



MACINATORE
FAUSTO
&
faustino

Félicitations pour l'achat du moulin à café FAUSTO/Faustino de Conti Valerio pour Rocket Espresso.

ROCKET ESPRESSO - GARANTIE ET ENREGISTREMENT

La garantie est accordée par le revendeur auprès duquel vous avez acheté la machine.

Pour enregistrer votre achat auprès de Rocket Espresso, veuillez vous rendre sur www.rocket-espresso.com/register.html et entrer les informations suivantes:

- Prénom:
- Pays:
- Lieu d'achat:
- Numéro de série de la machine:
- Adresse électronique:



SOMMAIRE

FAUSTO

• Informations générales	02
• Conservation du manuel	03
• Déballage de l'appareil	03
• Consignes de sécurité	04
• Données techniques fausto	06
• Autres informations	07
• Description de l'appareil	08
• Configuration de votre fausto	10
• Verrouillage du récipient	11
• Introduction	12
• Mode d'emploi	13
• Réglage de la mouture	14
• Réglage de l'appareil	15
• Mise en service de votre fausto	16
• Distribution de la dose et configuration de l'écran	17
• Fonction bloc	18
• Nettoyage et entretien	19
• Description de l'appareil	22
• Configuration de votre faustino	24
• Installation de la fourche porte-filtre	25
• Introduction	26
• Mode d'emploi	27
• Programmation de l'appareil	28
• Réglage de la mouture	29
• Distribution de la dose et configuration de l'écran	30
• Nettoyage et entretien	32
• Déclaration CE de conformité	33

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce manuel d'utilisation constitue un élément essentiel de la sécurité d'utilisation de votre moulin à café Fausto : il est donc important que vous lisiez attentivement les avertissements et les précautions.

Les informations contenues dans ce manuel ne doivent pas être considérées comme un remplacement des prescriptions de sécurité et des données techniques concernant l'installation et le fonctionnement de la machine elle-même et des matériaux d'emballage.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel sans obligation de mettre à jour les versions précédentes, sauf cas exceptionnel, en particulier les informations concernant la sécurité pendant l'installation, l'utilisation et le nettoyage. Ce manuel reflète l'état actuel de la technologie des machines et ne doit pas être considéré comme obsolète quand il est mis à jour vers une nouvelle version sur la base de l'expérience acquise.

Veillez conserver ce manuel dans un endroit approprié afin de l'avoir toujours à la portée de la main pour sa consultation.

Rocket Espresso ne peut pas être tenu responsable des dommages aux personnes ou aux biens résultant du non-respect des consignes de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans ce manuel.

Pour les réparations, contactez exclusivement un centre de service agréé et demandez l'utilisation de pièces d'origine et de rechange.

Ce manuel doit être conservé avec soin : le fabricant (Conti Valerio) décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens ou à la machine elle-même résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation autre que celles décrites dans les consignes de sécurité et d'entretien.


CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être à tout moment à la disposition de l'opérateur et/ou des personnes chargées de l'entretien de la machine. Ces personnes doivent être informées de l'utilisation correcte de l'appareil et des risques résiduels.

Veillez à ce que ce manuel soit conservé dans un endroit propre et sec afin de ne pas endommager son contenu.

N'enlevez pas, ne déchirez pas ou ne réécrivez pas aucune partie de ce manuel pour quelque raison que ce soit. En cas de perte du manuel ou pour plus d'informations, veuillez contacter Rocket Espresso ou Conti Valerio.

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous de l'intégrité de l'appareil : vérifiez qu'aucune partie n'est visiblement endommagée en contrôlant le revêtement extérieur de l'emballage.
2. Après avoir soigneusement retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe de dommage.
3. Conservez les emballages (boîtes, polystyrènes, sacs en plastique) hors de portée des enfants.
4.  Tout défaut ou endommagement constaté sur l'appareil doit être immédiatement signalé au revendeur afin qu'il puisse prendre les mesures nécessaires.
5. Ce symbole sur l'appareil ou l'emballage indique que l'appareil ne doit pas être considéré comme déchet ménager: l'utilisateur devrait le remettre à un centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Veillez à ce que l'appareil soit mis au rebut correctement. Pour plus d'informations sur la façon de recycler ce produit, contactez votre municipalité ou le service d'enlèvement des ordures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

La conception de cet appareil a tenu compte de toutes les précautions d'utilisation raisonnables. Néanmoins, des conditions particulières d'installation et d'entretien peuvent créer des situations imprévues indépendantes de la volonté de l'installateur.

1. Vérifiez que les données figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle l'appareil sera branché.
2. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
3. L'appareil doit être branché à une prise de courant régulière équipée d'une mise à la terre.
4. Il n'est pas recommandé d'utiliser d'adaptateurs et de rallonges électriques.
5. N'utilisez pas cet appareil si son câble d'alimentation, sa fiche ou une de ses parties sont endommagés ou en cas de dysfonctionnement. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
6. L'appareil a été conçu exclusivement pour moulinde les grains de café torréfiés. Toute autre utilisation doit être considérée comme non conforme et donc dangereuse. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation inappropriée.
7. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris votre Moulin Fausto:
 - a. Ne plongez pas la machine, le cordon et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide et veillez à ce que les pièces internes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des liquides.
 - b. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas tendu ou tiré.
 - c. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - d. Ne permettez pas à des enfants ou à des personnes non formées d'utiliser l'appareil.
 - e. N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
 - f. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.

- g. Ne laissez pas l'appareil en marche lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - h. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation et/ou d'évacuation de chaleur et/ou les fentes et n'y introduisez pas d'eau ou tout autre liquide.
 - i. Éteignez toujours l'appareil avant d'enlever les obstructions du bec verseur.
 - j. N'insérez aucun ustensile (cuillères, fourchettes, etc.) dans l'entonnoir de distribution, voir (10) à la page 09 ou dans le récipient à grains, voir (7) à la page 09.
 - k. Si un corps étranger arrête le moteur, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez un revendeur agréé et/ou un centre de service.
 - l. Conservez l'appareil à l'abri des agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).
8. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à des températures extrêmes. Température de fonctionnement : entre -5°C et 30°C.
 9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Il ne doit jamais être utilisé par des personnes qui n'ont pas les compétences et l'expérience nécessaires, sauf sous supervision ou pendant leur formation.
 10. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec cet appareil.
 11. L'utilisateur doit respecter les règles générales de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ainsi que les règles du bon sens, et il est responsable de l'entretien périodique.
 12. Il incombe au propriétaire de s'assurer que l'appareil est installé dans des conditions ambiantes tolérables, de manière à ne pas créer de risque pour la santé ou la sécurité des personnes qui utilisent l'appareil.
 13. Si vous décidez de ne plus utiliser ce type d'appareil, nous vous recommandons de le rendre inutilisable : débranchez l'appareil de la prise de courant et coupez le câble d'alimentation.
 14. En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteignez-le et n'essayez pas de le forcer.



DONNÉES TECHNIQUES FAUSTO

DESCRIPTION				
TENSION (V)	110	220	230	240
FRÉQUENCE (Hz)	60	60	50	50
PUISSANCE ABSORBÉE (W)	400	300	350	350
PUISSANCE MOTEUR (W)*	245	235	246	246
TR/MIN	1650	1630	1290	1290
PRODUCTIVITÉ (KG/H)	10	10	9.5	9.5
POIDS À VIDE	10	10	10	10
HAUTEUR (MM)	441	441	441	441
LARGEUR (MM)	172	172	172	172
PROFONDEUR (MM)	262	262	262	262

*La valeur est considérée pour les tours réels.

Temps d'activation:

*Ton: 120 sec. *Toff: 900 sec.



AUTRES INFORMATIONS

FABRICANT

CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo, 39/41
50019 SESTO FIORENTINO
Firenze
Italie

Pour Rocket Espresso

MOULIN À CAFÉ, MODÈLE
RT65E

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Écran LCD
2. Touche de diminution
3. Touche lumineuse pour dose simple de café
4. Touche d'augmentation
5. Touche lumineuse pour dose double de café
6. Couvercle du récipient
7. Récipient à grains de café
8. Onglet d'ouverture/fermeture du récipient à grains de café
9. Molette de réglage du broyeur
10. Entonnoir de distribution
11. Fourche porte-filtre
12. Interrupteur d'alimentation ON

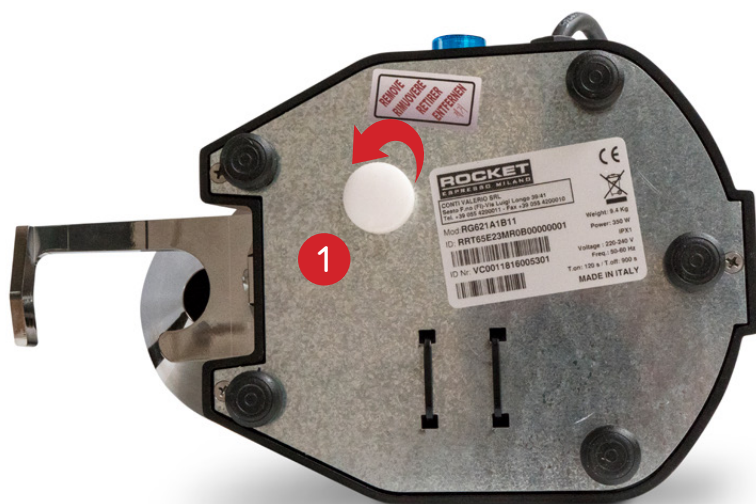




CONFIGURATION DE VOTRE FAUSTO

DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL

1. Avant de commencer l'opération de mouture, desserrez et enlevez la vis de blocage blanche qui se trouve sous l'appareil (tournez-la dans le sens antihoraire).



VERROUILLAGE DU RECIPIENT

Avant la mise en service de l'appareil, il est nécessaire d'installer le récipient à grains de café (7) et la fourche porte-filtre (11).

- Insérez le récipient à grains (7) dans sa position d'assise de manière à ce que le trou soit aligné vers le haut.
- Serrez la vis de blocage (13).
- Installez la fourche porte-filtre (11) sur l'appareil et fixez-la avec les vis fournies. Il y a un peu de flexibilité avec la hauteur.



INTRODUCTION

Il est nécessaire de configurer l'appareil avant de l'utiliser en déterminant le type de mouture correct nécessaire pour créer une extraction parfaite.

1. Une mouture de type espresso est une mouture très fine mais toujours granuleuse.
2. Une fois moulu, le café perd rapidement sa saveur et ne broyez donc que la quantité nécessaire à l'espresso que vous allez préparer.
3. La température, l'humidité et l'usure des meules affectent la précision du réglage de la mouture : pour cette raison, chaque matin vous devrez peut-être "configurer" votre broyeur (régler la mouture plus grossière ou plus fine). Cela fera la différence entre un café bon et un café délicieux.
4. Veillez à ce que votre dosage et tassage soient uniformes.
5. Une extraction adéquate se caractérise par un retard de 5-10 secondes avant que du café commence à s'écouler. De lourdes gouttelettes apparaîtront et se changeront en un écoulement épais et linéaire. La couleur sera brun foncé ou noisette, de préférence avec un reflet rougeâtre.
6. L'écoulement doit être arrêté avant que la couleur ne s'éclaircisse et que l'écoulement ne commence à se courber.
7. Si le débit est trop rapide (visible par une crème pâle et des stries blanches), ajustez votre mouture afin de la rendre plus fine en tournant la molette de réglage dans le sens horaire.
8. Si le débit est trop lent, la mouture est trop fine. Ajustez le réglage de la finesse de la mouture afin de la rendre plus grossière - tournez la molette de réglage dans le sens antihoraire.
9. Une mouture correcte est synonyme d'extraction correcte, qui à son tour est synonyme de saveur correcte.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez l'appareil et fermez l'onglet au fond du récipient à grains.
2. Remplissez le récipient à grains de grains de café
3. Appuyer sur la touche d'alimentation ON (12), qui doit s'allumer
4. Tirez un petit peu l'onglet pour permettre le passage des grains
5. Installez le porte-filtre sur la fourche (11) sous l'entonnoir de distribution
6. Sélectionnez la dose simple (3) ☕ ou double (5), ☕ illustrée avec une tasse ou deux tasses sur l'écran LCD
7. La distribution/mouture s'arrête quand le temps pré-réglé s'est écoulé, ou, si vous voulez arrêter la mouture en avance, appuyez de nouveau sur la touche (3) ☕ ou (5) ☕



RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Régalez le broyeur à l'aide de la molette de réglage (9) en la tournant dans le sens horaire pour rendre la poudre plus fine ou dans le sens inverse pour la rendre plus grossière.

Pour commencer, moudez un peu de café dans le porte-filtre et préparez un café. Cela vous donnera une première idée du réglage de la mouture par rapport à la saveur café.

Modifiez le réglage lorsque le broyeur est en service, 1 à 2 encoches à la fois. La différence entre les encoches correspond à une différence de 3 à 5 secondes dans le temps d'extraction.



RÉGLAGE DE L'APPAREIL

13. Temps de distribution de la dose de café « simple » actuelle.
14. Distribution continue active.
15. Temps de distribution de la dose de café « double » actuelle.
16. Image de la distribution d'une dose « simple » de café.
17. Compteur de doses de café « simple » distribuées.
18. Cadenas (configuration bloquée).
19. Image de la distribution d'une dose « double » de café.
20. Compteur de doses de café « double » distribuées.





MISE EN SERVICE DE VOTRE FAUSTO

Lors de la première mise en service de l'appareil, celui-ci présente la modalité configurée par l'usine. Par la suite, à chaque mise en service, l'appareil conservera le dernier mode configuré avant l'arrêt.




Lors de la mise en service de l'appareil, l'écran LCD affiche la lettre « R » pendant environ 7,5 secondes.



DISTRIBUTION DE LA DOSE ET CONFIGURATION DE L'ECRAN



- Installez le porte-filtre sur la fourche.
- Appuyez sur la touche avec l'image d'une tasse ou sur celle avec l'image de deux tasses.
- La touche s'allumera et le café sera moulu et distribué dans le porte-filtre.
- Une fois la mouture terminée, le compteur revient à zéro.
- Le temps de mouture peut être augmenté en appuyant sur la touche (4)  ou diminué en appuyant sur la touche (2) .

ACTIVATION DU MODE DE DISTRIBUTION CONTINUE

Si vous appuyez simultanément sur les deux touches avec les tasses (3)  et (5)  le mode de distribution continue est activé. Les deux touches de dosage s'allument et le symbole de mouture continue apparaît (14) .



En appuyant sur la touche (3)  ou sur la touche (5)  vous revenez au mode de dose automatique.

REMISE À ZÉRO DU COMPTEUR DE DOSES

En appuyant sur les deux touches (4)  et (2)  pendant plus de 5 secondes, les deux compteurs de dose sont remis à zéro.



FONCTION BLOC

En appuyant sur les deux touches (4)  et (2)  et en les relâchant, toutes les fonctions sont bloquées à l'exception de la sélection de la dose et du début de la distribution. Le symbole de bloc (18) apparaît à l'écran.

Pour débloquer, appuyez sur les deux touches (4)  et (2)  lorsque vous les relâchez, toutes les fonctions seront déverrouillées.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.



Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

NETTOYAGE

Le nettoyage est fondamental pour le bon fonctionnement du moulin à café équipé d'un doseur.

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Nettoyez au moins une fois par semaine le récipient à grains de café (7) en enlevant avec un chiffon propre la pellicule huileuse laissée par les grains de café.

Vérifiez que le vieux café n'est pas coincé dans le distributeur et brossez-le. Si vous y laissez du vieux café, celui-ci pourrait changer le goût du café en lui donnant un goût rance. Enlevez le café des meules.

ENTRETIEN

Tout entretien doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

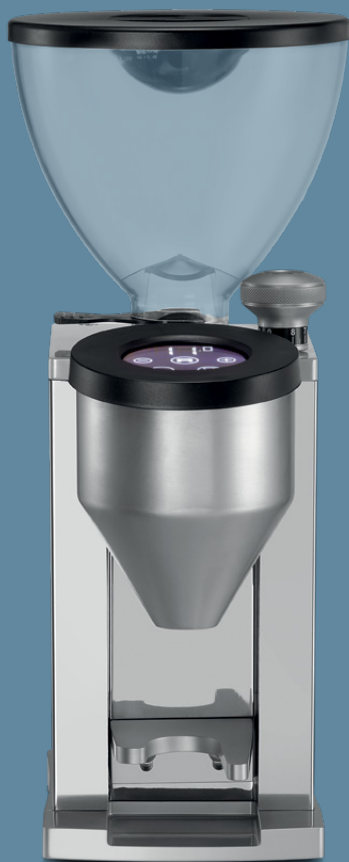
N'effectuez pas de réparations improvisées ou précaires et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, contrôlez et éventuellement remplacez les lames (meules) tous les 350 kg de café moulu avec des nouvelles lames.





MACINATORE FAUSTINO



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Écran LCD
2. Touche de diminution
3. Touche lumineuse pour dose simple de café
4. Touche d'augmentation
5. Touche lumineuse pour dose double de café
6. Couvercle du récipient
7. Récipient à grains de café
8. Onglet d'ouverture/fermeture du récipient à grains de café
9. Molette de réglage du broyeur
10. Entonnoir de distribution
11. Fourche porte-filtre
12. Interrupteur d'alimentation ON
13. Vis de blocage du récipient





CONFIGURATION DE VOTRE FAUSTINO

Avant la mise en service de l'appareil, il est nécessaire d'installer le récipient à grains de café (7) et la fourche porte-filtre (11).

- Insérez le récipient à grains. Positionnez l'appareil de manière à ce que les trous soient alignés avec la vis de blocage du récipient (13) située à l'arrière de l'appareil.
- Serrez la vis de blocage (14).



INSTALLATION DE LA FOURCHE PORTE-FILTRE

- Installez la fourche porte-filtre (11) sur l'appareil et fixez-la avec les vis fournies, en choisissant la hauteur désirée pour permettre une distribution correcte du café.
- **⚠** Remarque : ne serrez pas les vis après que la fourche a été verrouillée.



INTRODUCTION

Il est nécessaire de configurer l'appareil avant de l'utiliser en déterminant le type de mouture correct nécessaire pour créer une extraction parfaite. Avec cet appareil, vous pourrez créer des doses parfaites en choisissant le temps de mouture.

1. Une mouture de type espresso est une mouture très fine mais toujours granuleuse.
2. Une fois moulu, le café perd rapidement sa saveur et ne perd donc que la quantité nécessaire à l'espresso que vous allez préparer.
3. La température, l'humidité et l'usure des meules affectent la précision du réglage de la mouture : pour cette raison, chaque matin vous devrez peut-être "configurer" votre broyeur (régler la mouture plus grossière ou plus fine). Cela fera la différence entre un café bon et un café délicieux.
4. Veillez à ce que votre dosage et tassage soient uniformes.
5. Une extraction adéquate se caractérise par un retard de 5-10 secondes avant que du café commence à s'écouler. De lourdes gouttelettes apparaîtront et se changeront en un écoulement épais et linéaire. La couleur sera brun foncé ou noisette, de préférence avec un reflet rougeâtre.
6. L'écoulement doit être arrêté avant que la couleur ne s'éclaircisse et que l'écoulement ne commence à se courber.
7. Si le débit est trop rapide (un autre signe sera une crème pâle et des stries blanches), ajustez votre mouture afin de la rendre plus fine en tournant la molette de réglage dans le sens horaire.
8. Si le débit est trop lent, la mouture est trop fine. Ajustez le réglage de la finesse de la mouture afin de la rendre plus grossière en tournant la molette de réglage dans le sens antihoraire.
9. Une mouture correcte est synonyme d'extraction correcte, qui à son tour est synonyme de saveur correcte.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez l'appareil et fermez l'onglet (8) au fond du récipient à grains. Retirez le couvercle (6) du récipient et remplissez le récipient de grains, puis replacez-le sur le broyeur.
2. Appuyez sur la touche d'alimentation (12) pour mettre en service l'appareil (voyant allumé). Lorsque vous mettez en marche l'appareil, l'écran LCD affiche le graphique "R" pendant environ 7,5 secondes
3. Tirez un petit peu l'onglet (8) pour permettre le passage des grains.
4. Sélectionnez la dose simple (3) ☕ ou double (5) ☕ illustrée sur l'écran.
5. La distribution/mouture s'arrête quand le temps pré-réglé s'est écoulé, ou, si vous voulez arrêter la mouture en avance, appuyez de nouveau sur la touche (3) ☕ ou (5) ☕

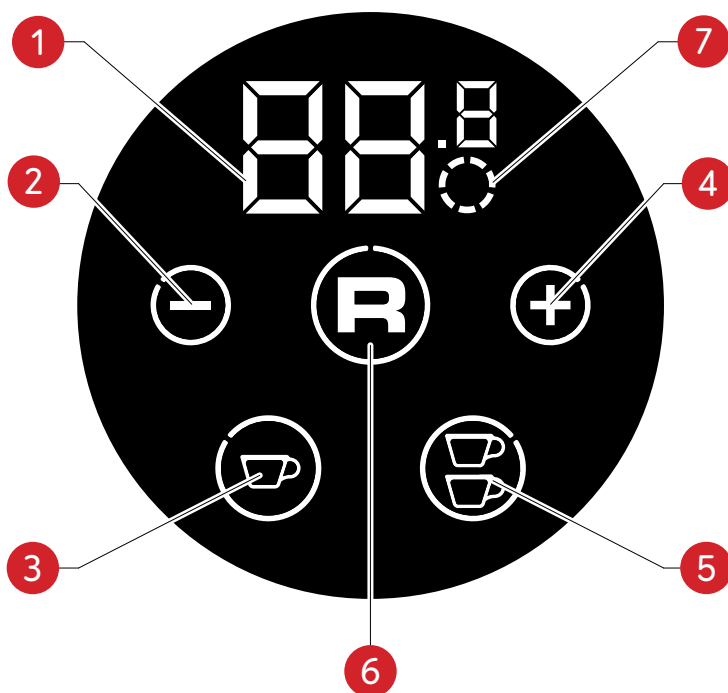


PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

Lors de la première mise en service de l'appareil, celui-ci présente la modalité configurée par l'usine. Ensuite, chaque fois qu'il est mis en service, l'appareil conservera le dernier mode qui avait été configuré avant l'arrêt.

TOUCHES SUR L'ECRAN

1. Temps de distribution
2. Touche de diminution
3. Touche lumineuse pour dose simple de café
4. Touche d'augmentation
5. Touche lumineuse pour dose double de café
6. Touche centrale de commande
7. Symbole de distribution continue



RÉGLAGE DE LA MOUTURE







Réglez le broyeur à l'aide de la molette de réglage (9) en la tournant dans le sens horaire afin de rendre la poudre plus fine ou dans le sens inverse afin de la rendre plus grossière.

Pour commencer, moulez un peu de café dans le porte-filtre et préparez un café. Cela vous donnera une première idée du réglage de la mouture par rapport à la saveur du café.




Modifiez le réglage lorsque le broyeur est en service, 1 à 2 encoches à la fois. La différence entre les encoches correspond à une différence de 3 à 5 secondes dans le temps d'extraction.







DISTRIBUTION DE LA DOSE ET CONFIGURATION DE L'ÉCRAN

- Installez le porte-filtre sur la fourche et sélectionnez la dose simple (3)  ou la dose double (5) . En appuyant sur cette touche, vous activez immédiatement la mouture. Une fois la mouture terminée, le temps de mouture revient à la valeur de consigne. Le compteur des doses simples ou doubles est augmenté de 1.
- Si vous voulez mettre en pause la distribution, appuyez sur la touche pour la dose simple (3)  ou sur celle pour la dose double (5) . Appuyez sur la même touche pour recommencer la distribution.
- Appuyez sur la touche d'augmentation (4)  ou sur la touche de diminution (2)  pour augmenter ou réduire le temps de distribution de la dose sélectionnée. Si vous maintenez la touche enfoncée pendant quelques secondes, le temps est augmenté ou réduit en fonction du temps de pression.

ACTIVATION DU MODE DE DISTRIBUTION CONTINUE


Si vous appuyez simultanément sur les deux touches avec les tasses (3)  et (5)  le mode de distribution continue est activé. Les deux touches de dosage s'allument et le symbole de mouture continue apparaît (7) . La distribution continue jusqu'au moment où les touches sont relâchées.





BLOPAGE DES TEMPS

Vous pouvez bloquer les temps en appuyant simultanément sur les touches (4)  et (2) . Lorsque vous les relâchez, le réglage du temps de distribution de la dose s'arrête. De plus, les touches (4)  et (2)  s'assombrissent sur l'écran.

Appuyez à nouveau sur les deux touches (4)  et (2)  pour déverrouiller les fonctions.

COMPTEURS DES DOSES

Appuyez sur la touche centrale (6)  pendant 10 secondes, puis sélectionnez l'un des compteurs:

- Touche dose simple (3) : accès au compteur des doses simples distribuées;
- Touche dose double (5) : accès au compteur des doses doubles distribuées;
- Touche dose simple (3)  et touche dose double (5) : accès au compteur des doses continues distribuées;




Sur l'écran, seulement les touches sélectionnées restent allumées et les nombres de doses sont affichés par paires progressivement.

Par exemple, si la dose totale est de 142536, l'écran indique les chiffres 14, 25 et 36 (chacun pendant deux secondes).

Après la dernière paire de chiffres, il s'arrête pendant 4 secondes, puis la séquence redémarre.



Pour sortir du compteur, éteignez et rallumez l'interrupteur d'alimentation ON (12).

RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Lors du démarrage de la machine, maintenez la touche centrale (6)  enfoncée, puis appuyez sur la touche d'augmentation (4)  ou sur la touche de diminution (2)  pour accéder au réglage du contraste.

Pour sortir du compteur, éteignez et rallumez l'interrupteur d'alimentation ON (12).

MODE VEILLE

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran passe en mode veille et seulement la touche centrale (6)  est active. Pour quitter le mode veille, appuyez sur la touche centrale (6) . La page principale réapparaîtra à l'écran.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.



Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

NETTOYAGE

Le nettoyage est fondamental pour le bon fonctionnement du moulin à café équipé d'un doseur.

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Nettoyez au moins une fois par semaine le récipient à grains de café (7) en enlevant avec un chiffon propre la pellicule huileuse laissée par les grains de café.

Vérifiez que le vieux café n'est pas coincé dans le distributeur et brossez-le. Si vous y laissez du vieux café, celui-ci pourrait changer le goût du café en lui donnant un goût rance. Enlevez le café des meules.

ENTRETIEN



Tout entretien doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.



N'effectuez pas de réparations improvisées ou précaires et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, contrôlez et éventuellement remplacez les lames (meules) tous les 250 kg de café moulu avec de nouvelles lames.



DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ



CONTI VALERIO S.r.l.

Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Florence - Italie)

Dichiaro sotto la nostra responsabilità, che il prodotto

Nous déclarons sous notre responsabilité, que le produit

MACINADOSATORE PER CAFFÈ MODELLI:

MOULIN À CAFÉ, MODELES:

FAUSTO RT65E / Faustino MR02

VERSIONE/VERSION :220-230-240V/50Hz; 220V/60Hz;400/50Hz; 110V-127V/60Hz

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

DOTES DE DOSEUR ELECTRONIQUE

MATRICOLA DAL / NUMERO DE SERIE: 0001-15

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:

auquels se rapporte la présente déclaration, sont réalisés conformément aux directives:

2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE

2002/95/CE – 2002/96/CE – 2003/108/CE

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

nous autorisons la personne suivante à constituer le dossier technique

Sig. Filippo Conti. Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Florence - Italie)

Data/ Date: Dicembre 2015

Il legale rappresentante:

Le représentant légal:

Filippo Conti



CONTI VALERIO S.R.L.

FOR

ROCKET MILANO S.R.L.

VIA CURIEL 13
20060 LISCATE
MILAN, ITALY

+39 02 953 513 34

WWW.ROCKET-ESPRESSO.COM

MR01v1901 00_01_2019