final pour installer, régler et utiliser le Moulin-doseur à café électronique fabriqué par la Fiorenzato M.C. S.r.l. Le contenu de ce manuel doit être lu et compris dans son intégralité avant d'installer et d'utiliser le moulin-doseur et doit être conservé et maintenu en bon état pour toute référence ultérieure.

Les images, les données, les textes et les descriptions contenus dans cette documentation sont de la propriété de Fiorenzato M.C. S.r.l. et reflètent l'état de l'art de la machine au moment où elle a été mise sur le marché.



L'entreprise Fiorenzato M.C. S.r.l. est toujours à la recherche de nouvelles solutions pour améliorer ses produits et se réserve donc le droit d'apporter dans le temps des modifications au moulin-doseur et à la documentation correspondante, sans pour autant considérer les produits déjà vendus comme inadéquats et/ou obsolètes.

La consultation de ce manuel est simplifiée par un index général facilitant l'identification du sujet d'intérêt et par une série de symboles d'information qui attirent l'attention de l'utilisateur sur les contenus d'intérêt particulier à des fins de sécurité et de bonne utilisation du moulin-doseur.

1.2 Symboles utilisés dans le manuel



AVERTISSEMENT - ATTENTION ! Indique un avertissement ou une note importante concernant des fonctions spécifiques et/ou des informations utiles pour l'utilisateur. Faire attention aux paragraphes marqués de ce symbole.



DANGER GÉNÉRIQUE - ATTENTION ! Signe de danger général. Le texte marqué par ce symbole indique que le non-respect des instructions fournies peut entraîner des dommages à la machine et/ou un risque de blessure pour l'utilisateur.



APPAREIL SOUS TENSION - ATTENTION ! Le texte marqué par ce symbole indique un risque possible d'électrocution. Faire attention aux instructions données.



OPÉRATION DESTINÉE AUX TECHNICIENS AUTORISÉS : Le texte marqué par ce symbole indique que l'action décrite doit être effectuée par un technicien spécialisé (assistance technique).

1.3 Avertissements pour l'acheteur

Ce manuel, ainsi que la Déclaration de conformité CE, font partie intégrante de votre moulin-doseur et doivent donc être traités et conservés avec soin, mis à la disposition de tous les utilisateurs et suivre la machine en cas de déplacement ou de revente à des tiers.



En cas de perte et/ou de détérioration de cette documentation, une copie peut être demandée auprès du fabricant en indiquant le code du manuel figurant sur la dernière page de couverture.

Avant de permettre l'utilisation du Moulin-doseur à café à un autre utilisateur, s'assurer qu'il ait lu et compris le contenu de ce manuel.

Le manuel d'instructions contient toutes les indications et les procédures d'utilisation qui, si correctement effectuées, permettent de travailler en toute sécurité sans causer de dommages personnels ou à la machine.



L'acheteur a le devoir de fournir une formation adéquate sur l'utilisation et l'entretien du moulin-doseur à café au personnel responsable de son utilisation.



L'acheteur et tous les utilisateurs du moulin-doseur doivent suivre attentivement tous les avertissements spécifiques contenus dans ce manuel.

1.4 Coordonnées du fabricant

Pour toute question, veuillez contacter Fiorenzato M.C. S.r.l. à l'adresse suivante :

Fiorenzato M.C. S.r.l.

Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY

Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instructions pour toute demande d'intervention

Pour obtenir une assistance technique sur la machine, l'utilisateur doit nécessairement s'adresser au revendeur auprès duquel il a acheté l'appareil. Pour toute information ou explication concernant l'utilisation et/ou l'entretien du Moulin-doseur, l'entreprise **Fiorenzato M.C. S.r.l.** reste à votre disposition et peut être contactée aux coordonnées fournies ci-dessus.

1.6 Garantie

Fiorenzato M.C. S.r.l. applique une garantie de 24 mois sur ses produits à compter de la date de la facture de vente émise par Fiorenzato M.C. S.r.l.

Au cours de la période de garantie, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer gratuitement les pièces et/ou les composants défectueux à l'origine en raison de défauts de fabrication.

La garantie couvrant le produit sera annulée si :

- Les avertissements/instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été respectés.
- Les opérations d'entretien courant et de nettoyage de la machine n'ont pas été effectuées par un utilisateur dûment instruit sur les bonnes modalités à suivre.
- D'éventuelles opérations de réparation ont été confiées à du personnel non qualifié ou non autorisé par le fabricant.
- L'appareil est utilisé à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel.
- Les remplacements éventuels ont été effectués avec des pièces de rechange non originales (il faut savoir que les remplacements avec des pièces non originales, en plus d'annuler la garantie, annulent également la « Déclaration de conformité » qui accompagne l'appareil).
- La garantie est annulée en cas de dommages causés à l'appareil par : négligence, installation et/ou utilisation non conforme aux prescriptions de ce manuel, mauvais entretien (nettoyage), dommages causés par la foudre et phénomènes atmosphériques, alimentation électrique incorrecte, surtension et surintensité.

1.7 Lignes directrices appliquées

Tous les Moulins-doseurs à café fabriqués par Fiorenzato M.C. S.r.l. ont été conçus et construits conformément aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

- 2006/42/CE [Directive sur les machines].
- 2014/35/EU [Directive sur la basse tension].
- 2014/30/EU [Directive sur la compatibilité électromagnétique].
- 2011/65/EU [Directive RoHS].
- 2015/863/EU [Directive Déléguée RoHS].
- 2012/19/EU [Directive DEEE].

2 DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Introduction

Faire du café est un art, et pour en apprendre tous les secrets, il faut suivre des règles précises. La formule pour obtenir une tasse de café espresso parfaite est en effet très complexe et la partie réalisée par l'appareil est d'une extrême importance. Pour une réussite optimale et une qualité indiscutable, trois éléments doivent être combinés correctement :

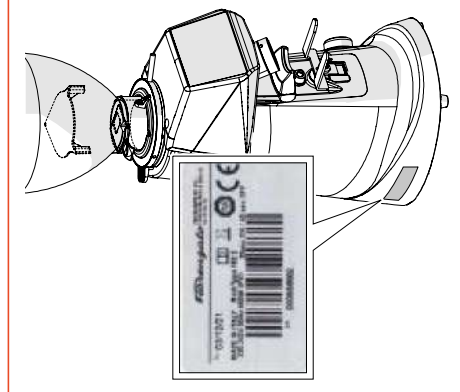
- Un mélange de qualité.
- Une bonne utilisation des appareils disponibles.
- La compétence et le professionnalisme de ceux qui le préparent. Pour déguster un bon café, contrairement aux idées reçues, il ne suffit pas de choisir un mélange particulier.

L'expérience et l'habileté de l'opérateur à suivre les bonnes procédures de préparation de la boisson et à utiliser les machines appropriées contribuent grandement à la création d'un petit chef-d'œuvre. C'est pourquoi les professionnels attachent tant d'importance à la machine à espresso et au moulin-doseur. Bien connaître ces appareils, les maintenir en parfait état de marche et les utiliser au maximum de leur potentiel est une compétence qui appartient aux vrais maîtres du café. La qualité d'un bon café espresso dérive d'une série d'opérations, parmi lesquelles la mouture joue un rôle important. Le moulin-doseur est donc l'un des outils de base de l'opérateur, dont la structure doit répondre à certaines caractéristiques : robustesse, résistance et fonctionnalité, caractéristiques pleinement satisfaites par tous les moulins-doseurs produits par l'entreprise **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identification de l'appareil

Une étiquette d'identification est apposée sur le côté gauche de tous les moulins-doseurs produits par l'entreprise Fiorenzato M.C. S.r.l., elle fournit les données suivantes :

- Raison sociale de l'entreprise de Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marquage CE et année de construction.
- Autres éventuelles marques de certification.
- Modèle et numéro de série.
- Puissance de l'appareil.
- Tension et fréquence d'alimentation requises.



2.3 Identification des pièces principales du Moulin-doseur

Les moulins se composent d'un corps de machine avec tous les dispositifs nécessaires pour moudre le café et d'une trémie d'alimentation sur le dessus pour introduire les grains de café torréfiés à moudre.

En référence à la Fig. 1, tous les moulins-doseurs de la série **ON DEMAND** sont composés des pièces principales suivantes :

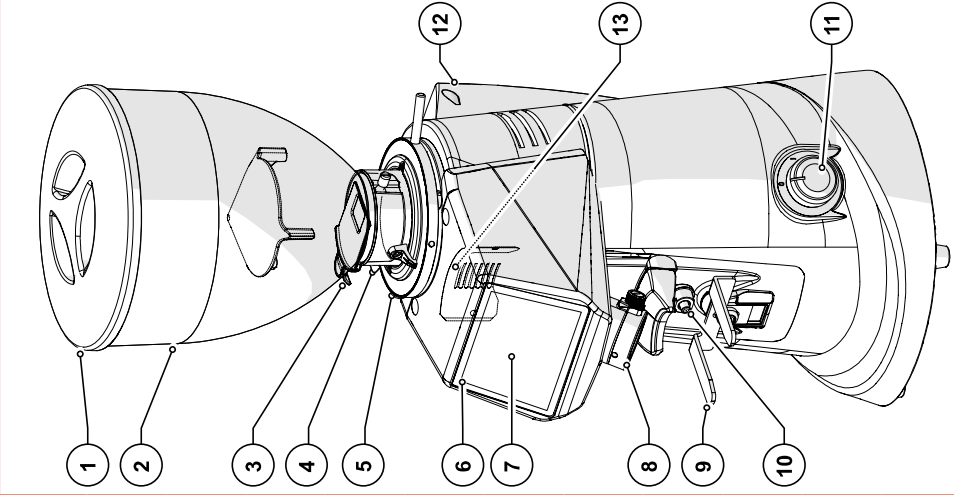
1	Couvercle de la trémie	
2	Trémie pour grains de café	
3	Vanne sur la trémie	
4	Levier de blocage de la frette	
5	Frette de réglage du degré de mouture	
6	Panneau de contrôle	
7	Afficheur interface machine/utilisateur	
8	Tube extractible de sortie du café moulu	
9	Fourchette de support du porte-filtre	
10	Micro-interrupteur d'activation	
11	Interrupteur marche/arrêt de la machine	
12	Ventilateur de refroidissement (uniquement sur les mod. « EVO » et « EK »)	
13	Peigne anti-blocs de café	

Fig. 1 - Identification des pièces

2.4 Utilisation prévue

Cet appareil a été exclusivement conçu pour moulinde des grains de café torréfiés. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et donc dangereuse. Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation inappropriée ou erronée. Ne pas utiliser l'appareil pour moulinde d'autres types d'aliments ou d'autres matériaux en grains. Nos moulinde-doseurs sont destinés au personnel qualifié pour un usage professionnel et non pour un usage domestique.

2.5 Modèles Série ON DEMAND et caractéristiques techniques

L'entreprise Fiorentzato M.C. S.r.l. produit les moulinde-doseurs de la série **ON DEMAND** dans les modèles suivants :

<ul style="list-style-type: none"> • F64 E • F64 EVO • F83 E • F71 EK 	<table border="1"> <tr> <td>E</td> </tr> <tr> <td>Fxx</td> </tr> <tr> <td>EVO</td> </tr> <tr> <td>K</td> </tr> </table>	E	Fxx	EVO	K
E					
Fxx					
EVO					
K					

Comment lire le sigle du modèle

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm	Modèle électronique	Modèle électronique à grande vitesse	Meules coniques
Ø 71 mm			
Ø 83 mm			

Les tableaux ci-dessous présentent les dimensions hors tout et les principales caractéristiques techniques des moulinde-doseurs à café de la série **ON DEMAND**.

Dimensions et poids

Modèles	Dimensions [A x H x B mm]	Poids [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

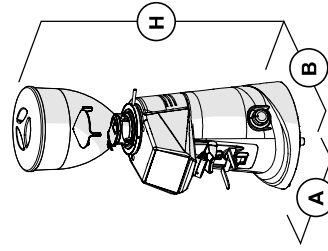


Fig. 2 - Dimensions

Caractéristiques techniques

Modèle	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
Alimentation électrique	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Puissance [Watt]	350	350	650	850
Type de meules	Plates de type B	Plates de type C	Plates de type B	Coniques
Diamètre des meules [mm]	64	64	83	71
Vitesse de rotation des meules tours/min	1350 à 50 Hz	1350 à 50 Hz	1350 à 50 Hz	300 à 50 Hz
	1550 à 60 Hz	1550 à 60 Hz	1550 à 60 Hz	300 à 60 Hz
Capacité de la trémie [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Durée de mouture d'une dose unique [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Temps de mouture d'une double dose [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Tolérance sur le temps de mouture [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Mouture quotidienne [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Temps de distribution d'une dose unique conseillée 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Temps de distribution d'une double dose conseillée 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Fréquence de remplacement des meules exprimée en heures de travail (h) et en kg de café moulu [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Meules « Standard » (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Meules « Red Speed » (h) - [kg]				
En option				
Trémie 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tasseur en métal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tasseur latéral droit ou gauche	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Meules « Red Speed »	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.6 Bruit



L'émission sonore maximale de nos moulins-doseurs, mesurée dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741, dans le respect des normes EN 60704-1, résulte conforme aux normes EN 60704-1:1998 et EN 60704-3:1996. Le niveau d'exposition sonore équivalent pour un opérateur, lié exclusivement à un fonctionnement limite de l'appareil de 240 min sur huit heures, est de **78 dB(A)**, conformément à la Directive européenne 86/188/CEE et à sa révision ultérieure 2003/10/CEE. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc aucune précaution contre les risques liés à l'exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la DE 2003/10/CEE).

3 SÉCURITÉ

3.1 Informations générales

L'acheteur doit informer tout le personnel utilisateur des risques possibles découlant d'une utilisation incorrecte de l'appareil, des dispositifs de sécurité adoptés par le fabricant et des règles générales de prévention des accidents prévues par les directives européennes et par la législation du pays où l'appareil est utilisé.

Les utilisateurs doivent connaître l'emplacement et le fonctionnement de toutes les commandes et caractéristiques de la machine indiquées dans ce manuel.



ATTENTION ! Avant d'installer, d'allumer et d'utiliser un moulin-doseur Fiorenzato M.C. S.r.l. pour la première fois, il est nécessaire d'avoir lu et compris tout le contenu de cette documentation et du livret « SAFETY INSTRUCTIONS ».



ATTENTION : L'altération ou le remplacement non autorisé d'une ou plusieurs parties de la machine, l'utilisation d'accessoires qui en modifient l'utilisation et l'utilisation de pièces de rechange non originales peuvent entraîner un risque d'accident et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.



Le non-respect de ce qui précède dégage l'entreprise Fiorenzato M.C. S.r.l. de toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et/ou aux biens.

3.2 Mauvaise utilisation raisonnablement prévisible

Fiorenzato M.C. S.r.l. décline toute responsabilité et la garantie sera annulée en cas de négligence dans l'utilisation de la machine ou de non-respect par l'utilisateur des instructions d'utilisation contenues dans ce manuel.



Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans ce manuel est considérée comme incorrecte.

Lors de l'utilisation de la machine, il est interdit d'effectuer d'autres travaux ou activités considérées comme incorrectes et qui, en général, peuvent comporter des risques pour la sécurité des utilisateurs et/ou endommager la machine.

Des utilisations incorrectes raisonnablement prévisibles sont prises en compte :

- Utilisation de la machine pour mouler des produits autres que des grains de café torréfiés (par ex. poivre, sel, etc.).
- Utilisation de l'appareil avec du café déjà moulu.
- Utilisation incorrecte de l'appareil par du personnel n'ayant pas été formé à son utilisation et/ou n'ayant pas lu ce manuel d'instructions.
- Utilisation de pièces de rechange non originales et/ou non spécifiques au modèle de moulin-doseur possédé.
- Utilisation de la machine dans un environnement potentiellement explosif.

De plus, l'utilisateur ne doit en aucun cas :

- Essayer d'enlever tout corps étranger accidentellement tombé dans la trémie à café et/ou la zone de mouture sans avoir préalablement débranché l'appareil du courant électrique.
- Utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Introduire des liquides de toute nature dans la trémie d'alimentation du café et dans la zone de mouture.



En cas de comportement anormal de la machine, toute intervention nécessaire relève de la responsabilité des opérateurs chargés de l'entretien.

3.3 Précautions pour une utilisation correcte et sûre

Afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur et d'utiliser l'appareil de manière optimale, il est important de respecter certaines dispositions simples mais importantes, à savoir :

- Éviter toute utilisation incorrecte du câble d'alimentation. Utiliser seulement des câbles ou des rallonges dont la section est adaptée à la puissance installée dans la machine.
- Protéger le câble des températures élevées, de l'huile et des bords tranchants.
- Tout écart par rapport au fonctionnement normal (consommation d'énergie accrue, augmentation de la température, vibrations excessives, bruit anormal ou signaux d'alarme sur l'afficheur) indique un fonctionnement incorrect. Afin d'éviter les dysfonctionnements susceptibles de causer directement ou indirectement des dommages aux personnes ou à l'appareil, effectuer l'entretien requis ou, si nécessaire, contacter le revendeur ou un réparateur spécialisé.
- Appareil lourd ! Faire très attention pendant les phases de transport, de déplacement et d'installation ! Consulter le chapitre 4 pour un déplacement correct de l'appareil.

3.4 Dispositifs de sécurité appliqués au moulin-doseur



Tous les moulins-doseurs fabriqués par Fiorentzato M.C. S.r.l. sont équipés de dispositifs mécaniques et électromécaniques appropriés pour garantir la sécurité de l'utilisateur et l'intégrité/fonctionnalité de l'appareil pendant son utilisation.

Les moulins-doseurs de la série **ON DEMAND** sont équipés des dispositifs de sécurité suivants :

- **Protection thermique du moteur**

Le moteur de l'appareil est doté d'un protecteur thermique qui le protège de tout échauffement excessif dû à des surintensités et intervient en coupant l'alimentation du moteur.

- **Ventilateur de refroidissement (Fig. 3)**

Seuls les moulins-doseurs modèles F64 EVO et F71 EK sont équipés, à l'arrière du corps de la machine, d'un ventilateur de refroidissement permettant d'éviter la surchauffe du moteur d'actionnement des meules. Ce ventilateur est activé électroniquement. Sur certains modèles, le ventilateur démarre à la fin de chaque distribution et reste actif pendant une durée de 60 secondes ; sur d'autres modèles, le démarrage est commandé au début de la distribution et s'arrête à la fin de la mouture.

- **Champignon anti-intrusion sur la trémie d'alimentation du café (Fig. 4)**

Le champignon anti-intrusion (Élém. 1) présent à l'intérieur de la trémie d'alimentation (Élém. 2) permet le passage des grains de café vers la chambre de mouture, évitant ainsi l'introduction accidentelle des doigts de l'opérateur.

- **Levier de blocage de la frette (Fig. 5)**

Pour éviter toute rotation accidentelle de la frette de réglage (Élém. 1), un levier de blocage est présent (Élém. 2) à l'arrière.

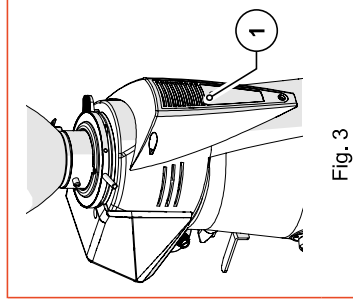


Fig. 3

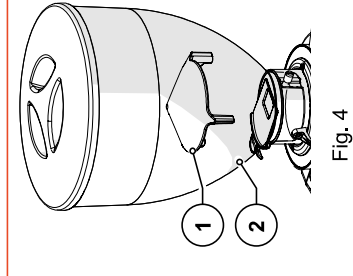


Fig. 4

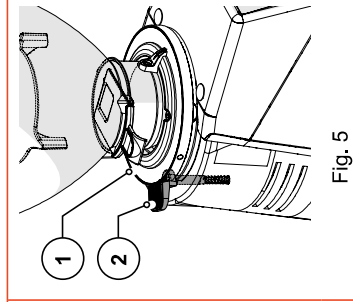




Fig. 5

3.5 Risques résiduels

L'entreprise Fiorentzato M.C. S.r.l. a pris toutes les précautions nécessaires au cours de la conception pour s'assurer que le moulin-doseur puisse être utilisé en toute sécurité. Toutefois, durant l'installation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, des risques résiduels, non éliminables, subsistent, leurs effets peuvent être affrontés en formant adéquatement l'utilisateur, conformément aux dispositions prévues dans le tableau ci-dessous.

Pour chaque risque résiduel, des dispositions utiles pour limiter et/ou éliminer leur ampleur sont indiquées.

Risque résiduel	Présent pendant :	Dispositions pour réduire le risque
 <p>Contusion et/ou Écrasement des membres supérieurs et inférieurs en raison du poids de l'appareil</p>	Déplacement de l'appareil pour : <ul style="list-style-type: none"> • Déballage. • Installation. • Déplacement de l'appareil pour nettoyer la surface d'appui. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenir fermement l'appareil avant de le déplacer. • S'assurer d'avoir suffisamment d'espace pour déplacer l'appareil en toute sécurité sans heurter d'obstacles. • Utiliser des gants antidérapants si nécessaire pour manipuler le moulin-doseur.
 <p>Électrocution</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connexion et déconnexion du câble d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier fréquemment l'état du câble d'alimentation et le remplacer lorsqu'il semble détérioré ou endommagé. • S'assurer que l'interrupteur soit en position « O » (OFF) avant de brancher le câble d'alimentation au moulin-doseur.

3.6 Étiquettes d'avertissement apposées sur la machine

Une étiquette adhésive est apposée en bas du moulin-doseur, près du câble d'alimentation électrique (voir Fig. 1) indiquant le danger d'électrocution. L'étiquette indique la présence de composants sous tension à l'intérieur du corps de la machine.



ATTENTION ! Il est interdit de retirer le couvercle inférieur avec la fiche branchée dans la prise de courant. Toutes les interventions d'entretien électrique (par ex., le remplacement d'un câble endommagé) doivent être effectuées par du personnel qualifié et avec l'appareil débranché du courant électrique.

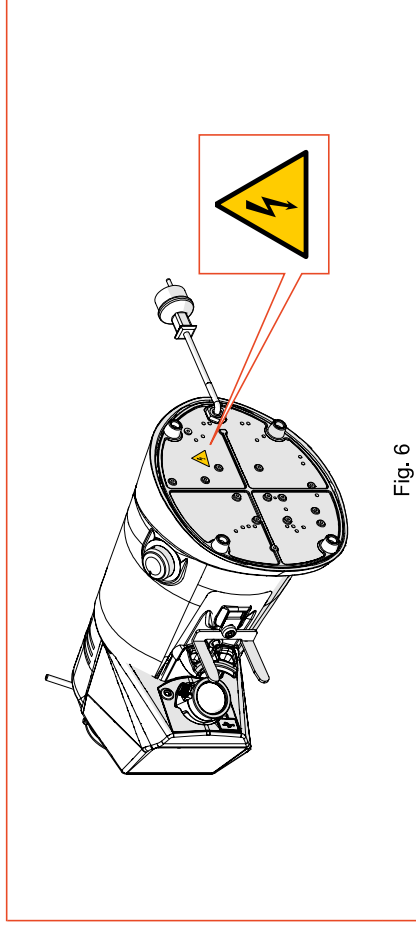


Fig. 6

4 INSTALLATION



ATTENTION ! Lire attentivement ce qui suit avant d'installer et de mettre l'appareil en marche.

4.1 Stockage

Si l'appareil n'est pas immédiatement installé dans le lieu d'utilisation et qu'il est nécessaire de le stocker temporairement, il doit être placé dans un endroit sûr répondant aux exigences suivantes :

- le lieu choisi pour le stockage temporaire de l'appareil doit être un espace fermé, protégé du soleil et des intempéries ;
- la température du lieu de stockage doit être comprise entre 5 °C et 40 °C, avec une humidité relative comprise entre 30 % et 90 % ;
- si l'appareil doit être stocké pendant une longue période avant d'être installé, il doit être conservé dans son emballage d'origine pour une meilleure protection.

4.2 Choix de l'endroit d'installation

Considérant la fonction du moulin-doseur, il est conseillé de LE POSITIONNER à proximité de la machine à café.

Avant d'installer l'appareil, il faut également s'assurer que le lieu d'installation répond aux exigences suivantes :

- La surface sur laquelle l'appareil sera positionné doit être plane, bien nivelée et suffisamment solide pour supporter son poids ;
- L'espace disponible doit être suffisamment grand pour permettre une installation correcte et une utilisation facile de l'appareil ;
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'éviers et/ou de robinets qui pourraient le mouiller par des jets et/ou des éclaboussures d'eau ;
- Le lieu d'utilisation doit être suffisamment éclairé et bien ventilé ;
- À proximité du lieu d'installation, prévoir une prise pour le branchement électrique de l'appareil conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.



ATTENTION ! La prise doit être équipée d'un système de mise à la terre efficace.



ATTENTION ! Le système d'alimentation électrique doit également être équipé d'un interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de la prise, dans une position connue et facilement accessible par l'opérateur, afin de protéger l'appareil contre les surcharges et les écarts de tension et l'utilisateur contre le risque d'électrocution.

4.3 Déballage et déplacement de l'appareil

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement que l'appareil soit intact et qu'il n'y ait pas de pièces endommagées.

- Ouvrir l'emballage près du lieu d'installation, en s'assurant qu'il y ait suffisamment d'espace pour manipuler l'appareil en toute sécurité.
- Sortir l'appareil de son emballage, en le tenant fermement et solidement.
- Placer le moulin-doseur sur le plan d'utilisation.



ATTENTION ! Faire très attention durant le déplacement de l'appareil. Son poids (18 ÷ 25 kg) et la forme arrondie particulière du corps de l'appareil peuvent générer un risque de glissement et de perte de prise avec une chute possible et contusions/écrasement des pieds lors du levage et/ou des mains lors du positionnement de l'appareil sur le plan de travail. Si la prise n'est pas assez sûre, il est conseillé de demander l'aide d'une deuxième personne.



ATTENTION ! Les pièces d'emballage ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger. Conserver l'emballage jusqu'à l'expiration de la garantie.

4.4 Installation et raccordement à la ligne électrique

Pour terminer l'installation et commencer à utiliser le nouveau moulin à café, il suffit de :

- s'assurer que la tension du système électrique réponde aux exigences de puissance requises et que la capacité électrique du système soit suffisante pour supporter la puissance absorbée par l'appareil (voir l'étiquette d'identification du produit apposée sur le côté du moulin-doseur).
- Brancher la fiche du câble d'alimentation (Fig. 7 Élém. 1) à la prise murale prévue sur le lieu d'utilisation (Fig. 7 Élém. 2) ;



Si l'utilisation d'adaptateurs électriques, de multiprises ou de rallonges est nécessaire, il est obligatoire d'utiliser des produits conformes aux normes de certification en vigueur dans le pays d'utilisation.

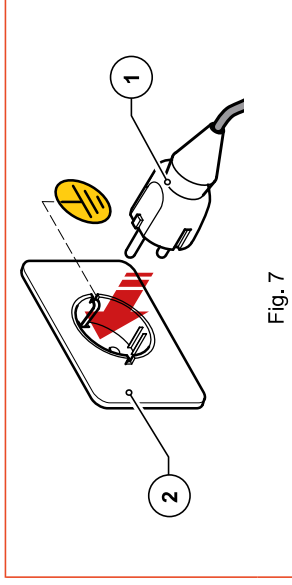


Fig. 7

- Si présent, mettre le disjoncteur de protection situé en amont de la prise de courant sur la position « ON » (Fig. 8).
- Tourner l'interrupteur d'alimentation de la machine en position « I » (Fig. 9).

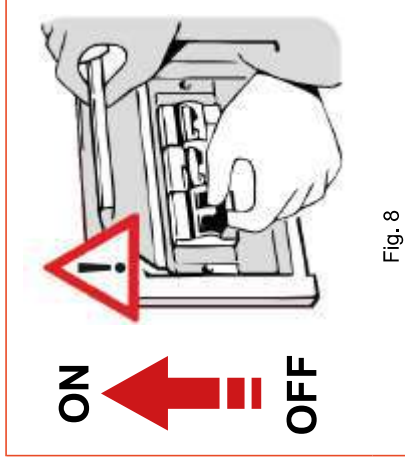


Fig. 8

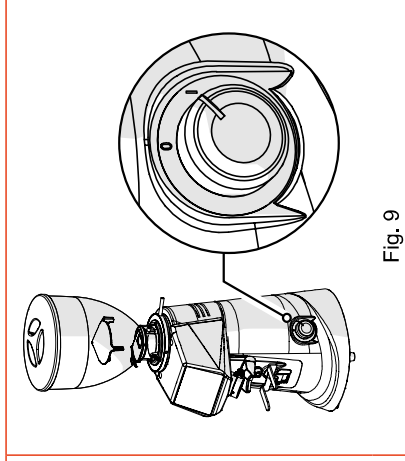


Fig. 9

Le moulin-doseur est désormais branché et prêt à être utilisé.

5 UTILISATION DU MOULIN-DOSEUR

5.1 Préparation de l'utilisation du moulin-doseur

Une fois l'installation terminée, la machine est prête à être utilisée et peut être chargée de grains de café à mouler. En référence à la Fig. 10, pour charger les grains de café, il est nécessaire de :

- Monter la trémie (Élém. 1) sur le moulin-doseur (Élém. 2) et la bloquer en position de travail en serrant la vis de fixation relative (Élém. 3).
- S'assurer que la vanne (Élém. 4) soit complètement fermée.
- Retirer le couvercle (Élém. 5) et remplir la trémie avec les grains de café torréfiés à mouler.
- Fermer la trémie avec son couvercle (Élém. 5).
- Ouvrir progressivement la vanne (Élém. 4) pour permettre aux grains de café de tomber dans la chambre de mouture.
- À ce stade, le moulin-doseur est chargé et prêt à fonctionner.

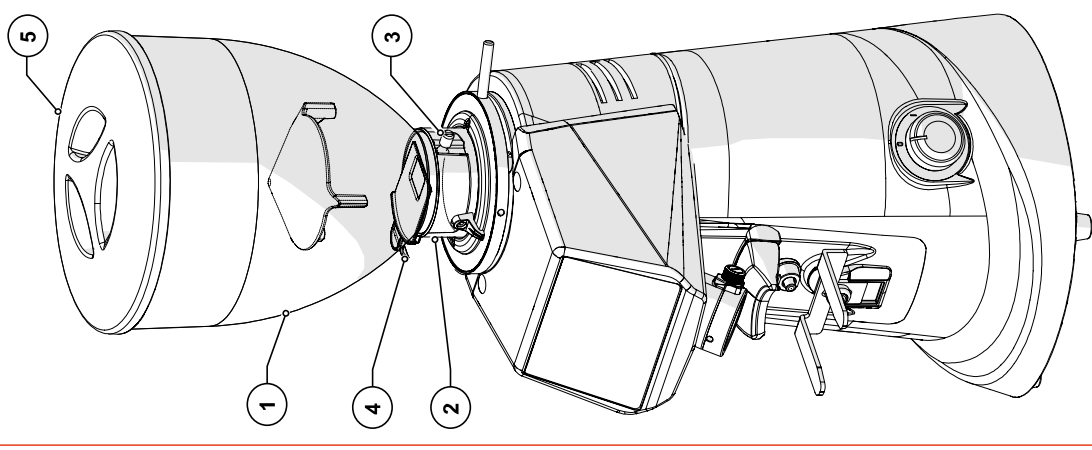


Fig. 10

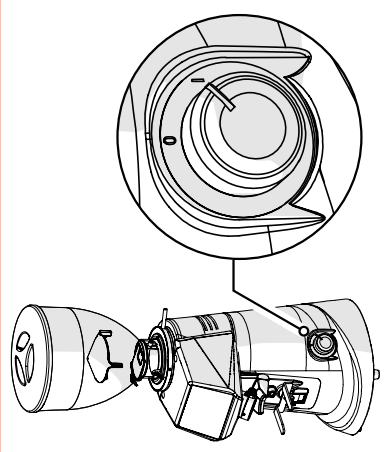
5.2 Commandes de la machine

Le moulin-doseur est commandé par l'interrupteur marche/arrêt (voir le paragraphe 5.2.1), par un micro-interrupteur d'activation situé près de la fourchette du porte-filtre (voir le paragraphe 5.2.2) et par un panneau de commande avec afficheur TACTILE permettant de sélectionner et de régler toutes les fonctions de l'appareil (voir le paragraphe 5.3). Toutes les informations sur l'état de fonctionnement de l'appareil, les paramètres de travail et les commandes données sont affichées sur l'afficheur présent sur le devant de l'appareil. Tous les dispositifs de commande et de signalisation du moulin-doseur sont décrits ci-dessous.

5.2.1 Interrupteur

Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.

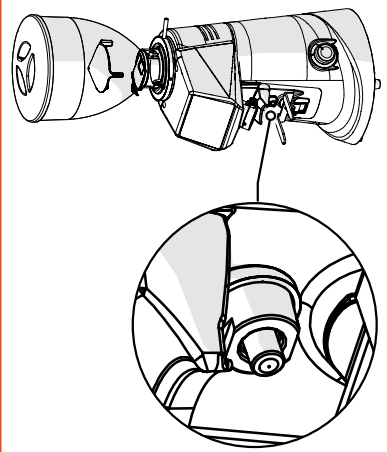
- Tourné sur la position « O » : appareil éteint (alimentation électrique coupée).
- Tourné sur la position « I » : appareil en marche (alimenté électriquement).



5.2.2 Micro-interrupteur d'activation

Il active le démarrage du cycle de mouture lorsqu'il est pressé par le porte-filtre. La commande n'est pas active avec le mode de fonctionnement « Direct » (voir le paragraphe 5.3.2.2).

- Activé pour le fonctionnement uniquement dans les modes d'utilisation « STANDARD », « AUTOMATIQUE » et « PRÉSÉLECTION » (voir le paragraphe 5.3.2.2).
- Cette commande particulière permet à l'utilisateur d'activer la mouture en utilisant la main employée pour soutenir le porte-filtre après avoir sélectionné le type de dose souhaité.



5.3 Panneau opérateur

Dès la mise en marche du moulin-doseur, après quelques secondes nécessaires pour le démarrage du système, l'afficheur du panneau de commande affiche la page HOME dans laquelle sont présentes toutes les touches de fonction nécessaires à l'utilisation et à la gestion de l'appareil.

L'utilisation du logiciel de gestion adopté par Fiorentzato pour ses moulins-doseurs à café est extrêmement intuitive et ce guide d'utilisation vous permettra de vous familiariser rapidement avec les touches de fonction et les différentes possibilités de réglage de votre nouvel appareil. L'afficheur est de type tactile, ce qui signifie que les commandes fonctionnelles, la navigation dans le menu et le réglage des préférences et des paramètres de travail s'effectuent par une simple pression du doigt sur les zones sensibles de l'afficheur.

5.3.1 Page Home

La Fig. 11 illustre la page HOME avec la description des touches de fonction et des champs d'affichage présents. La page HOME peut être personnalisée depuis le « menu Réglages », l'image représentée sur la figure peut donc différer de la page-écran réellement visualisée sur votre appareil lors de sa première mise en marche.

Toutes les fonctions accessibles depuis le « Menu Réglages » sont décrites dans les paragraphes suivants.

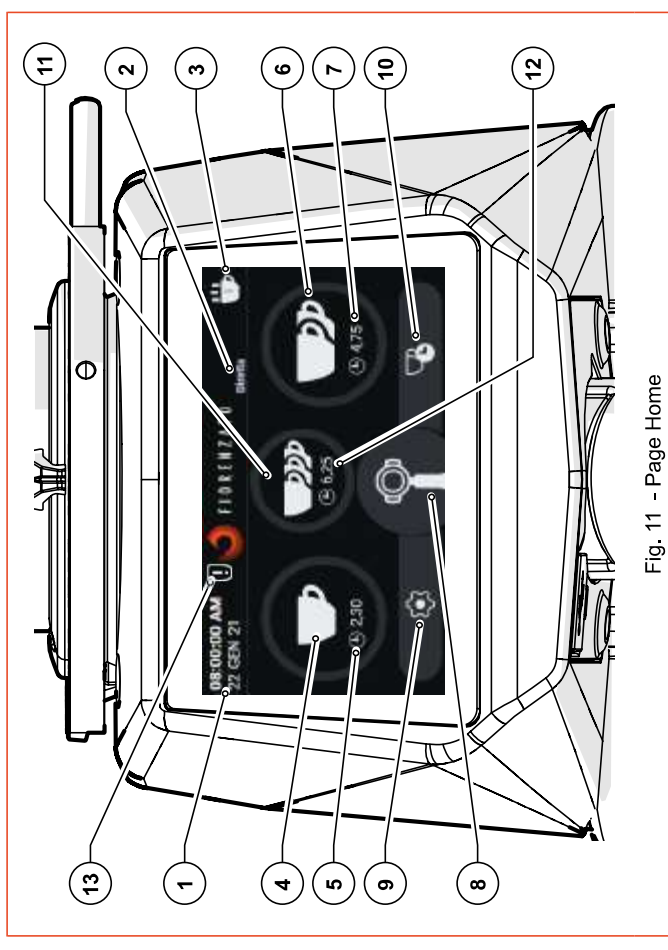



Fig. 11 - Page Home

En référence à la Fig. 11, les champs d'affichage et les touches de fonction de la page HOME sont :

	Description
1	Champ d'affichage de la date et de l'heure courantes. Ces données peuvent être réglées en accédant à la page-écran « Date et heure » depuis le menu des réglages (§ 5.3.2.11).
2	Champ d'affichage du « Mode de mouture » activé. Le type de mouture (Standard, Direct, Automatique ou Présélection) peut être sélectionné à partir de la page-écran « Mode de fonctionnement » du menu des réglages (§ 5.3.2.2).
3	Touche « Statistiques ». Elle permet d'ouvrir la fenêtre contenant le nombre de doses distribuées le jour et la semaine en cours, et le nombre total de doses distribuées depuis la première utilisation du moulin-doseur. Pour fermer la fenêtre « Statistiques », il suffit d'appuyer une deuxième fois sur la touche de fonction « Statistiques ». La touche « Statistiques » est uniquement affichée si la fonction « Afficher les statistiques » a été activée dans le menu des réglages (§ 5.3.2.5).
4	Touche de distribution d'une dose unique. Elle active la distribution d'une dose unique de café selon les temps définis sur la page-écran « Modifier les temps de dosage » (§ 5.3.2.1). Le début effectif de la mouture varie en fonction du mode de fonctionnement actif (§ 5.3.2.2).
5	Champ d'affichage du temps de mouture défini pour une dose unique. Durant la mouture, le temps à rebours nécessaire pour compléter la dose est affiché.
6	Touche de distribution d'une double dose. Elle active la distribution d'une double dose de café selon les temps définis sur la page-écran « Modifier les temps de dosage » (§ 5.3.2.1). Le début effectif de la mouture varie en fonction du mode de fonctionnement actif (§ 5.3.2.2).
7	Champ d'affichage du temps de mouture défini pour la double dose. Durant la mouture, le temps à rebours nécessaire pour compléter la dose est affiché.
8	Touche de Mouture manuelle. Commande à action maintenue pour la distribution du café en mode manuel. La mouture du café, si autorisée par le « Mode de fonctionnement » activé (§ 5.3.2.2), commence dès la pression de la touche et continue jusqu'à ce qu'elle soit relâchée.
9	Touche Menu des Réglages. Elle permet d'accéder au menu des réglages (§ 5.3.2) à travers lequel les différents réglages et modes d'utilisation de l'appareil peuvent être modifiés.
10	Touche de raccourci pour accéder à la page « Modifier les temps de dosage ». Elle permet d'accéder directement à la page de réglage des temps de dosage (§ 5.3.2.1) sans passer par le « menu réglages » (§ 5.3.2).
11	Touche de distribution de la triple dose. Elle active la distribution d'une triple dose de café selon les temps définis dans la page-écran « Modifier les temps de dosage » (§ 5.3.2.1). Le début effectif de la mouture varie en fonction du mode de fonctionnement actif (§ 5.3.2.2). La touche de fonction s'affiche uniquement si la fonction « Visualisation de la triple dose » a été activée dans le « Menu réglages » (§ 5.3.2.6).
12	Champ d'affichage uniquement du temps de mouture défini pour la triple dose. Durant la mouture, le temps à rebours nécessaire pour compléter la dose est affiché.
13	Icône d'avertissement. Elle apparaît uniquement à la fin du temps fixé par Fiorentzato pour signaler la nécessité de remplacer les meules (§ 6.1.5).

5.3.2 Menu Réglages

Le menu « Paramètres » permet de définir et de régler tous les paramètres et modes de fonctionnement du moulin-doseur.

Pour accéder au Menu Réglages, appuyer sur la touche de fonction  toujours visible en bas à gauche de l'écran (voir Fig. 11 ÉléM. 9). Une fois la commande donnée, l'afficheur chargera le menu depuis lequel il sera possible de sélectionner le paramètre à modifier et/ou la fonction à activer/désactiver en faisant simplement défiler vers le bas la liste des options possibles jusqu'à trouver la rubrique souhaitée. Le menu Réglages contient les rubriques suivantes :

Réglages techniques

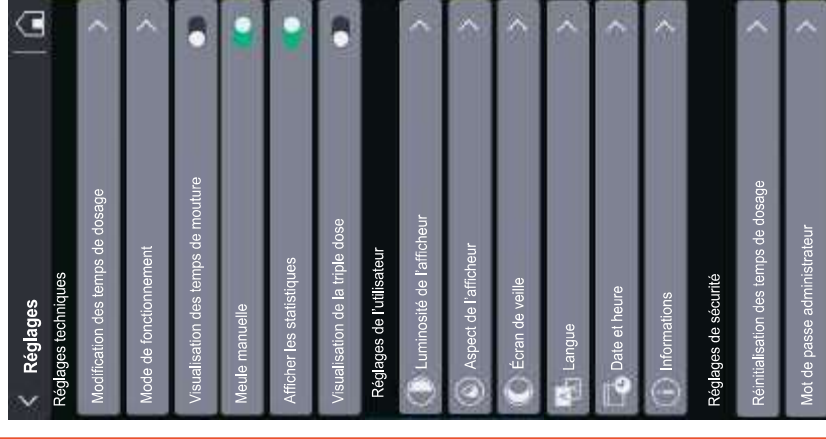
- Modification des temps de dosage (§ 5.3.2.1)
- Mode de fonctionnement (§ 5.3.2.2)
- Visualisation des temps de mouture (§ 5.3.2.3)
- Mouture manuelle (§ 5.3.2.4)
- Afficher les statistiques (§ 5.3.2.5)
- Visualisation de la triple dose (§ 5.3.2.6)



Réglages de l'utilisateur

- Luminosité de l'afficheur (§ 5.3.2.7)
- Aspect de l'afficheur (§ 5.3.2.8)
- Écran de veille (§ 5.3.2.9)
- Langue (§ 5.3.2.10)
- Date et heure (§ 5.3.2.11)
- Informations (§ 5.3.2.12)

Réglages de sécurité

- Réinitialisation des temps de dosage (§ 5.3.2.13)
- Mot de passe administrateur (§ 5.3.2.14)





Certaines rubriques du menu permettent uniquement d'activer (ON) ou de désactiver (OFF) la fonction spécifique à l'aide du sélecteur spécifique «  », tandis que d'autres rubriques, identifiables par le symbole «  », permettent d'accéder à une sous-page dédiée au réglage du paramètre. En appuyant sur la touche de fonction «  », (toujours visible en haut à droite de la page du menu), on quitte le menu et on revient à la page HOME. Ci-dessous figure la description des différentes rubriques du menu réglages.

5.3.2.1 Modification des temps de dosage

En appuyant sur la rubrique « Modification des temps de dosage » du menu « Réglages techniques », on accède à la page de réglage des temps de mouture pour la dose unique, la double dose et la triple dose.

Remarque : Le temps de mouture de la triple dose s'affiche uniquement si la rubrique « Visualisation de la triple dose » a été activée depuis le menu Réglages (§ 5.3.2.6).

Utiliser les touches de fonction  ou  pour augmenter ou diminuer les temps de distribution.

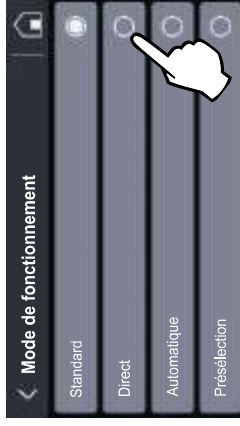
Les paramètres modifiés sont sauvegardés automatiquement en quittant la page.



5.3.2.2 Modes de fonctionnement

En sélectionnant la rubrique « Modes de fonctionnement » dans le menu « Réglages techniques », on accède à la page de réglage qui permet d'activer l'un des quatre modes de fonctionnement du moulin-doseur (Standard, Direct, Automatique ou Présélection) en sélectionnant simplement le mode souhaité.

Le mode d'utilisation « Standard » est le mode activé par défaut lors de la première mise en marche de la machine. Le changement de mode de fonctionnement de « Standard » à « Automatique », « Présélection » ou « Direct » (et vice versa) est conservé en mémoire même après l'arrêt du moulin-doseur.



Voici ci-dessous un exemple de distribution du café selon les différents modes de fonctionnement sélectionnables.

- **Mode d'utilisation « Standard »**

Sélectionner la dose souhaitée (unique, double ou triple, si activée) en appuyant sur la touche de fonction correspondante (voir Fig. 11 Élé. 4, 6 ou 11). L'icône de la touche pressée commence à clignoter pour indiquer que la sélection a été effectuée. Contrôler le début de la mouture en appuyant sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre. Une fois la commande donnée, le moulin-doseur démarre pendant le temps de mouture correspondant à la dose spécifique à préparer.

Maintenir appuyée la touche « **Mouture Manuelle** » (voir Fig. 11 Élé. 8) pour démarrer la mouture continue. La mouture s'arrête automatiquement lorsque la touche est relâchée.

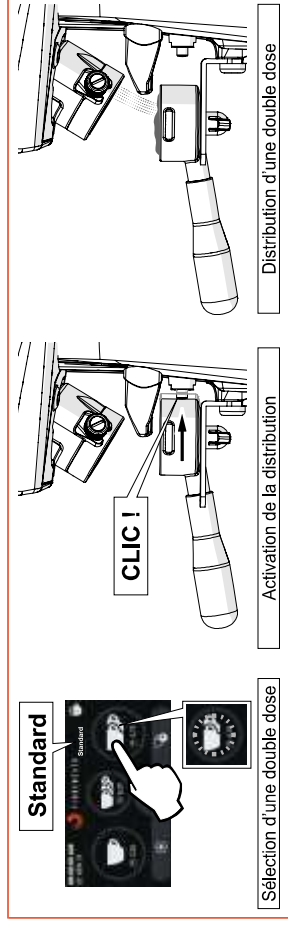


Fig. 12 - Distribution d'une double dose en mode « Standard ».

- **Mode d'utilisation « Direct »**

Appuyer sur la touche de fonction relative à la dose unique, double ou triple (voir Fig. 11 Élé. 4, 6 ou 11) ; lorsque la commande est donnée, la mouture de la dose souhaitée est immédiatement lancée.

Maintenir appuyée la touche « **Mouture manuelle** » (voir Fig. 11 Élé. 8) pour démarrer la mouture continue. La mouture s'arrête automatiquement lorsque la touche est relâchée.

Dans ce mode d'utilisation, le micro-interrupteur d'activation est désactivé et toutes les touches de sélection du dosage (voir Fig. 11 Élé. 4, 6, 8 et 11) peuvent être activées.

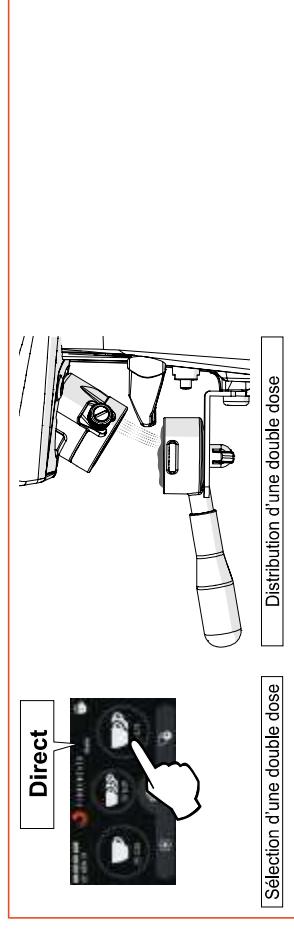


Fig. 13 - Distribution d'une double dose en mode « Direct ».

- **Mode d'utilisation « Automatique »**

Appuyer une fois sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre pour démarrer la mouture d'une dose unique ; appuyer deux fois de suite sur le micro-interrupteur d'activation pour démarrer la mouture d'une double dose de café. La distribution d'une triple dose, si activée, est commandée en appuyant trois fois de suite rapidement sur le micro-interrupteur d'activation. Une fois la commande donnée, le moulin-doseur démarre pendant le temps de mouture correspondant à la dose spécifique à préparer.

Dans ce mode d'utilisation, la mouture manuelle (voir Fig. 11 Élém. 8) et les touches de sélection des doses unique, double et triple (voir Fig. 11 Élém. 4, 6 et 11) sont désactivées.

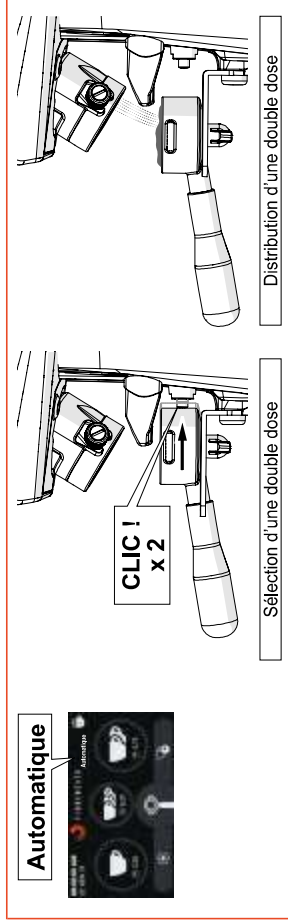


Fig. 14 - Administration d'une double dose en mode « automatique ».

- **Mode d'utilisation « Présélection »**

Sélectionner la dose souhaitée (unique, double ou triple, si elle est activée) en appuyant sur la touche de fonction correspondante (voir Fig. 11 Élém. 4, 6 ou 11). Une fois la sélection effectuée, l'icône de la touche pressée commence à clignoter pour indiquer que la sélection a été effectuée et reste activée jusqu'à la sélection d'une dose différente. Appuyer (une fois) sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre pour lancer la mouture de la dose sélectionnée.

Dans ce mode d'utilisation, la mouture manuelle (voir Fig. 11 Élém. 8) reste activée.

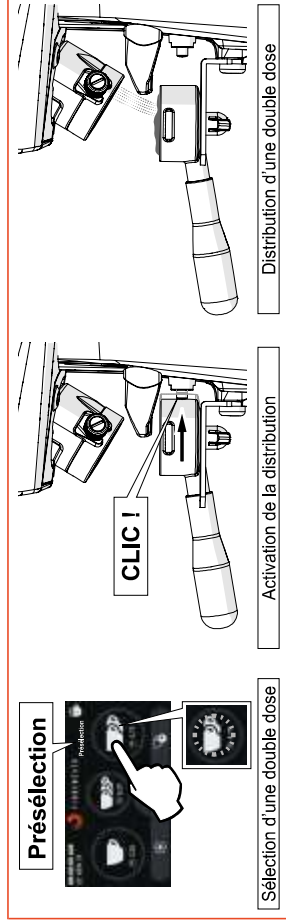


Fig. 15 - Exemple de distribution d'une double dose en mode « Présélection ».

Quel que soit le mode d'utilisation programmé :

- Pendant la mouture, le décompte du temps nécessaire pour terminer la dose sélectionnée s'affiche (en secondes et dixièmes de seconde) uniquement si l'option « Visualisation des temps de mouture » est activée. Pendant la mouture manuelle, le décompte du temps (croissant) représente la durée de mouture.
- À la fin de chaque distribution, les compteurs de statistiques sont mis à jour (voir Fig. 11 Élém. 3). Dans les statistiques, la mouture continue (voir Fig. 11 Élém. 8) correspond à l'augmentation d'une seule unité du nombre de distributions. Les cycles de mouture sont mémorisés même si l'option « Afficher les statistiques » est désactivée dans le menu des réglages techniques.

5.3.2.3 Visualisation des temps de mouture

Lorsque la rubrique « Visualisation des temps de mouture » du menu « Réglages techniques » est activée (☑), les temps définis pour la distribution des différentes doses sont affichés sur la page-écran HOME.

Pendant la distribution, le temps relatif à la dose sélectionnée est diminué en temps réel jusqu'à atteindre '0' (zéro) à la fin de la mouture. En cas de mouture manuelle, le temps est affiché par incréments et indique la durée progressive de la distribution effective.

Si l'option « Visualisation des temps de mouture » est désactivée (☐), les temps de distribution des doses ne sont pas affichés sur la page-écran HOME.



HOME avec des temps de mouture visibles



HOME avec des temps de mouture non visibles

5.3.2.4 Mouture manuelle

Permet d'activer (🟢) ou de désactiver (🔴) le mode de mouture manuel.

Lorsque la mouture manuelle (Fig. 11 Élé. 8) est désactivée, la touche de fonction correspondante ne peut pas être sélectionnée et s'affiche en gris.



HOME avec mouture manuelle désactivée

5.3.2.5 Afficher les statistiques

Permet d'activer (🟢) ou de désactiver (🔴) l'affichage de la touche de fonction « Statistiques » sur la page-écran HOME (voir Fig. 11 Élé. 3).

Remarque : Le nombre de doses distribuées est incrémenté et enregistré dans la mémoire même si l'option « Afficher les statistiques » est désactivée.



HOME avec touche « Statistiques » désactivée

5.3.2.6 Visualisation de la triple dose

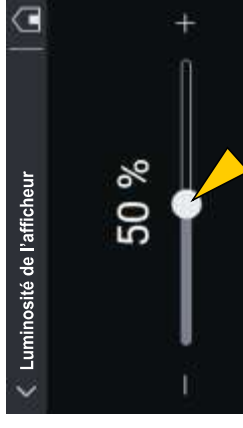
Permet d'activer (🟢) ou de désactiver (🔴) l'affichage et la gestion de la touche fonction pour distribuer la triple dose depuis la page-écran HOME.



HOME avec la touche « Triple dose » activée

5.3.2.7 Luminosité de l'afficheur

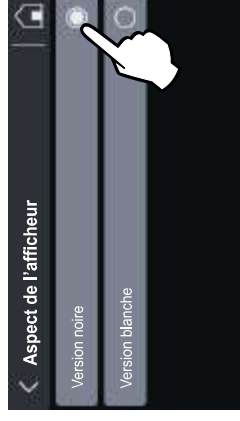
En sélectionnant la rubrique « Luminosité de l'afficheur », on accède à la page-écran illustrée sur la figure, à travers laquelle il est possible d'augmenter ou de diminuer la luminosité de l'afficheur en déplaçant simplement le curseur de réglage à droite (augmentation) ou à gauche (diminution).



HOME avec la touche « Triple dose » activée

5.3.2.8 Aspect de l'afficheur

La sélection de la rubrique « Aspect de l'afficheur » ouvre la page-écran illustrée sur la figure ci-dessous, depuis laquelle il est possible de choisir d'afficher les pages-écrans en « version sombre » (Dark mode) ou en « version claire » (Light mode).



HOME en « version noire »



HOME en « version blanche »

Le mode d'affichage différent des pages-écrans n'affecte pas les autres options et/ou les différents paramètres réglables.

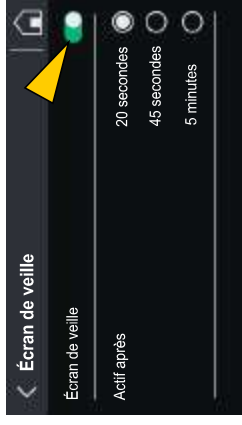
5.3.2.9 Écran de veille

En sélectionnant la rubrique « Écran de veille », on accède à la page-écran illustrée sur la figure qui permet d'activer (🟢) ou de désactiver (🔴) la fonction du même nom et de sélectionner le temps d'inactivité après lequel la machine peut être à nouveau mise en marche.

Le démarrage de l'écran de veille peut être réglé après 20", 45" ou 5 minutes d'inactivité de l'appareil.

Lorsqu'il est activé, et une fois le temps sélectionné écoulé, l'afficheur passe en mode d'économie d'énergie et affiche uniquement le logo du fabricant ainsi que la date et l'heure courantes.

Pour quitter le mode « Écran de veille », il suffit de toucher l'écran.



HOME avec la touche « Triple dose » activée

5.3.2.11 Date et heure

La rubrique « Date et heure » permet de charger la page des réglages de la date et de l'heure courantes.

Les deux sélecteurs (🟢) permettent de régler l'heure sur 24 ou 12 heures ; dans le cas du format 12 heures, il faut spécifier la tranche horaire « AM » (Ante meridiem) ou « PM » (Post meridiem) pour permettre au système de mettre à jour la date une fois minuit passé.

Pour régler l'heure (heures et minutes) ou la date (jour/mois/année), il suffit d'appuyer simultanément (appui simple ou prolongé) sur les touches de fonction [] ou [].

Remarque : Le réglage est sauvegardé dans la mémoire en temps réel, afin que la page HOME affiche la date et l'heure exactes après avoir quitté le menu.



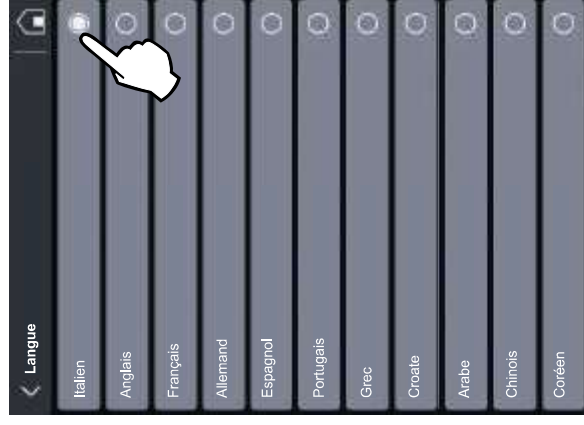
Réglage de la date et de l'heure

5.3.2.10 Langue

Sélectionner la rubrique « Langue » pour accéder à la page-écran depuis laquelle il est possible de régler la langue d'affichage du panneau. Une fois que la langue préférée a été sélectionnée, tous les menus et les touches de fonction s'afficheront dans la langue souhaitée.

Les langues disponibles sont :

- Italien
- Anglais
- Français
- Allemand
- Espagnol
- Portugais
- Grec
- Croate
- Arabe
- Chinois
- Coréen

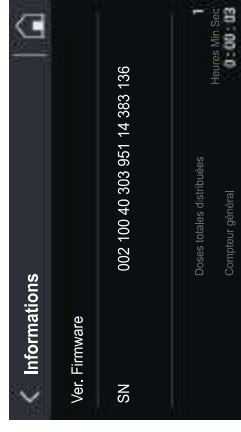


Sélection de la langue

5.3.2.12 Informations

En sélectionnant la rubrique « Informations » dans le menu des paramètres, on accède à la page illustrée dans la figure qui indique :

- La version du Firmware installé sur le panneau ;
- Le numéro de série du panneau installé sur l'appareil ;
- Le nombre total de doses distribuées depuis la première mise en marche de l'appareil ;
- Le compteur général indiquant le temps total de fonctionnement effectif de l'appareil (temps de fonctionnement du moteur d'actionnement des meules).



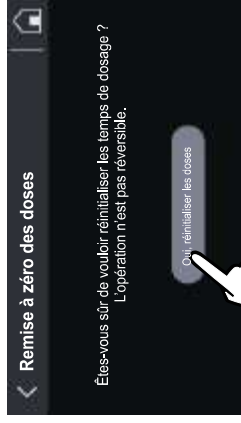
Page « Informations »

5.3.2.13 Réinitialisation des temps de dosage

La rubrique « Réinitialisation des temps de dosage » permet d'accéder à la page de réinitialisation illustrée sur la figure. À travers cette page, il est possible de remettre à zéro les temps de dosage personnalisés par l'utilisateur et de rétablir les paramètres d'usine définis par le fabricant.

Attention : La commande « Réinitialisation des temps de dosage » est irréversible et entraîne la perte des temps de dosage personnalisés par l'utilisateur. Pour éviter la perte accidentelle des temps programmés, le système demandera à l'utilisateur de confirmer l'action en appuyant sur la touche « OUI, CONFIRMER » avant de rétablir les temps d'usine.

En revenant au menu [] ou en cliquant la page HOME [] sans confirmer l'action de Réinitialisation, les temps personnalisés seront maintenus en mémoire.

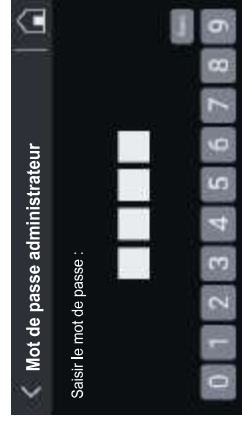


Réinitialisation des temps de dosage

5.3.2.14 Mot de passe administrateur

En appuyant sur la rubrique « Mot de passe administrateur » (dernière rubrique du « Menu Réglages »), la page d'authentification illustrée sur la figure apparaît, elle permet aux techniciens autorisés d'accéder aux pages réservées contenant des réglages particuliers et des fonctions d'initialisation du dispositif.

Remarque : Le mot de passe numérique d'authentification n'est pas fourni à l'utilisateur final mais uniquement aux techniciens spécialisés du fabricant et aux revendeurs agréés.



Authentification pour l'accès aux pages protégées par un mot de passe

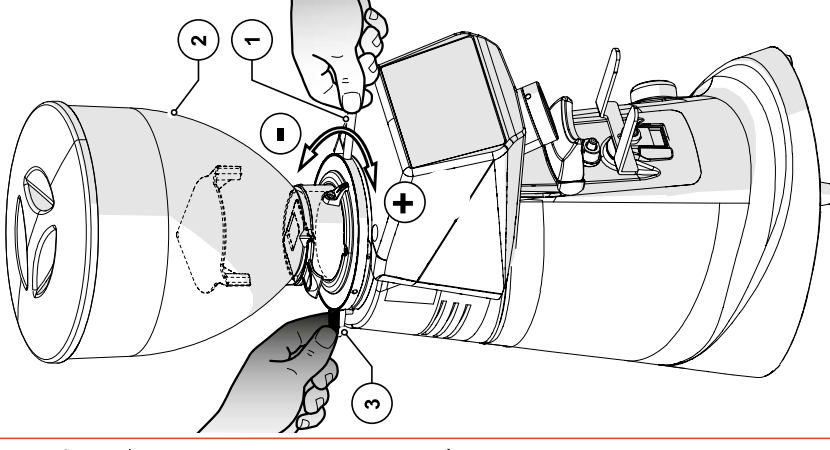
5.4 Réglage du degré de mouture

Pour moudre le café plus ou moins finement, tourner la frette de réglage (Élém. 1) situé sous la trémie (Élém. 2).

Pour augmenter le grossier du café moulu, il est nécessaire de :

- Appuyer et maintenir appuyé le levier de blocage de la frette (Pièce. 3),
- Tourner la frette dans le sens horaire pour moudre le café plus grossièrement ;
- Tourner la frette dans le sens anti-horaire pour moudre plus finement.
- Une fois le réglage terminé, relâcher le levier (Élém. 3) pour bloquer à nouveau la frette.

Le réglage doit être effectué avec le moteur en marche. Il est conseillé de moudre de petites quantités de café pour une évaluation visuelle du degré de mouture.



6 ENTRETIEN DU MOULIN-DOSEUR

6.1 Entretien ordinaire



ATTENTION ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien ordinaire sur le moulin-doseur, le débrancher de l'alimentation électrique en mettant l'interrupteur (Fig 16) sur la position « O » (OFF) et retirer la fiche d'alimentation de la prise (Fig 17).

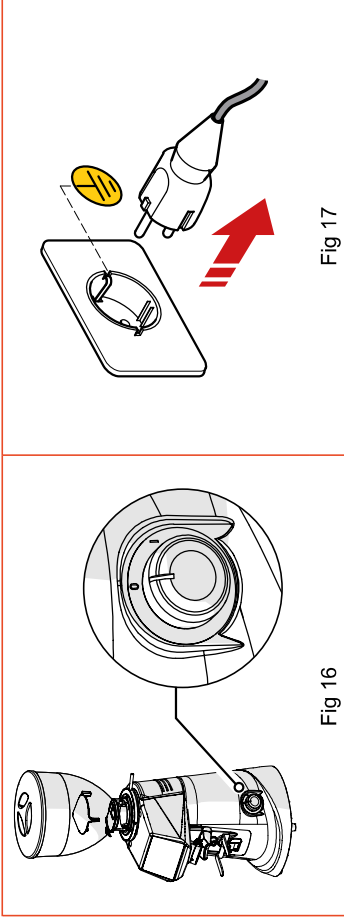



Fig 16

Fig 17

Tous les entretiens ordinaires de votre appareil sont résumés dans le tableau ci-dessous. Fiorentzato M.C. S.r.l. recommande aux clients de suivre scrupuleusement les interventions indiquées et de les exécuter dans les délais et selon les modalités décrites.

INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE			
Fréquence	Type d'intervention	Exécutant	Par.
Chaque fin de service	Nettoyage minutieux de l'appareil	Utilisateur	6.1.1
Chaque fin de service	Contrôle de l'état du câble d'alimentation	Utilisateur	6.1.2
Tous les mois	Nettoyage soigné des meules	Utilisateur	6.1.3
En cas de besoin	Mise au repos Moulin-doseur	Utilisateur	6.1.4
À la date limite fixée (indiquée sur la page « HOME » par l'apparition de l'icône «  » à gauche du logo).	Remplacement des meules	Opérateur qualifié ou Technicien spécialisé	6.1.5

6.1.1 Nettoyage de l'appareil

À CHAQUE FIN DE SERVICE : effectuer un nettoyage complet de l'appareil.

- Fermer la vanne (Élém. 1), desserrer la vis de fixation (Élém. 2) et retirer la trémie (Élém. 3) de l'appareil.
- Retirer le couvercle (Élém. 4) de la trémie et vider les grains de café qui y sont contenus. Il est recommandé de verser le café dans le sac d'origine et de le fermer hermétiquement pour préserver l'arôme.
- Nettoyer les surfaces internes et externes de la trémie en utilisant de l'eau chaude et un nettoyant et dégraissant à pH neutre, non parfumé, adapté au secteur alimentaire. Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou de détergents agressifs qui pourraient endommager les surfaces de la trémie.
- Sécher soigneusement les parties lavées à l'aide d'un chiffon doux et sec.

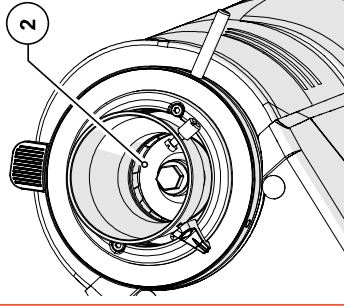
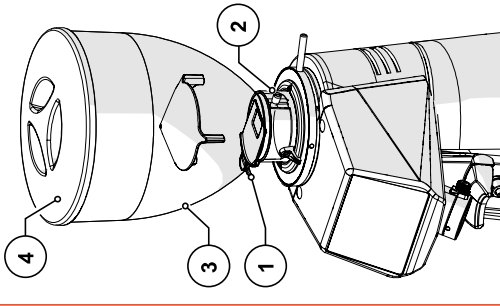


ATTENTION ! La trémie ne peut pas être lavée au lave-vaisselle.

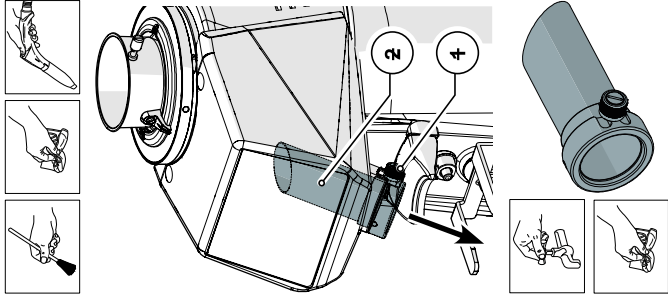
- À l'aide d'un pinceau à poils doux (propre et aseptisé) et d'un aspirateur, retirer les grains et les résidus de poudre de café de la chambre de mouture (Élém. 1).



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'eau et/ou de nettoyants pour nettoyer la chambre de mouture et les meules.



- Desserrer la vis de fixation (Élém. 1) et extraire le tube de sortie du café (Élém. 2) de son siège.
- Laver le tube à l'eau chaude et avec un produit nettoyant et dégraissant non parfumé au pH neutre, spécialement conçu pour le secteur alimentaire.
- L'essuyer avec un chiffon doux.
- Éliminer tous les résidus de poudre de café présents dans le siège du tube de sortie du café à l'aide d'un aspirateur et d'un chiffon sec.



- L'extérieur du corps de la machine doit être nettoyé avec des chiffons doux et des produits adaptés au secteur alimentaire.



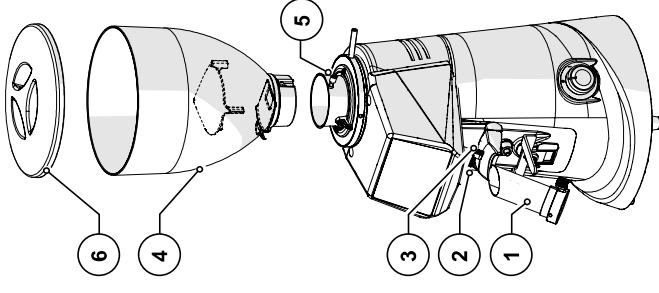
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou de produits agressifs pouvant endommager les surfaces externes de la machine.



ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser des jets d'eau ou de vapeur pour nettoyer le corps de la machine.

- Après le nettoyage, remonter la machine en insérant le tube de sortie du café (Élém. 1) dans son siège (Élém. 2) et le fixer en serrant la vis (Élém. 3).
- Monter la trémie (Élém. 4) et la fixer à l'aide de la vis relative (Élém. 5).
- Fermer la trémie avec son couvercle (Élém. 6).

La machine est prête à être réutilisée après avoir été branchée et remplie de café.



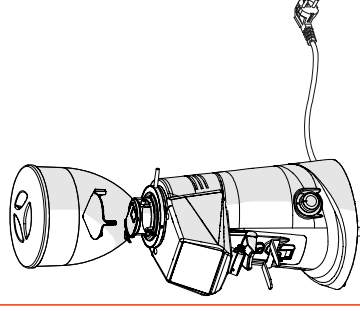
6.1.2 Contrôle de l'état du câble d'alimentation

À CHAQUE FIN DE SERVICE : vérifier le câble d'alimentation.

- Avec le câble débranché de la prise de courant, vérifier visuellement et au toucher que la gaine de protection soit intacte, que les fils ne soient pas découverts et que la fiche ne soit pas endommagée.



ATTENTION ! Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un autre câble de même type.

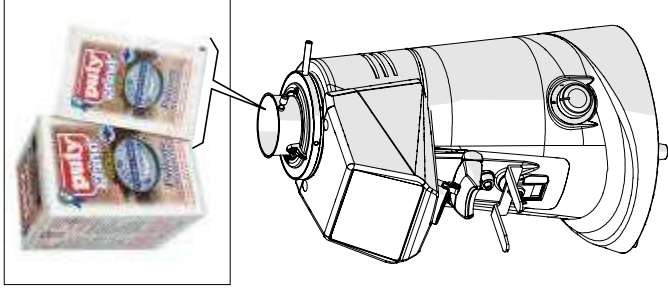


6.1.3 Nettoyage minutieux des meules

TOUS LES MOIS : nettoyer soigneusement les meules

Un nettoyage approfondi des meules doit être effectué une fois par mois (ou lorsque cela s'avère nécessaire), en utilisant des produits de nettoyage spécifiques pour moulins à café disponibles sur le marché (par ex., le nettoyeur PULY GRIND pour moulins à café).

- Un nettoyage profond doit être effectué à la fin du service, avec la machine sans café et sans la trémie d'alimentation.
- Le nettoyage des meules s'effectue en versant une dose de produit dans la chambre de mouture (complètement vide) et en démarrnant le processus de mouture. Pendant la mouture, le produit (en grains ou en cristaux) régénère les meules en éliminant complètement de leur surface tous les dépôts de café, les incrustations, les moisissures et les dépôts de graisse, en absorbant l'huile et en détruisant le rance sans laisser de résidus.
- De cette manière, la régénération s'effectue sans qu'il soit nécessaire de démonter les meules et de modifier la position de mouture réglée.

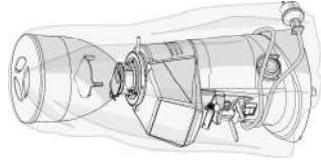


6.1.4 Mise au repos du moulin-doseur

Si la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes (par ex., vacances, congés, etc...), il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage suivantes pour la maintenir en bon état et éviter d'éventuels problèmes pour la prochaine remise en marche.

SI NÉCESSAIRE : nettoyage et mise en veille de la machine.

- Effectuer un nettoyage complet du moulin-doseur comme décrit au Par. 6.1.1.
- Effectuer un nettoyage soigneux des meules comme décrit au Par. 6.1.3.
- Débrancher le câble d'alimentation électrique de la prise de courant.
- Couvrir la machine avec une toile pour éviter l'accumulation de poussière et de saleté.



6.1.5 Remplacement des meules

L'échéance prévue pour le remplacement des meules est fixée par l'entreprise Fiorentzato M.C. S.r.l. selon le type de meules et le modèle du moulin-doseur.

À l'expiration du délai fixé par le fabricant, l'icône d'avertissement «  », indiquant que les meules doivent être remplacées, s'affiche.




ATTENTION ! Le remplacement des meules doit être effectué par un opérateur qualifié ou être confié à des techniciens spécialisés en utilisant des pièces de rechange d'origine.

6.2 Entretien extraordinaire

Aucune opération d'entretien extraordinaire n'est prévue pour le moulin-doseur. Toutefois, en cas de pannes et/ou de dysfonctionnements non indiqués dans la section « 7 ANOMALIES - CAUSES - REMÈDES », il ne faut intervenir de sa propre initiative mais informer le revendeur local qui contactera le service d'assistance technique Fiorentzato M.C. S.r.l. pour résoudre le problème.

7 ANOMALIES - CAUSES - REMÈDES

Le tableau indique les défauts possibles pouvant entraîner une panne et/ou un mauvais fonctionnement du moulin-doseur. Pour chaque anomalie, la cause possible ainsi que les actions à entreprendre pour rétablir le bon fonctionnement de l'équipement sont indiquées.

Anomalie	Cause	Remède
Le moulin-doseur ne s'allume pas.	Panne de courant.	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que l'interrupteur soit en position « I » (ON) ; S'assurer que le disjoncteur situé en amont de la prise (si présent) soit en position ON. S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé et qu'il soit correctement connecté à la prise électrique prévue sur le lieu d'utilisation.
Les grains de café ne tombent pas de la trémie d'alimentation.	La vanne est fermée.	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrir la vanne.
Le système perd des données des réglages précédents lors de la mise en marche.	La batterie tampon du système de gestion de la machine est épuisée.	<ul style="list-style-type: none"> Contacter le service après-vente pour remplacer la batterie tampon.
L'icône «  » s'affiche accompagnée d'un message d'alerte sur la nécessité de remplacer les meules	Les meules ont quasiment atteint la limite des heures de travail fixée par le fabricant et leur remplacement doit donc être planifié.	<ul style="list-style-type: none"> Il est possible de continuer à utiliser le moulin-doseur jusqu'à ce que la limite de temps fixée soit atteinte. Lorsque la limite est atteinte, les meules doivent être remplacées afin de garantir une efficacité maximale de la machine, en suivant les instructions fournies au paragraphe 6.1.5. Une fois le remplacement effectué, le technicien spécialisé remet le compteur de temps des meules à zéro.

Anomalie	Cause	Remède
Le moteur s'arrête pendant la mouture.	Déclenchement du disjoncteur du moteur à cause du blocage du système de mouture en présence d'objets ou de corps étrangers entre les meules.	<ul style="list-style-type: none"> Éteindre l'appareil et attendre qu'il soit complètement refroidi. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Fermer la vanne et retirer la trémie d'alimentation. Nettoyer la chambre de mouture et retirer les corps étrangers éventuels. Remonter l'appareil et lancer un cycle de mouture.



ATTENTION ! Si l'anomalie persiste même après avoir effectué les actions correctives suggérées, ou si des anomalies fonctionnelles non indiquées dans le tableau se produisent, contacter le revendeur local qui décidera entre faire intervenir le service assistance de Fiorenzato M.C. S.r.l. ou confier la réparation ou la révision de l'appareil à un technicien spécialisé.

8 DEMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

S'il est nécessaire de remplacer des pièces usées du moulin-doseur (par ex. les meules), l'utilisateur final (par ex. le barman/restaurateur, etc.) doit nécessairement contacter son distributeur local en tant qu'intermédiaire direct avec Fiorentzato M.C. S.r.l. et communiquer le modèle du moulin-doseur possédé pour l'identification, la demande et la fourniture de pièces de rechange originales. Seuls les distributeurs locaux agréés auront alors la possibilité de s'enregistrer sur notre site web pour commander la pièce de rechange requise.

Pour demander des pièces de rechange, les distributeurs locaux devront :

- Accéder au site www.fiorenzato.com, entrer dans la section des pièces de rechange et sélectionner le modèle de moulin-doseur indiqué par l'utilisateur final.
- Accéder à l'espace réservé en saisissant vos identifiants dans le formulaire prévu à cet effet (l'enregistrement avec saisie des données d'identification est requis dès le premier accès).
- Sélectionner les pièces de rechange nécessaires en utilisant les vues éclatées du produit présentes dans le portail.
- Suivre la procédure guidée pour compléter la commande et l'envoyer à Fiorentzato M.C. S.r.l..
- Le distributeur local sera contacté par le personnel de Fiorentzato M.C. S.r.l. qui se chargera de la demande.



ATTENTION ! Il faut savoir que le remplacement des meules et en général de toutes les pièces internes du moulin-doseur doit être effectué par du personnel technique spécialisé.



ATTENTION ! L'entreprise Fiorentzato M.C. S.r.l. n'est pas responsable des accidents aux personnes et/ou des dommages à l'appareil provoqués par le remplacement de composants avec des pièces de rechange non originales et effectué par du personnel non qualifié.

9 ÉLIMINATION



ATTENTION ! Les lois relatives à l'élimination des produits électriques et électroniques diffèrent d'un pays à l'autre. Il convient donc de respecter les exigences des lois et des autorités spécifiques du pays où l'élimination a lieu.

- Si l'étiquette d'identification apposée sur l'appareil porte le symbole de la poubelle barrée illustré sur la figure, cela signifie que le produit est classé, selon la réglementation en vigueur, comme équipement électrique ou électronique et qu'il est conforme à la Directive européenne EU 2002/96/EC (DEEE) et que, par conséquent, à la fin de sa vie utile, il doit être traité séparément des déchets ménagers.
- L'appareil doit donc être remis gratuitement à un centre de tri pour équipements électriques et électroniques ou retourné au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent.
- L'utilisateur est responsable de l'acheminement de l'appareil en fin de vie vers les structures de tri appropriées, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets. Une collecte différenciée appropriée pour l'acheminement ultérieur de l'appareil mis au rebut en vue de son recyclage, de son traitement et de son élimination écologiquement compatible permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux à partir desquels le produit est fabriqué. Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de tri disponibles, contacter le service local d'élimination des déchets ou le magasin où le produit a été acheté. Les producteurs et les importateurs doivent assumer leur responsabilité en matière de recyclage, de traitement et d'élimination écologiquement compatible, soit directement, soit en participant à un système collectif.

