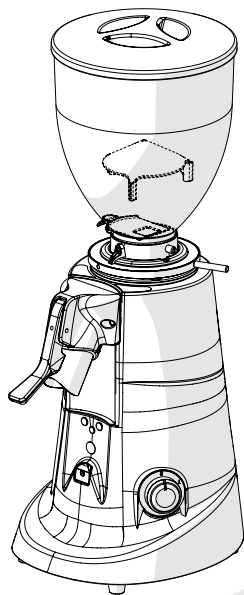
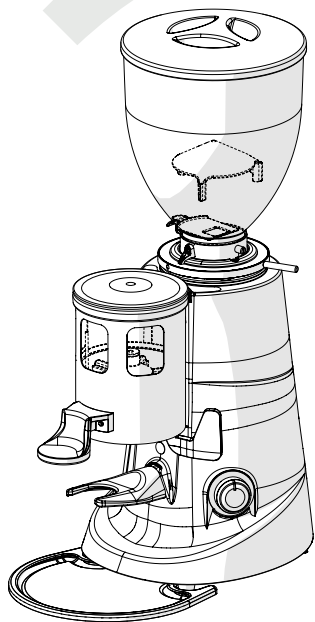




FIorenzato

Macinadosatori Tradizionali e
Macinacaffè per drogheria

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



Manuale di installazione, uso
e manutenzione



Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.



ISTRUZIONI ORIGINALI
Rev_00 Ed_06/2022

1	INFORMAZIONI GENERALI	5
1.1	Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione	5
1.2	Simbologia utilizzata nel manuale	5
1.3	Avvertenze per l'acquirente	6
1.4	Recapiti del costruttore	6
1.5	Istruzioni per richiesta interventi	6
1.6	Garanzia	7
1.7	Direttive applicate	7
2	DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE	8
2.1	Introduzione	8
2.2	Identificazione apparecchio	8
2.3	Identificazione parti principali degli apparecchi	9
2.3.1	Identificazione parti principali Macinadosatori per caffè	9
2.3.2	Identificazione parti principali Macinacaffè	10
2.4	Destinazioni d'uso	10
2.5	Caratteristiche tecniche	11
2.5.1	Dimensioni e pesi Macinadosatori	11
2.5.2	Dimensioni e pesi Macinacaffè	11
2.5.3	Caratteristiche tecniche Macinadosatori	12
2.5.4	Caratteristiche tecniche Macinacaffè	13
2.6	Rumore	14
3	SICUREZZA	14
3.1	Informazioni generali	14
3.2	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	14
3.3	Attenzioni per un uso corretto e sicuro	15
3.4	Dispositivi di sicurezza applicati all'apparecchio	16
3.5	Rischi residui	17
3.6	Etichette di segnalazione applicate alla macchina	18
4	INSTALLAZIONE	19
4.1	Immagazzinamento	19
4.2	Scelta del punto di installazione	19
4.3	Disimballo e movimentazione dell'apparecchio	20
4.4	Installazione e collegamento alla rete elettrica	20
5	UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	22
5.1	Preparazione all'uso del macinadosatore per caffè e del macinacaffè	22
5.2	Comandi macchina	23
5.2.1	Interruttore "O/I/START" su apparecchi in versione "A"	23
5.2.2	Interruttore con "TIMER" su apparecchi in versione "T"	24

5.2.3	Interruttore “O/I” su apparecchi in versione “M”	25
5.3	Regolazione grado di macinatura	26
5.4	Regolazione dosatura (solo su macinadosatori)	27
5.5	Prelevamento dose (solo su macinadosatori)	28
5.7	Pressatura dose (solo su macinadosatori)	28
5.8	Raccolta caffè macinato (solo su macinacaffè)	29
6	MANUTENZIONE MACINADOSATORE	30
6.1	Manutenzione ordinaria	30
6.1.1	Pulizia apparecchio	31
6.1.2	Controllo stato cavo di alimentazione	34
6.1.3	Pulizia a fondo delle macine	34
6.1.4	Messa a riposo dell’apparecchio	35
6.1.5	Sostituzione delle macine	35
6.2	Manutenzione straordinaria	35
7	ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI	36
8	RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO	37
9	SMALTIMENTO	38

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione



Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di installare e utilizzare per la prima volta il Macinadosatore per caffè o il Macinacaffè per drogheria della Fiorenzato M.C. S.r.l.

Il presente manuale di istruzioni è stato redatto in conformità a quanto previsto dalla direttiva 2006/42/CE e fornisce tutte le indicazioni utili all'utilizzatore finale per installare, regolare e utilizzare i Macinadosatori per caffè e Macinacaffè per drogheria prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l.

Il contenuto del presente manuale deve essere letto e compreso in ogni sua parte prima di installare e utilizzare il vostro apparecchio e deve essere conservato e mantenuto in buone condizioni per consentire eventuali consultazioni future.

Immagini, dati, testi e descrizioni contenuti in questa documentazione sono di proprietà della Fiorenzato M.C. S.r.l. e rispecchiano lo stato dell'arte della macchina al momento della sua immissione nel mercato.



La Fiorenzato M.C. S.r.l. è sempre alla continua ricerca di nuove soluzioni per migliorare i propri prodotti e pertanto si riserva il diritto di apportare nel tempo modifiche al macinadosatore e alla relativa documentazione senza per questo ritenere inadeguati e/o obsoleti i prodotti già venduti.

La consultazione del presente manuale è favorita da un indice generale che facilita l'individuazione dell'argomento di interesse e da una serie di simboli informativi che richiamano l'attenzione dell'utilizzatore sui contenuti di particolare interesse al fine della propria sicurezza e del corretto utilizzo dell'apparecchio .

1.2 Simbologia utilizzata nel manuale



AVVERTENZA - NOTA! Indica una avvertenza o una nota importante relativa a funzioni specifiche e/o a informazioni utili all'utilizzatore. Prestare attenzione ai paragrafi contrassegnati dal presene simbolo.



PERICOLO GENERICO - ATTENZIONE! Segnale di pericolo generico. Il testo contrassegnato da questo simbolo indica che la mancata osservanza delle istruzioni fornite può causare danni alla macchina e/o comportare rischi di infortunio per l'utilizzatore.



APPRECCCHIATURA IN TENSIONE - ATTENZIONE! Il testo contrassegnato da questo simbolo indica il possibile rischio di elettrocuzione. Prestare attenzione alle indicazioni impartite.



OPERAZIONE DESTINATA A TECNICI AUTORIZZATI: Il testo contrassegnato da questo simbolo indica che l'azione descritta deve essere eseguita da un tecnico specializzato (assistenza tecnica).

1.3 Avvertenze per l'acquirente

Il presente manuale, al pari della Dichiarazione CE di Conformità, è parte integrante del vostro apparecchio, pertanto deve essere trattato e custodito con cura, reso disponibile a tutti gli utilizzatori e seguire la macchina in caso di suo spostamento o rivendita a terzi.



In caso di smarrimento e/o deteriorazione della presente documentazione, è possibile richiedere una copia al costruttore indicando il codice del manuale riportato sul retro di copertina.

Prima di consentire l'uso del Macinadosatore per caffè e/o del Macinacaffè per drogheria ad altro utilizzatore, assicurarsi che quest'ultimo abbia letto e compreso il contenuto del presente manuale.

Il manuale di istruzioni contiene tutte le indicazioni e le procedure d'uso che, se correttamente seguite, consentono di operare in sicurezza senza arrecare danni a se stessi ed alla macchina.



È obbligo dell'acquirente fornire una adeguata formazione all'uso e alla manutenzione del Macinadosatore per caffè e/o del Macinacaffè per drogheria al personale preposto al suo utilizzo.



L'acquirente e tutti gli utilizzatori dell'apparecchio sono chiamati a seguire con attenzione tutte le specifiche avvertenze contenute all'interno del presente manuale.

1.4 Recapiti del costruttore

Per qualsiasi chiarimento è possibile contattare la Fiorenzato M.C. S.r.l. al seguente indirizzo:

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 Istruzioni per richiesta interventi

Per l'assistenza tecnica sulla macchina, l'utilizzatore deve necessariamente rivolgersi al rivenditore dal quale ha acquistato l'apparecchio. Per ulteriori informazioni o chiarimenti relativi all'uso e/o alla manutenzione del Macinadosatore e/o del Macinacaffè per drogheria, la **Fiorenzato M.C. S.r.l.** rimane a disposizione e può essere contattata ai recapiti sopra riportati.

1.6 Garanzia

Fiorenzato M.C. S.r.l. applica ai propri prodotti una garanzia di 24 mesi a decorrere dalla data della fattura di vendita emessa da Fiorenzato M.C. S.r.l.

Nel periodo di garanzia il costruttore si impegna a riparare o sostituire gratuitamente le parti e/o i componenti che dovessero risultare difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

La garanzia a copertura del prodotto decade nel caso in cui:

- Non siano state rispettate le avvertenze/istruzioni contenute nel presente manuale.
- Le operazioni di manutenzione ordinaria e pulizia macchina non siano state eseguite da un utilizzatore debitamente istruito sulle corrette modalità di esecuzione.
- Eventuali operazioni di riparazione siano state affidate a personale non qualificato o non autorizzato dal costruttore.
- Il prodotto venga usato per scopi diversi da quelli previsti nel presente manuale.
- Eventuali sostituzioni siano state eseguite utilizzando parti di ricambio non originali (si ricorda che le sostituzioni con ricambi non originali, oltre ad annullare la garanzia, fanno decadere anche la validità della "Dichiarazione di conformità" che accompagna l'apparecchio.
- La garanzia decade per danni provocati all'apparecchio da: incuria, installazione e/o uso non conformi a quanto prescritto nel presente manuale, carente manutenzione (pulizia), danni provocati da fulmini e fenomeni atmosferici, errata alimentazione elettrica, sovratensioni e sovracorrenti.

1.7 Direttive applicate

Tutti i Macinadosatori per caffè prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. sono stati progettati e costruiti in conformità ai requisiti essenziali delle seguenti direttive comunitarie:

- 2006/42/EC [*Direttiva Macchine*].
- 2014/35/UE [*Direttiva Bassa Tensione*].
- 2014/30/UE [*Direttiva Compatibilità Elettromagnetica*].
- 2011/65/UE [*Direttiva RoHS*].
- 2015/863/UE [*Direttiva Delegata RoHS*].
- 2012/19/UE [*Direttiva RAEE*].

2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Introduzione

Fare il caffè è un'arte e per impararne a fondo i segreti bisogna seguire regole precise. La formula per ottenere una perfetta tazzina di caffè espresso è, infatti, molto articolata e la parte svolta dall'apparecchiatura è di estrema importanza. Per una riuscita ottimale ed una qualità indiscutibile è necessario combinare correttamente tre elementi:

- Una miscela pregiata.
- L'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
- La sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

L'esperienza e la bravura dell'operatore nel seguire le giuste procedure di preparazione della bevanda e di utilizzo di macchinari adeguati, contribuiscono in maniera determinante a creare un piccolo capolavoro. Per questo i professionisti danno tanta importanza alla macchina espresso e al macinadosatore. Conoscere bene questi strumenti, mantenerli in perfetta efficienza ed impiegarli al massimo delle loro possibilità è un'abilità che appartiene ai veri maestri del caffè. La qualità di un buon caffè espresso deriva da una serie di operazioni, tra le quali la macinazione ha un ruolo importante. Il macinadosatore, quindi, rappresenta per l'operatore uno degli strumenti basilari, la cui struttura deve rispondere a determinate caratteristiche che sono: robustezza, resistenza e funzionalità, caratteristiche soddisfatte appieno da tutti i macinadosatori prodotti dalla **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificazione apparecchio

Sul fianco sinistro di tutti i macinadosatori prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. , viene applicata una etichetta di identificazione sulla quale sono sempre riportati i seguenti dati:

- Ragione sociale della Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marchiatura CE e anno di costruzione.
- Altri eventuali marchi di certificazione.
- Modello e numero di matricola.
- Potenza dell'apparecchio.
- Tensione e frequenza di alimentazione richieste.

Nota: In figura è rappresentato il Macinadosatore per caffè Modello F5 A. L'etichetta di identificazione è posizionata in modo analogo su tutti i macinadosatori e su tutti i macinacaffè per drogheria prodotti dalla Fiorenzato.



2.3 Identificazione parti principali degli apparecchi

Tutti i macinadosatori per caffè e i macinacaffè sono composti da un corpo macchina con tutti i dispositivi necessari ad eseguire la macinatura del caffè e da una tramoggia di alimentazione sulla parte superiore per l'alimentazione del caffè torrefatto in grani da macinare. L'identificazione delle parti principali dei vari apparecchi è riportata ai paragrafi successivi.

2.3.1 Identificazione parti principali Macinadosatori per caffè

Con riferimento alla Fig. 1 i **macinadosatori** per caffè modello **F4 A, F5, F6 e F71 AK** sono composti dalle seguenti parti principali:

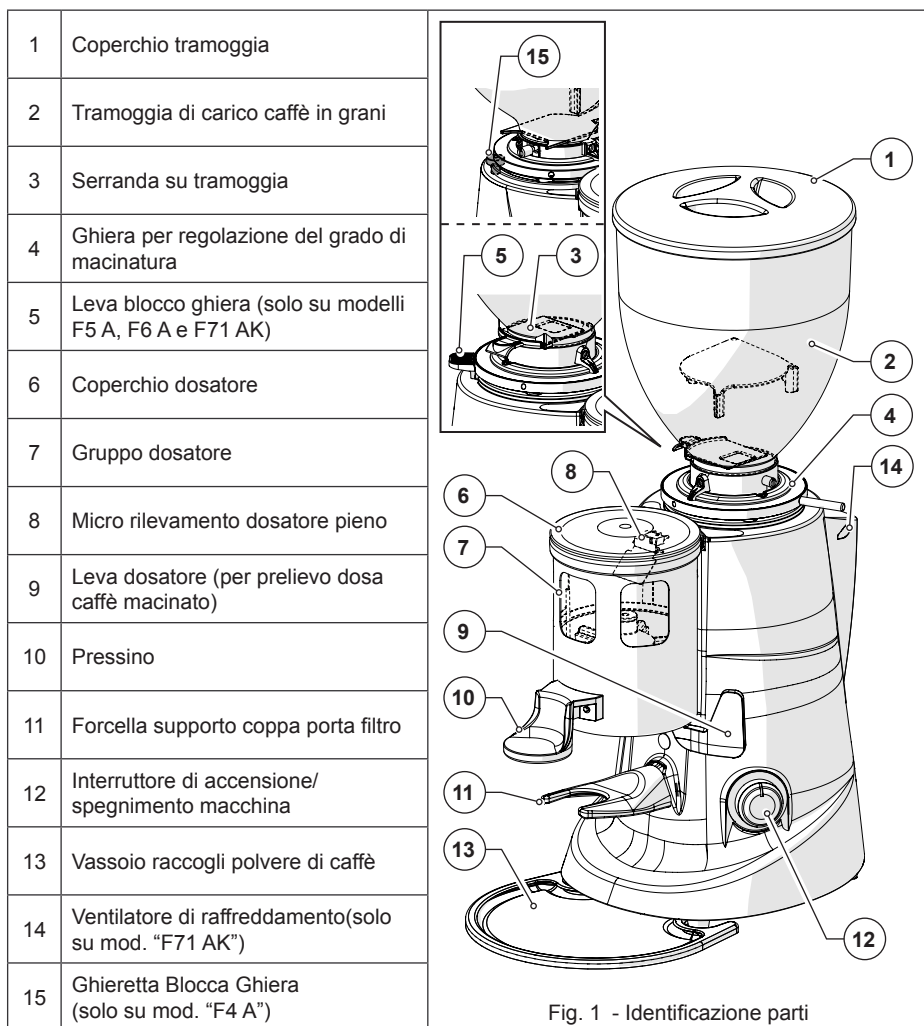


Fig. 1 - Identificazione parti

2.3.2 Identificazione parti principali Macinacaffè

Con riferimento alla Fig. 2 i **macinatori** per caffè modello **F5, F6 e F71 DK** sono composti dalle seguenti parti principali:

1	Coperchio tramoggia	
2	Tramoggia di carico caffè in grani	
3	Serranda su tramoggia	
4	Ghiera per regolazione del grado di macinatura	
5	Leva blocco ghiera	
6	Tubo uscita caffè	
7	Leva ferma sacchetto	
8	Interruttore di accensione/ spengimento macchina	
9	Ventilatore di raffreddamento (solo su mod. "F71 DK")	

Fig. 2 - Identificazione parti

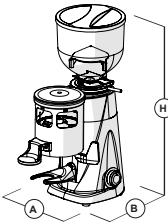
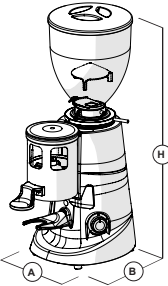
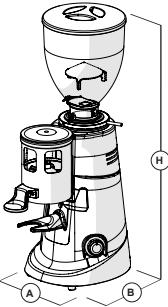
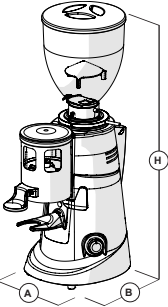
2.4 Destinazioni d'uso

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per macinare grani di caffè torrefatto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti ad uso improprio od errato. Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altri materiali in grani. I nostri macinadosatori sono apparecchi destinati a personale qualificato per un utilizzo professionale e non per uso domestico.

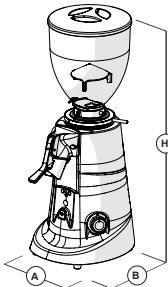
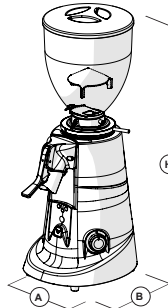
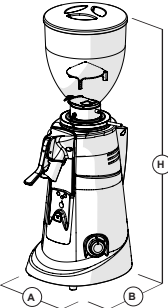
2.5 Caratteristiche tecniche

La Fiorenzato M.C. S.r.l. produce macinadosatori per caffè tradizionali e macinacaffè in diversi modelli. Nelle tabelle che seguono vengono riportate le misure di ingombro e le principali caratteristiche tecniche dei macinadosatori per caffè e dei macinacaffè, suddivise per tipologia di apparecchio.





2.5.1 Dimensioni e pesi Macinadosatori

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modello				
Dimensioni [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso netto [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Dimensioni e pesi Macinacaffè

	F4 D	F5 D	F71 DK
Modello			
Dimensioni [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso netto [kg]	13	15,5	19

2.5.3 Caratteristiche tecniche Macinadosatori

Modello	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Alimentazione	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potenza [Watt]	250	350	650	850
Tipo macine	Piane	Piane	Piane	Coniche
Diametro macine [mm]	58	64	83	71
Velocità di rotazione macine [giri/min]	1400 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	450 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	500 a 60 Hz
Capacità tramoggia [g]	500	1500	1500	1500
Capacità dosatore [g]	250	250	250	250
Regolazione dose per battuta [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10
Utilizzo consigliato [kg/giorno]	fino a 1	fino a 2	fino a 6	fino a 14
Versioni disponibili (modalità di funzionamento)				
A	Con microinterruttore per riempimento automatico del dosatore	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	Con timer (tempo massimo di macinatura = 60 secondi/ciclo)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Con interruttore (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frequenza sostituzione macine espressa in kg di caffè macinato				
Durata macine standard	250	400	600	1200
Durata macine Red Speed	/	1600	2400	4800
Optional				
Campana 500 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pressino in metallo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pressino a molla	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leva dosatore su lato sinistro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Macine "Red Speed"	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Caratteristiche tecniche Macinacaffè

Modello	F5 D	F6 D	F71 KD	
				
Alimentazione	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Potenza [Watt]	350	650	850	
Tipo macine	Piane	Piane	Coniche	
Diametro macine [mm]	64	83	71	
Velocità di rotazione macine [giri/min]	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	300 a 50 Hz	
	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	300 a 60 Hz	
Capacità tramoggia [g]	1500	1500	1500	
Capacità dosatore [g]	250	250	250	
Regolazione dose per battuta [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Utilizzo consigliato [kg/giorno]	fino a 2	fino a 6	fino a 14	
Versioni disponibili (modalità di funzionamento)				
T	Con timer (tempo massimo di funzionamento = 60 secondi/ciclo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Con interruttore (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frequenza sostituzione macine espressa in kg di caffè macinato				
Durata macine standard	400	600	1200	
Durata macine Red Speed	1600	2400	4800	
Optional				
Campana 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Macine "Red Speed"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.6 Rumore



La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori, misurata in camera riverberante UNI EN ISO 3741 in accordi con le norme EN 60704-1, risulta in accordo con le norme EN 60704-1: 1998 e EN 607043: 1996. Il livello equivalente di esposizione sonora per un operatore, legato esclusivamente ad un funzionamento limite dell'apparecchio di 240 minuti su otto ore, è pari a **78 dB(A)**, in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/10/EEC. L'utilizzo dell'apparecchio non necessita pertanto di nessuna precauzione contro rischi derivanti da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro (articoli 3-8 della DE 2003/10/EEC).

3 SICUREZZA

3.1 Informazioni generali

L'acquirente deve provvedere ad informare tutto il personale utilizzatore sui possibili rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio, sui dispositivi di sicurezza adottati dal costruttore e sulle regole generali in tema di antinfortunistica previste dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove l'apparecchio viene utilizzato. Gli utilizzatori devono essere a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportati in questo manuale.



ATTENZIONE! Prima di installare, accendere ed utilizzare per la prima volta un macinadosatore della Fiorenzato M.C. S.r.l. è necessario aver letto e compreso tutti i contenuti della presente documentazione e del fascicolo "SAFETY INSTRUCTIONS".



ATTENZIONE: La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che modifichino l'uso della stessa e l'impiego di parti di ricambio non originali, possono divenire causa di rischi di infortunio e compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio.



L'inosservanza di quanto sopra riportato solleva la Fiorenzato M.C. S.r.l. da ogni responsabilità per danni a persone e/o a cose.

3.2 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Fiorenzato M.C. S.r.l. declina qualsiasi responsabilità e la garanzia decade in caso di negligenza al momento dell'utilizzo della macchina o del non rispetto da parte dell'utilizzatore delle istruzioni per l'uso riportate nel presente manuale.



Viene considerato scorretto qualsiasi utilizzo dell'apparecchio diverso da quanto riportato nel presente manuale.

Durante l'utilizzo dell'apparecchio non sono ammessi altri tipi di lavori e attività considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli utilizzatori e/o danni alla macchina.

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- Utilizzo della macchina per la macinazione di prodotti diversi dal caffè tostato in grani (es. pepe, sale ecc..).
- Utilizzo dell'apparecchio con caffè già macinato.
- Utilizzo scorretto dell'apparecchio da parte di personale non istruito all'uso e/o che non abbia preso visione del presente manuale di istruzioni.
- Utilizzo di pezzi di ricambio non originali e/o non specifici per il modello di macinadosatore in vostro possesso.
- Utilizzo della macchina in ambiente potenzialmente esplosivo.

Inoltre l'utilizzatore non deve mai e in nessun caso:

- Tentare di rimuovere eventuali corpi estranei caduti accidentalmente all'interno della tramoggia di alimentazione caffè e/o della zona di macinazione senza prima aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Utilizzare l'apparecchio con le mani umide o bagnate.
- Introdurre liquidi di qualsiasi genere all'interno della tramoggia di alimentazione caffè e della zona di macinatura.
- Introdurre caffè già macinato all'interno della tramoggia.



In caso di comportamento anomalo della macchina, qualsiasi tipo d'intervento necessario è di competenza degli operatori addetti alla manutenzione.

3.3 Attenzioni per un uso corretto e sicuro

Per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e per gestire in modo ottimale l'apparecchio è importante soddisfare alcune semplici ma importanti disposizioni, ovvero:

- Evitare un errato impiego del cavo di alimentazione. Utilizzare solo cavi o prolunghie di sezione adeguati alla potenza installata nella macchina.
- Salvaguardare il cavo da elevate temperature, olio e spigoli taglienti.
- Variazioni rispetto al normale funzionamento (assorbimento di potenza maggiorato, aumento della temperatura, vibrazioni eccessive, rumori anomali) fanno prevedere che il funzionamento non sia corretto. Per impedire guasti, che possono recare direttamente od indirettamente danni a persone o all'apparecchio, provvedere alla necessaria manutenzione o, se necessario, contattare il rivenditore o un riparatore specializzato.
- Apparecchio pesante! Prestare attenzione durante le fasi di trasporto, movimentazione ed installazione! Consultare il paragrafo 2.5 per il peso dell'apparecchio e il capitolo 4 per la sua corretta movimentazione.

3.4 Dispositivi di sicurezza applicati all'apparecchio



Tutti i macinadosatori per caffè e i macinacaffè prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. sono dotati di adeguati dispositivi meccanici ed elettromeccanici atti a salvaguardare la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità/funzionalità dell'apparecchio durante il suo utilizzo.

In particolare sugli apparecchi sono previsti i seguenti dispositivi di sicurezza:

- **Protettore termico motore (presente su tutti gli apparecchi)**

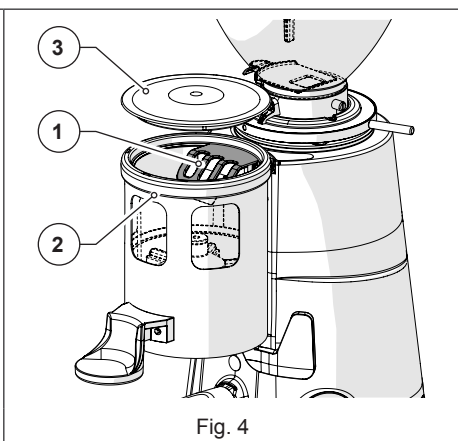
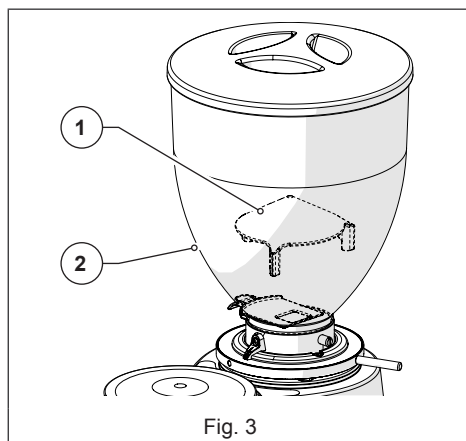
Il motore dell'apparecchio ha un protettore termico che lo protegge da eccessivi riscaldamento dovuti a sovracorrenti ed interviene interrompendo l'alimentazione del motore. Nel caso si verificasse l'intervento del protettore termico a causa di anomalie nel funzionamento (ad esempio un blocco delle macine), è necessario spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore, togliere la spina di collegamento dalla rete elettrica e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato. Non intervenire mai sull'apparecchio sotto tensione con il rischio di una ripartenza improvvisa del motore. Se l'apparecchio si è surriscaldato a causa del blocco del motore è necessario attendere il raffreddamento prima di intervenire.

- **Fungo anti intrusione su tramoggia di alimentazione caffè (Fig. 3)**

Il fungo anti intrusione (Part. 1) presente all'interno di tutte le tramogge di alimentazione (Part. 2) consente il passaggio dei grani di caffè verso la camera di macinatura impedendo una accidentale introduzione delle dita da parte dell'operatore.

- **Protezione uscita caffè su macinadosatori (Fig. 4)**

Il tubo di uscita caffè di tutti i macinadosatori è protetto da una apposita griglia in plastica (Part. 1), solidale al corpo del dosatore (Part. 2) che impedisce l'introduzione delle dita all'interno della camera di macinatura quando il coperchio del dosatore (Part. 3) viene rimosso.



- **Leva Blocco Ghiera (Fig. 5)**

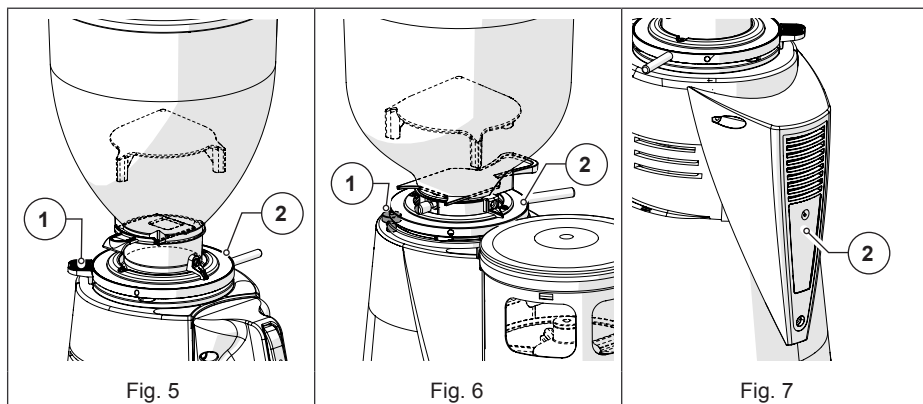
Su tutti gli apparecchi (ad esclusione del macinadosatore modello F4A), è presente una leva blocca ghiera (Part. 1) che impedisce l'accidentale rotazione della ghiera di regolazione (Part. 2). La ghiera può essere ruotata solo mantenendo premuta la leva blocca-ghiera.

- **Ghieretta Blocco Ghiera (Fig. 6)**

Sul macinadosatore modello F4A è presente una ghieretta blocca ghiera (Part. 1) che impedisce l'accidentale rotazione della ghiera di regolazione (Part. 2). La ghiera di regolazione può essere ruotata solo esercitando una forza sostenuta sulla ghiera stessa.

- **Ventola di raffreddamento (Fig. 7)**


Solo sul macinadosatore modello F71 AK e sul macinacaffè modello F71 DK è prevista, sul retro del corpo macchina, una ventola di raffreddamento (Part. 1) che permette di evitare il surriscaldamento del motore di azionamento delle macine. Questa ventola viene attivata elettronicamente.



3.5 Rischi residui

La Fiorentato M.C. S.r.l. ha adottato durante la progettazione tutte le precauzioni necessarie a garantire l'utilizzo del macinadosatore in condizioni di massima sicurezza. Tuttavia durante l'installazione, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio permangono dei rischi residui non eliminabili i cui effetti possono essere affrontati formando adeguatamente l'utilizzatore secondo le disposizioni riportate nella tabella che segue.

Per ogni rischio residuo vengono indicate le disposizioni utili a limitare e/o annullare l'entità dei singoli rischi.

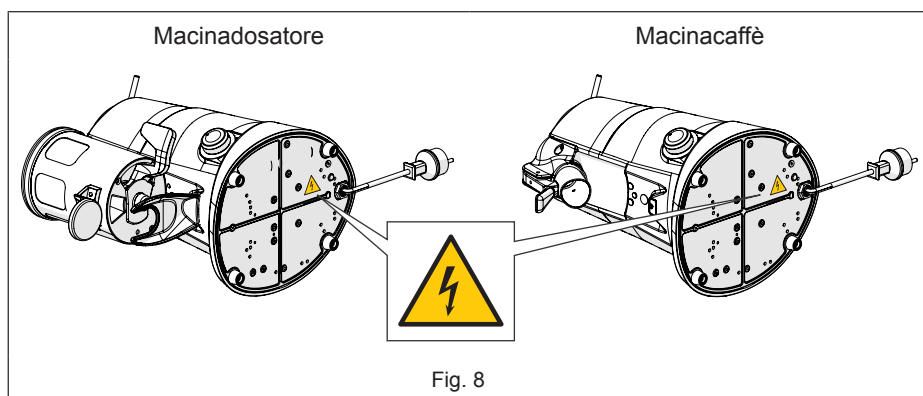
Rischio residuo	Presente durante:	Disposizioni per ridurre il rischio
 <p>Contusione e/o Schiacciamento degli arti superiori e inferiori a causa del peso dell'apparecchio</p>	<p>Movimentazione dell'apparecchio per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disimballo. • Installazione. • Movimentazione dell'apparecchio per la pulizia del relativo piano di appoggio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afferrare saldamente l'apparecchio prima di eseguirne la movimentazione. • Assicurarsi di avere sufficiente spazio per movimentare l'apparecchio in sicurezza senza urtare ostacoli. • Utilizzare eventuali guanti anti scivolamento per la movimentazione del macinadosatore.
 <p>Elettrocuzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Collegamento e scollegamento del cavo di alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare frequentemente lo stato del cavo di alimentazione e sostituirlo quando riscontrato deteriorato o danneggiato. • Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "O" (OFF) prima di collegare il cavo di alimentazione al macinadosatore.

3.6 Etichette di segnalazione applicate alla macchina

Sul fondo del macinadosatore, in prossimità del cavo di alimentazione, viene applicata una etichetta adesiva (vedi Fig. 1) indicante il pericolo di elettrocuzione. L'etichetta segnala la presenza di componenti sotto tensione all'interno del corpo macchina.



ATTENZIONE! E' vietato rimuovere il coperchio di chiusura inferiore con spina collegata alla presa di alimentazione. Tutti gli interventi di manutenzione elettrica (es. sostituzione del cavo eventualmente danneggiato) devono essere eseguiti da personale qualificato e con apparecchio scollegato dalla rete elettrica.



4 INSTALLAZIONE



ATTENZIONE! Prima di procedere all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio leggere attentamente quanto segue.

4.1 Immagazzinamento

Nel caso in cui l'apparecchio non venga subito installato nel luogo di utilizzo e si renda necessario un suo momentaneo immagazzinamento, si consiglia di deporlo in un luogo sicuro che soddisfi le seguenti caratteristiche:

- Il luogo scelto per il deposito momentaneo dell'apparecchio sia un ambiente chiuso, al riparo dal sole e dalle intemperie.
- La temperatura del luogo di deposito sia compresa tra i 5C° e i 40°C, con umidità relativa compresa tra il 30% e 90%.
- Qualora l'apparecchio debba rimanere in deposito per molto tempo prima di essere installato, si consiglia di conservarlo nel suo imballo originale per garantirne una più adeguata protezione.

4.2 Scelta del punto di installazione

Considerata la funzione del macinadosatore, si consiglia di POSIZIONARLO in prossimità della macchina per caffè; il macinacaffè per drogheria può invece essere posizionato in qualsiasi altro posto che comunque soddisfi le condizioni di seguito riportate.

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio assicurarsi che:

- La superficie destinata al posizionamento dell'apparecchio sia piana, ben livellata e sufficientemente resistente per sostenerne il peso;
- Lo spazio a disposizione sia sufficientemente ampio per consentire la corretta installazione e un agevole utilizzo dell'apparecchio;
- L'apparecchio non deve essere installato in prossimità di lavelli e/o rubinetti che possano bagnarlo con getti e/o schizzi d'acqua;
- Il luogo di utilizzo sia sufficientemente illuminato e ben areato;
- In prossimità del punto di installazione sia prevista una presa per l'allacciamento elettrico dell'apparecchio conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo.



ATTENZIONE! La presa di corrente deve essere fornita di un efficiente impianto di messa a terra.



ATTENZIONE! L'impianto elettrico di alimentazione deve inoltre essere dotato di magnetotermico di sicurezza posto a monte della presa, in posizione conosciuta e facilmente raggiungibile dall'operatore, al fine di proteggere l'apparecchio da sovraccarichi e sbalzi di tensione e l'utilizzatore dal rischio di elettrocuzione.

4.3 Disimballo e movimentazione dell'apparecchio

Dopo aver aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non ci siano parti danneggiate.

- Aprire l'imballo in prossimità del punto di installazione assicurandosi di avere sufficiente spazio per maneggiare in sicurezza l'apparecchio.
- Estrarre l'apparecchio dall'imballo, afferrandolo in modo saldo e sicuro.
- Posizionare il macinadosatore per caffè o il macinacaffè sul piano di utilizzo.



ATTENZIONE! Prestare la massima attenzione durante la movimentazione dell'apparecchio. Il suo peso (da 10 a 21 kg in funzione del modello) e la particolare forma arrotondata del corpo macchina possono generare il rischio di scivolamento e perdita della presa con possibile caduta e contusione/schiacciamento dei piedi durante il sollevamento e/o delle mani durante il posizionamento dell'apparecchio sul piano di lavoro.



ATTENZIONE! Le parti dell'imballaggio non devono essere lasciate alla portata dei bambini in quanto fonte di potenziale pericolo. Conservare l'imballo fino a garanzia scaduta.

4.4 Installazione e collegamento alla rete elettrica

Per completarne l'installazione ed iniziare ad utilizzare il vostro nuovo apparecchio è sufficiente:

- Accertarsi che la tensione dell'impianto elettrico di alimentazione soddisfi i requisiti di alimentazione richiesti e che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata a sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio (vedi etichetta di identificazione prodotto applicata sul fianco del macinadosatore).
- Innestare la spina del cavo di alimentazione (Fig. 9 Part. 1) alla presa a muro predisposta nel luogo di utilizzo (Fig. 9 Part. 2);



Qualora si renda necessario l'utilizzo di adattatori di corrente, prese multiple o prolunghie, è fatto obbligo l'utilizzo di prodotti conformi alle norme di certificazione vigenti nel paese di utilizzo.

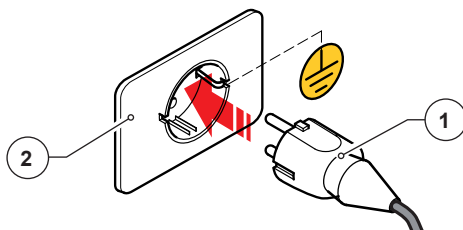


Fig. 9

- Se presente, portare il magnetotermico di protezione posto a monte della presa di alimentazione in posizione "ON" (Fig. 10).

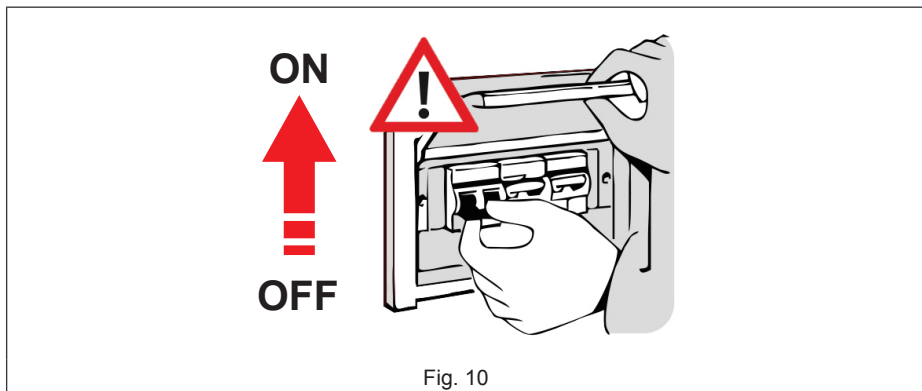


Fig. 10

A questo punto il macinadosatore può essere caricato ed avviato alla macinatura del caffè come descritto al capitolo successivo.

5 UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

5.1 Preparazione all'uso del macinadosatore per caffè e del macinacaffè

Ad installazione completata l'apparecchio è pronto all'uso e può essere caricato con il caffè in grani da macinare.

Con riferimento alla Fig. 11, indipendentemente dal tipo di apparecchio in vostro possesso, per caricare i grani di caffè è necessario:

- Montare la tramoggia (Part. 1) sulla camera di macinatura (Part. 2) e bloccarla in posizione di lavoro serrando la relativa vite di fissaggio (Part. 3).
- Assicurarsi che la serranda (Part. 4) sia completamente chiusa.
- Rimuovere il coperchio (Part. 5) e riempire la tramoggia con i grani di caffè torrefatto da macinare.
- Chiudere la tramoggia con il relativo coperchio (Part. 5).
- Aprire gradualmente la serranda (Part. 4) per consentire l'afflusso dei grani di caffè nella camera di macinatura.
- A questo punto l'apparecchio è carico e pronto per essere avviato.

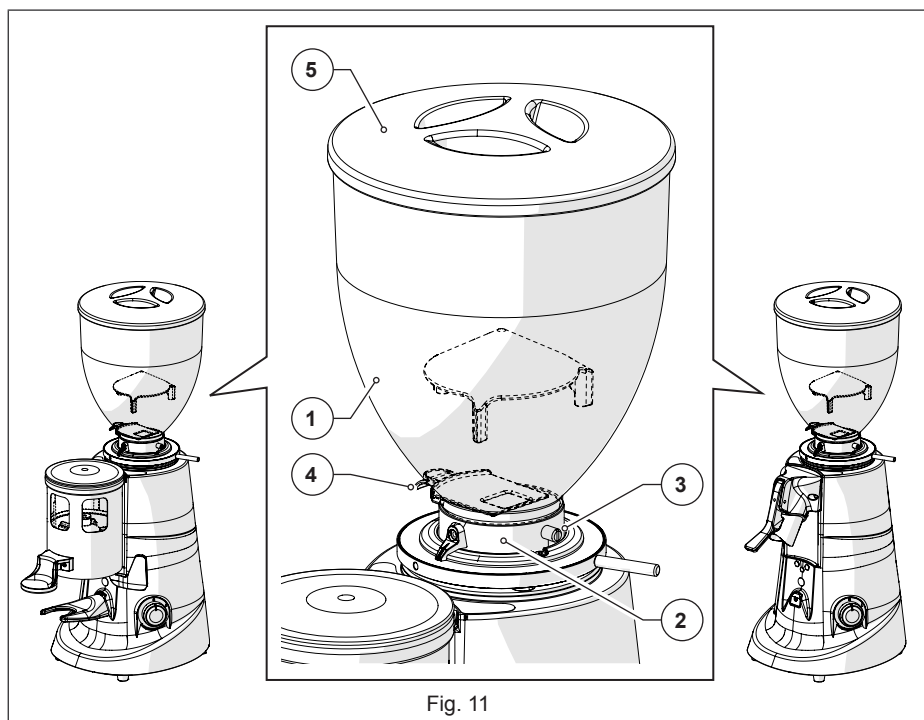


Fig. 11

5.2 Comandi macchina

Tutti i macinadosatori e tutti i macinacaffè vengono gestiti attraverso l'interruttore di accensione/spegnimento previsto sull'apparecchio.

Il tipo di interruttore (e di conseguenza la modalità di funzionamento dell'apparecchio) varia in base alla versione del macinadosatore e/o del macinacaffè in vostro possesso.

Di seguito vengono descritti i diversi interruttori previsti sulle diverse versioni degli apparecchi e le relative modalità di funzionamento.

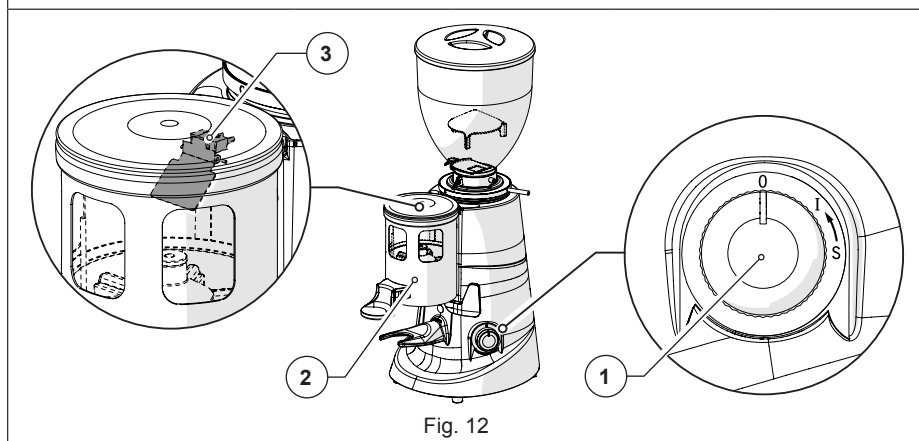
5.2.1 Interruttore "O/I/START" su apparecchi in versione "A"

Interruttore automatico "O/I/Start" (Fig. 12 Part. 1) disponibile su:

Macinadosatore	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Macinacaffè drogheria	/	/	/	/

Sui Macinadosatori in versione "A" (ovvero dotati di microinterruttore per il riempimento automatico del dosatore) è presente un interruttore a tre posizioni "O/I/START".

- Ruotato in posizione "O": apparecchio spento (alimentazione elettrica sezionata).
- Ruotato in posizione "I": apparecchio acceso (alimentato elettricamente) con avvio automatico della macinatura ogni 6 dosature.
 - La macinatura viene arrestata in automatico al completo riempimento del dosatore (Part. 2) quando il microinterruttore (Part. 3) viene attivato dal caffè macinato al raggiungimento del livello massimo.
 - La macinatura viene riavviata automaticamente dopo sei dosature per fermarsi nuovamente al nuovo riempimento del dosatore.
- Ruotato in posizione "START": avvio del motore con conseguente avvio della macinazione. Generalmente utilizzato all'accensione per riempire il dosatore.



5.2.2 Interruttore con “TIMER” su apparecchi in versione “T”

Interruttore a “TEMPO” (Fig. 13 Part. 1) disponibile su:

Macinadosatore	F5 (T)	F6 (T)		
Macinacaffè drogheria	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

Sugli apparecchi in versione “T” è presente un interruttore a tempo (TIMER) che comanda l'avvio della macinatura per il tempo selezionato (massimo 60 secondi per ciclo).

- Ruotato in posizione “0”: apparecchio spento (alimentazione elettrica sezionata).
- Ruotato in posizione “X” secondi: apparecchio acceso (alimentato elettricamente) e avvio istantaneo della macinatura per il tempo selezionato. Il tempo massimo impostabile per la macinatura è di 60 secondi a ciclo.
 - La macinatura viene arrestata automaticamente allo scadere del tempo selezionato.

Nota: I macinadosatori in versione “T” non sono dotati di microinterruttore per l'arresto automatico della macinatura pertanto, se il tempo impostato non è ancora scaduto al riempimento del dosatore (Part. 2) o del contenitore/sacchetto nei macinacaffè da drogheria (Part. 3), risulta necessario arrestare manualmente (spegnere) l'apparecchio ruotando l'interruttore in posizione “0”.

Nota: La leva di dosaggio (Part. 4) sui macinadosatori in versione “T” non conta le battute di erogazione e pertanto la macinatura non viene riavviata automaticamente. Allo svuotamento del dosatore è necessario riavviare manualmente la macinatura ruotando nuovamente l'interruttore sul tempo di macinatura desiderato.

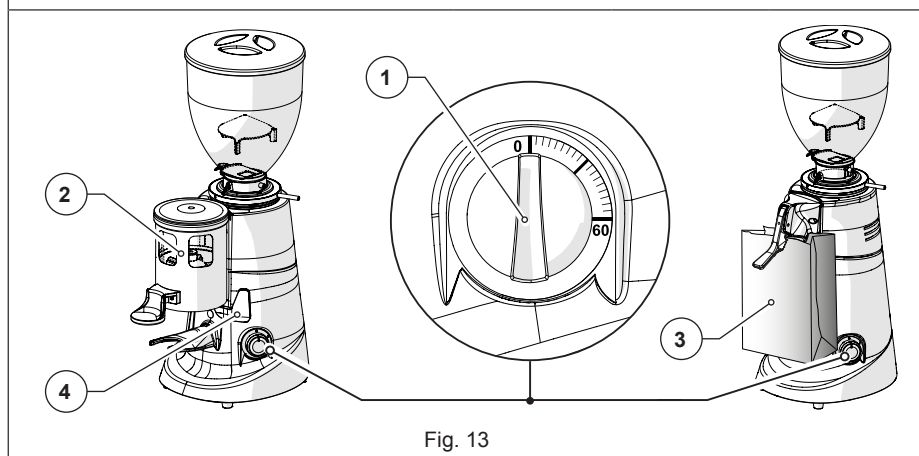


Fig. 13

5.2.3 Interruttore “O/I” su apparecchi in versione “M”

Interruttore manuale “O/I” (Fig. 14 Part. 1) disponibile su:

Macinadosatore	F5 (M)	F6 (M)		
Macinacaffè drogheria	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

Sugli apparecchi in versione “M” è presente un interruttore a due posizioni stabili “O/I”.

- Ruotato in posizione “O”: apparecchio spento (alimentazione elettrica sezionata).
- Ruotato in posizione “I”: apparecchio acceso (alimentato elettricamente) e avvio istantaneo della macinatura continua.
 - Per arrestare la macinatura del caffè è necessario ruotare l'interruttore in posizione “O” spegnendo completamente l'apparecchio.

Nota: I macinadosatori in versione “M” non sono dotati di microinterruttore per l'arresto automatico della macinatura pertanto, al riempimento del dosatore (Part. 2) o del contenitore/sacchetto nei macinacaffè da drogheria (Part. 3), risulta necessario arrestare manualmente (spegnere) l'apparecchio ruotando l'interruttore in posizione “O”.

Nota: La leva di dosaggio (Part. 4) sui macinadosatori in versione “M” non conta le battute di erogazione e pertanto la macinatura non viene riavviata automaticamente. Allo svuotamento del dosatore è necessario riavviare manualmente la macinatura agendo nuovamente sull'interruttore.

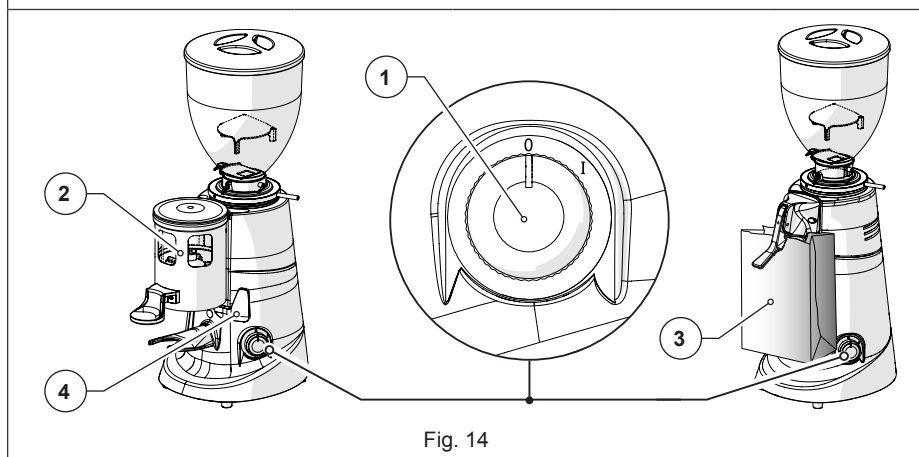


Fig. 14

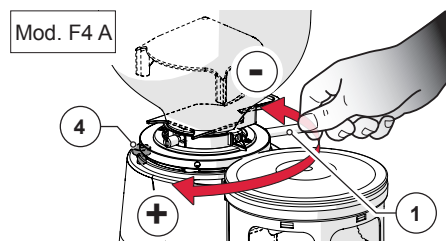
5.3 Regolazione grado di macinatura

Indipendentemente dal tipo di apparecchio in vostro possesso (macinadosatore o macinacaffè) e del relativo modello/versione, per variare il grado di macinatura del caffè si deve agire sulla ghiera di regolazione (Part. 1) posta sotto alla tramoggia (Part. 2).

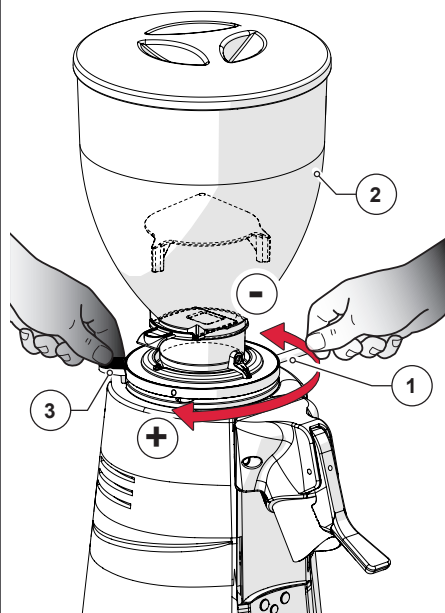
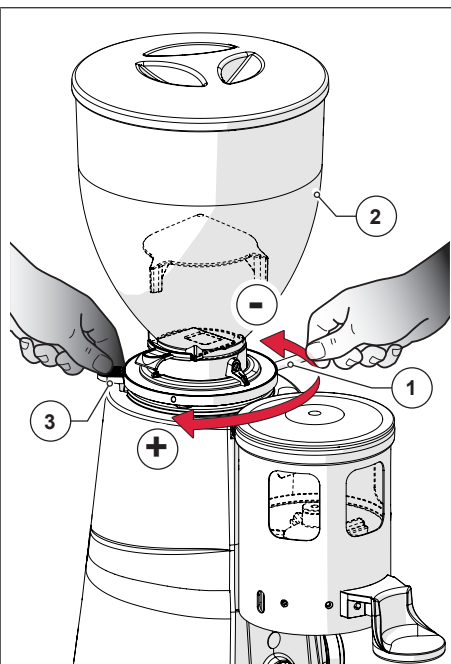
Per variare la granulometria del macinato è necessario:

- Avviare la macinatura del caffè.
- Premere e mantenere premuta la leva Blocco Ghiera (Part. 3).
- Ruotare la ghiera in senso orario per macinare più grosso.
- Ruotare la ghiera in senso antiorario per macinare più fine.
- Rilasciare la leva (Part. 3) per bloccare la ghiera nella nuova posizione.

Nota: Solo sul macinadosatore modello **F4 A** la leva Blocco Ghiera (Part. 3) non è prevista. Al suo posto è presente una Ghieretta Blocca Ghiera (Part. 4) che non necessita di essere premuta. Per variare il grado di macinatura, è quindi sufficiente ruotare direttamente la ghiera di regolazione (Part. 1).



La regolazione va effettuata con motore avviato. È consigliabile macinare piccoli quantitativi di caffè per una valutazione visiva del grado di macinatura.

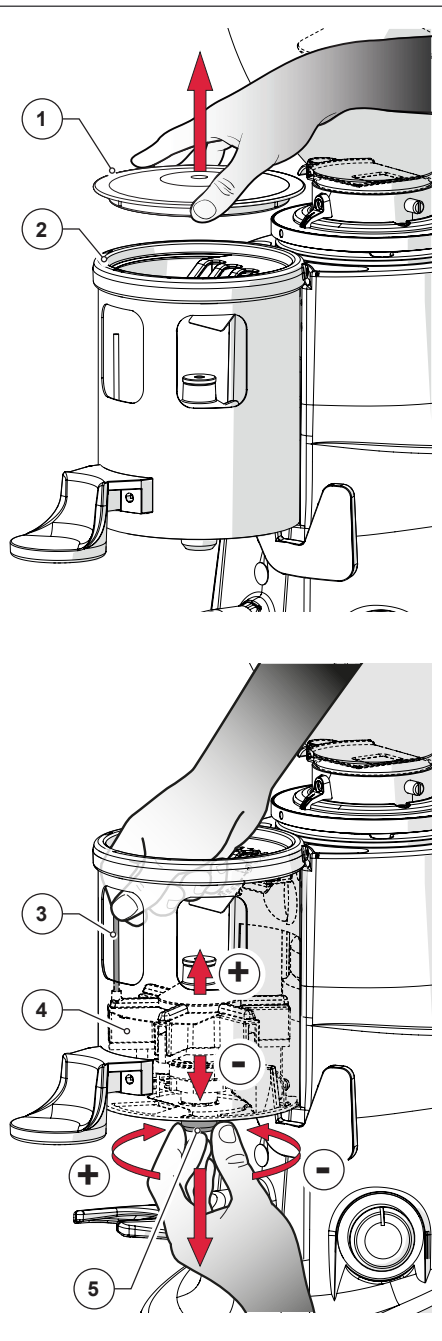


5.4 Regolazione dosatura (solo su macinadosatori)

Per regolare la quantità di caffè macinato scaricato ad ogni erogazione è sufficiente variare l'altezza del gruppo stelle di dosaggio presente all'interno del dosatore.

A tale scopo risulta necessario:

- Rimuovere il coperchio (Part. 1) dal dosatore (Part. 2).
- Afferrare il perno (Part. 3) e mantenerlo fermo per impedire la rotazione del gruppo stelle di dosaggio (Part. 4) durante la regolazione.
- Afferrare la manopola di regolazione (Part. 5) posta sotto al dosatore, tirarla verso il basso e ruotarla in senso orario per aumentare l'altezza del gruppo stelle di dosatura (e di conseguenza la quantità di caffè erogato ad ogni dosata).
- Tirare verso il basso la manopola di regolazione (Part. 5) e ruotarla senso antiorario per diminuire l'altezza del gruppo stelle di dosatura (e di conseguenza la quantità di caffè erogato ad ogni dosata).
- A regolazione eseguita rilasciare la manopola di regolazione (Part. 5) e il perno di bloccaggio (Part. 3).
- Chiudere il dosatore con il coperchio precedentemente rimosso.

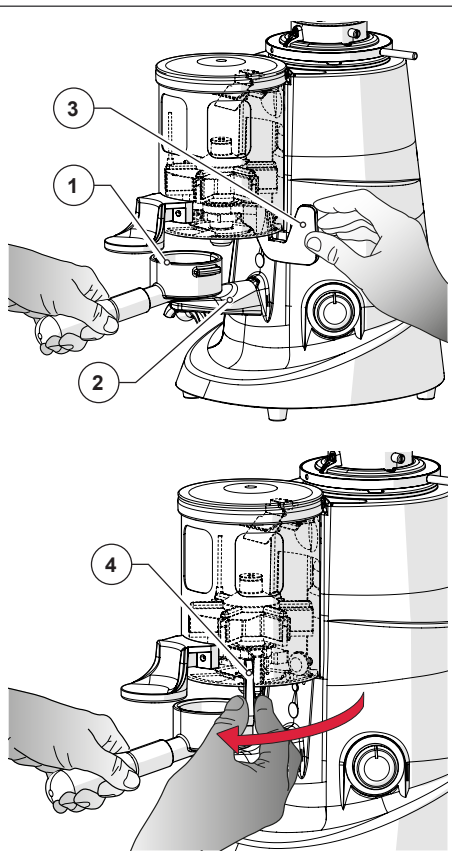


5.5 Prelevamento dose (solo su macinadosatori)

Per prelevare una dose di caffè macinato dal dosatore è necessario:

- Posizionare la coppa porta filtro della macchina per caffè (Part. 1) sulla forcella di supporto dell'apparecchio (Part. 2).
- Afferrare la leva del dosatore (Part. 3) e tirarla a fine corsa (Part. 4) per consentire lo scarico della dose di caffè macinato dal dosatore alla coppa porta filtro.
- A prelevamento eseguito, rilasciare la leva senza accompagnarla nella corsa di ritorno.
- Qualora si desideri prelevare una dose doppia di caffè macinato, tirare due volte la leva del dosatore senza rimuovere la coppa porta filtro dalla forcella.

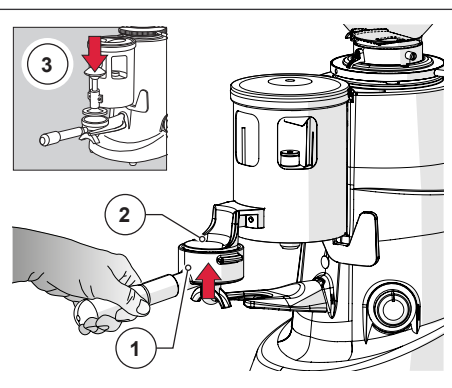
AVVERTENZA: La leva del dosatore va azionata sempre fino a fine corsa. Non tirarla mai parzialmente.



5.7 Pressatura dose (solo su macinadosatori)

Per pressare la dose di caffè appena prelevata è sufficiente spingere la coppa porta filtro (Part. 1) contro il pressino (Part. 2).

Nota: Qualora l'apparecchio sia dotato di pressino a molla (Part. 3 - Optional), posizionare la coppa porta filtro sulla forcella in corrispondenza del disco di pressatura e successivamente premere il pomello verso il basso.



5.8 Raccolta caffè macinato (solo su macinacaffè)

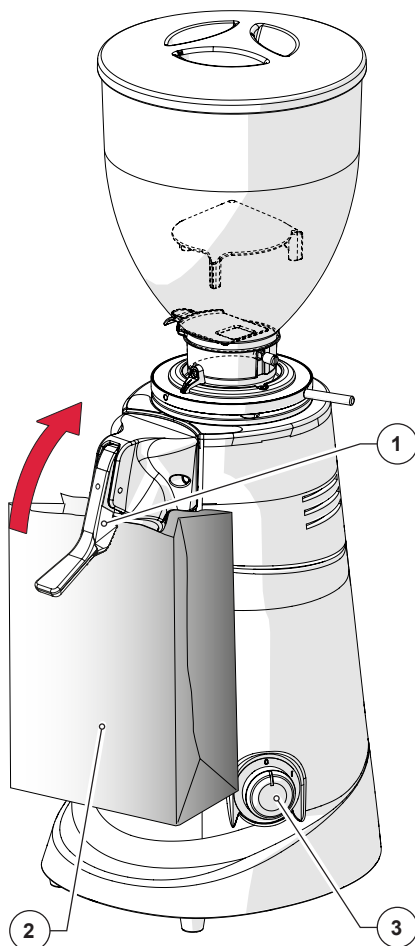
Per raccogliere il caffè macinato in uscita dal macinacaffè è necessario:

- Tirare verso l'alto la leva blocca sacchetto (Part. 1) presente sopra al tubo di scarico caffè.
- Posizionare il sacchetto di carta (Part. 2) sul tubo di scarico caffè e bloccarlo in posizione rilasciando la leva.

NOTA: Utilizzare dei sacchetti di raccolta del caffè macinato sufficientemente capienti da contenere tutto il caffè che si desidera macinare.

- Accendere il macinacaffè attraverso l'apposito interruttore (Part. 3) [vedi §5.2.2 e §5.2.3] e attendere la macinatura della quantità di caffè desiderata.
- Dopo aver macinato la quantità di caffè desiderata, arrestare la macinatura e spegnere l'apparecchio ruotando l'interruttore in posizione "O".
- Rimuovere il sacchetto (Part. 2) dopo averlo svincolato dalla leva di bloccaggio (Part. 3).

AVVERTENZA: Assicurarsi che la bocchetta di uscita del caffè sia libera da qualsiasi ostruzione altrimenti l'apparecchio si blocca. Per uno scarico completo del caffè macinato azionare con forza il manico della bocchetta.

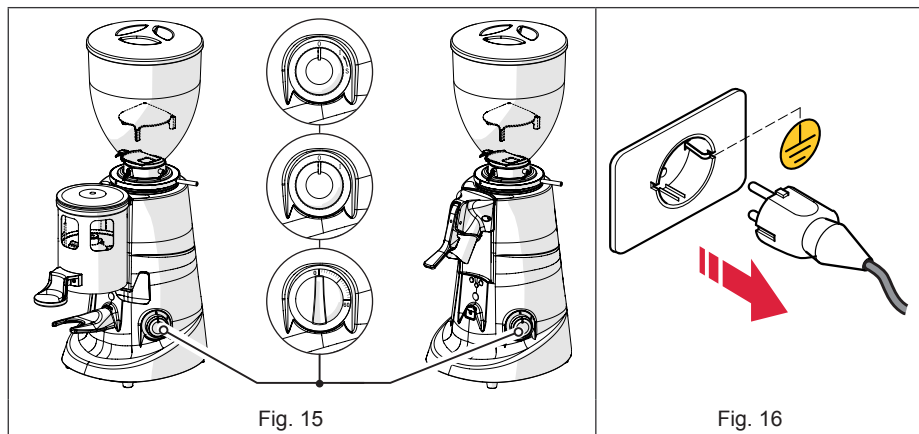


6 MANUTENZIONE MACINADOSATORE

6.1 Manutenzione ordinaria



ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria sull'apparecchio, scollegarlo dalla alimentazione elettrica ruotando in posizione "O" (OFF) l'apposito interruttore (Fig. 15) e scollegare la spina di alimentazione dalla relativa presa (Fig. 16).



Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria del vostro apparecchio sono riassunti nella tabella che segue.

Fiorenzato M.C. S.r.l. raccomanda ai propri clienti di seguire scrupolosamente gli interventi indicati eseguendoli nei tempi e secondo le modalità descritte.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA			
Frequenza	Tipo Intervento	Esecutore	Par.
Ogni fine utilizzo	Accurata pulizia dell'apparecchio	Utilizzatore	6.1.1
Ogni fine utilizzo	Controllo stato cavo di alimentazione	Utilizzatore	6.1.2
Ogni mese	Pulizia fine delle macine	Utilizzatore	6.1.3
Quando necessario	Messa a riposo Macinadosatore	Utilizzatore	6.1.4
Alla scadenza indicata per il vostro tipo di apparecchio (vedi campi "Durata macine" ai Par. 2.5.3 e 2.5.4).	Sostituzione delle macine	Operatore qualificato o Tecnico specializzato	6.1.5

6.1.1 Pulizia apparecchio

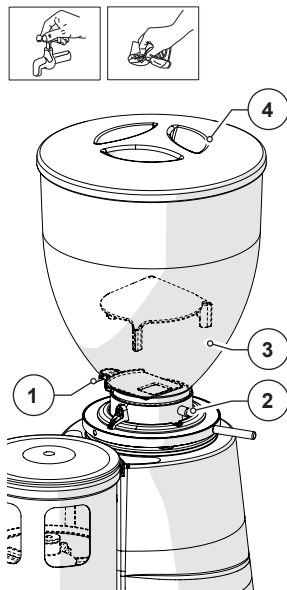
AD OGNI FINE UTILIZZO: eseguire una accurata pulizia dell'apparecchio.

Su tutti i macinadosatori e macinacaffè

- Chiudere la serranda (Part. 1), allentare la vite di fissaggio (Part. 2) e rimuovere la tramoggia (Part. 3) dall'apparecchio.
- Togliere il coperchio (Part. 4) dalla tramoggia e svuotarla dai grani di caffè contenuti al suo interno. Si consiglia di riversare il caffè nel sacchetto di origine e di chiuderlo ermeticamente per preservarne l'aroma.
- Pulire le superfici interne ed esterne della tramoggia utilizzando acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro adatto al settore alimentare. Non utilizzare spugne abrasive e/o detersivi aggressivi che possano danneggiare le superfici della tramoggia.
- Asciugare accuratamente le parti lavate utilizzando un panno morbido e asciutto.



ATTENZIONE! La tramoggia non può essere lavata in lavastoviglie.

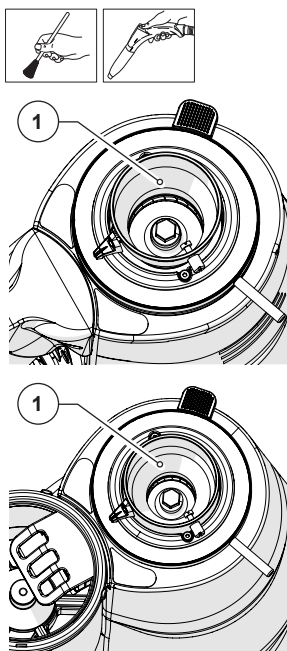


Su tutti i macinadosatori e macinacaffè

- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un aspiratore, rimuovere i chicchi e i residui di polvere di caffè dalla camera di macinatura (Part. 1).



ATTENZIONE! Non utilizzare acqua e/o detersivi per la pulizia della camera di macinatura e delle macine.

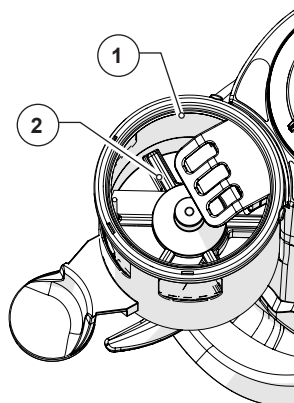


Solo sui macinadosatori

- Rimuovere il coperchio dal dosatore e servendosi di un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un aspiratore, rimuovere i residui di polvere di caffè dal contenitore (Part. 1) e dal gruppo stelle di dosatura (Part. 2).

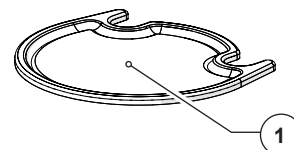


ATTENZIONE! Non utilizzare acqua e/o detersivi per la pulizia del dosatore.

**Solo sui macinadosatori**

Lavare il vassoio di raccolta caffè (Part. 1) con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare.

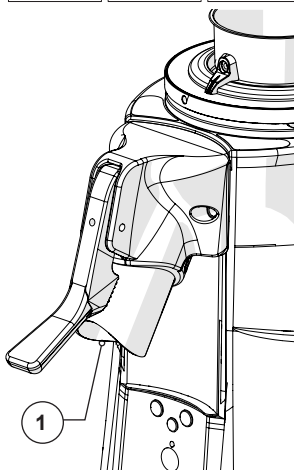
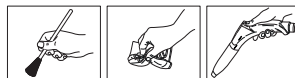
Asciugare con un panno morbido.

**Solo sui macinacaffè**

Con uno spazzolino o con un pennello a setole morbide (puliti e igienizzati) pulire l'interno del tubo di scarico caffè (Part. 1).



ATTENZIONE! Non utilizzare acqua e/o detersivi per la pulizia del tubo di scarico.



Su tutti i macinadosatori e macinacaffè

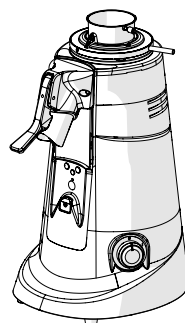
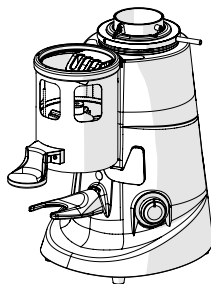
- La pulizia esterna del corpo macchina deve essere eseguita utilizzando panni morbidi e prodotti idonei al settore alimentare.



ATTENZIONE! Non utilizzare spugne abrasive e/o prodotti aggressivi che possano danneggiare le superfici esterne della macchina.



ATTENZIONE! È vietato usare getti di acqua o di vapore per eseguire la pulizia del corpo macchina.

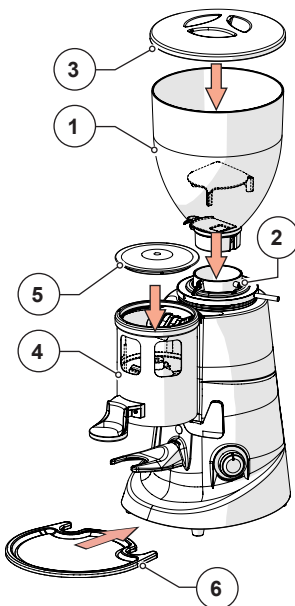
**Su tutti i macinadosatori e macinacaffè**

- A pulizia eseguita, rimontare la tramoggia (es. Part. 1) sulla camera di macinazione e bloccarla con la relativa vite di fissaggio (es. Part. 2).
- Chiudere la tramoggia con il relativo coperchio (es. Part. 4).

Solo sui macinadosatori

- Chiudere il dosatore (Part. 4) con il relativo coperchio (Part. 5).
- Posizionare il vassoio di raccolta caffè (Part. 6) alla base del macinadosatore.

L'apparecchio è pronto per essere nuovamente utilizzato dopo essere stato alimentato elettricamente e riempito con i chicchi di caffè.



6.1.2 Controllo stato cavo di alimentazione

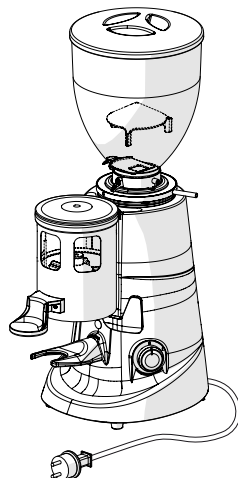
AD OGNI FINE UTILIZZO: verifica cavo di alimentazione.

Su tutti i macinadosatori e macinacaffè

- Con il cavo scollegato dalla presa di alimentazione, verificare visivamente e al tatto che la guaina di protezione sia integra, che i fili non risultino scoperti e che la spina non sia danneggiata.



ATTENZIONE! Qualora si riscontrino danneggiamenti al cavo di alimentazione, provvedere alla sua sostituzione con uno di uguali caratteristiche.



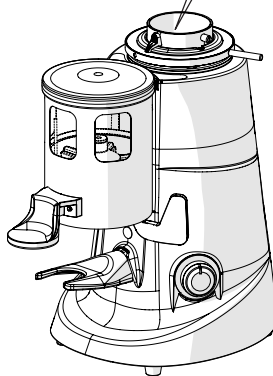
6.1.3 Pulizia a fondo delle macine

OGNI MESE: eseguire una pulizia a fondo delle macine

Su tutti i macinadosatori e macinacaffè

La pulizia approfondita delle macine deve essere eseguita una volta al mese (o quando necessario), utilizzando prodotti specifici per la pulizia dei macinadosatori e/o macinacaffè reperibili facilmente nel mercato (es. il detergente PULY GRIND).

- La pulizia a fondo va eseguita al termine della pulizia di fine utilizzo (vedi paragrafo 6.1.1), con macchina priva di caffè e senza la tramoggia di alimentazione.
- La pulizia delle macine viene eseguita versando nella camera di macinazione (completamente vuota) una dose di prodotto ed avviando la macinatura. Durante la macinazione il prodotto (in grani o in cristalli) rigenera le macine rimuovendo completamente dalle loro superfici ogni deposito di caffè, incrostazioni, muffe e depositi grassi, assorbendo l'olio e distruggendo il rancido senza lasciare residui.
- In questo modo la rigenerazione avviene senza la necessità di smontare le macine e senza dover variare la posizione di macinatura impostata.

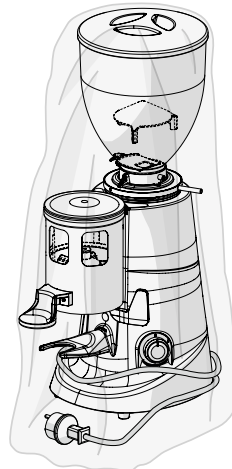


6.1.4 Messa a riposo dell'apparecchio

Se l'apparecchio non viene utilizzato per lunghi periodi (es. festività, ferie, ecc...), si raccomanda di eseguire le seguenti operazioni di pulizia per conservarlo in buono stato ed evitare possibili inconvenienti al successivo riavvio.

QUANDO NECESSARIO: pulizia e messa a riposo

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchio come riportato al Par. 6.1.1.
- Eseguire la pulizia a fondo delle macine come riportato al Par. 6.1.3.
- Disinserire il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di alimentazione.
- Coprire l'apparecchio con un canovaccio per preservarlo dalla polvere e dallo sporco.



6.1.5 Sostituzione delle macine

La frequenza consigliata dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. per la sostituzione delle macine varia in funzione del modello di apparecchio in vostro possesso e del tipo di macine installate. Per l'indicazione della frequenza di sostituzione, espressa in chilogrammi di caffè macinato, fare riferimento alle tabelle dei dati tecnici riportate ai paragrafi 2.5.3 e 2.5.4.



ATTENZIONE! La sostituzione delle macine deve essere eseguita da un operatore qualificato o essere affidata a tecnici specializzati utilizzando parti di ricambio originali.

6.2 Manutenzione straordinaria

Per i macinadosatori per caffè e per i macinacaffè non sono previste operazioni di manutenzione straordinaria programmate. Tuttavia, qualora si presentassero rotture e/o mal funzionamenti non contemplati nella sezione "7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI", non intervenire sull'apparecchio di propria iniziativa ma informare il proprio rivenditore di zona che provvederà a contattare il servizio di assistenza della Fiorenzato M.C. S.r.l. per risolvere il problema emerso.

7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI

In tabella sono riportate le possibili anomalie che possono causare un mancato e/o non regolare funzionamento del vostro apparecchio. Per ogni anomalia viene indicata la possibile causa che l'ha generata e le azioni da intraprendere per ripristinare il suo corretto funzionamento.

Anomalia	Causa	Rimedio
L'apparecchio non si accende.	Mancanza di alimentazione.	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "I" (ON); Assicurarsi che il magnetotermico a monte della presa (se presente) sia in posizione ON. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia integro e correttamente collegato alla presa elettrica prevista nel luogo di utilizzo.
I grani di caffè non scendono dalla tramoggia di alimentazione.	Serranda chiusa.	<ul style="list-style-type: none"> Aprire la serranda.
Durante la macinazione il motore si ferma.	Intervento del termico di protezione del motore a causa del blocco del sistema di macinatura in presenza di oggetti o corpi estranei tra le macchine.	<ul style="list-style-type: none"> Spegnere l'apparecchio e attendere che si sia completamente raffreddato. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Chiudere la serranda e rimuovere la tramoggia di alimentazione. Provvedere alla pulizia della camera di macinatura ed alla rimozione degli eventuali corpi estranei. Rimontare l'apparecchio e avviare un ciclo di macinatura.



ATTENZIONE! Se l'anomalia persiste anche dopo aver eseguito le azioni correttive suggerite, o qualora si verificano anomalie funzionali non riportate in tabella, contattare il proprio rivenditore di zona il quale deciderà se interessare il servizio assistenza della Fiorenzato M.C. S.r.l. o affidare ad un tecnico specializzato la riparazione o revisione dell'apparecchio.

8 RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO

Qualora si renda necessaria la sostituzione di parti usurate dell'apparecchio (es. macine) l'utilizzatore finale (es. barista / ristoratore / droghiere ecc..) dovrà necessariamente contattare il proprio distributore di zona quale intermediario diretto con la Fiorenzato M.C. S.r.l. e comunicare il modello del macinadosatore in proprio possesso per l'individuazione, la richiesta e l'approvvigionamento dei ricambi originali. Solo ai distributori di zona autorizzati sarà poi concessa la possibilità di registrarsi al nostro sito web per procedere all'ordinazione del ricambio necessario.

I distributori di zona per richiedere i ricambi dovranno:

- Accedere al sito www.fiorenzato.com, entrare nella sezione dedicata ai ricambi e selezionare il modello di macinadosatore indicato dall'utilizzatore finale.
- Accedere all'area riservata inserendo nell'apposita form le proprie credenziali (al primo accesso è richiesta la registrazione con inserimento dei propri dati identificativi).
- Selezionare i ricambi necessari utilizzando le tavole in esploso del prodotto presenti nel portale.
- Seguire la procedura guidata per completare l'ordine ed inviarlo alla Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- Il distributore di zona verrà contattato dal personale della Fiorenzato M.C. S.r.l. che prenderà in carico la richiesta.



ATTENZIONE! Si ricorda che gli interventi di sostituzione delle macine e in generale di tutti gli organi interni del macinadosatore devono essere eseguiti da personale tecnico specializzato.



ATTENZIONE! La Fiorenzato M.C. S.r.l. non si ritiene responsabile di eventuali infortuni a persone e/o danni all'apparecchio causati dalla sostituzione di componenti con ricambi non originali ed eseguite da personale non qualificato.

9 SMALTIMENTO



ATTENZIONE! Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti in merito allo smaltimento dei prodotti elettrici ed elettronici e pertanto si dovranno osservare le prescrizioni imposte dalle specifiche leggi e dagli enti preposti dove avviene lo smaltimento.

- Nel caso in cui l'etichetta di identificazione affissa all'apparecchio riporti il simbolo del cassonetto barrato indicato in figura, significa che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) e pertanto, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici.
- L'apparecchio dovrà pertanto essere consegnato gratuitamente a un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al proprio rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
- L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.



PAGINA VUOTA



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



FIORENZATO

Traditionelle Kaffemøhlen mit Dosierer und
Kaffemühle für Drogeriemarkt

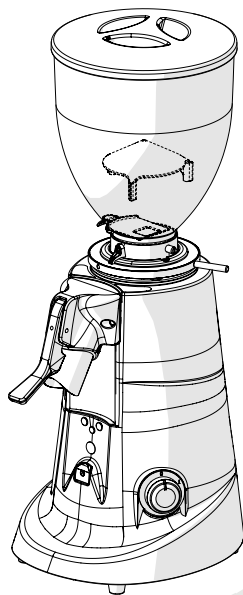
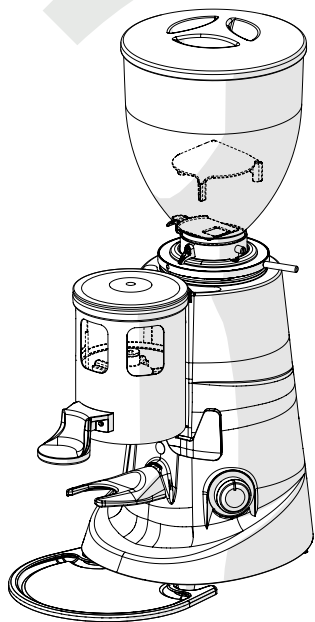
F4 A

F5 / F5 D

F6 / F6 D

F71 AK

F71 DK



**Installation-, Betriebs-
und Wartungsanleitung**



Lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.



ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Rev_00 Aug_06/2022

1	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	5
1.1	Allgemeine Informationen zur Betriebsanleitung und ihrer Konsultation	5
1.2	In der Betriebsanleitung verwendete Symbole	5
1.3	Warnungen an den Käufer	6
1.4	Kontaktdaten des Herstellers	6
1.5	Anweisungen für die Anforderungen eines Eingriffs	6
1.6	Garantie	7
1.7	Angewandte Richtlinien	7
2	KENNUNGSDATEN UND TECHNISCHE MERKMALE	8
2.1	Einleitung	8
2.2	Kennzeichnung des Geräts	8
2.3	Bezeichnung der Hauptteile der Geräte	9
2.3.1	Bezeichnung der Hauptteile der Kaffemühlen mit Dosierer	9
2.3.2	Bezeichnung der Hauptteile Kaffeemühle	10
2.4	Verwendungszwecke	10
2.5	Technische Merkmale	11
2.5.1	Abmessungen und Gewichte Kaffemühlen mit Dosierer	11
2.5.2	Abmessungen und Gewichte Kaffeemühlen	11
2.5.3	Technische Merkmale Kaffeemühlen	12
2.5.4	Technische Merkmale Kaffeemühle	13
2.6	Lärm	14
3	SICHERHEIT	14
3.1	Allgemeine Informationen	14
3.2	Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung	14
3.3	Hinweise für einen korrekten und sicheren Gebrauch	15
3.4	Am Gerät angebrachte Sicherheitsvorrichtungen	16
3.5	Restrisiken	17
3.6	Warnetiketten an der Maschine	18
4	INSTALLATION	19
4.1	Lagerung	19
4.2	Auswahl des Ortes für die Installation	19
4.3	Auspacken und Handhabung des Geräts	20
4.4	Installation und Netzanschluss	20
5	VERWENDUNG DES GERÄTS	22
5.1	Vorbereitung für den Einsatz der Kaffemühle mit Dosierer und der Kaffeemühle	22
5.2	Steuerung der Maschine	23
5.2.1	O//START"-Schalter bei Geräten der "A"-Version	23
5.2.2	Schalter mit "TIMER" bei Geräten der Version "T"	24

5.2.3	„O/I“-Schalter bei Geräten der "M"-Version	25
5.3	Mahlgrad einstellen	26
5.4	Dosiereinstellung (nur bei Kaffemühlen mit Dosierer)	27
5.5	Abnahme der Dosis (nur bei Kaffemühlen mit Dosierer)	28
5.6	Pressen der Dosis (nur bei Kaffemühlen mit Dosierer)	28
5.7	Sammlung von gemahlenem Kaffee (nur bei Kaffeemühlen)	29
6	WARTUNG DER KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER	30
6.1	Gewöhnliche Wartung	30
6.1.1	Reinigung des Geräts	31
6.1.2	Prüfung des Zustands des Netzkabels	34
6.1.3	Gründliche Reinigung der Mahlwerke	34
6.1.4	Stilllegen des Geräts	35
6.1.5	Austausch der Mahlwerke	35
6.2	Außerordentliche Wartung	35
7	STÖRUNGEN - URSACHEN - LÖSUNGEN	36
8	ANFRAGE ERSATZTEILE	37
9	ENTSORGUNG	38

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Allgemeine Informationen zur Betriebsanleitung und ihrer Konsultation



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Kaffemühle mit Dosierer oder die Kaffeemühle für Drogeriemarkt von Fiorenzato M.C. S.r.l. installieren und zum ersten Mal benutzen.

Diese Bedienungsanleitung wurde in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2006/42/EG erstellt und enthält alle nützlichen Informationen für den Endverbraucher zur Installation, Einstellung und Verwendung der Kaffemühle mit Dosierer und der Kaffeemühle für Drogeriemarkt, hergestellt von Fiorenzato M.C. S.r.l.

Der Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung muss vor der Montage und Verwendung Ihres Geräts vollständig gelesen und verstanden werden und für eventuelle spätere Konsultationen in guten Umgebungsbedingungen gelagert und aufbewahrt werden.

Die Bilder, Daten, Texte und Beschreibungen aus dieser Dokumentation sind Eigentum der Fiorenzato M.C. S.r.l. und sie geben den Stand der Technik der Maschine zum Zeitpunkt ihrer Markteinführung wider.



Das Unternehmen Fiorenzato M.C. S.r.l. ist immer auf der Suche nach neuen Lösungen zur Verbesserung der eigenen Produkte und daher behält es sich das Recht vor, im Laufe der Zeit Änderungen an der Kaffeemühle mit Dosierer und der dazugehörigen Dokumentation vorzunehmen ohne dabei die bereits auf den Markt gebrachten Produkte als unzureichend und/oder veraltet zu betrachten.

Die Konsultation der vorliegenden Betriebsanleitung wird durch ein allgemeines Inhaltsverzeichnis verbessert, welches das Auffinden des gesuchten Themas erleichtert und durch eine Reihe von informativen Symbolen, die die Aufmerksamkeit des Benutzers auf Inhalte von besonderem Interesse für Ihre eigene Sicherheit und für die korrekte Verwendung des Geräts lenken sollen.

1.2 In der Betriebsanleitung verwendete Symbole



WARNUNG - HINWEIS! Zeigt eine Warnung oder einen wichtigen Hinweis für die spezifischen Funktionen und/oder nützliche Informationen für den Benutzer an. Beachten Sie die Absätze, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.



ALLGEMEINE GEFAHR - ACHTUNG! Allgemeines Gefahrensymbol. Ein Text mit diesem Symbol weist darauf hin, dass die Nichteinhaltung der vorliegenden Anweisungen zu Schäden an der Maschine führen und/oder ein Unfallrisiko für den Benutzer darstellen kann.



GERÄT UNTER SPANNUNG - ACHTUNG! Ein Text mit diesem Symbol weist auf die mögliche Gefahr eines Stromschlags hin. Beachten Sie die angegebenen Anweisungen.



FÜR AUTORISIERTE TECHNIKER VORBEHALTENER EINGRIFF: Ein Text mit diesem Symbol weist darauf hin, dass der beschriebene Vorgang von einem Fachtechniker (Kundendienst) ausgeführt werden muss.

1.3 Warnungen an den Käufer

Die vorliegende Betriebsanleitung sowie die Konformitätserklärung CE sind wesentlicher Bestandteil Ihres Geräts. Daher sollten sie sorgfältig benutzt und aufbewahrt werden, allen Benutzern zur Verfügung stehen und der Maschine folgen, falls sie fortbewegt oder an Dritte weiterverkauft wird.



Bei Verlust und/oder Abnutzung dieser Dokumentation kann eine Kopie beim Hersteller angefordert werden. Dazu muss der auf der Rückseite der Titelseite befindliche Code der Betriebsanleitung angegeben werden.

Bevor Sie einem anderen Benutzer erlauben, die Mühle mit Dosierer und/oder die Kaffeemühle für Drogeriemarkt zu benutzen, vergewissern Sie sich, dass dieser den Inhalt dieser Bedienungsanleitung gelesen und verstanden hat.

Die Betriebsanleitung enthält alle Anleitungen und Gebrauchsanweisungen, die Ihnen bei richtiger Umsetzung einen sicheren Betrieb ermöglichen, ohne dass Sie sich selbst oder der Maschine Schaden zufügen.



Der Käufer ist verpflichtet, das für die Benutzung der Kaffeemühle mit Dosierer und/oder der Kaffeemühle für Drogeriemarkt verantwortliche Personal angemessen in der Benutzung und Wartung der Kaffeemühle zu schulen.



Der Käufer und alle Benutzer des Geräts sollen aufmerksam allen spezifischen Warnungen, die in dieser Betriebsanleitung enthalten sind, folgen.

1.4 Kontaktdaten des Herstellers

Bei Fragen können Sie Fiorenzato M.C. S.r.l. unter folgender Adresse kontaktieren:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Anweisungen für die Anforderungen eines Eingriffs

Um eine technische Hilfe bei der Maschine zu erhalten, muss der Benutzer sich unbedingt an den Händler wenden, bei dem das Gerät erworben wurde. Für weitere Informationen oder Klärung bezüglich der Verwendung und/oder Wartung der Kaffeemühle mit Dosierer und/oder der Kaffeemühle für Drogeriemarkt kontaktieren Sie uns bitte unter den hier genannten Kontaktdaten **Fiorenzato M.C. S.r.l.** .

1.6 Garantie

Fiorenzato M.C. S.r.l. gewährt auf seine Produkte eine 24-monatige Garantie ab dem Datum der Verkaufsrechnung, die von Fiorenzato M.C. S.r.l. ausgestellt wurde

In der Garantiezeit verpflichtet sich der Hersteller, alle Teile und/oder Komponenten, die aufgrund von Herstellungsfehlern defekt sind, kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen.

Die Garantie für das Produkt verfällt, wenn:

- Die Warnhinweise/Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung nicht befolgt wurden.
- Die gewöhnlichen Wartungsarbeiten und die Maschinenreinigung nicht von einem Benutzer durchgeführt worden sind, der ordnungsgemäß über die korrekten Durchführungsbestimmungen aufgeklärt wurde.
- Etwaige Reparaturen nicht qualifiziertem oder nicht vom Hersteller autorisiertem Personal anvertraut wurden.
- Das Produkt für andere als die in dieser Betriebsanleitung angegebenen Zwecke verwendet wird.
- Ein etwaiger Austausch unter Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen durchgeführt wurde (Beachten Sie, dass ein Austausch mit Nicht-Original-Ersatzteilen nicht nur die Garantie verfallen lässt, sondern auch die dem Gerät beiliegende „Konformitätserklärung“ ungültig werden lässt).
- Die Garantie verfällt bei Schäden am Gerät wie z.B.: Vernachlässigung, Montage und/oder Verwendung, die nicht in Übereinstimmung mit den Vorschriften in dieser Betriebsanleitung stehen, mangelnde Wartung (Reinigung), Schäden durch Blitzschlag und Wetterphänomene, falsche Stromversorgung, Überspannung und Überstrom.

1.7 Angewandte Richtlinien

Alle Kaffeemühlen mit Dosierer von Fiorenzato M.C. S.r.l. sind in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien entwickelt und hergestellt worden:

- 2006/42/EG [*Maschinenrichtlinie*].
- 2014/35/UE [*Niederspannungsrichtlinie*].
- 2014/30/EU [*Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit*].
- 2011/65/EU [*RoHS-Richtlinie*].
- 2015/863/EU [*Delegierte RoHS-Richtlinie*].
- 2012/19/EU [*WEEE-Richtlinie*].

2 KENNUNGSDATEN UND TECHNISCHE MERKMALE

2.1 Einleitung

Die Zubereitung von Kaffee gleicht einer Kunst und um die Geheimnisse dafür eingehend zu lernen, müssen präzise Regeln befolgt werden. Die Formel für eine perfekte Tasse Kaffee ist jedenfalls sehr strukturiert und das Gerät spielt für einen optimalen Erfolg eine sehr große Rolle und für ihre unanfechtbare Qualität müssen drei Elemente richtig kombiniert werden:

- Eine hochwertige Mischung.
- Die angemessene Verwendung der verfügbaren Geräte.
- Das geschickte Handwerk und die Professionalität des Kaffe Zubereiters. Für einen guten Kaffee braucht man anders als man glaubt, nicht nur eine besondere Mischung.

Die Erfahrung und die Fähigkeit des Bedieners, die richtigen Vorbereitungsschritte des Getränks zu befolgen und die angemessene Benutzung der Maschine tragen maßgeblich dazu bei, dass daraus ein kleines meisterhaftes Getränk entsteht. Aus diesem Grund legen die Experten einen großen Wert auf die Espressomaschine und die Kaffeemühle mit Dosierer. Die wahren Meister des Kaffees kennen diese Mittel gut und sie können sie in einem perfektem Zustand halten und ihr volles Potenzial ausschöpfen. Die Qualität eines guten Espressokaffees entsteht durch eine Reihe von Arbeitsschritten, unter denen das Mahlen eine wichtige Rolle spielt. Die Kaffeemühle mit Dosierer stellt daher für den Bediener eines der grundlegenden Instrumente dar und ihre Struktur muss bestimmten Merkmalen entsprechen, nämlich: Robustheit, Widerstandsfähigkeit und Funktionalität. Diese Merkmale werden von den Kaffeemühle mit Dosierer von **Fiorenzato M.C. S.r.l.** erfüllt.

2.2 Kennzeichnung des Geräts

Alle Mühlen mit Dosierer von Fiorenzato M.C. S.r.l. haben auf der linken Seite ein Kennzeichnungsetikett, auf dem immer die folgenden Daten angegeben sein müssen:

- Firmenname der Fiorenzato M.C. S.r.l.
- CE-Kennzeichnung und Baujahr.
- Andere etwaige Prüfzeichen.
- Modell und Seriennummer.
- Geräteleistung.
- Erforderliche Versorgungsspannung und -frequenz.

Hinweis: Die Abbildung zeigt die Kaffeemühle mit Dosierer Modell F5 A. Das Kennzeichnungsetikett befindet sich in ähnlicher Weise auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen Drogeriemarkt, die von Fiorenzato hergestellt werden.

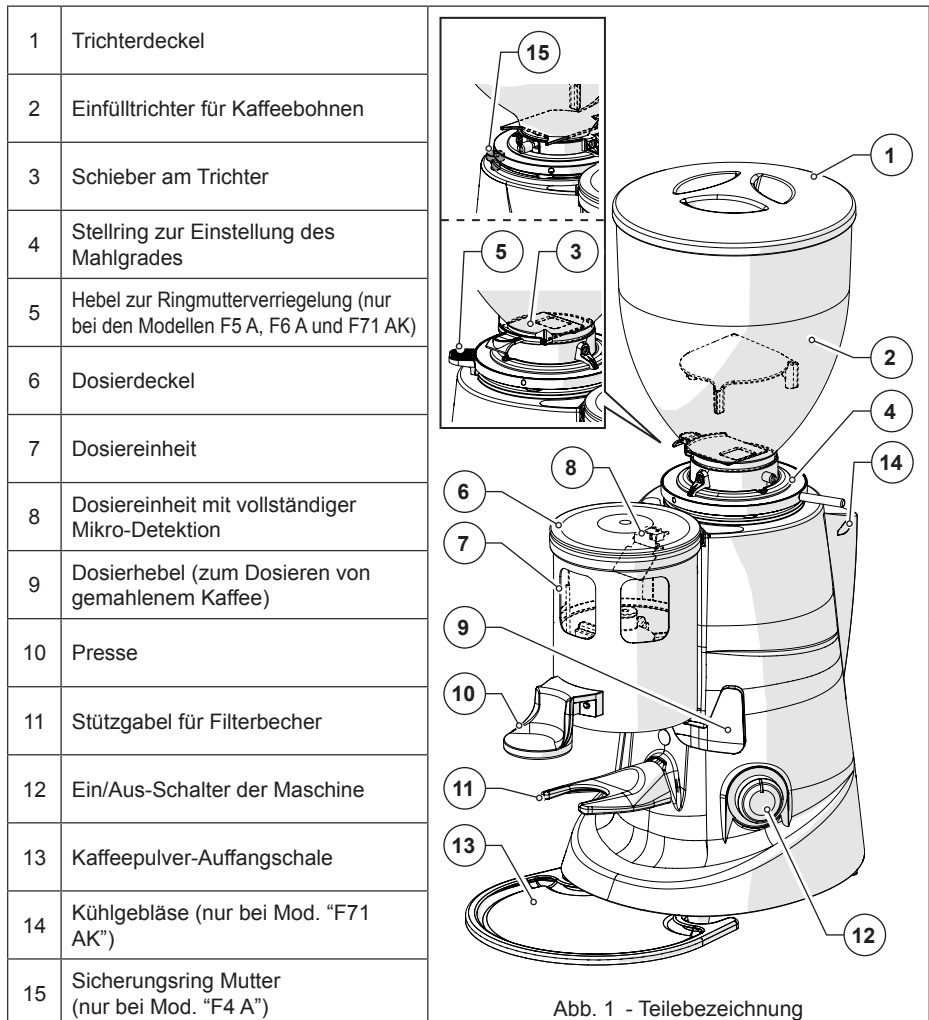


2.3 Bezeichnung der Hauptteile der Geräte

Alle Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühle bestehen aus einem Maschinenkörper mit allen notwendigen Vorrichtungen zum Mahlen von Kaffee und einem Einfülltrichter an der Oberseite zur Zuführung der zu mahlenden gerösteten Kaffeebohnen. Die wichtigsten Teile der verschiedenen Geräte werden in den folgenden Abschnitten beschrieben.

2.3.1 Bezeichnung der Hauptteile der Kaffemühlen mit Dosierer

Mit Verweis auf Abb. 1, bestehen die **Kaffemühlen mit Dosierer Modell F4 A, F5 , F6 und F71 AK** aus den folgenden Hauptteilen:



2.3.2 Bezeichnung der Hauptteile Kaffemühle

Mit Verweis auf Abb. 2, bestehen die **Kaffemühle** Modell **F5**, **F6** e **F71 DK** aus den folgenden Hauptteilen:

1	Trichterdeckel
2	Einfülltrichter für Kaffeebohnen
3	Schieber am Trichter
4	Stellring zur Einstellung des Mahlgrades
5	Hebel zur Ringmutterverriegelung
6	Kaffee-Auslaufrohr
7	Beutelstopphebel
8	Ein/Aus-Schalter der Maschine
9	Kühlgebläse (nur bei Mod. "F71 DK")

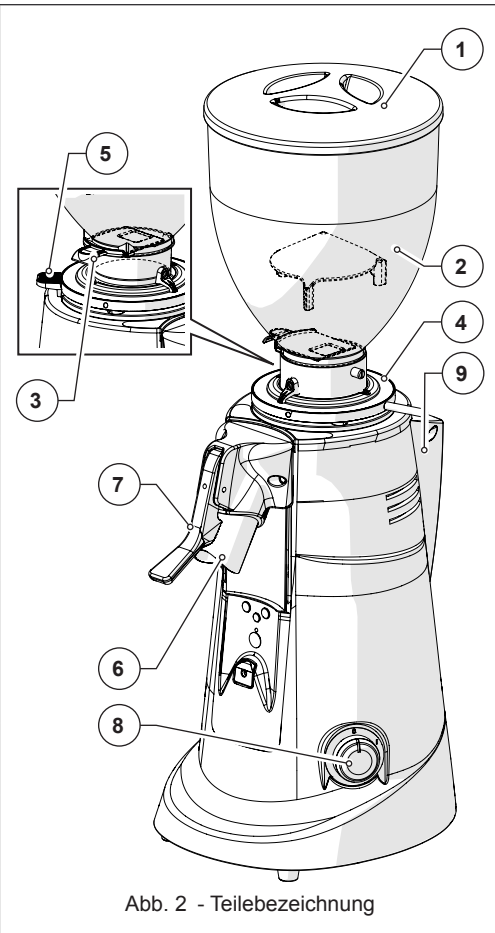


Abb. 2 - Teilebezeichnung

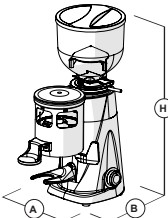
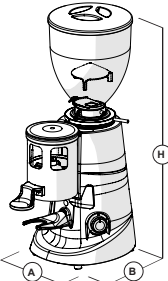
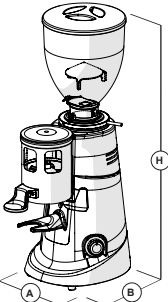
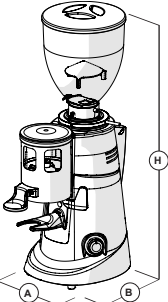
2.4 Verwendungszwecke

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für etwaige Schäden ab, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch entstehen. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mahlen von anderen Lebensmitteln oder anderen körnigen Materialien. Unsere Kaffemühlen mit Dosierer sind für qualifiziertes Personal und somit für den professionellen Einsatz und nicht für den Hausgebrauch bestimmt.

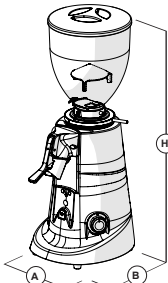
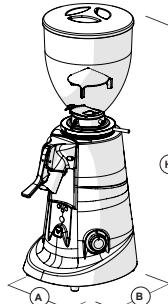
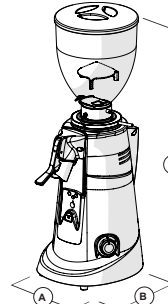
2.5 Technische Merkmale

Fiorenzato M.C. S.r.l. stellt traditionelle Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen in verschiedenen Modellen her. Die folgenden Tabellen zeigen die Gesamtabmessungen und die wichtigsten technischen Merkmale von Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeeautomaten, unterteilt nach Gerätetyp.





2.5.1 Abmessungen und Gewichte Kaffemühlen mit Dosierer

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modell				
Abmessungen [H x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Nettogewicht [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Abmessungen und Gewichte Kaffeemühlen

	F4 D	F5 D	F71 DK
Modell			
Abmessungen [H x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Nettogewicht [kg]	13	15,5	19

2.5.3 Technische Merkmale Kaffeemühlen

Modell	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Versorgung	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Leistung [Watt]	250	350	650	850
Mahlwerktyp	Flach	Flach	Flach	Konisch
Durchmesser der Mahlwerke [mm]	58	64	83	71
Drehzahl der Schleifscheibe [U/min]	1400 bei 50 Hz	1350 bei 50 Hz	1400 bei 50 Hz	450 bei 50 Hz
	1600 bei 60 Hz	1550 bei 60 Hz	1600 bei 60 Hz	500 bei 60 Hz
Trichterkapazität [g]	500	1500	1500	1500
Dosiererkapazität [g]	250	250	250	250
Dosiseinstellung pro Dosierhub [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10
Empfohlene Verwendung [kg/Tag]	Bis zu 1	Bis zu 2	Bis zu 6	Bis zu 14
Verfügbare Versionen (Betriebsarten)				
A	Mit Mikroschalter zum automatischen Befüllen des Dosierers	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	Mit Timer (maximale Mahldauer = 60 Sekunden/Zyklus)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Mit Schalter (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Häufigkeit des Mahlens, ausgedrückt in kg gemahlene Kaffees				
Standard-Schleifdauer	250	400	600	1200
Schleifdauer Red Speed	/	1600	2400	4800
Optional				
Glocke 500 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Metallpresse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Federpresse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dosierhebel linke Seite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schleifscheiben „Red Speed“	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Technische Merkmale Kaffeemühle

Modell	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Versorgung	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Leistung [Watt]	350	650	850	
Mahlwerktyp	Flach	Flach	Konisch	
Durchmesser der Mahlwerke [mm]	64	83	71	
Drehzahl der Schleifscheibe [U/min]	1350 bei 50 Hz	1400 bei 50 Hz	300 bei 50 Hz	
	1550 bei 60 Hz	1600 bei 60 Hz	300 bei 60 Hz	
Trichterkapazität [g]	1500	1500	1500	
Dosiererkapazität [g]	250	250	250	
Dosiseinstellung pro Dosierhub [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Empfohlene Verwendung [kg/Tag]	Bis zu 2	Bis zu 6	Bis zu 14	
Verfügbare Versionen (Betriebsarten)				
T	Mit Timer (maximale Betriebszeit = 60 Sekunden/Zyklus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Mit Schalter (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Häufigkeit des Mahlens, ausgedrückt in kg gemahlene Kaffees				
Standard-Schleifdauer	400	600	1200	
Schleifdauer Red Speed	1600	2400	4800	
Optional				
Glocke 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schleifscheiben „Red Speed“	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.6 Lärm



Die höchste Lärmemission unserer Mühlen mit Dosierer, gemessen im Hallraum UNI EN ISO 3741 in Übereinstimmung mit den Normen EN 60704-1, entspricht den Normen EN 60704-1: 1998 und EN 607043: 1996. Der äquivalente Lärmexpositionspegel für einen Bediener im Hinblick auf einen Grenzwertbetrieb der Maschine von 240 Minuten über acht Stunden entspricht **78 dB(A)**, gemäß der europäischen Richtlinie 86/188/EWG und der nachträglichen Revision 2003/10/EWG. Die Verwendung des Geräts erfordert daher keine Maßnahmen gegen Risiken durch Lärmbelastung am Arbeitsplatz (Artikel 3-8 von der Richtlinie 2003/10/EWG)

3 SICHERHEIT

3.1 Allgemeine Informationen

Der Käufer muss das gesamte bedienende Personal über die möglichen Risiken bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts, über die vom Hersteller vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen und über die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften der EU-Richtlinien und der Gesetzgebung des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, informieren. Die Benutzer sollten sich mit der Position und Bedienung aller in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Bedienelemente und Maschinenfunktionen vertraut machen.



ACHTUNG! Bevor Sie die Kaffemühlen mit Dosierer von Fiorenzato M.C. S.r.l. installieren, einschalten und zum ersten Mal benutzen, müssen Sie den gesamten Inhalt dieser Dokumentation und der Broschüre "SICHERHEITSHINWEISE" gelesen und verstanden haben.



ACHTUNG: Unbefugte Eingriffe in die Maschine oder der unbefugte Austausch eines oder mehrerer Teile der Maschine, die Verwendung von Zubehörteilen, die den Gebrauch der Maschine verändern, und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen können Verletzungen verursachen und den korrekten Betrieb der Maschine beeinträchtigen.



Die Nichteinhaltung der oben genannten Punkte befreit Fiorenzato M.C. S.r.l. von jeglicher Verantwortung für Schäden an Personen und/oder Sachen.

3.2 Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung

Fiorenzato M.C. S.r.l. lehnt jede Verantwortung ab und die Garantie verfällt im Falle von Fahrlässigkeit bei der Verwendung des Geräts oder Nichtbefolgung der Anweisungen durch den Benutzer.



Jegliche Verwendung des Geräts, die von der in dieser Anleitung beschriebenen abweicht, gilt als unsachgemäß.

Während der Benutzung des Geräts sind keine anderen Arbeiten und Tätigkeiten erlaubt, die als unsachgemäß gelten und die allgemein Risiken für die Sicherheit der Benutzer und/oder Schäden an der Maschine verursachen können.

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind:

- Die Verwendung des Geräts zum Mahlen anderer Produkte als geröstete Kaffeebohnen (z.B. Pfeffer, Salz usw.).
- Die Verwendung des Geräts mit vorgemahlenem Kaffee.
- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts durch Personal, das nicht in die Verwendung eingewiesen wurde und/oder diese Betriebsanleitung nicht gelesen hat.
- Die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht original und/oder nicht spezifisch für das Modell Ihrer Kaffeemühle mit Dosierer sind.
- Die Verwendung der Maschine in einer explosionsgefährdeten Umgebung.

Darüber hinaus darf der Benutzer unter keinen Umständen:

- Den Versuch unternehmen, versehentlich in den Kaffee-Einfülltrichter und/oder den Mahlbereich gefallene Fremdkörper zu entfernen, ohne das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät mit nassen oder feuchten Händen benutzen.
- Flüssigkeiten jeglicher Art in den Kaffee-Einfülltrichter und den Mahlbereich geben.
- Geben Sie den bereits gemahlene Kaffee in den Trichter.



Im Falle eines ungewöhnlichen Verhaltens der Maschine ist für jeden notwendigen Eingriff das Wartungspersonal verantwortlich.

3.3 Hinweise für einen korrekten und sicheren Gebrauch

Um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten und das Gerät optimal zu betreiben, ist die Erfüllung einiger einfacher, aber wichtiger Voraussetzungen wichtig, und zwar:

- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Netzkabels. Verwenden Sie nur Kabel oder Verlängerungen, deren Querschnitt für die in der Maschine installierte Leistung geeignet ist.
- Schützen Sie das Kabel vor hohen Temperaturen, Öl und scharfen Kanten.
- Abweichungen vom Normalbetrieb (erhöhte Leistungsaufnahme, Temperaturanstieg, übermäßige Vibrationen, abnormale Geräusche) deuten auf eine Fehlbedienung hin. Um Fehlfunktionen zu vermeiden, die direkt oder indirekt zu Schäden an Personen oder dem Gerät führen können, führen Sie die notwendige Wartung durch oder wenden Sie sich ggf. an Ihren Händler oder einen Fachmechaniker.
- Das Gerät ist schwer! Seien Sie vorsichtig während des Transports, der Handhabung und der Montage! Siehe Abschnitt 2.5 für das Gewicht des Geräts und Kapitel 4 für den richtigen Umgang mit dem Gerät.

3.4 Am Gerät angebrachte Sicherheitsvorrichtungen



Alle von Fiorenzato M.C. S.r.l. hergestellten Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen sind mit geeigneten mechanischen und elektromechanischen Vorrichtungen ausgestattet, um die Sicherheit des Benutzers und die Unversehrtheit/Funktionalität des Geräts während des Gebrauchs zu gewährleisten.

Die Geräte sind insbesondere mit den folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Thermischer Motorschutz (bei allen Geräten vorhanden)**

Der Motor des Geräts verfügt über einen Thermoschutz, der ihn vor übermäßiger Erwärmung aufgrund von Überstrom schützt und durch Unterbrechung der Stromversorgung des Motors eingreift. Sollte der Thermischer Motorschutz aufgrund von Fehlfunktionen (z.B. einer Verstopfung der Mahlwerke) auslösen, muss das Gerät mit dem Schalter ausgeschaltet, der Netzstecker aus der Steckdose gezogen und das Gerät an technisch qualifiziertes Personal übergeben werden. Arbeiten Sie niemals an dem Gerät, während es unter Strom steht, da die Gefahr besteht, dass der Motor unerwartet anspringt. Wenn sich das Gerät aufgrund einer Motorblockade überhitzt hat, warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reparieren.

- **Pilz für Eindringenschutz am Kaffee-Einlauftrichter (Abb. 3)**

Pilz für Eindringenschutz (Det. 1) vorhanden in allen Einfülltrichtern (Det. 2) ermöglicht den Durchgang der Kaffeebohnen zur Mahlkammer und verhindert das versehentliche Einführen der Finger durch den Bediener.

- **Schutz des Kaffeeauslaufs bei Kaffemühlen mit Dosierer (Abb. 4)**

Das Kaffee-Auslaufrohr aller Kaffemühlen mit Dosierer ist durch ein spezielles Kunststoffgitter geschützt (Det. 1), das am Gehäuse der Dosiereinheit befestigt ist (Det. 2), das verhindert, dass Finger in die Mahlkammer gelangen, wenn die Abdeckung des Dosierers (Det. 3) entfernt wird.

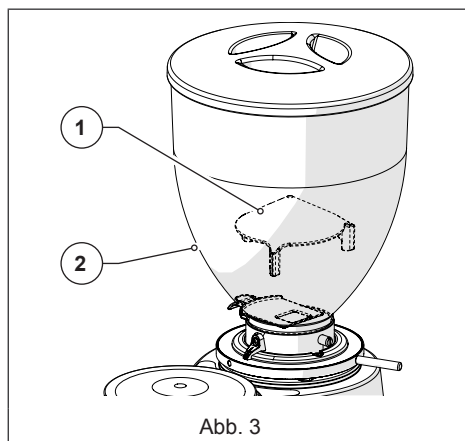


Abb. 3

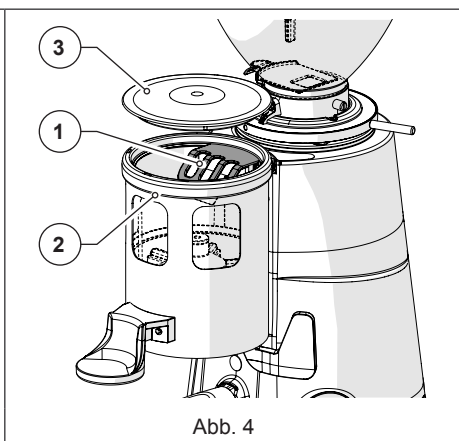


Abb. 4

- **Hebel zur Ringmutterverriegelung (Abb. 5)**

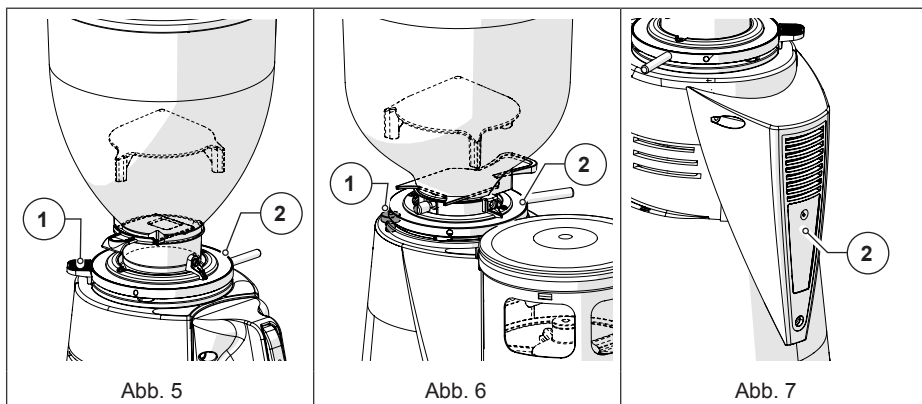
Bei allen Geräten (mit Ausnahme der Kaffemühle mit Dosierer Modell F4A) gibt es einen Hebel zur Ringmutterverriegelung (Det. 1), der eine versehentliche Drehung der Einstellringmutter verhindert (Det. 2). Die Ringmutter kann nur gedreht werden, wenn Sie den Hebel zur Ringmutterverriegelung gedrückt halten.

- **Sicherungsring Mutter (Abb. 6)**

An der Mühle mit Dosierer Modell F4A gibt es eine Ringmutterverriegelung (Det. 1), der eine versehentliche Drehung der Einstellringmutter verhindert (Det. 2). Die Einstellringmutter kann nur gedreht werden, wenn eine anhaltende Kraft auf die Ringmutter ausgeübt wird.

- **Kühlventilator (Abb. 7)**



Nur bei der Mühle mit Dosierer Modell F71 AK und der Kaffeemühle Modell F71 DK befindet sich auf der Rückseite des Maschinengehäuses ein Kühlgebläse (Det. 1), das eine Überhitzung des Antriebsmotors des Mahlwerks verhindert. Dieser Ventilator wird elektronisch aktiviert.



3.5 Restrisiken

Fiorenzato M.C. S.r.l. hat während der Entwicklungsphase die notwendigen Vorkehrungen getroffen, um den Betrieb der Kaffeemühle mit Dosierer unter Bedingungen von maximaler Sicherheit zu gewährleisten. Bei der Montage, Reinigung und Wartung des Geräts bleiben jedoch nicht auszuschließende Restrisiken, deren Auswirkungen durch eine adäquate Schulung des Bedieners gemäß den in der folgenden Tabelle aufgeführten Bestimmungen begegnet werden kann.

Für jedes Restrisiko wird angegeben, welche Maßnahmen sinnvoll sind, um das Ausmaß der einzelnen Risiken zu begrenzen und/oder aufzuheben.

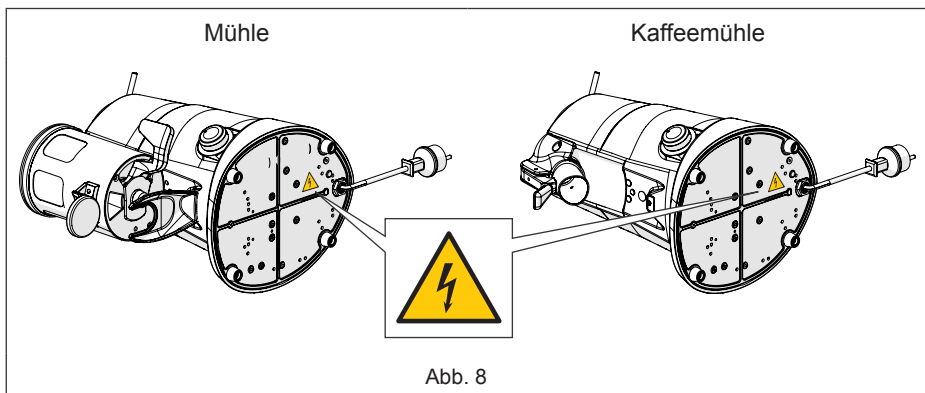
Restrisiko	Besteht bei:	Bestimmungen zur Risikominderung
 <p>Prellungen und/oder Quetschungen der oberen und unteren Gliedmaßen durch das Gewicht des Geräts</p>	<p>Handhabung des Gerätes beim:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auspacken. • Installation. • Handhabung des Geräts zur Reinigung der jeweiligen Stellfläche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie das Gerät vor der Handhabung ganz fest. • Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz haben, um mit dem Gerät sicher zu hantieren, damit Sie dabei gegen keine Hindernisse stoßen. • Verwenden Sie bei der Handhabung mit der Kaffeemühle mit Dosierer rutschfeste Handschuhe.
 <p>Stromschläge</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anschließen und Trennen des Netzkabels. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels regelmäßig und ersetzen Sie es, wenn es abgenutzt oder beschädigt zu sein scheint. • Stellen Sie sicher, dass der Schalter in der Position "O" (OFF) steht, bevor Sie das Netzkabel an die Kaffeemühle mit Dosierer anschließen.

3.6 Warnetiketten an der Maschine

An der Unterseite der Kaffemühle mit Dosierer, in der Nähe des Netzkabels, ist ein Aufkleber (siehe Abb. 1) angebracht, der auf die Gefahr eines Stromschlags hinweist. Das Etikett weist auf das Vorhandensein von stromführenden Teilen im Inneren des Geräts hin.



ACHTUNG! Es ist verboten, die untere Abdeckung zu entfernen, während der Stecker an der Steckdose angeschlossen ist. Alle elektrischen Wartungsarbeiten (z.B. das Auswechseln eines beschädigten Kabels) müssen von qualifiziertem Personal und bei vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.



4 INSTALLATION



ACHTUNG! Bitte lesen Sie das Nachstehende sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät montieren und in Betrieb setzen.

4.1 Lagerung

Wenn das Gerät nicht unverzüglich an seinem Einsatzort montiert wird und eine Zwischenlagerung erforderlich ist, wird seine Ablegung an einem sicheren Ort empfohlen, der die folgenden Anforderungen erfüllt:

- Der für die Zwischenlagerung des Geräts gewählte Ort sollte ein vor Sonne und Witterung geschützter Bereich sein.
- Die Temperatur am Lagerort liegt zwischen 5°C und 40°C, die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 90%.
- Falls das Gerät vor der Installation für längere Zeit gelagert werden muss, wird empfohlen, es in seiner Originalverpackung zu lassen, um einen angemessenen Schutz zu gewährleisten.

4.2 Auswahl des Ortes für die Installation

In Anbetracht der Funktion der Kaffemühle mit Dosierer wird empfohlen, sie in der Nähe der Kaffeemaschine zu positionieren. Die Kaffeemühle kann aber auch an jedem anderen Ort aufgestellt werden, der in jedem Fall die unten genannten Bedingungen erfüllt.

Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass:

- Die für die Aufstellung des Geräts vorgesehene Fläche ist eben, gut nivelliert und stabil genug, um das Gewicht des Geräts zu tragen;
- Der zur Verfügung stehende Platz ist groß genug, um das Gerät korrekt zu installieren und einfach zu benutzen;
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Waschbecken und/oder Wasserhähnen montiert werden, die es mit Strahl- und/oder Spritzwasser nass machen könnten;
- Der Betriebsort sollte ausreichend beleuchtet und gut belüftet sein;
- In der Nähe des Ortes der Installation sollte eine Steckdose für den elektrischen Anschluss des Geräts vorhanden sein, die den im Verwendungsland geltenden Vorschriften entspricht.



ACHTUNG! Die Steckdose muss mit einem effizienten Erdungssystem ausgestattet sein.



ACHTUNG! Das elektrische Versorgungssystem muss außerdem über einen thermomagnetischen Sicherheitsschalter verfügen, der sich vor der Steckdose an einer bekannten und für den Bediener leicht erreichbaren Stelle befindet, damit das Gerät vor Überlastungen und Spannungstößen und der Benutzer vor Stromschlägen geschützt werden.

4.3 Auspacken und Handhabung des Geräts

Prüfen Sie nach dem Öffnen der Verpackung sorgfältig, ob das Gerät unversehrt ist und keine beschädigten Teile aufweist.

- Öffnen Sie die Verpackung in der Nähe des Aufstellungsortes und achten Sie darauf, dass genügend Platz für eine sichere Handhabung des Gerätes vorhanden ist.
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und halten Sie es fest und sicher.
- Stellen Sie die Kaffemühle mit Dosierer oder die Kaffeemühle auf die Arbeitsfläche.



ACHTUNG! Gehen Sie bei der Handhabung des Geräts mit äußerster Vorsicht vor. Aufgrund des Gewichts (10 bis 21 kg je nach Modell) und der speziellen, abgerundeten Form des Gerätekörpers besteht die Gefahr des Ausrutschens und des Verlusts der Bodenhaftung mit möglichem Sturz und Quetschungen der Füße beim Anheben und/oder der Hände beim Abstellen des Geräts auf der Arbeitsfläche.



ACHTUNG! Die Verpackungsteile dürfen nicht in der Reichweite von Kindern verbleiben, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen. Bewahren Sie die Verpackung bis zum Ablauf der Garantiezeit auf.

4.4 Installation und Netzanschluss

Um die Installation abzuschließen und Ihr neues Gerät in Betrieb zu nehmen, brauchen Sie nur:

- Sicherstellen, dass die Spannung des Stromnetzes den Leistungsanforderungen entspricht und dass die elektrische Kapazität des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung ausreicht (siehe Kennzeichnungsetikett an der Seite der Kaffeemühle mit Dosierer).
- Stecken Sie den Stecker des Stromversorgungskabels (Abb. 9 Det. 1) in die am Einsatzort vorgesehene Steckdose (Abb. 9 Det. 2);



Wenn die Verwendung von Netzadaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln erforderlich ist, müssen unbedingt Produkte verwendet werden, die den im Verwendungsland geltenden Zertifizierungsnormen entsprechen.

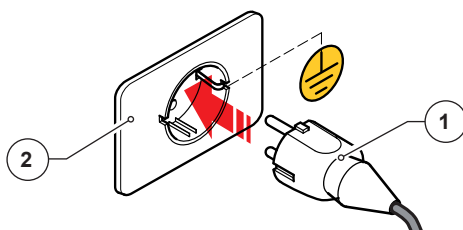


Abb. 9

- Falls vorhanden, stellen Sie den thermomagnetischen Schutzschalter vor der Netzsteckdose auf die Position „EIN“ (Abb. 10).

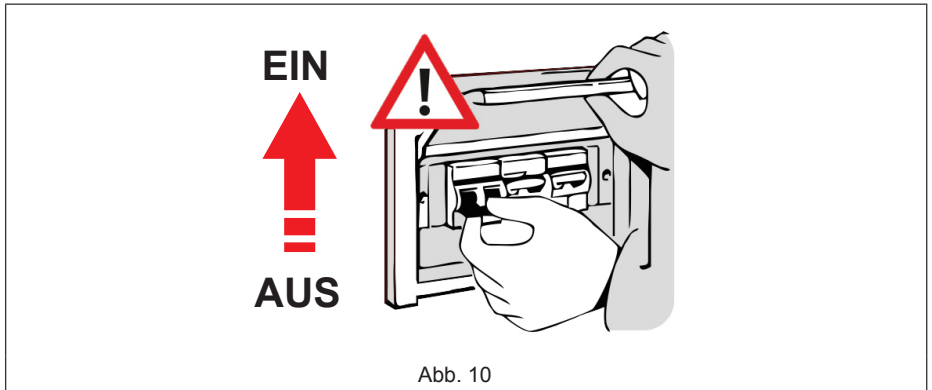


Abb. 10

Die Kaffeemühle mit Dosierer kann nun geladen und zum Mahlen von Kaffee verwendet werden, wie im nächsten Kapitel beschrieben.

5 VERWENDUNG DES GERÄTS

5.1 Vorbereitung für den Einsatz der Kaffeemühle mit Dosierer und der Kaffeemühle

Nach der Installation ist das Gerät einsatzbereit und kann mit zu mahlenden Kaffeebohnen bestückt werden.

Mit Verweis auf Abb. 11, unabhängig von der Art des Geräts, das Sie besitzen, müssen Sie zum Einfüllen der Kaffeebohnen Folgendes beachten:

- Montieren Sie den Trichter (Det. 1) auf die Mahlkammer (Det. 2) und fixieren Sie ihn in seiner Arbeitsposition, indem Sie die Befestigungsschraube anziehen (Det. 3).
- Sichergestellt werden, dass der Schieber (Det. 4) vollständig geschlossen ist.
- Der Deckel (Det. 5) und den Trichter mit den zum Mahlen vorbereiteten gerösteten Kaffeebohnen befüllen.
- Der Trichter mit dem dazugehörigen Deckel (Det. 5).
- Den Schieber langsam öffnen (Det. 4) langsam geöffnet werden, um die Beschickung der Mahlkammer mit den Kaffeebohnen zu ermöglichen.
- Das Gerät ist nun geladen und bereit, gestartet zu werden.

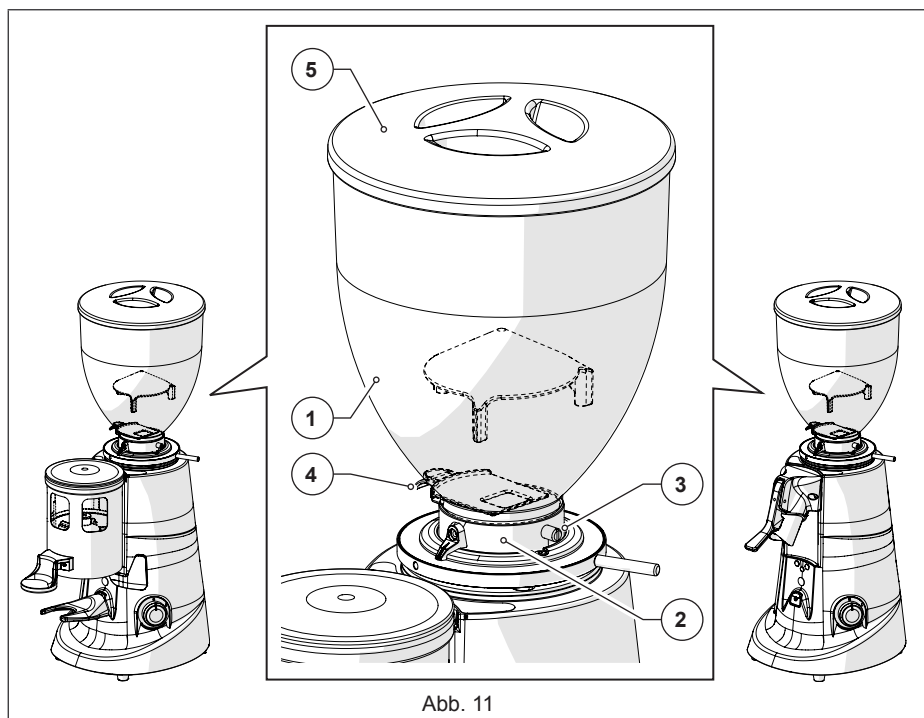


Abb. 11

5.2 Steuerung der Maschine

Alle Kaffemühlen mit Dosierer werden über den Ein/Aus-Schalter am Gerät bedient.

Die Art des Schalters (und damit die Betriebsart des Geräts) variiert je nach der Version der Kaffeemühle mit Dosierer und/oder der Kaffeemühle, die Sie besitzen.

Die verschiedenen Schalter, die in den verschiedenen Versionen des Geräts vorhanden sind, und ihre Funktionsweise werden im Folgenden beschrieben.

5.2.1 O//START"-Schalter bei Geräten der "A"-Version

O//Start"-Schutzschalter (Abb. 12 Det. 1) verfügbar auf:

Mühle	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Kaffeemühle für Drogeriemarkt	/	/	/	/

Bei Kaffemühlen mit Dosierer der Version 'A' (d.h. mit einem Mikroschalter für die automatische Befüllung der Dosiereinheit) gibt es einen dreistufigen 'O//START'-Schalter.

- Auf Stellung „O“ gedreht: Gerät ausgeschaltet (Spannungsversorgung unterbrochen).
- Auf Position 'I' gedreht: Gerät eingeschaltet (Stromzufuhr ausgeschaltet) mit automatischem Mahlbeginn alle 6 Dosiervorgänge.
 - Das Mahlen wird automatisch gestoppt, wenn der Dosierer (Det. 2) vollständig gefüllt ist und der Mikroschalter (Det. 3) durch den gemahlene Kaffee aktiviert wird, wenn der Höchststand erreicht ist.
 - Das Mahlen wird nach sechs Dosiervorgängen automatisch neu gestartet und beim Nachfüllen des Dosierers wieder gestoppt.
- Auf die Position 'START' gedreht: Der Motor startet und das Schleifen beginnt. Wird in der Regel bei der Inbetriebnahme zum Befüllen der Dosiereinheit verwendet.

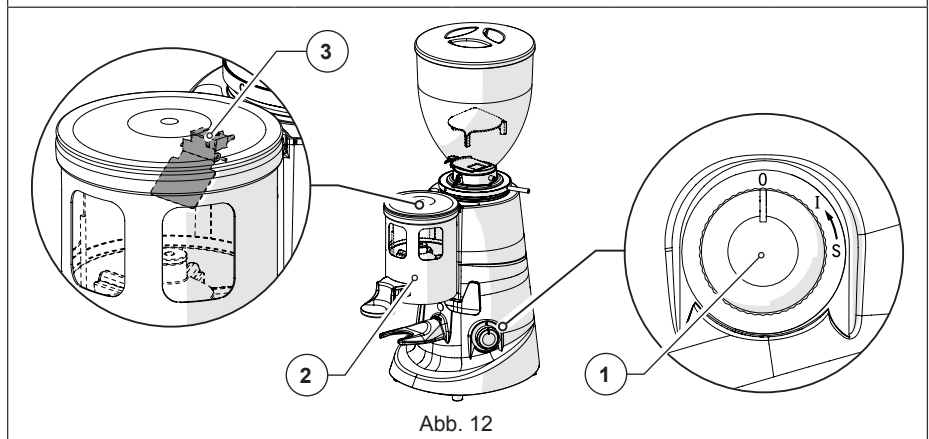


Abb. 12

5.2.2 Schalter mit "TIMER" bei Geräten der Version "T"

Schalter mit "TIMER" (Abb. 13 Det. 1) verfügbar auf:

Mühle	F5 (T)	F6 (T)		
Kaffeemühle für Drogeriemarkt	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

Bei den Geräten der 'T'-Version gibt es einen Zeitschalter (TIMER), der den Beginn des Mahlens für die gewählte Zeit (maximal 60 Sekunden pro Zyklus) steuert.

- Auf Position "0" gedreht: Gerät ausgeschaltet (Stromzufuhr unterbrochen).
- Auf Position "X" Sekunden gedreht: Gerät eingeschaltet (Stromzufuhr abgeschaltet) und sofortiger Beginn des Mahlens für die gewählte Zeit. Die maximale Zeit, die für das Mahlen eingestellt werden kann, beträgt 60 Sekunden pro Zyklus.
 - Das Mahlen wird automatisch gestoppt, wenn die ausgewählte Zeit abgelaufen ist.

Hinweis: Die Kaffemühlen mit Dosierer der Version "T" sind nicht mit einem Mikroschalter für den automatischen Mahlstopps ausgestattet. Wenn also die eingestellte Zeit beim Befüllen der Dosiereinheit noch nicht abgelaufen ist (Det. 2) oder der Behälter/Beutel in Kaffeemühlen für Drogeriemarkt (Det. 3), müssen Sie das Gerät manuell stoppen (ausschalten), indem Sie den Schalter auf die Position '0' stellen.

Hinweis: Der Dosierhebel (Det. 4) bei der 'T'-Version der Kaffemühlen mit Dosierer werden die Dosierhübe nicht gezählt und das Mahlen wird daher nicht automatisch neu gestartet. Wenn Sie den Dosierer entleeren, muss das Mahlen manuell neu gestartet werden, indem Sie den Schalter auf die gewünschte Mahldauer zurückdrehen.

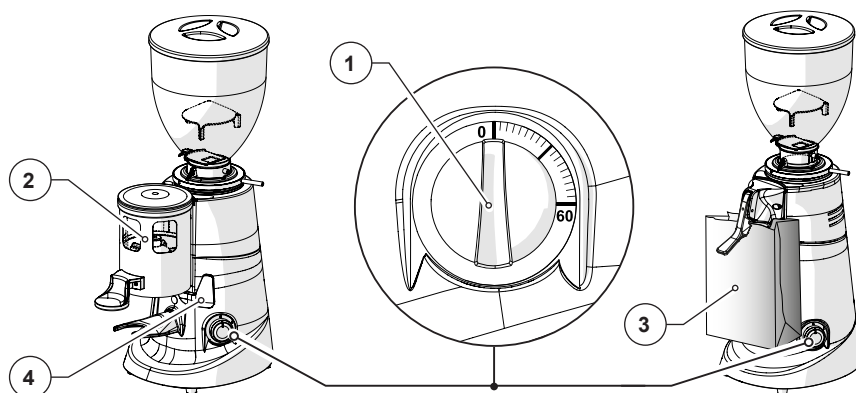


Abb. 13

5.2.3 „O/I“-Schalter bei Geräten der "M"-Version

Manueller Schalter "O/I" (Abb. 14 Det. 1) verfügbar auf:

Mühle	F5 (M)	F6 (M)		
Kaffeemühle für Drogeriemarkt	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

Die Geräte der 'M'-Version verfügen über einen stabilen 'O/I'-Schalter mit zwei Positionen.

- Auf Stellung „O“ gedreht: Gerät ausgeschaltet (Spannungsversorgung unterbrochen).
- Auf Stellung „I“ gedreht: Gerät eingeschaltet (elektrisch angetrieben) und sofortiger Beginn des Dauermahlens.
 - Um das Mahlen des Kaffees zu beenden, müssen Sie den Schalter auf die Position "O" stellen, indem Sie das Gerät vollständig ausschalten.

Hinweis: Die Kaffemühlen mit Dosierer der "M"-Version sind nicht mit einem Mikroschalter für den automatischen Mahlstopps ausgestattet, so dass beim Befüllen des Dosieres (Det. 2) oder der Behälter/Beutel in Kaffeemühlen für Drogeriemarkt (Det. 3), müssen Sie das Gerät manuell stoppen (ausschalten), indem Sie den Schalter auf die Position 'O' stellen.

Hinweis: Der Dosierhebel (Det. 4) bei der 'M'-Version der Kaffemühlen mit Dosierer werden die Dosierhübe nicht gezählt und das Mahlen wird daher nicht automatisch neu gestartet. Wenn der Dosierer geleert wird, muss das Mahlen manuell durch erneutes Drehen des Schalters wieder gestartet werden.

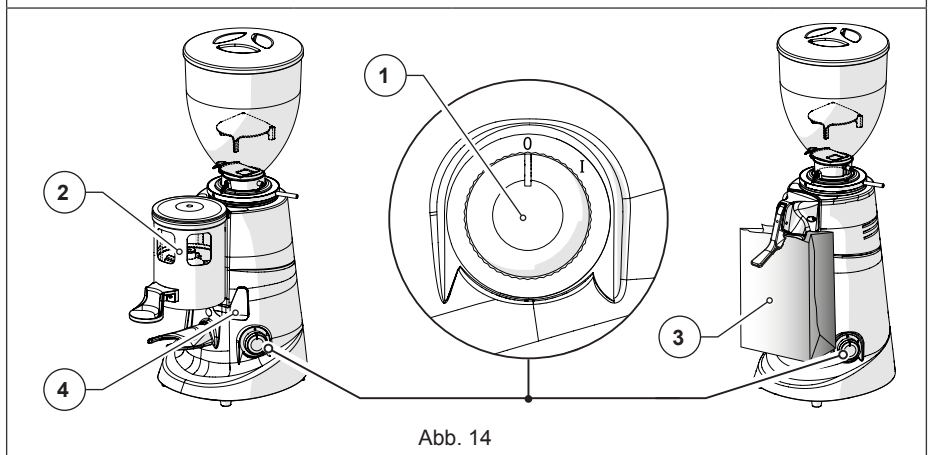


Abb. 14

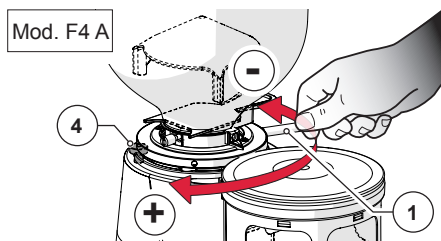
5.3 Mahlgrad einstellen

Unabhängig von der Art des Geräts in Ihrem Besitz (Kaffeemühle mit Dosierer oder Kaffeeautomat) und dem jeweiligen Modell/der jeweiligen Version müssen Sie, um den Mahlgrad des Kaffees zu ändern, auf den Einstellung wirken (Det. 1), der sich unter dem Trichter (Det. 2).

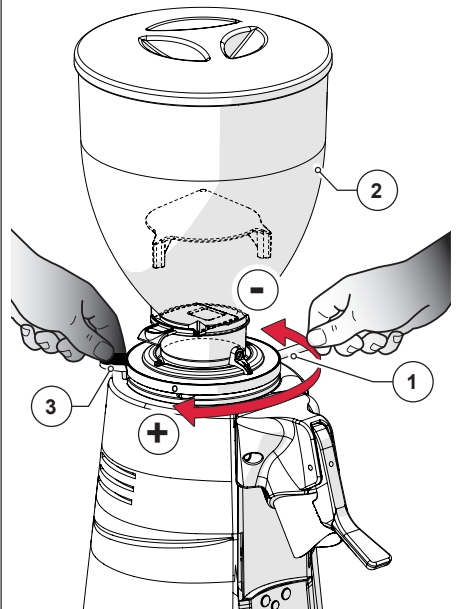
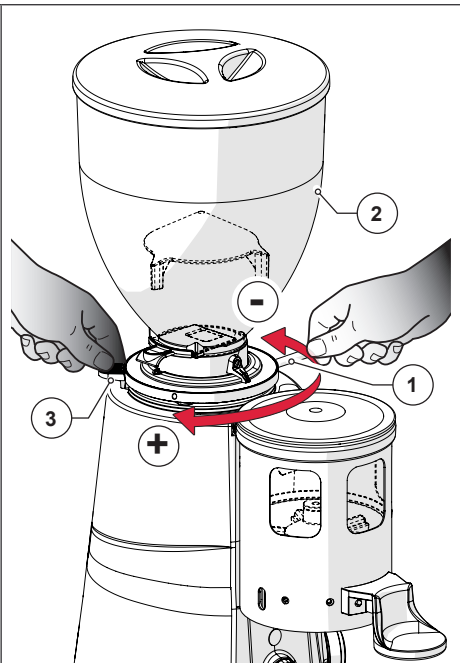
Um den Mahlgrad zu variieren, ist es notwendig:

- Das Mahlen des Kaffees starten.
- Den Hebel zur Ringmutterverriegelung drücken und halten (Det. 3).
- Drehen Sie den Stellring im Uhrzeigersinn, um gröber zu mahlen.
- Drehen Sie den Stellring gegen den Uhrzeigersinn, um feiner zu mahlen.
- Lassen Sie den Hebel (Teil. 3) los, um die Ringmutter in der neuen Position zu verriegeln.

Hinweis: Nur bei der Kaffeemühle mit Dosierer **F4 A** ist der Hebel zur Ringmutterverriegelung (Det. 3) nicht vorhanden. An seiner Stelle befindet sich eine Sicherungsrings Mutter (Det. 4), die nicht gedrückt werden muss. Um den Mahlgrad zu ändern, genügt es daher, die Einstellringmutter direkt drehen (Det. 1).



Die Einstellung soll bei laufendem Motor erfolgen. Es wird das Mahlen von geringen Mengen an Kaffee empfohlen, um den Mahlgrad optisch einschätzen zu können.

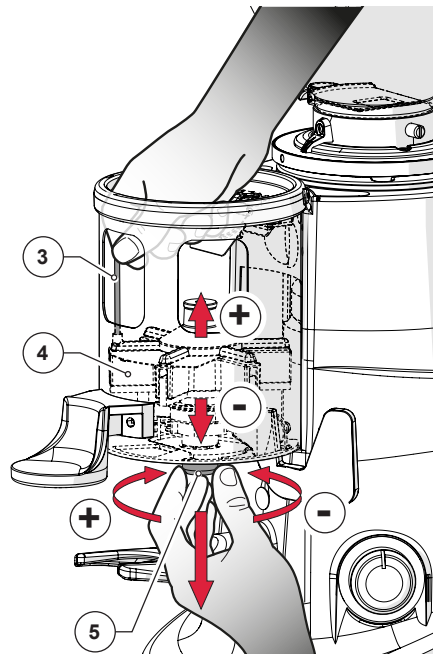
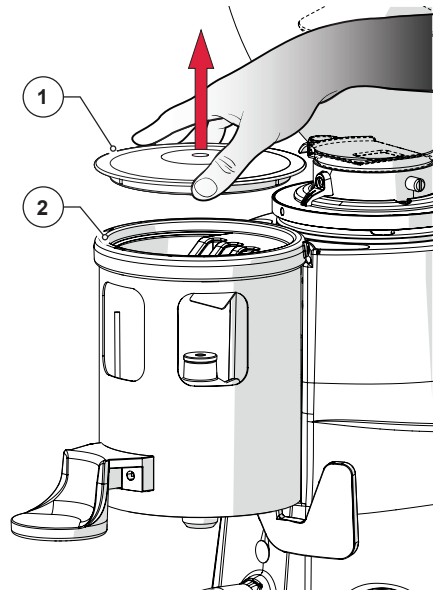


5.4 Dosiereinstellung (nur bei Kaffemühlen mit Dosierer)

Um die Menge des gemahlene Kaffees bei jeder Ausgabe einzustellen, genügt es, die Höhe des Dosiersterns im Inneren des Dosierers zu variieren.

Zu diesem Zweck ist es notwendig:

- Der Deckel (Det. 1) von der Dosiereinheit entfernen (Det. 2).
- Fassen Sie den Stift (Det. 3) und halten Sie ihn fest, um eine Drehung der Dosierstern-Baugruppe (Det. 4) während der Einstellung zu verhindern.
- Fassen Sie den Einstellknopf (Det. 5) unter der Dosiereinheit an, ziehen Sie ihn nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Höhe des Dosiersterns (und damit die Menge des bei jeder Dosierung ausgegebenen Kaffees) zu erhöhen.
- Ziehen Sie den Einstellknopf (Det. 5) nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Höhe des Dosiersterns (und damit die Menge des bei jeder Dosierung ausgegebenen Kaffees) zu verringern.
- Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, lassen Sie den Einstellknopf (Det. 5) und den Sicherungsstift (Det. 3) los.
- Verschließen Sie den Dosierer mit dem zuvor entfernten Deckel.

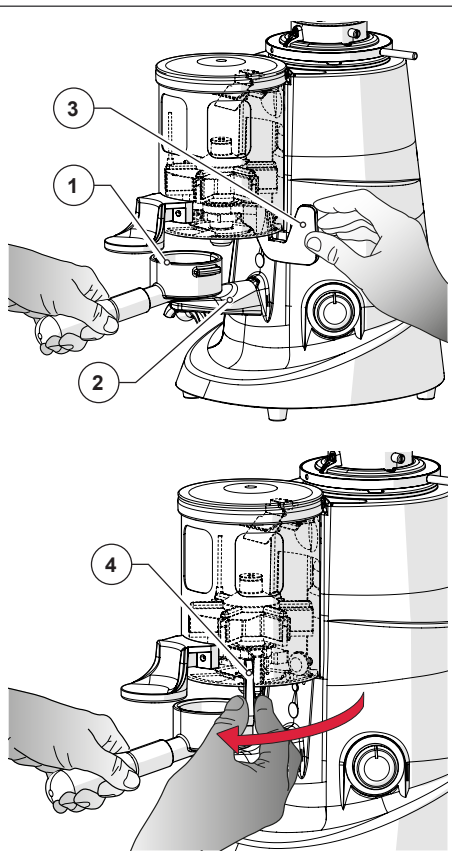


5.5 Abnahme der Dosis (nur bei Kaffemühlen mit Dosierer)

Um eine Dosis gemahlene Kaffee aus dem Dosierer zu entnehmen, müssen Sie:

- Die Filtertasse der Kaffeemaschine (Det. 1) auf die Stützgabel der Maschine positionieren (Det. 2).
- Fassen Sie den Hebel der Dosiereinheit (Det. 3) und ziehen Sie ihn bis zum Anschlag (Det. 4), damit die Dosis gemahlene Kaffee aus dem Dosierer in die Filtertasse fließen kann.
- Sobald die Dosis entnommen wurde, lassen Sie den Hebel los, ohne ihn beim Rückhub zu begleiten.
- Wenn Sie eine doppelte Dosis gemahlene Kaffee entnehmen möchten, ziehen Sie den Dosierhebel zweimal, ohne die Filtertasse von der Gabel zu nehmen.

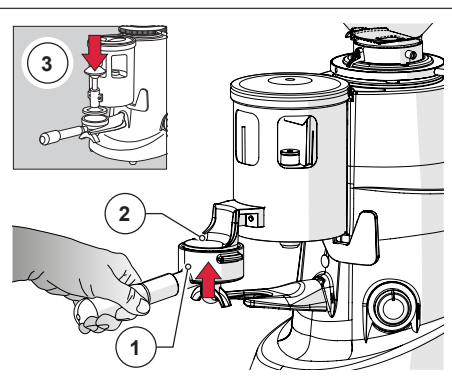
WARNHINWEIS: Der Dosierhebel muss immer bis zum Anschlag betätigt werden. Ziehen Sie ihn niemals teilweise heraus.



5.6 Pressen der Dosis (nur bei Kaffemühlen mit Dosierer)

Um die soeben bezogene Kaffeemenge zu pressen, drücken Sie einfach die Filtertasse (Det. 1) gegen die Presse (Det. 2).

Hinweis: Wenn das Gerät mit einer Federpresse ausgestattet ist (Det. 3 - Optional), setzen Sie den Filterbecher auf die Gabel an der Pressscheibe und drücken Sie dann den Knopf nach unten.



5.7 Sammlung von gemahlenem Kaffee (nur bei Kaffeemühlen)

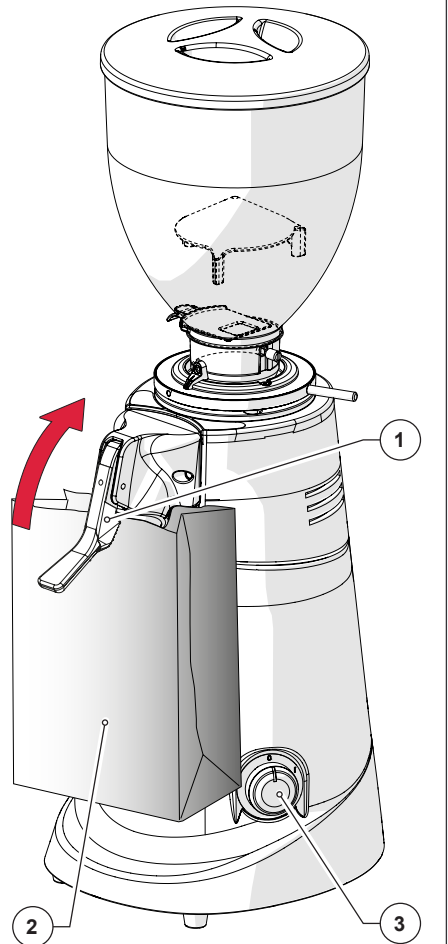
Um den gemahlene Kaffee, der aus der Kaffeemühle kommt, zu sammeln, ist es notwendig:

- Ziehen Sie den Hebel für die Beuterverriegelung (Det. 1), der sich über dem Kaffeeauslaufrohr befindet, nach oben.
- Legen Sie die Papiertüte (Det. 2) auf das Kaffeeauslaufrohr und verriegeln Sie sie, indem Sie den Hebel loslassen.

HINWEIS: Verwenden Sie Auffangbeutel für gemahlene Kaffee, die groß genug sind, um den gesamten Kaffee, den Sie mahlen möchten, aufzunehmen.

- Schalten Sie die Kaffeemühle über den Schalter (Det. 3) ein [siehe §5.2.2 und §5.2.3] und warten Sie, bis die gewünschte Menge Kaffee gemahlen ist.
- Nachdem Sie die gewünschte Menge Kaffee gemahlen haben, stoppen Sie den Mahlvorgang und schalten das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf die Position "0" stellen.
- Entfernen Sie den Beutel (Det. 2), nachdem Sie ihn vom Verriegelungshebel gelöst haben (Det. 3).

WARNHINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeeauslauf frei von Hindernissen ist, da sich das Gerät sonst verklemmt. Um den gemahlene Kaffee vollständig auslaufen zu lassen, drücken Sie den Griff des Kaffeeauslaufs fest an.

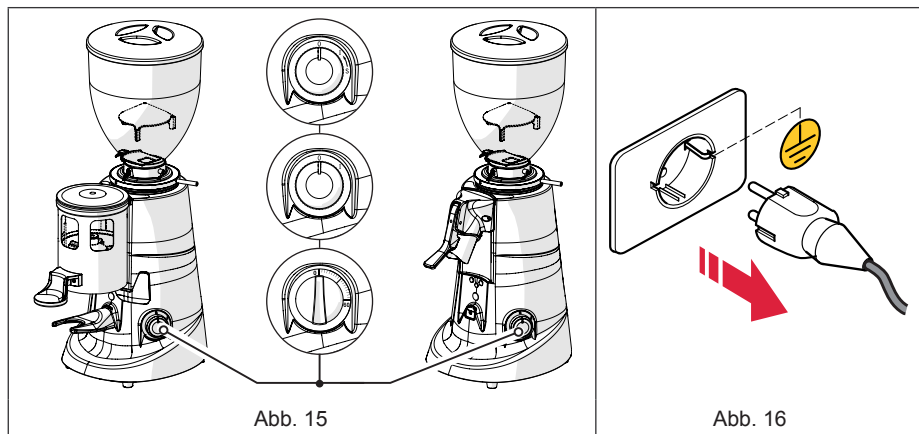


6 WARTUNG DER KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER

6.1 Gewöhnliche Wartung



ACHTUNG! Vor allen gewöhnlichen Wartungsarbeiten am Gerät ist diese vom Stromnetz zu trennen, indem man den entsprechenden Schalter (Abb. 15) in die Stellung „O“ (OFF) dreht und den Netzstecker aus der Steckdose zieht (Abb. 16).



Alle Maßnahmen zur gewöhnlichen Wartung Ihres Geräts sind in der nachstehenden Tabelle zusammengefasst.

Fiorenzato M.C. S.r.l. empfiehlt seinen Kunden, die angegebenen Maßnahmen gewissenhaft zu befolgen und sie in den beschriebenen Zeiten und Modi auszuführen.

PLANMÄSSIGE WARTUNGSEINGRIFFE			
Häufigkeit	Art des Eingriffs	Ausführender	Par.
Am Ende jedes Verbrauchs	Sorgfältige Reinigung des Geräts	Benutzer	6.1.1
Am Ende jedes Verbrauchs	Prüfung des Zustandes des Netzkabels	Benutzer	6.1.2
Jeden Monat	Reinigung der Mahlwerke	Benutzer	6.1.3
Bei Bedarf	Stilllegung der Kaffeemühle mit Dosierer	Benutzer	6.1.4
Am Verfallsdatum, das für Ihren Gerätetyp angegeben ist (siehe die Felder "Schleifdauer" in Par. 2.5.3 und 2.5.4).	Austausch der Mahlwerke	Qualifizierter Bediener oder Fachtechniker	6.1.5

6.1.1 Reinigung des Geräts

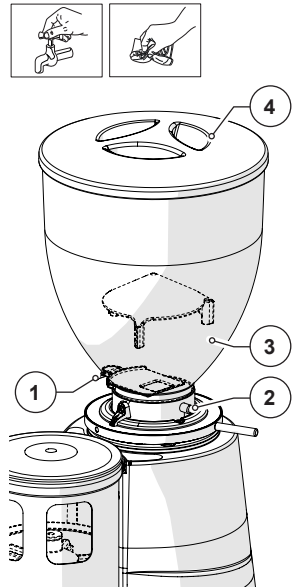
NACH JEDEM ARBEITSTAG: Führen Sie eine gründliche Reinigung des Geräts durch.

Auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen

- Schieber schließen (Det. 1), Befestigungsschraube lösen (Det. 2) und den Trichter vom (Det. 3) Gerät entfernen.
- Den Deckel (Det. 4) vom Trichter entfernen und diesen von den innen liegenden Kaffeebohnen befreien. Es wird empfohlen, den Kaffee in den Originalbeutel zu kippen und luftdicht zu verschließen, um das Aroma zu erhalten.
- Die inneren und äußeren Oberflächen des Trichters mit warmen Wasser und einem geruchsneutralen Reinigungs- und Entfettungsprodukt mit neutralem pH-Wert reinigen, das für den Lebensmittelbereich geeignet ist. Keine Kratzschwämme und/oder aggressive Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen des Trichters beschädigen könnten.
- Die gewaschenen Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch abtrocknen.



ACHTUNG! Der Trichter spülmaschinenfest.

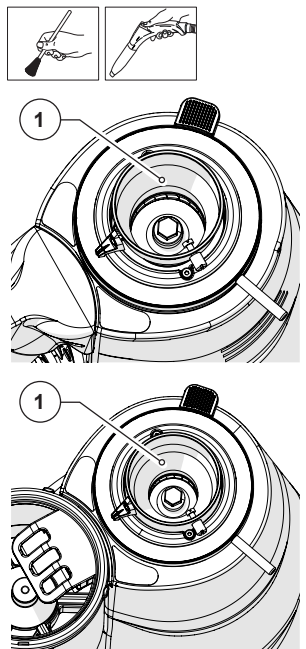


Auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen

- Entfernen Sie mit einem Pinsel mit weichen Borsten (sauber und desinfiziert) und einem Staubsauger Kaffeebohnen und Kaffeepulverreste aus der Mahlkammer (Det. 1).



ACHTUNG! Verwenden Sie zur Reinigung der Mahlkammer und der Mahlwerke kein Wasser und/oder Reinigungsmittel.

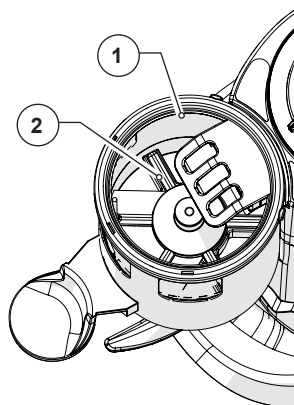


Nur bei Kaffemühlen mit Dosierer

- Entfernen Sie die Abdeckung der Dosiereinheit und entfernen Sie mit einem weichen Pinsel (sauber und desinfiziert) und einem Staubsauger Kaffeepulverreste aus dem Behälter (Det. 1) und der Dosierstern-Baugruppe (Det. 2).



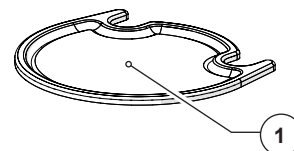
ACHTUNG! Verwenden Sie zur Reinigung des Dosierers kein Wasser und/oder Reinigungsmittel.



Nur bei Kaffemühlen mit Dosierer

Waschen Sie die Kaffeeauffangschale (Det. 1) mit warmem Wasser und einem pH-neutralen, lebensmittelechten, unparfümierten Reinigungs- und Entfettungsmittel.

Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

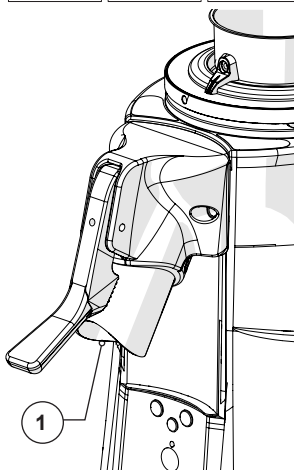
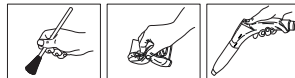


Nur bei Kaffeemühlen

Reinigen Sie mit einem Pinsel oder einer Bürste mit weichen Borsten (sauber und desinfiziert) das Innere des Kaffeeauslaufrohrs (Det. 1).



ACHTUNG! Verwenden Sie kein Wasser und/oder Reinigungsmittel, um das Auslaufrohr zu reinigen.



Auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen

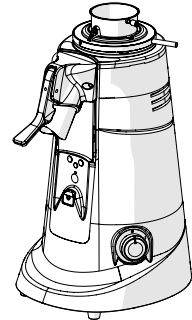
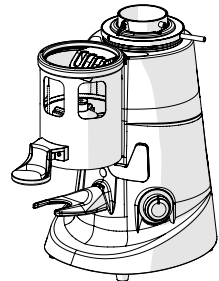
- Die äußere Reinigung des Maschinenkörpers muss mit weichen Tüchern und Produkten durchgeführt werden, die für den Lebensmittelbereich geeignet sind.



ACHTUNG! Keine Kratzschwämme und/oder aggressive Reinigungsmittel verwenden, die die äußeren Oberflächen der Maschine beschädigen könnten.



ACHTUNG! Es ist verboten, den Maschinenkörper mit Wasser- oder Dampfstrahlen zu reinigen.



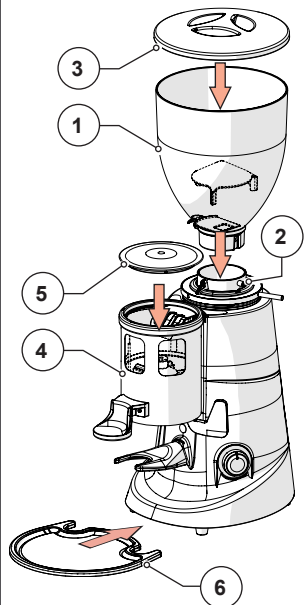
Auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen

- Setzen Sie nach der Reinigung den Trichter (z.B. Det. 1) wieder in die Mahlkammer ein und sichern Sie ihn mit der entsprechenden Befestigungsschraube (z.B. Det. 2).
- Schließen Sie den Trichter mit seinem Deckel (z.B. Det. 4).

Nur bei Kaffemühlen mit Dosierer

- Schließen Sie die Dosiereinheit (Det. 4) mit ihrem Deckel (Det. 5).
- Stellen Sie die Kaffeeauffangschale (Det. 6) auf den Boden der Kaffeemühle mit Dosierer.

Das Gerät ist wieder einsatzbereit, nachdem es elektrisch betrieben und mit Kaffeebohnen gefüllt wurde.



6.1.2 Prüfung des Zustands des Netzkabels

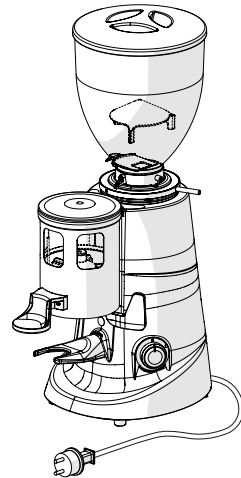
AM ENDE JEDES ARBEITSTAGES: Überprüfung des Netzkabels.

Auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen

- Prüfen Sie bei abgezogenem Kabel aus der Steckdose visuell und durch Berührung, ob die Schutzhülle intakt ist, die Drähte nicht freiliegen und der Stecker nicht beschädigt ist.



ACHTUNG! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ersetzen Sie es durch eines, das die gleichen Eigenschaften hat.



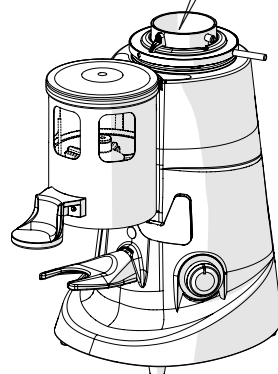
6.1.3 Gründliche Reinigung der Mahlwerke

JEDEN MONAT: die Reinigung am Boden der Mahlwerke ausführen

Auf allen Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen

Die Mahlwerke müssen einmal im Monat (oder bei Bedarf) gründlich gereinigt werden. Verwenden Sie dazu spezielle Produkte zur Reinigung von Kaffemühlen mit Dosierer und/oder Kaffeemühlen, die auf dem Markt erhältlich sind (z. B. PULY GRIND Reinigungsmittel).

- Die gründliche Reinigung muss am Ende der Endreinigung (siehe Abschnitt 6.1.1) durchgeführt werden, wobei die Maschine ohne Kaffee und ohne Einfülltrichter ist.
- Die Reinigung der Mühle erfolgt, indem eine Dosis des Produkts in die Mahlkammer (völlig leer) gekippt wird und der Mahlvorgang kann danach starten. Während des Mahlens regeneriert das Produkt (in Form von Körnern oder Kristallen) die Mahlwerke, indem es alle Kaffeeablagerungen, Verkrustungen, Schimmel und Fettablagerungen vollständig von deren Oberfläche entfernt, das Öl absorbiert und den ranzigen Zustand eliminiert ohne dass dabei Rückstände hinterlassen werden.
- Auf diese Weise erfolgt die Regeneration, ohne dass die Mahlwerke demontiert werden müssen und ohne dass die eingestellte Mahlposition umgeändert werden muss.

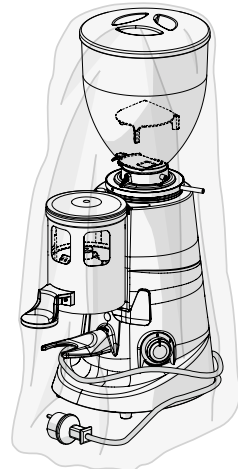


6.1.4 Stilllegen des Geräts

Wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum (Bsp. Feiertage, Ferien usw.) nicht verwendet wird, werden folgende Reinigungsarbeiten für ihre Erhaltung in einem gutem Zustand und für die Vermeidung von möglichen Problemen beim nächsten Neustart empfohlen.

WENN BENÖTIGT: Reinigung und Stilllegung

- Führen Sie eine gründliche Reinigung des Geräts durch, wie in Abs. 6.1.1.
- Führen Sie eine gründliche Reinigung der Mahlwerke durch, wie in Kapitel 6.1.3.
- Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Decken Sie das Gerät mit einem Geschirrtuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.



6.1.5 Austausch der Mahlwerke

Die von Fiorenzato M.C. S.r.l. empfohlene Häufigkeit für den Austausch von Schleifsteinen hängt von Ihrem Gerätemodell und der Art der installierten Schleifsteine ab. Die Häufigkeit des Austauschs, ausgedrückt in Kilogramm gemahlene Kaffees, entnehmen Sie bitte den Tabellen der technischen Daten in den Abschnitten 2.5.3 und 2.5.4.



ACHTUNG! Der Austausch der Mahlwerke muss von einem qualifizierten Bediener oder Fachtechnikern ausgeführt werden, die Original-Ersatzteile verwenden.

6.2 Außerordentliche Wartung

Für Kaffemühlen mit Dosierer und Kaffeemühlen sind keine außerordentlichen Wartungsarbeiten vorgesehen. Im Falle von Brüchen und/oder Störungen, die nicht in diesem Abschnitt „7 STÖRUNGEN - URSACHEN - LÖSUNGEN“ behandelt werden, sollten Sie jedoch nicht auf eigene Faust eingreifen, sondern Ihren Händler vor Ort informieren, der sich mit dem Servicezentrum von Fiorenzato M.C. S.r.l. in Verbindung setzen wird, um das Problem zu lösen.

7 STÖRUNGEN - URSACHEN - LÖSUNGEN

Die Tabelle zeigt die möglichen Störungen, die dazu führen können, dass Ihr Gerät nicht richtig funktioniert und/oder nicht richtig funktioniert. Für jede Störung werden die mögliche Ursache und die zur Wiederherstellung des korrekten Betriebs zu ergreifenden Maßnahmen angegeben.

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Ausfall der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Schalter in der Position „I“ (ON) steht; • Stellen Sie sicher, dass der Leitungsschutzschalter vor der Netzsteckdose (falls vorhanden) in der Position „EIN“ steht. • Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt und korrekt an die Steckdose am Einsatzort angeschlossen ist.
Die Kaffeebohnen gehen nicht vom Einfülltrichter herunter.	Schieber geschlossen.	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie den Schieber.
Während des Mahlvorgangs schaltet sich der Motor ab.	Eingriff des Thermoschutzes am Motor wegen der Blockierung des Mahlsystems im Fall von Gegenständen oder Fremdkörpern zwischen den Mahlwerken.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ausschalten und warten, bis es vollständig abgekühlt ist. • Das Gerät von der Stromquelle trennen. • Den Schieber schließen und den Einfülltrichter entfernen. • Reinigen Sie die Mahlkammer und entfernen Sie alle Fremdkörper. • Das Gerät wieder zusammenbauen und einen Mahlzyklus starten.



ACHTUNG! Wenn die Störung auch nach Durchführung der vorgeschlagenen Abhilfemaßnahmen fortbesteht oder wenn Funktionsanomalien auftreten, die nicht in der Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, der entscheidet wird, ob Sie den Kundendienst von Fiorenzato M.C. S.r.l. das Gerät von einem spezialisierten Techniker reparieren oder überholen lassen.

8 ANFRAGE ERSATZTEILE

Wenn es notwendig ist, verschlissene Teile des Geräts (z.B. Mahlwerke) zu ersetzen, muss der Endverbraucher (z.B. Barkeeper / Gastronom / Lebensmittelhändler usw.) seinen örtlichen Händler als direkten Vermittler von Fiorenzato M.C. S.r.l. kontaktieren und das Modell der Kaffeemühle mit Dosierer seinem Besitz mitteilen, um Originalersatzteile zu identifizieren, anzufordern und zu erhalten. Nur autorisierte Gebietshändler erhalten dann die Möglichkeit, sich auf unserer Website zu registrieren, um das erforderliche Ersatzteil zu bestellen.

Gebietshändler, die Ersatzteile anfordern möchten, müssen dies tun:

- Rufen Sie die Website www.fiorenzato.com auf, gehen Sie in den Bereich Ersatzteile und wählen Sie das vom Endverbraucher angegebene Modell der die Kaffeemühle mit Dosierer aus.
- Gehen Sie in den reservierten Bereich und geben Sie Ihre Anmeldedaten in das entsprechende Formular ein (beim ersten Zugriff wird eine Registrierung mit Eingabe Ihrer Identifikationsdaten angefordert).
- Wählen Sie die benötigten Ersatzteile mithilfe der Explosionszeichnungen des Produkts im Portal aus.
- Folgen Sie den Anweisungen, um Ihre Bestellung abzuschließen und sende Sie sie an Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- Der örtliche Händler wird von Fiorenzato M.C. S.r.l. Mitarbeitern kontaktiert, die sich um die Anfrage kümmern werden.



ACHTUNG! Bitte beachten Sie, dass die Austauscharbeiten an den Mahlwerken und allgemein an allen inneren Elementen der Kaffeemühle von einem technischen Fachpersonal auszuführen sind.



ACHTUNG! Fiorenzato M.C. S.r.l. übernimmt keine Verantwortung für etwaige Personen- und/oder Geräteschäden, die durch den Austausch von Komponenten mit Nicht-Original-Ersatzteilen und durch die Arbeit von einem unqualifizierten Personal entstehen.

9 ENTSORGUNG



ACHTUNG! In den verschiedenen Ländern sind die Gesetze bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten verschieden und daher müssen die Vorschriften der jeweiligen Gesetze und der zuständigen Behörden am Ort der Entsorgung beachtet werden.

- Wenn das Kennzeichnungsetikett auf dem Gerät das Symbol eines durchgestrichenen Müllcontainers (siehe Abbildung) zeigt, weist dies darauf hin, dass das Produkt gemäß den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert wird und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (RAEE) entspricht, weshalb es am Ende seiner Lebenszeit verpflichtend vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss.
- Das Gerät muss daher kostenlos bei einer Altstoffsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte oder im Rahmen des Kaufs eines neuen gleichwertigen Geräts an Ihren Händler zurückgegeben werden.
- Der Benutzer ist dafür zuständig, das Gerät am Ende seines Lebenszyklus zur entsprechenden Sammelstelle zu bringen unter Androhung der in den geltenden Abfallgesetzen vorgesehenen Strafen. Eine adäquate Mülltrennung für die Weiterverwertung, umweltschonende Behandlung und Entsorgung des für das Recycling aufbereiteten Geräts trägt dazu bei, dass negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt vermieden werden und sie begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Für detailliertere Informationen über die verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Abfallbehörden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde. Die Hersteller und Importeure kommen ihrer Verantwortung hinsichtlich des Recyclings, der Aufbereitung und der umweltgerechten Entsorgung nach und das sowohl direkt als auch durch die Abgabe an eine Sammelstelle.



LEERE SEITE



FIORENZATO

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

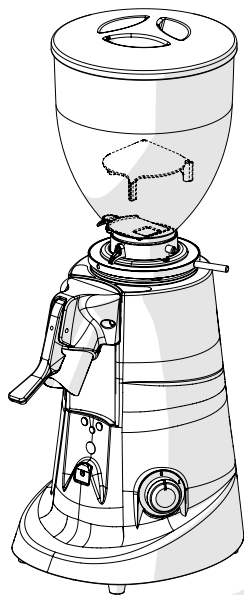
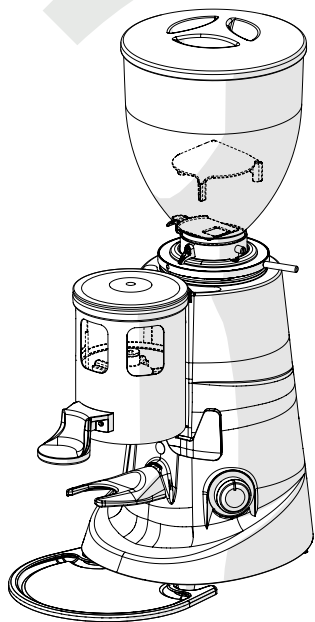
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIorenzato

Παραδοσιακοί δοσομετρικοί μύλοι και
Μύλοι άλεσης καφέ για καφεκοπτεία

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



Εγχειρίδιο εγκατάστασης, χρήσης
και συντήρησης



Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν από την πρώτη
χρήση.



ΠΡΩΤΟΤΥΠΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
Rev_00 Ed_06/2022

1	ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	5
1.1	Γενικές πληροφορίες για το εγχειρίδιο και την παραπομπή σε αυτό	5
1.2	Σύμβολα που χρησιμοποιήθηκαν στο εγχειρίδιο	5
1.3	Προειδοποιήσεις για τον αγοραστή	6
1.4	Στοιχεία του κατασκευαστή	6
1.5	Οδηγίες για την αίτηση παρεμβάσεων	6
1.6	Εγγύηση	7
1.7	Οδηγίες που εφαρμόζονται	7
2	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	8
2.1	Εισαγωγή	8
2.2	Προσδιορισμός του μηχανήματος	8
2.3	Προσδιορισμός των κύριων στοιχείων των συσκευών	9
2.3.1	Προσδιορισμός των κύριων στοιχείων του Δοσομετρικού μύλου για καφέ	9
2.3.2	Προσδιορισμός των κύριων στοιχείων του Μύλου άλεσης καφέ	10
2.4	Προβλεπόμενη χρήση	10
2.5	Τεχνικά χαρακτηριστικά	11
2.5.1	Διαστάσεις και βάρος Δοσομετρικών μύλων	11
2.5.2	Διαστάσεις και βάρος Μύλων άλεσης καφέ	11
2.5.3	Τεχνικά χαρακτηριστικά Δοσομετρικών μύλων	12
2.5.4	Τεχνικά χαρακτηριστικά Μύλου άλεσης καφέ	13
2.6	Θόρυβος	14
3	ΑΣΦΑΛΕΙΑ	14
3.1	Γενικές πληροφορίες	14
3.2	Λογικά προβλεπόμενη λανθασμένη χρήση	14
3.3	Προσοχή για τη σωστή και ασφαλή χρήση	15
3.4	Διατάξεις ασφαλείας που διαθέτει η συσκευή	16
3.5	Υπολειπόμενοι κίνδυνοι	17
3.6	Ετικέτες σήμανσης που εφαρμόζονται στο μηχάνημα	18
4	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	19
4.1	Αποθήκευση	19
4.2	Επιλογή σημείου εγκατάστασης	19
4.3	Αποσυσκευασία και μετακίνηση της συσκευής	20
4.4	Εγκατάσταση και σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο	20
5	ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ	22
5.1	Προετοιμασία χρήσης του δοσομετρικού μύλου για καφέ και του μύλου άλεσης καφέ	22
5.2	Χειρισμός μηχανής	23
5.2.1	Διακόπτης «O/I/START» σε συσκευές έκδοσης «Α»	23

5.2.2	Διακόπτης με «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ» σε συσκευές έκδοσης «Τ»	24
5.2.3	Διακόπτης «Ο/Ι» σε συσκευές έκδοσης «Μ»	25
5.3	Ρύθμιση βαθμού άλεσης	26
5.4	Ρύθμιση δοσομέτρησης (μόνο για δοσομετρικούς μύλους)	27
5.5	Λήψη δόσης (μόνο για δοσομετρικούς μύλους)	28
5.6	Πάτημα δόσης (μόνο για δοσομετρικούς μύλους)	28
5.7	Συλλογή αλεσμένου καφέ (μόνο για μύλους άλεσης καφέ)	29
6	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ	30
6.1	Τακτική συντήρηση	30
6.1.1	Καθαρισμός συσκευής	31
6.1.2	Έλεγχος κατάστασης καλωδίου τροφοδοσίας	34
6.1.3	Σχολαστικός καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης	34
6.1.4	Θέση εκτός λειτουργίας της συσκευής για παρατεταμένο χρονικό διάστημα	35
6.1.5	Αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης	35
6.2	Έκτακτη συντήρηση	35
7	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ	36
8	ΑΙΤΗΜΑ ΓΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ	37
9	ΔΙΑΘΕΣΗ	38

1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1.1 Γενικές πληροφορίες για το εγχειρίδιο και την παραπομπή σε αυτό



Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών προτού εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον Δοσομετρικό μύλο για καφέ ή τον Μύλο άλεσης καφέ για καφεκοπτεία της Fiorenzato M.C. S.r.l.

Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών έχει συνταχθεί σύμφωνα με όσα προβλέπονται από την Οδηγία 2006/42/EK και παρέχει όλες τις απαραίτητες οδηγίες για τον τελικό χρήστη προκειμένου να εγκαταστήσει, να ρυθμίσει και να χρησιμοποιήσει τους Δοσομετρικούς μύλους για καφέ και τους Μύλους άλεσης καφέ για καφεκοπτεία, οι οποίοι κατασκευάζονται από την Fiorenzato M.C. S.r.l.

Το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου πρέπει να διαβάζεται και να κατανοείται σε όλα τα μέρη του πριν την εγκατάσταση και χρήση της συσκευής σας και πρέπει να αποθηκεύεται και να διατηρείται σε καλή κατάσταση για μελλοντική αναφορά.

Οι εικόνες, τα δεδομένα, τα κείμενα και οι περιγραφές που περιέχονται στο παρόν έγγραφο αποτελούν ιδιοκτησία της Fiorenzato M.C. S.r.l. και αντιπροσωπεύουν την τεχνολογική εξέλιξη που υπάρχει τη στιγμή που το προϊόν κυκλοφορεί στην αγορά.



H Fiorenzato M.C. S.r.l. αναζητεί πάντα νέες λύσεις για τη βελτίωση των προϊόντων του και για το λόγο αυτό επιφυλάσσεται του δικαιώματος να επιφέρει, στο χρόνο, τροποποιήσεις στον δοσομετρικό μύλο και στη σχετική τεκμηρίωση χωρίς να θεωρεί τα προϊόντα που έχουν ήδη πωληθεί ακατάλληλα ή/και παρωχημένα.

Το παρόν εγχειρίδιο διαθέτει έναν γενικό πίνακα περιεχομένων που διευκολύνει τον εντοπισμό ενός συγκεκριμένου θέματος καθώς και μια σειρά συμβόλων τα οποία τραβούν την προσοχή του χρήστη και τον ενημερώνουν σχετικά με περιεχόμενο ειδικού ενδιαφέροντος με σκοπό την ασφάλειά του και τη σωστή χρήση της συσκευής.

1.2 Σύμβολα που χρησιμοποιήθηκαν στο εγχειρίδιο



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Υποδεικνύει προειδοποίηση ή σημαντική σημείωση που αφορά συγκεκριμένες λειτουργίες και/ή χρήσιμες πληροφορίες για τον χρήστη. Δώστε προσοχή στις παραγράφους που φέρουν το σύμβολο.



ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ - ΠΡΟΣΟΧΗ! Σήμα γενικού κινδύνου. Το κείμενο που φέρει αυτό το σύμβολο δείχνει ότι η μη τήρηση των οδηγιών που παρέχονται μπορεί να προκαλέσει βλάβες στο μηχάνημα και/ή κινδύνους τραυματισμού για τον χρήστη.



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΥΠΟ ΤΑΣΗ - ΠΡΟΣΟΧΗ! Το κείμενο που φέρει το σύμβολο αυτό δείχνει τον πιθανό κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Δώστε προσοχή στις υποδείξεις που δίδονται.



ΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΥ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΣΕ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ: Το κείμενο που φέρει το σύμβολο αυτό υποδεικνύει ότι η εργασία που περιγράφεται θα πρέπει να εκτελείται από έναν ειδικευμένο τεχνικό (τεχνική βοήθεια).

1.3 Προειδοποιήσεις για τον αγοραστή

Το παρόν εγχειρίδιο, μαζί με τη Δήλωση Συμμόρφωσης CE, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της συσκευής σας και επομένως η διαχείριση και η φύλαξή του πρέπει να γίνεται με προσοχή, να βρίσκεται πάντα στη διάθεση όλων των χρηστών και να συνοδεύει τη συσκευή σε περίπτωση μεταφοράς ή μεταπώλησης σε τρίτους.



Σε περίπτωση απώλειας ή αλλοίωσης αυτής της τεκμηρίωσης, μπορείτε να ζητήσετε αντίγραφο από τον κατασκευαστή, υποδεικνύοντας τον κωδικό του εγχειριδίου που αναγράφεται στο πίσω μέρος του εξώφυλλου.

Προτού επιτρέψετε τη χρήση του Δοσομετρικού μύλου για καφέ ή/και του Μύλου άλεσης καφέ για καφεκοπτεία σε κάποιον άλλον χρήστη, βεβαιωθείτε ότι αυτός έχει διαβάσει και κατανοήσει το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου.

Το εγχειρίδιο οδηγιών περιέχει όλες τις υποδείξεις και τις διαδικασίες χρήσης που, αν τηρούνται σωστά, επιτρέπουν την ασφαλή λειτουργία χωρίς να προκαλούνται βλάβες σε εσάς ή στο μηχάνημα.



Αποτελεί υποχρέωση του αγοραστή να παρέχει κατάλληλη εκπαίδευση ως προς τη χρήση και τη συντήρηση του Δοσομετρικού μύλου για καφέ ή/και του Μύλου άλεσης καφέ για καφεκοπτεία στο προσωπικό που είναι υπεύθυνο για τη χρήση του.



Ο αγοραστής και όλοι οι χρήστες της συσκευής θα πρέπει να τηρούν με προσοχή όλες τις ειδικές προειδοποιήσεις που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

1.4 Στοιχεία του κατασκευαστή

Για οποιαδήποτε διευκρίνιση μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Fiorenzato M.C. S.r.l. στην ακόλουθη διεύθυνση:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

Τηλ. +39/049 628716 - Φαξ, +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Οδηγίες για την αίτηση παρεμβάσεων

Για την τεχνική υποστήριξη της συσκευής, ο χρήστης θα πρέπει απαραίτητα να απευθύνεται στο κατάστημα από το οποίο αγόρασε τη συσκευή. Για περισσότερες πληροφορίες ή διευκρινήσεις αναφορικά με τη χρήση ή/και τη συντήρηση του Δοσομετρικού μύλου ή/και του Μύλου άλεσης καφέ για καφεκοπτεία, η **Fiorenzato M.C. S.r.l.** παραμένει στη διάθεσή σας και μπορείτε να επικοινωνήσετε στα στοιχεία που αναφέρονται παραπάνω.

1.6 Εγγύηση

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. παρέχει για τα προϊόντα της εγγύηση 24 μηνών, με ισχύ από την ημερομηνία που αναγράφεται στην απόδειξη αγοράς η οποία εκδίδεται από την Fiorenzato M.C. S.r.l.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, ο κατασκευαστής αναλαμβάνει την υποχρέωση να επιδιορθώνει ή να αντικαθιστά δωρεάν τα μέρη και/ή τα εξαρτήματα που είναι ελαττωματικά λόγω κατασκευαστικών ελαττωμάτων.

Η εγγύηση που καλύπτει το προϊόν παύει να ισχύει αν:

- Οι προειδοποιήσεις/εντολές που περιέχει το παρόν εγχειρίδιο δεν έχουν τηρηθεί.
- Οι εργασίες τακτικής συντήρησης και καθαρισμού του μηχανήματος δεν έχουν εκτελεστεί από χρήστη με την κατάλληλη κατάρτιση σχετικά με τους σωστούς τρόπους εκτέλεσης.
- Τυχόν εργασίες επιδιόρθωσης έχουν ανατεθεί σε μη ειδικευμένο ή μη εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή προσωπικό.
- Το προϊόν χρησιμοποιείται για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που προβλέπει το παρόν εγχειρίδιο.
- Τυχόν αντικαταστάσεις έχουν γίνει με χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών (επισημαίνεται ότι οι αντικαταστάσεις με μη γνήσια ανταλλακτικά, εκτός του ότι ακυρώνουν την εγγύηση, ακυρώνουν και την «Δήλωση συμμόρφωσης» που συνοδεύει τη συσκευή.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει λόγω βλάβης που προκαλείται στη συσκευή από: αμέλεια, εγκατάσταση και/ή χρήση που δεν συμμορφώνεται με όσα ορίζει το παρόν εγχειρίδιο, έλλειψη συντήρησης (καθαρισμός), βλάβες που προκαλούνται από κεραυνούς και ατμοσφαιρικά φαινόμενα, λανθασμένη ηλεκτρική τροφοδοσία, υπερτάσεις και υπερεντάσεις.

1.7 Οδηγίες που εφαρμόζονται

Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι καφέ που κατασκευάζονται από την Fiorenzato M.C. S.r.l. έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί βάσει των βασικών προδιαγραφών των ακόλουθων κοινοτικών οδηγιών:

- 2006/42/EK [Οδηγίας περί Μηχανών].
- 2014/35/EE [Οδηγίας Χαμηλής Τάσης].
- 2014/30/EE [Οδηγία Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας].
- 2011/65/EE [Οδηγία RoHS].
- 2015/863/EE [Οδηγία κατ'εξουσιοδότηση RoHS].
- 2012/19/EE [Οδηγία ΑΗΗΕ].

2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Εισαγωγή

Ο καφές είναι μια τέχνη και τη βαθιά γνώση των μυστικών του θα πρέπει να τηρούνται ακριβείς κανόνες. Η φόρμουλα για την επίτευξη του τέλειου φλιτζανιού του καφέ εσπρέσο είναι πολύ περίπλοκη και το μέρος του εξοπλισμού είναι πολύ σημαντικό. Για τη βέλτιστη επιτυχία και την αδιαμφισβήτητη ποιότητα θα πρέπει να συνδυαστούν σωστά τρία στοιχεία:

- Ένα καλό χαρμάνι.
- Την κατάλληλη χρήση του διαθέσιμου εξοπλισμού.
- Τη δεξιοτεχνία και τον επαγγελματισμό του ατόμου που το ετοιμάζει. Για να γευτείτε έναν καλό καφέ, αντίθετα με ό,τι πιστεύεται, δεν αρκεί μόνο η επιλογή ενός ειδικού χαρμανιού.

Η εμπειρία και η ικανότητα του χειριστή να ακολουθήσει τις σωστές διαδικασίες προετοιμασίας του ροφήματος και χρήσης των κατάλληλων μηχανών, συμβάλουν αποφασιστικά στη δημιουργία ενός μικρού αριστουργήματος. Για το λόγο αυτό, οι επαγγελματίες δίνουν τόση σημασία στο μηχάνημα και στον μύλο. Η καλή γνώση αυτών των εργαλείων, η συντήρησή τους σε άριστη κατάσταση και η χρήση τους όσο το δυνατόν καλύτερα είναι μια δεξιότητα που ανήκει στους πραγματικούς μαέστρους του καφέ. Η ποιότητα ενός καλού καφέ είναι αποτέλεσμα σειράς εργασιών, μεταξύ των οποίων η άλεση παίζει σημαντικό ρόλο. Ο δοσομετρικός μύλος συνεπώς αποτελεί για τον χειριστή ένα από τα βασικά εργαλεία, η δομή των οποίων πρέπει να ανταποκρίνεται σε ορισμένα χαρακτηριστικά που είναι: στιβαρότητα, αντίσταση και λειτουργικότητα, χαρακτηριστικά που έχουν ικανοποιηθεί πλήρως από όλους τους δοσομετρικούς μύλους που κατασκευάζονται από την **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Προσδιορισμός του μηχανήματος

Από την αριστερή πλευρά όλων των δοσομετρικών μύλων που κατασκευάζει η Fiorenzato M.C. S.r.l. , εφαρμόζεται μία ετικέτα αναγνώρισης στην οποία αναφέρονται πάντα τα ακόλουθα στοιχεία:

- Εταιρική επωνυμία της Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Σήμανση CE και έτος κατασκευής.
- Άλλα σήματα πιστοποίησης.
- Μοντέλο και αριθμός μητρώου.
- Ισχύς της συσκευής.
- Απαιτούμενη τάση και συχνότητα τροφοδοσίας.

Σημείωση: Στην εικόνα απεικονίζεται ο Δοσομετρικός μύλος για καφέ, Μοντέλο F5 A. Η αναγνωριστική ετικέτα βρίσκεται στο ίδιο μέρος σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και σε όλους τους μύλους άλεσης καφέ για καφεκοπτεία, που κατασκευάζονται από την Fiorenzato.

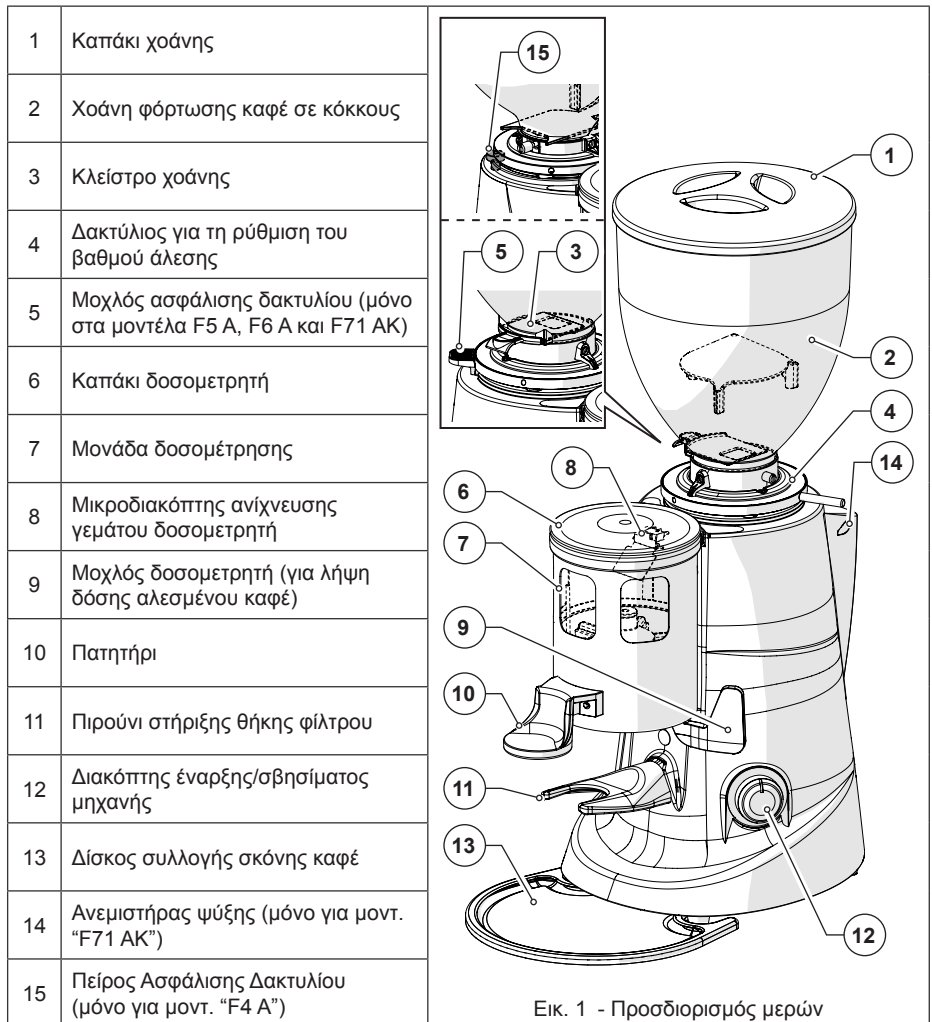


2.3 Προσδιορισμός των κύριων στοιχείων των συσκευών

Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι για καφέ και οι μύλοι άλεσης καφέ αποτελούνται από το κύριο σώμα της μηχανής με όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα για την εκτέλεση της άλεσης του καφέ και από μια χοάνη τροφοδοσίας στο επάνω μέρος για την τροφοδοσία με καβουρδισμένο καφέ σε κόκκους. Στις επόμενες παραγράφους αναφέρονται τα κύρια στοιχεία των διαφόρων συσκευών.

2.3.1 Προσδιορισμός των κύριων στοιχείων του Δοσομετρικού μύλου για καφέ

Έχοντας ως αναφορά την Εικ. 1 οι **δοσομετρικοί μύλοι** για καφέ, μοντέλα **F4 A, F5, F6** και **F71 AK**, αποτελούνται από τα ακόλουθα κύρια μέρη:



2.3.2 Προσδιορισμός των κύριων στοιχείων του Μύλου άλεσης καφέ

Έχοντας ως αναφορά την Εικ. 2 οι μύλοι άλεσης καφέ, μοντέλα **F5**, **F6** και **F71 DK**, αποτελούνται από τα ακόλουθα κύρια μέρη:

1	Καπάκι χοάνης	
2	Χοάνη φόρτωσης καφέ σε κόκκους	
3	Κλείστρο χοάνης	
4	Δακτύλιος για τη ρύθμιση του βαθμού άλεσης	
5	Μοχλός ασφάλισης δακτυλίου	
6	Σωλήνας εξόδου καφέ	
7	Μοχλός στερέωσης σακούλας	
8	Διακόπτης έναρξης/σβησίματος μηχανής	
9	Ανεμιστήρας ψύξης (μόνο για μοντ. "F71 DK")	

Εικ. 2 - Προσδιορισμός μερών

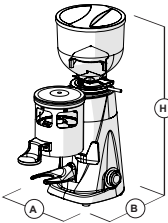
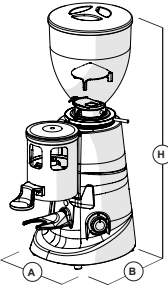
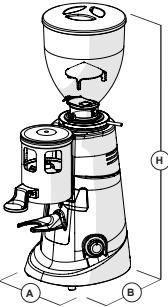
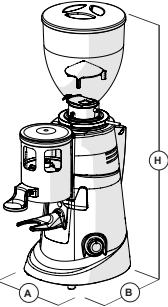
2.4 Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή σχεδιάστηκε αποκλειστικά για τη άλεση των κόκκων καβουρδισμένου καφέ. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θα πρέπει να θεωρηθεί ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιασδήποτε ευθύνης για βλάβες που θα οφείλονται σε ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για την άλεση άλλων ειδών τροφίμων ή άλλων υλικών σε κόκκους. Οι μύλοι μας είναι συσκευές που προορίζονται για καθαρισμένο προσωπικό, για επαγγελματική και όχι οικιακή χρήση.

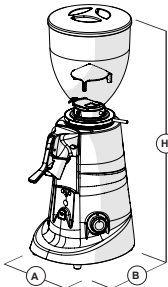
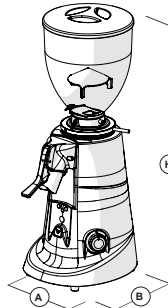
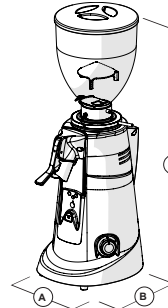
2.5 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. κατασκευάζει παραδοσιακούς δοσομετρικούς μύλους για καφέ και μύλους άλεσης καφέ σε διάφορα μοντέλα. Στους πίνακες που ακολουθούν αναφέρονται οι διαστάσεις και τα βασικά τεχνικά χαρακτηριστικά των δοσομετρικών μύλων για καφέ και των μύλων άλεσης καφέ, χωρισμένα με βάση τον τύπο συσκευής.





2.5.1 Διαστάσεις και βάρος Δοσομετρικών μύλων

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Μοντέλο				
Διαστάσεις [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Καθαρό βάρος [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Διαστάσεις και βάρος Μύλων άλεσης καφέ

	F4 D	F5 D	F71 DK
Μοντέλο			
Διαστάσεις [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Καθαρό βάρος [kg]	13	15,5	19

2.5.3 Τεχνικά χαρακτηριστικά Δοσομετρικών μύλων

Μοντέλο	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Τροφοδοσία	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Ισχύς [Watt]	250	350	650	850
Τύπος μαχαιριών άλεσης	Επίπεδα	Επίπεδα	Επίπεδα	Κωνικά
Διάμετρος μαχαιριών άλεσης [mm]	58	64	83	71
Ταχύτητα περιστροφής μαχαιριών άλεσης [στροφές/λεπτό]	1400 στα 50 Hz	1350 στα 50 Hz	1400 στα 50 Hz	450 στα 50 Hz
	1600 στα 60 Hz	1550 στα 60 Hz	1600 στα 60 Hz	500 στα 60 Hz
Χωρητικότητα χοάνης [g]	500	1500	1500	1500
Χωρητικότητα δοσομετρητή [g]	250	250	250	250
Ρύθμιση μεμονωμένης δόσης [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10
Συνιστώμενη χρήση [kg/ημέρα]	έως 1	έως 2	έως 6	έως 14
Διαθέσιμες εκδόσεις (τρόποι λειτουργίας)				
A	Με μικροδιακόπτη για αυτόματο γέμισμα του δοσομετρητή	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	Με χρονοδιακόπτη (μέγιστος χρόνος άλεσης = 60 δευτ./κύκλο)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Με διακόπτη (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Συχνότητα αντικατάστασης μαχαιριών άλεσης εκφρασμένη σε kg αλεσμένου καφέ				
Διάρκεια μαχαιριών άλεσης «Standard»	250	400	600	1200
Διάρκεια μαχαιριών άλεσης Red Speed	/	1600	2400	4800
Προαιρετικό				
Χοάνη 500 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Μεταλλικό πατητήρι	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Πατητήρι με ελατήριο	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Μοχλός δοσομετρητή στην αριστερή πλευρά	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Μαχαίρια άλεσης «Red Speed»	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Τεχνικά χαρακτηριστικά Μύλου άλεσης καφέ

Μοντέλο	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Τροφοδοσία	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Ισχύς [Watt]	350	650	850	
Τύπος μαχαιριών άλεσης	Επίπεδα	Επίπεδα	Κωνικά	
Διάμετρος μαχαιριών άλεσης [mm]	64	83	71	
Ταχύτητα περιστροφής μαχαιριών άλεσης [στροφές/λεπτό]	1350 στα 50 Hz	1400 στα 50 Hz	300 στα 50 Hz	
	1550 στα 60 Hz	1600 στα 60 Hz	300 στα 60 Hz	
Χωρητικότητα χοάνης [g]	1500	1500	1500	
Χωρητικότητα δοσομετρητή [g]	250	250	250	
Ρύθμιση μεμονωμένης δόσης [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Συνιστώμενη χρήση [kg/ημέρα]	έως 2	έως 6	έως 14	
Διαθέσιμες εκδόσεις (τρόποι λειτουργίας)				
T	Με χρονοδιακόπτη (μέγιστος χρόνος λειτουργίας = 60 δευτ./κύκλο)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Με διακόπτη (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Συχνότητα αντικατάστασης μαχαιριών άλεσης εκφρασμένη σε kg αλεσμένου καφέ				
Διάρκεια μαχαιριών άλεσης «Standard»	400	600	1200	
Διάρκεια μαχαιριών άλεσης Red Speed	1600	2400	4800	
Προαιρετικό				
Χοάνη 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Μαχαιρία άλεσης «Red Speed»	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.6 Θόρυβος



Η μέγιστη εκπομπή θορύβου των δοσομετρικών μύλων που διαθέτουμε, μετρούμενη σε θάλαμο αντήχησης UNI EN ISO 3741 σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60704-1, συμμορφώνεται με τα πρότυπα EN 60704-1: 1998 και EN 607043: 1996. Το αντίστοιχο επίπεδο έκθεσης θορύβου για έναν χειριστή, που συνδέεται αποκλειστικά με την οριακή λειτουργία της συσκευής 240 λεπτών σε οκτώ ώρες, ισούται με **78 dB(A)**, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 86/188/ΕΟΚ και τη μεταγενέστερη αναθεώρηση 2003/10/ΕΟΚ. Για το λόγο αυτό, η χρήση της συσκευής δεν απαιτεί καμία προφύλαξη κατά των κινδύνων που προκύπτουν από την έκθεση στο θόρυβο στους χώρους εργασίας (άρθρα 3-8 της DE 2003/10/ΕΟΚ).

3 ΑΣΦΑΛΕΙΑ

3.1 Γενικές πληροφορίες

Ο αγοραστής θα πρέπει να φροντίσει να ενημερώσει το προσωπικό του χρήστη για τους πιθανούς κινδύνους που προκύπτουν από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής, για τις διατάξεις ασφαλείας που έχει εγκρίνει ο κατασκευαστής και για τους γενικούς κανόνες πρόληψης ατυχημάτων που προβλέπουν οι κοινοτικές οδηγίες και η νομοθεσία της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται η συσκευή. Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν τη θέση και τη λειτουργία όλων των ελέγχων και των χαρακτηριστικών του μηχανήματος που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Προτού εγκαταστήσετε, ενεργοποιήσετε και χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά έναν δοσομετρικό μύλο της Fiorenzato M.C. S.r.l. θα πρέπει να έχετε διαβάσει και κατανοήσει ολόκληρο το περιεχόμενο του παρόντος εγγράφου, καθώς και του εγγράφου «ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ».



ΠΡΟΣΟΧΗ: Η μη εξουσιοδοτημένη αλλοίωση ή αντικατάσταση ενός ή περισσότερων τμημάτων του μηχανήματος, η χρήση εξαρτημάτων που θα τροποποιούν τη χρήση του και η χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών, μπορεί να γίνουν αιτία κινδύνων ατυχήματος και να θέτουν σε κίνδυνο την καλή λειτουργία του μηχανήματος.



Η μη τήρηση των παραπάνω απαλλάσσει την Fiorenzato M.C. S.r.l. από κάθε ευθύνη για ζημιές σε άτομα και/ή πράγματα.

3.2 Λογικά προβλεπόμενη λανθασμένη χρήση

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. αποποιείται οποιασδήποτε ευθύνης και η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση αμέλειας κατά τη στιγμή χρήσης του μηχανήματος ή μη τήρησης από την πλευρά του χρήστη των οδηγιών χρήσης που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.



Θεωρείται λανθασμένη κάθε χρήση της συσκευής διαφορετική από αυτή που αναφέρεται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής, δεν επιτρέπονται άλλες εργασίες και δραστηριότητες που θεωρούνται λανθασμένες και που μπορεί γενικά να ενέχουν κινδύνους για την ασφάλεια των χρηστών ή/και να προκαλούν βλάβες στο μηχάνημα.

Θεωρούνται ως προβλεπόμενες λανθασμένες χρήσεις:

- Χρήση της μηχανής για την άλεση προϊόντων εκτός του καβουρδισμένου καφέ σε κόκκους (π.χ. πιπέρι, αλάτι κλπ.).
- Χρήση της συσκευής με ήδη αλεσμένο καφέ.
- Λανθασμένη χρήση της συσκευής από προσωπικό μη εκπαιδευμένο στη χρήση της ή/και που δεν έχει δει το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών και/ή μη ειδικών για το μοντέλο του δοσομετρικού μύλου που έχετε.
- Χρήση του μηχανήματος σε δυνητικά εκρηκτικό περιβάλλον.

Επίσης, ο χρήστης δεν πρέπει σε καμία περίπτωση:

- Να προσπαθεί να αφαιρεί τυχόν ξένα σώματα που έχουν πέσει κατά λάθος μέσα στη χοάνη τροφοδοσίας καφέ και/ή στην περιοχή άλεσης χωρίς να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.
- Να χρησιμοποιεί τη συσκευή με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
- Να ρίχνει υγρά οποιουδήποτε είδους μέσα στη χοάνη τροφοδοσίας του καφέ και της περιοχής άλεσης.
- Να εισάγει καφέ που είναι ήδη αλεσμένος μέσα στη χοάνη.



Σε περίπτωση ανώμαλης λειτουργίας της μηχανής, κάθε είδος επέμβασης που απαιτείται είναι ευθύνη των χειριστών συντήρησης.

3.3 Προσοχή για τη σωστή και ασφαλή χρήση

Για την ασφάλεια του χρήστη και για τη βέλτιστη διαχείριση του μηχανήματος, είναι σημαντικό να τηρηθούν ορισμένες απλές αλλά σημαντικές οδηγίες:

- Αποφύγετε τη λανθασμένη χρήση του καλωδίου τροφοδοσίας. Χρησιμοποιήστε μόνο καλώδια ή προεκτάσεις κατάλληλης διατομής για την ισχύ της μηχανής.
- Προφυλάξτε το καλώδιο από υψηλές θερμοκρασίες, λάδι και κοφτερές γωνίες.
- Μεταβολές σε σχέση με την κανονική λειτουργία (αυξημένη απορρόφηση ισχύος, αύξηση της θερμοκρασίας, υπερβολικοί κραδασμοί, μη φυσιολογικός θόρυβος) καθιστούν προφανές ότι η λειτουργία δεν γίνεται σωστά. Για να αποτραπούν βλάβες που μπορεί να προκαλέσουν άμεσα ή έμμεσα βλάβες σε άτομα ή τη συσκευή, φροντίστε για την απαραίτητη συντήρηση ή, αν χρειάζεται, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή έναν ειδικευμένο τεχνικό.
- Βαρύ μηχανήμα! Δώστε προσοχή κατά τη μεταφορά, τη μετακίνηση και την εγκατάσταση! Συμβουλευτείτε την παράγραφο 2.5 για το βάρος της συσκευής και το κεφάλαιο 4 για τη σωστή μετακίνησή της.

3.4 Διατάξεις ασφαλείας που διαθέτει η συσκευή



Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι για καφέ και οι μύλοι άλεσης καφέ που κατασκευάζονται από την Fiorenzato M.C. S.r.l. διαθέτουν κατάλληλες μηχανικές και ηλεκτρομηχανικές διατάξεις που διασφαλίζουν την ασφάλεια του χρήστη και την ακεραιότητα/λειτουργικότητα της συσκευής κατά της διάρκειας της χρήσης της.

Συγκεκριμένα, στις συσκευές έχουν προβλεφθεί οι ακόλουθες διατάξεις ασφαλείας:

- **Θερμική προστασία μοτέρ (υπάρχει σε όλες τις συσκευές)**

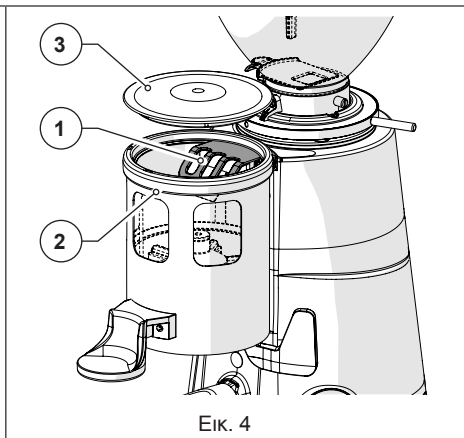
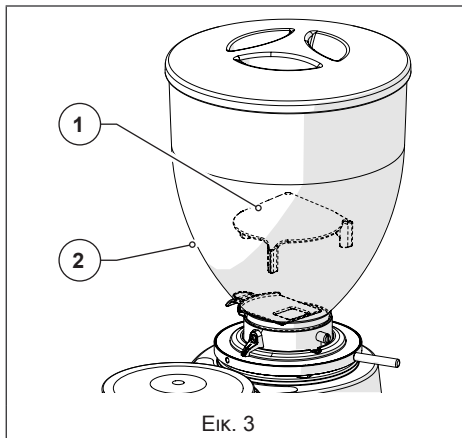
Το μοτέρ της συσκευής διαθέτει θερμική προστασία που την προστατεύει από την υπερβολική θερμότητα λόγω υπερέντασης και παρεμβαίνει διακόπτοντας την τροφοδοσία του μοτέρ. Σε περίπτωση που πραγματοποιηθεί παρέμβαση της θερμικής προστασίας λόγω προβλημάτων στη λειτουργία (π.χ. εμπλοκή των μαχαιριών άλεσης), θα πρέπει να σβήσετε τη συσκευή μέσω του διακόπτη, να αποσυνδέσετε το φις από το ηλεκτρικό ρεύμα και να απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Μην παρεμβαίνετε ποτέ στη συσκευή όταν είναι υπό τάση διότι υπάρχει κίνδυνος απότομης επανεκκίνησης του μοτέρ. Εάν η συσκευή υπερθερμανθεί λόγω της εμπλοκής του μοτέρ, θα πρέπει να περιμένετε έως ότου κρυώσει προτού παρέμβετε.

- **Εξάρτημα κατά της διείσδυσης στη χοάνη τροφοδοσίας καφέ (Εικ. 3)**

Το εξάρτημα κατά της διείσδυσης (Αρ. 1) που υπάρχει μέσα σε όλες τις χοάνες τροφοδοσίας (Αρ. 2) επιτρέπει τη διέλευση των κόκκων καφέ προς τον θάλαμο άλεσης εμποδίζοντας τον χρήστη να εισάγει τα δάκτυλά του.

- **Προστασία εξόδου καφέ στους δοσομετρικούς μύλους (Εικ. 4)**

Ο σωλήνας εξόδου καφέ σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους προστατεύεται από μια ειδική πλαστική σχάρα (Αρ. 1), συνδεδεμένη στο σώμα του δοσομετρητή (Αρ. 2) που εμποδίζει την εισαγωγή των δακτύλων στο εσωτερικό του θαλάμου άλεσης όταν το καπάκι του δοσομετρητή (Αρ. 3) αφαιρείται.



- **Μοχλός Ασφάλισης Δακτυλίου (Εικ. 5)**

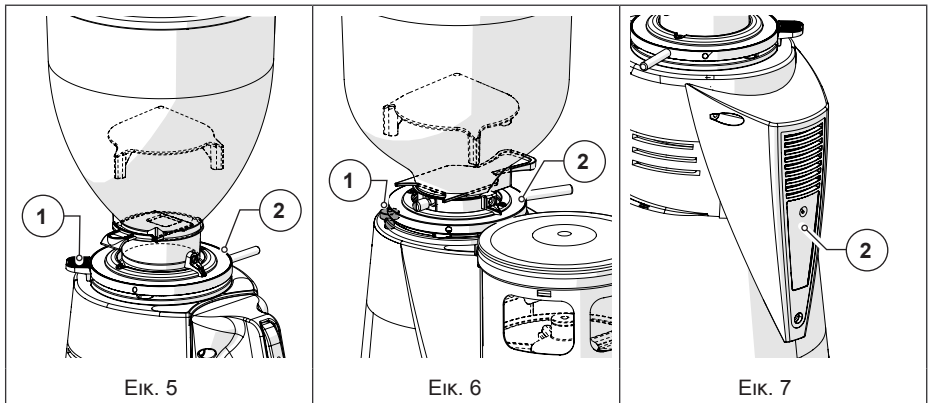
Σε όλες τις συσκευές (εκτός από το μοντέλο F4A του δοσομετρικού μύλου), υπάρχει μοχλός ασφάλισης δακτυλίου (Αρ. 1) ο οποίος εμποδίζει την τυχαία περιστροφή του δακτυλίου ρύθμισης (Αρ. 2). Ο δακτύλιος μπορεί να περιστραφεί μόνο όταν έχετε πατημένο τον μοχλό ασφάλισης δακτυλίου.

- **Πείρος Ασφάλισης Δακτυλίου (Εικ. 6)**

Στο μοντέλο F4A του δοσομετρικού μύλου υπάρχει ένας πείρος ασφάλισης δακτυλίου (Αρ. 1) ο οποίος εμποδίζει την τυχαία περιστροφή του δακτυλίου ρύθμισης (Αρ. 2). Ο δακτύλιος ρύθμισης μπορεί να περιστραφεί μόνο όταν ασκείτε πίεση στον ίδιο τον δακτύλιο.

- **Ανεμιστήρας ψύξης (Εικ. 7)**



Μόνο στο μοντέλο F71 AK του δοσομετρικού μύλου και στο μοντέλο F71 DK του μύλου άλεσης καφέ προβλέπεται, στο πίσω μέρος του σώματος της συσκευής, ένας ανεμιστήρας ψύξης (Αρ. 1) που εμποδίζει την υπερθέρμανση του μοτέρ μετάδοσης κίνησης των μαχαιριών άλεσης. Αυτός ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται ηλεκτρονικά.



3.5 Υπολειπόμενοι κίνδυνοι

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. λαμβάνει κατά τη διάρκεια του σχεδιασμού όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις για να εξασφαλίσει τη χρήση του δοσομετρικού μύλου σε συνθήκες μέγιστης ασφάλειας. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, του καθαρισμού και της συντήρησης της συσκευής παραμένουν υπολειπόμενοι, μη εξαλείψιμοι κίνδυνοι, των οποίων τα αποτελέσματα μπορούν να αντιμετωπιστούν με την κατάλληλη κατάρτιση του χρήστη βάσει των διατάξεων που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα.

Για κάθε υπολειπόμενο κίνδυνο επισημαίνονται οι διατάξεις που είναι χρήσιμες για τον περιορισμό και/ή την ακύρωση του μεγέθους των μεμονωμένων κινδύνων.

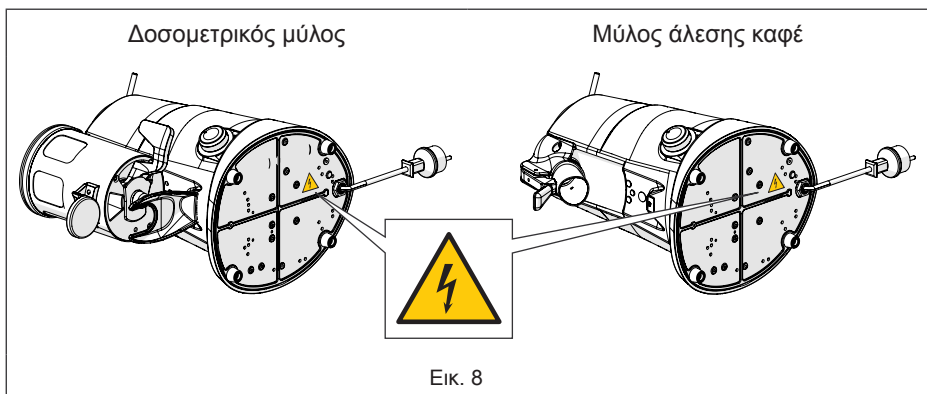
Υπολειπόμενος κίνδυνος	Υπάρχει κατά τη διάρκεια:	Ρυθμίσεις για τη μείωση του κινδύνου
 <p>Σύνθλιψη των άνω και κάτω άκρων λόγω του βάρους της συσκευής</p>	<p>Μετακίνηση της συσκευής για:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποσυσκευασία. • Εγκατάσταση. • Μετακίνηση της συσκευής για τον καθαρισμό του αντίστοιχου επιπέδου στήριξης. 	<ul style="list-style-type: none"> • Πιάστε καλά τη συσκευή πριν προχωρήσετε στη μετακίνηση. • Βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετό χώρο για να μετακινήσετε τη συσκευή με ασφάλεια χωρίς εμπόδια. • Χρησιμοποιήστε αντιολισθητικά γάντια κατά την ολίσθηση για την κίνηση του δοσομετρικού μύλου.
 <p>Ηλεκτροπληξία</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Σύνδεση και αποσύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγχετε συχνά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και αντικαταστήστε το όταν διαπιστωθεί ότι έχει αλλοιωθεί ή έχει υποστεί βλάβη. • Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «Ο» (OFF) πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον μύλο.

3.6 Ετικέτες σήμανσης που εφαρμόζονται στο μηχάνημα

Στο κάτω μέρος του δοσομετρικού μύλου, κοντά στο καλώδιο τροφοδοσίας, υπάρχει αυτοκόλλητη ετικέτα (δείτε Εικ. 1) η οποία αναφέρει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Η ετικέτα επισημαίνει την παρουσία εξαρτημάτων υπό τάση στο εσωτερικό του σώματος της συσκευής.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται να αφαιρείτε το κάτω καπάκι της συσκευής όταν το φινι είναι συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος. Όλες οι παρεμβάσεις για ηλεκτρική συντήρηση (π.χ. αντικατάσταση ενδεχομένως κατεστραμμένου καλωδίου) πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό και με τη συσκευή αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα.



4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση και τη λειτουργία της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τα ακόλουθα.

4.1 Αποθήκευση

Σε περίπτωση που το μηχάνημα δεν εγκατασταθεί αμέσως στο χώρο χρήσης και είναι απαραίτητη η αποθήκευσή του, συνιστάται να το τοποθετηθεί σε ασφαλές μέρος που θα πληρεί τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Ο χώρος που έχει επιλεγεί για την προσωρινή αποθήκευση της συσκευής πρέπει να είναι κλειστός και προστατευμένος από τον ήλιο και από τις άσχημες καιρικές συνθήκες.
- Η θερμοκρασία του χώρου αποθήκευσης να είναι μεταξύ 5C° και 40°C, με σχετική υγρασία μεταξύ 30% και 90%.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πρέπει να παραμείνει αποθηκευμένη για μεγάλο χρονικό διάστημα προτού εγκατασταθεί, συνιστάται η διατήρησή της μέσα στην αρχική συσκευασία για καλύτερη προστασία.

4.2 Επιλογή σημείου εγκατάστασης

Λαμβάνοντας υπόψη τη λειτουργία του δοσομετρικού μύλου, συνιστάται η ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ του να γίνεται κοντά στη μηχανή του καφέ. Ο μύλος άλεσης καφέ για καφεκοπτεία μπορεί αντίθετα να τοποθετηθεί σε οποιαδήποτε άλλη θέση που ωστόσο πληροί τις προϋποθέσεις που αναφέρονται παρακάτω.

Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι:

- Η επιφάνεια που προορίζεται για την τοποθέτηση της συσκευής να είναι επίπεδη, καλά ευθυγραμμισμένη και να διαθέτει επαρκή αντοχή ώστε να μπορεί να αντέξει το βάρος της.
- Ο συγκεκριμένος χώρος είναι αρκετά ευρύς ώστε να είναι δυνατή η σωστή εγκατάσταση και η εύκολη χρήση της συσκευής.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κοντά σε νεροχύτες και/ή βρύσες όπου μπορεί να βραχεί πιπιλιές και/ή πίδακες νερού
- Ο χώρος χρήσης είναι αρκετά φωτισμένος και καλά αεριζόμενος.
- Κοντά στο σημείο εγκατάστασης προβλέπεται παροχή για την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς στη χώρα χρήσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται μέσω μίας αποτελεσματικής εγκατάστασης γείωσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ηλεκτρική εγκατάσταση τροφοδοσίας θα πρέπει, επίσης, να διαθέτει μαγνητοθερμικό ασφάλειας που να βρίσκεται ανάντη στην πρίζα, σε θέση γνωστή και εύκολα προσβάσιμη από τον χειριστή, ώστε να προστατεύει τη συσκευή από υπερφόρτωση και μεταβολές τάσης και τον χρήστη από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

4.3 Αποσυσκευασία και μετακίνηση της συσκευής

Αφού ανοίξετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι ακέραιη και ότι δεν υπάρχουν μέρη που έχουν υποστεί βλάβη.

- Ανοίξτε τη συσκευασία κοντά στο σημείο εγκατάστασης και βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετό χώρο για την ασφαλή διαχείριση της συσκευής.
- Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία, πιάνοντάς την σταθερά και με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε τον δοσομετρικό μύλο ή τον μύλο άλεσης καφέ επάνω στον πάγκο εργασίας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Δώστε τη μέγιστη προσοχή κατά τη διάρκεια της μετακίνησης της συσκευής. Το βάρος (από 10 έως 21 kg αναλόγως του μοντέλου) και το ιδιαίτερο στρογγυλεμένο σχήμα του σώματος της συσκευής μπορούν να προκαλέσουν τον κίνδυνο ολίσθησης και την επακόλουθη μη συγκράτηση με πιθανή πτώση και τραυματισμό/σύνθλιψη των ποδιών όταν επιχειρήσετε να τη σηκώσετε ή/και των χεριών όταν επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τη συσκευή στον πάγκο εργασίας.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται στη διάθεση των παιδιών καθώς μπορεί να αποτελέσουν πηγή πιθανού κινδύνου. Φυλάξτε τη συσκευασία μέχρι να λήξει η εγγύηση.

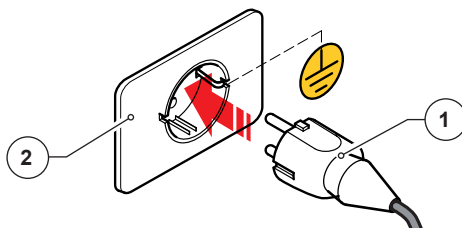
4.4 Εγκατάσταση και σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Για να ολοκληρώσετε την εγκατάσταση και να ξεκινήσετε τη χρήση της συσκευής σας αρκεί να:

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής εγκατάστασης τροφοδοσίας πληροί τις απαιτούμενες προϋποθέσεις τροφοδοσίας και ότι η ηλεκτρική ισχύς της εγκατάστασης είναι κατάλληλη να υποστηρίξει την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή (δείτε ετικέτα προσδιορισμού προϊόντος που βρίσκεται στο πλάι του δοσομετρικού μύλου).
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας (Εικ. 9 Αρ. 1) στην επιτοίχια πρίζα ρεύματος που υπάρχει στον χώρο χρήσης (Εικ. 9 Αρ. 2).

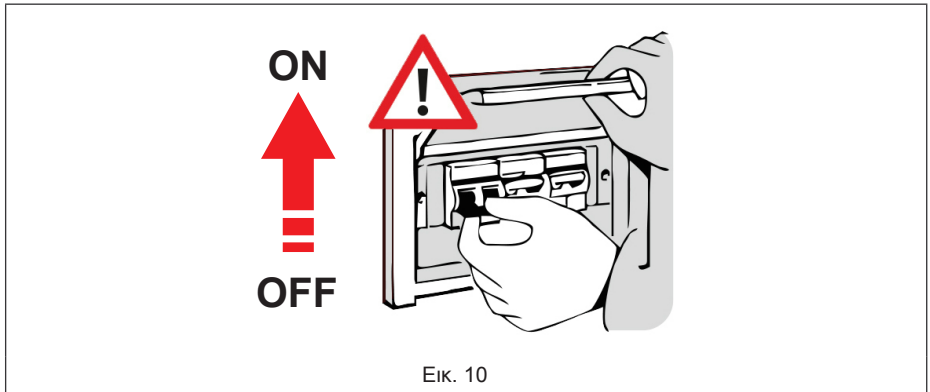


Σε περίπτωση που είναι απαραίτητη η χρήση προσαρμογέων ρεύματος, πολλαπλής εισόδου ή προεκτάσεων, είναι υποχρεωτική η χρήση προϊόντων που θα συμμορφώνονται με τους κανονισμούς πιστοποίησης που ισχύουν στη χώρα χρήσης.



Εικ. 9

- Αν υπάρχει, φέρτε το μαγνητοθερμικό προστασίας που βρίσκεται πάνω από την παροχή τροφοδοσίας στη θέση «ON» (Εικ. 10).



Στο σημείο αυτό μπορείτε να γεμίσετε τον δοσομετρικό μύλο και να ξεκινήσετε την άλεση του καφέ σύμφωνα με την περιγραφή στο επόμενο κεφάλαιο.

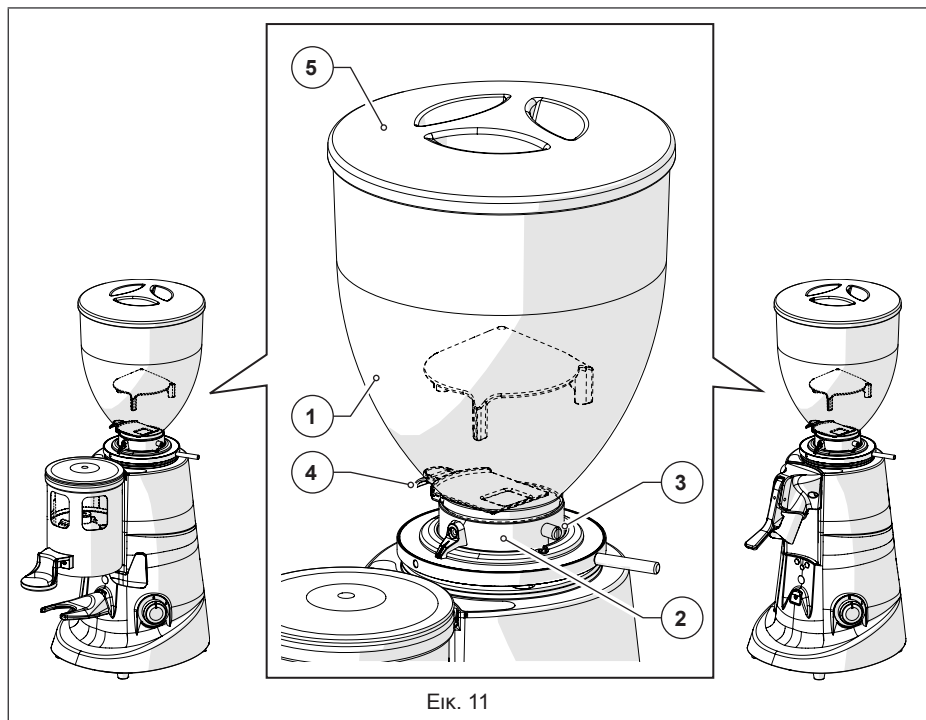
5 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

5.1 Προετοιμασία χρήσης του δοσομετρικού μύλου για καφέ και του μύλου άλεσης καφέ

Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση και μπορείτε να τη γεμίσετε με κόκκους καφέ για να τους αλέσετε.

Έχοντας ως αναφορά την Εικ. 11, ανεξαρτήτως του τύπου συσκευής που διαθέτετε, για να γεμίσετε τη συσκευή με κόκκους καφέ θα πρέπει:

- Να τοποθετήσετε τη χοάνη (Αρ. 1) στον θάλαμο άλεσης (Αρ. 2) και να την ασφαλίσετε στη θέση λειτουργίας σφίγγοντας την αντίστοιχη βίδα στερέωσης (Αρ. 3).
- Βεβαιωθείτε ότι το κλείστρο (Αρ. 4) είναι εντελώς κλειστό.
- Αφαιρέστε το καπάκι (Αρ. 5) και γεμίστε τη χοάνη με τους κόκκους καβουρδισμένου καφέ για να τους αλέσετε.
- Κλείστε τη χοάνη με το ειδικό καπάκι (Αρ. 5).
- Ανοίξτε σταδιακά το κλείστρο (Αρ. 4) ώστε οι κόκκοι καφέ να μπορέσουν να εισέλθουν στον θάλαμο άλεσης.
- Σε αυτό το σημείο η συσκευή είναι γεμάτη και έτοιμη να τεθεί σε λειτουργία.



Εικ. 11

5.2 Χειρισμός μηχανής

Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι και όλοι οι μύλοι άλεσης καφέ ελέγχονται μέσω του διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης που υπάρχει στη συσκευή.

Ο τύπος διακόπτη (και συνεπώς ο τρόπος λειτουργίας της συσκευής) διαφέρει ανάλογα με την έκδοση του δοσομετρικού μύλου ή/και του μύλου άλεσης καφέ που διαθέτετε.

Παρακάτω περιγράφονται οι διάφοροι διακόπτες που υπάρχουν στις διαφορετικές εκδόσεις των συσκευών και οι αντίστοιχοι τρόποι λειτουργίας.

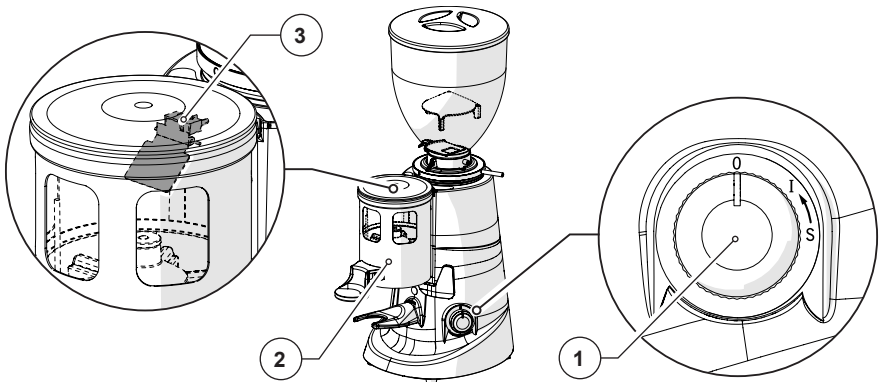
5.2.1 Διακόπτης «O/I/START» σε συσκευές έκδοσης «A»

Αυτόματος διακόπτης «O/I/Start» (Εικ. 12 Αρ. 1) διαθέσιμος σε:

Δοσομετρικός μύλος	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Μύλος άλεσης καφέ για καφεκοπτεία	/	/	/	/

Στους Δοσομετρικούς μύλους έκδοσης «A» (που δηλαδή διαθέτουν μικροδιακόπτη για το αυτόματο γέμισμα του δοσομετρητή) υπάρχει ένας διακόπτης τριών θέσεων «O/I/START».

- Αν περιστραφεί στη θέση «O»: συσκευή σβηστή (αποσυνδεδεμένη ηλεκτρική τροφοδοσία).
- Αν περιστραφεί στη θέση «I»: συσκευή αναμμένη (ηλεκτρικά τροφοδοτούμενη) με αυτόματη έναρξη της άλεσης ανά 6 δοσομετρήσεις.
 - Η άλεση σταματά αυτόματα μόλις ολοκληρωθεί το γέμισμα του δοσομετρητή (Αρ. 2) όταν ο μικροδιακόπτης (Αρ. 3) ενεργοποιηθεί από τον αλεσμένο καφέ κατά την επίτευξη του μέγιστου επιπέδου.
 - Η άλεση ξεκινά και πάλι αυτόματα ύστερα από έξι δοσομετρήσεις για να σταματήσει και πάλι στο επόμενο γέμισμα του δοσομετρητή.
- Αν περιστραφεί στη θέση «START»: εκκίνηση του μοτέρ με επακόλουθη έναρξη της άλεσης. Γενικά χρησιμοποιείται κατά την ενεργοποίηση για το γέμισμα του δοσομετρητή.



Εικ. 12

5.2.2 Διακόπτης με «ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ» σε συσκευές έκδοσης «Τ»

Διακόπτης με «ΧΡΟΝΟ» (Εικ. 13 Αρ. 1) διαθέσιμος σε:

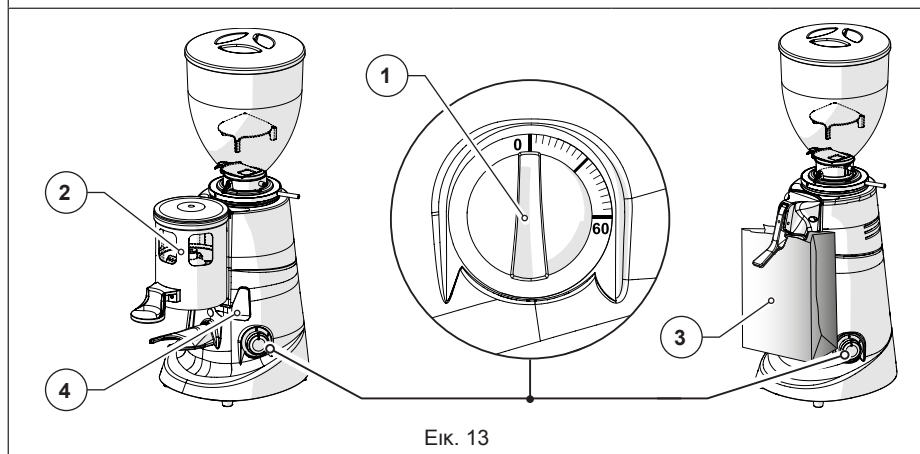
Δοσομετρικός μύλος	F5 (T)	F6 (T)		
Μύλος άλεσης καφέ για καφεκοπτεία	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

Στις συσκευές έκδοσης «Τ» υπάρχει ένας χρονοδιακόπτης (TIMER) που δίνει εντολή για έναρξη της άλεσης για το επιλεγμένο χρονικό διάστημα (60 δευτερόλεπτα ανά κύκλο το μέγιστο).

- Αν περιστραφεί στη θέση «0»: συσκευή σβησμένη (αποσυνδεδεμένη ηλεκτρική τροφοδοσία).
- Αν περιστραφεί στη θέση «Χ» δευτερόλεπτα: συσκευή αναμμένη (ηλεκτρικά τροφοδοτούμενη) και στιγμιαία έναρξη της άλεσης για το επιλεγμένο χρονικό διάστημα. Ο μέγιστος ρυθμιζόμενος χρόνος για την άλεση είναι 60 δευτερόλεπτα ανά κύκλο.
 - Η άλεση σταματά αυτόματα κατά τη λήξη του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Οι δοσομετρικοί μύλοι έκδοσης «Τ» δεν διαθέτουν μικροδιακόπτη για την αυτόματη διακοπή της άλεσης και επομένως, εάν ο ρυθμισμένος χρόνος δεν έχει λήξει ακόμη όταν γεμίσει ο δοσομετρητής (Αρ. 2) ή το δοχείο/σακουλάκι στους μύλους άλεσης καφέ για καφεκοπτεία (Αρ. 3), είναι απαραίτητο να σταματήσετε χειροκίνητα (να σβήσετε) τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη στη θέση «0».

Σημείωση: Ο μοχλός δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ (Αρ. 4) στους δοσομετρικούς μύλους έκδοσης «Τ» δεν μετρά τις παρεχόμενες δόσεις και επομένως η άλεση δεν επανεκκινείται αυτόματα. Όταν αδειάσει ο δοσομετρητής, θα πρέπει να επανεκκινήσετε χειροκίνητα την άλεση περιστρέφοντας ξανά τον διακόπτη στον επιθυμητό χρόνο άλεσης.



Εικ. 13

5.2.3 Διακόπτης «Ο/Ι» σε συσκευές έκδοσης «Μ»

Χειροκίνητος διακόπτης «Ο/Ι» (Εικ. 14 Αρ. 1) διαθέσιμος σε:

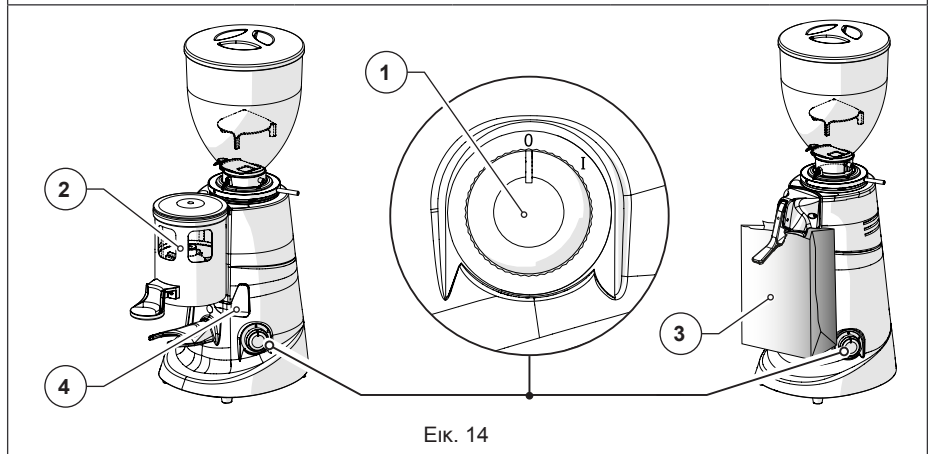
Δοσομετρικός μύλος	F5 (M)	F6 (M)		
Μύλος άλεσης καφέ για καφεκοπτεία	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

Στις συσκευές έκδοσης «Μ» υπάρχει ένας διακόπτης δύο σταθερών θέσεων «Ο/Ι».

- Αν περιστραφεί στη θέση «Ο»: συσκευή σβηστή (αποσυνδεδεμένη ηλεκτρική τροφοδοσία).
- Αν περιστραφεί στη θέση «Ι»: συσκευή αναμμένη (ηλεκτρικά τροφοδοτούμενη) και στιγμιαία έναρξη της συνεχούς άλεσης.
 - Για να σταματήσετε την άλεση του καφέ θα πρέπει να περιστρέψετε τον διακόπτη στη θέση «Ο» σβήνοντας εντελώς τη συσκευή.

Σημείωση: Οι δοσομετρικοί μύλοι έκδοσης «Μ» δεν διαθέτουν μικροδιακόπτη για την αυτόματη διακοπή της άλεσης και επομένως, όταν γεμίσει ο δοσομετρητής (Αρ. 2) ή το δοχείο/σακουλάκι στους μύλους άλεσης καφέ για καφεκοπτεία (Αρ. 3), είναι απαραίτητο να σταματήσετε χειροκίνητα (να σβήσετε) τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη στη θέση «Ο».

Σημείωση: Ο μοχλός δοσολογίας (Αρ. 4) στους δοσομετρικούς μύλους έκδοσης «Μ» δεν μετρά τις παρεχόμενες δόσεις και επομένως η άλεση δεν επανεκκινείται αυτόματα. Όταν αδειάσει ο δοσομετρητής, θα πρέπει να επανεκκινήσετε χειροκίνητα την άλεση χρησιμοποιώντας πάλι τον διακόπτη.



Εικ. 14

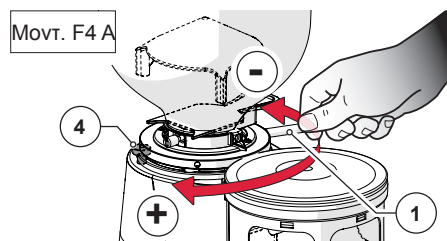
5.3 Ρύθμιση βαθμού άλεσης

Ανεξαρτήτως του τύπου συσκευής που διαθέτετε, (δοσομετρικό μύλο ή μύλο άλεσης καφέ) και του αντίστοιχο μοντέλου/έκδοσης, για να αλλάξετε τον βαθμό άλεσης του καφέ θα πρέπει να παρέμβετε στον δακτύλιο ρύθμισης (Αρ. 1) που βρίσκεται κάτω από τη χοάνη (Αρ. 2).

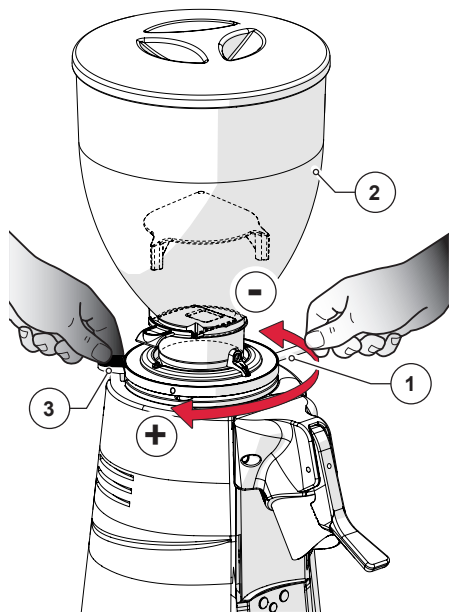
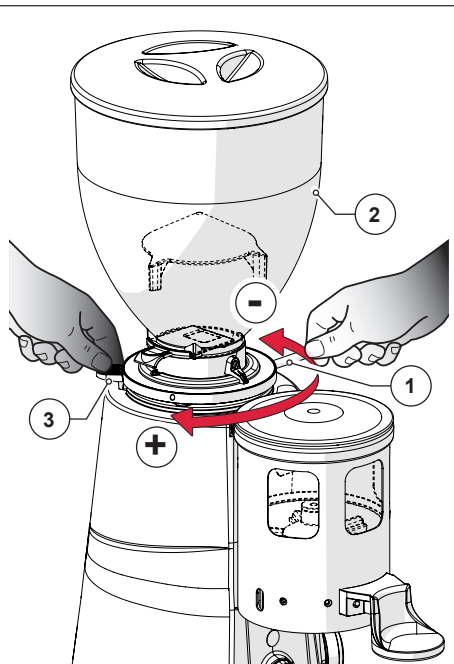
Για να αλλάξετε την κοκκομετρία του αλεσμένου προϊόντος θα πρέπει:

- Να ξεκινήσετε την άλεση του καφέ.
- Να πατήσετε και να κρατήσετε πατημένο τον Μοχλό Ασφάλισης Δακτυλίου (Αρ. 3).
- Να περιστρέψετε τον δακτύλιο δεξιόστροφα για πιο χοντρή άλεση.
- Να περιστρέψετε το δακτύλιο αριστερόστροφα για πιο λεπτή άλεση.
- Να απελευθερώσετε τον μοχλό (Αρ. 3) ώστε ο δακτύλιος να κλειδώσει στη νέα θέση.

Σημείωση: Μόνο στο μοντέλο **F4 A** του δοσομετρικού μύλου ο Μοχλός Ασφάλισης Δακτυλίου (Αρ. 3) απουσιάζει. Στη θέση του υπάρχει ένας Πείρος Ασφάλισης Δακτυλίου (Αρ. 4) που δεν χρειάζεται να τον πατάτε. Για να αλλάξετε τον βαθμό άλεσης, αρκεί επομένως να περιστρέψετε κατευθείαν τον δακτύλιο ρύθμισης (Αρ. 1).



Η ρύθμιση θα πρέπει να γίνεται με το μοτέρ σε εκκίνηση. Συνιστάται η άλεση μικρών ποσοτήτων καφέ για οπτικό έλεγχο του βαθμού άλεσης.

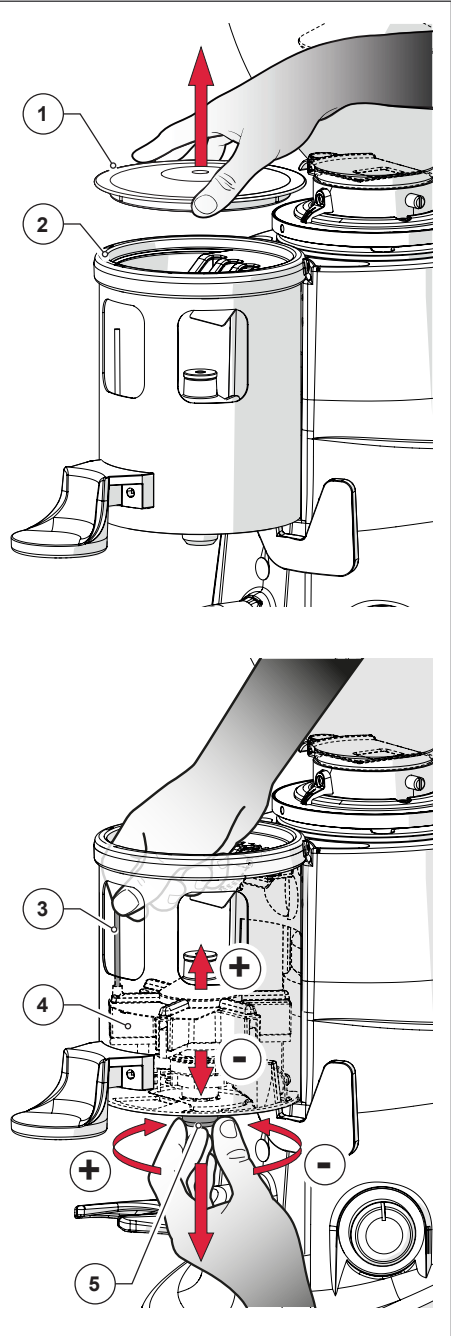


5.4 Ρύθμιση δοσομέτρησης (μόνο για δοσομετρικούς μύλους)

Για να ρυθμίσετε την ποσότητα του αλεσμένου καφέ που εκκενώνεται σε κάθε παροχή, αρκεί να μεταβάλετε το ύψος του συστήματος των αστεριών δοσομέτρησης που βρίσκεται στο εσωτερικό του δοσομετρητή.

Γι' αυτό, είναι απαραίτητο να κάνετε τα εξής:

- Αφαιρέστε το καπάκι (Αρ. 1) από τον δοσομετρητή (Αρ. 2).
- Πιάστε σταθερά τον πείρο (Αρ. 3) και κρατήστε τον ακίνητο ώστε να εμποδίσετε την περιστροφή του συστήματος των αστεριών δοσομέτρησης (Αρ. 4) κατά τη διάρκεια της ρύθμισης.
- Πιάστε σταθερά τον διακόπτη ρύθμισης (Αρ. 5) που βρίσκεται κάτω από τον δοσομετρητή, τραβήξτε τον προς τα κάτω και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα για να αυξήσετε το ύψος του συστήματος των αστεριών δοσομέτρησης (και συνεπώς την ποσότητα του καφέ που παρέχεται σε κάθε δόση).
- Τραβήξτε προς τα κάτω τον διακόπτη ρύθμισης (Αρ. 5) και περιστρέψτε τον αριστερόστροφα για να μειώσετε το ύψος του συστήματος των αστεριών δοσομέτρησης (και συνεπώς την ποσότητα του καφέ που παρέχεται σε κάθε δόση).
- Αφού εκτελέσετε τη ρύθμιση απελευθερώστε τον διακόπτη ρύθμισης (Αρ. 5) και τον πείρο ασφάλισης (Αρ. 3).
- Κλείστε τον δοσομετρητή με το καπάκι που είχατε αφαιρέσει προηγουμένως.

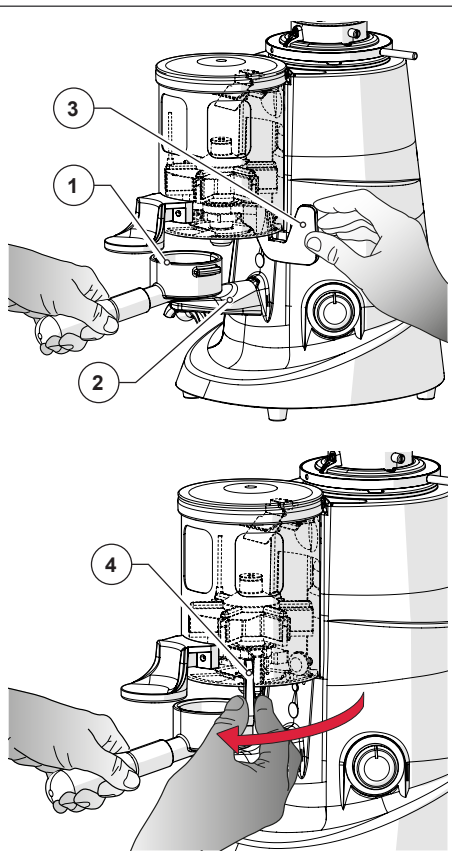


5.5 Λήψη δόσης (μόνο για δοσομετρικούς μύλους)

Για να λάβετε μια δόση αλεσμένου καφέ από τον δοσομετρητή θα πρέπει:

- Να τοποθετήσετε τη θήκη με το φίλτρο της μηχανής καφέ (Αρ. 1) στο πιρούνι στήριξης της συσκευής (Αρ. 2).
- Να πιάσετε τον μοχλό του δοσομετρητή (Αρ. 3) και να τον τραβήξετε ως το τέρμα της διαδρομής (Αρ. 4) ώστε να εκκενωθεί η δόση του αλεσμένου καφέ από τον δοσομετρητή στη θήκη με το φίλτρο.
- Αφού γίνει η λήψη, αφήστε τον μοχλό δίχως να τον ωθείτε για να επανέλθει στη θέση του.
- Σε περίπτωση που επιθυμείτε να λάβετε διπλή δόση αλεσμένου καφέ, τραβήξτε δύο φορές τον μοχλό του δοσομετρητή χωρίς να αφαιρέσετε τη θήκη με το φίλτρο από το πιρούνι στήριξης.

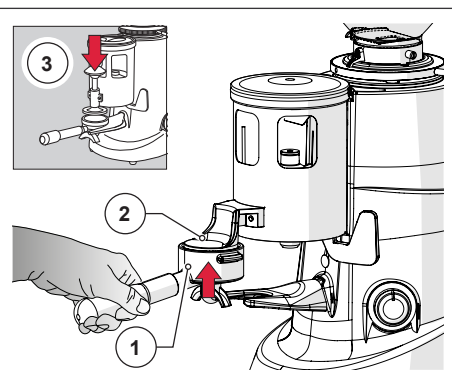
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο μοχλός του δοσομετρητή πρέπει να ενεργοποιείται πάντα ως το τέρμα της διαδρομής. Μην τον τραβάτε ποτέ μερικώς.



5.6 Πάτημα δόσης (μόνο για δοσομετρικούς μύλους)

Για να πατήσετε τη δόση του καφέ που μόλις λάβατε αρκεί να πιέσετε τη θήκη του φίλτρου (Αρ. 1) επάνω στο πατητήρι (Αρ. 2).

Σημείωση: Σε περίπτωση που η συσκευή διαθέτει πατητήρι με ελατήριο (Αρ. 3 - Προαιρετικό), τοποθετήστε τη θήκη με το φίλτρο επάνω στο πιρούνι στο σημείο του δίσκου συμπίεσης και στη συνέχεια πατήστε τη λαβή προς τα κάτω.



5.7 Συλλογή αλεσμένου καφέ (μόνο για μύλους άλεσης καφέ)

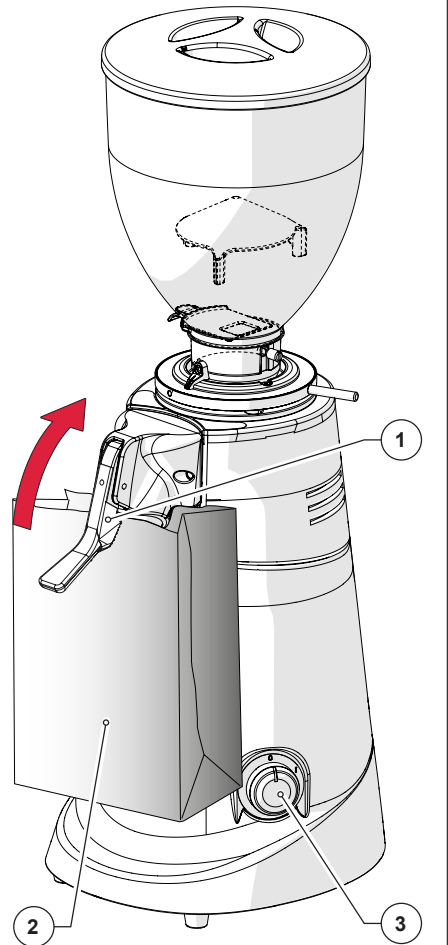
Για να συλλέξετε τον αλεσμένο καφέ που βγαίνει από τον μύλο άλεσης καφέ θα πρέπει:

- Να τραβήξετε προς τα πάνω τον μοχλό στερέωσης σακουλάς (Αρ. 1) που υπάρχει επάνω από τον σωλήνα εκκένωσης του καφέ.
- Να τοποθετήσετε το χάρτινο σακουλάκι (Αρ. 2) στον σωλήνα εκκένωσης του καφέ και να το στερεώσετε αφήνοντας τον μοχλό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να συλλέξετε τον αλεσμένο καφέ, χρησιμοποιείτε σακουλάκια με αρκετή χωρητικότητα ώστε να μπορείτε να βάλετε σε αυτά όλον τον καφέ που θέλετε να αλέσετε.

- Ενεργοποιήστε τον μύλο άλεσης καφέ μέσω του σχετικού διακόπτη (Αρ. 3) [δείτε §5.2.2 και §5.2.3] και περιμένετε έως ότου γίνει η άλεση της επιθυμητής ποσότητας καφέ.
- Αφού αλέσετε την επιθυμητή ποσότητα καφέ, σταματήστε την άλεση και σβήστε τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη στη θέση «Ο».
- Αφαιρέστε το σακουλάκι (Αρ. 2) αφού πρώτα το αποσυνδέσετε από τον μοχλό στερέωσης (Αρ. 3).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο εξόδου του καφέ είναι δεν παρεμποδίζεται, διότι διαφορετικά η συσκευή μπλοκάρει. Για πλήρη εκκένωση του αλεσμένου καφέ πατήστε με δύναμη τη λαβή του στομίου.

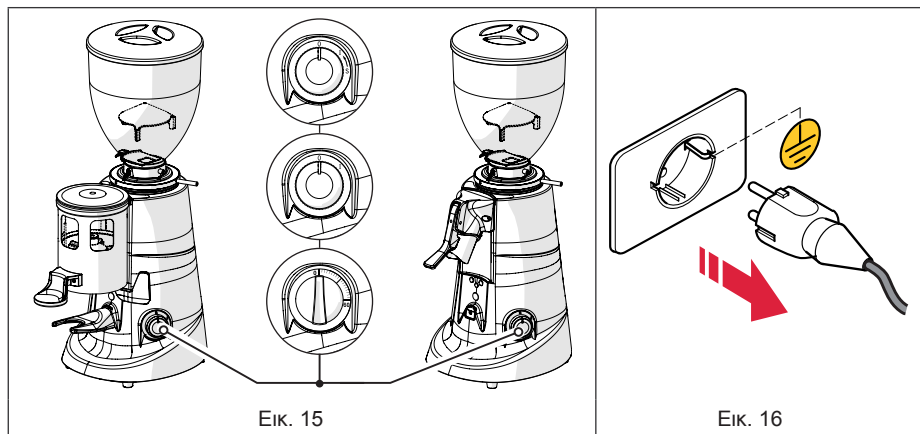


6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ

6.1 Τακτική συντήρηση



ΠΡΟΣΟΧΗ! Προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία τακτικής συντήρησης στη συσκευή, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό ρεύμα περιστρέφοντας στη θέση «Ο» (OFF) τον σχετικό διακόπτη (Εικ. 15) και αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας από την πρίζα (Εικ. 16).



Όλες οι παρεμβάσεις τακτικής συντήρησης της συσκευής σας συνοψίζονται στον ακόλουθο πίνακα.

Fiorenzato M.C. S.r.l. συνιστά στους πελάτες του να τηρούν προσεκτικά τις ενέργειες που υποδεικνύονται και να τις εφαρμόζουν με τον τρόπο που περιγράφηκε.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ			
Συχνότητα	Είδος εργασίας	Άτομο που την εκτελεί	Παρ.
Στο τέλος κάθε χρήσης	Προσεκτικός καθαρισμός της συσκευής	Χρήστης	6.1.1
Στο τέλος κάθε χρήσης	Έλεγχος κατάστασης καλωδίου τροφοδοσίας	Χρήστης	6.1.2
Κάθε μήνα	Λεπτός καθαρισμός μαχαιριών άλεσης	Χρήστης	6.1.3
Όταν χρειάζεται	Θέση εκτός λειτουργίας του δοσομετρικού μύλου για μεγάλο χρονικό διάστημα	Χρήστης	6.1.4
Κατά τη λήξη που αναφέρεται για τον τύπο συσκευής που διαθέτετε (δείτε πεδία «Διάρκεια μαχαιριών άλεσης» στις Παρ. 2.5.3 και 2.5.4).	Αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης	Ειδικευμένος χειριστής ή ειδικευμένος τεχνικός	6.1.5

6.1.1 Καθαρισμός συσκευής

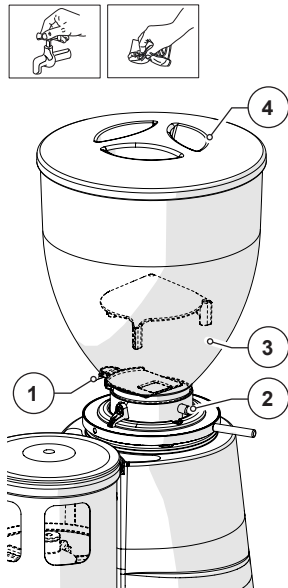
ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗΣ: εκτελέστε σχολαστικό καθαρισμό της συσκευής.

Σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και μύλους άλεσης καφέ

- Κλείστε το κλείστρο (Αρ. 1), χαλαρώστε τη βίδα στερέωσης (Αρ. 2) και αφαιρέστε τη χοάνη (Αρ. 3) από τη συσκευή.
- Βγάλτε το καπάκι (Αρ. 4) από τη χοάνη και αδειάστε τους κόκκους καφέ που περιέχονται μέσα σε αυτήν. Συνιστάται να ρίχνετε τον καφέ στο αρχικό σακουλάκι και να τον κλείνετε ερμητικά για να διατηρήσετε την γεύση.
- Καθαρίστε τις εσωτερικές και τις εξωτερικές επιφάνειες της χοάνης με ζεστό νερό και ένα καθαριστικό και μη αρωματισμένο προϊόν με ουδέτερο PH, κατάλληλο για τρόφιμα. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγάρια ή/και απορρυπαντικά που μπορεί να βλάψουν τις επιφάνειες της χοάνης.
- Σκουπίστε με προσοχή τα πλυμένα μέρη χρησιμοποιώντας ένα απαλό και στεγνό πανί.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η χοάνη δεν μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

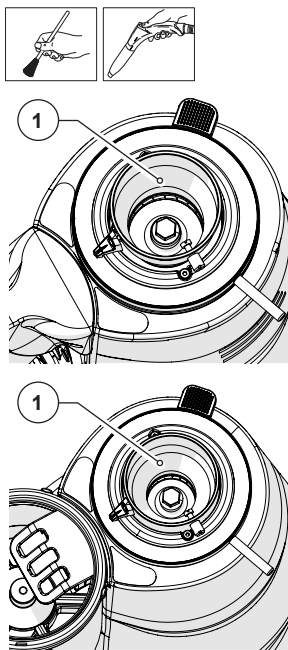


Σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και μύλους άλεσης καφέ

- Με ένα πινέλο με απαλές ίνες (καθαρό και απολυμασμένο) και ένα ηλεκτρικό σκουπάκι, αφαιρέστε τους κόκκους και τα υπολείμματα της σκόνης του καφέ από τον θάλαμο άλεσης (Αρ. 1).



ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε νερό ή/και απορρυπαντικά για τον καθαρισμό του θαλάμου άλεσης και των μαχαιριών άλεσης.

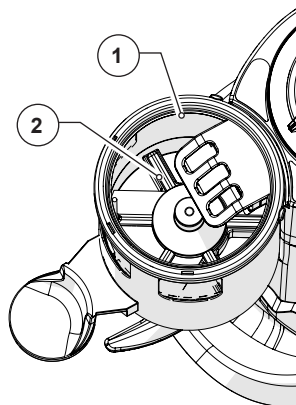


Μόνο στους δοσομετρικούς μύλους

- Βγάλτε το καπάκι από τον δοσομετρητή και χρησιμοποιώντας ένα πινέλο με μαλακές ίνες (καθαρό και απολυμασμένο) και ένα ηλεκτρικό σκουπάκι, αφαιρέστε τα υπολείμματα της σκόνης του καφέ από το δοχείο (Αρ. 1) και από το σύστημα των αστεριών δοσομέτρησης (Αρ. 2).

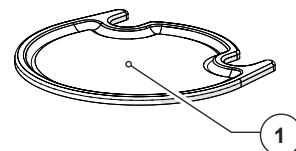


ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε νερό ή/και απορρυπαντικά για τον καθαρισμό του δοσομετρητή.

**Μόνο στους δοσομετρικούς μύλους**

Πλύνετε τον δίσκο συλλογής καφέ (Αρ. 1) με ζεστό νερό και ένα καθαριστικό και απολιπαντικό προϊόν χωρίς άρωμα με ουδέτερο ΡΗ, που να είναι ειδικό για συσκευές που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

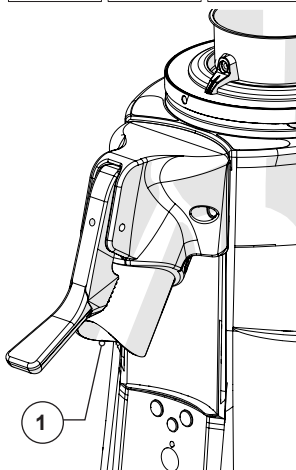
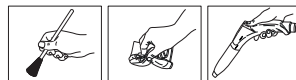
Στεγνώστε με απαλό πανί.

**Μόνο στους μύλους άλεσης καφέ**

Με ένα βουρτσάκι ή ένα πινέλο με μαλακές ίνες (καθαρά και απολυμασμένα) καθαρίστε το εσωτερικό του σωλήνα εκκένωσης καφέ (Αρ. 1).



ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε νερό ή/και απορρυπαντικά για τον καθαρισμό του σωλήνα εκκένωσης.



Σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και μύλους άλεσης καφέ

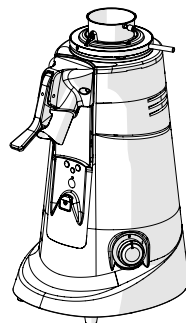
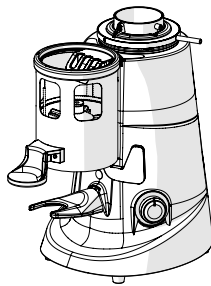
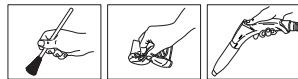
- Ο εξωτερικός καθαρισμός του σώματος του μηχανήματος θα πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας μαλακά πανιά και προϊόντα κατάλληλα για τρόφιμα.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγάρια ή/και σκληρά προϊόντα που μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στις εξωτερικές επιφάνειες του μηχανήματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση πίδακων νερού ή ατμού για τον καθαρισμό του σώματος της μηχανής.

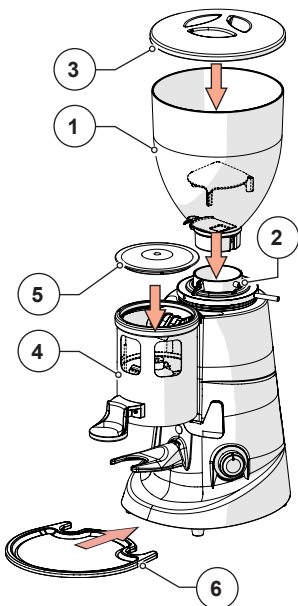
**Σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και μύλους άλεσης καφέ**

- Μετά την εκτέλεση του καθαρισμού, επανατοποθετήστε τη χοάνη (Αρ. 1) στον θάλαμο άλεσης και ασφαλίστε την με την αντίστοιχη βίδα στερέωσης (Αρ. 2).
- Κλείστε τη χοάνη με το καπάκι Αρ. 4).

Μόνο στους δοσομετρικούς μύλους

- Κλείστε τον δοσομετρητή (Αρ. 4) με το καπάκι (Αρ. 5).
- Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής καφέ (Αρ. 6) στη βάση του δοσομετρικού μύλου.

Η συσκευή είναι έτοιμη να χρησιμοποιηθεί ξανά αφού πρώτα τη συνδέσετε στο ηλεκτρικό ρεύμα και τη γεμίσετε με κόκκους καφέ.



6.1.2 Έλεγχος κατάστασης καλωδίου τροφοδοσίας

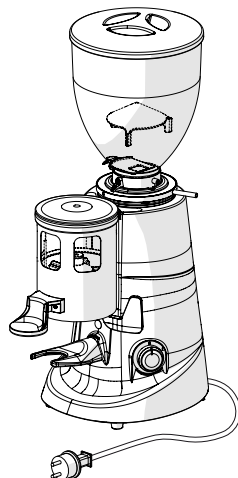
ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗΣ: έλεγχος καλωδίου τροφοδοσίας.

Σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και μύλους άλεσης καφέ

- Έχοντας το καλώδιο αποσυνδεδεμένο από την πρίζα ρεύματος, επαληθεύστε οπτικά και μέσω της αφής σας ότι το προστατευτικό περίβλημα είναι ανέπαφο, ότι δεν υπάρχουν εκτεθειμένα σύρματα και ότι το φως δεν έχει υποστεί φθορά.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αν εμφανιστούν βλάβες στο καλώδιο τροφοδοσίας, φροντίστε για την αντικατάστασή του με ένα παρόμοιο χαρακτηριστικό.



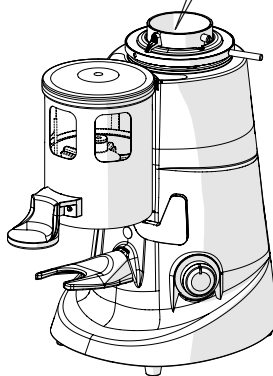
6.1.3 Σχολαστικός καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης

ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ: καθαρίζετε σχολαστικά τα μαχαίρια άλεσης

Σε όλους τους δοσομετρικούς μύλους και μύλους άλεσης καφέ

Ο σχολαστικός καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης πρέπει να εκτελείται μία φορά τον μήνα (ή όταν είναι απαραίτητο), χρησιμοποιώντας ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό των δοσομετρικών μύλων ή/και των μύλων άλεσης καφέ τα οποία μπορείτε εύκολα να βρείτε στην αγορά (π.χ. καθαριστικό PULY GRIND).

- Ο σχολαστικός καθαρισμός πρέπει να εκτελείται μετά τον καθιερωμένο καθαρισμό στο τέλος κάθε χρήσης (δείτε παράγραφο 6.1.1), με τη συσκευή χωρίς καφέ και χωρίς τη χοάνη τροφοδοσίας.
- Ο καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης γίνεται ρίχνοντας στο θάλαμο άλεσης (εντελώς άδειο) μια δόση προϊόντος και ξεκινώντας την άλεση. Κατά τη διάρκεια της άλεσης, το προϊόν (σε κόκκους ή σε κρυστάλλους) ανανεώνει τα μαχαίρια άλεσης, αφαιρώντας εντελώς από τις επιφάνειές τους κάθε ίχνος καφέ, επικαθήσεις, μούχλα και λιπαρά κατάλοιπα, απορροφώντας το λάδι και καταστρέφοντας το τάνγισμα χωρίς να αφήνει υπολείμματα.
- Με αυτόν τον τρόπο, η ανανέωση γίνεται χωρίς την ανάγκη αποσυναρμολόγησης των μαχαιριών άλεσης και χωρίς να χρειάζεται να αλλάξετε τη θέση άλεσης που έχει ρυθμιστεί.

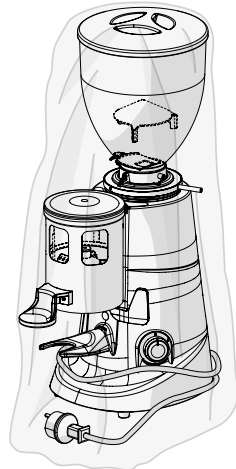


6.1.4 Θέση εκτός λειτουργίας της συσκευής για παρατεταμένο χρονικό διάστημα

Εάν η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα (π.χ. αργίες, διακοπές, κτλ.), συνιστάται η εκτέλεση των παρακάτω εργασιών καθαρισμού ώστε να διατηρείται σε καλή κατάσταση και να αποφεύγονται ενδεχόμενα προβλήματα κατά την επόμενη επανεκκίνηση.

ΟΤΑΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ: καθαρισμός και θέση εκτός λειτουργίας της συσκευής για παρατεταμένο χρονικό διάστημα

- Εκτελέστε σχολαστικό καθαρισμό της συσκευής σύμφωνα με την Παρ. 6.1.1.
- Εκτελέστε σχολαστικό καθαρισμό των μαχαιριών άλεσης σύμφωνα με την Παρ. 6.1.3.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα τροφοδοσίας.
- Σκεπάστε τη συσκευή με ένα πανί για να την προστατεύσετε από τη σκόνη και από τη βρωμιά.



6.1.5 Αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης

Η συχνότητα που συνιστάται από την Fiorenzato M.C. S.r.l. για την αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής που διαθέτετε και με τον τύπο των εγκατεστημένων μαχαιριών άλεσης. Για τη συχνότητα της αντικατάστασης, εκφρασμένη σε κιλά αλεσμένου καφέ, ανατρέξτε στους πίνακες με τα τεχνικά στοιχεία που περιλαμβάνονται στις παραγράφους 2.5.3 και 2.5.4.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης θα πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικευμένο χειριστή ή να ανατίθεται σε ειδικευμένους τεχνικούς με τη χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

6.2 Έκτακτη συντήρηση

Για τους δοσομετρικούς μύλους καφέ και για τους μύλους άλεσης καφέ δεν προβλέπονται προγραμματισμένες εργασίες έκτακτης συντήρησης. Ωστόσο, σε περίπτωση που παρουσιαστούν θραύσεις ή/και δυσλειτουργίες που δεν αναφέρονται στην ενότητα «7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ», μην παρεμβαίνετε στη συσκευή με δική σας πρωτοβουλία αλλά ενημερώστε τον προμηθευτή σας ο οποίος θα αναλάβει να επικοινωνήσει με την υπηρεσία σέρβις της Fiorenzato M.C. S.r.l. για να επιλύσει το πρόβλημα.

7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ

Στον πίνακα αναφέρονται τα πιθανά προβλήματα που μπορεί να προκαλέσουν τη μη ομαλή λειτουργία της συσκευής σας. Για κάθε πρόβλημα υποδεικνύεται η πιθανή αιτία που το προκάλεσε καθώς και οι ενέργειες που πρέπει να εκτελούνται για την αποκατάσταση της σωστής λειτουργίας.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ανάβει.	Απουσία τροφοδοσίας.	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «I» (ON). • Βεβαιωθείτε ότι το μαγνητοθερμικό ανάντη της λαβής (αν υπάρχει) βρίσκεται στη θέση ON. • Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι ανέπαφο και σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος που υπάρχει στον χώρο χρήσης.
Οι κόκκοι του καφέ δεν κατεβαίνουν από τη χοάνη τροφοδοσίας.	Κλείστρο κλειστό.	<ul style="list-style-type: none"> • Ανοίξτε το κλείστρο.
Κατά την άλεση το μοτέρ σταματά.	Παρέμβαση του θερμικού προστασίας του μοτέρ λόγω εμπλοκής του συστήματος άλεσης παρουσία ξένων αντικειμένων ή σωμάτων μεταξύ των μαχαιριών άλεσης.	<ul style="list-style-type: none"> • Σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου κρυώσει εντελώς. • Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. • Κλείστε το κλείστρο και αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας. • Προχωρήστε σε καθαρισμό του θαλάμου άλεσης και ενδεχομένως σε αφαίρεση των ξένων σωμάτων. • Τοποθετείστε ξανά τη μηχανή και ξεκινήστε έναν κύκλο άλεσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν το πρόβλημα παραμένει και μετά την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών που προτείνονται, ή σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποιο λειτουργικό πρόβλημα που δεν αναφέρεται στον πίνακα, επικοινωνήστε με τον τοπικό προμηθευτή σας ο οποίος θα αποφασίσει εάν θα αναθέσει την επιδιόρθωση ή έλεγχο της συσκευής στην υπηρεσία σέρβις της Fiorenzato M.C. S.r.l. ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.

8 ΑΙΤΗΜΑ ΓΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Σε περίπτωση που απαιτείται αντικατάσταση φθαρμένων εξαρτημάτων της συσκευής (π.χ. μαχαίρια άλεσης), ο τελικός χρήστης (π.χ. μπαρίστας / εστιάτορας / παντοπώλης, κτλ.) θα πρέπει υποχρεωτικά να επικοινωνήσει με τον τοπικό διανομέα ο οποίος θα μεσολαβήσει στην Fiorenzato M.C. S.r.l. και να αναφέρει το μοντέλο του δοσομετρικού μύλου που διαθέτει προκειμένου να πραγματοποιηθεί το αίτημα και η παροχή των γνήσιων ανταλλακτικών. Μόνο οι εξουσιοδοτημένοι τοπικοί διανομείς θα έχουν έπαιτα τη δυνατότητα να εγγραφούν στην ιστοσελίδα μας προκειμένου να προχωρήσουν στην παραγγελία του απαιτούμενου ανταλλακτικού.

Οι τοπικοί διανομείς για να εκτελέσουν το αίτημα για ανταλλακτικά θα πρέπει:

- Να μεταβούν στην ιστοσελίδα www.fiorenzato.com, να μπουν στην ενότητα που αφορά τα ανταλλακτικά και να επιλέξουν το μοντέλο του δοσομετρικού μύλου που υποδεικνύει ο τελικός χρήστης.
- Πρόσβαση στην περιοχή πελατών πληκτρολογώντας τα στοιχεία σας στην αντίστοιχη φόρμα (στην πρώτη πρόσβαση ζητείται η εγγραφή με εισαγωγή των στοιχείων αναγνώρισης).
- Επιλέξτε τα ανταλλακτικά που απαιτούνται χρησιμοποιώντας τους πίνακες του προϊόντος μέσα στην πύλη.
- Ακολουθήστε την καθοδηγούμενη διαδικασία για να ολοκληρώσετε τη παραγγελία και αποστείλετε την στην Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- Το προσωπικό της Fiorenzato M.C. S.r.l. που θα αναλάβει το αίτημα θα επικοινωνήσει με τον τοπικό διανομέα.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Υπενθυμίζουμε ότι οι εργασίες αντικατάστασης των μαχαριών άλεσης και γενικά όλων των εσωτερικών οργάνων του μύλου θα πρέπει να εκτελούνται από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η εταιρεία Fiorenzato M.C. S.r.l. δεν θεωρείται υπεύθυνη για τυχόν ατυχήματα σε άτομα και/ή βλάβες στη συσκευή που θα προκύψουν από την αντικατάσταση εξαρτημάτων με μη αυθεντικά ανταλλακτικά που θα εκτελούνται από μη ειδικευμένο προσωπικό.

9 ΔΙΑΘΕΣΗ



ΠΡΟΣΟΧΗ! Στις διάφορες χώρες ισχύουν διαφορετικές νομοθεσίες σχετικά με τη διάθεση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων και για το λόγο αυτό θα πρέπει να τηρηθούν οι προδιαγραφές που επιβάλλουν οι συγκεκριμένοι νόμοι και οι αρμόδιοι φορείς όπου γίνεται η διάθεση.

- Στην περίπτωση που η ετικέτα προσδιορισμού που έχει αναρτηθεί στη συσκευή φέρει το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που υποδεικνύεται στην εικόνα, σημαίνει ότι το προϊόν ταξινομείται, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, ως ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός και συμμορφώνεται με την Οδηγία ΕΕ 2002/96/ΕΚ (ΑΗΗΕ) και για το λόγο αυτό, στο τέλος της λειτουργικής ζωής του, θα πρέπει υποχρεωτικά να υποβάλλεται σε ξεχωριστή επεξεργασία από τα οικιακά απόβλητα.
- Η συσκευή θα πρέπει επομένως να παραδοθεί δωρεάν σε κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή να παραδοθεί στο σημείο πώλησης κατά την αγορά νέου ανάλογου εξοπλισμού.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη μεταφορά της συσκευής στο τέλος της ζωής της, με την επιφύλαξη των κυρώσεων που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για τα απόβλητα. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την επόμενη έναρξη της συσκευής που δεν χρησιμοποιείται για ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση με περιβαλλοντικά συμβατό τρόπο συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και διευκολύνει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται το προϊόν. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων ή στο κατάστημα αγοράς. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς εκπληρώνουν την ευθύνη τους για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και τη διάθεση με περιβαλλοντικά συμβατό τρόπο τόσο απευθείας όσο και με την άμεση συμμετοχή τους σε ένα συλλογικό σύστημα.



ΚΕΝΗ ΣΕΛΙΔΑ



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

Τηλ. +39/049 628716 - Φαξ. +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIORENZATO

Traditional coffee grinder-dosers and
coffee grinders for grocery stores

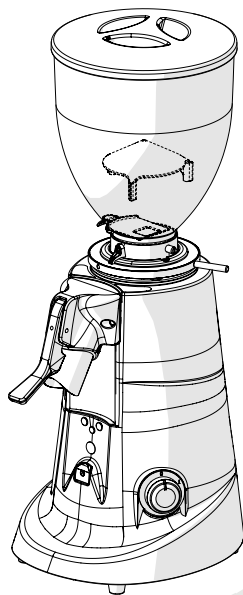
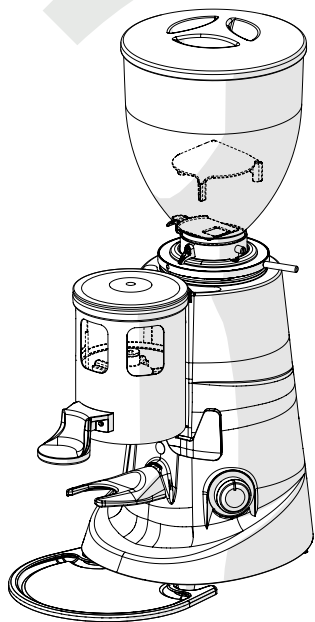
F4 A

F5 / F5 D

F6 / F6 D

F71 AK

F71 DK



Installation, use and
maintenance manual



Read these instructions carefully before first use.



ORIGINAL INSTRUCTIONS
Rev_00 Ed_06/2022

1	GENERAL INFORMATION	5
1.1	General information on the manual and its consultation	5
1.2	Symbols used in the manual	5
1.3	Warnings for the purchaser	6
1.4	Contact details of the manufacturer	6
1.5	Instructions to request interventions	6
1.6	Warranty	7
1.7	Applied directives	7
2	IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	8
2.1	Introduction	8
2.2	Appliance identification	8
2.3	Identification of main parts of the appliances	9
2.3.1	Identification of main parts of the Coffee grinder-dosers	9
2.3.2	Coffee grinder main parts identification	10
2.4	Intended uses	10
2.5	Technical features	11
2.5.1	Coffee grinder-doser dimensions and weights	11
2.5.2	Coffee grinder dimensions and weights	11
2.5.3	Coffee grinder-doser technical characteristics	12
2.5.4	Coffee grinder technical characteristics	13
2.6	Noise	14
3	SAFETY	14
3.1	General information	14
3.2	Incorrect reasonably foreseeable use	14
3.3	Precautions for correct and safe use	15
3.4	Safety devices applied to the appliance	16
3.5	Residual risks	17
3.6	Warning labels applied to the machine	18
4	INSTALLATION	19
4.1	Storage	19
4.2	Choice of installation point	19
4.3	Unpacking and handling of the appliance	20
4.4	Installation and connection to the electrical network	20
5	USE OF THE APPLIANCE	22
5.1	Preparation for use of the coffee grinder-doser and of the coffee grinder	22
5.2	Machine controls	23
5.2.1	"O/I/START" switch on version "A" appliances	23
5.2.2	Switch with "TIMER" on appliances in "T" version	24

5.2.3	"O/I" switch on "M" version appliances	25
5.3	Grinding size adjustment	26
5.4	Dispensing adjustment (only on grinder-dosers)	27
5.5	Dose extraction (only on coffee grinder-dosers)	28
5.6	Dose pressing (only on coffee grinder-dosers)	28
5.7	Ground coffee collection (only on coffee grinder)	29
6	GRINDER-DOSER MAINTENANCE	30
6.1	Ordinary maintenance	30
6.1.1	Cleaning the equipment	31
6.1.2	Supply cable status check	34
6.1.3	Thorough cleaning of the grinders	34
6.1.4	Storing the appliance	35
6.1.5	Replacing the grinders	35
6.2	Extraordinary maintenance	35
7	ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES	36
8	REQUESTING SPARE PARTS	37
9	DISPOSAL	38

1 GENERAL INFORMATION

1.1 General information on the manual and its consultation



Read this instruction manual carefully before installing and using the Fiorenzato M.C. S.r.l. coffee grinder-doser or coffee grinder for grocery stores for the first time.

This instruction manual has been drawn up in accordance with the provisions of Directive 2006/42/EC and provides all useful information for the end user to install, adjust and use the coffee grinder-dosers and coffee grinders for grocery stores produced by Fiorenzato M.C. S.r.l.

The contents of this manual must be read and understood in its entirety before installing and using your appliance and must be kept and maintained in a good condition for future reference.

The images, data, texts and descriptions contained in this documentation are the property of Fiorenzato M.C. S.r.l. and reflect the state of the art of the machine at the time of its release on the market.



Fiorenzato M.C. S.r.l. is constantly seeking new solutions to improve its products and therefore reserves the right to make changes to the coffee grinder-doser and to its documentation over time without considering the products already sold as being inadequate and/or obsolete.

Consultation of this manual is assisted by a general index that facilitates identification of the topic of interest and by a series of information symbols that draw the user's attention to the contents of particular interest for the purpose of their safety and correct use of the appliance.

1.2 Symbols used in the manual



WARNING - NOTE! It indicates a warning or important note relating to specific functions and/or to useful information for the user. Pay attention to the paragraphs marked with this symbol.



GENERAL HAZARD - ATTENTION! Generic warning sign. The text marked with this symbol indicates that failure to follow the instructions provided may cause damage to the machine and/or result in the risk of injury to the user.



LIVE EQUIPMENT - ATTENTION! Text marked with this symbol indicates the possible risk of electrocution. Pay attention to the instructions provided.



OPERATION INTENDED FOR AUTHORISED TECHNICIANS: The text marked with this symbol indicates that the action described must be performed by a specialist technician (technical assistance).

1.3 Warnings for the purchaser

This manual, like the EC Declaration of Conformity, is an integral part of your appliance and must therefore be treated and stored with care, made available to all users and accompany the machine in case it is moved or resold to third parties.



In case of loss and/or deterioration of this documentation, it is possible to request a copy from the manufacturer indicating the manual code shown on the rear cover.

Before allowing another user to use the coffee grinder-doser and/or of the coffee grinder for grocery stores, make sure that they have read and understood the contents of this manual.

The instruction manual contains all the instructions and use procedures which, if properly followed, will enable safe operation without causing damage to yourself and to the machine.



The purchaser must provide adequate training in the use and maintenance of the coffee grinder-doser and/or of the coffee grinder for grocery stores to the personnel responsible for its use.



The purchaser and all users of the appliance are required to carefully follow all the specific warnings contained in this manual.

1.4 Contact details of the manufacturer

For any clarification, please contact the company at the Fiorenzato M.C. S.r.l. following address:

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 to request interventions

For technical assistance on the machine, the user must necessarily contact the dealer from whom they purchased the appliance. For further information or clarifications relating to the use and/or maintenance of the coffee grinder-doser and/or of the coffee grinder for grocery stores, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** remain available and can be contacted at the addresses listed above.

1.6 Warranty

Fiorenzato M.C. S.r.l. applies to its products a warranty of 24 months from the date of the sales invoice issued Fiorenzato M.C. S.r.l.

During the warranty period, the manufacturer undertakes to repair or replace free of charge the parts and/or components that are shown to be defective at origin due to manufacturing defects.

The warranty covering the product is void in the event that:

- The warnings/instructions contained in this manual have not been observed.
- The routine maintenance and machine cleaning operations have not been carried out by a user duly instructed on the correct execution procedures.
- Any repairs entrusted to unqualified personnel or to those persons not authorised by the manufacturer.
- The product is used for purposes other than those specified in this manual.
- Any replacements that have been made using non-original spare parts (please note that replacements with non-original spare parts, in addition to voiding the warranty, also invalidate the "Declaration of Conformity" that accompanies the appliance.
- The warranty is void for damage caused to the appliance due to: neglect, installation and/or use that does not comply with the requirements of this manual, insufficient maintenance (cleaning), damage caused by lightning and atmospheric phenomena, incorrect power supply, overvoltages and overcurrents.

1.7 Applied directives

All the coffee grinder-dosers produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. have been designed and built in compliance with the essential requirements of the following community directives:

- 2006/42/EC [*Machine Directive*].
- 2014/35/EU [*Low Voltage Directive*].
- 2014/30/EU [*Electromagnetic Compatibility Directive*].
- 2011/65/EU [*RoHS Directive*].
- 2015/863/EU [*RoHS Delegated Directive*].
- 2012/19/EU [*WEEE Directive*].

2 IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

2.1 Introduction

Making coffee is an art and to learn its secrets, it is necessary to follow precise rules. The formula for obtaining a perfect cup of espresso is, in fact, very complex and the part played by the equipment is extremely important. For optimal success and indisputable quality, three elements must be correctly combined:

- A fine blend.
- The appropriate use of available equipment.
- The wise skill and professionalism of those persons who prepare it. To enjoy a good coffee, contrary to popular belief, it is not enough to simply choose a particular blend.

The operator's experience and skill in following the correct procedures for preparing the drink and using suitable machinery contribute significantly to creating a small masterpiece. This is why professionals attach so much importance to the espresso machine and to the coffee grinder-doser. Knowing these tools well, keeping them in perfect working order and using them to their full potential is a skill that belongs to true masters of coffee. The quality of a good espresso stems from a series of operations, where grinding plays an important role. The grinder-doser, therefore, represents for the operator one of the basic tools, whose structure must respond to certain characteristics which are: sturdiness, resistance and functionality, characteristics fully satisfied by all the grinder-dosers produced by **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Appliance identification

An identification label is applied on the left side of all the coffee grinder-dosers produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. , which always shows the following data:

- Company name of Fiorenzato M.C. S.r.l.
- CE marking and year of manufacture.
- Any other certification marks.
- Model and serial number.
- Power of the appliance.
- Required power supply voltage and frequency.

Note: The figure shows the Model F5 A coffee grinder-doser. The identification label is positioned in the same way on all grinder-dosers and on all coffee grinders for grocery stores produced by Fiorenzato.



2.3 Identification of main parts of the appliances

All coffee grinder-dosers and coffee grinders consist of a machine body with all the devices necessary to grind the coffee and a supply hopper on the top to feed in the roasted coffee beans to be ground. The identification of the main parts of the various appliances is shown in the following paragraphs.

2.3.1 Identification of main parts of the Coffee grinder-dosers

With reference to Fig. 1 the **coffee grinder-dosers model F4 A, F5 , F6 and F71 AK** consist of the following main parts:

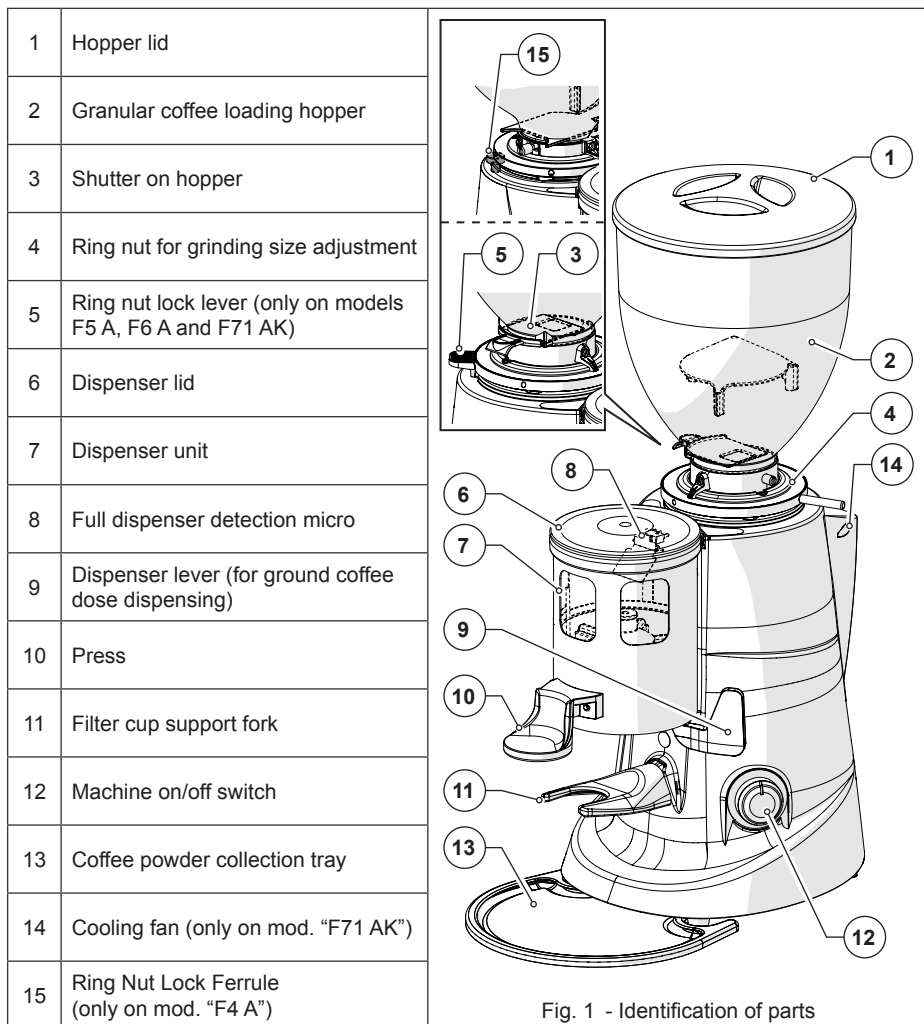
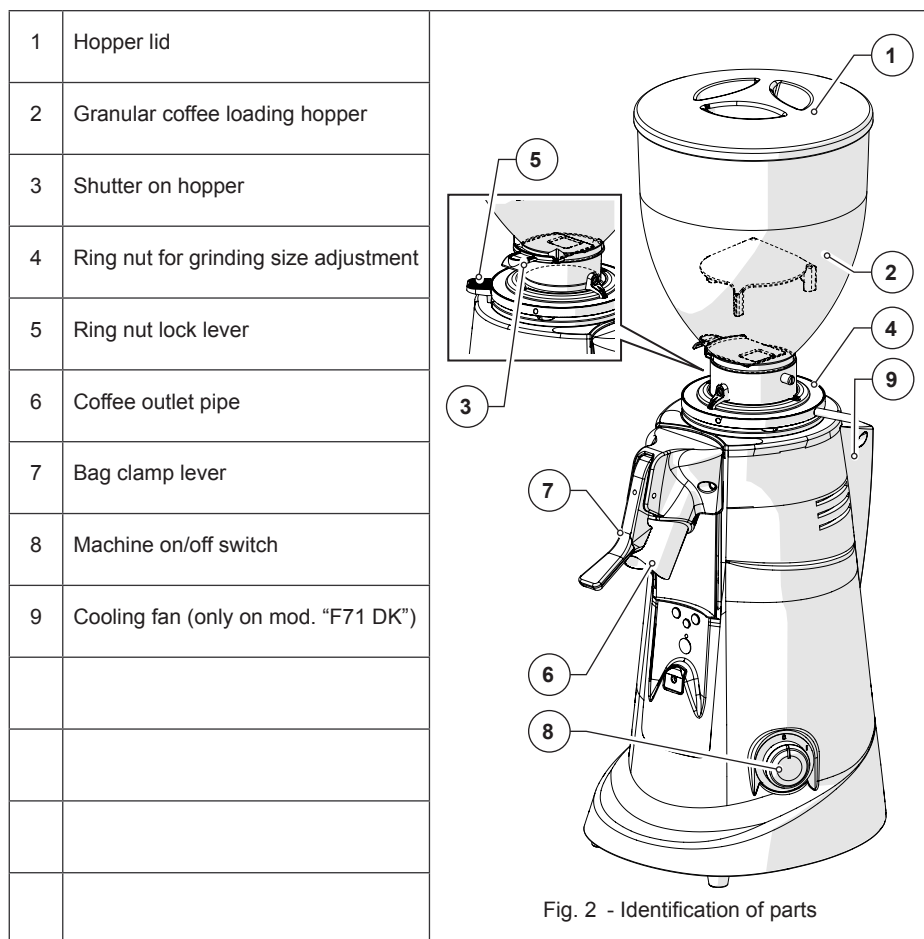


Fig. 1 - Identification of parts

2.3.2 Coffee grinder main parts identification

With reference to Fig. 2 the **coffee grinders** model **F5, F6** and **F71 DK** consist of the following main parts:



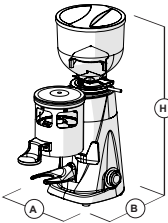
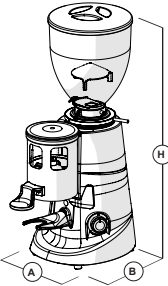
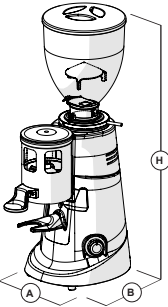
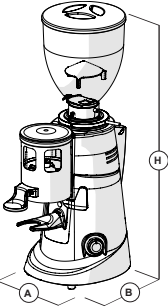
2.4 Intended uses

This appliance has been designed exclusively for the grinding of roasted coffee beans. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility for any damage due to improper or incorrect use. Do not use the appliance to grind other types of food or other granular materials. Our coffee grinder-dosers are devices intended for qualified personnel for professional use and not for domestic use.

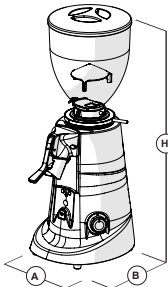
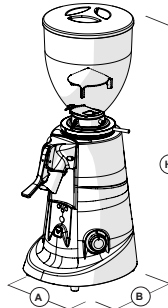
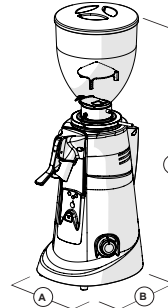
2.5 Technical features

Fiorenzato M.C. S.r.l. produces traditional coffee grinder-dosers and coffee grinders in different models. The following tables show the overall dimensions and the main technical characteristics of the coffee grinder-dosers and coffee grinders, divided by type of appliance.





2.5.1 Coffee grinder-doser dimensions and weights

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Model				
Dimensions [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Net weight [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Coffee grinder dimensions and weights

	F4 D	F5 D	F71 DK
Model			
Dimensions [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Net weight [kg]	13	15.5	19

2.5.3 Coffee grinder-doser technical characteristics

Model		F4 A	F5	F6	F71 AK
					
Power supply		220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Power [Watts]		250	350	650	850
Type of grinders		Flat	Flat	Flat	Tapered
Grinder diameter [mm]		58	64	83	71
Grinders rotation speed [rpm]		1400 at 50 Hz	1350 at 50 Hz	1400 at 50 Hz	450 at 50 Hz
		1600 at 60 Hz	1550 at 60 Hz	1600 at 60 Hz	500 at 60 Hz
Hopper capacity [g]		500	1500	1500	1500
Dispenser capacity [g]		250	250	250	250
Shot dose adjustment [g]		5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10
Recommended use [kg/day]		up to 1	up to 2	up to 6	up to 14
Available versions (operating mode)					
A	With microswitch for automatic filling of the dispenser	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	With timer (maximum grinding time = 60 seconds/cycle)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M	With switch (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grinder replacement frequency expressed in kg of ground coffee					
Standard grinders duration		250	400	600	1200
Red Speed grinders duration		/	1600	2400	4800
Optional					
Chamber 500 g		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Metal presser		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Spring press		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dispenser lever on left side		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
"Red Speed" Grinders		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Coffee grinder technical characteristics

Model		F5 D	F6 D	F71 DK
				
Power supply		220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Power [Watts]		350	650	850
Type of grinders		Flat	Flat	Tapered
Grinder diameter [mm]		64	83	71
Grinders rotation speed [rpm]		1350 at 50 Hz	1400 to 50 Hz	300 at 50 Hz
		1550 at 60 Hz	1600 at 60 Hz	300 at 60 Hz
Hopper capacity [g]		1500	1500	1500
Dispenser capacity [g]		250	250	250
Shot dose adjustment [g]		5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10
Recommended use [kg/day]		up to 2	up to 6	up to 14
Available versions (operating mode)				
T	With timer (maximum operating time = 60 seconds/cycle)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	With switch (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Grinder replacement frequency expressed in kg of ground coffee				
Standard grinders duration		400	600	1200
Red Speed grinders duration		1600	2400	4800
Optional				
Chamber 500 g		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
"Red Speed" Grinders		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.6 Noise



The maximum sound emission of our coffee grinder-dosers, measured in a UNI EN ISO 3741 reverberation room in accordance with the EN 60704-1 standards, is in accordance with the EN 60704-1 standards: 1998 and EN 607043: 1996. The equivalent level of sound exposure for an operator, linked exclusively to a limit operation of the appliance of 240 minutes over eight hours, is **78 dB(A)**, in accordance with the European Directive 86/188/EEC and subsequent revision 2003/1 0/EEC. Use of the device does not therefore require any precautions against risks arising from exposure to noise in the workplace (articles 3-8 of DE 2003/1 0/EEC).

3 SAFETY

3.1 General information

The purchaser must inform all user personnel about the possible risks deriving from improper use of the appliance, about the safety devices adopted by the manufacturer and about the general rules on accident-prevention provided for by the European Community directives and by the legislation of the country where the appliance is used. Users must be aware of the position and operation of all the controls and features of the machine listed in this manual.



ATTENTION! Before installing, switching on and using a Fiorenzato M.C. S.r.l. coffee grinder-doser for the first time, it is necessary to have read and understood all the contents of this documentation and of the “SAFETY INSTRUCTIONS” booklet.



ATTENTION: The unauthorised tampering with or replacement of one or more parts of the machine, the adoption of accessories that modify use of the same and the use of non-original spare parts can cause risks of injury and compromise efficient functioning of the appliance.



Failure to comply with the above exempts Fiorenzato M.C. S.r.l. from any liability for damage to persons and/or property.

3.2 Incorrect reasonably foreseeable use

Fiorenzato M.C. S.r.l. disclaims any liability and the warranty is void in the event of negligence when using the machine or due to failure by the user to comply with the user instructions contained in this manual.



Any use of the device other than that reported in this manual is considered incorrect.

During use of the device, other types of work and activities considered incorrect and which in general could involve risks for the safety of users and/or damage to the machine are not permitted.

Reasonably foreseeable misuse is considered:

- Use of the machine for the grinding of products other than roasted coffee beans (e.g. pepper, salt, etc.).
- Use of the appliance with pre-ground coffee.
- Incorrect use of the appliance by untrained personnel and/or by personnel who have not read this instruction manual.
- The use of non-original and/or non-specific spare parts for the coffee grinder-doser model in your possession.
- Use of the machine in a potentially explosive environment.

Furthermore, the user must never under any circumstances:

- Attempt to remove any foreign bodies that have accidentally fallen into the coffee supply hopper and/or into the grinding area without first disconnecting the appliance from the power supply.
- Use of the appliance with damp or wet hands.
- The introduction of liquids of any kind into the coffee supply hopper and into the grinding area.
- Introduce pre-ground coffee into the hopper.



In the event of abnormal machine behaviour, any type of necessary intervention is the responsibility of the maintenance operators.

3.3 Precautions for correct and safe use

To ensure the safety of the user and to optimally manage the appliance, it is important to satisfy a number of simple but important provisions, namely:

- Avoid incorrect use of the power cord. Use only cables or section extensions suitable for the power installed in the machine.
- Protect the cable from high temperatures, oil and sharp edges.
- Variations with respect to normal operation (increased power absorption, increase in temperature, excessive vibrations, abnormal noises) can signal that operation is incorrect. To prevent faults, which can directly or indirectly cause damage to persons or to the appliance, ensure the necessary maintenance or, if necessary, contact the dealer or a specialist repairer.
- Heavy appliance! Pay attention during the transportation, handling and installation phases! Refer to the paragraph 2.5 for the weight of the appliance and chapter 4 for its correct handling.

3.4 Safety devices applied to the appliance



All the coffee grinder-dosers and coffee grinders produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. are equipped with adequate mechanical and electro-mechanical devices designed to protect the safety of the user and the integrity/functionality of the appliance during its use.

In particular, the appliances are equipped with the following safety devices:

- **Motor thermal protector (present on all appliances)**

The device motor has a thermal protector that protects it from excessive heating due to overcurrents and intervenes by interrupting the power supply to the motor. If the thermal protector intervenes due to malfunctions (for example the grinders stop), it is necessary to turn off the appliance using the switch, remove the connection plug from the mains and contact technically qualified personnel. Never intervene on the live appliance as there is the risk that the motor could suddenly restart. If the appliance has overheated due to the motor stopping, it is necessary to wait for it to cool before intervening.

- **Anti-intrusion mushroom on the coffee supply hopper (Fig. 3)**

The anti-intrusion mushroom (Item 1) present inside all the supply hoppers (Item 2) allows the passage of coffee beans towards the grinding chamber, preventing the accidental introduction of fingers by the operator.

- **Coffee outlet protection on coffee grinder-dosers (Fig. 4)**

The coffee outlet pipe of all the coffee grinder-dosers is protected by a dedicated plastic grid (Item 1), built into the body of the dispenser (Item 2) which prevents fingers from being introduced into the grinding chamber when the lid of the dispenser (Item 3) is removed.

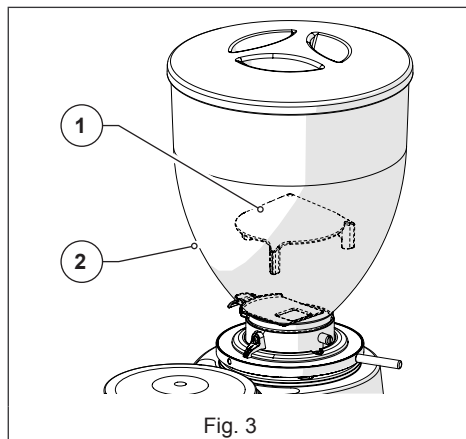


Fig. 3

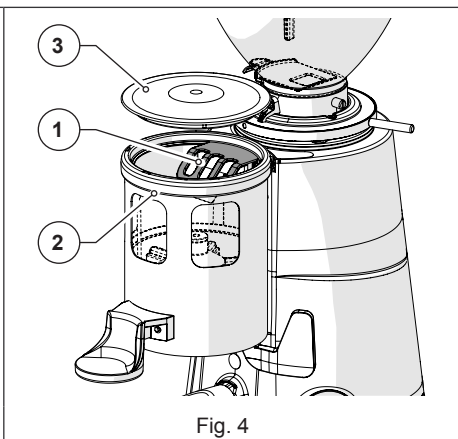


Fig. 4

- **Ring Nut Lock Lever (Fig. 5)**

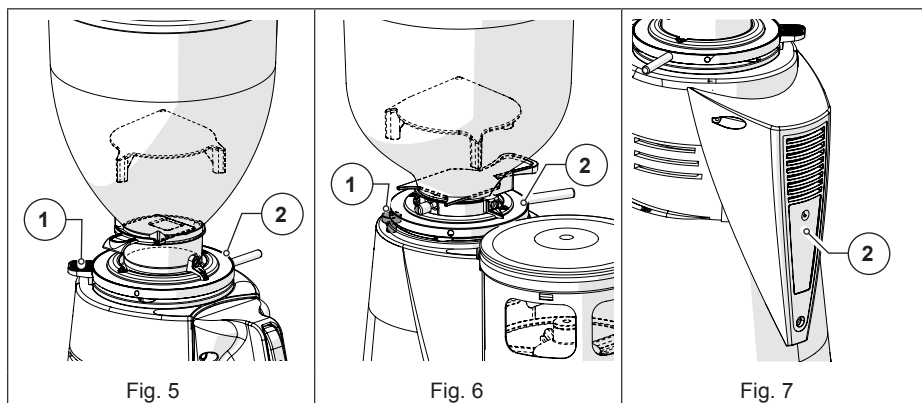
On all appliances (with the exception of the grinder-doser model F4A), there is a ring nut lock lever (Item 1) which prevents accidental rotation of the adjustment ring (Item 2). The ring nut can only be turned by keeping the ring nut lock lever pressed.

- **Ring Nut Lock Ferrule (Fig. 6)**

On the model F4A grinder-doser there is a ring nut lock ferrule (Item 1) which prevents accidental rotation of the adjustment ring (Item 2). The adjustment ring nut can only be turned by exerting a sustained force on the ring nut itself.

- **Cooling fan (Fig. 7)**



Only on the grinder-doser model F71 AK and on the coffee grinder model F71 DK on the back of the machine body there is a cooling fan (Item 1) which is used to avoid overheating of the grinders drive motor. This fan is activated electronically.



3.5 Residual risks

During the design Fiorenzato M.C. S.r.l. adopted all the necessary precautions to ensure use of the coffee grinder-doser in conditions of maximum safety. However, during installation, cleaning and maintenance of the appliance, there are a number of residual risks that cannot be eliminated, the effects of which can be addressed by adequately training the user according to the provisions set out in the following table.

For each residual risk, the provisions useful to limit and/or cancel the degree of the individual risks are indicated.

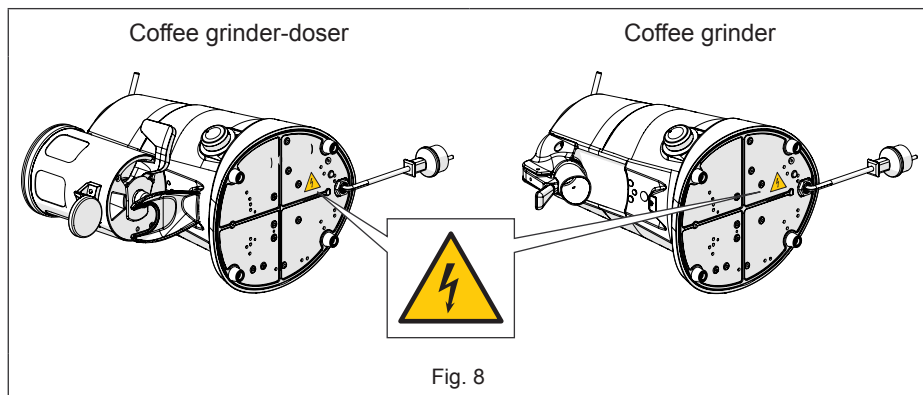
Residual risk	Present during:	Provisions to reduce the risk
 <p>Contusion and/or crushing of the upper and lower limbs due to the weight of the device</p>	<p>Handling of the device for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unpacking. • Installation. • Movement of the appliance for cleaning of the relative support surface. 	<ul style="list-style-type: none"> • Firmly grip the appliance before moving it. • Ensure there is sufficient space to move the appliance safely without striking obstacles. • Possibly use anti-slip gloves for handling of the coffee grinder-doser.
 <p>Electrocution</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connecting and disconnecting the power cord. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frequently check the condition of the power cable and replace it when it is found to be deteriorated or damaged. • Make sure that the switch is in the "O" (OFF) position before connecting the power cable to the coffee grinder-doser.

3.6 Warning labels applied to the machine

An adhesive label is applied to the bottom of the coffee grinder-doser, near the power cable (see Fig. 1) indicating the danger of electrocution. The label indicates the presence of live components inside the machine body.



ATTENTION! It is forbidden to remove the lower closing lid with the plug connected to the power socket. All electrical maintenance operations (e.g. replacement of any damaged cable) must be carried out by qualified personnel and with the appliance disconnected from the mains.



4 INSTALLATION



ATTENTION! Before proceeding with installation and commissioning of the appliance, read the following carefully.

4.1 Storage

In the event that the appliance is not immediately installed in the place of use and it is necessary to temporarily store it, it should be stored in a safe place that respects the following characteristics:

- The place chosen for the temporary storage of the appliance is a closed environment, protected from the sun and from weathering.
- The temperature of the storage place is between 5°C and 40°C, with relative humidity of between 30% and 90%.
- If the appliance must remain in storage for a long time before being installed, it is advisable to keep it in its original packaging to ensure more adequate protection.

4.2 Choice of installation point

Considering the function of the coffee grinder-doser, it is advisable to PLACE it near the coffee machine; the coffee grinder for grocery stores, instead, can be positioned in any other place that in any case satisfies the following conditions.

Before proceeding with the installation of the appliance, make sure that:

- The surface intended for positioning of the appliance is flat, well levelled and strong enough to support its weight;
- The available space is large enough to allow correct installation and easy use of the appliance;
- The appliance must not be installed near sinks and/or taps that can wet it with jets and/or splashes of water;
- The place of use is sufficiently lit and well ventilated;
- A socket is provided near the installation point for the electrical connection of the appliance in compliance with the regulations in force in the country of use.



ATTENTION! The socket must be equipped with an efficient earthing system.

ATTENTION! The electrical power supply system must also be equipped with a safety magnetothermic switch placed upstream of the socket in a known position that can be easily reached by the operator in order to protect the appliance from overloads and sudden changes in voltage and the user from the risk of electrocution.

4.3 Unpacking and handling of the appliance

After opening the packaging, carefully check that the appliance is intact and that there are no damaged parts.

- Open the packaging near the installation point, ensuring there is sufficient space to handle the appliance safely.
- Remove the appliance from the packaging, gripping it firmly and safely.
- Place the coffee grinder-doser or coffee grinder on the work surface.



ATTENTION! Pay the utmost attention when handling the appliance. Its weight (from 10 to 21 kg depending on the model) and the particular rounded shape of the machine body can generate the risk of slipping and loss of grip with possible falling and bruising/crushing of the feet during lifting and/or of the hands during positioning of the appliance on the worktop.



ATTENTION! The parts of the packaging must not be left within the reach of children as they are a source of potential danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

4.4 Installation and connection to the electrical network

To complete the installation and to start using your new appliance, simply:

- Make sure that the voltage of the electrical power system meets the required power requirements and that the electrical capacity of the system is adequate to withstand the power absorbed by the appliance (see product identification label applied on the side of the coffee grinder-doser).
- Insert the power cable plug (Fig. 9 Item 1) to the wall socket located in the place of use (Fig. 9 Item. 2);



If it is necessary to use power adapters, multiple sockets or extensions, it is essential to use products that comply with the certification standards in force in the country of use.

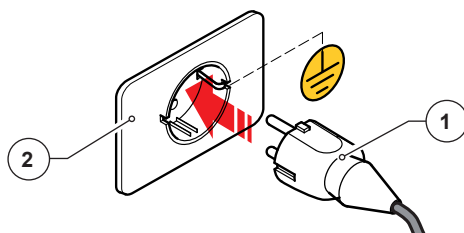


Fig. 9

- If present, set the protection magnetothermic switch located upstream of the power socket to the “ON” position (Fig. 10).

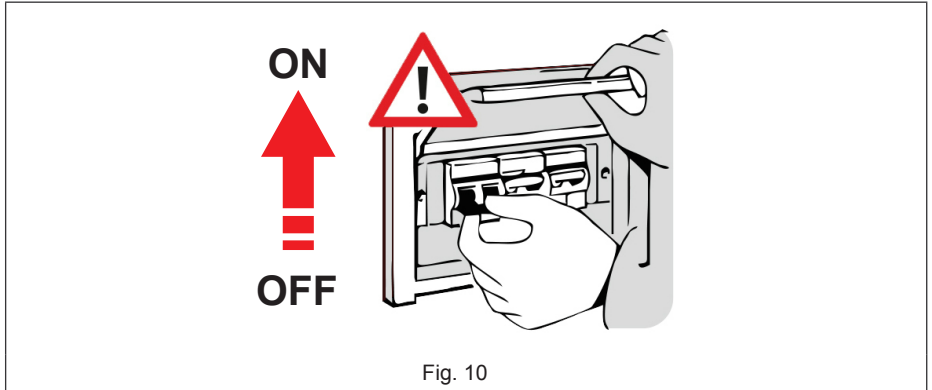


Fig. 10

At this point the coffee grinder-doser can be loaded and started to grind the coffee as described in the next chapter.

5 USE OF THE APPLIANCE

5.1 Preparation for use of the coffee grinder-doser and of the coffee grinder

Once installation is complete, the appliance is ready for use and can be filled with coffee beans to be ground.

With reference to Fig. 11, regardless of the type of appliance in your possession, to load the coffee beans it is necessary:

- Fit the hopper (Item 1) on the grinding chamber (Item 2) and lock it in the working position by tightening the relative fixing screw (Item 3).
- Make sure that the shutter (Item 4) is completely closed.
- Remove the lid (Item 5) and fill the hopper with the roasted coffee beans to be ground.
- Close the hopper with the relative lid (Item 5).
- Gradually open the shutter (Item 4) to allow the flow of coffee beans into the grinding chamber.
- At this point the appliance is loaded and ready to be started.

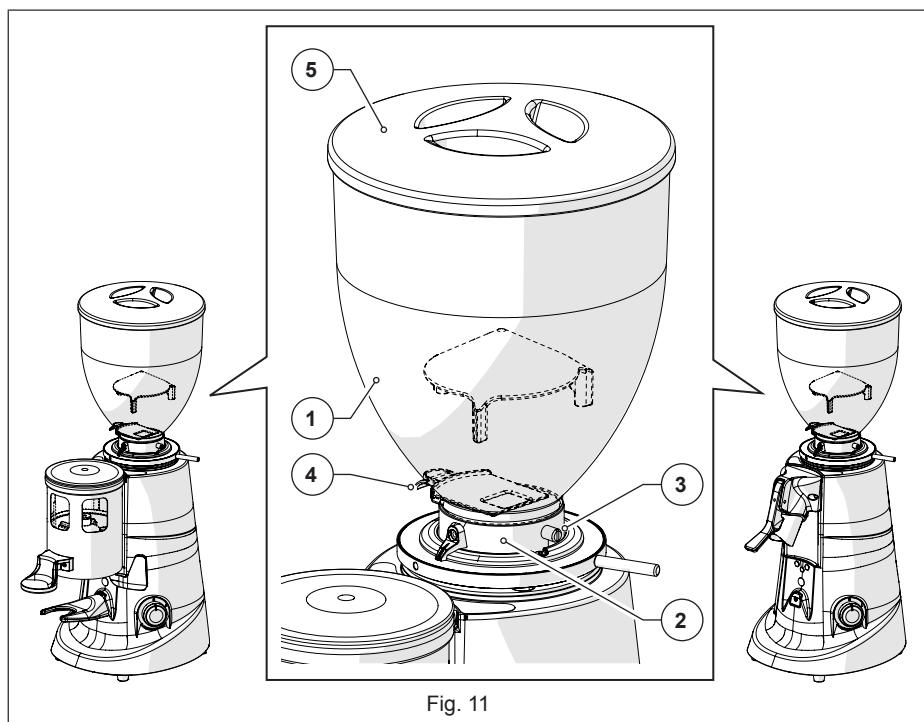


Fig. 11

5.2 Machine controls

All the coffee grinder-dosers and all the coffee grinders are managed through the on/off switch on the appliance.

The type of switch (and consequently the operating mode of the appliance) varies according to the version of the coffee grinder-doser and/or coffee grinder in your possession.

The various switches provided on the different versions of the appliances and the relative operating modes are described below.

5.2.1 “O//START” switch on version “A” appliances

Automatic “O//Start” switch (Fig. 12 Item 1) available on:

Coffee grinder-doser	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Grocery store coffee grinder	/	/	/	/

On the “A” version grinder-dosers (i.e. equipped with a microswitch for automatic filling of the dispenser) there is a three-position switch “O//START”.

- Turned to position “O”: appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position “I”: appliance on (electrically powered) with automatic start of grinding every 6 doses.
 - Grinding is stopped automatically when the dispenser is full (Item 2) when the microswitch (Item 3) is activated by the ground coffee when the maximum level is reached.
 - Grinding is automatically restarted after six doses and stops again when the dispenser is refilled.
- Turned to “START” position: the motor starts with consequent grinding start. Generally used upon start-up to fill the dispenser.

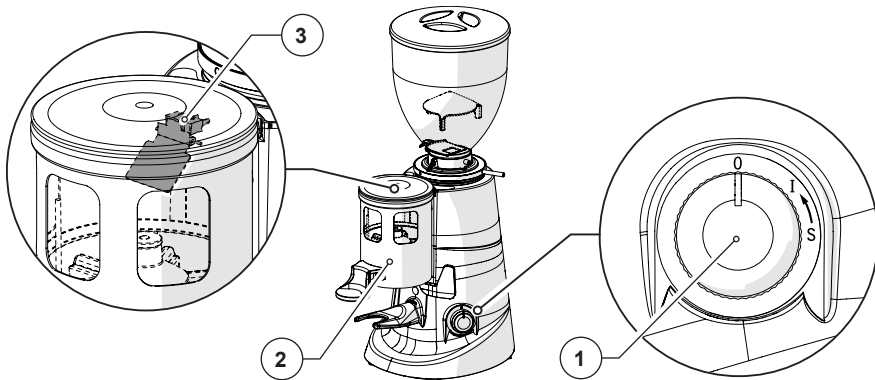


Fig. 12

5.2.2 Switch with "TIMER" on appliances in "T" version

"TIMER" switch (Fig. 13 Item 1) available on:

Coffee grinder-doser	F5 (T)	F6 (T)		
Grocery store coffee grinder	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

On the "T" version appliances there is a time switch (TIMER) that commands the start of grinding for the selected time (maximum 60 seconds per cycle).

- Turned to position "0": appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position "X" seconds: appliance switched on (electrically powered) and immediate start of grinding for the selected time. The maximum time that can be set for grinding is 60 seconds per cycle.
 - Grinding is automatically stopped after the selected time has elapsed.

Note: The "T" version grinder-dosers are not equipped with a microswitch for automatic grinding stop, therefore, if the set time has not yet expired when the dispenser is filled (Item 2) or the container/bag in grocery store coffee grinders (Item 3), it is necessary to manually stop (turn off) the appliance by turning the switch to the "0" position.

Note: The dispensing lever (Item 4) on the "T" version grinder-dosers does not count the dispensing shots and therefore the grinding is not restarted automatically. When the dispenser is empty, it is necessary to manually restart the grinding by turning the switch again to the desired grinding time.

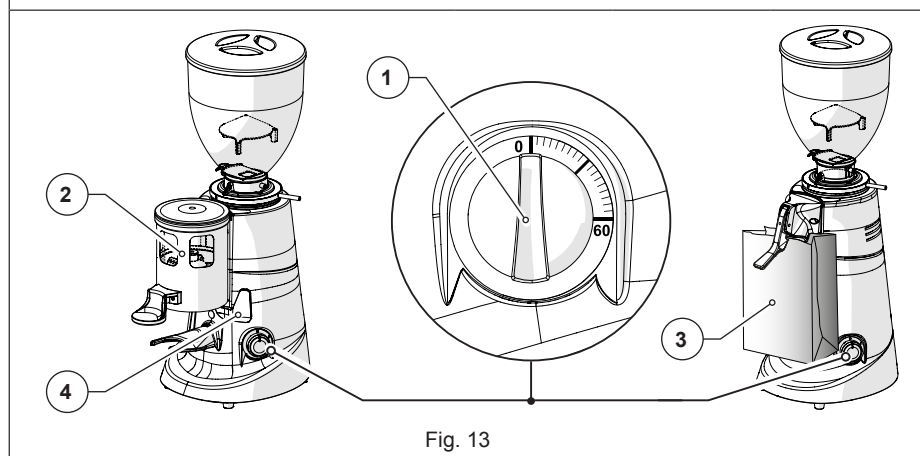


Fig. 13

5.2.3 "O/I" switch on "M" version appliances

Manual switch "O/I" (Fig. 14 Item 1) available on:

Coffee grinder-doser	F5 (M)	F6 (M)		
Grocery store coffee grinder	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

On the appliances in the "M" version there is a switch with two stable positions "O/I".

- Turned to position "O": appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position "I": appliance switched on (electrically powered) and immediate start of continuous grinding.
 - To stop the grinding of the coffee, it is necessary to turn the switch to the "O" position, completely turning off the appliance.

Note: The grinder-dosers in the "M" version are not equipped with a microswitch for the automatic stop of the grinding therefore, when the dispenser is filled (Item 2) or the container/bag in grocery store coffee grinders (Item 3), it is necessary to manually stop (turn off) the appliance by turning the switch to position "O".

Note: The dispensing lever (Item 4) on the "M" version grinder-dosers does not count the dispensing shots and therefore the grinding is not restarted automatically. When the dispenser is emptied, it is necessary to manually restart the grinding by acting on the switch again.

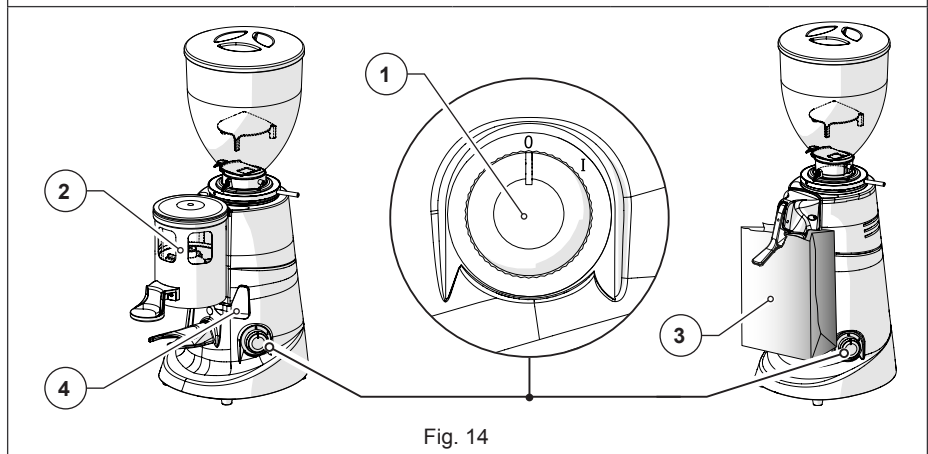


Fig. 14

5.3 Grinding size adjustment

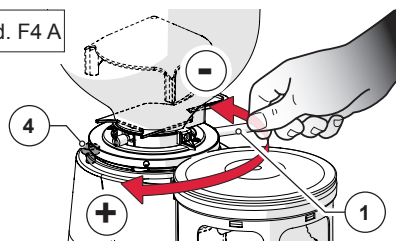
Regardless of the type of appliance in your possession (coffee grinder-doser or coffee grinder) and the relative model/version, to change the degree of grinding of the coffee it is necessary to use the adjustment ring (Item 1) located under the hopper (Item 2).

To vary the granulometry of the ground it is necessary to:

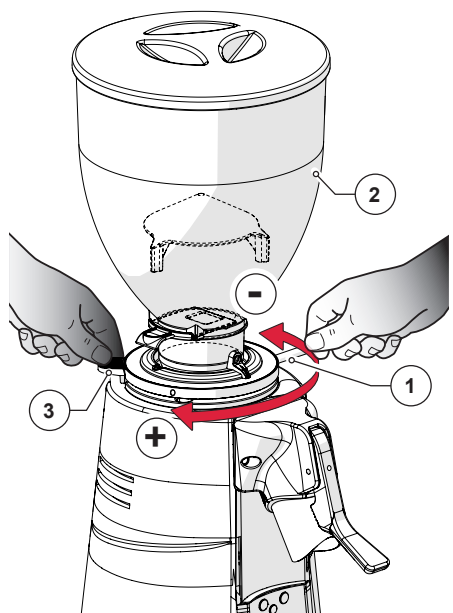
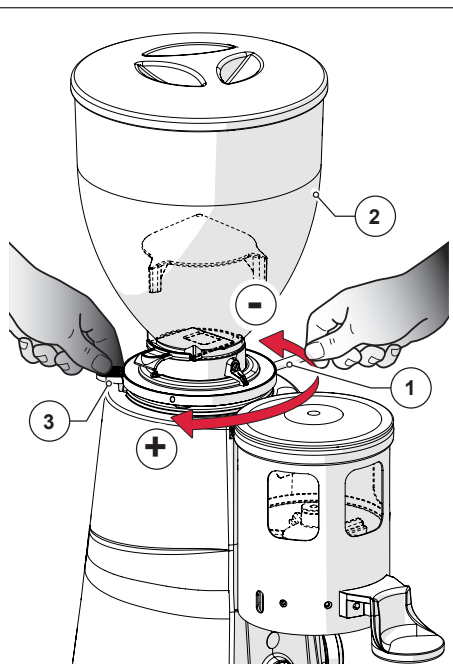
- Start grinding the coffee.
- Press and hold down the Ring Nut Lock lever (Item 3).
- Turn the ring nut clockwise to grind coarser.
- Turn the ring nut anti-clockwise to grind finer.
- Release the lever (Item 3) to lock the ring nut in the new position.

Note: For the coffee grinder-doser **F4 A** there is no Ring Nut Lock Lever (Item 3). Instead, there is a Ring Nut Lock Ferule (Item 4) which does not need to be pressed. To vary the degree of grinding, therefore simply turn the adjustment ring nut directly (Item 1).

Mod. F4 A



The adjustment must be made with the motor running. It is advisable to grind small quantities of coffee for a visual assessment of the degree of grinding.

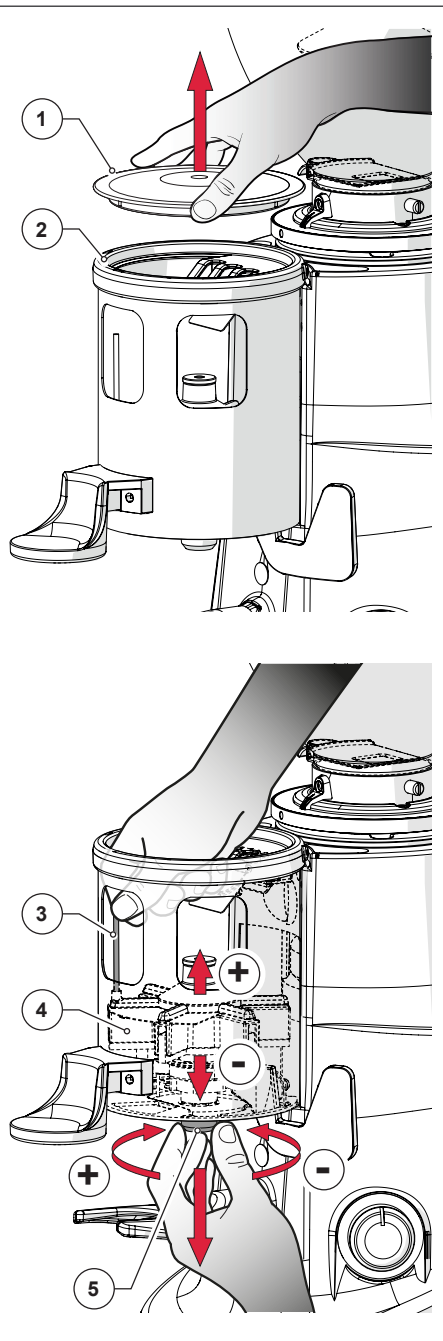


5.4 Dispensing adjustment (only on grinder-dosers)

To adjust the quantity of ground coffee provided with each dispensing, simply vary the height of the dosing star group inside the dispenser.

For this purpose, proceed as follows:

- Remove the lid (Item 1) from the dispenser (Item 2).
- Grip the pin (Item 3) and keep it still to prevent rotation of the dosing star unit (Item 4) during adjustment.
- Grip the adjustment knob (Item 5) located under the dispenser, pull it down and turn it clockwise to increase the height of the dosing star unit (and consequently the quantity of coffee dispensed with each dose).
- Pull the adjustment knob downwards (Item 5) and turn it anti-clockwise to decrease the height of the dosing star unit (and consequently the quantity of coffee dispensed with each dose).
- Once the adjustment has been made, release the adjustment knob (Item 5) and the locking pin (Item 3).
- Close the dispenser with the lid previously removed.

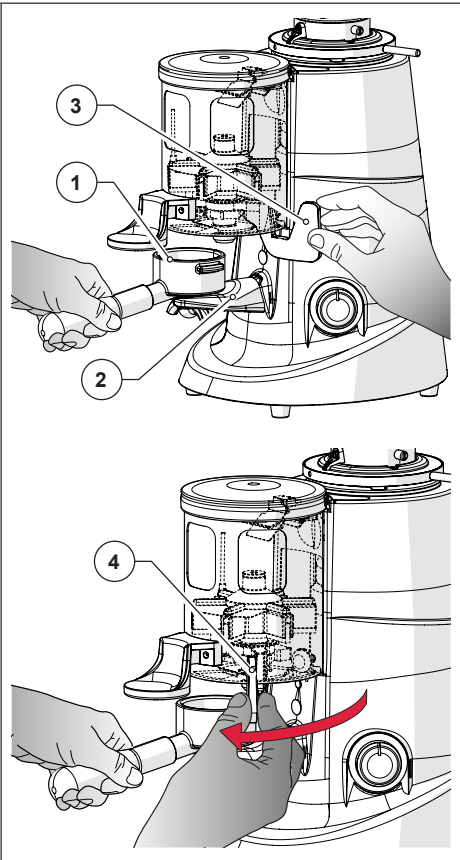


5.5 Dose extraction (only on coffee grinder-dosers)

To extract a dose of ground coffee from the dispenser, proceed as follows:

- Position the filter holder cup of the coffee machine (Item 1) on the appliance support fork (Item 2).
- Grip the dispenser lever (Item 3) and pull it to the end of its stroke (Item 4) to allow the ground coffee dose to be discharged from the dispenser to the filter holder cup.
- Once the extraction has been completed, release the lever without accompanying it in the return stroke.
- To extract a double dose of ground coffee, pull the dispenser lever twice without removing the filter holder cup from the fork.

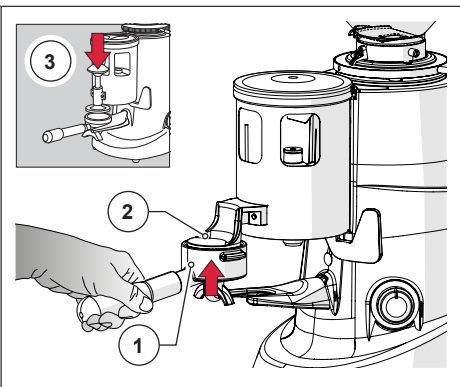
WARNING: The dispenser lever must always be operated as far as it will go. Never pull it partially.



5.6 Dose pressing (only on coffee grinder-dosers)

To press the dose of coffee just extracted, simply push the filter holder cup (Item 1) against the press (Item 2).

Note: If the appliance is equipped with a spring press (Item 3 - Optional), position the filter disc holder cup on the fork at the pressing disc and then press the knob downwards.



5.7 Ground coffee collection (only on coffee grinder)

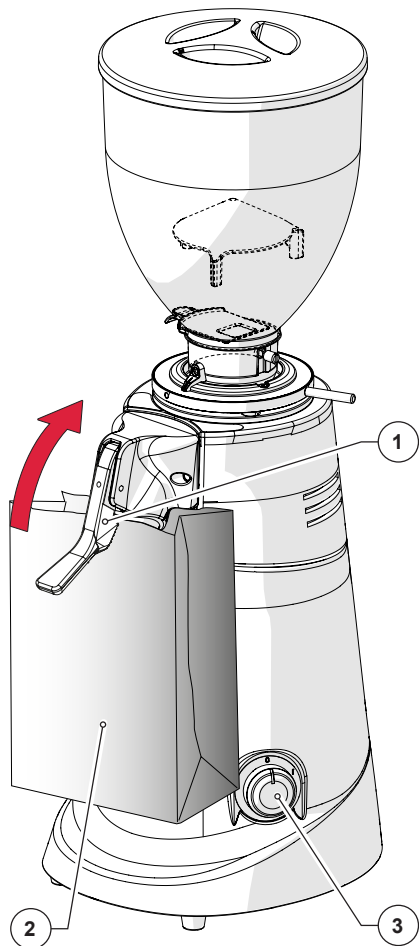
To collect the ground coffee coming out of the coffee grinder, proceed as follows:

- Pull the bag locking lever upwards (Item 1) located above the coffee outlet pipe.
- Position the paper bag (Item 2) on the coffee outlet pipe and lock it in position, releasing the lever.

NOTE: Use collection bags for ground coffee that are large enough to hold all the coffee to be ground.

- Turn on the coffee grinder using the appropriate switch (Item 3) [see §5.2.2 and §5.2.3] and wait for the desired quantity of coffee to be ground.
- After grinding the desired quantity of coffee, stop grinding and turn off the appliance by turning the switch to the "O" position.
- Remove the bag (Item 2) after releasing it from the locking lever (Item 3).

WARNING: Make sure that the coffee outlet is free from any obstruction, otherwise the appliance will become blocked. For complete discharge of the ground coffee, forcefully operate the outlet handle.

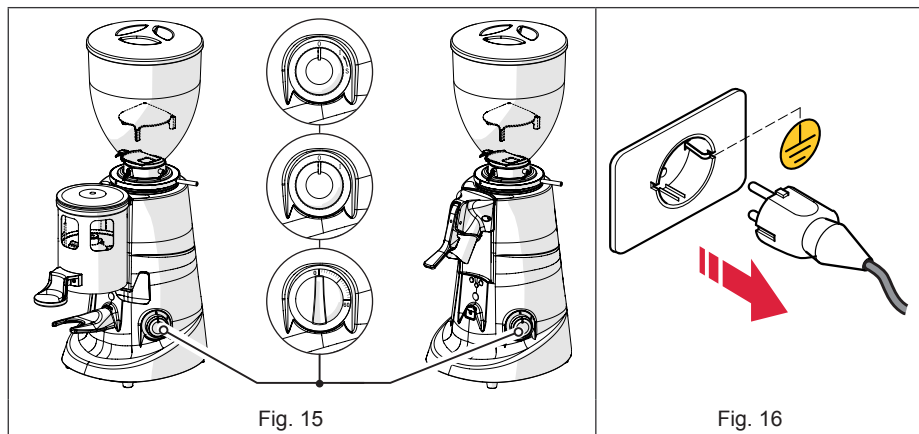


6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE

6.1 Ordinary maintenance



ATTENTION! Before performing any ordinary maintenance on the equipment, disconnect it from the power supply by turning the switch (Fig. 15) to the "O" (OFF) position and disconnect the power plug from its socket (Fig. 16).



All routine maintenance interventions on your appliance are summarised in the following table.

Fiorenzato M.C. S.r.l. advises its customers to strictly follow the indicated interventions, carrying them out in the times and in the manner described.

ORDINARY MAINTENANCE INTERVENTIONS			
Frequency	Type of Intervention	Executor	Para.
After each use	Precise equipment cleaning	User	6.1.1
After each use	Supply cable status check	User	6.1.2
Monthly	Final cleaning of grinders	User	6.1.3
Whenever necessary	Put the coffee grinder-doser into rest mode	User	6.1.4
At the expiry date indicated for your type of appliance (see "Grinder duration" fields in Paras. 2.5.3 and 2.5.4).	Replacing the grinders	Qualified operator or specialist technician	6.1.5

6.1.1 Cleaning the equipment

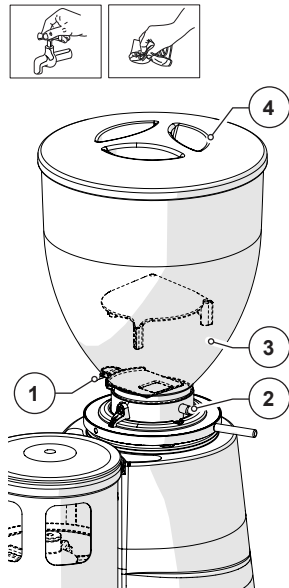
AFTER EACH USE: thoroughly clean the appliance.

On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

- Close the shutter (Item 1) loosen the fixing screw (Item 2) and remove the hopper (Item 3) from the appliance.
- Remove the lid (Item 4) from the hopper and empty out all the coffee beans contained inside. It is advisable to pour the coffee back into the bag of origin and to close it hermetically to preserve its aroma.
- Clean the internal and external surfaces of the hopper using hot water and a neutral PH non-perfumed detergent and degreaser suitable for the food sector. Do not use abrasive sponges and/or aggressive detergents that could damage the surfaces of the hopper.
- Dry the washed parts thoroughly using a soft, dry cloth.



ATTENTION! The hopper cannot be washed in the dishwasher.

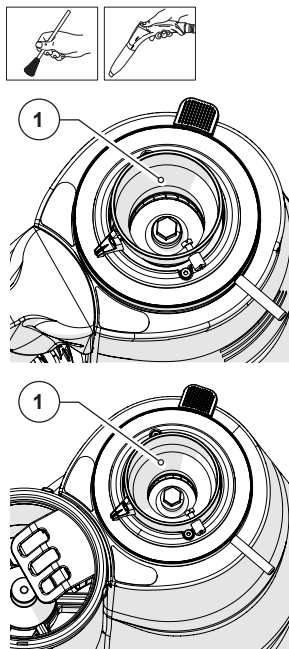


On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

- With a brush with soft bristles (clean and sanitised) and a vacuum cleaner, remove the beans and coffee powder residues from the grinding chamber (Item 1).



ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the grinding chamber and the grinders.

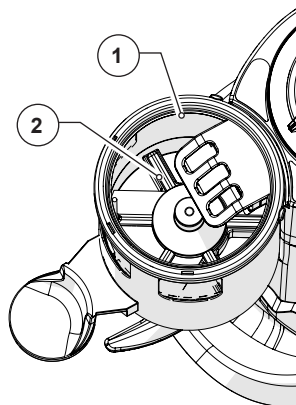


Only on the grinder-dosers

- Remove the lid from the dispenser and using a soft bristle brush (clean and sanitised) and a vacuum cleaner, remove the coffee powder residues from the container (Item 1) and from the dosing star unit (Item 2).

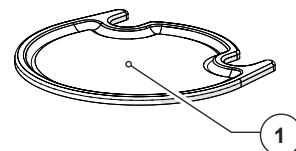


ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the dispenser.

**Only on the grinder-dosers**

Wash the coffee drip tray (Item 1) with hot water and a non-perfumed detergent and degreaser with a neutral PH and specific for the food sector.

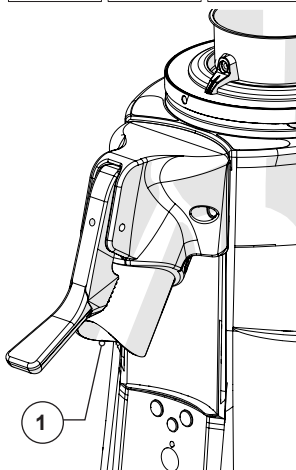
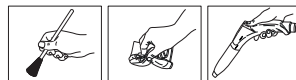
Dry with a soft cloth.

**Only on the coffee grinders**

With a toothbrush or a soft bristle brush (clean and sanitised) clean the inside of the coffee outlet pipe (Item 1).



ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the outlet pipe.



On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

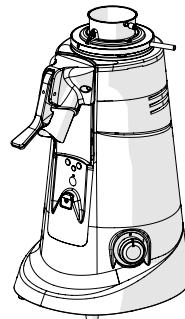
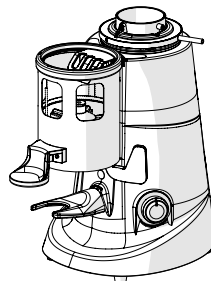
- The external cleaning of the machine body must be performed using soft cloths and products suitable for the food sector.



ATTENTION! Do not use abrasive sponges and/or aggressive products that can damage the external surfaces of the machine.



ATTENTION! It is forbidden to use jets of water or steam to clean the machine body.

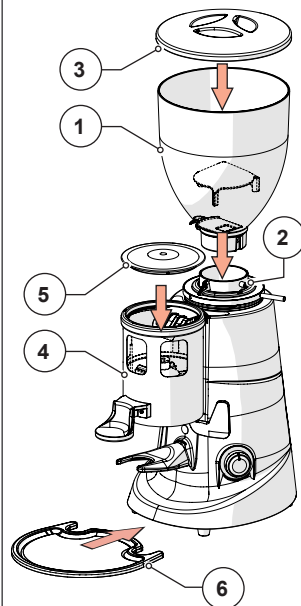
**On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders**

- After cleaning, reassemble the hopper (e.g. Item 1) on the grinding chamber and lock it with the relative fixing screw (e.g. Item 2).
- Close the hopper with the relative lid (e.g. Item 3).

Only on the grinder-dosers

- Close the dispenser (Item 4) with the relative lid (Item 5).
- Position the coffee drip tray (Item 6) at the base of the coffee grinder-doser.

The appliance is ready to be used again after being electrically powered and filled with coffee beans.



6.1.2 Supply cable status check

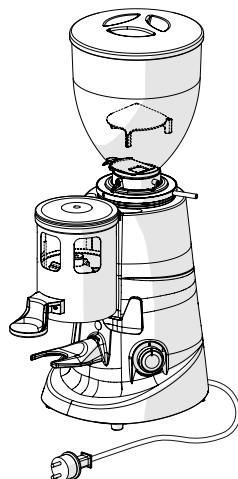
AFTER EACH USE: check the power cable.

On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

- With the cable disconnected from the power socket, check visually and by touch that the protective sheath is intact, that the wires are not exposed and that the plug is not damaged.



ATTENTION! If damage is found to the power supply cable, replace it with one of the same characteristics.



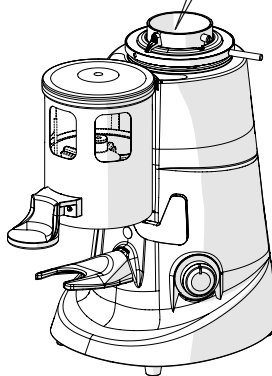
6.1.3 Thorough cleaning of the grinders

EVERY MONTH: perform thorough cleaning of the grinders

On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

Thorough cleaning of the grinders must be carried out once a month (or when necessary), using specific products for cleaning coffee grinder-dosers and/or coffee grinders readily available on the market (e.g. the PULY GRIND detergent).

- Thorough cleaning must be carried out at the end of use (see paragraph 6.1.1), with the machine without coffee and without the supply hopper.
- Cleaning of the grinders is performed by pouring a dose of product into the (completely empty) grinding chamber and starting grinding. During grinding, the product (in grains or crystals) regenerates the grinders, completely removing any coffee deposits, encrustations, moulds and fatty deposits from their surfaces, absorbing the oil and destroying any rancid part without leaving residues.
- In this way, regeneration takes place without the need to disassemble the grinders and without having to change the set grinding position.

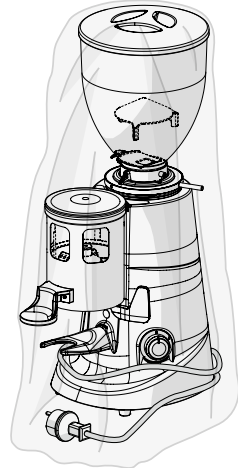


6.1.4 Storing the appliance

If the appliance is not used for long periods (e.g. holidays, annual leave, etc.), it is advisable to carry out the following cleaning operations to keep it in a good condition and to avoid possible problems upon subsequent restart.

WHEN NECESSARY: cleaning and storage

- Perform thorough cleaning of the appliance as reported in Para. 6.1.1.
- Thoroughly clean the grinders as reported in Para. 6.1.3.
- Unplug the power cord from the power outlet.
- Cover the appliance with a cloth to protect it from dust and dirt.



6.1.5 Replacing the grinders

The frequency recommended by Fiorenzato M.C. S.r.l. for the replacement of the grinders varies according to the model of appliance in your possession and the type of grinders installed. For an indication of the replacement frequency, expressed in kilograms of ground coffee, refer to the technical data tables in paragraphs 2.5.3 and 2.5.4.



ATTENTION! Replacement of the grinders must be carried out by a qualified operator or entrusted to specialist technicians using original spare parts.

6.2 Extraordinary maintenance

There are no scheduled extraordinary maintenance operations for coffee grinder-dosers and coffee grinders. However, if there are any breakages and/or malfunctions not covered in this section “7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES”, do not intervene on the appliance on your own initiative but inform your local dealer who will contact the after-sales service of Fiorenzato M.C. S.r.l. to resolve the problem.

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES

The table shows the possible anomalies that can cause non- and/or incorrect operation of your appliance. For each anomaly, the possible cause that generated it and the actions to be taken to restore its correct operation are indicated.

Anomaly	Cause	Solution
The appliance does not switch on.	No electric power.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the switch is in the "I" (ON) position; • Make sure that the circuit breaker upstream of the socket (if present) is in the ON position. • Make sure that the power cable is undamaged and correctly connected to the electrical socket envisaged in the place of use.
Coffee beans do not descend from the supply hopper.	Shutter closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the shutter.
The motor stops during grinding.	Motor protection thermal cut-out intervention due to blocking of the grinding system in the presence of objects or foreign bodies between the grinders.	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the appliance and wait for it to cool completely. • Disconnect the appliance from the power supply. • Close the shutter and remove the supply hopper. • Clean the grinding chamber and remove any foreign bodies. • Reassemble the appliance and start a grinding cycle.



ATTENTION! If the anomaly persists even after carrying out the suggested corrective actions, or if functional anomalies occur that are not listed in the table, contact your local dealer who will decide whether to request the assistance service of Fiorenzato M.C. S.r.l. or to entrust the repair or overhaul of the appliance to a specialist technician.

8 REQUESTING SPARE PARTS

If it is necessary to replace worn parts of the appliance (e.g. grinders), the end user (e.g. barista / restaurateur / grocery stores, etc.) must necessarily contact their local distributor as a direct intermediary with Fiorenzato M.C. S.r.l. and communicate the model of the coffee grinder-doser in their possession for the identification, request and procurement of original spare parts. Only authorised area distributors will then be granted the opportunity to register on our website to order the necessary spare part.

In order to request spare parts, local distributors must:

- Access the website www.fiorenzato.com, enter the section dedicated to spare parts and select the coffee grinder model indicated by the end user.
- Access the reserved area by entering your details in the appropriate form (upon the first access, registration is required by entering your identification data).
- Select the necessary spare parts using the exploded tables of the product present in the portal.
- Follow the wizard to complete the order and send it to Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- The local distributor will be contacted by the personnel of Fiorenzato M.C. S.r.l. who will oversee the request.



ATTENTION! Remember that the interventions to replace the grinders and in general all the internal parts of the grinder-doser must be carried out by specialist technical personnel.



ATTENTION! Fiorenzato M.C. S.r.l. is not responsible for any injury to persons and/or damage to the appliance caused by the replacement of components with non-original spare parts and performed by unqualified personnel.

9 DISPOSAL



ATTENTION! Different laws are in force in the various countries regarding the disposal of electrical and electronic products and therefore the requirements imposed by the specific laws and by the bodies responsible for disposal must be observed.

- If the identification label affixed to the appliance shows the symbol of the crossed-out bin shown in the figure, it means that the product is classified, according to the regulations in force, as electrical or electronic equipment and complies with the EU Directive 2002/96/EC (WEEE) and therefore, at the end of its useful life, it must necessarily be treated separately from household waste.
- The appliance must therefore be delivered free of charge to a separate collection centre for electrical and electronic equipment or returned to your dealer when purchasing a new equivalent appliance.
- The user is responsible for taking the appliance at the end of its life to the appropriate collection facilities, otherwise incurring the penalties provided for by the current waste legislation. Adequate separate collection for future use of the equipment assigned for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to prevent possible negative effects on the environment and on human health and promotes recycling of the materials that compose the product. For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service or the store where the purchase was made. Manufacturers and importers must comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme.



BLANK PAGE



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

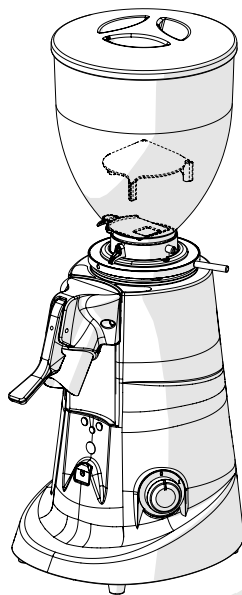
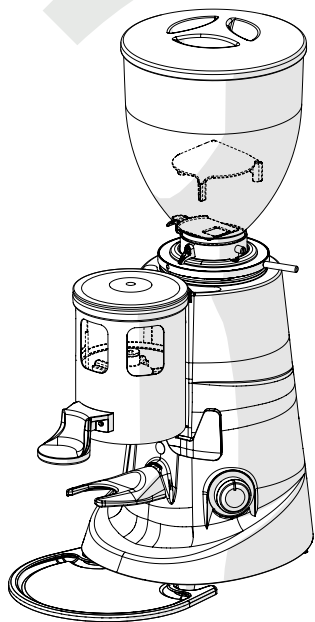
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIORENZATO

Molinillos dosificadores Tradicionales y
Molinillo de café para tienda de comestibles

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



Manual de instalación, uso
y mantenimiento



Leer atentamente las presentes instrucciones antes del primer uso.



INSTRUCCIONES ORIGINALES

Rev_00 Ed_06/2022

1	INFORMACIÓN GENERAL	5
1.1	Información general sobre el manual y sobre su consulta	5
1.2	Simbología utilizada en el manual	5
1.3	Advertencias para el comprador	6
1.4	Datos de contacto del fabricante	6
1.5	Instrucciones para solicitud de intervenciones	6
1.6	Garantía	7
1.7	Directivas aplicadas	7
2	DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
2.1	Introducción	8
2.2	Identificación del equipo	8
2.3	Identificación de las piezas principales de los aparatos	9
2.3.1	Identificación de las piezas principales del Molinillo dosificador de café	9
2.3.2	Identificación de las piezas principales del Molinillo de café	10
2.4	Uso previsto	10
2.5	Características técnicas	11
2.5.1	Dimensiones y pesos Molinillos dosificadores	11
2.5.2	Dimensiones y pesos Molinillo de café	11
2.5.3	Características técnicas Molinillos dosificadores	12
2.5.4	Características técnicas Molinillo de café	13
2.6	Ruido	14
3	SEGURIDAD	14
3.1	Información general	14
3.2	Uso incorrecto racionalmente previsible	14
3.3	Cuidados para un uso correcto y seguro	15
3.4	Dispositivos de seguridad aplicados en el aparato	16
3.5	Riesgos residuales	17
3.6	Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina	18
4	INSTALACIÓN	19
4.1	Almacenamiento	19
4.2	Selección del punto de instalación	19
4.3	Desembalaje y desplazamiento del equipo	20
4.4	Instalación y conexión a la red eléctrica	20
5	USO DEL APARATO	22
5.1	Preparación para el uso del molinillo dosificador para café y del molinillo de café	22
5.2	Controles de la máquina	23
5.2.1	Interruptor "O/I/START" en aparatos versión "A"	23
5.2.2	Interruptor con "TEMPORIZADOR" en aparatos versión "T"	24

5.2.3	Interrupción "O/I" en aparatos versión "M"	25
5.3	Regulación de grado de molido	26
5.4	Regulación dosificación (solo en molinillos dosificadores)	27
5.5	Extracción de dosis (solo en molinillos dosificadores)	28
5.6	Prensado de dosis (solo en molinillos dosificadores)	28
5.7	Recogida de café molido (solo en molinillo de café)	29
6	MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR	30
6.1	Mantenimiento ordinario	30
6.1.1	Limpieza del equipo	31
6.1.2	Control del estado del cable de alimentación	34
6.1.3	Limpieza a fondo de las muelas	34
6.1.4	Puesta en reposo del aparato	35
6.1.5	Sustitución de las muelas	35
6.2	Mantenimiento extraordinario	35
7	ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS	36
8	SOLICITUD PIEZAS DE RECAMBIO	37
9	ELIMINACIÓN	38

1 INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Información general sobre el manual y sobre su consulta



Lea cuidadosamente el presente manual de instrucciones antes de instalar y utilizar por primera vez el Molinillo dosificador para café o el Molinillo de café para tienda de comestibles de Fiorenzato M.C. S.r.l.

El presente manual de instrucciones ha sido redactado de conformidad con la Directiva 2006/42/CE y proporciona toda las indicaciones útiles al usuario final para instalar, regular y utilizar el Molinillo, dosificador para café y el Molinillo para café para tienda de comestible fabricado por Fiorenzato M.C. S.r.l.

El contenido del presente manual debe leerse y comprenderse en su totalidad antes de instalar y utilizar su aparato y debe conservarse y mantenerse en buenas condiciones para permitir eventuales consultas futuras.

Las imágenes, los datos, los textos y las descripciones presentes en esta documentación son propiedad de Fiorenzato M.C. S.r.l. y reflejan el estado de la técnica de la máquina en el momento de su introducción en el mercado.



Fiorenzato M.C. S.r.l. está siempre en la continua búsqueda de nuevas soluciones para mejorar sus productos y, por lo tanto, se reserva el derecho de aportar en el tiempo modificaciones al molinillo dosificador y a la relativa documentación, sin que por esto se consideren inadecuados y/o obsoletos los productos ya vendidos.

La consulta del presente manual está favorecida por un índice general que facilita la identificación del argumento de interés y por una serie de símbolos informativos que llaman la atención del usuario sobre los contenidos de interés particular con el fin de su seguridad y del uso correcto del aparato.

1.2 Simbología utilizada en el manual



¡ADVERTENCIA - NOTA! Indica una advertencia o una nota importante relativa a funciones específicas y/o información útil para el usuario. Preste atención a los párrafos marcados con el presente símbolo.



¡PELIGRO GENÉRICO - ATENCIÓN! Señal de peligro genérico. El texto marcado con este símbolo indica que el incumplimiento de las instrucciones proporcionadas puede causar daños a la máquina y/o comportar riesgo de accidente para el usuario.



APARATO BAJO TENSIÓN - ¡ATENCIÓN! El texto marcado con este símbolo indica el posible riesgo de electrocución. Preste atención a las instrucciones impartidas.



OPERACIÓN DESTINADA A TÉCNICOS AUTORIZADOS: El texto marcado con este símbolo indica que la acción descrita debe ser realizada por un técnico especializado (asistencia técnica).

1.3 Advertencias para el comprador

Este manual, al igual que la Declaración CE de Conformidad es parte integrante de su aparato, por lo tanto debe ser tratado y conservado con cuidado, estar a disposición de todos los usuarios y seguir a la máquina en caso de traslado o reventa a terceros.



En caso de pérdida y/o deterioro de esta documentación, es posible solicitar una copia al fabricante indicando el código del manual que figura en la contraportada.

Antes de permitir el uso del Molinillo dosificador para café y/o del Molinillo de café a otro usuario, asegúrese de que este último haya leído y comprendido el contenido de este manual.

El manual de instrucciones contiene todas las indicaciones y los procedimientos de uso que, si se siguen correctamente, permiten operar la máquina de forma segura sin acarrear daños a sí mismo ni a la máquina.



Es obligación del comprador proporcionar una formación adecuada para el uso y mantenimiento del Molinillo dosificador para y/o del Molinillo de café para tiendas de comestibles al personal predispuesto para su uso.



El comprador y todos los usuarios del aparato deben seguir atentamente todas las advertencias específicas contenidas en este manual.

1.4 Datos de contacto del fabricante

Para cualquier aclaratoria es posible ponerse en contacto con Fiorenzato M.C. S.r.l. a la siguiente dirección:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instrucciones para solicitud de intervenciones

Para obtener asistencia técnica en la máquina, el usuario debe dirigirse necesariamente al revendedor al que ha comprado el aparato. Para más información o aclaraciones sobre el uso y/o el mantenimiento del Molinillo dosificador y/o de Molinillo de café para tienda de comestibles, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** queda a la disposición y puede ser contactada en las direcciones arriba indicadas.

1.6 Garantía

Fiorenzato M.C. S.r.l. aplica a sus productos una garantía de 24 meses a partir de la fecha de la factura de venta emitida por Fiorenzato M.C. S.r.l.

Durante el periodo de garantía, el fabricante se compromete a reparar o sustituir gratuitamente las piezas y/o componentes resultaren defectuosos en su origen por fallas de fabricación.

La garantía que cubre el producto quedará anulada en caso de que:

- No se hayan respetado las advertencias/instrucciones contenidas en este manual.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y limpieza de la máquina no hayan sido realizadas por un usuario debidamente instruido sobre los métodos correctos de ejecución.
- Las operaciones de reparación se hayan confiado a personal no cualificado o no autorizado por el fabricante.
- El producto sea utilizado para fines distintos a los previstos en este manual.
- Eventuales sustituciones se hayan realizado utilizando piezas de recambio no originales (se recuerda que las sustituciones con recambios no originales, además de anular la garantía, también anulan la "Declaración de conformidad" que acompaña al equipo).
- La garantía quedará invalidada por daños provocados al equipo por: negligencia, instalación y/o uso no conformes con las instrucciones prescritas en este manual, falta de mantenimiento (limpieza), daños causados por rayos y fenómenos atmosféricos, alimentación eléctrica incorrecta, sobretensión y sobrecarga.

1.7 Directivas aplicadas

Todos los Molinillos dosificadores para café fabricados por Fiorenzato M.C. S.r.l. han sido diseñados y fabricados de conformidad con los requisitos esenciales de las siguientes directivas comunitarias:

- 2006/42/EC [*Directiva Máquinas*].
- 2014/35/UE [*Directiva Baja Tensión*].
- 2014/30/UE [*Directiva de Compatibilidad Electromagnética*].
- 2011/65/UE [*Directiva RoHS*].
- 2015/863/UE [*Directiva Delegada RoHS*].
- 2012/19/UE [*Directiva RAEE*].

2 DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Introducción

Hacer café es un arte, y para aprender a fondo los secretos hay que seguir reglas precisas. La fórmula para obtener una taza perfecta de café expreso es, de hecho, muy articulada y el papel que desempeña el equipo es muy importante. Para obtener un resultado óptimo y una calidad indiscutible, es necesario combinar correctamente tres elementos:

- Una mezcla de buena calidad.
- El uso adecuado de los equipos disponibles.
- La habilidad y la profesionalidad de quien lo prepara. Para disfrutar de un buen café, a diferencia de lo que se piensa, no basta solo elegir una determinada mezcla.

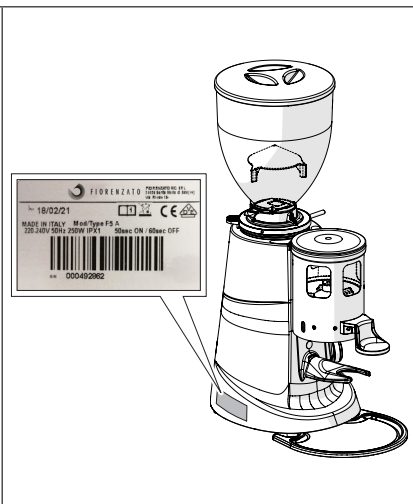
La experiencia y la destreza del operador a la hora de seguir los procedimientos correctos para la preparación de la bebida y utilizar los equipos adecuados, contribuyen de forma determinante para crear una pequeña obra maestra. Por esto, los profesionales dan tanta importancia a la máquina expreso y al molinillo dosificador. Conocer bien estas herramientas, mantenerlas en perfecta eficiencia y emplearlas al máximo de sus posibilidades es una habilidad que pertenece a los verdaderos maestros del café. La calidad de un buen café expreso deriva de una serie de operaciones, entre las que la molienda desempeña un papel importante. El molinillo dosificador, por lo tanto, representa para el operador una de las herramientas básicas, cuya estructura debe responder a determinadas características que son: robustez, resistencia y funcionalidad, características plenamente satisfechas por todos los molinillos dosificadores fabricados por **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificación del equipo

En el lado izquierdo de todas los molinillos dosificadores fabricados por Fiorenzato M.C. S.r.l. , se aplica una etiqueta de identificación en la que se indican siempre los siguientes datos:

- Razón social de Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marcado CE y año de fabricación.
- Otros eventuales marcados de certificación.
- Modelo y número de serie.
- Potencia del equipo.
- Tensión y frecuencia de alimentación requeridas.

Nota: En la figura está representado el Molinillo dosificador para café Modelo F5 A. La etiqueta de identificación está colocada de forma similar en todos los molinillos dosificadores de café y en los molinillos de café para tienda de comestibles fabricados por Fiorenzato.



2.3 Identificación de las piezas principales de los aparatos

Todos los molinillos dosificadores para café y los molinillos de café están compuestos por un cuerpo de máquina con todos los dispositivos necesarios para realizar la molienda del café y por una tolva de alimentación en la parte superior para la alimentación del café torrefacto en granos a moler. La identificación de las piezas principales de los distintos aparatos está indicada en los siguientes párrafos.

2.3.1 Identificación de la piezas principales del Molinillo dosificador de café

Con referencia a la Fig. 1 los **molinillos dosificadores** para café modelo **F4 A, F5, F6 y F71 AK** están compuestos por las siguientes piezas principales:

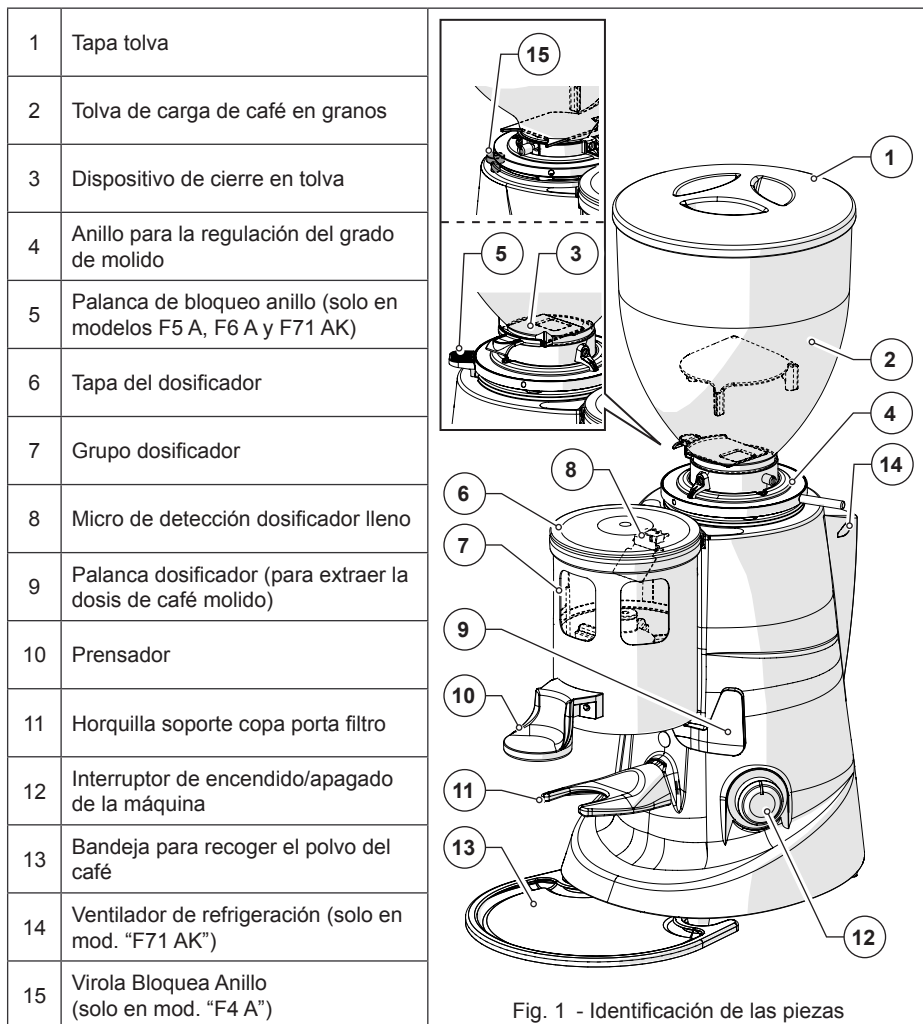


Fig. 1 - Identificación de las piezas

2.3.2 Identificación de las piezas principales del Molinillo de café

Con referencia a la Fig. 2 los **molinillos** para café modelo **F5**, **F6** y **F71 DK** están compuestos por las siguientes piezas principales:

1	Tapa tolva	
2	Tolva de carga de café en granos	
3	Dispositivo de cierre en tolva	
4	Anillo para la regulación del grado de molido	
5	Palanca de bloqueo del anillo	
6	Tubo salida café	
7	Palanca de parada de la bolsa	
8	Interruptor de encendido/apagado de la máquina	
9	Ventilador de refrigeración (solo en mod. "F71 DK")	

Fig. 2 - Identificación de las piezas

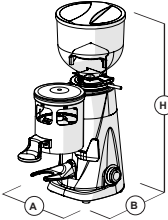
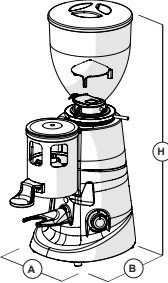
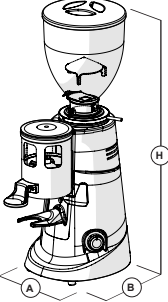
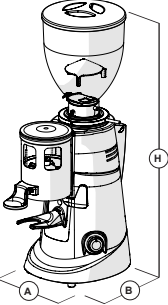
2.4 Uso previsto

Este equipo ha sido concebido exclusivamente para moler granos de café torrefacto. Cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y por tanto, peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños causados por un uso inadecuado o incorrecto. No utilice el equipo para moler otro tipo de alimentos u otros materiales en grano. Nuestros molinillos dosificadores son equipos destinados a personal cualificado para uso profesional y no para uso doméstico.

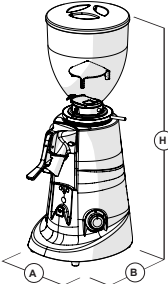
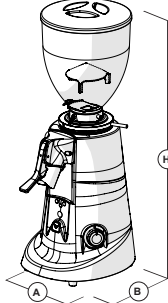
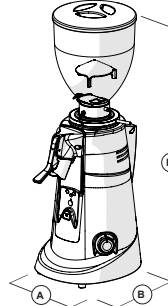
2.5 Características técnicas

Fiorenzato M.C. S.r.l. fabrica molinillos dosificadores para café y molinillos de café en diferentes modelos. En las tablas siguientes se muestran las dimensiones totales y las principales características técnicas de los molinillos dosificadores para café y de los molinillos de café, divididas por tipo de aparato.





2.5.1 Dimensiones y pesos Molinillos dosificadores

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modelo				
Dimensiones [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso neto [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Dimensiones y pesos Molinillo de café

	F4 D	F5 D	F71 DK
Modelo			
Dimensiones [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso neto [kg]	13	15,5	19

2.5.3 Características técnicas Molinillos dosificadores

Modelo	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Alimentación	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potencia [Watt]	250	350	650	850
Tipo muelas	Planas	Planas	Planas	Cónicas
Diámetro muelas [mm]	58	64	83	71
Velocidad de rotación de las muelas [revoluciones/min]	1400 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	450 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	500 a 60 Hz
Capacidad de la tolva [g]	500	1500	1500	1500
Capacidad del dosificador [g]	250	250	250	250
Ajuste de la dosis por ciclo [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10
Uso recomendado [kg/día]	hasta 1	hasta 2	hasta 6	hasta 14
Versiones disponibles (modos de funcionamiento)				
A	Con microinterruptor para llenado automático del dosificador	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	Con temporizador (tiempo máximo de molienda = 60 segundos/ciclo)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Con interruptor (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frecuencia de sustitución de las muelas expresada en kg de café molido				
Duración muelas estándar	250	400	600	1200
Duración muelas Red Speed	/	1600	2400	4800
Opcional				
Campana 500 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensador de metal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensador con muelle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Palanca dosificador en lado izquierdo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Muelas "Red Speed"	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Características técnicas Molinillo de café

Modelo	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Alimentación	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Potencia [Watt]	350	650	850	
Tipo muelas	Planas	Planas	Cónicas	
Diámetro muelas [mm]	64	83	71	
Velocidad de rotación de las muelas [revoluciones/min]	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	300 a 50 Hz	
	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	300 a 60 Hz	
Capacidad de la tolva [g]	1500	1500	1500	
Capacidad del dosificador [g]	250	250	250	
Ajuste de la dosis por ciclo [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Uso recomendado [kg/día]	hasta 2	hasta 6	hasta 14	
Versiones disponibles (modos de funcionamiento)				
T	Con temporizador (tiempo máximo de funcionamiento = 60 segundos/ciclo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Con interruptor (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frecuencia de sustitución de las muelas expresada en kg de café molido				
Duración muelas estándar	400	600	1200	
Duración muelas Red Speed	1600	2400	4800	
Opcional				
Campana 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Muelas "Red Speed"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.6 Ruido



La emisión sonora máxima de nuestros molinillos dosificadores, medida en la cámara de reverberación UNE EN ISO 3741 de acuerdo con las normas EN 60704-1, resulta de acuerdo con las normas EN 60704-1: 1998 y EN 607043: 1996. El nivel equivalente de exposición sonora para un operador, ligado exclusivamente a un funcionamiento límite del aparato de 240 min en ocho horas, es igual a **78 dB(A)**, de acuerdo con la Directiva Europea 86/188/ECC y revisión posterior 2003/10/EEC. El uso del equipo no requiere por lo tanto de ninguna precaución contra riesgos derivados de la exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3-8 de la DE 2003/1 0/CEE).

3 SEGURIDAD

3.1 Información general

El comprador debe informar a todo el personal usuario sobre los posibles riesgos derivados del uso inadecuado del equipo, sobre los dispositivos de seguridad adoptados por el fabricante y sobre las reglas generales en tema prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y por la legislación del país donde se utiliza el equipo. Los usuarios deben conocer la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina señalados en este manual.



¡ATENCIÓN! Antes de instalar, encender y utilizar por primera vez un molinillo dosificador de la Fiorenzato M.C. S.r.l. es necesario debe haber leído y comprendido todo el contenido de esta documentación y del folleto “INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD”.



ATENCIÓN: El desajuste o la sustitución no autorizada de una o varias piezas de la máquina, la adopción de accesorios que modifiquen su uso y la utilización de piezas de recambios no originales pueden provocar riesgos de accidente y comprometer el correcto funcionamiento de la máquina.



El incumplimiento de lo antes señalado exime a Fiorenzato M.C. S.r.l. de cualquier responsabilidad por daños a personas y/o cosas.

3.2 Uso incorrecto racionalmente previsible

Fiorenzato M.C. S.r.l. declina cualquier responsabilidad y la garantía quedará anulada en caso de negligencia durante el uso de la máquina o de incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones para el uso señaladas en este manual.



Se considera incorrecto cualquier uso del equipo distinto al descrito en el presente manual.

Durante el uso del equipo no se permite ningún otro tipo de trabajos o actividades considerados incorrectos y que, en general, puedan implicar riesgos para la seguridad de los usuarios y/o daños a la máquina.

Se consideran usos incorrectos racionalmente previsibles:

- Uso de la máquina para la molienda de productos distintos al café tostado en grano (por ejemplo, pimienta, sal, etc.).
- Uso del equipo con café ya molido.
- Uso incorrecto del equipo por parte de personal no instruido para el uso y/o que no haya leído este manual de instrucciones.
- Uso de piezas de recambio no originales y/o no específicas para el modelo de molinillo dosificador que posee.
- Uso de la máquina en un entorno potencialmente explosivo.

Además el usuario no debe nunca y en ningún caso:

- Intentar retirar cualquier objeto extraño que pueda haber caído accidentalmente dentro de la tolva de alimentación de café y/o en la zona de molienda sin antes desconectar el equipo de la alimentación eléctrica.
- Utilizar el equipo con las manos húmedas o mojadas.
- Introducir líquidos de cualquier tipo en la tolva de alimentación de café y de la zona de molido.
- Introducir café ya molido dentro de la tolva.



En caso de comportamiento anormal de la máquina, cualquier tipo de intervención necesaria es competencia de los operadores encargados del mantenimiento.

3.3 Cuidados para un uso correcto y seguro

Para garantizar la seguridad del usuario y para manejar el equipo de modo óptimo, es importante cumplir con algunas disposiciones simples pero importantes, es decir:

- Evitar un uso incorrecto del cable de alimentación. Utilizar únicamente cables o alargadores con secciones adecuadas a la potencia instalada en la máquina.
- Proteger el cable de las altas temperaturas, aceite y los bordes afilados.
- Cambios en relación con el funcionamiento normal (aumento de la absorción de potencia, aumento de la temperatura, vibraciones excesivas, ruidos anómalos) indican que el funcionamiento no es correcto. Para evitar fallas, que podrían causar directa o indirectamente daños a las personas o al equipo, realice el mantenimiento necesario o, si es necesario, póngase en contacto con el revendedor o con un reparador especializado.
- ¡Equipo pesado! ¡Preste atención durante las fases de transporte, el desplazamiento y la instalación! Consulte el párrafo 2.5 para el peso del aparato y el capítulo 4 para su correcto desplazamiento.

3.4 Dispositivos de seguridad aplicados en el aparato



Todos los molinillos dosificadores de café y los molinillos de café de Fiorenzato M.C. S.r.l. están equipados con dispositivos mecánicos y electro-mecánicos adecuados para salvaguardar la seguridad del usuario y la integridad/funcionalidad del equipo durante su uso.

En particular, en los aparatos están previstos los siguientes dispositivos de seguridad:

- **Protector térmico del motor (presente en todos los aparatos)**

El motor del equipo dispone de un protector térmico que lo protege de calentamientos excesivos debidos a las sobrecorrientes e interviene interrumpiendo la alimentación del motor. En el caso de que el protector térmico se dispare debido a un mal funcionamiento (por ejemplo, un bloqueo de las muelas), es necesario apagar el aparato mediante el interruptor, el enchufe debe ser retirado de la red y el aparato debe ser remitido a personal técnicamente cualificado. No intervenir nunca en el aparato mientras esté bajo tensión, ya que existe el riesgo de que el motor se ponga en marcha inesperadamente. Si el aparato se ha recalentado debido al bloqueo del motor, es necesario esperar a que se enfríe antes de intervenir.

- **Seta anti-intrusión en la tolva de alimentación de café (Fig. 3)**

La seta anti-intrusión (Part. 1) presente dentro de todas las tolvas de alimentación (Part. 2) permite el paso de los granos de café hacia la cámara de molido, impidiendo una introducción accidental de los dedos por parte del operador.

- **Protección salida del café en molinillos dosificadores (Fig. 4)**

El tubo de salida del café de todos los molinillos dosificadores está protegido por una rejilla de plástico especial (Part. 1), integrada en el cuerpo del dosificador (Part. 2) que impide la introducción de los dedos dentro de la cámara de molienda cuando la tapa del dosificador (Part. 3) se quita.

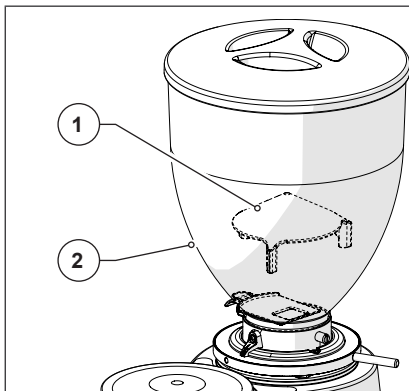


Fig. 3

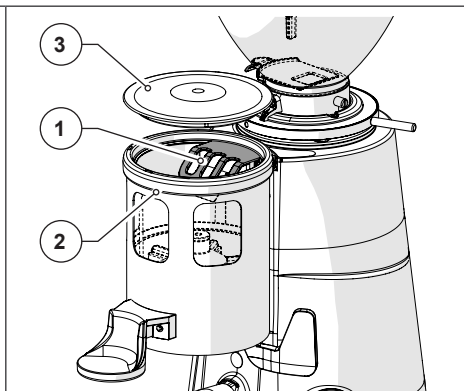


Fig. 4

- **Palanca de Bloqueo del Anillo (Fig. 5)**

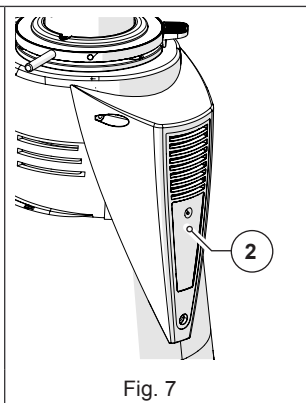
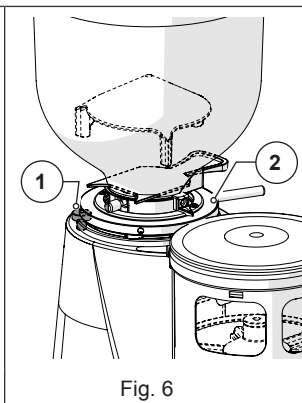
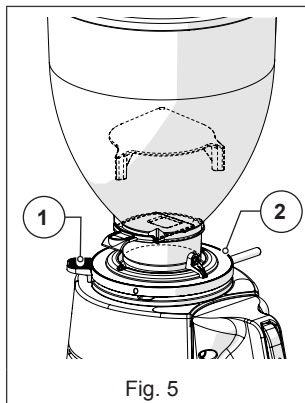
En todos los aparatos (a excepción del molinillo dosificador modelo F4A), hay una palanca de bloqueo del anillo (Part. 1) que impide la rotación accidental del anillo de regulación (Part. 2). El anillo puede girarse solo manteniendo presionada la palanca bloquea-anillo.

- **Virola de Bloqueo del Anillo (Fig. 6)**

En el molinillo dosificador modelo F4A hay una virola bloquea anillo (Part. 1) que impide la rotación accidental del anillo de regulación (Part. 2). El anillo de regulación puede girarse solo ejerciendo una fuerza sostenida en el mismo.

- **Ventilador de refrigeración (Fig. 7)**



Solo en el molinillo dosificador modelo F71 AK y en el molinillo de café modelo F71 DK está previsto, en la parte trasera del cuerpo de la máquina, un ventilador de refrigeración (Part. 1) que permite evitar recalentamiento del motor de accionamiento de las muelas. Este ventilador se activa electrónicamente.



3.5 Riesgos residuales

Fiorenzato M.C. S.r.l. ha adoptado durante la fase de diseño todas las precauciones necesarias para garantizar el uso del molinillo dosificador en condiciones de máxima seguridad. Sin embargo, durante la instalación, la limpieza y el mantenimiento del equipo, permanecen algunos riesgos residuales que no pueden eliminarse, cuyos efectos pueden afrontarse formando adecuadamente al usuario según las disposiciones indicadas en la tabla siguiente.

Para cada riesgo residual, se indican las disposiciones útiles para limitar y/o eliminar la entidad de cada riesgo.

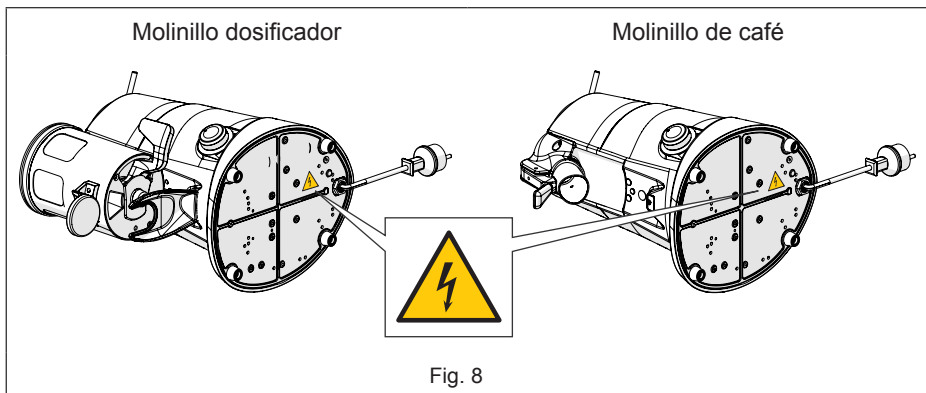
Riesgo residual	Presente durante:	Disposiciones para reducir el riesgo
 <p>Contusión y/o aplastamiento de los miembros superiores e inferiores debido al peso del equipo</p>	<p>Desplazamiento del equipo por:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desembalaje. Instalación. Desplazamiento del equipo para la limpieza de la relativa superficie de apoyo. 	<ul style="list-style-type: none"> Aferre firmemente el equipo antes de moverlo. Asegúrese de tener suficiente espacio para mover el equipo con seguridad sin chocar con obstáculos. Utilice eventuales guantes antideslizantes para mover el molinillo dosificador.
 <p>Electrocución</p>	<ul style="list-style-type: none"> Conexión y desconexión del cable de alimentación eléctrico. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe con frecuencia el estado del cable de alimentación y sustitúyalo cuando lo encuentre deteriorado o dañado. Asegúrese de que el interruptor esté en posición "O" (OFF) antes de conectar el cable de alimentación al molinillo dosificador.

3.6 Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina

En el fondo del molinillo dosificador, cerca del cable de alimentación, está aplicada una etiqueta adhesiva (ver Fig. 1) que indica el peligro de electrocución. La etiqueta señala la presencia de componentes bajo tensión dentro del cuerpo de la máquina.



¡ATENCIÓN! Está prohibido retirar la tapa de cierre inferior con el enchufe conectado a la toma de corriente. Todas las intervenciones de mantenimiento eléctrico (por ejemplo, la sustitución de cualquier cable dañado) deben ser realizadas por personal cualificado y con el aparato desconectado de la red eléctrica.



4 INSTALACIÓN



¡ATENCIÓN! Lea atentamente lo siguiente antes de instalar y poner en marcha el equipo.

4.1 Almacenamiento

En el caso en que el equipo no se instale inmediatamente en el lugar de uso y sea necesario almacenarlo temporalmente, es aconsejable colocarlo en un lugar seguro que cumpla con los siguientes requisitos:

- El lugar elegido para el almacenamiento temporal del equipo debe ser cerrado, protegido del sol y de la intemperie.
- La temperatura del lugar de almacenamiento se encuentre entre 5°C y 40°C, con una humedad relativa entre el 30% y el 90%.
- Si el equipo debe estar almacenado durante mucho tiempo antes de ser instalado, es aconsejable guardarlo en su embalaje original para garantizar una protección más adecuada.

4.2 Selección del punto de instalación

Dada la función del molinillo dosificador, se recomienda COLOCARLO cerca de la máquina de café; sin embargo, el molinillo de café de la tienda de comestibles puede colocarse en cualquier otro lugar que cumpla las condiciones que se indican a continuación.

Antes de proceder a la instalación del aparato asegurarse de que:

- La superficie destinada a la colocación del aparato sea plana, bien nivelada y suficientemente resistente para soportar el peso;
- El espacio disponible sea lo suficientemente amplio para permitir la instalación adecuada y un uso fácil del equipo;
- El equipo no debe instalarse cerca de fregaderos y/o grifos que puedan mojarlo con chorros y/o salpicaduras de agua;
- El lugar de uso debe estar suficientemente iluminado y bien ventilado;
- En las proximidades del punto de instalación, esté prevista una toma para la conexión eléctrica del equipo que cumpla con las normativas vigentes en el país de utilización.



¡ATENCIÓN! La toma de corriente debe estar dotada de un sistema eficiente de toma de tierra.



¡ATENCIÓN! El sistema eléctrico de alimentación debe además estar equipado con un magnetotérmico de seguridad situado antes de la toma, en una posición conocida y fácilmente alcanzable por el operador, con la finalidad de proteger el equipo de sobrecargas y subidas de tensión y al usuario del riesgo de electrocución.

4.3 Desembalaje y desplazamiento del equipo

Después de abrir el embalaje, compruebe cuidadosamente que el equipo esté intacto y que no haya piezas dañadas.

- Abra el embalaje cerca del lugar de instalación, asegurándose de que haya espacio suficiente para manipular el dispositivo con seguridad.
- Extraiga el equipo del embalaje, sujetándolo con firmeza y seguridad.
- Coloque el molinillo dosificador para café o el molinillo de café en la superficie de uso.



¡ATENCIÓN! Preste la máxima atención durante el desplazamiento del equipo. Su peso (de 10 a 21 kg en función del modelo) y la particular forma redondeada del cuerpo de la máquina pueden generar el riesgo de deslizamiento y pérdida del agarre con posible caída y contusión/aplastamiento de los pies durante la elevación y/o de las manos durante la colocación de la máquina en la superficie de trabajo.



¡ATENCIÓN! Las piezas del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro. Conserve el embalaje hasta que expire la garantía.

4.4 Instalación y conexión a la red eléctrica

Para completar la instalación y empezar a utilizar su nuevo aparato café es suficiente:

- Asegurarse de que la tensión del sistema eléctrico de alimentación cumpla con los requisitos de alimentación requeridos y que la capacidad eléctrica del sistema sea adecuada para soportar la potencia absorbida por el equipo (vea la etiqueta de identificación del producto aplicada al lado del molinillo dosificador).
- Conectar el enchufe del cable de alimentación (Fig. 9 Part. 1) a la toma de corriente prevista en el lugar de utilización (Fig. 9 Part. 2);



Si fuera necesario utilizar adaptadores de corriente, tomas múltiples o alargadores, es obligatorio el uso de productos que cumplan con las normas de certificación vigentes en el país de uso.

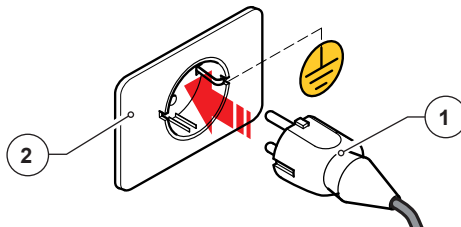


Fig. 9

- Si está presente, lleve el magnetotérmico de protección situado antes de la toma de corriente a posición “ON” (Fig. 10).

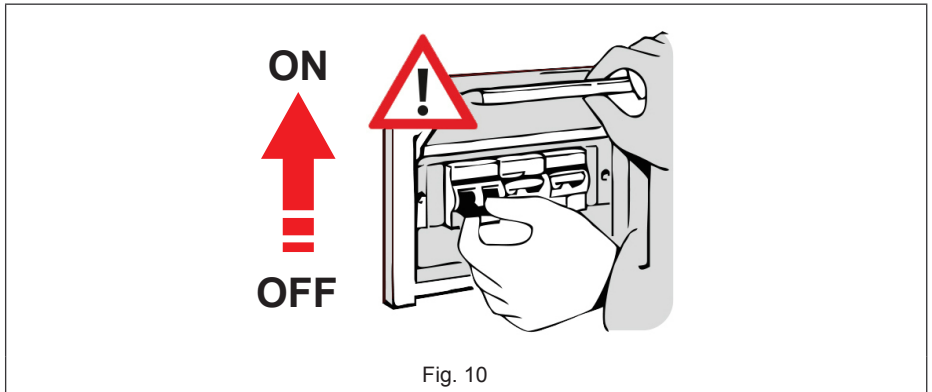


Fig. 10

Ahora se puede cargar el molinillo dosificador y ponerlo a moler como se describe en el siguiente capítulo.

5 USO DEL APARATO

5.1 Preparación para el uso del molinillo dosificador para café y del molinillo de café

Una vez terminada la instalación el aparato está listo para su uso y puede cargarse con el café en granos a moler.

Con referencia a la Fig. 11, independientemente del tipo de aparato que posea, para cargar granos de café es necesario:

- Montar la tolva (Part. 1) en la cámara de molienda (Part. 2) y bloquearla en posición de trabajo apretando el respectivo tornillo de fijación (Part. 3).
- Asegúrese de que el dispositivo de cierre (Part. 4) esté completamente cerrado.
- Retire la tapa (Part. 5) y llene la tolva con los granos de café torrefacto a moler.
- Cierre la tolva con la correspondiente tapa (Part. 5).
- Abra gradualmente el dispositivo de cierre (Part. 4) para permitir que los granos de café fluyan hacia la cámara de molido.
- En esto punto el aparato está cargado y listo para ser puesto en marcha.

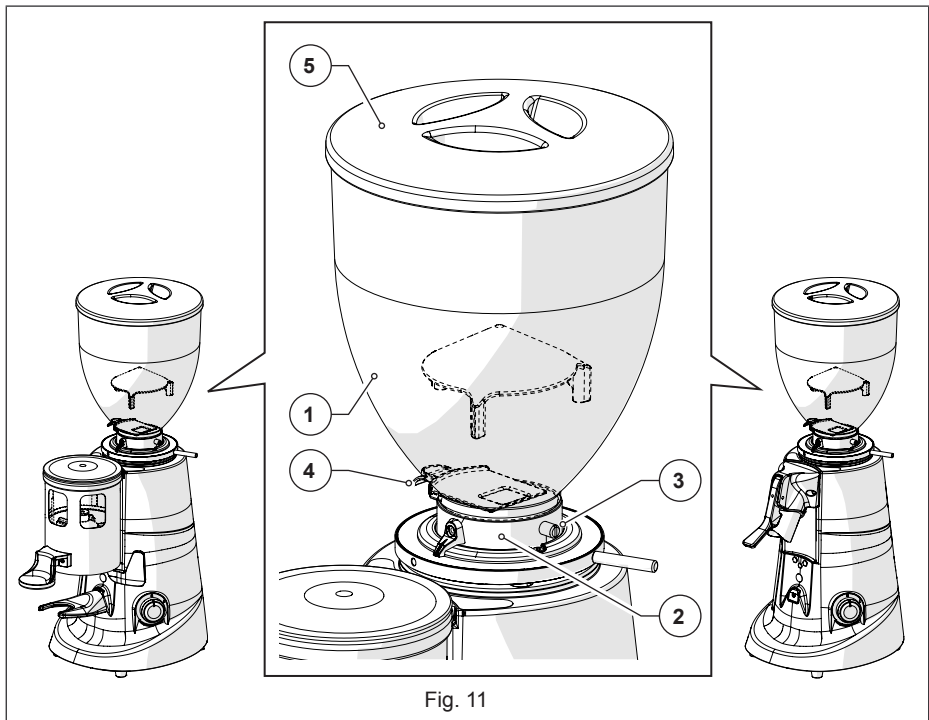


Fig. 11

5.2 Controles de la máquina

Todos los molinillos dosificadores y todos los molinillos de café se manejan a través del interruptor de encendido/apagado previsto en el aparato.

El tipo de interruptor (y en consecuencia el modo de funcionamiento del aparato) varía en base a la versión del molinillo dosificador y/o del molinillo de café que posee.

A continuación se describen los diferentes interruptores previstos en las distintas versiones de los dispositivos y sus modos de funcionamiento.

5.2.1 Interruptor “O/I/START” en aparatos versión “A”

Interruptor automático “O/I/Start” (Fig. 12 Part. 1) disponible en:

Molinillo dosificador	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Molinillo de café para tienda de comestibles	/	/	/	/

En los Molinillos dosificadores versión “A” (es decir con microinterruptor para el llenado automático del dosificador) hay presente un interruptor de tres posiciones “O/I/START”.

- Girado a la posición “O”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “I”: equipo encendido (alimentado eléctricamente) con inicio automático de la molienda cada 6 dosificaciones.
 - La molienda se detiene automáticamente cuando el dosificador está completamente lleno (Part. 2) cuando el microinterruptor (Part. 3) se activa por el café molido al alcanzar el nivel máximo.
 - La molienda se reinicia automáticamente después de seis ciclos de dosificación y se detiene de nuevo cuando se llena el dosificador.
- Girado a posición “START”: puesta en marcha del motor, lo que provoca el inicio de la molienda. Generalmente se utiliza en el encendido para llenar el dosificador.

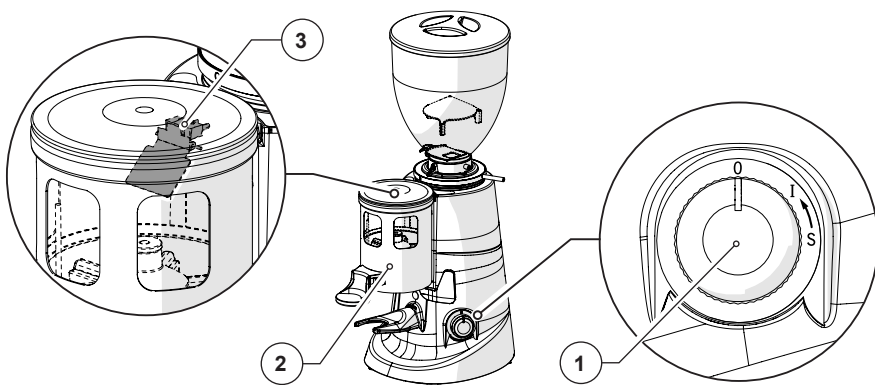


Fig. 12

5.2.2 Interruptor con “TEMPORIZADOR” en aparatos versión “T”

Interruptor a “TIEMPO” (Fig. 13 Part. 1) disponible en:

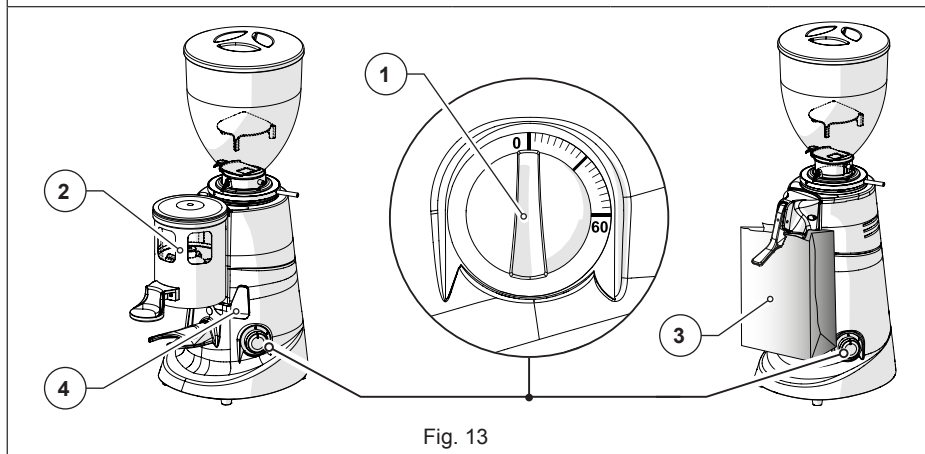
Molinillo dosificador	F5 (T)	F6 (T)		
Molinillo de café para tienda de comestibles	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

En los aparatos versión “T” hay presente un interruptor a tiempo (TEMPORIZADOR) que ordena el inicio de la molienda durante el tiempo seleccionado (máximo 60 segundos por ciclo).

- Girado a la posición “0”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “X” segundos: aparato encendido (alimentado eléctricamente) e inicio instantáneo de la molienda durante el tiempo seleccionado. El tiempo máximo configurable para la molienda de 60 segundos por ciclo.
 - La molienda se detiene automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado.

Nota: Los molinillos dosificadores versión “T” no están dotados de microinterruptor para la parada automática de la molienda, por lo tanto, si el tiempo configurado no ha finalizado al llenarse el dosificador (Part. 2) o el recipiente/bolsa en los molinillos de café de tienda de comestibles (Part. 3), resulta necesario detener manualmente (apagar) el aparato girando el interruptor a posición “0”.

Nota: La palanca de dosificación (Part. 4) en los molinillos dosificadores versión “T” no cuenta los ciclos de suministro y por lo tanto la molienda no se reinicia automáticamente. Al vaciarse el dosificador, la molienda debe reiniciarse manualmente girando nuevamente el interruptor hasta el tiempo de molienda deseado.



5.2.3 Interruptor “O/I” en aparatos versión “M”

Interruptor manual “O/I” (Fig. 14 Part. 1) disponible en:

Molinillo dosificador	F5 (M)	F6 (M)		
Molinillo de café para tienda de comestibles	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

En los aparatos versión “M” hay presente un interruptor de dos posiciones estables “O/I”.

- Girado a la posición “O”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “I”: aparato encendido (alimentado eléctricamente) e inicio instantáneo de la molienda continua.
 - Para detener la molienda del café es necesario girar el interruptor a posición “O” apagando completamente el aparato.

Nota: Los molinillos dosificadores versión “M” no están dotados de microinterruptor para la parada automática de la molienda, por lo tanto, al llenarse el dosificador (Part. 2) o el recipiente/bolsa en los molinillos de café de tienda de comestibles (Part. 3), resulta necesario detener manualmente (apagar) el aparato girando el interruptor a posición “O”.

Nota: La palanca de dosificación (Part. 4) en los molinillos dosificadores versión “M” no cuenta los ciclos de suministro y por lo tanto la molienda no se reinicia automáticamente. Al vaciarse el dosificador es necesario reiniciar manualmente la molienda interviniendo nuevamente en el interruptor.

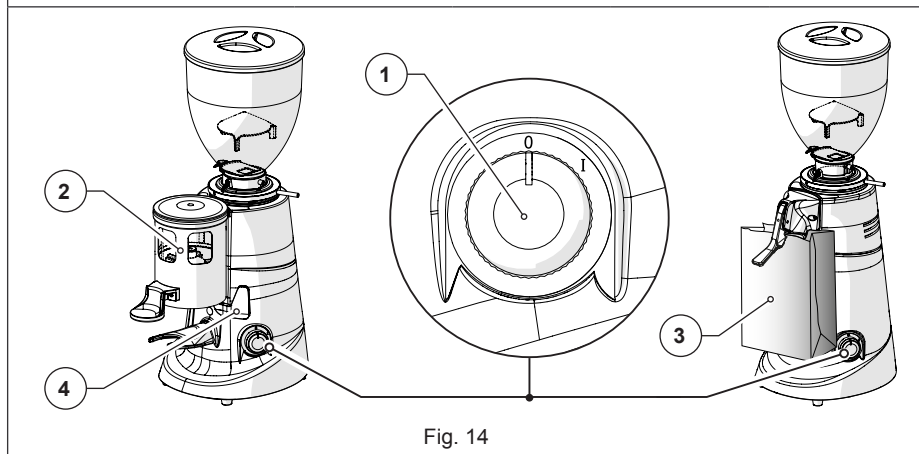


Fig. 14

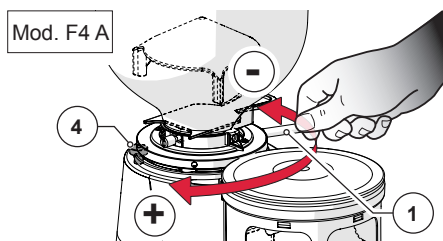
5.3 Regulación de grado de molido

Independientemente del tipo de aparato que posee (molinillo dosificador o molinillo de café) y del relativo modelo/versión, para variar el grado de molienda del café se debe intervenir en el anillo de regulación (Part. 1) situado debajo de la tolva (Part. 2).

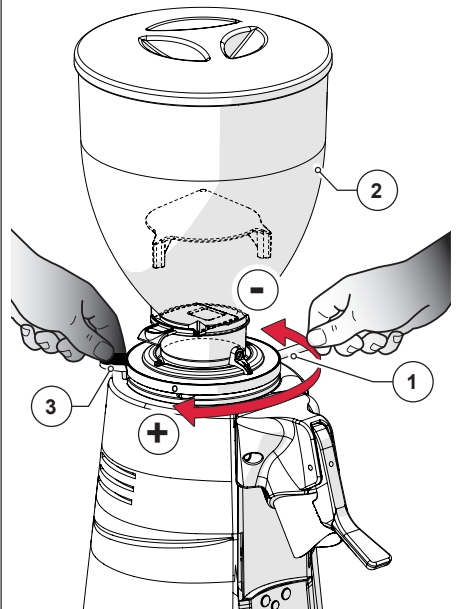
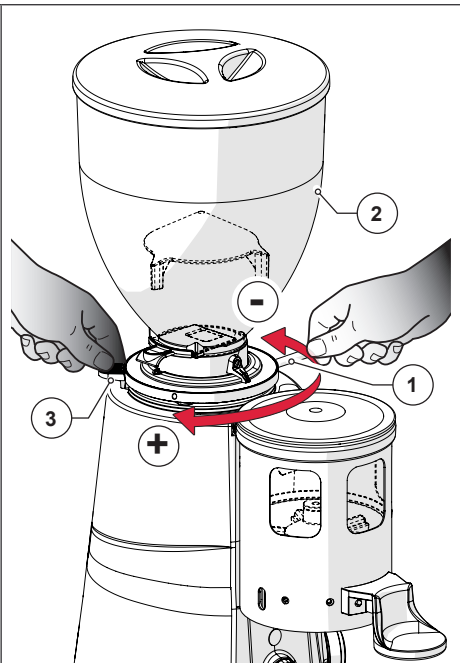
Para cambiar la granulometría de la molienda es necesario:

- Iniciar la molienda del café.
- Presionar y mantener presionada la palanca de Bloqueo del Anillo (Part. 3).
- Gire el anillo en sentido horario para moler más grueso.
- Gire el anillo en sentido antihorario para moler más fino.
- Suelte la palanca (Part. 3) para bloquear el anillo en la nueva posición.

Nota: Solo en el molinillo dosificador modelo **F4 A** la palanca de Bloqueo del Anillo (Part. 3) no está prevista. En su lugar hay una Virola de Bloqueo del Anillo (Part. 4) que no necesita ser presionada. Para variar el grado de molienda, es por lo tanto suficiente girar directamente el anillo de regulación (Part. 1).



El ajuste debe realizarse con el motor en marcha. Es aconsejable moler pequeñas cantidades de café para evaluar visualmente el grado de molienda.

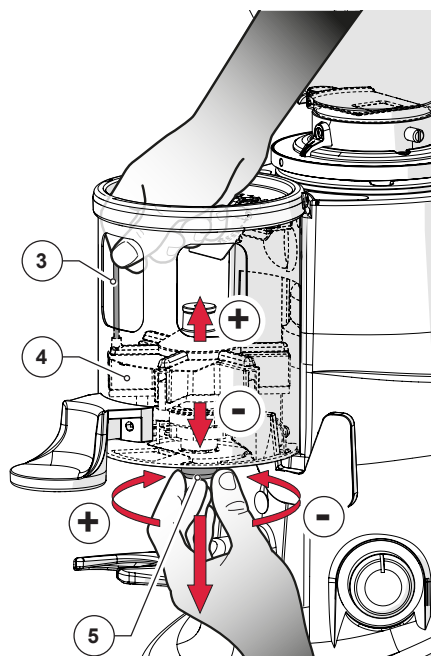
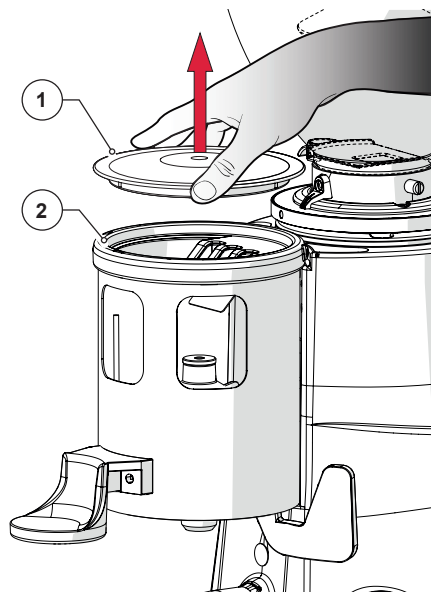


5.4 Regulación dosificación (solo en molinillos dosificadores)

Para ajustar la cantidad de café molido descargado en cada suministro, basta con variar la altura del conjunto de estrellas de dosificación dentro del dosificador.

Para tal fin:

- Retire la tapa (Part. 1) del dosificador (Part. 2).
- Aferrar el perno (Part. 3) y mantenerlo detenido para impedir la rotación del conjunto de estrellas de dosificación (Part. 4) durante la regulación.
- Aferrar el mando de regulación (Part. 5) ubicado debajo del dosificador, tirarlo hacia abajo y girarlo en sentido horario para aumentar la altura del conjunto de estrellas de dosificación (y en consecuencia la cantidad de café suministrado en cada dosis).
- Tirar hacia abajo el mando de regulación (Part. 5) y girarlo en sentido antihorario para disminuir la altura del conjunto de estrellas de dosificación (y en consecuencia la cantidad de café suministrado en cada dosis).
- Una vez finalizada la regulación, soltar el mando de regulación (Part. 5) y el perno de bloqueo (Part. 3).
- Cerrar el dosificador con la tapa retirada antes.

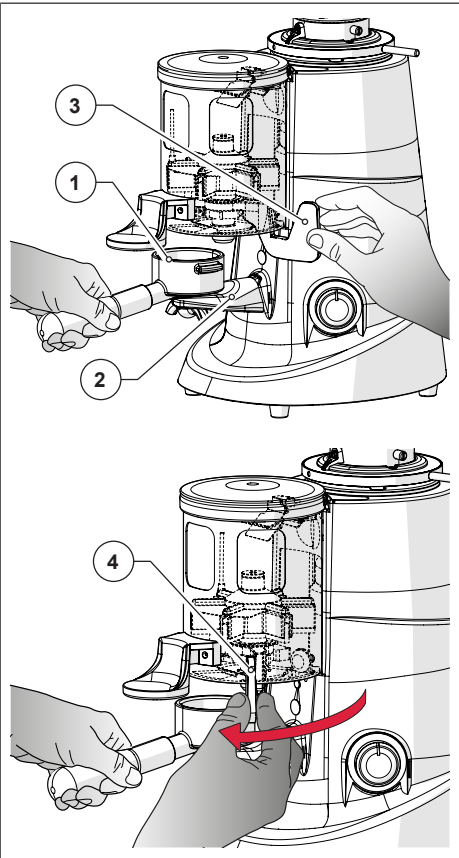


5.5 Extracción de dosis (solo en molinillos dosificadores)

Para extraer una dosis de café molido del dosificador es necesario:

- Colocar la copa porta filtro de la cafetera (Part. 1) en la horquilla de soporte del aparato (Part. 2).
- Aferrar la palanca del dosificador (Part. 3) y halarla hasta el final de carrera (Part. 4) para permitir la descarga de la dosis de café molido desde el dosificador a la copa porta filtro.
- Al finalizar la extracción, soltar la palanca sin acompañarla en la carrera de retorno.
- Si se desea extraer una dosis doble de café molido, tirar de la palanca del dosificador dos veces sin retirar la copa porta filtro de la horquilla.

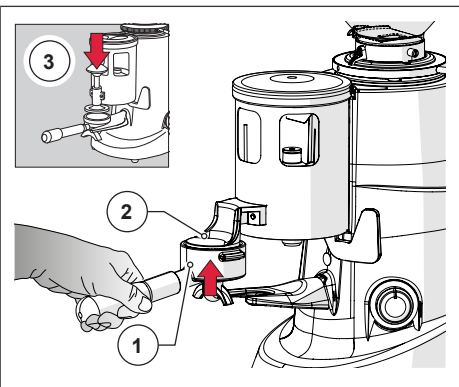
ADVERTENCIA: La palanca del dosificador se debe accionar siempre hasta el final de carrera. Nunca halarla parcialmente.



5.6 Prensado de dosis (solo en molinillos dosificadores)

Para prensar la dosis de café recién extraída, basta con empujar la copa porta filtro (Part. 1) contra el prensador (Part. 2).

Nota: Si el aparato tiene prensador con muelle (Part. 3 - Opcional), colocar la copa porta filtro en la horquilla a nivel del disco de prensado y luego presionar el pomo hacia abajo.



5.7 Recogida de café molido (solo en molinillo de café)

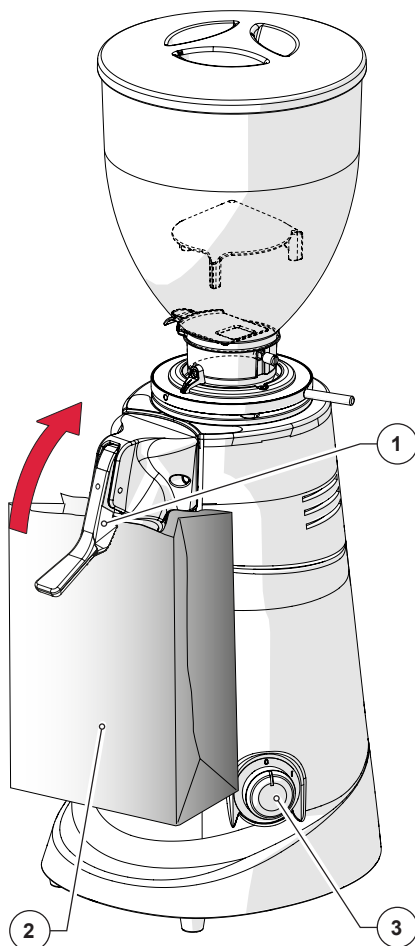
Para recoger el café molido que sale del molinillo de café es necesario:

- Halar hacia arriba la palanca bloquea bolsa (Part. 1) presente encima del tubo de descarga del café.
- Colocar la bolsa de papel (Part. 2) en el tubo de descarga del café y bloquearla en posición soltando la palanca.

NOTA: Utilice bolsas de recogida de café molido lo suficientemente grandes como para contener todo el café que desee moler.

- Encienda el molinillo de café mediante el correspondiente interruptor (Part. 3) [ver §5.2.2 e §5.2.3] y esperar la molienda de cantidad de café deseada.
- Después de haber molido la cantidad de café deseada, detener la molienda y apagar el aparato girando el interruptor a posición "O".
- Retire la bolsa (Part. 2) después de haberla soltado de la palanca de bloqueo (Part. 3).

ADVERTENCIA: Asegurarse de que la salida de café esté libre de cualquier obstrucción, de lo contrario el aparato se atascará. Para una descarga completa del café molido, accione la manilla de salida con fuerza.

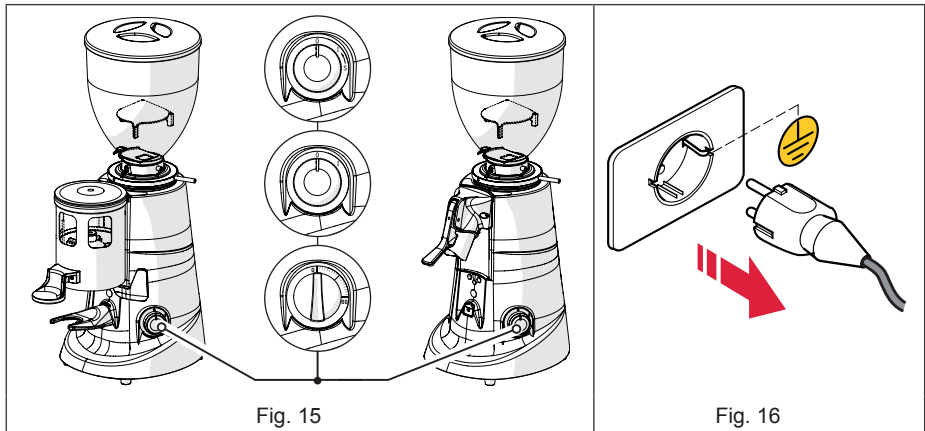


6 MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR

6.1 Mantenimiento ordinario



¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento ordinario en el aparato, desconéctelo de la red eléctrica colocando en interruptor correspondiente en la posición "O" (OFF) (Fig. 15) y desconecte la clavija de la toma correspondiente (Fig. 16).



Todas las intervenciones de mantenimiento ordinario de su equipo se resumen en la siguiente tabla.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recomienda a sus clientes seguir escrupulosamente las intervenciones indicadas, realizándolas según los tiempos y métodos descritos.

INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO			
Frecuencia	Tipo de Intervención	Ejecutor	Pár.
Cada final de uso	Cuidadosa limpieza del equipo	Usuario	6.1.1
Cada final de uso	Control del estado del cable de alimentación	Usuario	6.1.2
Mensual	Limpieza fin de las muelas	Usuario	6.1.3
Cuando sea necesario	Puesta en reposo del Molinillo dosificador	Usuario	6.1.4
En la fecha de caducidad indicada para su tipo de aparato (véanse los campos "Duración de las muelas" en los Pár. 2.5.3 y 2.5.4).	Sustitución de las muelas	Operador cualificado o Técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpieza del equipo

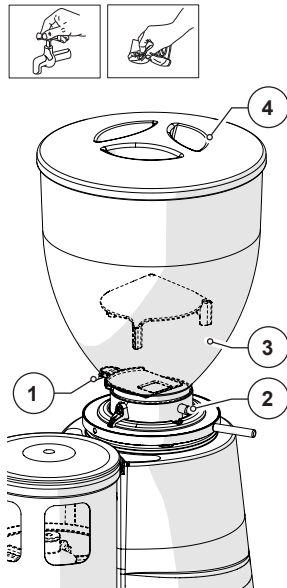
EN CADA FINAL DE USO: realice una limpieza cuidadosa del aparato.

En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

- Cierre el dispositivo de cierre (Part. 1), afloje el tornillo de fijación (Part. 2) y retire la tolva (Part. 3) del equipo.
- Retire la tapa (Part. 4) de la tolva y vacíela de los granos de café que se encuentran en su interior. Se recomienda verter de nuevo el café en la bolsita original y cerrarla herméticamente para conservar el aroma.
- Limpie las superficies internas y externas de la tolva utilizando agua caliente y un producto detergente y desgrasador no perfumado con PH neutro adecuado para el sector alimentario. No utilice esponjas abrasivas y/o detergentes agresivos que puedan dañar las superficies de la tolva.
- Seque cuidadosamente las partes lavadas utilizando un paño suave y seco.



¡ATENCIÓN! La tolva no puede lavarse en lavavajillas.

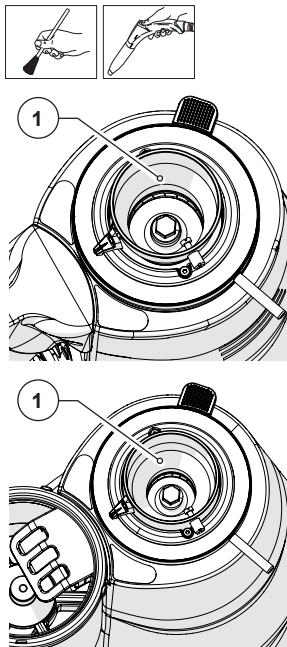


En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

- Con un pincel de cerdas suaves (limpio y desinfectado) y un aspirador, retire los granos de café y los residuos de café en polvo de la cámara de molienda (Part. 1).



¡ATENCIÓN! No utilice agua y/o detergentes para la limpieza de la cámara de molienda y de las muelas.

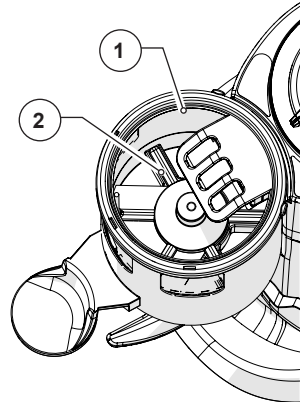


Solo en los molinillos dosificadores

- Retire la tapa del dosificador y ayudándose con un pincel de cerdas suaves (limpio y desinfectado) y un aspirador, retire los residuos de polvo de café del recipiente (Part. 1) y del conjunto de estrellas de dosificación (Part. 2).

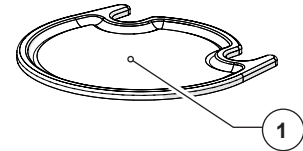


¡ATENCIÓN! No utilice agua y/o detergentes para la limpieza del dosificador.

**Solo en los molinillos dosificadores**

Lavar la bandeja de recogida del café (Part. 1) con agua caliente y un producto detergente y desgrasador no perfumado con PH neutro y específico para el campo alimentario.

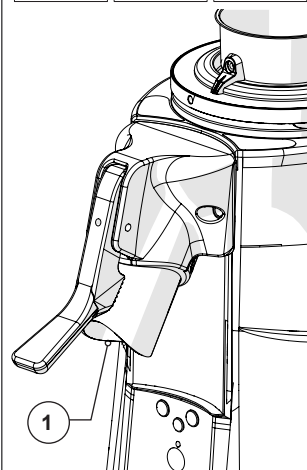
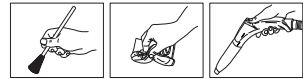
Seque con un paño suave.

**Solo en los molinillos de café**

Con un cepillito o un pincel de cerdas suaves (limpios y desinfectados) limpie el interior del tubo de descarga del café (Part. 1).



¡ATENCIÓN! No utilice agua y/o detergentes para la limpieza del tubo de descarga.



En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

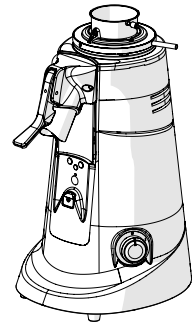
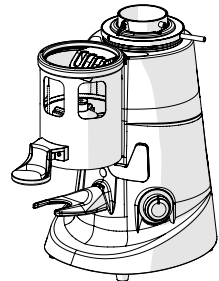
- La limpieza externa del cuerpo de la máquina debe realizarse con paños suaves y productos adecuados para la industria alimentaria.



¡ATENCIÓN! No utilice esponjas abrasivas y/o productos agresivos que puedan dañar las superficies externas del equipo.



¡ATENCIÓN! No utilice chorros de agua o de vapor para limpiar el cuerpo de la máquina.



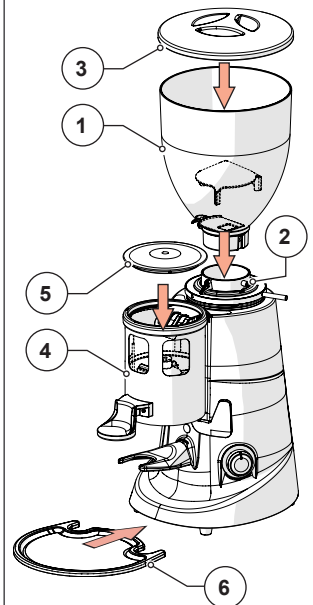
En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

- Al finalizar la limpieza, vuelva a montar la tolva (ej. Part. 1) en la cámara de molienda y bloquearla con el respectivo tornillo de fijación (ej. Part. 2).
- Cierre la tolva con la correspondiente tapa (ej. Part. 4).

Solo en los molinillos dosificadores

- Cierre el dosificador (Part. 4) con la correspondiente tapa (Part. 5).
- Colocar la bandeja de recogida del café (Part. 6) en la base del molinillo dosificador.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo después de ser alimentado eléctricamente y llenado con granos de café.



6.1.2 Control del estado del cable de alimentación

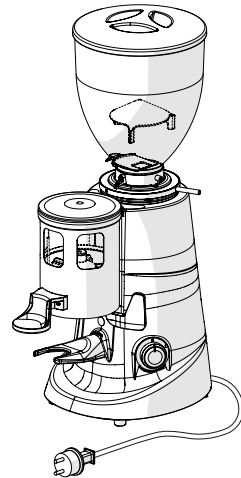
AL FINAL DE CADA TURNO: verificación del cable de alimentación.

En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

- Con el cable desconectado de la toma de corriente, compruebe visualmente y al tacto que la funda protectora está intacta, que los hilos no están expuestos y que el enchufe no está dañado.



¡ATENCIÓN! Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo por otro de las mismas características.



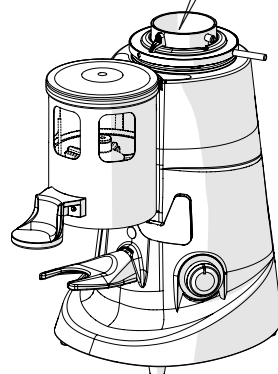
6.1.3 Limpieza a fondo de las muelas

Mensual: realice una limpieza a fondo de las muelas

En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

La limpieza profunda de las muelas debe realizarse una vez al mes (o cuando sea necesario), utilizando productos específicos para la limpieza de los molinillos dosificadores y/o molinillos de café que se encuentran fácilmente en el mercado (por ejemplo, el detergente PULY GRIND).

- La limpieza a fondo debe realizarse al final de la limpieza de fin de turno (ver párrafo 6.1.1), con la máquina sin café y sin la tolva de alimentación.
- La limpieza de las muelas se realiza vertiendo una dosis de producto en la cámara de molienda (completamente vacía) e iniciando el proceso de molido. Durante el proceso de molienda el producto (en granos o en cristales) regenera las muelas eliminando completamente de sus superficies todo depósito de café, incrustaciones, moho y depósitos grasos, absorbiendo el aceite y destruyendo el rancio sin dejar ningún residuo.
- De este modo, la regeneración se lleva a cabo sin necesidad de desmontar las muelas y sin tener que cambiar la posición de molido ajustada.

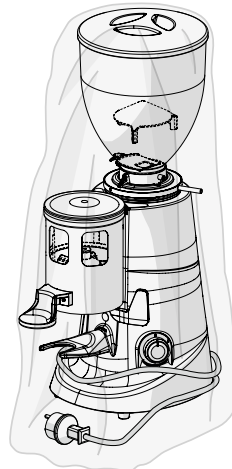


6.1.4 Puesta en reposo del aparato

Si el aparato no se utiliza durante largos periodos de tiempo (por ejemplo, días festivos, vacaciones, etc...), se recomienda realizar las siguientes operaciones de limpieza para mantenerlo en buen estado y evitar posibles inconvenientes en el sucesivo arranque.

CUANDO SEA NECESARIO: limpieza y puesta en reposo

- Realice una limpieza a fondo del aparato como se describe en el Pár. 6.1.1.
- Realice la limpieza a fondo de las muelas como se describe en el Pár. 6.1.3.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de alimentación.
- Cubra el aparato con un paño de cocina para protegerlo del polvo y la suciedad.



6.1.5 Sustitución de las muelas

La frecuencia recomendada por Fiorenzato M.C. S.r.l. para la sustitución de las muelas varía en función del modelo de aparato que posee y del tipo de muelas instaladas. Para conocer la frecuencia de sustitución, expresada en kilogramos de café molido, consulte las tablas de los datos técnicos indicadas en los párrafos 2.5.3 y 2.5.4.



¡ATENCIÓN! Las muelas deben ser sustituidas por un operario cualificado o por técnicos especializados utilizando piezas de recambio originales.

6.2 Mantenimiento extraordinario

Para el molinillo dosificador de café y para el molinillo de café no están previstas operaciones de mantenimiento extraordinario programadas. Sin embargo, en caso de que se produzcan roturas y/o malos funcionamientos no contemplados en la sección “7 ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS”, no intervenga en el aparato por iniciativa propia, sino que informe a su distribuidor local, que se pondrá en contacto con el servicio de asistencia de la Fiorenzato M.C. S.r.l. para solucionar el problema.

7 ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS

La tabla muestra las posibles anomalías que pueden causar un fallo y/o mal funcionamiento de su aparato. Para cada anomalía, se indica la posible causa que la ha generado y las acciones a seguir para restablecer su correcto funcionamiento.

Anomalía	Causa	Solución
El aparato no se enciende.	No hay suministro de energía.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "I" (ON); • Asegúrese de que el magneto-térmico situado antes de la toma de corriente (si lo hay) esté en la posición ON. • Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que esté correctamente conectado a la toma de corriente eléctrica prevista en el lugar de uso.
Los granos de café no descienden de la tolva de alimentación.	Dispositivo de cierre cerrado.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra el dispositivo de cierre.
El motor se detiene durante la molienda.	Activación de la protección térmica del motor debido al bloqueo del sistema de molienda por objetos o cuerpos extraños entre las muelas.	<ul style="list-style-type: none"> • Apague el equipo y espere a que se enfríe completamente. • Desconecte el equipo de la alimentación eléctrica. • Cierre dispositivo de cierre y retire la tolva de alimentación. • Limpie la cámara de molienda y a la eliminación de cualquier cuerpo extraño. • Vuelva a montar el equipo e inicie un ciclo de molienda.



¡ATENCIÓN! Si la anomalía persiste incluso después de llevar a cabo las acciones correctivas sugeridas, o si se producen anomalías funcionales que no figuran en la tabla, póngase en contacto con su distribuidor local, quien decidirá si se pone en contacto con el departamento de servicio del fabricante Fiorenzato M.C. S.r.l. o si hace que un técnico especializado repare o revise el aparato.

8 SOLICITUD PIEZAS DE RECAMBIO

En caso de que sea necesario sustituir las piezas desgastadas del aparato (por ejemplo, las muelas) el usuario final (por ejemplo, el barista / el restaurador / tiendas de comestibles, etc ...) debe ponerse en contacto con su distribuidor local como intermediario directo con Fiorenzato M.C. S.r.l. y comunicar el modelo de molinillo dosificador que posee para identificar, solicitar y obtener las piezas de recambio originales. Solo los distribuidores autorizados de la zona tendrán la oportunidad de registrarse en nuestro sitio web para pedir la pieza de recambio necesaria.

Los distribuidores de la zona para solicitar los recambios deberán:

- Acceder al sitio www.fiorenzato.com, entrar en la sección dedicada a los recambios y seleccionar el modelo de molinillo dosificador indicado por el usuario final.
- Acceder al área reservada introduciendo en el formulario correspondiente las propias credenciales (en el primer acceso se requiere el registro con la inserción de los datos de identificación).
- Seleccionar los recambios necesarios utilizando las tablas de despiece del producto presentes en el portal.
- Seguir el procedimiento guiado para completar la orden y enviarla a Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- El distribuidor de la zona será contactado por el personal de Fiorenzato M.C. S.r.l. que se hará cargo de la solicitud.



¡ATENCIÓN! Recuerde que las intervenciones de sustitución de las muelas y en general de todos los órganos internos del molinillo dosificador deben ser realizadas por personal técnico especializado.



¡ATENCIÓN! Fiorenzato M.C. S.r.l. no se hace responsable de eventuales accidentes a las personas y/o daños al equipo causados por la sustitución de componentes con piezas de recambio no originales y realizadas por personal no cualificado.

9 ELIMINACIÓN



¡ATENCIÓN! En los distintos países hay legislaciones vigentes diferentes en relación a la eliminación de los productos eléctricos y electrónicos y, por lo tanto, deberán respetarse las prescripciones impuestas por las leyes específicas y por los organismos encargados donde tiene lugar la eliminación.

- Si en la etiqueta de identificación colocada en el equipo se encuentra el símbolo del contenedor tachado que se muestra en la figura, significa que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como equipo eléctrico o electrónico y cumple con la Directiva EU 2002/96/CE (RAEE) y, por tanto, al final de su vida útil, debe obligatoriamente ser tratado por separado de los residuos domésticos.
- El equipo deberá entregarse por lo tanto gratuitamente a un centro de recogida selectiva para equipos eléctricos y electrónicos o devolverse al propio revendedor cuando se compre un nuevo equipo equivalente.
- El usuario es responsable de la entrega del equipo al final de su vida útil a las estructuras de recogida adecuadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. La recogida selectiva para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible del equipo desechado contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales con los que está compuesto el producto. Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, póngase en contacto con el servicio local de eliminación de desechos o con la tienda en donde se ha comprado el producto. Los fabricantes e importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclaje, tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible sea de modo directo o participando en un sistema colectivo.



PÁGINA VACÍA



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

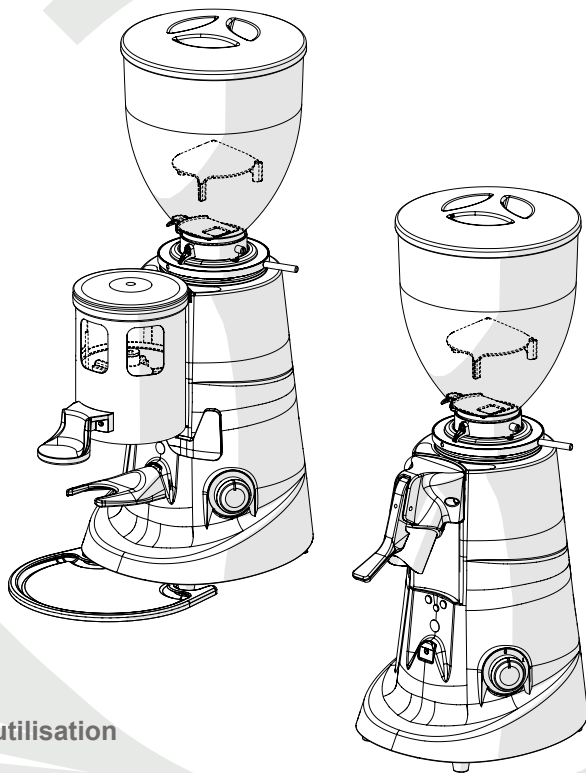
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIorenzato

Moulins-doseurs traditionnels et
Moulin à café pour épicerie

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



Manuel d'installation et d'utilisation
d'entretien



Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation.



TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

Rév_00 Éd_06/2022

1	INFORMATIONS GÉNÉRALES	5
1.1	Informations générales sur le manuel et sur sa consultation	5
1.2	Symbolique utilisée dans le manuel	5
1.3	Consignes pour l'acheteur	6
1.4	Coordonnées du fabricant	6
1.5	Instructions pour demande d'interventions	6
1.6	Garantie	7
1.7	Directives appliquées	7
2	DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
2.1	Introduction	8
2.2	Identification appareil	8
2.3	Identification des principales pièces des appareils	9
2.3.1	Identification des pièces principales Moulins-doseurs à café	9
2.3.2	Identification des pièces principales Moulin à café	10
2.4	Destinations d'usage	10
2.5	Caractéristiques techniques	11
2.5.1	Dimensions et poids Moulins-doseurs	11
2.5.2	Dimensions et poids Moulin à café	11
2.5.3	Caractéristiques techniques des moulins-doseurs	12
2.5.4	Caractéristiques techniques Moulin à café	13
2.6	Bruit	14
3	SÉCURITÉ	14
3.1	Informations générales	14
3.2	Usage incorrect raisonnablement prévisible	14
3.3	Précautions pour un usage correct et sûr	15
3.4	Dispositifs de sécurité fixés sur l'appareil	16
3.5	Risques résiduels	17
3.6	Étiquettes de signalisation appliquées à la machine	18
4	INSTALLATION	19
4.1	Stockage	19
4.2	Choix du lieu d'installation	19
4.3	Déballage et manutention de l'appareil	20
4.4	Installation et branchement sur secteur	20
5	UTILISATION DE L'APPAREIL	22
5.1	Préparation à l'utilisation du moulin-doseur à café et du moulin à café	22
5.2	Commandes machine	23
5.2.1	Interrupteur « O//START » sur les appareils de la version « A »	23
5.2.2	Interrupteur avec « MINUTERIE » sur les appareils de la version « T »	24

5.2.3	Interrupteur « O/I » sur les appareils de la version « M »	25
5.3	Réglage du degré de mouture	26
5.4	Réglage de dose (uniquement sur les moulins-doseurs)	27
5.5	Retrait de la dose (uniquement sur les moulins-doseurs)	28
5.6	Pressage de la dose (uniquement sur les moulins-doseurs)	28
5.7	Collecte du café moulu (uniquement sur les moulins à café)	29
6	ENTRETIEN MOULIN-DOSEUR	30
6.1	Entretien courant	30
6.1.1	Nettoyage de l'appareil	31
6.1.2	Contrôle de l'état du cordon d'alimentation	34
6.1.3	Nettoyage à fond des meules	34
6.1.4	Arrêt de l'appareil	35
6.1.5	Remplacement des meules	35
6.2	Entretien extraordinaire	35
7	ANOMALIES - CAUSES - SOLUTIONS	36
8	DEMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE	37
9	ÉLIMINATION	38

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Informations générales sur le manuel et sur sa consultation



Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser le moulin-doseur ou le moulin à café pour épicerie 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 les moulins-doseurs et les moulins à café pour épicerie fabriqués par Fiorenzato M.C. S.r.l.

Le contenu du présent manuel doit être lu et compris dans son intégralité avant d'installer et d'utiliser votre appareil et doit être conservé et maintenu dans de bonnes conditions pour permettre d'éventuelles consultations futures.

Les images, les données et les descriptions contenues dans cette documentation sont la propriété de Fiorenzato M.C. S.r.l. et reflètent l'état de la technique au moment de sa mise sur le marché.



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

La consultation de ce manuel est favorisée par un sommaire général qui facilite l'identification de l'argument d'intérêt et par une série de symboles d'information qui attirent l'attention de l'utilisateur sur le contenu présentant un intérêt particulier pour sa sécurité et l'utilisation correcte de l'appareil.

1.2 Symbolique utilisée dans le manuel



AVERTISSEMENT - REMARQUE ! Indique un avertissement ou une remarque importante relative à des fonctions spécifiques et/ou à des informations utiles à l'utilisateur. Prêter attention aux paragraphes marqués de ce symbole.



DANGER GÉNÉRIQUE - ATTENTION ! Signal de danger générique. Le texte marqué de ce symbole indique que le non-respect des instructions fournies peut endommager la machine et/ou comporter des risques de blessure pour l'utilisateur.



APPAREIL SOUS TENSION - ATTENTION ! Le texte marqué de ce symbole indique un risque d'électrocution. Prêter attention aux indications données.



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

1.3 Consignes pour l'acheteur

Le présent manuel, ainsi que la Déclaration CE de Conformité, fait partie intégrante de votre appareil et doit donc être traité et conservé soigneusement, 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 la présente documentation, il est possible d'en demander une copie au fabricant en indiquant le code du manuel reporté au dos de la couverture.

Avant de permettre à un autre utilisateur d'utiliser le moulin-doseur à café et/ou le moulin à café pour épicerie, veuillez vous assurer que ce dernier a lu et compris le contenu de ce manuel.

Le manuel d'instructions contient toutes les indications et les procédures d'utilisation qui, si suivies correctement, permettent d'agir en sécurité sans se blesser ni endommager la machine.



Il est de l'obligation de l'acheteur de fournir une formation adéquate sur l'utilisation et l'entretien du moulin-doseur à café et/ou du moulin à café pour épicerie au personnel chargé de son utilisation.



L'acheteur et tous les utilisateurs de l'appareil sont appelés à suivre attentivement toutes les consignes spécifiques contenues à l'intérieur du présent manuel.

1.4 Coordonnées du fabricant

Pour tout éclaircissement il est possible de contacter la société Fiorenzato M.C. S.r.l. à l'adresse suivante :

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instructions pour demande d'interventions

Pour l'assistance technique sur la machine, l'utilisateur doit nécessairement s'adresser au revendeur auprès duquel il a acheté l'appareil. Pour de plus amples informations ou précisions concernant l'utilisation et/ou l'entretien du moulin-doseur et/ou du moulin à café pour épicerie, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** reste à votre disposition et peut être contactée aux coordonnées indiquées ci-dessus.

1.6 Garantie

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

Durant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer ou remplacer gratuitement les pièces et/ou les composants qui s'avèreraient défectueux à l'origine à cause de vices de construction.

La garantie qui couvre le produit déchoit au cas où :

- les consignes/instructions contenues dans le présent manuel n'auraient pas été respectées.
- Les opérations d'entretien courant et de nettoyage machine n'auraient pas été effectuées par un utilisateur dûment instruit sur les modalités d'exécution correctes.
- D'éventuelles opérations de réparation auraient été confiées à du personnel non qualifié ou non agréé par le fabricant.
- Le produit serait utilisé à des fins autres que celles prévues dans le présent manuel.
- D'éventuels remplacements auraient été effectués en utilisant des pièces de rechange non d'origine (on rappelle que toute substitution par des pièces de rechange non d'origine, outre annuler la garantie, fait aussi déchoir la validité de la « Déclaration de conformité » qui accompagne l'appareil.
- La garantie déchoirait pour des dommages provoqués à l'appareil par : négligence, installation et/ou utilisation non conformes aux prescriptions contenues dans le présent manuel, manque d'entretien (nettoyage), dommages provoqués par la foudre et des phénomènes atmosphériques, alimentation électrique erronée, surtensions et surintensités.

1.7 Directives 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 communautaires suivantes :

- 2006/42/EC [*Directive Machines*].
- 2014/35/UE [*Directive Basse Tension*].
- 2014/30/UE [*Directive Compatibilité Électromagnétique*].
- 2011/65/UE [*Directive RoHS*].
- 2015/863/UE [*Directive Déléguée RoHS*].
- 2012/19/UE [*Directive DEEE*].

2 DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Introduction

Faire du café est un art et il faut suivre des règles précises pour en connaître tous les secrets à fond. La méthode pour obtenir une tasse de café expresso parfaite est, en effet, plutôt complexe et l'appareil y joue un rôle très important. Trois éléments doivent nécessairement être combinés pour que la réussite soit optimale et la qualité indiscutable :

- Un bon mélange.
- L'emploi approprié des appareils disponibles.
- L'habileté et le professionnalisme de la personne qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, pour déguster un bon café il ne suffit pas simplement 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 appareils appropriés, contribuent de manière déterminante à créer un petit chef-d'œuvre. C'est la raison pour laquelle les professionnels du secteur accordent autant d'importance à la machine à expresso et au moulin-doseur. Bien connaître ces appareils, faire en sorte qu'ils soient toujours efficaces et les utiliser afin qu'ils soient les plus performants possibles requiert une habileté que seuls les vrais virtuoses du café possèdent. La qualité d'un bon café expresso dérive d'une série d'opérations où la mouture revêt un rôle important. Le moulin-doseur représente, donc, l'un des appareils fondamentaux pour l'opérateur et sa structure doit avoir des caractéristiques spécifiques : robustesse, résistance et fonctionnalité, des caractéristiques pleinement satisfaites par tous les moulins-doseurs fabriqués par **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identification appareil

Sur le côté gauche de tous les moulins-doseurs fabriqués par Fiorenzato M.C. S.r.l., est appliquée une étiquette d'identification sur laquelle sont toujours indiquées les données suivantes :

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

Note : La figure montre le moulin-doseur à café modèle F5 A. L'étiquette d'identification est placée de manière similaire sur tous les moulins-doseurs et les moulins à café pour épicerie fabriqués par Fiorenzato.

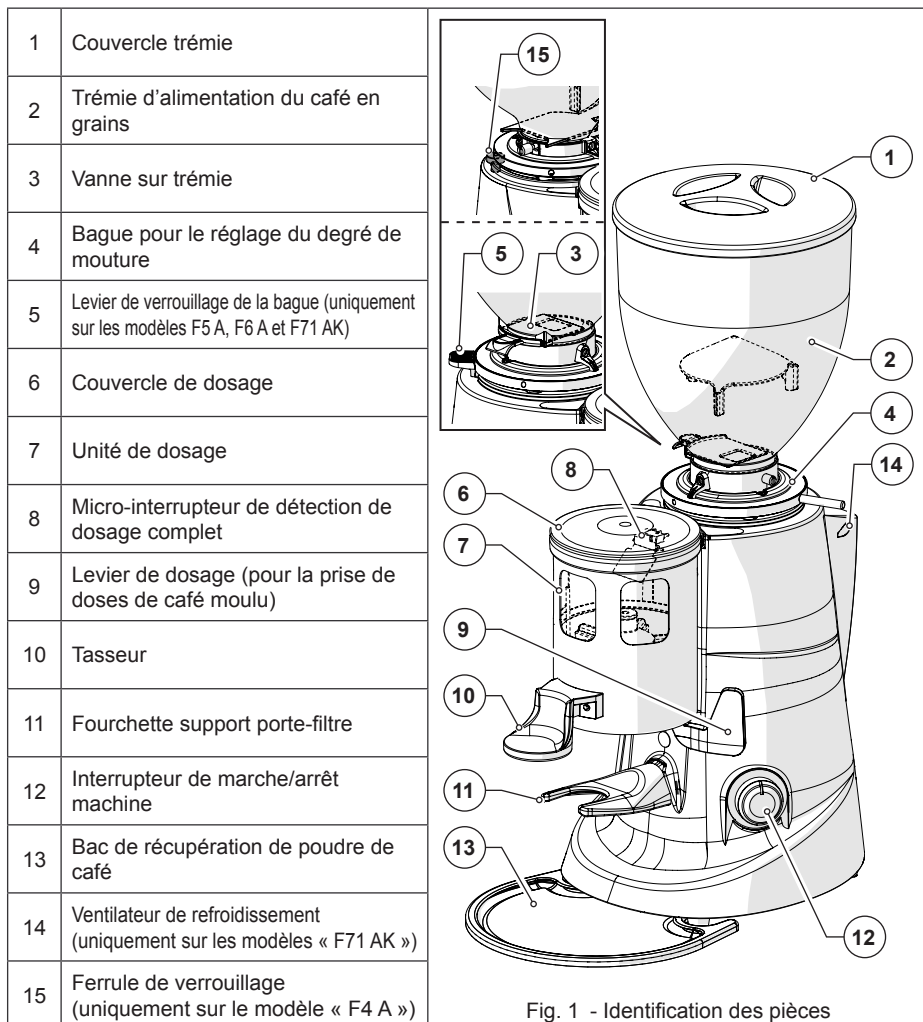


2.3 Identification des principales pièces des appareils

Tous les moulins-doseurs à café et les moulins à café sont constitués d'un corps de machine avec tous les dispositifs nécessaires pour mouliner le café et d'une trémie d'alimentation sur le dessus pour alimenter les grains de café torréfiés à mouliner. L'identification des principales parties des différents appareils est donnée dans les paragraphes suivants.

2.3.1 Identification des pièces principales Moulins-doseurs à café

En ce qui concerne la Fig. 1 les **moulins-doseurs à café** modèle **F4 A, F5, F6 et F71 AK** sont composés des pièces principales suivantes :



2.3.2 Identification des pièces principales Moulin à café

En ce qui concernera la Fig. 2, les **moulins** à café modèles **F5**, **F6** et **F71 DK** sont composés des pièces principales suivantes :

1	Couvercle trémie	
2	Trémie d'alimentation du café en grains	
3	Vanne sur trémie	
4	Bague pour le réglage du degré de mouture	
5	Levier de verrouillage de la bague	
6	Tube de sortie de café	
7	Levier d'arrêt du sachet	
8	Interrupteur de marche/arrêt machine	
9	Ventilateur de refroidissement (uniquement sur le modèle « F71 DK »)	

Fig. 2 - Identification des pièces

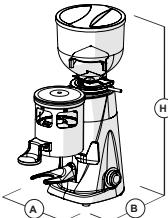
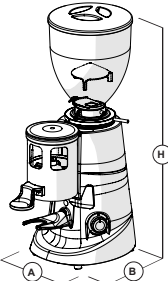
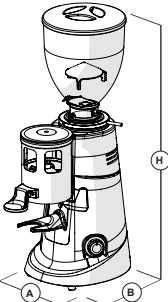
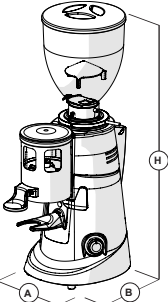
2.4 Destinations d'usage

Cet appareil a été conçu exclusivement pour moulin des grains de café torréfié. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages dus à un usage impropre ou erroné. Ne pas utiliser l'appareil pour moulin d'autres types d'aliments ou d'autres matériaux en grains. Nos moulins-doseurs sont des appareils destinés à un personnel qualifié pour un usage professionnel et non domestique.

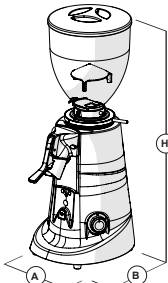
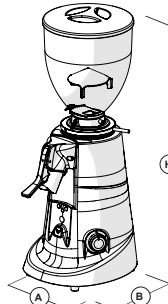
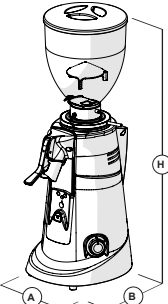
2.5 Caractéristiques techniques

Fiorenzato M.C. S.r.l. produit des moulins-doseurs pour le café traditionnels et des moulins à café de différents modèles. Les tableaux ci-dessous présentent les dimensions hors tout et les principales caractéristiques techniques des moulins-doseurs à café et des moulins à café, ventilés par type d'appareil.





2.5.1 Dimensions et poids Moulins-doseurs

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modèle				
Dimensions [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Poids net [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Dimensions et poids Moulin à café

	F4 D	F5 D	F71 DK
Modèle			
Dimensions [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Poids net [kg]	13	15,5	19

2.5.3 Caractéristiques techniques des moulins-doseurs

Modèle	F4 A	F5	F6	F71 AK	
					
Alimentation	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Puissance [Watt]	250	350	650	850	
Type de meules	Plates	Plates	Plates	Coniques	
Diamètre meules [mm]	58	64	83	71	
Vitesse de rotation des meules [tr/min]	1400 à 50 Hz	1350 à 50 Hz	1400 à 50 Hz	450 à 50 Hz	
	1600 à 60 Hz	1550 à 60 Hz	1600 à 60 Hz	500 à 60 Hz	
Capacité de la trémie [g]	500	1500	1500	1500	
Capacité unité de dosage [g]	250	250	250	250	
Ajustement de la dose par arrêt [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Utilisation recommandée [kg/jour]	jusqu'à 1	jusqu'à 2	jusqu'à 6	jusqu'à 14	
Versions disponibles (modes de fonctionnement)					
A	Avec micro-interrupteur pour le remplissage automatique de l'unité de dosage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	Avec minuterie (durée maximale de mouture = 60 secondes/cycle)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M	Avec interrupteur (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fréquence de remplacement de la meule exprimée en kg de café moulu					
Durée meules standard	250	400	600	1200	
Durée meules Red Speed	/	1600	2400	4800	
En option					
Cloche 500 g	<input 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 à ressort	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Levier de dosage sur le côté gauche	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Meules « Red Speed »	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.5.4 Caractéristiques techniques Moulin à café

Modèle	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Alimentation	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Puissance [Watt]	350	650	850	
Type de meules	Plates	Plates	Coniques	
Diamètre meules [mm]	64	83	71	
Vitesse de rotation des meules [tr/min]	1350 à 50 Hz	1400 à 50 Hz	300 à 50 Hz	
	1550 à 60 Hz	1600 à 60 Hz	300 à 60 Hz	
Capacité de la trémie [g]	1500	1500	1500	
Capacité unité de dosage [g]	250	250	250	
Ajustement de la dose par arrêt [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Utilisation recommandée [kg/jour]	jusqu'à 2	jusqu'à 6	jusqu'à 14	
Versions disponibles (modes de fonctionnement)				
T	Avec minuterie (durée maximale de fonctionnement = 60 secondes/cycle)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Avec interrupteur (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fréquence de remplacement de la meule exprimée en kg de café moulu				
Durée meules standard	400	600	1200	
Durée meules Red Speed	1600	2400	4800	
En option				
Cloche 500 g	<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"/>	

2.6 Bruit



L'émission sonore maximale de nos moulins-doseurs, mesurée dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741 en accord avec les normes EN 60704-1, est conforme aux normes EN 60704-1: 1998 et EN 607043: 1996. Le niveau équivalent d'exposition sonore pour un opérateur, lié exclusivement à un fonctionnement limite de l'appareil de 240 sur huit heures, est de **78 dB(A)**, conformément à la Directive Européenne 86/188/EEC et révision ultérieure 2003/1 0/ EEC. L'utilisation de l'appareil ne requiert donc aucune précaution contre les risques dérivant de l'exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la norme DE 2003/1 0/EEC).

3 SÉCURITÉ

3.1 Informations générales

L'acheteur doit pouvoir à informer tout le personnel utilisateur sur les risques possibles dérivant d'un usage impropre de l'appareil, sur les dispositifs de sécurité adoptés par le fabricant et sur les règles générales en matière de sécurité du travail prévues par les directives communautaires et par la législation du pays où l'appareil est utilisé. Les utilisateurs doivent avoir connaissance de la position et du fonctionnement de toutes les commandes et des caractéristiques de la machine reportées dans ce manuel.



ATTENTION ! Avant d'installer, de mettre en marche et d'utiliser un moulin-doseur de la Fiorenzato M.C. S.r.l. vous devez avoir lu et compris tout le contenu de cette documentation et du livret « INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ».



ATTENTION : L'altération ou le remplacement non autorisé de une ou plusieurs pièces de la machine, l'adoption d'accessoires modifiant l'usage de celle-ci et l'emploi de pièces de rechange non d'origine, peuvent être source de risques d'accident et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.



Le non-respect des indications susmentionnées décharge Fiorenzato M.C. S.r.l. de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.

3.2 Usage incorrect raisonnablement prévisible

Fiorenzato M.C. S.r.l. décline toute responsabilité et la garantie déchoit en cas de négligence au moment de l'utilisation de la machine ou de non-respect de la part de l'utilisateur du mode d'emploi figurant dans ce manuel.



Toute utilisation de l'appareil autre que celle indiquée dans ce manuel doit être considérée comme incorrecte.

Tout autre type de travail et d'activité considéré comme incorrect et qui en général comporte des risques pour la sécurité des utilisateurs et/ou pourrait endommager la machine n'est pas admis durant l'utilisation de l'appareil.

Sont considérées comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- L'utilisation de l'appareil pour la mouture de produits autres que le café torréfié en grains (ex. poivre, sel, etc.).
- L'utilisation de l'appareil avec du café déjà moulu.
- L'utilisation incorrecte de l'appareil de la part de personnel non formé à l'utilisation et/ou qui n'a pas pris connaissance de ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de pièces de rechange non d'origine et/ou non spécifiques pour le modèle de moulin-doseur en votre possession.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement potentiellement explosif.

En outre l'utilisateur ne doit jamais et en aucun cas :

- Tenter d'enlever d'éventuels corps étrangers tombés accidentellement à l'intérieur de la trémie d'alimentation café et/ou de la zone de mouture sans d'abord avoir débranché l'appareil du secteur.
- Utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Introduire des liquides de quelque genre que ce soit à l'intérieur de la trémie d'alimentation café et de la zone de mouture.
- Placez le café déjà moulu dans la trémie.



En cas de comportement anormal de la machine, tout type d'intervention nécessaire est du ressort des opérateurs préposés à l'entretien.

3.3 Précautions pour un usage correct et sûr

Pour garantir la sécurité de l'utilisateur et pour gérer de manière optimale l'appareil, il est important de satisfaire à quelques dispositions simples mais importantes, à savoir :

- Éviter un emploi erroné du cordon d'alimentation. N'utiliser que des cordons ou des rallonges de section appropriés à la puissance installée sur la machine.
- Protéger le cordon des températures élevées, de l'huile et des arêtes tranchantes.
- Des écarts par rapport au fonctionnement normal (absorption de puissance accrue, augmentation de la température, vibrations excessives, bruit anormal) indiquent un fonctionnement incorrect. Pour empêcher toute panne, qui peut provoquer directement ou indirectement des dommages aux personnes ou à l'appareil, pourvoir à l'entretien nécessaire ou, s'il le faut, contacter le revendeur ou un réparateur spécialisé.
- Appareil lourd ! Prêter attention durant les phases de transport, manutention et installation ! Voir le paragraphe 2.5 pour le poids de l'appareil et le chapitre 4 pour sa manutention correcte.

3.4 Dispositifs de sécurité fixés sur l'appareil



Tous les moulins-doseurs à café et les moulins à café fabriqués par Fiorenzato 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.

En particulier, les dispositifs de sécurité suivants sont prévus sur les appareils :

- **Protecteur thermique du moteur (présent sur tous les appareils)**

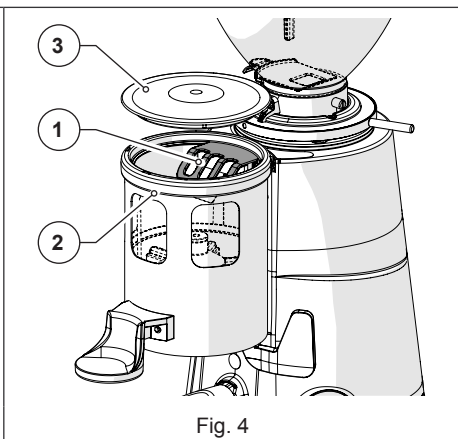
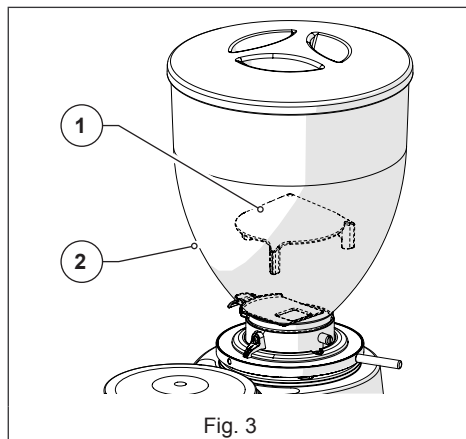
Le moteur de l'appareil est protégé contre les surchauffes excessives dues à la surintensité par un dispositif de protection thermique qui se déclenche en coupant l'alimentation du moteur. En cas de déclenchement du protecteur thermique dû à des dysfonctionnements (par exemple, blocage des meules), il faut éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur, retirer la fiche du réseau et confier l'appareil à un personnel techniquement qualifié. Ne travaillez jamais sur l'appareil lorsqu'il est sous tension, car il y a un risque de démarrage inopiné du moteur. Si l'appareil a surchauffé en raison d'un blocage du moteur, il est nécessaire d'attendre qu'il refroidisse avant d'intervenir.

- **Capuchon anti intrusion sur trémie d'alimentation café (Fig. 3)**

Le capuchon anti intrusion (Dét. 1) présents à l'intérieur de toutes les trémies d'alimentation (Détail 2) permet le passage des grains de café vers la chambre de mouture en empêchant une introduction accidentelle des doigts de la part de l'opérateur.

- **Protection de la sortie du café sur les moulins-doseurs (Fig. 4)**

Le tube de sortie du café de tous les moulins-doseurs est protégé par une grille spéciale en plastique (Détail 1) fixée au corps de l'unité de dosage (Détail 2) qui empêche l'introduction de doigts dans la chambre de mouture lorsque le couvercle de l'unité de dosage (Détail 3) est retiré.



- **Levier de verrouillage de la bague (Fig. 5)**

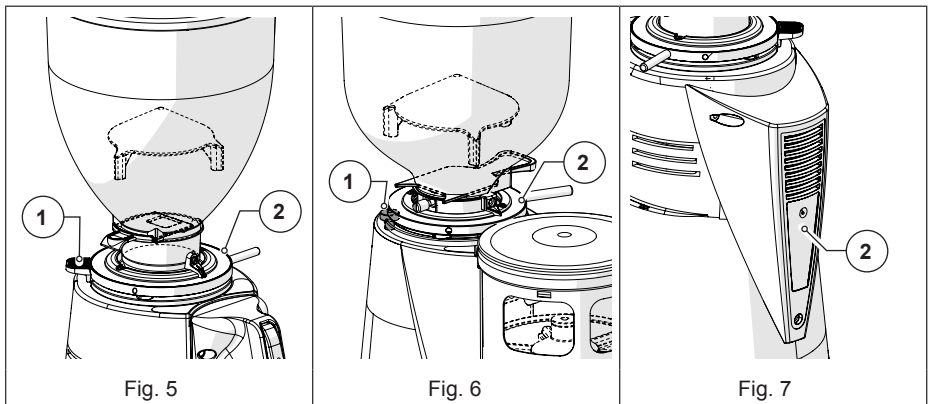
Sur tous les appareils (à l'exception du moulin-doseur F4A), il y a un levier de verrouillage de la bague (Détail 1) qui empêche la rotation accidentelle de la bague de réglage (Détail 2). La bague ne peut être tournée qu'en maintenant le levier de la bague de verrouillage enfoncé.

- **Ferrule de verrouillage de la bague (Fig. 6)**

Sur le modèle de moulin-doseur F4A, il y a une ferrule de verrouillage de la bague (Détail 1) qui empêche la rotation accidentelle de la bague de réglage (Détail 2). La bague de réglage ne peut être tournée qu'en exerçant une force soutenue sur la bague elle-même.

- **Ventilateur de refroidissement (Fig. 7)**



Seul le moulin-doseur modèle F71 AK et le moulin-doseur modèle F71 DK sont équipés d'un ventilateur de refroidissement à l'arrière du corps de la machine (Détail 1) pour éviter la surchauffe du moteur d'entraînement des meules. Ce ventilateur est activé électroniquement.



3.5 Risques résiduels

Durant la conception, Fiorenzato M.C. S.r.l. a adopté toutes les précautions nécessaires à garantir l'utilisation du moulin-doseur dans des conditions de sécurité maximales. Il subsiste toutefois, durant l'installation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, des risques résiduels non éliminables dont les effets peuvent être affrontés en formant adéquatement l'utilisateur suivant les dispositions reportées dans le tableau ci-après.

Chaque risque résiduel est accompagné des dispositions utiles à la limitation et/ou à l'annulation du risque.

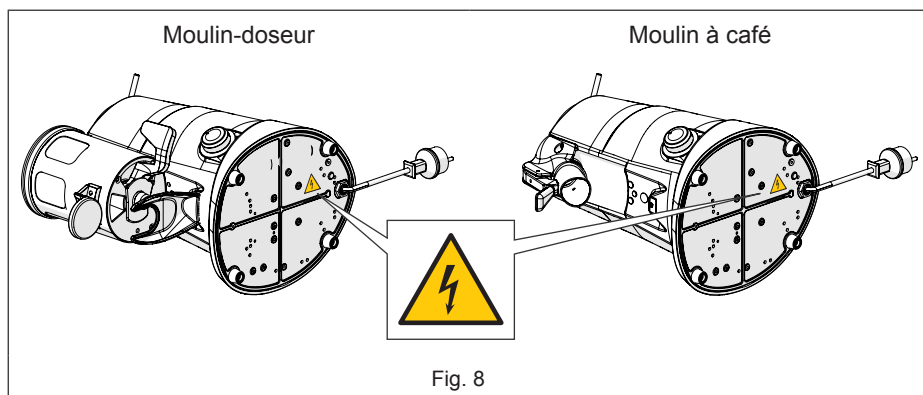
Risque résiduel	Présent durant :	Dispositions pour réduire le risque
 <p>Contusion et/ou Écrasement des membres supérieurs et inférieurs à cause du poids de l'appareil</p>	Manutention de l'appareil pour : <ul style="list-style-type: none"> • Déballage. • Installation. • Manutention de l'appareil pour le nettoyage du plan d'appui relatif. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saisir fermement l'appareil avant d'en effectuer la manutention. • S'assurer d'avoir suffisamment d'espace pour déplacer l'appareil en sécurité sans heurter d'obstacles. • Utiliser éventuellement des gants anti-glissement pour la manutention du moulin-doseur.
 <p>Électrocution</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Branchement ou débranchement du cordon d'alimentation électrique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier fréquemment l'état du cordon d'alimentation et le remplacer si détérioré ou endommagé. • S'assurer que l'interrupteur est sur la position "O" (OFF) avant de brancher le cordon d'alimentation sur le moulin-doseur.

3.6 Étiquettes de signalisation appliquées à la machine

Une étiquette adhésive est fixée au bas du moulin-doseur, près du câble d'alimentation (voir Fig. 1) indiquant un 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 connectée à la prise de courant. Tous les travaux d'entretien électrique (par exemple, le remplacement d'un câble endommagé) doivent être effectués par du personnel qualifié et avec l'appareil débranché du secteur.



4 INSTALLATION



ATTENTION ! Avant de procéder à l'installation et à la mise en service de l'appareil lire attentivement ce qui suit.

4.1 Stockage

Au cas où l'appareil ne serait pas immédiatement installé sur le lieu d'utilisation et qu'il s'avérerait nécessaire de le stocker temporairement, il est recommandé de l'entreposer dans un lieu sûr qui réponde aux caractéristiques suivantes :

- Le lieu choisi pour le dépôt momentané de l'appareil doit être un lieu fermé, à l'abri du soleil et des intempéries.
- La température du lieu de stockage est comprise entre 5°C et 40°C, avec une humidité relative comprise entre 30 % et 90 %.
- Au cas où l'appareil devrait rester entreposé pendant longtemps avant d'être installé, il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine pour en garantir une protection plus adéquate.

4.2 Choix du lieu d'installation

Étant donné la fonction du moulin-doseur, il est recommandé de le placer près de la machine à café ; le moulin à café pour épicerie peut toutefois être placé n'importe où ailleurs, à condition de respecter les conditions ci-dessous.

Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que :

- La surface sur laquelle l'appareil doit être placé doit être plate, bien nivelée et suffisamment solide pour supporter son poids ;
- L'espace disponible est 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 afin d'éviter qu'il ne soit mouillé par des jets et/ou des éclaboussures d'eau ;
- Le lieu d'utilisation est suffisamment éclairé et bien aéré ;
- Une prise pour le branchement électrique de l'appareil conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation doit être prévue à proximité du lieu d'installation.



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



ATTENTION ! L'installation électrique d'alimentation doit en outre être dotée d'un disjoncteur 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 surtensions et l'utilisateur du risque d'électrocution.

4.3 Déballage et manutention de l'appareil

Après avoir ouvert l'emballage, contrôler soigneusement que l'appareil est intégral et qu'aucune pièce n'est endommagée.

- Ouvrir l'emballage à proximité du lieu d'installation en s'assurant d'avoir suffisamment d'espace pour manipuler en sécurité l'appareil.
- Extraire l'appareil de son emballage, en le saisissant de manière ferme et sûre.
- Placez le moulin-doseur à café ou le moulin à café sur le plan de travail.



ATTENTION ! Prêter la plus grande attention durant la manutention de l'appareil. Son poids (de 10 à 21 kg selon le modèle) et la forme arrondie particulière du corps de la machine peuvent générer un risque de glissement et de perte de prise avec 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.



ATTENTION ! Les éléments de l'emballage sont une source de danger potentiel et doivent être tenus hors de portée des enfants. Conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.

4.4 Installation et branchement sur secteur

Pour achever l'installation et commencer à utiliser votre nouvel appareil, il suffit de :

- S'assurer que la tension de l'installation électrique d'alimentation répond aux exigences d'alimentation requises et que le débit électrique de l'installation convient à la prise en charge de la puissance absorbée par l'appareil (voir étiquette d'identification du produit appliquée sur le côté du moulin-doseur).
- Branchez le câble d'alimentation (Fig. 9 Détail 1) à la prise murale prévue sur le lieu d'utilisation (Fig. 9 Détail 2) ;



Au cas où il s'avérerait nécessaire d'utiliser des adaptateurs de courant, des prises multiples ou des rallonges, il est obligatoire d'utiliser des produits conformes aux normes de certification en vigueur dans le pays d'utilisation.

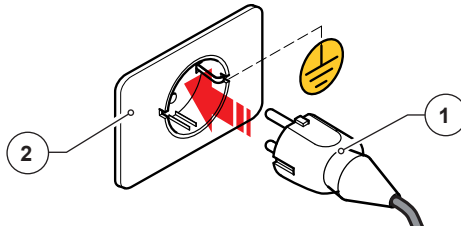
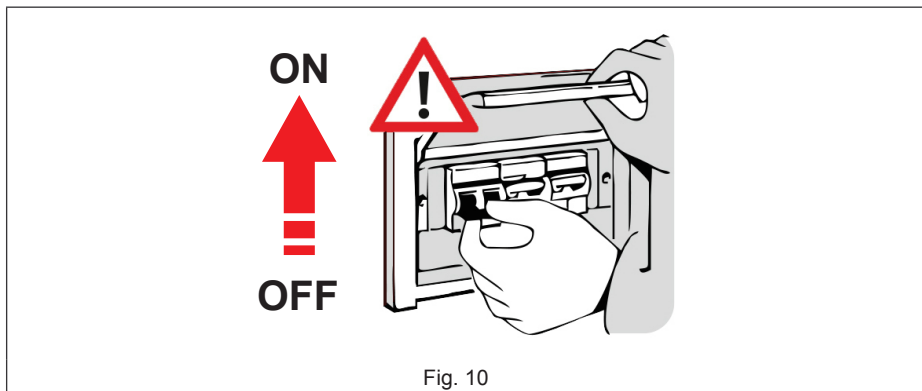


Fig. 9

- Si présent, mettre le disjoncteur magnétothermique de protection situé en amont de la prise d'alimentation sur la position « ON » (Fig. 10).



Le moulin-doseur peut maintenant être chargé et commencer à moudre du café comme décrit dans le chapitre suivant.

5 UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1 Préparation à l'utilisation du moulin-doseur à café et du moulin à café

Une fois l'installation terminée, la machine est prête à être utilisée et peut être chargée de grains de café à mouler.

En ce qui concerne la Fig. 11, quel que soit le type d'appareil en votre possession, pour charger les grains de café il faut :

- Monter la trémie (Détail 1) sur la chambre de mouture (Détail 2) et la bloquer en position de travail en serrant la vis de fixation correspondante (Détail 3).
- S'assurer que la vanne (Détail 4) est complètement fermée.
- Enlever le couvercle (Détail 5) et remplir la trémie de grains de café torréfié à mouler.
- Fermer la trémie à l'aide du couvercle correspondant (Détail 5).
- Ouvrir progressivement la vanne (Détail 4) pour permettre l'afflux de grains de café dans la chambre de mouture.
- L'appareil est maintenant chargé et prêt à être mis en marche.

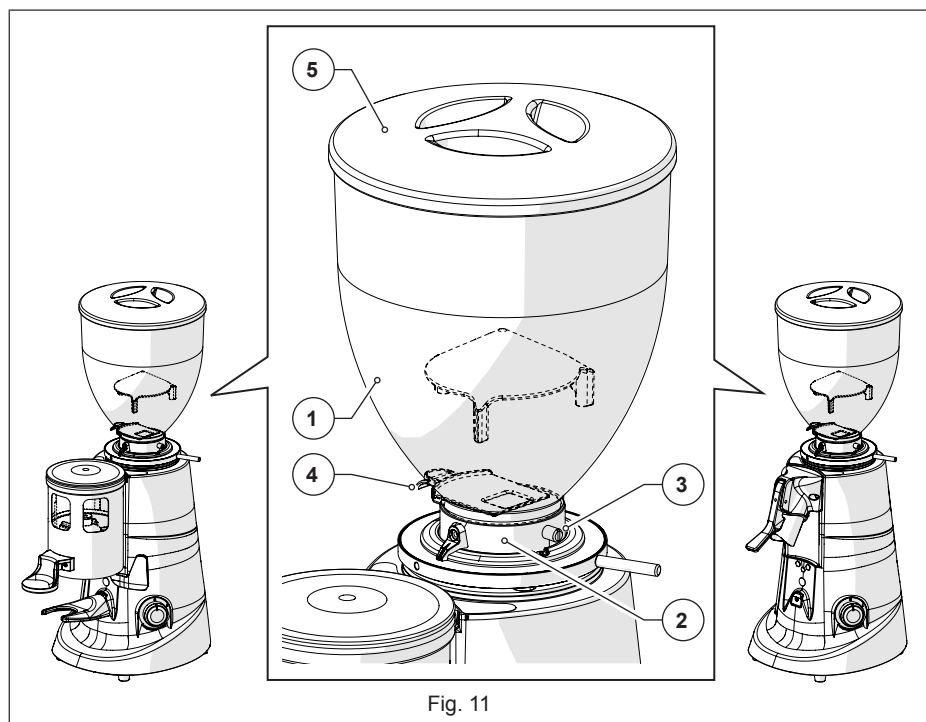


Fig. 11

5.2 Commandes machine

Tous les moulins-doseurs sont actionnés par l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil.

Le type d'interrupteur (et par conséquent le mode de fonctionnement de l'appareil) varie en fonction de la version du moulin-doseur et/ou du moulin à café en votre possession.

Les différents interrupteurs prévus sur les différentes versions des appareils et leurs modes de fonctionnement sont décrits ci-dessous.

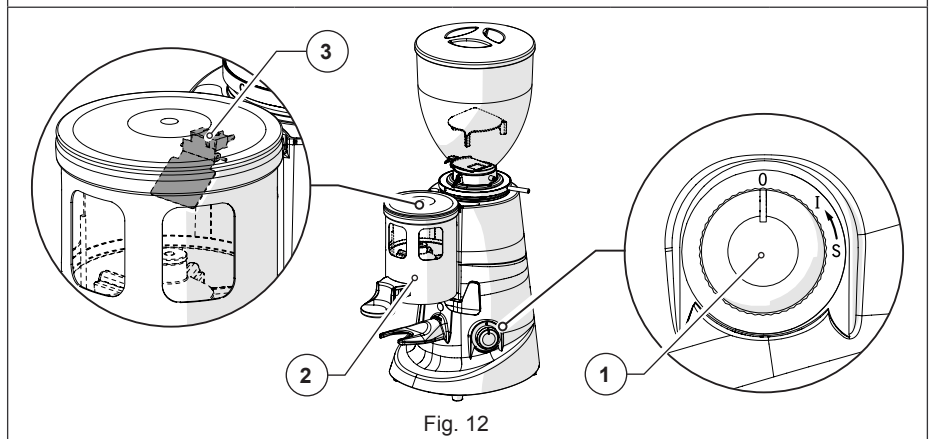
5.2.1 Interrupteur « O//START » sur les appareils de la version « A »

Interrupteur automatique « O//Start » (Fig. 12 Détail 1) disponible sur :

Moulin-doseur	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Moulin à café pour épicerie	/	/	/	/

Sur les moulins-doseurs version « A » (c'est-à-dire équipés d'un micro-interrupteur pour le remplissage automatique de l'unité de dosage), il y a un interrupteur à trois positions « O//START ».

- Tourné sur la position « O » : appareil éteint (alimentation électrique sectionnée).
- En position « I », l'appareil est en marche (alimentation électrique) avec démarrage automatique de la mouture toutes les 6 doses.
 - La mouture est arrêtée automatiquement lorsque le doseur est complètement rempli (Détail 2) lorsque le micro-interrupteur (Détail 3) est activé par le café moulu lorsque le niveau maximum est atteint.
 - La mouture est automatiquement relancée après six doses et s'arrête à nouveau lorsque le doseur est à nouveau rempli.
- En position « START », le moteur démarre et la mouture commence. Généralement utilisé au démarrage pour remplir le doseur.



5.2.2 Interrupteur avec « MINUTERIE » sur les appareils de la version « T »

Interrupteur à « TEMPS » (Fig. 13 Détail 1) disponible sur :

Moulin-doseur	F5 (T)	F6 (T)		
Moulin à café pour épicerie	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

Sur les appareils de la version « T », il y a un interrupteur à temps (MINUTERIE) qui commande le début de la mouture pendant la durée sélectionnée (maximum 60 secondes par cycle).

- Tourné sur la position « 0 » : appareil éteint (alimentation déconnectée).
- Tourné sur la position « X » secondes : appareil mis en marche (alimentation électrique) et démarrage instantané de la mouture pendant le temps sélectionné. La durée maximale qui peut être réglée pour la mouture est de 60 secondes par cycle.
 - La mouture est arrêtée automatiquement à l'expiration du temps sélectionné.

Note : Les moulins-doseurs de la version « T » ne sont pas équipés d'un micro-interrupteur pour l'arrêt automatique de la mouture, donc si le temps réglé n'est pas encore écoulé lorsque le doseur est rempli (Détail 2) ou le récipient/sachet des moulins à café pour épicerie (Détail 3) il est nécessaire d'arrêter manuellement l'appareil en mettant l'interrupteur sur la position « 0 ».

Note : Le levier de dosage (Détail 4) sur les moulins-doseurs de la version « T » ne compte pas les arrêts de distribution et, par conséquent, la mouture ne redémarre pas automatiquement. Lors de la vidange du doseur, la mouture doit être redémarré manuellement en ramenant l'interrupteur sur le temps de mouture souhaité.

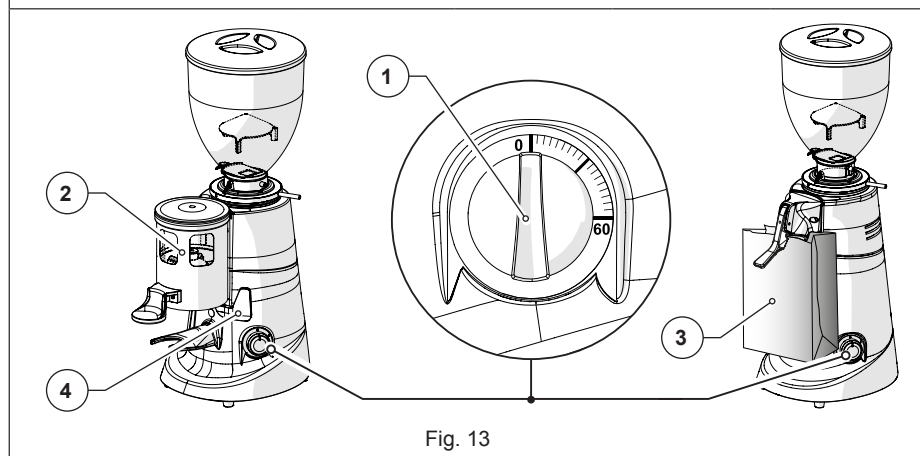


Fig. 13

5.2.3 Interrupteur « O/I » sur les appareils de la version « M »

Interrupteur manuel « O/I » (Fig. 14 Détail 1) disponible sur :

Moulin-doseur	F5 (M)	F6 (M)		
Moulin à café pour épicerie	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

Sur les appareils de la version « M », il existe un interrupteur à deux positions stables « O/I ».

- Tourné sur la position « O » : appareil éteint (alimentation électrique sectionnée).
- En position « I », l'appareil est mis en marche (alimentation électrique) et la mouture continue commence instantanément.
 - Pour arrêter la mouture du café, mettez l'interrupteur sur la position « O » et éteignez complètement l'appareil.

Note : Les moulins-doseurs de la version « M » ne sont pas équipés d'un micro-interrupteur pour l'arrêt automatique de la mouture, de sorte que lorsque le doseur est rempli (Détail 2) ou le récipient/sachet des moulins à café pour épicerie (Détail 3), il est nécessaire d'arrêter manuellement (éteindre) l'appareil en mettant l'interrupteur sur la position «O».

Note : Le levier de dosage (Détail 4) sur les moulins-doseurs de la version « M » ne compte pas les arrêts de distribution et, par conséquent, la mouture ne redémarre pas automatiquement. Lorsque le doseur est vidé, la mouture doit être redémarrée manuellement en tournant à nouveau l'interrupteur.

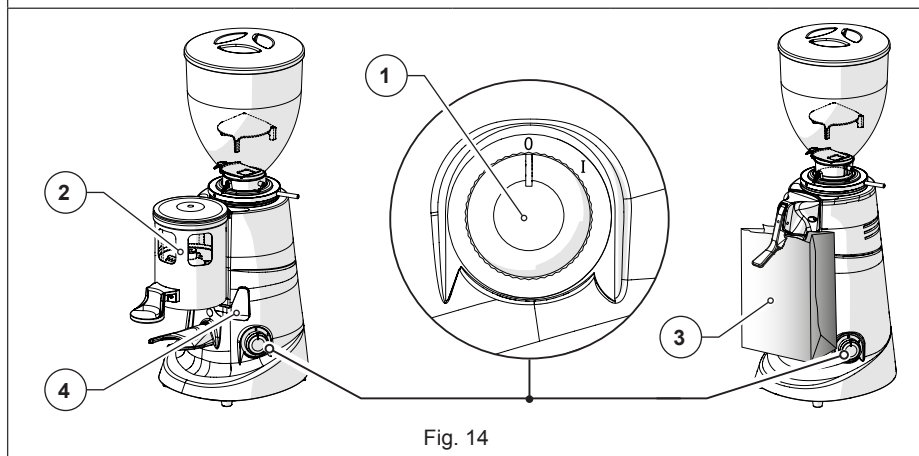


Fig. 14

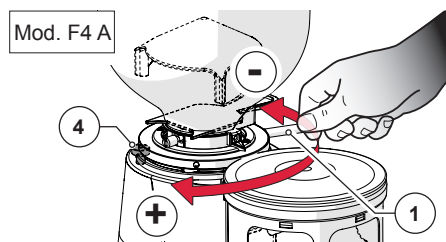
5.3 Réglage du degré de mouture

Quel que soit le type d'appareil en votre possession (moulin-doseur ou moulin à café) et le modèle/version respectif, vous devez utiliser la bague de réglage (Détail 1) située sous la trémie (Détail 2).

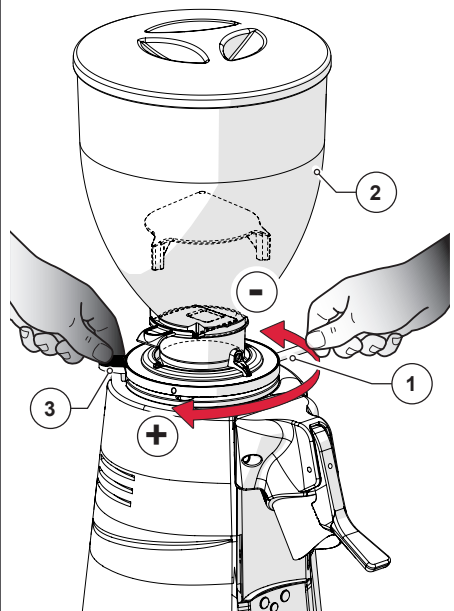
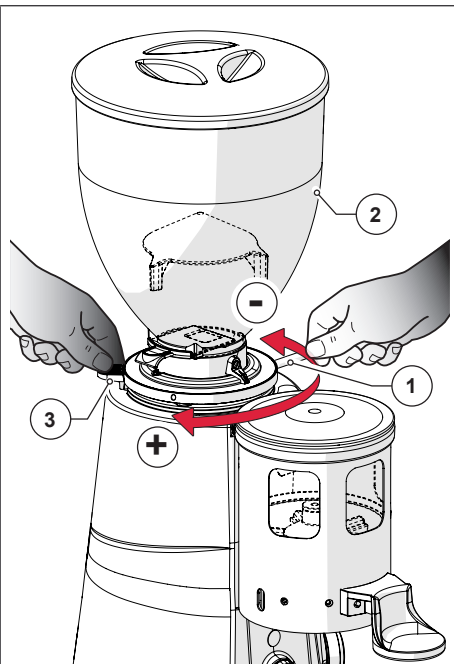
Pour faire varier la granulométrie du café moulu il faut :

- Commencer à mouler le café.
- Appuyer et maintenir le levier de verrouillage de la bague (Détail 3).
- Tourner la bague dans le sens horaire pour mouler plus grossièrement.
- Tourner la bague dans le sens anti-horaire pour mouler plus finement.
- Relâcher le levier (Détail 3) pour verrouiller la bague dans sa nouvelle position.

Note : Uniquement sur le modèle de moulin-doseur **F4 A** le levier de verrouillage de la bague (Détail 3) n'est pas prévu. À sa place se trouve une ferrule de verrouillage de la bague (Détail 4) qui n'a pas besoin d'être pressée. Pour modifier le degré de mouture, il suffit de tourner directement la bague de réglage (Détail 1).



Le réglage doit être effectué quand le moteur tourne. Il est recommandé de mouler de petites quantités de café pour une évaluation visuelle du degré de mouture.

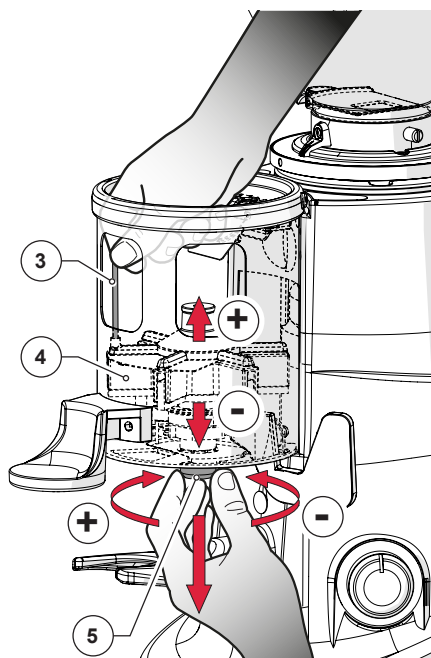
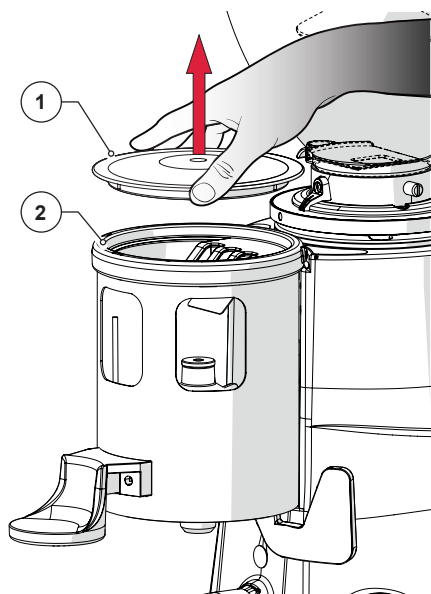


5.4 Réglage de dose (uniquement sur les moulins-doseurs)

Pour régler la quantité de café moulu déversé à chaque distribution, il suffit de faire varier la hauteur de l'étoile de dosage à l'intérieur du doseur.

À cette fin, il est nécessaire :

- Enlever le couvercle (Détail 1) du doseur (Détail 2).
- Saisir la goupille (Détail 3) et la maintenir immobile pour empêcher la rotation de l'étoile de dosage (Détail 4) pendant le réglage.
- Saisir le bouton de réglage (Détail 5) situé sous le doseur, le tirer vers le bas et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur de l'étoile de dosage (et par conséquent la quantité de café distribuée à chaque dose).
- Tirer vers le bas le bouton de réglage (Détail 5) et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de l'étoile de dosage (et par conséquent la quantité de café distribuée à chaque dose).
- Lorsque le réglage est terminé, relâcher le bouton de réglage (Détail 5) et la goupille de verrouillage (Détail 3).
- Fermer le doseur avec le couvercle retiré précédemment.

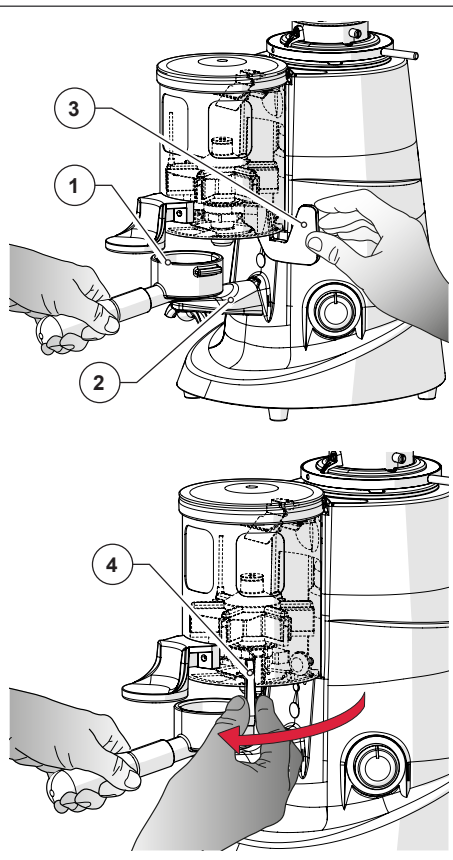


5.5 Retrait de la dose (uniquement sur les moulins-doseurs)

Pour prélever une dose de café moulu du doseur il faut :

- Placer la coupelle porte-filtre de la machine à café (Détail 1) sur la fourchette de support de l'appareil (Détail 2).
- Saisir le levier du doseur (Détail 3) et le tirer jusqu'à la fin de la course (Détail 4) pour permettre l'écoulement de la dose de café moulu du doseur vers la coupelle porte-filtre.
- Une fois que le levier a été libéré, relâchez-le sans l'accompagner sur la course de retour.
- Si vous voulez prendre une double dose de café moulu, tirez deux fois le levier du doseur sans retirer la coupelle porte-filtre de la fourchette.

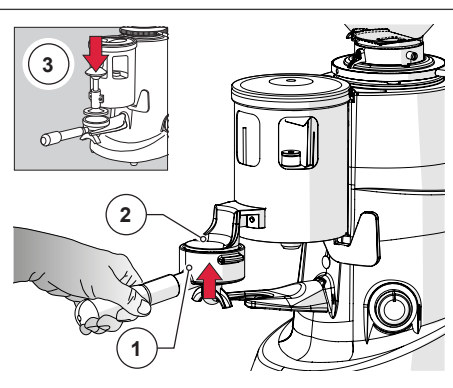
AVERTISSEMENT : Le levier du doseur doit toujours être actionné jusqu'à la limite de sa course. Ne le tirez jamais partiellement.



5.6 Pressage de la dose (uniquement sur les moulins-doseurs)

Pour presser la dose de café qui vient d'être prise, il suffit de pousser la coupelle porte-filtre (Détail 1) contre le tasseur (Détail 2).

Note : Si l'appareil est équipé d'un tasseur à ressort (Détail 3 - En option), placez la coupelle porte-filtre sur la fourchette au niveau du disque de pressage, puis poussez le bouton vers le bas.



5.7 Collecte du café moulu (uniquement sur les moulins à café)

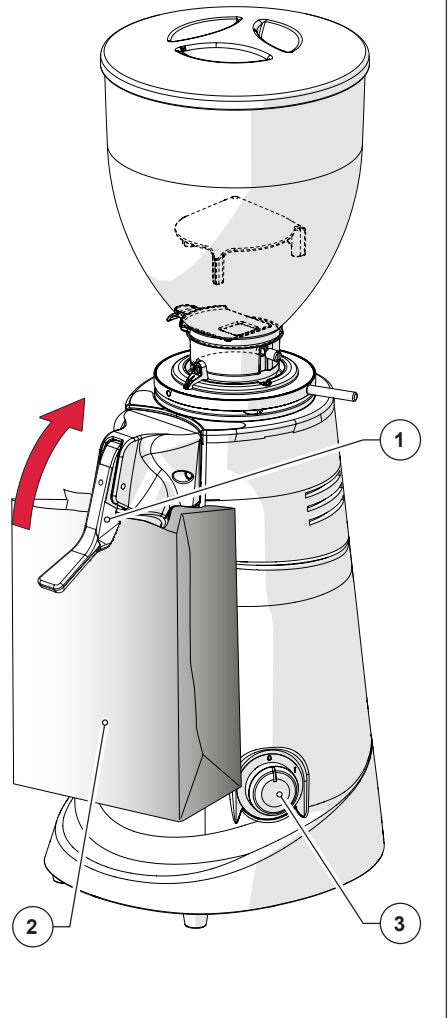
Pour collecter le café moulu qui sort du moulin à café, il est nécessaire :

- Tirer vers le haut le levier de verrouillage du sachet (Détail 1) présent au-dessus du tube de sortie du café.
- Placer le sachet en papier (Détail 2) sur le tube de sortie de café et le verrouiller en place en relâchant le levier.

NOTE : Utilisez des sachets de collecte de café moulu suffisamment grands pour contenir tout le café que vous voulez moudre.

- Mettez le moulin à café en marche à l'aide de l'interrupteur (Détail 3) [voir §5.2.2 et §5.2.3] et attendez que la quantité de café souhaitée soit moulue.
- Après avoir moulu la quantité de café souhaitée, arrêtez de moudre et éteignez la machine en tournant l'interrupteur sur la position « O ».
- Retirez le sachet (Détail 2) après avoir relâché le levier de verrouillage (Détail 3).

AVERTISSEMENT : Veillez à ce que le bec verseur du café soit libre de toute obstruction, sinon l'appareil se bloquera. Pour une sortie complète du café moulu, actionnez la poignée du bec verseur avec force.



6 ENTRETIEN MOULIN-DOSEUR

6.1 Entretien courant



ATTENTION ! Avant d'effectuer toute intervention d'entretien courant sur l'appareil, le débrancher de l'alimentation électrique en tournant l'interrupteur prévu à cet effet sur la position « O » (OFF) (Fig. 15) et débrancher la fiche d'alimentation de la prise correspondante (Fig. 16).

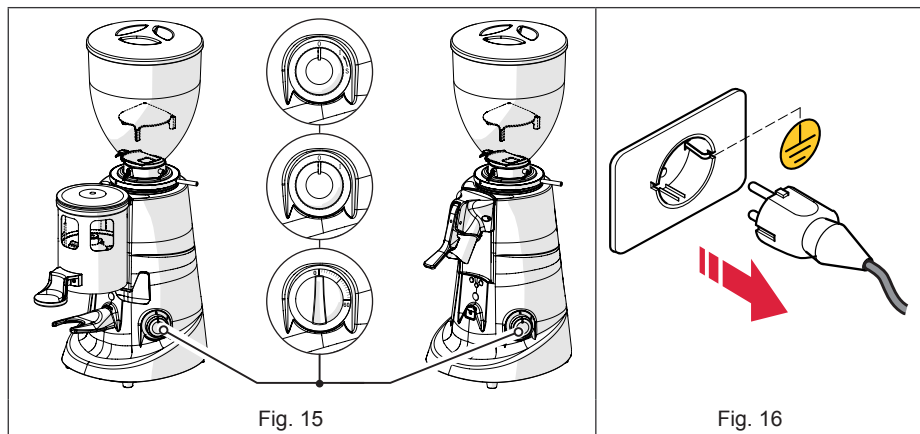


Fig. 15

Fig. 16

Toutes les interventions d'entretien courant de votre appareil sont résumées dans le tableau qui suit.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recommande à ses clients de suivre scrupuleusement les interventions indiquées en les effectuant dans les délais et selon les modalités décrites.

INTERVENTIONS D'ENTRETIEN COURANT			
Fréquence	Type d'Intervention	Exécuteur	Par.
À la fin de chaque utilisation	Nettoyage soigné de l'appareil	Utilisateur	6.1.1
À la fin de chaque utilisation	Contrôle de l'état du cordon d'alimentation	Utilisateur	6.1.2
Tous les mois	Nettoyage fin des meules	Utilisateur	6.1.3
Lorsque nécessaire	Mise au repos Moulin-doseur	Utilisateur	6.1.4
À la date de péremption indiquée pour votre type d'appareil (voir les champs « Durée meules » aux paragraphes 2.5.3 et 2.5.4).	Remplacement des meules	Opérateur qualifié ou Technicien spécialisé	6.1.5

6.1.1 Nettoyage de l'appareil

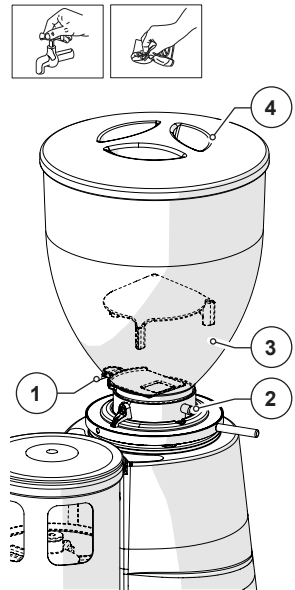
À LA FIN DE CHAQUE UTILISATION : effectuer un nettoyage complet de l'appareil.

Sur tous les moulins-doseurs et moulins à café

- Fermer la vanne (Détail 1) desserrer la vis de fixation (Détail 2) et enlever la trémie (Détail 3) de l'appareil.
- Enlever le couvercle (Détail 4) de la trémie et la vider des grains de café contenus à l'intérieur. Il est conseillé de verser le café dans le sachet d'origine et de le fermer hermétiquement pour en préserver l'arôme.
- Nettoyer les surfaces internes et externes de la trémie en utilisant de l'eau chaude et un produit détergent et dégraissant non parfumé à PH neutre approprié au secteur alimentaire. Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou de détergents agressifs pouvant endommager les surfaces de la trémie.
- Essuyer soigneusement les parties lavées en utilisant un chiffon doux et sec.



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

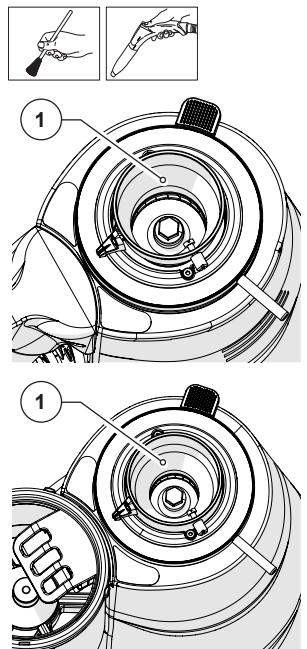


Sur tous les moulins-doseurs et moulins à café

- À l'aide d'une brosse à poils doux (propre et aseptisée) et d'un aspirateur, retirez les résidus de grains de café et de poudre de café de la chambre de mouture (Détail 1).



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'eau et/ou de détergents pour le nettoyage de la chambre de mouture et des meules.

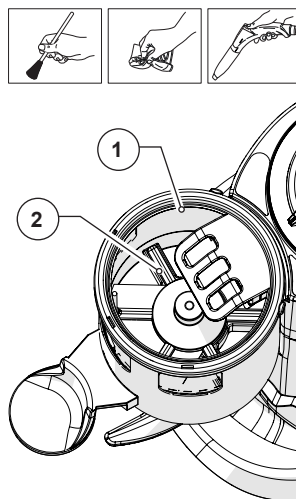


Seulement sur les moulins-doseurs

- Retirez le couvercle du doseur et, à l'aide d'une brosse à poils doux (propre et aseptisée) et d'un aspirateur, enlevez les résidus de poudre de café du réservoir (Détail 1) et du groupe étoile de dosage (Détail 2).

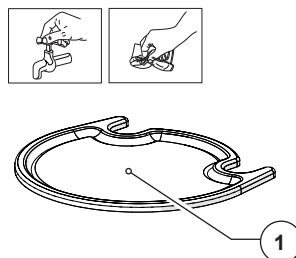


ATTENTION ! N'utilisez pas d'eau et/ou de détergents pour nettoyer le doseur.

**Seulement sur les moulins-doseurs**

Lavez le bac de récupération du café (Détail 1) avec de l'eau chaude et un agent de nettoyage et de dégraissage non parfumé, au pH neutre, de qualité alimentaire.

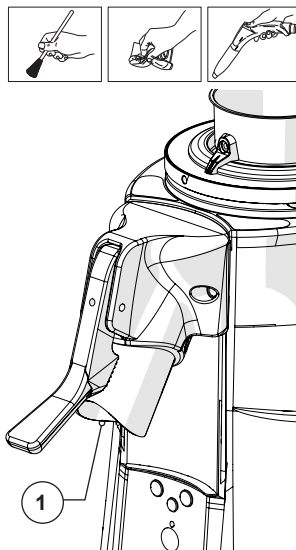
Essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

**Seulement sur les moulins à café**

À l'aide d'une brosse ou d'un pinceau à poils doux (propre et désinfecté), nettoyez l'intérieur du tube de sortie du café (Détail 1).



ATTENTION ! N'utilisez pas d'eau et/ou de détergents pour nettoyer le tube de sortie.



Sur tous les moulins-doseurs et moulins à café

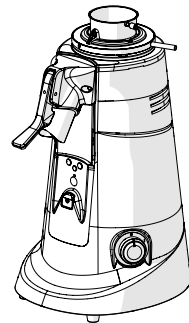
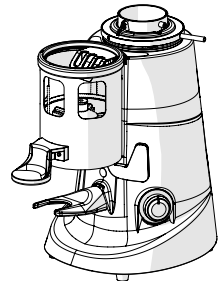
- Le nettoyage externe du corps de la machine doit être effectué en utilisant des chiffons doux et des produits appropriés au secteur alimentaire.



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.

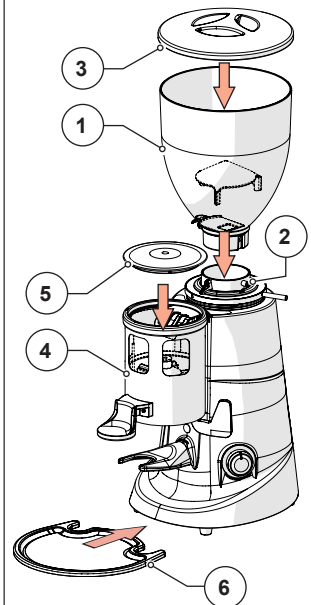
**Sur tous les moulins-doseurs et moulins à café**

- Après le nettoyage, réassemblez la trémie (ex. Détail 1) sur la chambre de mouture et la fixer à l'aide de la vis de fixation correspondante (ex. Détail 2).
- Fermez la trémie à l'aide de son couvercle (ex. Détail 4).

Seulement sur les moulins-doseurs

- Fermez le doseur (Détail 4) avec le couvercle correspondant (Détail 5).
- Placez le bac de récupération du café (Détail 6) à la base du moulin-doseur.

L'appareil est prêt à être réutilisé après avoir été alimenté électriquement et rempli de grains de café.



6.1.2 Contrôle de l'état du cordon d'alimentation

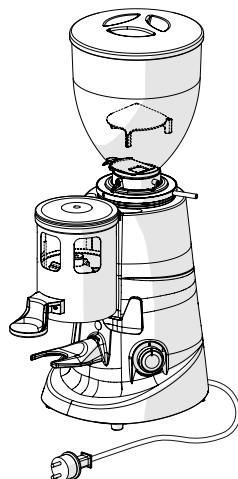
À CHAQUE FIN D'UTILISATION : vérifier le cordon d'alimentation.

Sur tous les moulins-doseurs et moulins à café

- Le câble étant débranché de la prise de courant, vérifiez visuellement et au toucher que la gaine de protection est intacte, que les fils ne sont pas dénudés et que la fiche n'est pas endommagée.



ATTENTION ! Au cas où le cordon d'alimentation serait endommagé, le remplacer par un cordon ayant les mêmes caractéristiques.



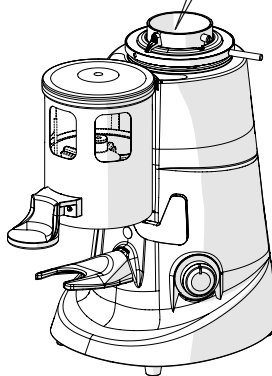
6.1.3 Nettoyage à fond des meules

TOUS LES MOIS : effectuer un nettoyage à fond des meules

Sur tous les moulins-doseurs et moulins à café

Un nettoyage approfondi des meules doit être effectué une fois par mois (ou lorsque cela est nécessaire), en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage des moulins-doseurs et/ou des moulins à café qui sont facilement disponibles sur le marché (par exemple le détergent PULY GRIND).

- Un nettoyage approfondi doit être effectué après le nettoyage de fin d'utilisation (voir le paragraphe 6.1.1), avec la machine sans café et sans la trémie d'alimentation.
- Le nettoyage des meules doit être effectué en versant dans la chambre de mouture (complètement vide) une dose de produit et en démarrant la mouture. Durant la mouture le produit (en grains ou en cristaux) régénère les meules en éliminant complètement de leurs surfaces tout dépôt de café, incrustations, moisissures et dépôts gras, 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 sans devoir modifier la position de mouture réglée.

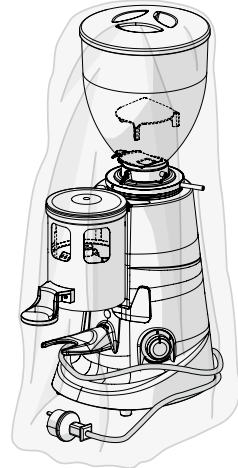


6.1.4 Arrêt de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes (ex. fêtes, vacances, etc...), il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage suivantes pour le conserver en bon état et éviter d'éventuels inconvénients au redémarrage suivant.

AU BESOIN : nettoyage et arrêt

- Effectuez un nettoyage complet de l'appareil comme décrit dans le Par. 6.1.1.
- Effectuer le nettoyage à fond des meules, comme indiqué au Par. 6.1.3.
- Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la prise d'alimentation.
- Couvrez l'appareil avec un torchon pour le protéger de la poussière et de la saleté.



6.1.5 Remplacement des meules

La fréquence recommandée par Fiorenzato M.C. S.r.l. pour le remplacement des meules varie en fonction du modèle d'appareil en votre possession et du type de meules installées. Pour une indication de la fréquence de remplacement, exprimée en kilogrammes de café moulu, veuillez vous référer aux tableaux des données techniques aux paragraphes 2.5.3 et 2.5.4.



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

Il n'y a pas d'opérations de maintenance extraordinaire programmées pour les moulins-doseurs à café et les moulins à café. Toutefois, en cas de casses et/ou de dysfonctionnements non couverts par la section «7 ANOMALIES - CAUSES - SOLUTIONS», n'intervenez pas vous-même sur l'appareil, mais informez-en votre revendeur local qui contactera le service d'assistance technique de l'entreprise Fiorenzato M.C. S.r.l. pour résoudre le problème qui s'est présenté.

7 ANOMALIES - CAUSES - SOLUTIONS

Le tableau indique les défauts possibles qui peuvent entraîner une panne et/ou un mauvais fonctionnement de votre appareil. Pour chaque anomalie, sont indiquées la cause possible qui l'a générée et les actions à entreprendre pour rétablir son bon fonctionnement.

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Absence d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'interrupteur est sur la position « I » (ON) ; • S'assurer que le disjoncteur magnétothermique en amont de la prise (si présent) est sur la position ON. • Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il est correctement connecté à la prise électrique prévue sur le lieu d'utilisation.
Les grains de café ne descendent pas de la trémie d'alimentation.	Vanne fermée.	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir la vanne.
Le moteur s'arrête durant la mouture.	Déclenchement du dispositif de protection thermique 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 ait complètement refroidi. • Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. • Fermer la vanne et enlever la trémie d'alimentation. • Nettoyez la chambre de mouture et retirez 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 répertoriées dans le tableau se produisent, contactez votre revendeur local qui décidera s'il convient de contacter Fiorenzato M.C. S.r.l. ou faites réparer ou réviser l'appareil par un technicien spécialisé.

8 DEMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

S'il s'avère nécessaire de remplacer les pièces usées de l'appareil (par exemple, les meules), l'utilisateur final (par exemple, le barman/restaurateur/épicier, etc.) doit contacter son distributeur local en tant qu'intermédiaire direct avec Fiorenzato M.C. S.r.l. et communiquer le modèle du moulin-doseur en leur possession pour l'identification, la demande et l'obtention de pièces de rechange originales. Seuls les distributeurs régionaux agréés auront alors la possibilité de s'inscrire sur notre site web pour commander la pièce de rechange nécessaire.

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

- Aller sur 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 la zone réservée en saisissant ses identifiants dans le formulaire de connexion prévu à cet effet (le premier accès requiert l'enregistrement avec la saisie de ses données d'identification).
- Sélectionner les pièces de rechange nécessaires en utilisant les planches éclatées du produit présentes sur le portail.
- Suivre la procédure guidée pour compléter la commande et l'envoyer à Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- Le distributeur local sera contacté par le personnel de Fiorenzato M.C. S.r.l. qui se chargera de la demande.



ATTENTION ! On rappelle que les interventions de remplacement des meules et en général de tous les organes internes du moulin-doseur doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé.



ATTENTION ! La société Fiorenzato M.C. S.r.l. n'est aucunement responsable d'éventuels accidents aux personnes et/ou de dommages à l'appareil dus au remplacement de composants par des pièces de rechange non d'origine et effectué par un personnel non qualifié.

9 ÉLIMINATION



ATTENTION ! Chaque pays a des législations différentes en matière d'élimination des produits électriques et électroniques et il faudra, par conséquent, observer les prescriptions imposées par les lois spécifiques et par les organismes préposés des pays dans lesquels a lieu l'élimination.

- Au cas où l'étiquette d'identification apposée sur l'appareil porterait le symbole de la poubelle barrée indiquée sur la figure, cela signifie que le produit est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE) et devra par conséquent, à la fin de sa durée de vie utile, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers.
- L'appareil devra par conséquent être remis gratuitement à un centre de collecte séparée pour équipements électriques et électroniques ou remis à son revendeur au moment de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.
- L'utilisateur devra s'assurer que l'appareil en fin de vie sera remis aux structures de collecte appropriées, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets. Une collecte séparée appropriée de l'appareil usagé pour un recyclage, un traitement et une élimination dans le respect de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. Pour des informations plus détaillées relatives aux systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets, ou au magasin auprès duquel l'achat a été réalisé. Les fabricants et les importateurs obtiennent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.



PAGE BLANCHE



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

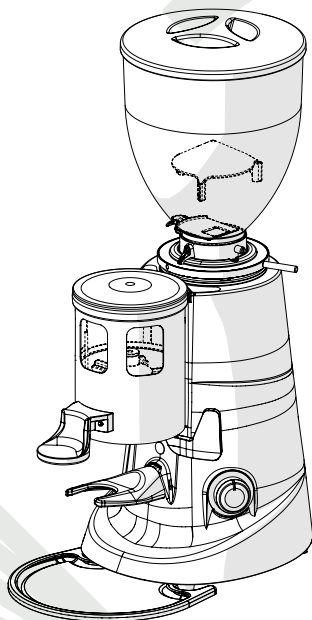
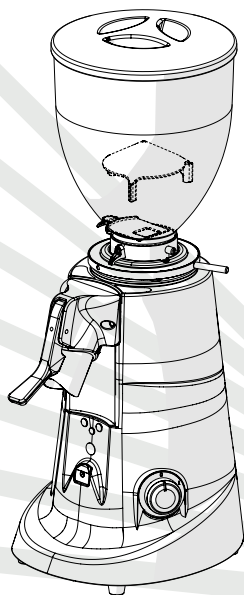
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIorenzato

מטחנת קפה מסורתית
ומטחנת קפה לעסקים

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



מדריך התקנה, שימוש
ותחזוקה



הוראות מקוריות

גרסה 00 הנפקה_2022/06



יש לקרוא בעיון רב את ההוראות הבאות לפני השימוש הראשון.

5	מידע כללי	1
5	מידע כללי על המדריך ועל ההתייעצות בו	1.1
5	הסמלים הנמצאים בשימוש במדריך	2.1
6	אזהרות לרוכש המכונה	3.1
6	פרטי ההתקשרות של היצרן	4.1
6	הנחיות לבקשת התערבויות	5.1
7	אחריות	6.1
7	תקנות מיושמות	7.1
8	נתונים מזהים ומפרט טכני	2
8	מבוא	1.2
8	זיהוי המכשיר	2.2
9	זיהוי חלקים עיקריים של המכונה	3.2
9	זיהוי חלקים עיקריים של מטחנת קפה עם מחלק מנות	1.3.2
10	זיהוי חלקים עיקריים מטחנת קפה	2.3.2
10	מטרת השימוש	4.2
11	מפרט טכני	5.2
11	מידות ומשקלים מטחנות קפה עם מחלק מנות	1.5.2
11	מידות ומשקלים מטחנות קפה	2.5.2
12	מפרטי טכני מטחנות קפה עם מחלק מנות	3.5.2
13	מפרטי טכני מטחנות קפה	4.5.2
14	רעש	6.2
14	בטיחות	3
14	מידע כללי	1.3
14	שימוש שגוי צפוי מראש	2.3
15	דגשים לשימוש נכון ובטוח	3.3
16	התקני בטיחות שמותקנים על המכשיר	4.3
17	סיכון שיורי	5.3
18	תוויות אזהרה מודבקות על המכונה	6.3
19	התקנה	4
19	אחסון	1.4
19	בחירת מקום ההתקנה	2.4
20	פתיחת האריזה ושינוע המכשיר	3.4
20	התקנה לחיבור לחשמל	4.4
22	שימוש במכשיר	5
22	הכנה לשימוש במטחנת הקפה עם מחלק מנות ובמטחנת הקפה	1.5
23	פקדי המכונה	2.5
23	מתג "O/I/START" במכשירים בגרסת "A"	1.2.5
24	מתג עם "טיימר" במכשירים בגרסת "T"	2.2.5

25	מתג "O/I" במכשירים בגרסת "M"	3.2.5
26	התאמת דרגת טחינה	3.5
27	התאמת מיינונים (רק במטחנות קפה עם מחלק מנות)	4.5
28	מזיגת מנות (רק במטחנות קפה עם מחלק מנות)	5.5
28	דחיסת מנות (רק במטחנות קפה עם מחלק מנות)	6.5
29	איסוף קפה טחון (מטחנות קפה ללא מחלק מנות)	7.5

30 תחזוקת מטחנת קפה עם מחלק מנות 6

30	תחזוקה שוטפת	1.6
31	ניקוי המכשיר	1.1.6
34	לבדוק את מצב כבל חשמל	2.1.6
34	ניקוי יסודי של הסכינים	3.1.6
35	הפסקת עבודה של המכשיר	4.1.6
35	החלפת סכינים	5.1.6
35	תחזוקה חריגה	2.6

36 תקלות - סיבות - דרכי טיפול 7

37 בקשת חלקי חילוף 8

38 סילוק 9

1 מידע כללי

1.1 מידע כללי על המדריך ועל ההתייעצות בו

יש לקרוא מדריך הוראות זה בעיון לפני ההתקנה והשימוש הראשון במטחנת הקפה או מטחנת קפה לעסקים של Fiorenzato M.C. S.r.l.



מדריך הוראות זה נערך בהתאם להוראות תקנה EC/2006/42 ומספק את כל המידע השימושי למשתמש הקצה להתקנה, התאמה ושימוש במטחנות הקפה ומטחנות הקפה לעסקים של Fiorenzato M.C. S.r.l. יש לקרוא ולהבין את התוכן של מדריך זה במלואו לפני ההתקנה והשימוש במכשיר שלך ויש לשמור ולהחזיק אותו במצב טוב לעיון עתידי.

תמונות, נתונים, טקסטים ותיאורים הכלולים במסמך זה הם רכושה של Fiorenzato M.C. S.r.l. והם משקפים את מצב המכונה בזמן יציאתה לשוק.

חברת Fiorenzato M.C. S.r.l. תמיד מחפשת פתרונות חדשים לשיפור מוצריה ולכן שומרת לעצמה את הזכות לבצע שינויים במטחנת הקפה ובמסמכים שלהם לאורך זמן מבלי להתייחס למוצרים שכבר נמכרו כבלתי מספקים ו/או מיושנים.



העיון במדריך זה מתאפשר על ידי אינדקס כללי המאפשר זיהוי של נושא העניין ועל ידי סדרה של סמלי מידע המושכים את תשומת ליבו של המשתמש לתכנים בעלי עניין לצורך ביטחונם ושימוש נכון במכשיר.

2.1 הסמלים הנמצאים בשימוש במדריך

אזהרה - הערה: מציין אזהרה או הערה חשובה הנוגעת לפונקציות ספציפיות ו/או מידע שימושי למשתמש. יש לשים לב לפסקאות המסומנות בסמל זה.



סכנה כללית - זהירות! מציין סכנה כללית. הטקסט המסומן בסמל זה מציין שאי מילוי ההוראות שסופקו עלול לגרום לנזק למכונה ו/או להוביל לסכנת פציעה למשתמש.



ציוד עם מתח פעיל - זהירות! טקסט המסומן בסמל זה מציין סיכון האפשרי להתחשמלות. יש לשים לב להוראות הניתנות.



פעולות המיועדות לטכנאים מוסמכים: הטקסט המסומן בסמל זה מציין שהפעולה המתוארת חייבת להתבצע על ידי טכנאי מוסמך (תמיכה טכנית).



3.1 אזהרות לרוכש המכונה

מדריך זה, כמו הצהרת התאימות של ה-EC, הם חלק בלתי נפרד מהמכשיר שלך, לכן יש לטפל בהם ולשמור אותם בזהירות, על מנת להעמיד אותם לרשות כל המשתמשים ולעקוב אחר המכונה כאשר היא מועברת או נמכרת מחדש לצדדים שלישיים.

במקרה של אובדן ו/או בלאי גבוה של תיעוד זה, ניתן לבקש עותק מהיצרן בציון קוד המדריך המופיע בכריכה האחורית.



לפני שמתירים את השימוש במטחנת הקפה ו/או במטחנת הקפה לעסקים למשתמש אחר, יש לוודא כי המשתמש החדש קרא והבין את תוכן מדריך זה.

חוברת ההוראות מכילה את כל ההוראות ונהלי השימוש אשר, אם מקפידים עליהם, מאפשרים לפעול בבטחה מבלי לגרום נזק לעצמך ולמכונה.

הרוכש מחויב להעניק הכשרה מספקת בשימוש ובתחזוקה של מטחנת הקפה ו/או מטחנת הקפה לעסקים לגורמים האחראים לשימוש בה.



הקונה וכל משתמשי המכשיר נדרשים לעקוב בקפידה אחר כל האזהרות הספציפיות הכוללות במדריך זה.



4.1 פרטי ההתקשרות של היצרן

לכל הבהרה, ניתן לפנות ל- Fiorenzato M.C. S.r.l. בכתובת הבאה:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

טל' +39/049 628716 - פקס. +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

5.1 הנחיות לבקשת התערבות

לתמיכה טכנית במכונה, על המשתמש לפנות למשווק ממנו רכש את המכשיר. למידע נוסף או הבהרות בנוגע לשימוש ו/או תחזוקה של מטחנת קפה ו/או מטחנת קפה לעסקים, חברת **Fiorenzato M.C. S.r.l.** תמיד זמינה וניתן ליצור קשר בכתובות המפורטות לעיל.

6.1 אחריות

Fiorenzato M.C. S.r.l. מחילה על מוצריה אחריות של 24 חודשים מיום הוצאת חשבונית המכירה על ידי
Fiorenzato M.C. S.r.l.

במהלך תקופת האחריות, היצרן מתחייב לתקן או להחליף ללא תשלום את החלקים ו/או הרכיבים שעלולים להיות פגומים במקור עקב ליקויי ייצור.

האחריות על המוצר מתבטלת במקרה ש:

- האזהרות / ההוראות הכלולות במדריך זה לא מולאו בקפידה.
- פעולות התחזוקה השוטפות וניקוי המכונה לא בוצעו על ידי משתמש שהודרך כראוי על שיטות הביצוע הנכונות.
- עבודות תיקונים נעשות על ידי צוות שלא מומך לכך ושאינו מורשה על ידי היצרן.
- המוצר היה בשימוש למטרות אחרות מאלה המפורטות במדריך זה.
- החלפות חלקים במכשיר נעשו עם חלקי חילוף לא מקוריים (שימו לב שהחלפות בחלקי חילוף לא מקוריים, בנוסף לביטול האחריות, מבטלות גם את "הצהרת התאימות" הנלווית למכשיר.
- האחריות בטלה בגין נזקים הנגרמים למכשיר כתוצאה מ: הזנחה, התקנה ו/או שימוש שאינם עומדים בדרישות מדריך זה, תחזוקה לקויה (ניקוי), נזקים הנגרמים כתוצאה מפגיעות ברק ופגיעות מזג אוויר, אספקת חשמל שגויה, מתח יתר חרם יתר.

7.1 תקנות מיושמות

כל מטחנות הקפה המיוצרים על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l. תוכננו ונבנו בהתאם לדרישות החיוניות של הנחיות הקהילה הבאות:

- 2006/42/EC [הוראת מכונות].
- 2014/35/UE [הוראת מתח נמוך].
- 2014/30/UE [הוראת תאימות אלקטרומגנטית].
- 2011/65/UE [הנחיה להגבלת חומרים מסוכנים RoHS].
- 2015/863/UE [הנחיה להגבלת חומרים מסוכנים RoHS].
- 2012/19/UE [הנחיה בנושא פסולת אלקטרונית WEEE].

2 נתונים מזהים ומפרט טכני

1.2 מבוא

הכנת קפה היא אומנות וכדי ללמוד את סודותיה במלואם, עליך להקפיד על כללים מדויקים. למעשה, הנוסחה לקבלת כוס אספרסו מושלמת מורכבת מאוד, והציוד להכנה הוא חלק חשוב ביותר. לתוצאה אופטימלית ואיכות שאין עליה עוררין יש צורך לשלב נכון שלושה אלמנטים:

- תערובת משובחת.
- שימוש נכון בציוד הזמין.
- המיומנות והמקצועיות של המשתמש. כדי ליהנות מקפה טוב, בניגוד למה שנהוג לחשוב, לא מספיק רק לבחור בתערובת מסוימת.

הניסיון והמיומנות של מכין הקפה בביצוע התהליכים הנכונים להכנת המשקה ושימוש במכונות מתאימות, תורמים משמעותית לתוצר סופי שהוא לא פחות מיצירת מופת קטנה. זו הסיבה שאנשי מקצוע נותנים כל כך הרבה חשיבות למכונת האספרסו ולמטחנת הקפה. הכרות טובה עם הציוד, שמירה על תקינותו והשימוש בו במלוא הפוטנציאל היא מיומנות ששייכת למומחים האמיתיים של הקפה. האיכות של אספרסו טוב מגיעה מסדרה של פעולות, ביניהן, לטחינת הקפה תפקיד חשוב. לכן, מטחנת קפה מייצגת עבור מכין הקפה את אחד הכלים הבסיסיים, והמבנה שלה חייב לענות על מאפיינים מסוימים שהם: חוסן, עמידות ופונקציונליות, מאפיינים המסופקים במלואם על ידי כל המטחנות.המיוצרת על ידי

Fiorenzato M.C. S.r.l.

2.2 זיהוי המכשיר

בצד שמאל של כל מטחנות הקפה המיוצרות על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l., נמצאת תווית זיהוי שעליה תמיד יוצגו הנתונים הבאים:



- שם העסק של Fiorenzato M.C. S.r.l.
- סימון CE ושנת בנייה.
- סימוני אישורים אחרים, אם קיימים.
- דגם ומספר סידורי.
- הספק המכשיר.
- מתח ותדר אספקת חשמל נדרשים.

הערה: באיור מוצגת מטחנת קפה מדגם F5 A. תווית הזיהוי ממוקמת באותו אופן על כל מטחנות הקפה ומטחנות הקפה לעסקים המיוצרות על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l.

3.2 זיהוי חלקים עיקריים של המכונה

כל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות, מורכבות מגוף מכונה עם כל הרכיבים הדרושים לטחינת הקפה ומיכל משפך להזנה בחלק העליון להזנת פולי הקפה הקלויים לטחינה. זיהוי החלקים העיקריים של המכשירים השונים מוצג בפסקאות הבאות.

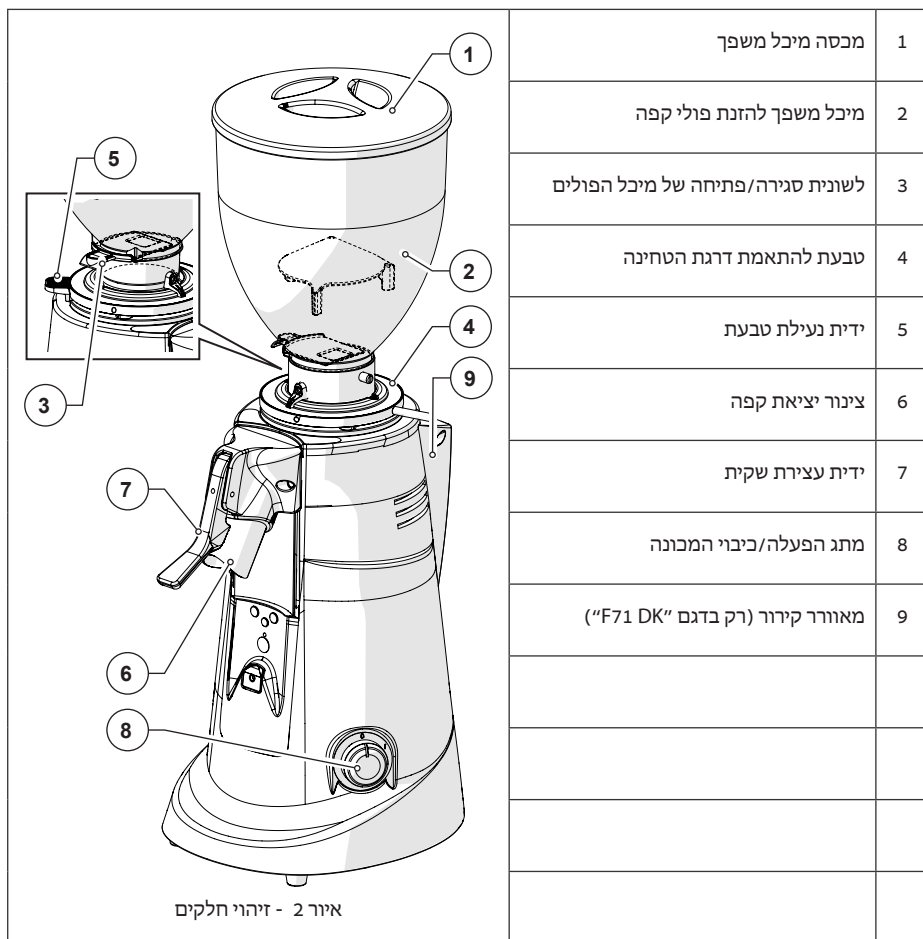
1.3.2 זיהוי חלקים עיקריים של מטחנת קפה עם מחלק מנות

בהתאם לאיור 1 רואים **מטחנות הקפה** מדגמים **F6, F5, F4 A** ו-**F71 AK** מורכבות מהחלקים הבאים:

	<table border="1"> <tr> <td>מכסה מיכל משפך</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>מיכל משפך להזנת פולי קפה</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>לשונית סגירה/פתיחה של מיכל הפולים</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>טבעת להתאמת דרגת הטחינה</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>ידיית נעילת טבעת (רק בדגמים F6 A, F5 A ו-F71 AK)</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>מכסה מחלק מנות</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>יחידת מחלק מנות</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>מיקרו זיהוי מחלק מנות מלא</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>ידיית חלוקה (למזיגת מנות קפה טחון)</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>דוחסן קפה</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>מזלג תומך בידיית חליטה</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>מתג הפעלה/כיבוי המכונה</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>מגש איסוף קפה טחון</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>מאוורר קירור (רק בדגם "F71 AK")</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>אום נעילת טבעת (רק בדגם "F4 A")</td> <td>15</td> </tr> </table>	מכסה מיכל משפך	1	מיכל משפך להזנת פולי קפה	2	לשונית סגירה/פתיחה של מיכל הפולים	3	טבעת להתאמת דרגת הטחינה	4	ידיית נעילת טבעת (רק בדגמים F6 A, F5 A ו-F71 AK)	5	מכסה מחלק מנות	6	יחידת מחלק מנות	7	מיקרו זיהוי מחלק מנות מלא	8	ידיית חלוקה (למזיגת מנות קפה טחון)	9	דוחסן קפה	10	מזלג תומך בידיית חליטה	11	מתג הפעלה/כיבוי המכונה	12	מגש איסוף קפה טחון	13	מאוורר קירור (רק בדגם "F71 AK")	14	אום נעילת טבעת (רק בדגם "F4 A")	15
מכסה מיכל משפך	1																														
מיכל משפך להזנת פולי קפה	2																														
לשונית סגירה/פתיחה של מיכל הפולים	3																														
טבעת להתאמת דרגת הטחינה	4																														
ידיית נעילת טבעת (רק בדגמים F6 A, F5 A ו-F71 AK)	5																														
מכסה מחלק מנות	6																														
יחידת מחלק מנות	7																														
מיקרו זיהוי מחלק מנות מלא	8																														
ידיית חלוקה (למזיגת מנות קפה טחון)	9																														
דוחסן קפה	10																														
מזלג תומך בידיית חליטה	11																														
מתג הפעלה/כיבוי המכונה	12																														
מגש איסוף קפה טחון	13																														
מאוורר קירור (רק בדגם "F71 AK")	14																														
אום נעילת טבעת (רק בדגם "F4 A")	15																														
<p>איור 1 - זיהוי חלקים</p>																															

2.3.2 זיהוי חלקים עיקריים מטחנת קפה

בהתאם לאיור 2 רויא מטחנות הקפה מדגמים F5, F6 ו-F71 DK מורכבות מהחלקים הבאים:



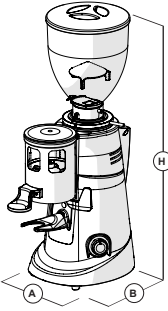
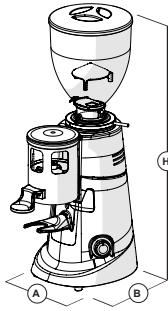
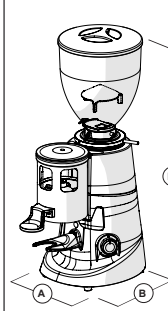
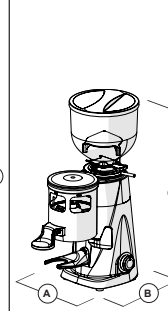
4.2 מטרת השימוש

מכשיר זה תוכנן אך ורק לטחינת פולי קפה קלויים. כל שימוש אחר ייחשב כבלתי תקין ולכן מסוכן. היצרן מסיר מעצמו כל אחריות לכל נזק הנובע משימוש לא נכון או שגוי. אין להשתמש במכשיר כדי לטחון סוגי מזון אחרים או פולים או דגנים מסוג אחר אחרים. מטחנות הקפה שלנו הן מכשירים המיועדים לצוות מוסמך לשימוש מקצועי ולא לשימוש ביתי.

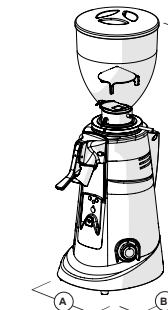
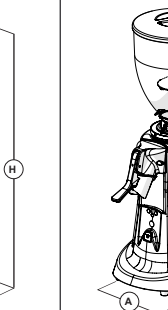
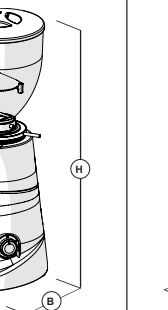
5.2 מפרט טכני

Fiorenzato M.C. S.r.l. מייצרת מטחנות קפה מסורתיות ומטחנות קפה בדגמים שונים. הטבלאות הבאות מציגות את מידות המארזים ואת המאפיינים הטכניים העיקריים של מטחנות הקפה ומטחנות הקפה עם מחלק מזון, בחלוקה לפי סוג המכשיר.





1.5.2 מידות ומשקלים מטחנות קפה עם מחלק מנות

F71 AK	F6	F5	F4 A	דגם
				
670 x 270 x 230	670 x 270 x 230	615 x 270 x 230	473 x 240 x 169	מידות [מ"מ H x B x A]
21	16	14	10	משקל נטו [ק"ג]

2.5.2 מידות ומשקלים מטחנות קפה

F71 DK	F5 D	F4 D	דגם
			
670 x 270 x 230	670 x 270 x 230	615 x 270 x 230	מידות [מ"מ H x B x A]
19	15.5	13	משקל נטו [ק"ג]

מפרטי טכני מטחנות קפה עם מחלק מנות 3.5.2

F71 AK	F6	F5	F4 A	דגם	
					
V 240-220 Hz 50	V 240-220 Hz 50	V 240-220 Hz 50	V 240-220 Hz 50	אספקת חשמל	
850	650	350	250	הספק [וואט]	
דסקית קונית	דסקית שטוחה	דסקית שטוחה	דסקית שטוחה	סוג הסכין	
71	83	64	58	קוטר הסכין [מ"מ]	
450 Hz 50 -ב	1400 Hz 50 -ב	1350 Hz 50 -ב	1400 Hz 50 -ב	מהירות סיבוב הסכין [סל"ד]	
500 Hz 60 -ב	1600 Hz 60 -ב	1550 Hz 60 -ב	1600 Hz 60 -ב		
1500	1500	1500	500	קיבולת מיכל משפך להזנה [גר']	
250	250	250	250	קיבולת מיכל מחלק מנות [גר']	
10 ÷ 5.5	10 ÷ 5.5	10 ÷ 5.5	10 ÷ 5.5	התאמת מינון בכל מזיגה [גר']	
14 עד	6 עד	2 עד	1 עד	שימוש מומלץ [ק"ג/יום]	
גרסאות זמינות (מצבי הפעלה)					
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	כולל מיקרו-מתג למילוי אוטומטי של מחלק מנות	A
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	כולל טיימר (זמן מרבי לטחינה = 60 שניות / סיבוב)	T
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	כולל מתג (הפעלה/כיבוי)	M
תדירות החלפת סכינים לפי ק"ג לקפה טחון					
1200	600	400	250	משך סכין סטנדרטי	
4800	2400	1600	/	משך סכין Red Speed	
אופציונלי					
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	מיכל פולים 500 גר'	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	דוחסן מתכת	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	דוחסן קפיץ	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	ידית מחלק מנות בצד שמאל	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	סכין Red Speed	

4.5.2 מפרטי טכני מטחנות קפה

F71 DK	F6 D	F5 D	דגם	
				
V 240-220 Hz 50	V 240-220 Hz 50	V 240-220 Hz 50	אספקת חשמל	
850	650	350	הספק [וואט]	
דסקית קונית	דסקית שטוחה	דסקית שטוחה	סוג הסכין	
71	83	64	קוטר הסכין [מ"מ]	
300 ב- Hz 50	1400 ב- Hz 50	1350 ב- Hz 50	מהירות סיבוב הסכין [סל"ד]	
300 ב- Hz 60	Hz 60 -ב-1600	Hz 60 -ב- 1550		
1500	1500	1500	קיבולת מיכל משפך להזנה [גר']	
250	250	250	קיבולת מיכל מחלק מנות [גר']	
10 ÷ 5.5	10 ÷ 5.5	10 ÷ 5.5	התאמת מינון בכל מזיגה [גר']	
עד 14	עד 6	עד 2	שימוש מומלץ [ק"ג/יום]	
גרסאות זמינות (מצבי הפעלה)				
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	כולל טיימר (זמן פעולה מרבי = 60 שניות / סיבוב)	T
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	כולל מתג (הפעלה/כיבוי)	M
תדירות החלפת סכינים לפי ק"ג לקפה טחון				
1200	600	400	משך סכין סטנדרטי	
4800	2400	1600	משך סכין Red Speed	
אופציונלי				
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	מיכל פולים 500 גר'	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	סכין Red Speed	

רעש 6.2

פליטת הקול המקסימלית של מטחנות הקפה שלנו, שנמדדת בחדר סגור לפי תקן UNI EN ISO 3741 בהתאם לתקנות-1-60704 EN, נמצאה תקינה לתקנות 1998: 60704-1 EN ו-EN 60704: 1996. הרמה המקבילה של חשיפה לקול עבור מפעיל המכונה, המקושרת באופן בלעדי להפעלה מוגבלת של המכשיר של 240 דקות על פני שמונה שעות, שווה ל- **78 dB (A)**, בהתאם להנחיה האירופית EEC/86/188 והתיקון להנחיה EEC/0/2003. לכן השימוש במכשיר אינו מחייב כל אמצעי זהירות מפני סיכונים הנובעים מחשיפה לרעש במקום העבודה (סעיפים 3-8 של EEC/0/2003/1 DE).



בטיחות 3

מידע כללי 1.3

על הרוכש ליידע את כל המשתמשים על הסיכונים האפשריים הנובעים משימוש לא נכון במכשיר, על התקני הבטיחות שנקטו על ידי היצרן ועל הכללים הכלליים למניעת תאונות שנקבעו על ידי הנחיות הקהילה ועל ידי החקיקה של המדינה שבה המכשיר נמצא בשימוש. על המשתמשים להיות מודעים למיקומם ולהפעלתם של כל הפקדים והתכונות של המכונה הרשומים במדריך זה.

זהירות! לפני התקנה, הפעלה ושימוש במטחנת קפה של Fiorenzato M.C. S.r.l. בפעם הראשונה, יש לקרוא ולהבין את כל התוכן של מדריך זה ושל חוברת "הוראות בטיחות".



זהירות: חבלה או החלפה של חלק אחד או יותר של המכונה, שימוש באביזרים המשנים את השימוש בה ושימוש בחלקי חילוף לא מקוריים, עלולים לגרום לסיכונים לפציעה ולפגיעה בתפקוד התקין של המכונה.



אי עמידה באמור לעיל מסירה כל אחריות של Fiorenzato M.C. S.r.l. לנזק לאדם ו/או לרכוש.



שימוש שגוי צפוי מראש 2.3

Fiorenzato M.C. S.r.l. מסירה מעצמה כל אחריות ותוקף האחריות מתבטל במקרה של רשלנות בעת שימוש במכונה או אי ציות של המשתמש להוראות השימוש המופיעות במדריך זה.

כל שימוש במכשיר שלא תואם לשימוש המוצג במדריך זה ייחשב כשימוש לא הולם.



במהלך השימוש במכשיר, אסור כל סוג של עבודה ופעילויות הנחשבות לא נכונות ובאופן כללי עלולות להיות כרוכות בסיכונים לבטיחות המשתמשים ו/או נזק למכונה.

שימוש שגוי צפוי שסביר לקרות:

- שימוש במכונה לטחינת מוצרים שאינם פולי קפה קלויים (כגון פלפל, מלח וכו').
- שימוש במכשיר עם קפה שנטחן מראש.
- שימוש שגוי במכשיר על ידי צוות לא מיומן ו/או מי שלא קרא את מדריך ההוראות.
- שימוש בחלקי חילוף לא מקוריים ו/או לא מתאימים לדגם מטחנת הקפה שברשותך.
- שימוש במכונה בסביבה נפוצה.

כמו כן, בכל מצב, חל איסור מוחלט על המשתמש:

- לנסות להסיר גופים זרים שנפלדו בטעות לתוך מיכל הזנת הקפה ו/או אזור הטחינה מבלי לנתק תחילה את המכשיר מהחשמל.
- להשתמש במכשיר בידיים לחות או רטובות.
- להכניס נוזלים מכל סוג לתוך מיכל הזנת הקפה ואזור הטחינה.
- להכניס קפה שנטחן מראש לתוך המיכל.

במקרה של התנהגות חריגה של המכונה, כל סוג של התערבות הכרחית היא באחריות טכנאי תחזוקה.



3.3 דגשים לשימוש נכון ובטוח

כדי להבטיח את בטיחות המשתמש וכדי לנהל את המכשיר בצורה מיטבית, חשוב לעמוד בכמה הוראות פשוטות אך חשובות, והן:

- להימנע משימוש שגוי בכבל החשמל. להשתמש רק בכבלים או בכבלים מאריכים שמתאימים למתח המותקן במכונה.
- להגן על הכבל מפני טמפרטורות גבוהות, שמן וקצוות חדים.
- שינויים שונים ביחס לפעולה רגילה (ספיגת כוח מוגברת, עלייה בטמפרטורה, רעידות מוגזמות, רעשים חריגים) מצביעים על היתכנות לפעולה לא תקינה. כדי למנוע תקלות שעלולות לגרום לנזק במישרין או בעקיפין לאנשים או למכשיר, יש לדאוג לתחזוקה הדרושה או, במידת הצורך, לפנות למשווק או למכון תיקונים מיועד.
- מכשיר כבד! יש להיות עם תשומת לב מרבית בשלבי ההובלה, השינוע וההתקנה! יש לעיין בפסקה 5.2 לקבלת מידע בנושא משקל המכשיר, ובפרק 4 בנושא השינוע שלו.

4.3 התקני בטיחות שמותקנים על המכשיר

כל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות, המיוצרות על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l. מצוידות בהתקנים מכניים ואלקטרומכניים נאותים שנועדו לשמור על בטיחות המשתמש ועל שלמות/ תפקוד המכשיר במהלך השימוש בו.



בפרט, המכשירים מצוידים בהתקני הבטיחות הבאים:

• **מגן תרמי למנוע (קיים בכל המכשירים)**

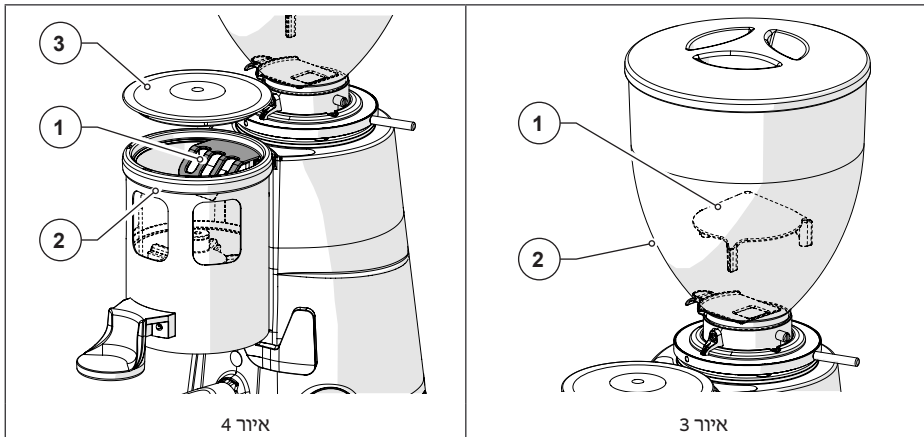
למנוע המכשיר מגן תרמי המגן עליו מפני חימום יתר עקב עומס יתר ומתערב באמצעות הפסקת אספקת החשמל למנוע. במקרה שבו יש התערבות של המגן התרמי עקב חריגות (לדוגמה חסימה של הסכינים), יש לכבות את המכשיר באמצעות המתג, להוציא את התקע מהחשמל וליצור קשר עם תמיכה טכנית. אין לבצע שום פעולת תיקון במכשיר כשהוא מחובר לאספקת החשמל בשל סכנה אפשרית של התנעה פתאומית של המנוע. אם המכשיר התחמם יתר על המידה בגלל חסימת המנוע, יש להמתין עד שיתקרר לפני ביצוע פעולות התערבויות כשלהן.

• **ראש פטרייה נגד חדירה במיכל הזנת הקפה (איור 3)**

ראש הפטרייה נגד חדירה (חלק 1) הקיים בתוך כל מיכלי ההזנה (חלק 2) מאפשר את מעבר פולי הקפה לכיוון תא הטחינה, ומונע פגיעה מקרית של האצבעות על ידי המפעיל.

• **מגן יציאת קפה במטחנות עם מחלק מנות (איור 4)**

צינור יציאת הקפה של כל מטחנות הקפה עם מחלק מנות, מוגן על ידי רשת פלסטיק מיוחדת (חלק 1), המשולבת בגוף מחלק המנות (חלק 2) ומונעת הכנסת אצבעות לתא הטחינה כאשר המכסה של מחלק המנות (חלק 3) מוסר.



• **ידיית נעילת טבעת (איור 5)**

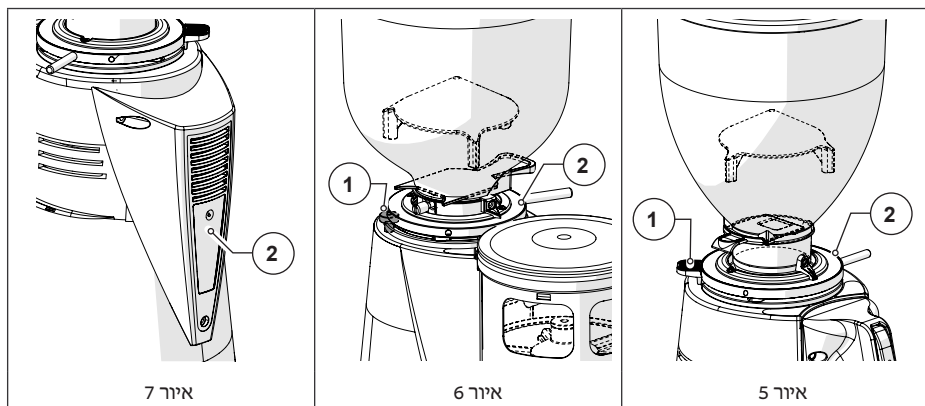
בכל מטחנות הקפה (למעט מטחנת הקפה מדגם F4A), קיימת ידיית נעילה (חלק 1) המונעת סיבוב מקרי של הטבעת להתאמת דרגת הטחינה (חלק 2). ניתן לסובב את הטבעת רק בלחיצה על ידיית נעילת הטבעת.

• **אום נעילת טבעת (איור 6)**

במטחנת הקפה מדגם F4A, קיים אום נעילת טבעת (חלק 1) שמונע סיבוב מקרי של הטבעת להתאמת דרגת הטחינה (חלק 2). ניתן לסובב את הטבעת רק על ידי הפעלת כוח מתמשך על הטבעת עצמה.

• **מאוורר קירור (איור 7)**



במטחנת קפה עם מחלק מנות מדגם F71 AK ובמטחנת קפה מדגם F71 DK בלבד, קיים מאוורר קירור (חלק 1) בחלק האחורי של גוף המכונה, כדי למנוע התחממות יתר של מנוע המטחנה. מאוורר זה מופעל אלקטרונית.



5.3 סיכון שירי

Fiorenzato M.C. S.r.l. אימצה במהלך התכנון את כל אמצעי הזהירות הדרושים כדי להבטיח את השימוש במטחנות הקפה בתנאים של בטיחות מירבית. עם זאת, במהלך ההתקנה, הניקוי והתחזוקה של המכשיר, ישנו סיכון שירי שלא ניתן למניעה, שניתן להתמודד עם השפעותיו על ידי הכשרה נאותה של המשתמש בהתאם להוראות המפורטות בטבלה להלן.

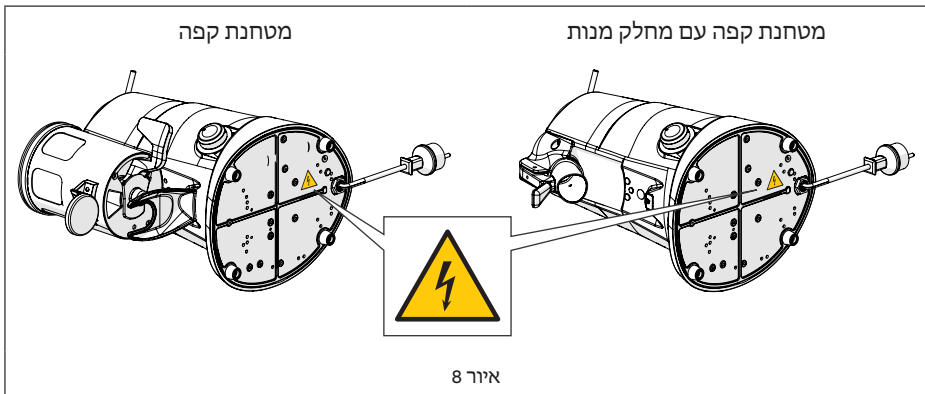
עבור כל סיכון שירי, מצוינות ההוראות השימושיות להגבלה ו/או מניעת נוכחות הסיכון השירי.

הוראות להקטנת הסיכון	קיים בזמן:	סיכון שיורי
<ul style="list-style-type: none"> לאחוז בחוזקה את המכשיר לפני הזזתו. לודא שיש מספיק מקום על מנת להזיז את המכשיר בבטחה מבלי לפגוע במכשולים בדרך. להשתמש בכפפות נגד החלקה על מנת להזיז את מטחנת הקפה. 	<ul style="list-style-type: none"> שינוע המכשיר לצורך: פתיחת האריזה. התקנה. שינוע המכשיר לצורך ניקוי משטח התמיכה המתאים. 	 <p>חבלות ו/או ריסוק של הגפיים העליונות והתחתונות עקב משקל המכשיר</p>
<ul style="list-style-type: none"> לבדוק לעתים קרובות את מצב כבל החשמל מל ולהחליף אותו במידת הצורך, אם הוא נמצא תקול או פגום. לודא שהמתג נמצא במצב "O" (כבוי) לפני חיבור כבל החשמל למטחנת הקפה. 	<ul style="list-style-type: none"> חיבור וניתוק כבל החשמל. 	 <p>התחשמלות</p>

6.3 תוויות אזהרה מודבקות על המכונה

בתחתית מטחנת הקפה, ליד כבל החשמל, מודבקות תוויות (איור 1) המעידה על סכנת התחשמלות. התוויות מציינות את נוכחותם של רכיבים בעלי מתח חשמלי בתוך גוף המכונה.

זהירות! אסור להסיר את מכסה הסגירה התחתון כשהתקע מחובר לשקע החשמל. כל פעוֹת תחזוקה חשמליות (למשל החלפת כבל פגום) חייבות להתבצע על ידי צוות מוסמך וכשהמכשיר מנותק מהחשמל.



4 התקנה

זהירות! לפני ההתקנה וההפעלה של המכשיר, יש לקרוא בעיון את הדברים הבאים.



1.4 אחסון

במקרה שהמכשיר אינו מותקן מיד במקום השימוש ונדרש לאחסן אותו באופן זמני, מומלץ לאחסן אותו במקום בטוח היעונה על המאפיינים הבאים:

- מקום האחסון הזמני צריך להיות סביבה סגורה, מוגן מפני השמש ופגעי מזג האוויר.
- טמפרטורת המקום צריכה להיות בין 5°C ל- 40°C , עם לחות יחסית בין 30% ל-90%.
- אם המכשיר חייב להישאר באחסון במשך זמן רב לפני ההתקנה, רצוי לשמור אותו באריזתו המקורית כדי להבטיח הגנה נאותה יותר.

2.4 בחירת מקום ההתקנה

בהתחשב בתפקוד מטחנת הקפה, רצוי למקם אותה ליד מכונת הקפה; את מטחנת הקפה לעסקים, לעור מת זאת, ניתן למקם בכל מקום אחר שעדיין עומד בתנאים הבאים.

לפני התקנת המכשיר יש לוודא כי:

- המשטח המיועד למיקום המכשיר שטוח, מפולס היטב וחזק מספיק כדי לתמוך במשקלו;
- השטח הפנוי גדול מספיק כדי לאפשר התקנה נכונה ושימוש קל במכשיר;
- אין להתקין את המכשיר ליד כירורים ו/או ברזים העלולים להרטיב אותו בסילונים ו/או בנתזי מים;
- מקום השימוש מואר מספיק ומאוורר היטב;
- בסמוך לנקודת ההתקנה ישנו שקע לחיבור החשמל של המכשיר בהתאם לתקנות התקפות במדינת השימוש.

זהירות! על השקע להיות מצויד במערכת הארקה תקינה.



זהירות! מערכת אספקת החשמל חייבת להיות מצוידת גם בממסר פחת לבטיחות, שנמצא במעלה השקע, במיקום ידוע ושניתן להגיע אליו בקלות, על מנת להגן על המכשיר מעומסי יתר ותנודות מתח ולהגן על המשתמש מפני סכנת התחשמלות.



3.4 פתיחת האריזה ושינוע המכשיר

לאחר פתיחת האריזה, יש לבדוק היטב שהמכשיר שלם ושאינן חלקים פגומים.

- יש לפתוח את האריזה ליד נקודת ההתקנה, ולוודא שיש מספיק מקום לטפל במכשיר בבטחה.
- להוציא את המכשיר מהאריזה, לאחוז בו בחוזקה ובבטחה.
- להניח את מטחנת הקפה עם מחלק המנות או מטחנת הקפה על משטח העבודה.

זהירות! יש להיות עם תשומת לב מרבית בזמן שינוע המכשיר. משקל המכשיר (מ- 10 עד 21 ק"ג, תלוי בדגם) והצורה המעוגלת של גוף המכשיר עלולים ליצור סכנת החלקה ואובדן אחיזה עם נפילה אפשרית וחבלות / ריסוק של הרגליים במהלך הרמת המכשיר ו/או של הידיים. במהלך מיקום המכשיר על משטח העבודה.



זהירות! אסור להשאיר את חלקי האריזה בהישג ידם של ילדים מכיוון שהם מהווים מקור לסכנה אפשרית. יש לשמור את האריזה עד לתום תקופת האחראיות.

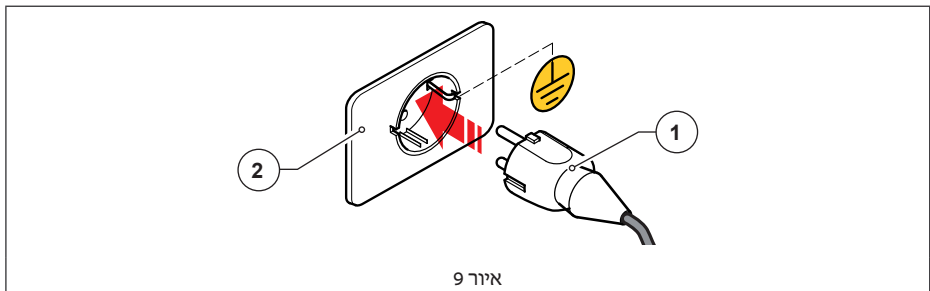


4.4 התקנה לחיבור לחשמל

כדי להשלים את ההתקנה ולהתחיל להשתמש במכשיר החדש שלך, צריך:

- לוודא שהמתח של מערכת אספקת החשמל עומד בדרישות ההספק של המכשיר וכי הקיבולת החשמלית של המערכת מתאימה לעמוד בכוח שסופג המכשיר (יש לראות את תווית זיהוי המוצר המודבקת על הצד של מטחנת הקפה).
- לחבר את התקע של כבל החשמל (9 רויא חלק 1) לשקע שבקיר במקום השימוש (9 רויא חלק 2);

אם יש צורך להשתמש במתאמי חשמל, מפצלים או כבלים מאריכים, חובה להשתמש במוצרים העומדים בתקני ההסמכה הנהוגים במדינת השימוש.



איור 9

- אם קיים, יש להביא את ממסר הפחת הממוקם במעלה הזרם של שקע החשמל למצב ON (איור 10).

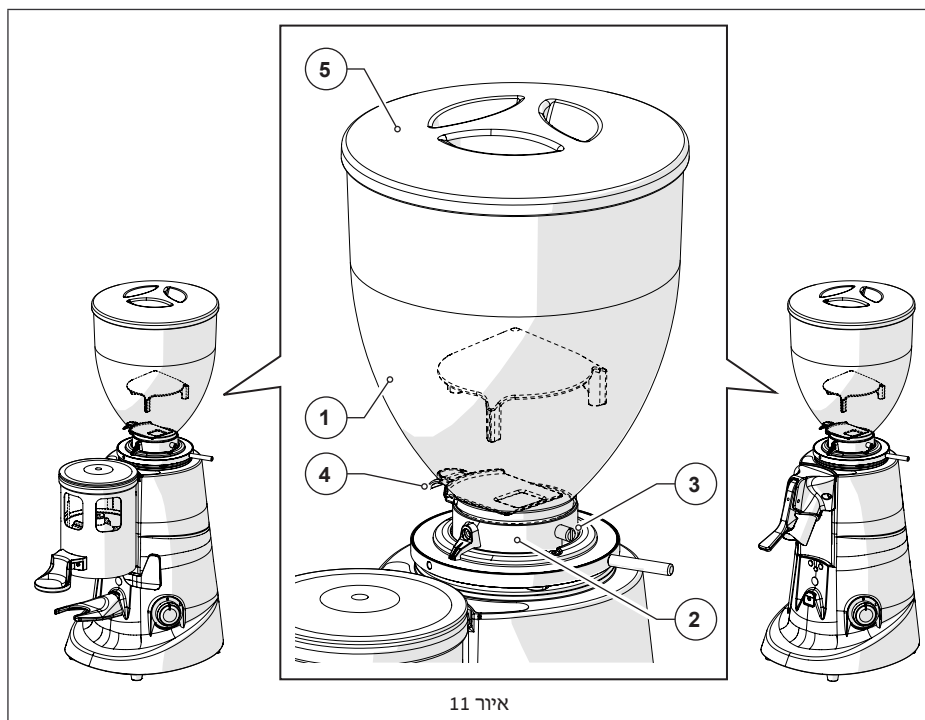


בשלב זה ניתן להזין את מטחנת הקפה בפולים ולהתחיל לטחון את הקפה כמתואר בפרק הבא.

שימוש במכשיר 5

1.5 הכנה לשימוש במטחנת הקפה עם מחלק מנות ובמטחנת הקפה

- לאחר השלמת ההתקנה, המכשיר מוכן לשימוש וניתן להזין אותו בפולי קפה לטחינה. בהתאם ל- 11 רויא, וללא קשר לסוג המכשיר שברשותך, כדי להעמיס את פולי הקפה יש:
- להרכיב את מיכל ההזנה (חלק 1) על תא הטחינה (חלק 2) ולנעול אותו במצב עבודה על ידי הידוק בורג הקיבוע המתאים (חלק 3).
 - לוודא שהלשונית (חלק 4) סגורה לחלוטין.
 - להסיר את המכסה (חלק 5) ולמלא את המיכל בפולי הקפה הקלויים לטחינה.
 - לסגור את המיכל עם המכסה שלו (חלק 5).
 - לפתוח בהדרגה את הלשונית (חלק 4) כדי לאפשר את זרימת פולי הקפה לתוך תא הטחינה.
 - בשלב זה המכשיר נטען ומוכן להפעלה.



2.5 פקדי המכונה

כל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות, מופעלות באמצעות מתג ההפעלה/כיבוי שנמצא על המכשיר. סוג המתג (וכתוצאה מכך מצב ההפעלה של המכשיר) משתנה בהתאם לגרסת מטחנת הקפה שברשותך. המתגים השונים שנמצאים בדגמי המכשירים השונים, כמו גם מצבי ההפעלה המתאימים להם, מתוארים להלן.

1.2.5 מתג "O/I/START" במכשירים בגרסת "A"

מתג אוטומטי "O/I/Start" (12 רויא חלק 1) זמין ב:				
F71 AK	F6 (A)	F5 (A)	F4 A	מטחנת קפה עם מחלק מנות
/	/	/	/	מטחנת קפה לעסקים

במטחנות קפה מגרסת "A" (כלומר מצוידות במתג מיקרו למילוי אוטומטי של מחלק מנות) יש מתג בעל שלושה מצבים "O / I / START".

- כשהמתג במצב "O": המכשיר כבוי (אספקת החשמל מנותקת).
- כשהמתג במצב "I": המכשיר מופעל (מופעל בחשמל) עם התחלה אוטומטית של טחינה כל 6 מנות.
- הטחינה מופסקת אוטומטית כאשר מחלק המנות מלא (חלק 2) כאשר מתג המיקרו (חלק 3) מופעל כשהקפה הטחון מגיע למפלס המרבי.
- הטחינה מתחילה מחדש אוטומטית לאחר שש מנות כדי שתיפסק שוב כאשר המתקן מתמלא מחדש.
- כשהמתג במצב "START": המנוע מופעל ואיתו מתחילה הטחינה. משמש בדרך כלל בהפעלה כדי למלא את מחלק המנות.

איור 12

2.2.5 מתג עם "טיימר" במכשירים בגרסת "T"

מתג "מתוזמן" (13 רויא חלק 1) זמין ב:

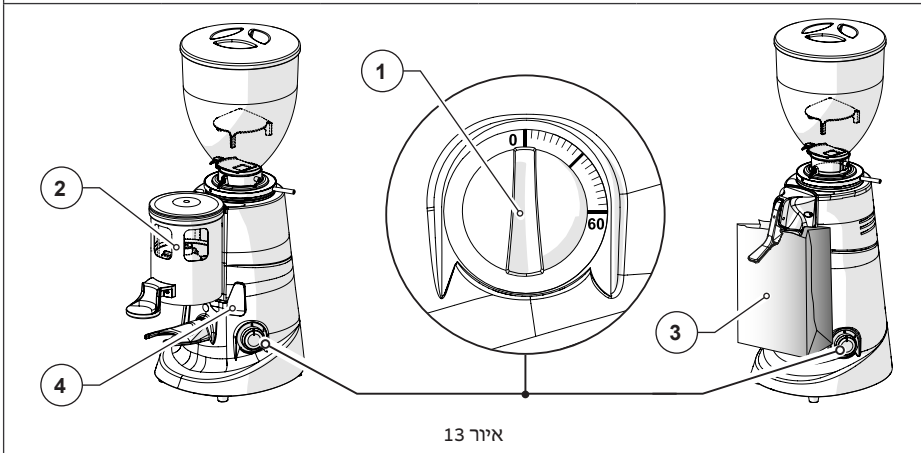
		F6 (T)	F5 (T)	מטחנת קפה עם מחלק מנות
	F71 DK (T)	F6 D (T)	F5 D (T)	מטחנת קפה לעסקים

במכשירים בגרסת "T" קיים מתג תזמון (TIMER) שפוקד על תחילת הטחינה למשך הזמן הנבחר (מק"סימום 60 שניות למחזור).

- כשהמתג במצב "0": המכשיר כבוי (אספקת החשמל מנותקת).
- כשהמתג במצב "x": שניות המכשיר מופעל (מופעל בחשמל) ומתחילה טחינה מיידית למשך הזמן שנבחר. הזמן המרבי שניתן להגדיר לטחינה הוא 60 שניות למחזור.
- המכונה נעצרת אוטומטית בתום הזמן שהוקצב.

הערה: המכשירים בגרסת "T" אינם מצוידים במתג מיקרו לעצירת טחינה אוטומטית, לכן, אם הזמן שהוגדר עדיין לא פג כאשר מיכל מחלק המנות (חלק 2) או המיכל (2 חלק 2) השקית במטחנת לעסקים (חלק 3) מלאים, יש לעצור (לכבות) ידנית את המכשיר על ידי סיבוב המתג למצב "0".

הערה: ידית המינון (חלק 4) במטחנות עם מחלק מנות בגרסת "T" אינה סופרת את מזיגות האספקה ולכן הטחינה אינה מופעלת מחדש באופן אוטומטי. כאשר מיכל מחלק המנות ריק, יש צורך להפעיל מחדש את הטחינה באופן ידני על ידי סיבוב המתג שוב לזמן הטחינה הרצוי.



איור 13

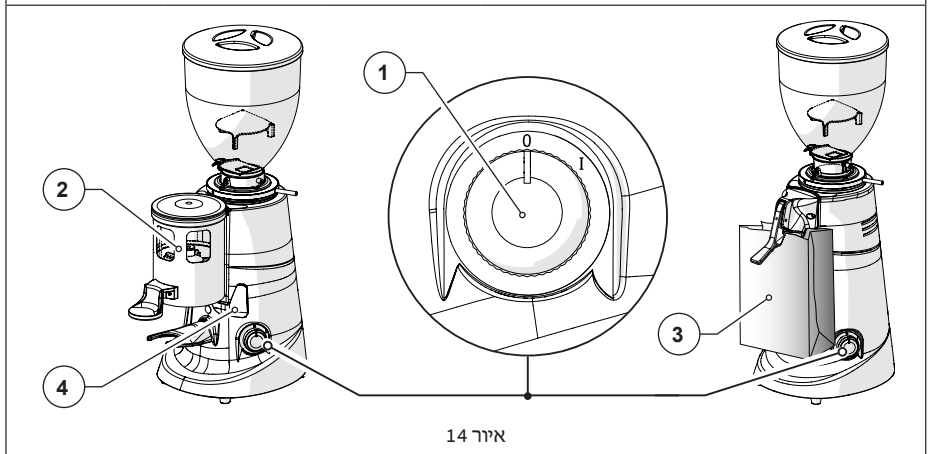
3.2.5 מתג "O/I" במכשירים בגרסת "M"

מתג ידני "O/I" (14 רויא חלק 1) זמין ב:				
		F6 (M)	F5 (M)	מטחנת קפה עם מחלק מנות
/	F71 DK (M)	F6 D (M)	F5 D (M)	מטחנת קפה לעסקים

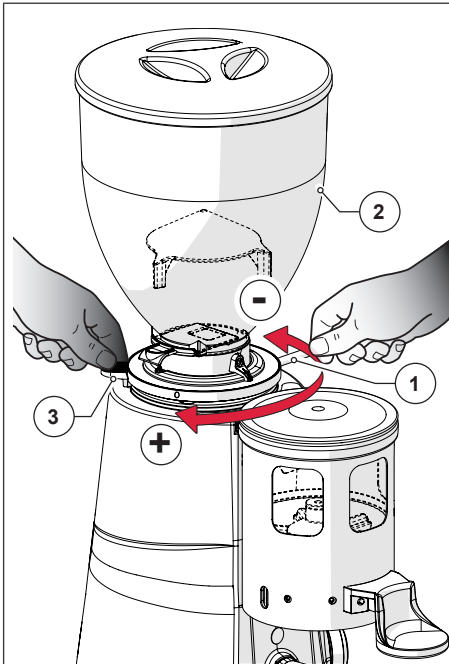
במכשירים מגרסת **M** יש מתג עם שני מצבים "O/I".

- כשהמתג במצב "O": המכשיר כבוי (אספקת החשמל מנותקת).
 - כשהמתג במצב "I": המכשיר מופעל (מופעל בחשמל) עם התחלה אוטומטית של טחינה רציפה.
 - על מנת לעצור את טחינת הקפה יש לסובב את המתג למצב "O" ולכבות את המכשיר לחלוטין.
- הערה:** המכשירים בגרסת "M" אינם מצוידים במתג מיקרו לעצירת טחינה אוטומטית, לכן, כאשר מיכל מחלק המנות (חלק 2) או המיכל / השקית במטחנת לעסקים (חלק 3) מלאים, יש לעצור (לכבות) ידנית את המכשיר על ידי סיבוב המתג למצב "O".

הערה: ידית המינון (חלק 4) במטחנות עם מחלק מנות בגרסת "M" אינה סופרת את מזיגות האספקה ולכן הטחינה אינה מופעלת מחדש באופן אוטומטי. כאשר מיכל מחלק המנות ריק יש להפעיל ידנית את הטחינה על ידי סיבוב המתג שוב.



התאמת דרגת טחינה 3.5

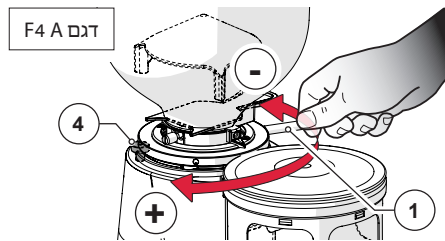


ללא קשר לסוג המכשיר שברשותך (מטחנת קפה עם או בלי מחלק מנות), הדגם שלו/הגרסה שלו, כדי לשנות את דרגת הטחינה של הקפה, יש להשתמש בטבעת התאמת דרגת הטחינה (חלק 1) שממוקמת מתחת למיכל (חלק 2).

כדי לשנות את דרגת הטחינה יש:

- להפעיל את טחינת הקפה.
- ללחוץ ולהחזיק את ידית נעילת הטבעת (חלק 3).
- לסובב את הטבעת עם כיוון השעון כדי לטחון גס יותר.
- לסובב את הטבעת עם כיוון השעון כדי לטחון דק יותר.
- לשחרר את הידית (חלק 3) כדי לנעול את אום הטבעת במיקום החדש.

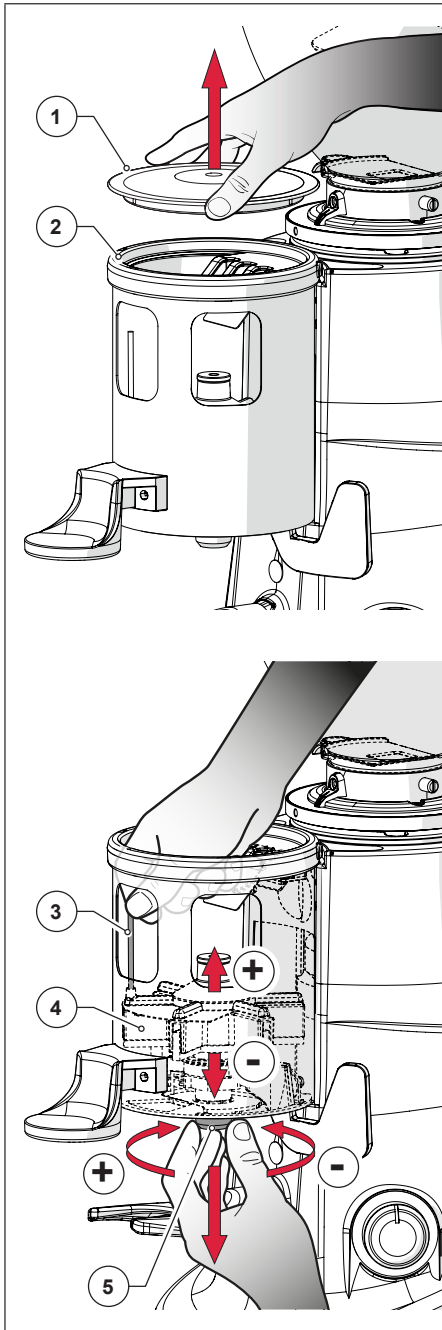
הערה: במטחנת הקפה מדגם **F4 A** בלבד, לא קיימת ידית נעילת טבעת (חלק 3). במקומה יש אום נעילת טבעת (חלק 4) שאין צורך ללחוץ עליו. כדי לשנות את דרגת הטחינה, יש לסובב ישירות את טבעת התאמת דרגת הטחינה (חלק 1).



ההתאמה חייבת להתבצע כשהמנוע פועל. רצוי לטחון כמויות קטנות של קפה להערכה ויזואלית של מידת הטחינה.

התאמת מינונים (רק במטחנות קפה עם מחלק מנות)

4.5

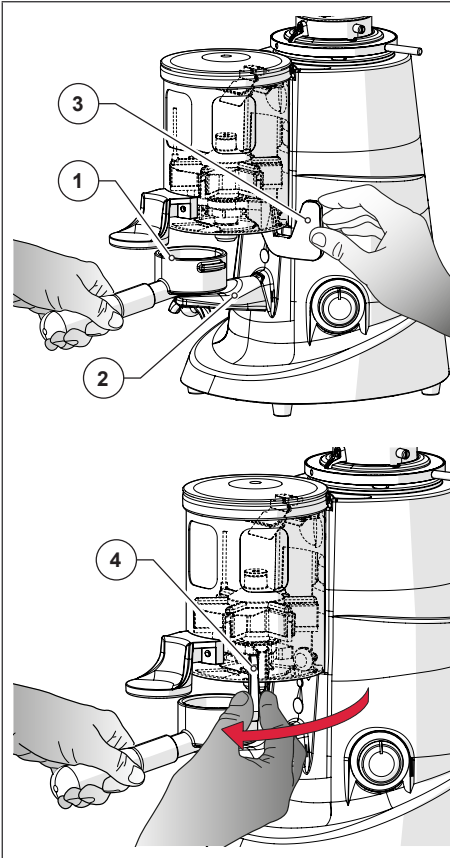


כדי להתאים את כמות הקפה הטחון שיוצא בכל מזיגה, יש לשנות את גובה יחידת המינון בצורת כוכב שנמצאת בתוך מחלק המנות.

לשם כך יש:

- להסיר את המכסה (חלק 1) ממחלק המנות (חלק 2).
- לאחוז בבורג (חלק 3) ולהחזיק אותו קבוע כדי למנוע סיבוב של יחידת המינון בצורת כוכב (חלק 4) במהלך ההתאמה.
- לאחוז את כפתור ההתאמה (חלק 5) שממוקם מתחת למחלק המנות, למשוך אותו כלפי מטה ולסובב אותו בכיוון השעון כדי להגדיל את גובה יחידת המינון בצורת כוכב (וכתוצאה מכך את כמות הקפה המופקת בכל מנה).
- למשוך את כפתור ההתאמה כלפי מטה (חלק 5) ולסובב אותו נגד כיוון השעון כדי להקטין את גובה יחידת המינון בצורת כוכב (וכתור צאה מכך את כמות הקפה המופקת בכל מנה).
- לאחר ביצוע ההתאמה, יש לשחרר את כפתור ההתאמה (חלק 5) ואת בורג הנעילה (חלק 3).
- לסגור את מחלק במנות עם המכסה שהוסר קודם לכן.

5.5 מיזיגת מנות (רק במטחנות קפה עם מחלק מנות)

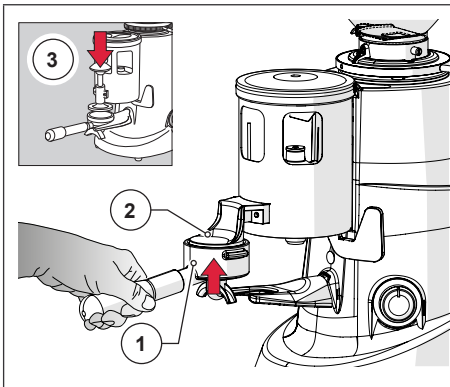


כדי למזוג מנת קפה טחון אחת ממכל מחלק המרנות, יש:

- הנח את ידית החליטה של מכונת הקפה (חלק 1) על מזלג התמיכה של המכשיר (חלק 2).
- לאחוז בידית של מחלק המנות (חלק 3) ולמרוך אותה עד הסוף (חלק 4) כדי לאפשר את הוצאת מנת הקפה הטחון ממחלק המנות אל ידית החליטה.
- לאחר השלמת המזיגה, לשחרר את הידית מבלי להחזיק אותה בדרך חזרה.
- אם ברצונך למזוג מנה כפולה של קפה טחון, יש למשוך את ידית מחלק המנות פעמיים מבלי להסיר את ידית החליטה מהמזלג.

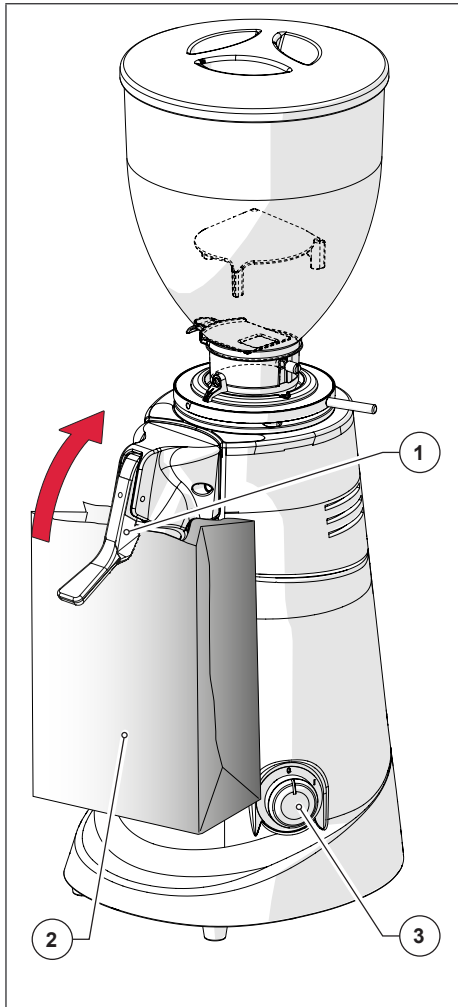
אזהרה: יש להפעיל תמיד את ידית מחלק המנות עד הסוף. לעולם אין למשוך אותה המשיכה חלקית.

6.5 דחיסת מנות (רק במטחנות קפה עם מחלק מנות)



כדי לדחוס את מנת הקפה שנמזגת זה עתה, פשוט יש לדחוף את ידית החליטה (חלק 1) כנגד הדוחסן (חלק 2).

הערה: אם המכשיר מצויד בדוחסן קפיץ (חלק 3) - אופציונלי, יש להניח את ידית החליטה על המזלג בהתאם לדיסק הלחיצה ולאחר מכן ללחוץ על הכפתור כלפי מטה.



כדי לאסוף את הקפה הטחון שיוצא ממטחנת הקפה יש:

- למשוך כלפי מעלה את ידית נעילת השקית (חלק 1) הממוקמת מעל צינור פריקת הקפה.
- להניח את שקית הנייר (חלק 2) על צינור פריקת הקפה ולנעול אותה במקומה על ידי שחרור הידית.

הערה: יש להשתמש בשקיות איסוף לקפה טחון שהן גדולות מספיק כדי להכיל את כל הקפה שבוצון לטחון.

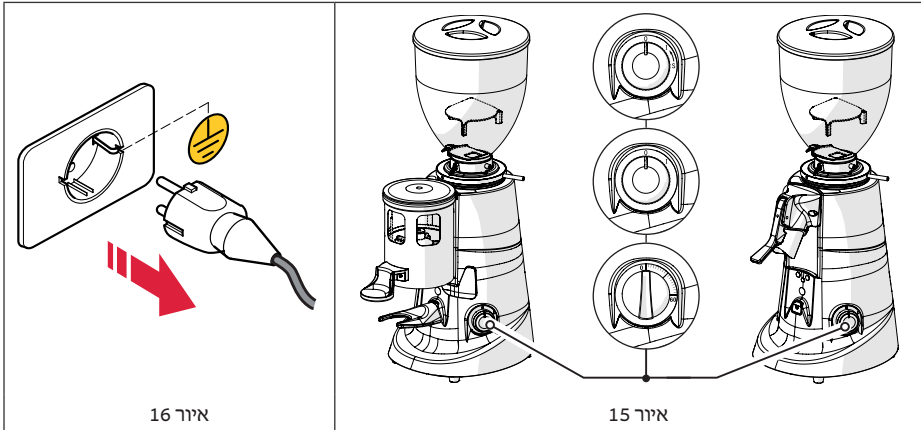
- להפעיל את מטחנת הקפה באמצעות המתג המתאים (חלק 3) [לעיון §3.2.5 e §2.2.5] ולהמתין לטחינת כמות הקפה הרצויה.
- לאחר טחינת כמות הקפה הרצויה, יש להפסיק את הטחינה ולכבות את המכשיר על ידי העברת המתג למצב "0".
- להסיר את השקית (חלק 2) לאחר שחרורה מיידית הנעילה (חלק 3).

אזהרה: לוודא שצינור יציאת הקפה נקי מכל חסימה, אחרת המכשיר נחסם. לניקוז מוחלט של הקפה הטחון, יש להפעיל בכוח את ידית הפיה.

6 תחזוקת מטחנת קפה עם מחלק מנות

1.6 תחזוקה שוטפת

זהירות! לפני ביצוע כל פעולות תחזוקה שוטפת במכשיר, יש לנתק אותו מאספקת החשמל על ידי העברת המתג למצב "O" (כבוי) (איור 15) וניתוק תקע החשמל מהשקע שלו (איור 16).

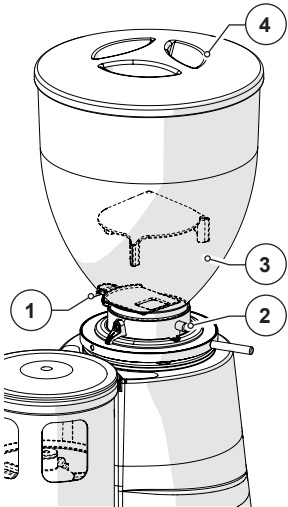


כל פעולות התחזוקה השוטפת של המכשיר שלך מסוכמות בטבלה הבאה.

ממליצה ללקוחותיה לעקוב בקפדנות אחר הפעולות המצוינות ועל ביצוע הפעולות במסגרת הזמן ובאופן המתואר .Fiorenzato M.C. S.r.l.

פעולות תחזוקה שוטפת			
סעיף	מבצע הפעולה	סוג הפעולה	תדירות
1.1.6	משתמש	ניקוי יסודי של המכשיר	בכל סיום שימוש
2.1.6	משתמש	לבדוק את מצב כבל חשמל	בכל סיום שימוש
3.1.6	משתמש	ניקוי יסודי של הסכינים	כל חודש
4.1.6	משתמש	הפסקת עבודה למטחנה	לפי הצורך
5.1.6	מפעיל מוסמך או טכנאי מומחה	החלפת סכינים	בתאריך התפוגה המצוין עבור סוג המכשיר שלך (מופיע בשדה "משך סכין" בסעיפים 3.5.2 ו-4.5.2).

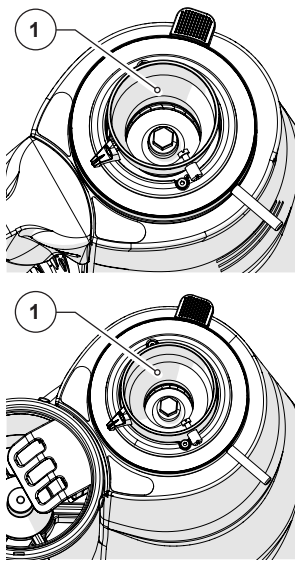
בכל סוף שימוש: יש לבצע ניקיון יסודי של המכשיר.



בכל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות

- לסגור את הלשונית (חלק 1), לשחרר את בורג הקיבוע (חלק 2) ולהסיר את מיכל ההזנה (חלק 3) מהמכשיר.
- להסיר את המכסה (חלק 4) ממיכל ההזנה ולרוקן אותו מפורי לי הקפה שנמצאים בו. מומלץ לשפוך את פולי הקפה לשקית המקורית ולסגור אותה הרמטית לשמירה על הארומה.
- לנקות את המשטחים הפנימיים והחיצוניים של מיכל ההזנה במים חמים וחומר ניקוי ומסיר שומנים לא מבושם בעל PH ניטרלי המתאים לתעשיית המזון. אין להשתמש בספוגים ניקוי כמו ברזל כלים ו/או בחומרי ניקוי אגרסיביים העלולים לפגוע במשטחי המיכל.
- לייבש היטב את החלקים השטופים במטלית רכה ויבשה.

זהירות! אסור לשטוף את מיכל ההזנה במדיח כלים.

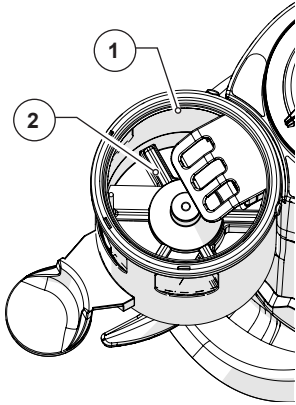
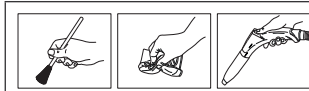


בכל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות

- בעזרת מברשת בעלת זיפים רכים (נקייה ומחוטאת) ושואב אבק, מלהסיר את שאריות הפולים ואבקת הקפה מתא הטחינה (חלק 1).

זהירות! אין להשתמש במים ו/או בחומרי ניקוי לניקוי תא הטחינה והסכינים.

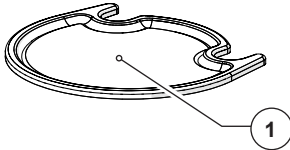




במטחנות קפה עם מחלק מנות בלבד

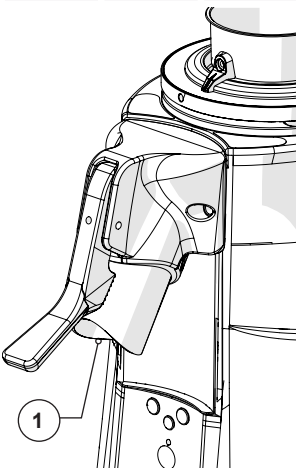
- להסיר את מכסה המחלק המנות ובעזרת מברשת בעלת זיפים רכים (נקייה ומחוטאת) ושואב אבק להסיר את שאריות אבקת הקפה מהמיכל (חלק 1) ומיחידת המינון בצורת כוכב (חלק 2).

זהירות! אין להשתמש במים ו/או בחומרי ניקוי לניקוי של מחלק המנות.



במטחנות קפה עם מחלק מנות בלבד

לשטוף את מגש איסוף הקפה (חלק 1) במים חמים ובחומר ניקוי ומסיר שומנים לא מבושם בעל PH ניטרלי שמתאים לת- עשיית המזון. לייבש במטלית רכה.

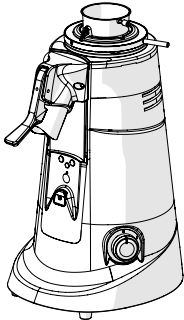
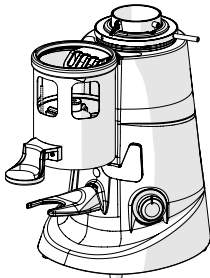


במטחנות קפה ללא מחלק מנות בלבד

בעזרת מברשת שיניים או מברשת זיפים רכה (נקיים ומחור- טאים) לנקות את החלק הפנימי של צינור פריקת הקפה (חלק 1).

זהירות! אין להשתמש במים ו/או בחומרי ניקוי לניקוי של צינור פריקת הקפה.





בכל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות

• הניקוי החיצוני של גוף המכונה חייב להתבצע עם מטליות רכות ומוצרים המתאימים לתעשיית המזון.

זהירות! אין להשתמש בספוגים ניקוי כמו ברזל כלים ו/או בחומרי ניקוי אגרסיביים העלולים לפגוע במשטח חי החיצוניים של המכונה.



זהירות! אסור להשתמש בסילוני מים או קיטור לניקוי גוף המכונה.

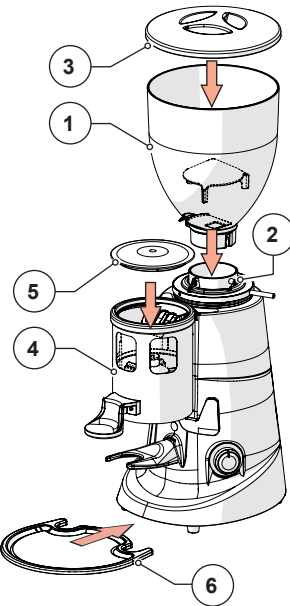


בכל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות

• לאחר הניקוי, יש להרכיב מחדש את מיכל ההזנה (דוגמה - חלק 1) על תא הטחינה ולנעול אותו עם בורג הקיבוע המתאים (דוגמה - חלק 2).
 • לסגור את מיכל ההזנה עם המכסה שלו (דוגמה - חלק 4).

במטחנות קפה עם מחלק מנות בלבד

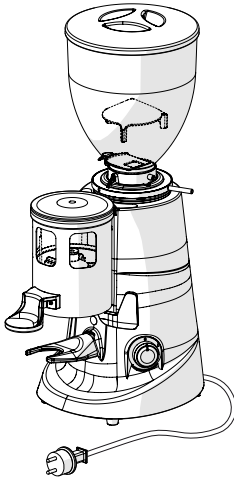
• לסגור את מיכל מחלק המנות (חלק 4) עם המכסה שלו (חלק 5).
 • למקם את מגש איסוף הקפה (חלק 6) בבסיס במטחנה.



המכשיר מוכן לשימוש נוסף, לאחר חיבורו לחשמל ומילוי מיכל ההזנה בפולי קפה.

2.1.6 לבדוק את מצב כבל החשמל

בכל סיום שימוש: לבדוק את כבל החשמל.



בכל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות

- כאשר הכבל מנותק משקע החשמל, יש לבצע בדיקה חזותית ובאמצעות מגע כי מעטפת המגן שלמה, שהחוטים אינם חשויים וכי התקע אינו פגום.

זהירות! אם נמצא נזק לכבל אספקת החשמל, יש להחליף אותו בכבל חדש בעל אותם המאפיינים.



3.1.6 ניקוי יסודי של הסכינים

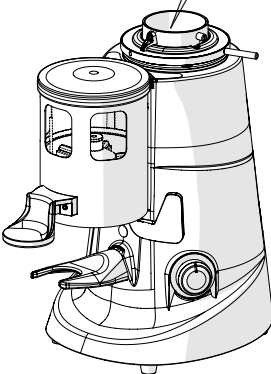
בכל חודש: יש לבצע ניקוי יסודי של הסכינים



בכל מטחנות הקפה, עם או בלי מחלק מנות

יש לבצע ניקוי יסודי של הסכינים אחת לחודש (או בעת הצורך), תוך שימוש במוצרים ספציפיים לניקוי מטחנות קפה הזמינות בשוק (למשל חומר הניקוי PULY GRIND).

- יש לבצע ניקוי יסודי בסוף הניקוי הקבוע של סיום שימוש (יש לעיין בפסקה 1.1.6), כשהמכונה ללא קפה וללא מיכל הזנה.
- ניקוי הסכינים מתבצע על ידי יציקת מנת חומר ניקוי לתוך תא הטחינה (הריק לחלוטין) והתחלת הטחינה. במהלך הטחינה, חומר הניקוי (בגרגרים או גבישים) מחדש את הסכינים על ידי הסרה מלאה של משקעי קפה, התגבשויות, עובשים ומשקעים שומניים מפני השטח שלהם, ספיגת השמן והשמדת העיפוש מבלי להשאיר שאריות.
- בדרך הזו מתבצעת ההתחדשות ללא צורך בפירוק המטחנות וללא צורך בשינוי מצב הטחינה המוגדר.



4.1.6 הפסקת עבודה של המכשיר

אם המכשיר אינו נמצא בשימוש לתקופות ארוכות (כמו חגים, חופשות וכו'...), מומלץ לבצע את פעולות הניקוי הבאות כדי לשמור עליו במצב תקין ולמנוע בעיות אפשריות בהפעלה הבאה שלו.

לפי הצורך: ניקוי והפסקת עבודה	
	<ul style="list-style-type: none"> • יש לבצע ניקוי יסודי של המכשיר כפי שמפורט בסעיף 1.1.6. • יש לבצע ניקוי יסודי של הסכינים כפי שמפורט בסעיף 3.1.6. • לנתק את כבל החשמל משקע החשמל. • לכסות את המכשיר בכיסוי מתאים כדי להגן עליו מפני אבק ולכלוך.

5.1.6 החלפת סכינים

התדירות המומלצת על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l. להחלפת הסכינים משתנה בהתאם לדגם המכשיר שברשותך וסוג הסכינים שמוקנות. למידע בנושא תדירות ההחלפה, המוצגת לפי ק"ג של קפה טחון, יש לעיין בטבלאות הנתונים הטכניים בפסקאות 3.5.2 ו-4.5.2.

זהירות! החלפת הסכינים חייבת להתבצע על ידי מפעיל מוסמך או בידי טכנאים מומחים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים.



2.6 תחזוקה חריגה

אין פעולות תחזוקה יוצאות דופן מתוכננות עבור מטחנות קפה עם או בלי מחלק מנות. עם זאת, אם יש שברים ו/או תקלות שאינן מכוסות בסעיף זה "7 תקלות - סיבות - דרכי טיפול", אין לבצע פעולות תחזוקה מיוחדות, אלא להודיע עליהן למשווק כדי שהוא ייצור קשר עם שירות התמיכה של Fiorenzato M.C. S.r.l. כדי לפתור את התקלה.

7 תקלות - סיבות - דרכי טיפול

הטבלה מציגה את התקלות האפשריות שעלולות לגרום לכשל ו/או פעולה לא תקינה של המכשיר שלך. עבור כל תקלה, מצוינת הסיבה האפשרית להופעתה והפעולות שיש לנקוט כדי לשחזר את תפקודה התקין.

תקלה	סיבה	דרך טיפול
המכשיר לא נדלק.	לא מגיע חשמל למכשיר.	<ul style="list-style-type: none"> יש לוודא שמתג ההפעלה נמצא במצב "I" (פועל); לוודא שממסר הפחת (אם קיים) נמצא במצב "פועל". לוודא שכבל החשמל שלם ומחובר כהלכה לשקע החשמל שבקיר.
פולי הקפה לא יורדים במיכל ההזנה.	הלשונית סגורה.	<ul style="list-style-type: none"> לפתוח את הלשונית.
בזמן הטחינה המנוע נעצר.	התערבות של המגן התרמי של המנוע עקב חסימה של מערכת הטחינה בשל נוכחות של חפצים או גופים זרים בין הסכינים.	<ul style="list-style-type: none"> לכבות את המכשיר ולחכות שיתקרר לגמרי. לנתק את המכשיר מהחשמל. לסגור את הלשונית ולהסיר את מיכל ההזנה. לנקות את תא הטחינה ולהסיר גופים זרים שנמצאים בו. להרכיב מחדש את המכשיר ולהפעיל מחזור טחינה.

זהירות! אם התקלה נמשכת גם לאחר ביצוע פעולות התיקון המוצעות, או אם מתרחשות תקלות תפקודיות שאינן מופיעות בטבלה, יש לפנות למשווק שיחליט אם לבקש את שירות התמיכה של Fiorenzato M.C. S.r.l. או להפקיד את התיקון או השיפוץ על טכנאי מומחה של המכשיר.



בקשת חלקי חילוף

8

אם יש צורך להחליף חלקים בלויים של המכשיר (למשל סכינים), משתמש הקצה (למשל בריסטה / מסעדן / בעל עסק וכו') חייב בהכרח ליצור קשר עם המשווק המקומי כמתווך ישיר מול Fiorenzato M.C. S.r.l. ולמסור את דגם מטחנת הקפה שברשותו לזיהוי, בקשה ואספקה של חלקי חילוף מקוריים. האפשרות להירשם באתר האינטרנט שלנו כדי להזמין את חלק החילוף הדרוש מורשית רק למשווקים מורשים.

על מנת לבקש חלקי חילוף, המשווקים המורשים צריכים:

- לגשת לאתר www.fiorenzato.com, היכנסו לאזור של חלקי החילוף ולבחור את דגם מטחנת הקפה שצוין על ידי משתמש הקצה.
- יש לגשת לאזור השמור על ידי הזנת הפרטים המזהים שלך בטופס המתאים (הרשמה נדרשת בגישה ראשונה עם הכנסת נתוני הזיהוי שלך).
- לבחור את חלקי החילוף הדרושים באמצעות הטבלאות של המוצר הקיימים בפורטל.
- לעקוב אחר האשף כדי להשלים את ההזמנה ולשלוח אותה אל Fiorenzato M.C. S.r.l.
- איש צוות של Fiorenzato M.C. S.r.l. יצור קשר עם המשווק המורשה ויאשר לו את קבלת הבקשה.

זהירות! חשוב לזכור שפעולות תחזוקה לצורך החלפת הסכינים ובכלל תחזוקה של כל האיברי המפנימיים של המטחנה חייבות להתבצע על ידי טכניי מוסמכים.




זהירות! חברת Fiorenzato M.C. S.r.l. אינה אחראית לכל פגיעה אישית ו/או נזק למכשיר שנגרמו כתוצאה מהחלפת רכיבים בחלקי חילוף לא מקוריים ומבוצעת על ידי טכנאים לא מוסמכים.



זהירות! חוקים שונים תקפים במדינות השונות לגבי סילוק מוצרים חשמליים ואלקטרוניים ולכן יש להקפיד על הדרישות הקיימות בהתאם לחוקים הספציפיים ועל ידי הגופים האחראים על הפינוי.



	<ul style="list-style-type: none"> • אם תוויית הזיהוי המודבקת על המכשיר נושאת את סמל הפח המרוֹצלב המופיע באיור, זה אומר שהמוצר מסווג, בהתאם לתקנות התִקפנות, כציוד חשמלי או אלקטרוני ותואם להנחיית האיחוד האירופי EU 2002/96 / EC (WEEE) ולכן, בתום חייו של המכשיר, יש לטפל בו בנפרד מהפסולת הביתית. • לכן יש למסור את המכשיר ללא תשלום למרכז איסוף נפרד של ציוד חשמלי ואלקטרוני או להחזירו למשווק בעת רכישת ציוד חדש דומה. • המשתמש אחראי להביא את המכשיר בתום חייו למתקני האיסוף המתאימים, ויהיה כפוף לקנסות הקבועים בחקיקה הנוכחית בנוגע לפינוי פסולת חשמלית. איסוף נפרד מתאים למשלוח לאחר מכן, של המכשיר שהוצא משימוש לצורך מיחזור, טיפול וסילוק תואם לס־ביבה ומסייע למנוע השפעות שליליות אפשריות על הסביבה והב־ריאות ומעדיף את המיחזור של החומרים מהם עשוי המוצר. למידע מפורט יותר לגבי מערכות האיסוף הזמינות, יש לפנה לשירות פינוי הפסולת המקומי, או לחנות שבה בוצעה הרכישה. יצרנים ויבואנים נושאים באחריות למיחזור, טיפול וסילוק תואם לסביבה הן ישירות והן על ידי השתתפות בתכנית קולקטיבית.
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

עמוד ריק

גורסר_00 - הנפקה_06/2022 - קוד_00 DK / F71 AK / F71 DK_00 - F71 D - F6 / F5 D - F6 / F4 A - F5



FIORENZATO

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

טל' +39/049 628716 - פקס. +39/049 8956200

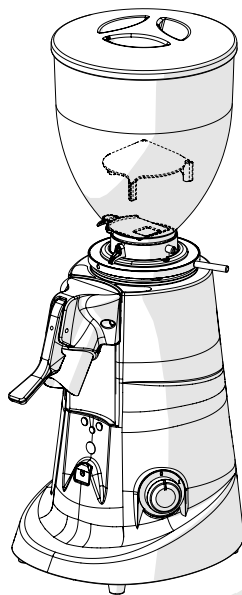
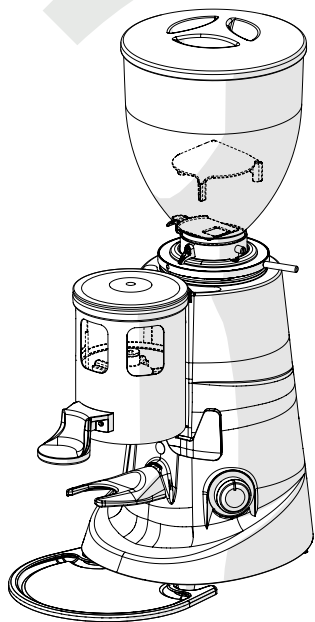
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIORENZATO

Moinhos-doseadores Tradicionais e
Moinhos de café para mercearia

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



Manual de instalação, utilização
e manutenção



Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.



TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Rev_00 Ed_06/2022

1	INFORMAÇÕES GERAIS	5
1.1	Informações gerais acerca do manual e da sua consulta	5
1.2	Simbologia utilizada no manual	5
1.3	Advertências para o adquirente	6
1.4	Contactos do fabricante	6
1.5	Instruções para solicitação de intervenções	6
1.6	Garantia	7
1.7	Diretivas aplicadas	7
2	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
2.1	Introdução	8
2.2	Identificação do aparelho	8
2.3	Identificação das principais peças dos aparelhos	9
2.3.1	Identificação das principais peças dos Moinhos-doseadores de café	9
2.3.2	Identificação das principais peças do Moinho de café	10
2.4	Destino de utilização	10
2.5	Caraterísticas técnicas	11
2.5.1	Dimensões e pesos dos Moinhos-doseadores	11
2.5.2	Dimensões e pesos dos Moinhos de café	11
2.5.3	Caraterísticas técnicas dos Moinhos-doseadores	12
2.5.4	Caraterísticas técnicas dos Moinhos de café	13
2.6	Ruído	14
3	SEGURANÇA	14
3.1	Informações gerais	14
3.2	Utilização incorreta razoavelmente previsível	14
3.3	Atenções para uma utilização correta e segura	15
3.4	Dispositivos de segurança aplicados ao aparelho	16
3.5	Riscos residuais	17
3.6	Etiquetas de sinalização aplicadas na máquina	18
4	INSTALAÇÃO	19
4.1	Armazenamento	19
4.2	Escolha do ponto de instalação	19
4.3	Desembalamento e movimentação do aparelho	20
4.4	Instalação e ligação à corrente	20
5	UTILIZAÇÃO DO APARELHO	22
5.1	Preparação para a utilização do moinho-doseador de café e/ou do moinho de café	22
5.2	Comandos da máquina	23
5.2.1	Interruptor “O//START” em aparelhos na versão “A”	23

5.2.2	Interruptor com "TIMER" em aparelhos na versão "T"	24
5.2.3	Interruptor "O/I/START" em aparelhos na versão "M"	25
5.3	Regulação do grau de moagem	26
5.4	Regulação de dosagem (só nos moinhos-doseadores)	27
5.5	Retirada de dose (só nos moinhos-doseadores)	28
5.6	Prensagem dose (só nos moinhos-doseadores)	28
5.7	Recolha de café moído (só nos moinhos de café)	29
6	MANUTENÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR	30
6.1	Manutenção ordinária	30
6.1.1	Limpeza do aparelho	31
6.1.2	Controlo do estado do cabo de alimentação	34
6.1.3	Limpeza a fundo dos moinhos	34
6.1.4	Colocação do aparelho em repouso	35
6.1.5	Substituição dos moedores	35
6.2	Manutenção extraordinária	35
7	ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES	36
8	PEDIDO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO	37
9	ELIMINAÇÃO	38

1 INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Informações gerais acerca do manual e da sua consulta



Leia atentamente o presente manual de instruções antes de instalar e utilizar pela primeira vez o Moinho-doseador de café ou o Moinho de café para mercearia da Fiorenzato M.C. S.r.l.

O presente manual de instruções foi redigido em conformidade com o previsto pela diretiva 2006/42/CE e fornece todas as indicações úteis ao utilizador final para instalar, regular e utilizar os Moinhos-doseadores de café ou o Moinhos de café para mercearia produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

O conteúdo deste manual deve ser lido e compreendido em todas as suas partes antes de instalar e utilizar o seu aparelho e deve ser conservado e mantido em bom estado, para permitir eventuais consultas futuras.

Imagens, dados, textos e descrições contidos nesta documentação pertencem à Fiorenzato M.C. S.r.l. e refletem o estado da arte da máquina no momento do seu lançamento no mercado.



A Fiorenzato M.C. S.r.l. encontra-se sempre à procura de novas soluções para melhorar os próprios produtos e, por conseguinte, reserva-se o direito de efetuar ao longo do tempo modificações ao moinho-doseador e à respetiva documentação sem para tal considerar inadequados e/ou obsoletos os produtos já vendidos.

A consulta deste manual é agilizada por um índice geral que facilita a identificação do assunto de interesse e por uma série de símbolos informativos que chamam a atenção do utilizador para os conteúdos de particular interesse, a fim da própria segurança e da utilização correta do aparelho.

1.2 Simbologia utilizada no manual



ADVERTÊNCIA - NOTA! Indica uma advertência ou uma nota importante relativa a funções específicas e/ou a informações úteis para o utilizador. Preste atenção aos parágrafos assinalados pelo presente símbolo.



PERIGO GENÉRICO - ATENÇÃO! Sinal de perigo genérico. O texto assinalado por este símbolo indica que a não observância das instruções fornecidas pode causar danos na máquina e/ou comportar riscos de acidentes para o utilizador.



APARELHOS SOB TENSÃO - ATENÇÃO! O texto assinalado por este símbolo indica o possível risco de eletrocussão. Preste atenção às indicações fornecidas.



OPERAÇÃO DESTINADA AOS TÉCNICOS AUTORIZADOS: O texto assinalado por este símbolo indica que a ação descrita deve ser levada a cabo por um técnico especializado (assistência técnica).

1.3 Advertências para o adquirente

Este manual, a par da Declaração de conformidade CE, é parte integrante do seu aparelho, portanto, deve ser tratado e guardado com cuidado, disponibilizado a todos os utilizadores e acompanhar a máquina, no caso do seu deslocamento ou revenda a terceiros.



Em caso de desaparecimento e/ou deterioração da presente documentação, é possível solicitar uma cópia ao fabricante, indicando o código do manual contido no verso da capa.

Antes de permitir o uso do Moinho-doseador para café e/ou do Moinho de café para mercearia a outro utilizador, certifique-se de que este tenha lido e compreendido o conteúdo deste manual.

O manual de instruções contém todas as instruções e os procedimentos de utilização que, se realizados corretamente, permitem operar em segurança sem causar danos a si próprio e à máquina.



É obrigação do adquirente fornecer formação adequada para a utilização e a manutenção do Moinho-doseador de café e/ou do Moinho de café para mercearia ao pessoal encarregado da sua utilização.



O adquirente e todos os utilizadores do aparelho deverão seguir com atenção todos os avisos específicos contidos neste manual.

1.4 Contactos do fabricante

Para qualquer esclarecimento, é possível contactar a Fiorenzato M.C. S.r.l. para o seguinte endereço:

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 Instruções para solicitação de intervenções

Para a assistência técnica na máquina, o utilizador deverá necessariamente dirigir-se ao revendedor ao qual adquiriu o aparelho. Para mais informações ou esclarecimentos relativos à utilização e/ou à manutenção do Moinho-doseador e/ou Moinho de café para mercearia, a **Fiorenzato M.C. S.r.l.** permanece à disposição e pode ser contactada através dos contactos acima indicados.

1.6 Garantia

A Fiorenzato M.C. S.r.l. aplica aos seus próprios produtos uma garantia de 24 meses a decorrer desde a data da fatura de venda emitida pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

No período de garantia, o fabricante compromete-se a reparar ou a substituir gratuitamente as peças e/ou os componentes que possam encontrar-se defeituosos de origem por defeitos de fabrico.

A garantia que cobre o produto é anulada caso:

- Não sejam respeitadas as advertências/instruções contidas no presente manual.
- As operações de manutenção ordinária e limpeza da máquina não tenham sido efetuadas por um utilizador devidamente instruído acerca dos métodos de execução corretos.
- Eventuais operações de reparação que tenham sido confiadas a pessoas não qualificadas ou não autorizadas pelo fabricante.
- O produto tenha sido usado para fins diferentes dos previstos no presente manual.
- Eventuais substituições que tenham sido levadas a cabo utilizando peças de reposição não de origem (lembramos que as substituições com peças de reposição não de origem, além de anular a garantia, fazem invalidar também a “Declaração de conformidade” que acompanha o aparelho.
- A garantia é anulada por danos causados ao aparelho por: negligência, instalação e/ou usos não conformes ao prescrito no presente manual, falta de manutenção (limpeza), danos provocados por trovoadas e fenómenos atmosféricos, alimentação elétrica incorreta, sobretensões e sobrecorrentes.

1.7 Diretivas aplicadas

Todos os Moinhos-doseadores para café produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. foram projetados e fabricados em conformidade com os requisitos essenciais das seguintes normas comunitárias:

- 2006/42/CE [*Diretiva Máquinas*].
- 2014/35/UE [*Diretiva Baixa Tensão*].
- 2014/30/UE [*Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética*].
- 2011/65/UE [*Diretiva RoHS*].
- 2015/863/UE [*Diretiva Delegada RoHS*].
- 2012/19/UE [*Diretiva RAEE*].

2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Introdução

Fazer o café é uma arte e, para apreender a fundo os segredos, é necessário seguir regras precisas. A fórmula para obter uma chávena de café expresso perfeita é, de facto, muito articulada e a parte desempenhada pelo aparelho é de extrema importância. Para um resultado ótimo e uma qualidade indiscutível é necessário combinar corretamente três elementos:

- Uma mistura nobre.
- A utilização apropriada dos aparelhos disponíveis.
- O know-how e o profissionalismo de quem o prepara. Para saborear um bom café, ao contrário daquilo que é comum pensar-se, não basta apenas escolher uma mistura em particular.

A experiência e a capacidade de o operador seguir os procedimentos de preparação certos da bebida e de utilização de máquinas adequadas contribuem de forma determinante para criar uma pequena obra-prima. É por este motivo que os profissionais dão tanta importância à máquina expresso e ao moinho-doseador. Conhecer bem estes instrumentos, mantê-los em perfeito estado de eficácia e utilizados ao máximo das suas possibilidades são capacidades que só os verdadeiros mestres do café dominam. A qualidade de um bom café expresso é consequência de uma série de operações, entre os quais a moagem, que tem uma função determinante. Por conseguinte, o moinho-doseador representa para o operador um dos instrumentos base, cuja estrutura deve satisfazer determinadas características, sendo estas: robustez, resistência e funcionalidade, características satisfeitas em pleno por todos os moinhos-doseadores produzidos pela **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificação do aparelho

No lado esquerdo de todos os moinhos-doseadores produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. , é aplicada uma etiqueta de identificação na qual são sempre indicados os seguintes dados:

- Razão social da Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marcação CE e ano de fabrico.
- Outras eventuais marcas de certificação.
- Modelo e número de matrícula.
- Potência do aparelho.
- Tensão e frequência de alimentação exigidas.

Nota: Na figura está representado o Moinho-doseador de café Modelo F5 A. O rótulo de identificação está posicionado de forma análoga em todos os moinhos-doseadores e em todos os moinhos de café para mercearia produzidos pela Fiorenzato.



2.3 Identificação das principais peças dos aparelhos

Todos os moinhos-doseadores e os moinhos de café são compostos por um corpo de máquina com todos os dispositivos necessários para realizar a moagem do café e uma tremonha de alimentação na parte superior para a alimentação do café torrefeito em grãos a serem moídos. A identificação das principais peças dos diversos aparelhos está apresentada nos parágrafos seguintes.

2.3.1 Identificação das principais peças dos Moinhos-doseadores de café

Relativamente à Fig. 1 os **moinhos-doseadores** de café modelo **F4 A**, **F5**, **F6** e **F71 AK** são compostos pelas seguintes peças principais:

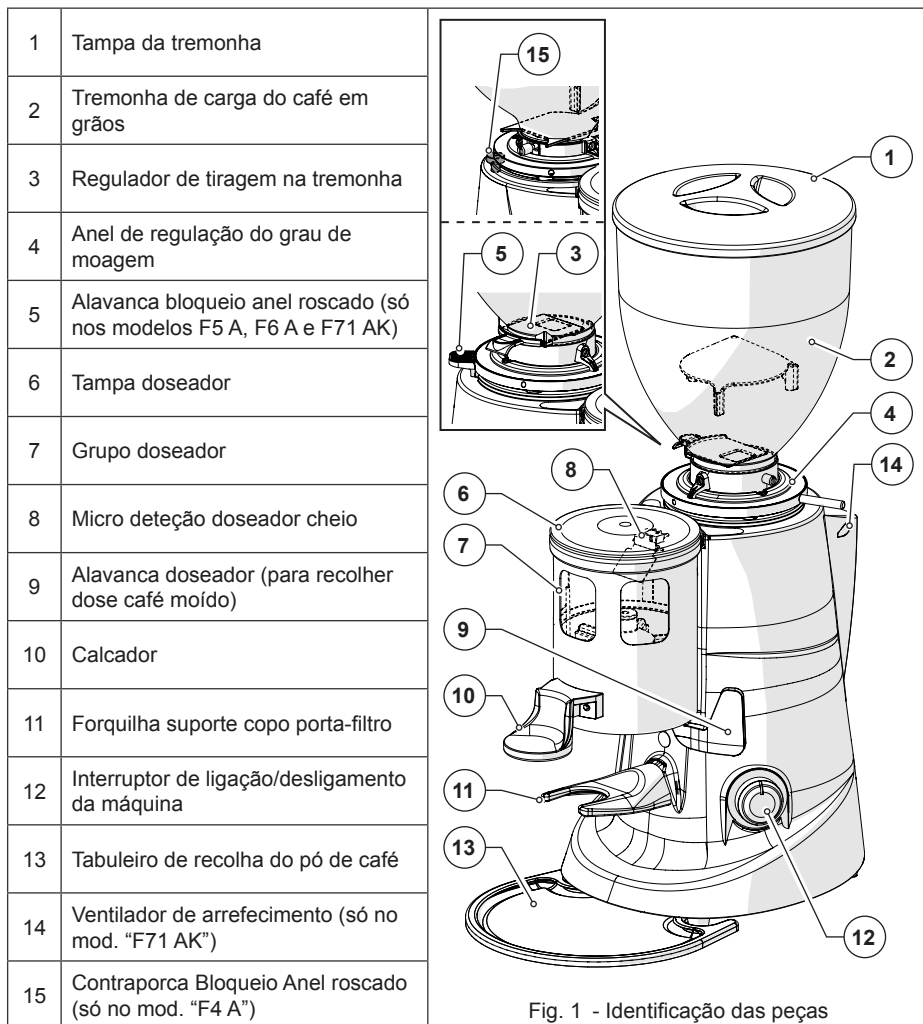


Fig. 1 - Identificação das peças

2.3.2 Identificação das principais peças do Moinho de café

Relativamente à Fig. 2 os **moinhos** de café modelo **F5**, **F6** e **F71 DK** são compostos pelas seguintes peças principais:

1	Tampa da tremonha	
2	Tremonha de carga do café em grãos	
3	Regulador de tiragem na tremonha	
4	Anel de regulação do grau de moagem	
5	Alavanca bloqueio anel roscado	
6	Tubo de saída de café	
7	Alavanca batente do saco	
8	Interruptor de ligação/desligamento da máquina	
9	Ventilador de arrefecimento (só no mod. "F71 DK")	

Fig. 2 - Identificação das peças

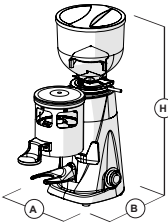
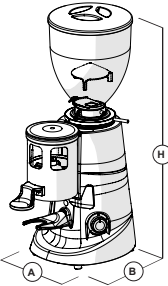
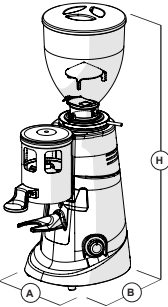
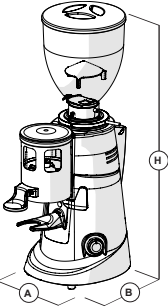
2.4 Destino de utilização

Este aparelho foi pensado em exclusivo para moer grãos de café torrados. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, por conseguinte, perigosa. O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades por eventuais danos decorrentes de uma utilização indevida ou errada. Não utilize o aparelho para moer outros tipos de alimentos ou outros materiais em grão. Os nossos moinhos-doseadores são aparelhos destinados a pessoal qualificado para uma utilização profissional, e não para utilização doméstica.

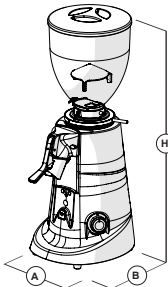
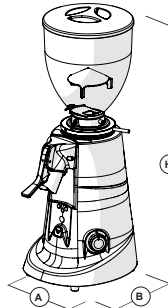
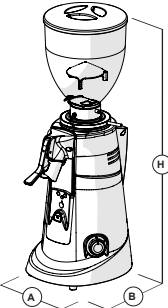
2.5 Características técnicas

A Fiorenzato M.C. S.r.l. produz moinhos-doseadores de café tradicionais e moinhos de café de diversos modelos. Nas tabelas seguintes são referidas as dimensões gerais e as principais características técnicas dos moinhos-doseadores de café e dos moinhos de café, divididas por tipo de aparelho.





2.5.1 Dimensões e pesos dos Moinhos-doseadores

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modelo				
Dimensões [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso líquido [kg]	10	14	16	21




2.5.2 Dimensões e pesos dos Moinhos de café

	F4 D	F5 D	F71 DK
Modelo			
Dimensões [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso líquido [kg]	13	15,5	19

2.5.3 Características técnicas dos Moinhos-doseadores

Modelo	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Alimentação	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potência [Watt]	250	350	650	850
Tipo de moinhos	Planas	Planas	Planas	Cónicas
Diâmetro dos moinhos [mm]	58	64	83	71
Velocidade de rotação das mós [rpm]	1400 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	450 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	500 a 60 Hz
Capacidade da tremonha [g]	500	1500	1500	1500
Capacidade do doseador [g]	250	250	250	250
Regulação dose por batimento [g]	5,5 a 10	5,5 a 10	5,5 a 10	5,5 a 10
Utilização recomendada [kg/dia]	até 1	até 2	até 6	até 14
Versões disponíveis (modo de funcionamento)				
A	Com microinterruptor para enchimento automático do doseador	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	Com temporizador (tempo máximo de moagem = 60 segundos / ciclo)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Com interruptor (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frequência de substituição das mós expressa em kg de café moído				
Duração mós padrão	250	400	600	1200
Duração mós Red Speed	/	1600	2400	4800
Opcional				
Campânula 500 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensa metálica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Calcador de mola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Alavanca doseador no lado esquerdo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mós "Red Speed"	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Características técnicas dos Moinhos de café

Modelo	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Alimentação	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Potência [Watt]	350	650	850	
Tipo de moinhos	Planas	Planas	Cónicas	
Diâmetro dos moinhos [mm]	64	83	71	
Velocidade de rotação das mós [rpm]	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	300 a 50 Hz	
	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	300 a 60 Hz	
Capacidade da tremonha [g]	1500	1500	1500	
Capacidade do doseador [g]	250	250	250	
Regulação dose por batimento [g]	5,5 a 10	5,5 a 10	5,5 a 10	
Utilização recomendada [kg/dia]	até 2	até 6	até 14	
Versões disponíveis (modo de funcionamento)				
T	Com temporizador (tempo máximo de funcionamento = 60 segundos / ciclo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	Com interruptor (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frequência de substituição das mós expressa em kg de café moído				
Duração mós padrão	400	600	1200	
Duração mós Red Speed	1600	2400	4800	
Opcional				
Campânula 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mós "Red Speed"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.6 Ruído



A máxima emissão sonora dos nossos moinhos-doseadores, medida em câmara reverberante UNI EN ISO 3741 de acordo com as normas EN 60704-1, encontra-se de acordo com as normas EN 60704-1: 1998 e EN 607043: 1996. O nível equivalente de exposição sonora para um operador, ligado exclusivamente a um funcionamento limite do aparelho de 240 minutos em oito horas, é igual a **78 dB(A)**, de acordo com a Diretiva Europeia 86/188/CEE e subsequente revisão de 2003/10/CEE. A utilização do aparelho não necessita portanto de nenhuma precaução contra riscos decorrentes da exposição ao ruído nos locais de trabalho (artigos 3-8 da DE 2003/10/CEE).

3 SEGURANÇA

3.1 Informações gerais

O adquirente deve proceder a informar todo o pessoal do utilizador acerca dos possíveis riscos decorrentes de uma utilização indevida do aparelho, acerca dos dispositivos de segurança adotados pelo fabricante e acerca as regras gerais relativas a prevenção de acidentes previstas pelas diretivas comunitárias e pela legislação do país onde o aparelho é utilizado. Os utilizadores devem ter conhecimento da posição e do funcionamento de todos os comandos e das características da máquina indicados neste manual.



ATENÇÃO! Antes de instalar, ligar e utilizar pela primeira vez um moinho-doseador da Fiorenzato M.C. S.r.l. , é necessário ter lido e compreendido todo o conteúdo desta documentação e do folheto “SAFETY INSTRUCTIONS”.



ATENÇÃO: A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modifiquem o uso do mesmo e a utilização de peças sobressalentes não de origem, podem constituir um risco de acidente e colocar em causa o bom funcionamento do aparelho.



A não observância do acima indicado isenta a Fiorenzato M.C. S.r.l. de todas as responsabilidades por ferimentos pessoais e/ou danos materiais.

3.2 Utilização incorreta razoavelmente previsível

A Fiorenzato M.C. S.r.l. isenta-se de qualquer responsabilidade e a garantia é anulada em caso de negligência no momento de utilização da máquina ou do incumprimento por parte do utilizador das instruções de utilização constantes do presente manual.



É considerada incorreta qualquer utilização do aparelho diferente do indicado no presente manual.

Durante a utilização do aparelho não são permitidos outros tipos de trabalhos e atividades considerados incorretos e que, no geral, possam constituir um risco para a segurança dos utilizadores e/ou danos da máquina.

Consideram-se utilizações incorretas razoavelmente previsíveis:

- Utilização da máquina para moer produtos diferentes do café tostado em grãos (por ex. pimenta, sal, etc.).
- Utilização do aparelho com café já moído.
- Utilização incorreta do aparelho por parte de pessoal não instruído acerca da utilização e/ou que não tenha lido o presente manual de instruções.
- Utilização de peças de reposição não de origem e/ou não específicas para o modelo do moinho-doseador na sua posse.
- Utilização da máquina num ambiente potencialmente explosivo.

Além disso, o utilizador não deverá, em circunstância alguma:

- Tentar remover eventuais corpos estranhos caídos acidentalmente para dentro da tremonha de alimentação do café e/ou da zona de moagem sem primeiro ter desligado o aparelho da corrente elétrica.
- Utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Introduzir líquidos de qualquer género dentro da tremonha de alimentação do café e da zona de moagem.
- Introduzir café já moído dentro da tremonha.



Em caso de comportamento anómalo da máquina, qualquer tipo de intervenção necessária é da competência dos operadores encarregados da manutenção.

3.3 Atenções para uma utilização correta e segura

Para garantir a segurança do utilizador e para gerir de forma ótima o aparelho é importante satisfazer algumas disposições simples mas importantes, ou:

- Evitar uma utilização errada do cabo de alimentação. Utilize apenas cabos ou extensões com secção adequada à potência instalada na máquina.
- Proteger o cabo de temperaturas elevadas, do óleo e de arestas pontiagudas.
- Variações em relação ao funcionamento normal (consumo de potência majorado, aumento da temperatura, vibrações excessivas, ruídos anómalos) fazem prever que o funcionamento não seja correto. Para impedir avarias que possam acarretar direta ou indiretamente ferimentos pessoais ou danos materiais, agende a manutenção necessária ou, se necessário, contacte o revendedor ou um reparador especializado.
- Aparelho pesado! Preste atenção durante as fases de transporte, movimentação e instalação! Consulte o parágrafo 2.5 para o peso do aparelho e o capítulo 4 para a sua movimentação correta.

3.4 Dispositivos de segurança aplicados ao aparelho



Todos os moinhos-doseadores de café e os moinhos de café produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. estão equipados com dispositivos mecânicos e eletromecânicos adequados, aptos a salvaguardar a segurança do utilizador e a integridade/funcionalidade do aparelho durante a sua utilização.

Em particular, nos aparelhos estão previstos os seguintes dispositivos de segurança:

- **Protetor térmico do motor (presente em todos os aparelhos)**

O motor do aparelho possui um protetor térmico que o protege de aquecimentos excessivos decorrentes de sobrecorrentes e intervém interrompendo a alimentação do motor. No caso de intervenção do protetor térmico devido a anomalias no funcionamento (por ex. bloqueio das mós), é necessário desligar o aparelho através do interruptor, retirar a ficha de ligação da rede elétrica e entrar em contacto com pessoal tecnicamente qualificado. Nunca intervenha no aparelho sob tensão com o risco de um arranque súbito do motor. Se o aparelho aqueceu excessivamente devido ao bloqueio do motor, é necessário esperar que arrefeça antes de intervir.

- **Manípulo em cogumelo anti-intrusão na tremonha de alimentação do café (Fig. 3)**

O manípulo em cogumelo anti-intrusão (Porm. 1) presente dentro de todas as tremonhas de alimentação (Porm. 2) permite a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem, impedindo uma introdução acidental dos dedos por parte do operador.

- **Proteção saída café nos moinhos-doseadores (Fig. 4)**

O tubo de saída de café de todos os moinhos-doseadores é protegido por uma grade de plástico apropriada (Porm. 1), solidário ao corpo do doseador (Porm. 2) que impede a introdução dos dedos na câmara de moagem quando a tampa do doseador (Porm. 3) é removida.

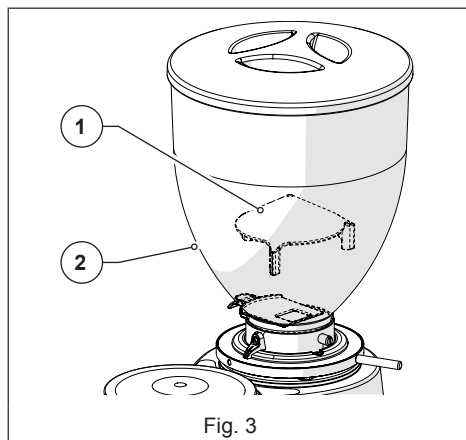


Fig. 3

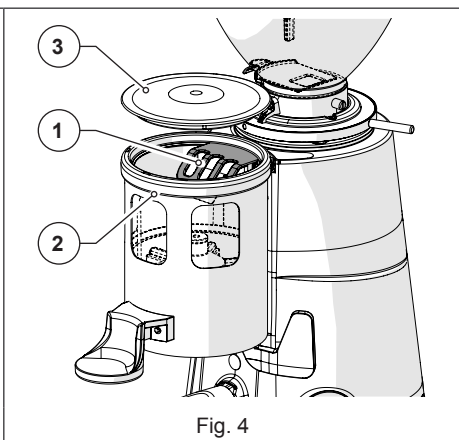


Fig. 4

- **Alavanca Bloqueio Anel Roscado (Fig. 5)**

Em todos os aparelhos (com exceção do moinho-doseador modelo F4A), existe uma alavanca de bloqueio do anel roscado (Porm. 1) que impede a rotação acidental do anel roscado de regulação (Porm. 2). O anel roscado só pode ser rodado mantendo pressionada a alavanca de bloqueio do anel roscado.

- **Contraporca Bloqueio Anel roscado (Fig. 6)**

No moinho-doseador modelo F4A existe uma contraporca de bloqueio do anel roscado (Porm. 1) que impede a rotação acidental do anel roscado de regulação (Porm. 2). O anel roscado só pode ser rodado exercendo uma força sustentada no próprio anel roscado.

- **Ventoinha de arrefecimento (Fig. 7)**

Só está prevista no moinho-doseador modelo F71 AK e no moinho de café modelo F71 DK, na parte de trás do corpo da máquina, uma ventoinha de arrefecimento (Porm. 1) que permite evitar o sobreaquecimento do motor de acionamento das mós. Esta ventoinha é ativada eletronicamente.

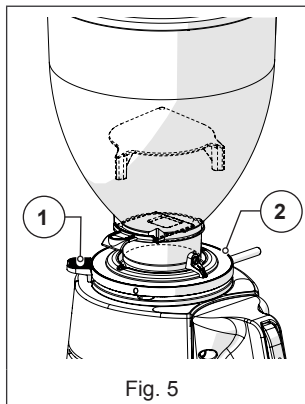


Fig. 5

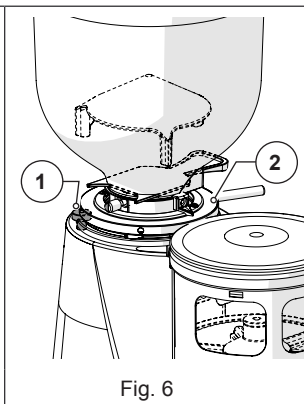


Fig. 6

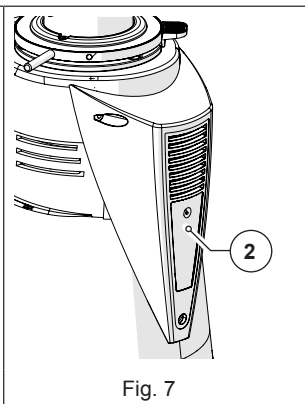




Fig. 7

3.5 Riscos residuais

A Fiorenzato M.C. S.r.l. adotou durante a projeção todas as precauções necessárias para garantir a utilização do moinho-doseador em condições da máxima segurança. Não obstante, durante a instalação, a limpeza e a manutenção do aparelho permanecem riscos residuais não elimináveis cujos efeitos podem ser mitigados formando adequadamente o utilizador segundo as medidas constantes da tabela seguinte.

Para cada um dos riscos residuais são indicadas as medidas úteis para limitar e/ou anular o próprio risco.

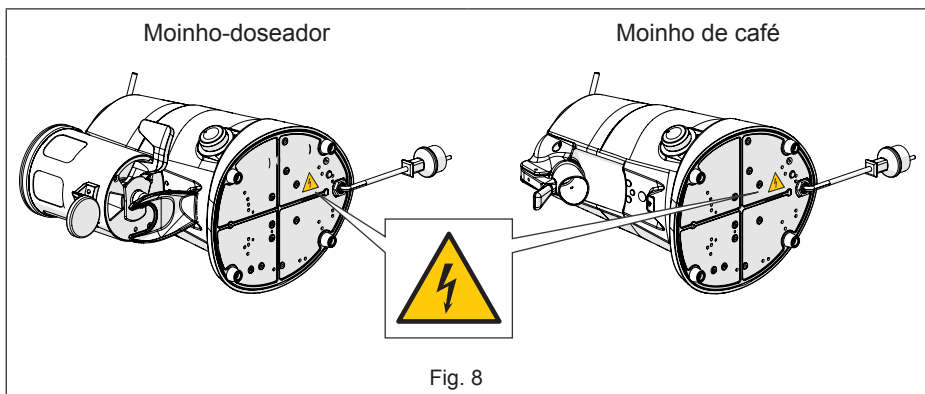
Risco residual	Presente durante:	Medidas para reduzir o risco
 <p>Contusão e/ou esmagamento dos membros superiores e inferiores devido ao peso do aparelho</p>	<p>Movimentação do aparelho para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desembalamento. • Instalação. • Movimentação do aparelho para a limpeza do respetivo plano de apoio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Agarre bem no aparelho antes de realizar a sua movimentação. • Certifique-se de que possui espaço suficiente para movimentar o aparelho em segurança sem colidir com obstáculos. • Utilize eventuais luvas anti-derrapagem para a movimentação do moinho-doseador.
 <p>Eletrocussão</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ligação e desligamento do cabo de alimentação elétrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique frequentemente o estado do cabo de alimentação e substitua-o, caso se encontre deteriorado ou danificado. • Certifique-se de que o interruptor se encontra na posição "O" (OFF) antes de ligar o cabo de alimentação ao moinho-doseador.

3.6 Etiquetas de sinalização aplicadas na máquina

Na parte inferior do moinho-doseador, na proximidade do cabo de alimentação, é aplicada uma etiqueta adesiva (veja a Fig. 1) indicando o perigo de eletrocussão. A etiqueta sinaliza a presença de componentes sob tensão no interior do corpo da máquina.



ATENÇÃO! É proibido remover a tampa de fecho inferior com a ficha ligada à tomada de alimentação elétrica. Todas as intervenções de manutenção elétrica (por ex., substituição de qualquer cabo danificado) devem ser realizadas por pessoal qualificado e com o aparelho desligado da rede elétrica.



4 INSTALAÇÃO



ATENÇÃO! Antes de proceder à instalação e à colocação em funcionamento do aparelho, leia atentamente o seguinte.

4.1 Armazenamento

Caso o aparelho não seja de imediato instalado no local de utilização e se torne necessário o seu armazenamento temporário, é aconselhável colocá-lo num local seguro que satisfaça as características seguintes:

- O local escolhido para o depósito momentâneo do aparelho seja um ambiente fechado, ao abrigo do sol e das intempéries.
- A temperatura do local de depósito esteja entre 5 °C e 40 °C, com humidade relativa entre 30% e 90%.
- Caso o aparelho deva ficar em armazém por muito tempo antes de ser instalado, é aconselhável mantê-lo na sua embalagem original para lhe garantir uma proteção mais adequada.

4.2 Escolha do ponto de instalação

Tendo em consideração a função do moinho-doseador, é aconselhável POSICIONÁ-LO na proximidade da máquina de café; o moinho de café para mercearia por sua vez, pode ser posicionado em qualquer outro local que ainda satisfaça as seguintes condições.

Antes de proceder à instalação do aparelho, certifique-se de que:

- A superfície destinada ao posicionamento do aparelho seja plana, bem nivelada e suficientemente resistente para suportar o seu peso;
- O espaço disponível seja suficientemente amplo para permitir a correta instalação e uma utilização ágil do aparelho;
- O aparelho não deve ser instalado nas proximidades de pias e/ou de torneiras que possam molhá-lo com jatos e/ou esguichos de água;
- O local de utilização deverá ser suficientemente iluminado e bem arejado;
- Nas proximidades do ponto de instalação, deverá ser colocada uma tomada para a ligação elétrica do aparelho, em conformidade com as normas em vigor no país de utilização.



ATENÇÃO! A tomada de corrente deve ser fornecida com um sistema de ligação à terra eficiente.



ATENÇÃO! O sistema elétrico de alimentação deve ainda ser dotado de magnetotérmico de segurança situado a montante da tomada, numa posição conhecida e facilmente atingível pelo operador, a fim de proteger o aparelho contra sobrecargas e oscilações da tensão e o utilizador do risco de eletrocussão.

4.3 Desembalamento e movimentação do aparelho

Depois de ter aberto a embalagem, controle com cuidado que o aparelho esteja íntegro e que não subsistam peças danificadas.

- Abra a embalagem próximo do ponto de instalação, certificando-se de que possui espaço suficiente para manusear o aparelho em segurança.
- Extraia o aparelho da embalagem, agarrando no mesmo com firmeza e segurança.
- Coloque o moinho-doseador de café ou o moinho de café plano de utilização.



ATENÇÃO! Preste a máxima atenção durante a movimentação do aparelho. O seu peso (de 10 a 21 kg em função do modelo) e a forma arredondada particular do corpo da máquina podem gerar o risco de escorregamento e perda da aderência com possível queda e contusão/esmagamento dos pés durante o levantamento e/ou das mãos durante o posicionamento do aparelho na superfície de trabalho.



ATENÇÃO! As peças da embalagem não devem ser deixadas ao alcance de crianças, uma vez que são fonte de potencial perigo. Conserve a embalagem até à expiração da garantia.

4.4 Instalação e ligação à corrente

Para concluir a instalação e começar a utilizar o seu novo aparelho, basta:

- Certificar-se de que a tensão do sistema elétrico de alimentação satisfaz os requisitos de alimentação exigidos e de que a capacidade elétrica do sistema seja adequada para suportar a potência consumida do aparelho (ver etiqueta de identificação do produto aplicada na lateral do moinho-doseador).
- Insira a ficha do cabo de alimentação (Fig. 9 Porm. 1) na tomada de parede predisposta no local de utilização (Fig. 9 Porm. 2);



Sempre que se torne necessário a utilização de adaptadores de corrente, fichas múltiplas ou extensões, é obrigatório utilizar produtos conformes com as normas de certificação em vigor no país de utilização.

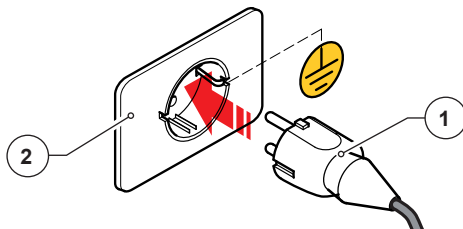
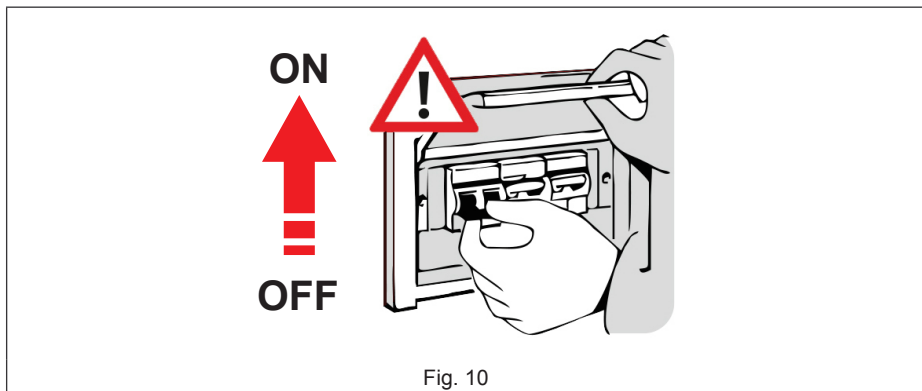


Fig. 9

- Se presente, coloque o magnetotérmico de proteção situado a montante da ficha de alimentação na posição “ON” (Fig. 10).



Neste ponto, o moinho-doseador pode ser carregado e avviado para a moagem do café como descrito no próximo capítulo.

5 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

5.1 Preparação para a utilização do moinho-doseador de café e/ou do moinho de café

Uma vez concluída a instalação, o aparelho está pronto para utilização e pode ser carregado com os grãos de café para serem moídos.

Relativamente à Fig. 11, independentemente do tipo de aparelho que possui, para carregar os grãos de café é necessário:

- Montar a tremonha (Porm. 1) na câmara de moagem (Porm. 2) e bloqueie-a na posição de trabalho apertando o respetivo parafuso de fixação (Porm. 3).
- Certifique-se de que o regulador de tiragem (Porm. 4) esteja completamente fechado.
- Remova a tampa (Porm. 5) e encha a tremonha com os grãos de café tostado a moer.
- Feche a tremonha com a respetiva tampa (Porm. 5).
- Abra gradualmente o regulador de tiragem (Porm. 4) para permitir a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem.
- Neste ponto, o dispositivo está carregado e pronto para ser aviado.

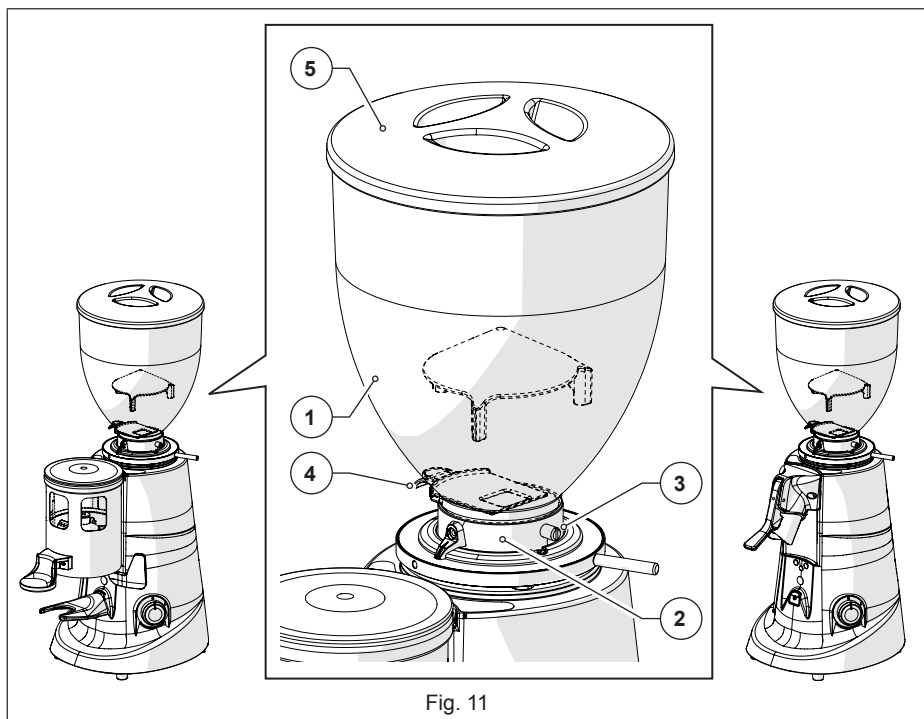


Fig. 11

5.2 Comandos da máquina

Todos os moinhos-doseadores e todos os moinhos de café são geridos através do interruptor de ligar/desligar previsto no aparelho.

O tipo de interruptor (e consequentemente o modo de funcionamento do aparelho) varia de acordo com a versão do moinho-doseador e/ou do moinho de café na sua posse.

De seguida são descritos os diversos interruptores previstos nas diferentes versões dos aparelhos e os respetivos modos de funcionamento.

5.2.1 Interruptor “O//START” em aparelhos na versão “A”

Interruptor automático “O//Start” (Fig. 12 Porm. 1) disponível no:

Moinho-doseador	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Moinho de café mercearia	/	/	/	/

Nos Moinhos-doseadores na versão “A” (ou seja equipados com microinterruptor para enchimento automático do doseador) existe um interruptor de três posições “O//START”.

- Rodado para a posição “O”: aparelho desligado (alimentação elétrica seccionada).
- Rodado para a posição “I”: aparelho ligado (alimentado eletricamente) com arranque automático da moagem a cada 6 dosagens.
 - A moagem é interrompida automaticamente quando o enchimento do doseador está completo (Porm. 2) quando o microinterruptor (Porm. 3) é ativado pelo café moído ao atingir o nível máximo.
 - A moagem é reiniciada automaticamente após seis dosagens para parar novamente aquando do reenchimento do doseador.
- Rodado para a posição “START”: arranque do motor com conseqüente arranque da moagem. Geralmente utilizado no acendimento para encher o doseador.

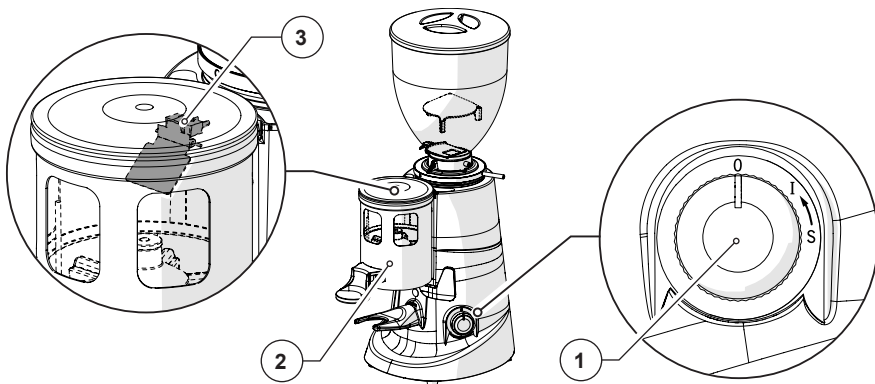


Fig. 12

5.2.2 Interruptor com "TIMER" em aparelhos na versão "T"

Interruptor por "TEMPO" (Fig. 13 Porm. 1) disponível no:

Moinho-doseador	F5 (T)	F6 (T)		
Moinho de café mercearia	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

Nos aparelhos da versão "T" existe um interruptor por tempo (TIMER) que comanda o arranque da moagem pelo tempo selecionado (máximo 60 segundos por ciclo).

- Rodado para a posição "0": aparelho desligado (alimentação seccionada).
- Rodado para a posição "X" segundos: aparelho ligado (alimentado eletricamente) e arranque instantâneo da moagem pelo tempo selecionado. O tempo máximo que pode ser definido para moagem é de 60 segundos por ciclo.
 - A moagem é interrompida automaticamente após o prazo do tempo selecionado.

Nota: Os moinhos-doseadores na versão "T" não estão equipados com um microinterruptor para a paragem automática da moagem, portanto, se o tempo definido ainda não tiver expirado aquando do enchimento do doseador (Porm. 2) ou do recipiente/saco nos moinhos de café de mercearia (Porm. 3), é necessário parar manualmente (desligar) o aparelho rodando o interruptor para a posição "0".

Nota: A alavanca de dosagem (Porm. 4) nos moinhos-doseadores na versão "T" não conta os batimentos de dispensação e, portanto, a moagem não é reiniciada automaticamente. Aquando do esvaziamento do doseador, é necessário reiniciar manualmente a moagem, rodando o interruptor novamente para o tempo de moagem desejado.

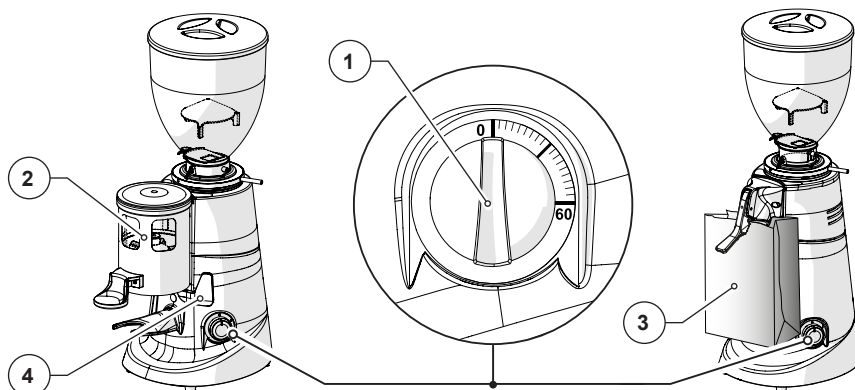


Fig. 13

5.2.3 Interruptor “O/I/START” em aparelhos na versão “M”

Interruptor manual “O/I” (Fig. 14 Porm. 1) disponível no:

Moinho-doseador	F5 (M)	F6 (M)		
Moinho de café mercearia	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

Nos aparelhos da versão “M” existe um interruptor de duas posições estáveis “O/I”.

- Rodado para a posição “O”: aparelho desligado (alimentação elétrica seccionada).
- Rodado para a posição “I”: aparelho ligado (alimentado eletricamente) e arranque imediato da moagem contínua.
 - Para parar a moagem do café, é necessário rodar o interruptor para a posição “O”, desligando completamente o aparelho.

Nota: Os moinhos-doseadores na versão “M” não estão equipados com microinterruptor para a paragem automática da moagem, portanto, aquando do enchimento do doseador (Porm. 2) ou do recipiente/saco nos moinhos de café de mercearia (Porm. 3), é necessário parar manualmente (desligar) o aparelho rodando o interruptor para a posição “O”.

Nota: A alavanca de dosagem (Porm. 4) nos moinhos-doseadores na versão “M” não conta os batimentos de dispensação e, portanto, a moagem não é reiniciada automaticamente. Aquando do esvaziamento do doseador, é necessário reiniciar manualmente a moagem, atuando novamente no interruptor.

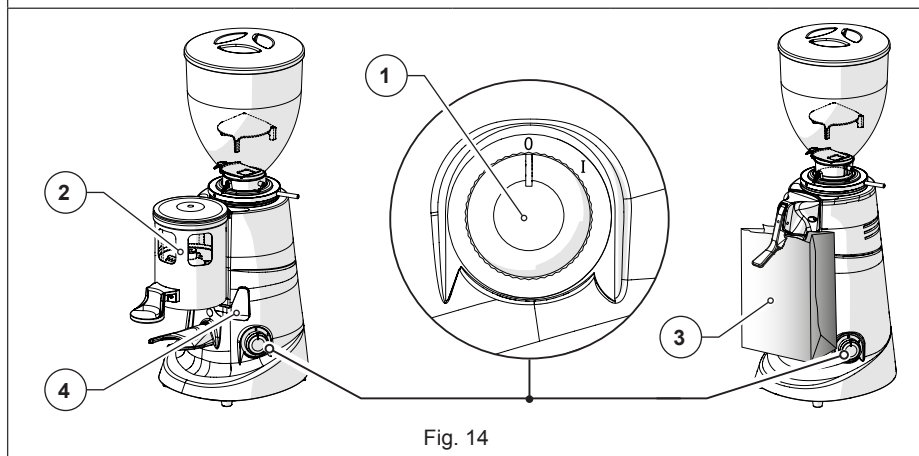


Fig. 14

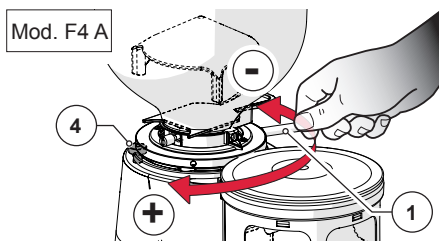
5.3 Regulação do grau de moagem

Independentemente do tipo de aparelho na sua posse (moinho-doseador ou moinho de café) e do respetivo modelo/versão, para alterar o grau de moagem do café deve atuar no anel roscado de regulação (Porm. 1) situado sob a tremonha (Porm. 2).

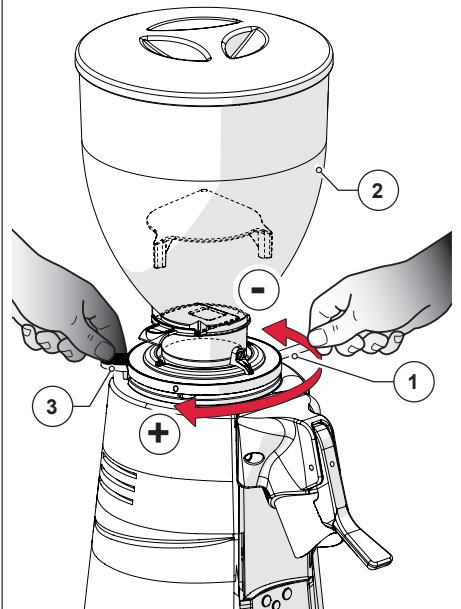
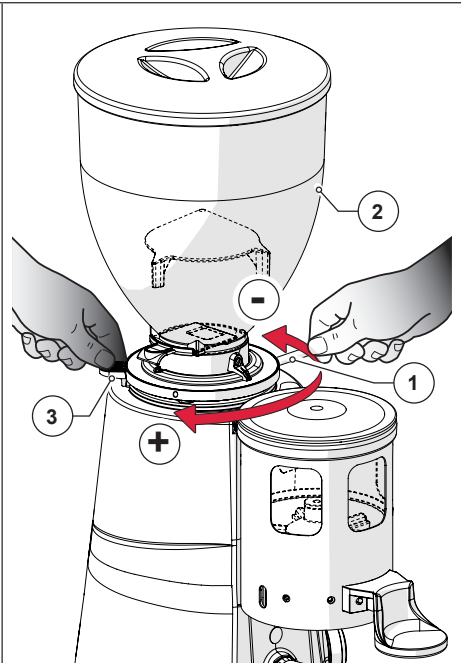
Para alterar a granulometria do moído é necessário:

- Iniciar a moagem do café.
- Manter pressionada a alavanca de Bloqueio do Anel (Porm. 3).
- Rode o anel em sentido horário para uma moagem mais grossa.
- Rode o anel em sentido anti-horário para uma moagem mais fina.
- Solte a alavanca (Porm. 3) para bloquear o anel roscado na nova posição.

Nota: Só no moinho-doseador modelo **F4 A** é que a alavanca de Bloqueio do Anel (Porm. 3) não está prevista. No seu lugar está uma Contraporca de Bloqueio do Anel roscado (Porm. 4) que não precisa ser pressionada. Para alterar o grau de moagem, basta rodar diretamente o anel roscado de regulação (Porm. 1).



A regulação deve ser realizada com o motor ligado. É aconselhável moer pequenas quantidades de café para uma avaliação visual do grau de moagem.

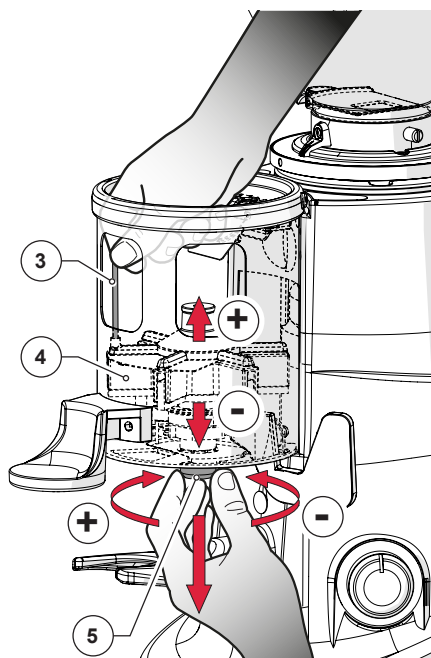
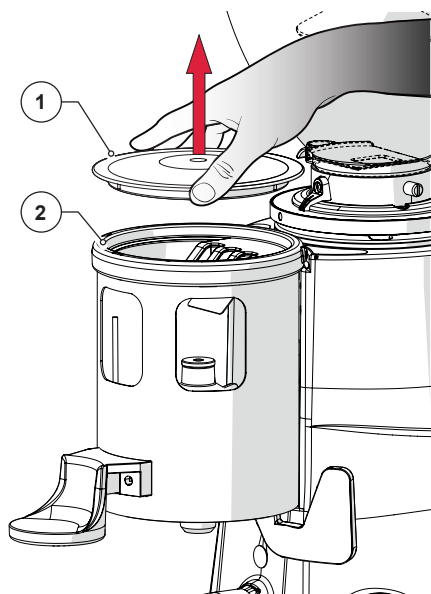


5.4 Regulação de dosagem (só nos moinhos-doseadores)

Para regular a quantidade de café moído descarregada em cada dispensação, basta variar a altura do grupo estrelas de dosagem dentro do doseador.

Para isso é necessário:

- Remova a tampa (Porm. 1) do doseador (Porm. 2).
- Agarrar o pino (Porm. 3) e mantê-lo imóvel para impedir a rotação do grupo estrelas de dosagem (Porm. 4) durante a regulação.
- Agarrar o manípulo de regulação (Porm. 5) colocado sob o doseador, puxá-lo para baixo e rodá-lo no sentido horário para aumentar a altura do grupo estrelas de dosagem (e consequentemente a quantidade de café dispensado em cada dosagem).
- Puxar o manípulo de regulação para baixo (Porm. 5) e rodá-lo no sentido anti-horário para diminuir a altura do grupo estrelas de dosagem (e consequentemente a quantidade de café dispensado em cada dosagem).
- Uma vez feita a regulação, solte o manípulo de regulação (Porm. 5) e o pino de bloqueio (Porm. 3).
- Feche o doseador com a tampa removida anteriormente.

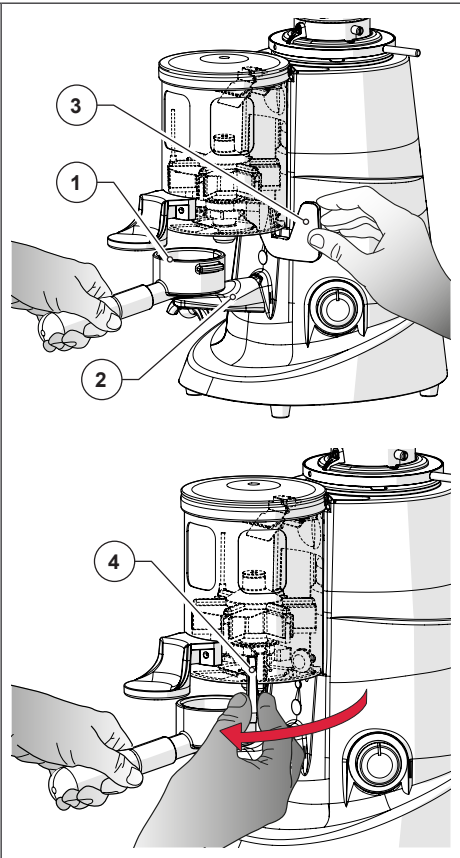


5.5 Retirada de dose (só nos moinhos-doseadores)

Para retirar uma dose de café moído do doseador é necessário:

- Colocar o copo porta-filtro da máquina de café (Porm. 1) na forquilha de suporte do aparelho (Porm. 2).
- Agarrar a alavanca do doseador (Porm. 3) e puxá-la até ao fim do curso (Porm. 4) para permitir a descarga da dose de café moído do doseador para o copo porta-filtro.
- Concluída a retirada, solte a alavanca sem acompanhá-la no curso de retorno.
- Caso deseje tomar uma dose dupla de café moído, puxe a alavanca do doseador duas vezes sem retirar o copo porta-filtro da forquilha.

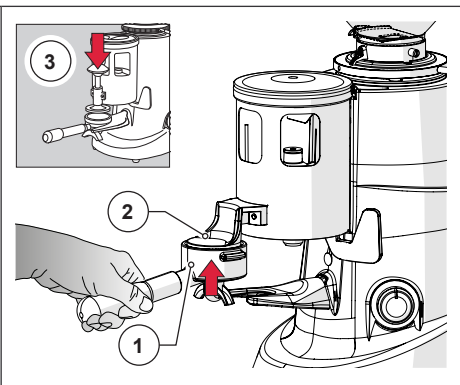
AVISO: A alavanca do doseador deve ser sempre acionada até ao limite do curso. Nunca a puxe parcialmente.



5.6 Prensagem dose (só nos moinhos-doseadores)

Para prensar a dose de café recém-retirada, basta empurrar o copo porta-filtro (Porm. 1) contra o calcador (Porm. 2).

Nota: Caso o aparelho esteja equipado com um calcador de mola (Porm. 3 - Opcional), posicione o copo porta-filtro na forquilha em correspondência com o disco de prensagem e pressione a maçaneta para baixo.



5.7 Recolha de café moído (só nos moinhos de café)

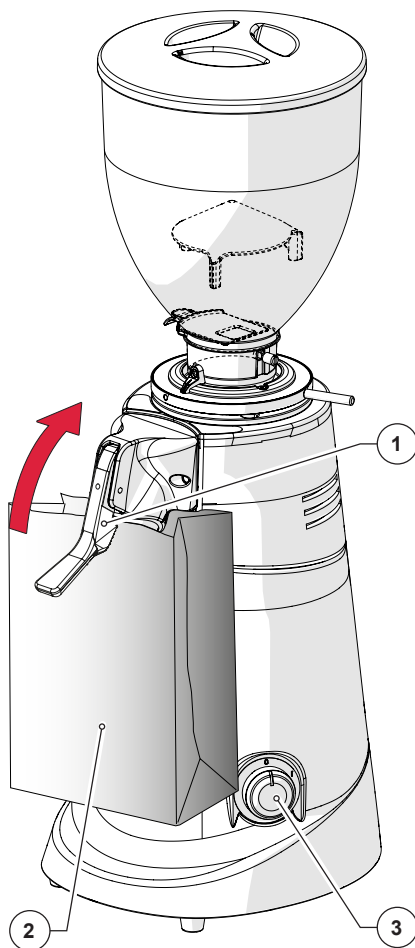
Para recolher o café moído à saída do moinho de café é necessário:

- Puxar para cima a alavanca de bloqueio do saco (Porm. 1) presente sobre o tubo de descarga de café.
- Colocar o saco de papel (Porm. 2) no tubo de descarga do café e bloqueá-lo na posição soltando a alavanca.

NOTA: Utilize sacos de recolha do café moído que sejam suficientemente grandes para conter todo o café que deseje moer.

- Ligue o moinho de café através do interruptor apropriado (Porm. 3) [veja o §5.2.2 e o §5.2.3] e aguarde a moagem da quantidade de café desejada.
- Depois de ter moído a quantidade de café desejada, interrompa a moagem e desligue o aparelho rodando o interruptor para a posição "O".
- Remova o saco (Porm. 2) depois de o ter libertado da alavanca de bloqueio (Porm. 3).

AVISO: Certifique-se de que a bica de saída do café esteja desobstruída, caso contrário o aparelho bloqueia-se. Para uma drenagem completa do café moído, acione com força o punho da bica.

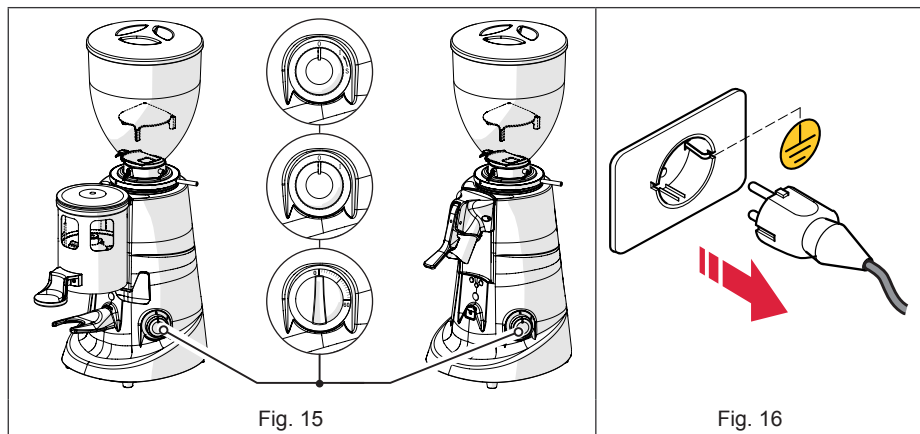


6 MANUTENÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR

6.1 Manutenção ordinária



ATENÇÃO! Antes de realizar qualquer intervenção de manutenção ordinária no aparelho, desligue-o da alimentação elétrica rodando o interruptor apropriado para a posição "O" (OFF) (Fig. 15) e desligue a ficha de alimentação da respetiva tomada (Fig. 16).



Todas as intervenções de manutenção ordinária do seu aparelho encontram-se resumidas na tabela seguinte.

O Fiorenzato M.C. S.r.l. recomenda aos próprios clientes seguir estritamente as intervenções indicadas, efetuando-as nos tempos e segundo as modalidades descritas.

INTERVENÇÕES DE MANUTENÇÃO ORDINÁRIA			
Frequência	Tipo de intervenção	Quem executa	Par.
A cada final utilização	Limpeza a fundo do aparelho	Utilizador	6.1.1
A cada final utilização	Controlo do estado do cabo de alimentação	Utilizador	6.1.2
Todos os meses	Limpeza final dos moinhos	Utilizador	6.1.3
Quando necessário	Colocação em inatividade do moinho-doseador	Utilizador	6.1.4
No prazo indicado para o seu tipo de aparelho (veja os campos "Duração das mós" nos Par. 2.5.3 e 2.5.4).	Substituição dos moinhos	Operador qualificado ou técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpeza do aparelho

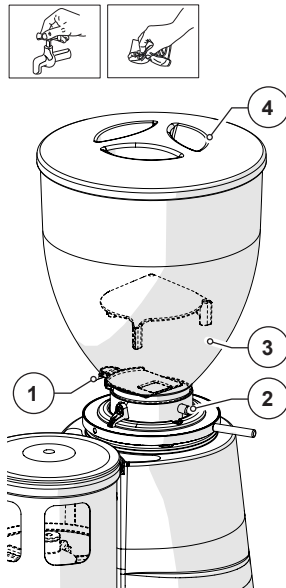
A CADA FINAL UTILIZAÇÃO: efetue uma limpeza minuciosa do aparelho.

Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Feche o regulador de tiragem (Porm. 1), desaperte o parafuso de fixação (Porm. 2) e remova a tremonha (Porm. 3) do aparelho.
- Retire a tampa (Porm. 4) da tremonha e esvazie os grãos de café contidos no seu interior. É aconselhável verter o café para a saqueta de origem e voltar a fechá-la hermeticamente para preservar o seu aroma.
- Limpe as superfícies interiores e exteriores da tremonha usando água quente e um produto detergente e desengordurante não perfumado, com pH neutro, adequado para o setor alimentar. Não utilize esponjas abrasivas e/ou detergentes agressivos que possam danificar as superfícies da tremonha.
- Seque bem as peças lavadas usando um pano macio e seco.



ATENÇÃO! A tremonha não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

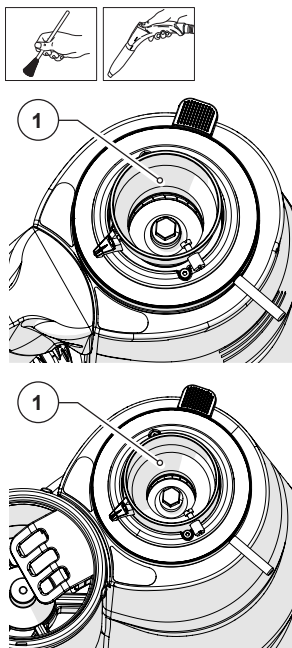


Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Com um pincel de cerdas macias (limpo e higienizado) e um aspirador de pó, retire os grãos e os resíduos de pó de café da câmara de moagem (Porm. 1).



ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza da câmara de moagem e das mós.

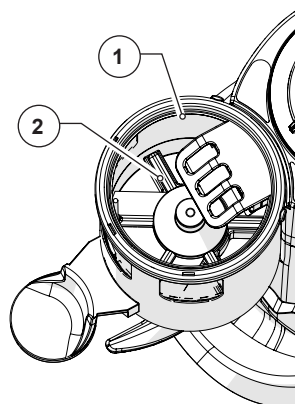


Só nos moinhos-doseadores

- Remova a tampa do doseador e com um pincel de cerdas macias (limpo e higienizado) e um aspirador de pó, remova os resíduos de pó de café do recipiente (Porm. 1) e do grupo estrelas de dosagem (Porm. 2).



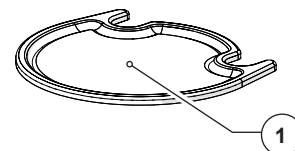
ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza do doseador.



Só nos moinhos-doseadores

Lave o tabuleiro de recolha de café (Porm. 1) com água quente e um produto detergente e desengordurante não perfumado de PH neutro e específico para o setor alimentar.

Seque com um pano macio.

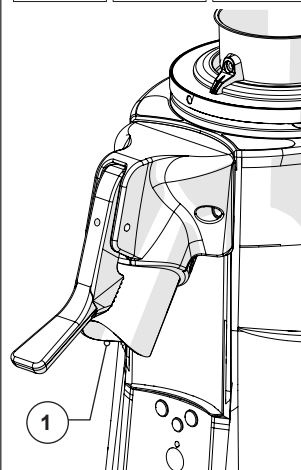
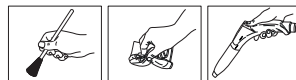


Só nos moinhos de café

Com uma escovinha ou um pincel de cerdas macias (limpas e higienizadas) limpe o interior do tubo de descarga do café (Porm. 1).



ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza do tubo de descarga.



Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

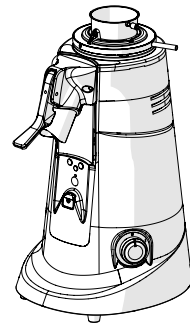
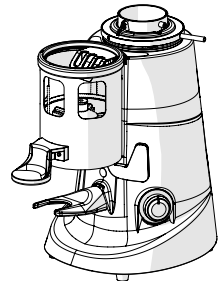
- A limpeza exterior do corpo da máquina deve ser realizada usando panos macios e produtos adequados para o setor alimentar.



ATENÇÃO! Não utilize esponjas abrasivas e/ou produtos agressivos que possam danificar as superfícies exteriores da máquina.



ATENÇÃO! É proibido usar jatos de água ou de vapor para realizar a limpeza do corpo da máquina.



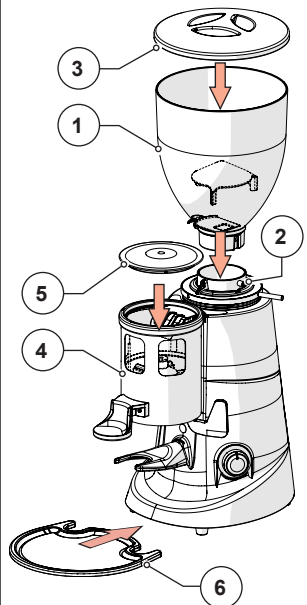
Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Após a limpeza, remonte a tremonha (por ex., Porm. 1) na câmara de moagem e bloqueie-a com o respetivo parafuso de fixação (por ex., Porm. 2).
- Feche a tremonha com a respetiva tampa (por ex. Porm. 4).

Só nos moinhos-doseadores

- Feche o doseador (Porm. 4) com a respetiva tampa (Porm. 5).
- Posicione o tabuleiro de recolha de café (Porm. 6) na base do moinho-doseador.

O aparelho está pronto para ser utilizado novamente após ser alimentado eletricamente e enchido com grãos de café.



6.1.2 Controlo do estado do cabo de alimentação

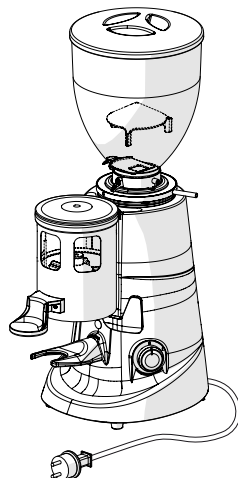
A CADA FINAL DE UTILIZAÇÃO: verificação do cabo de alimentação.

Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Com o cabo desligado da tomada, verifique visualmente e pelo toque se a manga de proteção está intacta, se os fios não estão descarnados e se a ficha não está danificada.



ATENÇÃO! Sempre que forem detetados danos no cabo de alimentação, proceda à sua substituição por outro de características iguais.



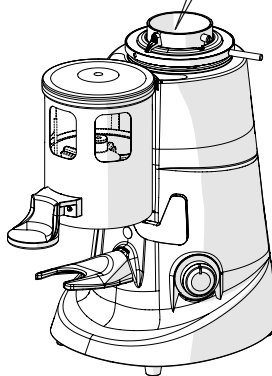
6.1.3 Limpeza a fundo dos moinhos

TODOS OS MESES: efetue uma limpeza a fundo dos moinhos

Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

A limpeza profunda das mãos deve ser feita uma vez por mês (ou quando necessário), utilizando produtos específicos para a limpeza dos moinhos-doseadores e/ou moinhos de café encontrados com facilidade no mercado (por ex. o detergente PULY GRIND).

- A limpeza a fundo deve ser realizada após a limpeza de final do utilização (veja o parágrafo 6.1.1), com a máquina sem café e sem o tremonha de alimentação.
- A limpeza dos moinhos deve ser feita vertendo para a câmara de moagem (completamente vazia) uma dose de produto e iniciando a moagem. Durante a moagem o produto (em grãos ou em cristais) regenera os moinhos, removendo completamente da sua superfície todos os depósitos de café, incrustações, bolores e depósitos de gordura, absorvendo o óleo e destruindo o ranço sem deixar resíduos.
- Desta forma, a regeneração é feita sem necessidade de desmontar os moinhos e sem ter de mudar a posição de moagem configurada.

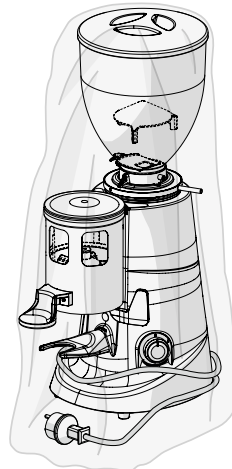


6.1.4 Colocação do aparelho em repouso

Se o aparelho não for utilizado por longos períodos (por ex., feriados, férias etc...), é recomendável realizar as seguintes operações de limpeza para mantê-lo em bom estado e evitar possíveis problemas no reinício seguinte.

QUANDO NECESSÁRIO: limpeza e colocação em repouso

- Realize uma limpeza minuciosa do aparelho conforme relatado no Par. 6.1.1.
- Efetue a limpeza a fundo dos moinhos conforme indicado no Par. 6.1.3.
- Desinsira o cabo de alimentação elétrica da tomada de corrente.
- Cubra o aparelho com um pano para preservá-lo da poeira e da sujidade.



6.1.5 Substituição dos moedores

A frequência recomendada pela Fiorenzato M.C. S.r.l. para a substituição das mós varia de acordo com o modelo de aparelho que possui e do tipo de mó instalada. Para uma indicação da frequência de substituição, expressa em quilogramas de café moído, consulte as tabelas dos dados técnicos nos parágrafos 2.5.3 e 2.5.4.



ATENÇÃO! A substituição dos moinhos deve ser efetuada por um operador qualificado ou ser confiada a técnicos especializados, usando peças de reposição de origem.

6.2 Manutenção extraordinária

Para os moinhos-doseadores de café e para os moinhos de café não estão previstas operações programadas de manutenção extraordinária. Contudo, caso apareçam avarias e/ou anomalias de funcionamento não contempladas na secção “7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES”, não intervenha no aparelho por sua própria iniciativa, mas informe o seu revendedor local que entrará em contacto com o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. para resolver o problema surgido.

7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES

Na tabela encontram-se indicadas as possíveis anomalias que podem causar uma avaria e/ou mau funcionamento do seu aparelho. Para cada anomalia é indicada a possível causa que a gerou e as ações a levar a cabo para restabelecer o seu funcionamento correto.

Anomalia	Causa	Solução
O aparelho não se liga.	Ausência de alimentação.	<ul style="list-style-type: none"> • Assegure-se de que o interruptor está na posição "I" (ON); • Certifique-se de que o magneto-térmico a montante da ficha (se presente) está na posição ON. • Certifique-se de que o cabo de alimentação está intacto e ligado corretamente à tomada elétrica prevista no local de utilização.
Os grãos de café não descem pela tremonha de alimentação.	Regulador de tiragem fechado.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra o regulador de tiragem.
Durante a moagem, o motor para.	Intervenção do térmico de proteção do motor devido ao bloqueio do sistema de moagem na presença de objetos ou corpos estranhos entre os moinhos.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o aparelho e aguarde que arrefeça totalmente. • Desligue o aparelho da alimentação elétrica. • Feche o regulador de tiragem e retire a tremonha de alimentação. • Providencie a limpeza a câmara de moagem e a remoção de quaisquer corpos estranhos. • Remonte o aparelho e arranque um ciclo de moagem.



ATENÇÃO! Se a anomalia persistir mesmo após ter executado as ações corretivas sugeridas, ou caso se verifiquem anomalias funcionais não referidas na tabela, contacte o seu revendedor local, o qual decidirá se deve solicitar o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. ou confiar a reparação ou revisão do aparelho a um técnico especializado.

8 PEDIDO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Se for necessário substituir peças desgastadas do aparelho (por ex., mós), o utilizador final (por ex., empregado de bar / restaurante / mercearia etc.) deverá necessariamente entrar em contacto com o seu distribuidor local como intermediário direto com a Fiorenzato M.C. S.r.l. e comunicar o modelo do moinho-doseador que possui para identificação, solicitação e aprovisionamento das peças de reposição originais. Só será permitida aos distribuidores autorizados da área a possibilidade de se registarem no nosso site para proceder à encomenda da peça de reposição necessária.

Para solicitar as peças de reposição, os distribuidores locais deverão:

- Aceder ao site www.fiorenzato.com, entrar na secção dedicada às peças de reposição e selecionar o modelo do moinho-doseador indicado pelo utilizador final.
- Aceda à área reservada inserindo no correspondente formulário as suas credenciais (no primeiro acesso é-lhe pedido que se registe, inserindo os próprios dados de identificação).
- Selecione as peças de reposição necessárias usando as tabelas ampliadas do produto presentes no portal.
- Siga o procedimento guiado para concluir o pedido e enviá-lo para a Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- O distribuidor local será contactado pela equipa da Fiorenzato M.C. S.r.l. que se encarregará da solicitação.



ATENÇÃO! Lembramos que as intervenções de substituição dos moinhos e, no geral, de todos os componentes interiores do moinho-doseador devem ser realizadas por pessoal técnico especializado.



ATENÇÃO! A Fiorenzato M.C. S.r.l. não se considera responsável por eventuais acidentes a pessoas e/ou danos do aparelho causados pela substituição de componentes com peças de reposição não de origem e realizadas por pessoal não qualificado.

9 ELIMINAÇÃO



ATENÇÃO! Nos vários países, encontram-se em vigor legislações diferentes em matéria de eliminação de produtos elétricos e eletrónicos. Por conseguinte, devem ser observadas as prescrições impostas pelas leis e pelas autoridades competentes no País onde é realizada a eliminação.

- Caso a etiqueta de identificação afixada no aparelho contenha o símbolo do caixote do lixo com uma cruz indicado na figura, tal significa que o produto é classificado, segundo as normas em vigor, como aparelho eletrónico ou eletrónico e que está em conformidade com a Diretiva UE 2002/96/CE (REEE) e, deste modo, no fim da própria vida útil, deverá ser obrigatoriamente tratado em separado dos resíduos domésticos.
- O aparelho deverá ser entregue gratuitamente a um centro de recolha diferenciada para aparelhos elétricos e eletrónicos ou novamente entregue ao próprio revendedor, aquando da compra de um novo aparelho equivalente.
- O utilizador é responsável pela entrega do aparelho no fim da sua vida útil nos centros de recolha apropriados, sob pena de sanções previstas pela legislação em vigor em matéria de resíduos. A recolha diferenciada adequada para a ativação posterior do aparelho encaminhado para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatíveis com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos adversos para o ambiente e a saúde e favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto. Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, dirija-se ao serviço local de eliminação de resíduos ou à loja onde foi efetuada a aquisição. Os fabricantes e os importadores irão cumprir as suas responsabilidades de reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatíveis, quer diretamente, quer participando num sistema coletivo.



PÁGINA VAZIA



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

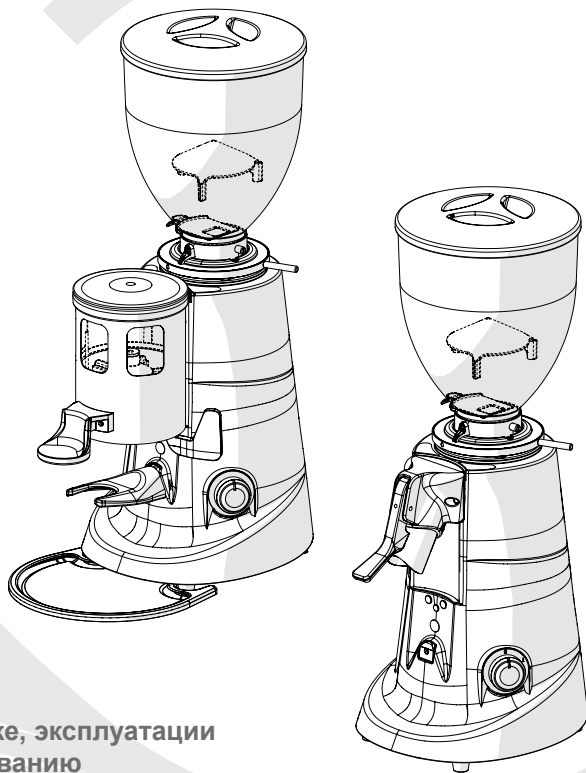
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIORENZATO

Традиционные кофемолки-дозаторы и
кофемолки для бакалеи

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



Руководство по установке, эксплуатации
и техническому обслуживанию



Внимательно прочитайте эти инструкции перед первым использованием.



ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА
Ред._00 Вып._06/2022

1	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	5
1.1	Общая информация о руководстве и порядке работы с ним	5
1.2	Символы, используемые в руководстве	5
1.3	Меры предосторожности для пользователя	6
1.4	Данные производителя	6
1.5	Указания по запросу выполнения работ	6
1.6	Гарантия	7
1.7	Примененные директивы	7
2	ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
2.1	Введение	8
2.2	Идентификация устройства	8
2.3	Основные части приборов	9
2.3.1	Основные части кофемолок-дозаторов	9
2.3.2	Основные части кофемолки для бакалеи	10
2.4	Назначение	10
2.5	Технические характеристики	11
2.5.1	Размеры и вес кофемолок-дозаторов	11
2.5.2	Размеры и вес кофемолок для бакалеи	11
2.5.3	Технические характеристики кофемолок-дозаторов	12
2.5.4	Технические характеристики кофемолок для бакалеи	13
2.6	Уровень шума	14
3	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	14
3.1	Общая информация	14
3.2	Логически предсказуемое неправильное использование	14
3.3	Рекомендации по правильному и безопасному использованию	15
3.4	Устройства безопасности, установленные на приборе	16
3.5	Остаточные риски	17
3.6	Предупреждающие таблички, имеющиеся на устройстве	18
4	УСТАНОВКА	19
4.1	Хранение	19
4.2	Выбор места установки	19
4.3	Распаковка и перемещение прибора	20
4.4	Установка и подключение к электросети	20
5	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА	22
5.1	Подготовка к использованию кофемолки-дозатора и кофемолки для бакалеи	22
5.2	Органы управления машиной	23

5.2.1	Выключатель «О/И/ПУСК» на устройствах версии «А»	23
5.2.2	Выключатель С «ТАЙМЕРОМ» на устройствах версии «Т»	24
5.2.3	Выключатель «О/И» на устройствах версии «М»	25
5.3	Регулировка степени помола	26
5.4	Регулировка дозировки (только на кофемолках-дозаторах)	27
5.5	Отбор порции (только на кофемолках-дозаторах)	28
5.6	Придавливание порции (только на кофемолках-дозаторах)	28
5.7	Сбор молотого кофе (только на кофемолках для бакалеи)	29
6	ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ	30
6.1	Плановое техобслуживание	30
6.1.1	Очистка устройства	31
6.1.2	Проверка состояния кабеля питания	34
6.1.3	Тщательная очистка жерновов	34
6.1.4	Вывод прибора из эксплуатации	35
6.1.5	Замена жерновов	35
6.2	Внеплановое техобслуживание	35
7	НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ	36
8	ЗАПРОС ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	37
9	УТИЛИЗАЦИЯ	38

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 Общая информация о руководстве и порядке работы с ним



Внимательно прочтите это руководство перед установкой и использованием в первый раз кофемолки-дозатора или кофемолки для бакалеи производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено в соответствии с положениями директивы 2006/42/CE и содержит всю полезную информацию для конечного пользователя по установке, настройке и использованию кофемолки-дозатора или кофемолки для бакалеи производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l.

Перед установкой и использованием вашего устройства необходимо полностью прочитать и понять содержание этого руководства. Его необходимо хранить и поддерживать в хорошем состоянии для консультации в будущем.

Изображения, данные, тексты и описания, содержащиеся в этой документации, являются собственностью компании Fiorenzato M.C. S.r.l. и отражают уровень технического развития машины на момент ее размещения на рынке.



Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. всегда ищет новые решения для улучшения своей продукции и поэтому оставляет за собой право со временем вносить изменения в кофемолку и ее документацию. Этот факт не позволяет считать уже проданные устройства несоответствующими и/или устаревшими.

Ознакомление с этим руководством облегчается общим указателем, который помогает найти интересующую тему, и серией информационных символов, которые привлекают внимание пользователя к содержанию, представляющему особый интерес, с целью обеспечения его безопасности и правильного использования устройства.

1.2 Символы, используемые в руководстве



ВНИМАНИЕ - ПРИМЕЧАНИЕ! Указывает на предупреждение или важное примечание, относящееся к определенным функциям и/или полезной информации для пользователя. Обратите внимание на параграфы, отмеченные этим символом.



ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ! Знак опасности общего характера. Текст, отмеченный этим символом, указывает на то, что несоблюдение инструкций может привести к повреждению устройства и/или повлечь за собой риск получения травмы пользователем.



УСТРОЙСТВО ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ - ВНИМАНИЕ! Текст, отмеченный этим символом, указывает на возможный риск поражения электрическим током. Обратите внимание на данные инструкции.



ОПЕРАЦИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ТЕХНИКОВ. Текст, отмеченный этим символом, указывает на то, что описанные действия должны выполняться специализированным техником (сервисным центром).

1.3 Меры предосторожности для пользователя

Это руководство, как и декларация соответствия ЕС, является неотъемлемой частью вашего устройства, поэтому его следует бережно использовать и хранить. Его необходимо сделать доступным для всех пользователей и передавать вместе с устройством в случае его передачи или перепродажи третьим лицам.



В случае утери и/или порчи этой документации можно запросить копию у производителя, указав код руководства, указанный на задней стороне обложки.

Прежде чем разрешить другим пользователям использовать кофемолку-дозатор и/или кофемолку для бакалеи, убедитесь, что они прочитали и поняли содержание данного руководства.

Руководство по эксплуатации содержит все инструкции и процедуры по использованию, которые при правильном соблюдении позволяют безопасно работать, не причиняя вреда себе и машине.



Покупатель обязан обеспечить надлежащее обучение эксплуатации и технического обслуживания кофемолки-дозатора или кофемолки для бакалеи для персонала, ответственного за ее использование.



Покупатель и все пользователи устройства должны тщательно соблюдать все предупреждения, содержащиеся в этом руководстве.

1.4 Данные производителя

Для получения любых разъяснений вы можете обратиться в компанию Fiorenzato M.C. S.r.l. по следующему адресу:

Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY (ИТАЛИЯ)
Тел. +39/049 628716 - Факс +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Указания по запросу выполнения работ

Для получения технической помощи по машине пользователь должен обязательно обратиться к дилеру, у которого он приобрел устройство. Для получения дополнительной информации или разъяснений относительно использования и/или обслуживания кофемолки-дозатора или кофемолки для бакалеи, компания **Fiorenzato M.C. S.r.l.** рекомендует обращаться к ней по указанным выше адресам.

1.6 Гарантия

Fiorenzato M.C. S.r.l. обеспечивает свою продукцию гарантией на 24 месяца с даты выставления счета-фактуры компанией Fiorenzato M.C. S.r.l.

В течение гарантийного срока производитель обязуется бесплатно отремонтировать или заменить детали и/или компоненты, которые могут иметь производственные дефекты.

Гарантия на изделие аннулируется в случае, если:

- не были соблюдены предупреждения/инструкции, содержащиеся в этом руководстве;
- операции по текущему обслуживанию и очистке машины не были выполнены пользователем, должным образом проинструктированным о правильных процедурах выполнения;
- ремонт был поручен неквалифицированному персоналу или лицам, не уполномоченным производителем;
- изделие используется для целей, отличных от указанных в данном руководстве;
- замена компонентов производилась с использованием неоригинальных запасных частей (обратите внимание, что замена неоригинальных запасных частей, помимо аннулирования гарантии, также аннулирует «Декларацию соответствия», прилагаемую к прибору).
- Гарантия аннулируется в случае повреждения, вызванного: небрежным обращением, установкой и/или использованием, не соответствующими положениям данного руководства, отсутствием технического обслуживания (чистки), повреждениями, вызванными молнией и атмосферными явлениями, неправильным электроснабжением, избыточным напряжением и перегрузкой по току.

1.7 Примененные директивы

Все кофемолки производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. спроектированы и изготовлены в соответствии с основными требованиями следующих директив ЕС:

- 2006/42/ЕС [Директива по машинам и механизмам].
- 2014/35/UE [Директива по низковольтному оборудованию].
- 2014/30/UE [Директива по электромагнитной совместимости].
- 2011/65/UE [Директива по RoHS].
- 2015/863/UE [Делегированная директива по RoHS].
- 2012/19/UE [Директива ОЭЭО].

2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Введение

Приготовление кофе - это искусство, и чтобы узнать его секреты, нужно соблюдать четкие правила. Формула для получения идеальной чашки кофе эспрессо, по сути, очень сложная и оборудованию принадлежит очень важная роль. Для получения оптимального результата и бесспорного качества, необходимо правильно сочетать три элемента:

- прекрасная смесь;
- надлежащее использование имеющегося оборудования;
- мастерство и профессионализм того, кто готовит кофе. Чтобы насладиться хорошим кофе, вопреки распространенному мнению, недостаточно просто выбрать особую смесь.

Опыт и навыки оператора в соблюдении правильных процедур приготовления напитка и использовании подходящего оборудования в значительной степени способствуют созданию небольшого шедевра. Вот почему профессионалы придают такое большое значение кофемашине и кофемолке. Хорошее знание этих инструментов, поддержание их безупречной эффективности и максимальное использование их потенциала - это навык, которым обладают настоящие мастера приготовления кофе. Качество хорошего эспрессо зависит от ряда операций, среди которых помол играет важную роль. Таким образом, кофемолка представляет для оператора один из основных инструментов, конструкция которого должна отвечать определенным характеристикам, а именно: прочность, устойчивость и функциональность. Такими характеристиками обладают все кофемолки, производимые компанией **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Идентификация устройства

На левой стороне всех кофемолок производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. имеется идентификационная этикетка, на которой всегда отображаются следующие данные:

- Название компании Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Маркировка CE и год производства.
- Любые другие сертификационные знаки.
- Модель и серийный номер.
- Мощность устройства.
- Требуемые напряжение и частота питания.

Примечание: На рисунке показана кофемолка-дозатор модели F5 A. Идентификационная этикетка расположена одинаково на всех кофемолках-дозаторах и на всех кофемолках для бакалеи производства Fiorenzato.



2.3 Основные части приборов

Все кофемолки-дозаторы и кофемолки для бакалеи состоят из корпуса со всеми устройствами, необходимыми для измельчения кофе, и бункера, расположенного в верхней части, для подачи обжаренных кофейных зерен на помол. Основные части различных устройств показаны в следующих разделах.

2.3.1 Основные части кофемолок-дозаторов

Согласно Рис. 1 кофемолки-дозаторы моделей F4 A, F5, F6 и F71 AK состоят из следующих основных частей:

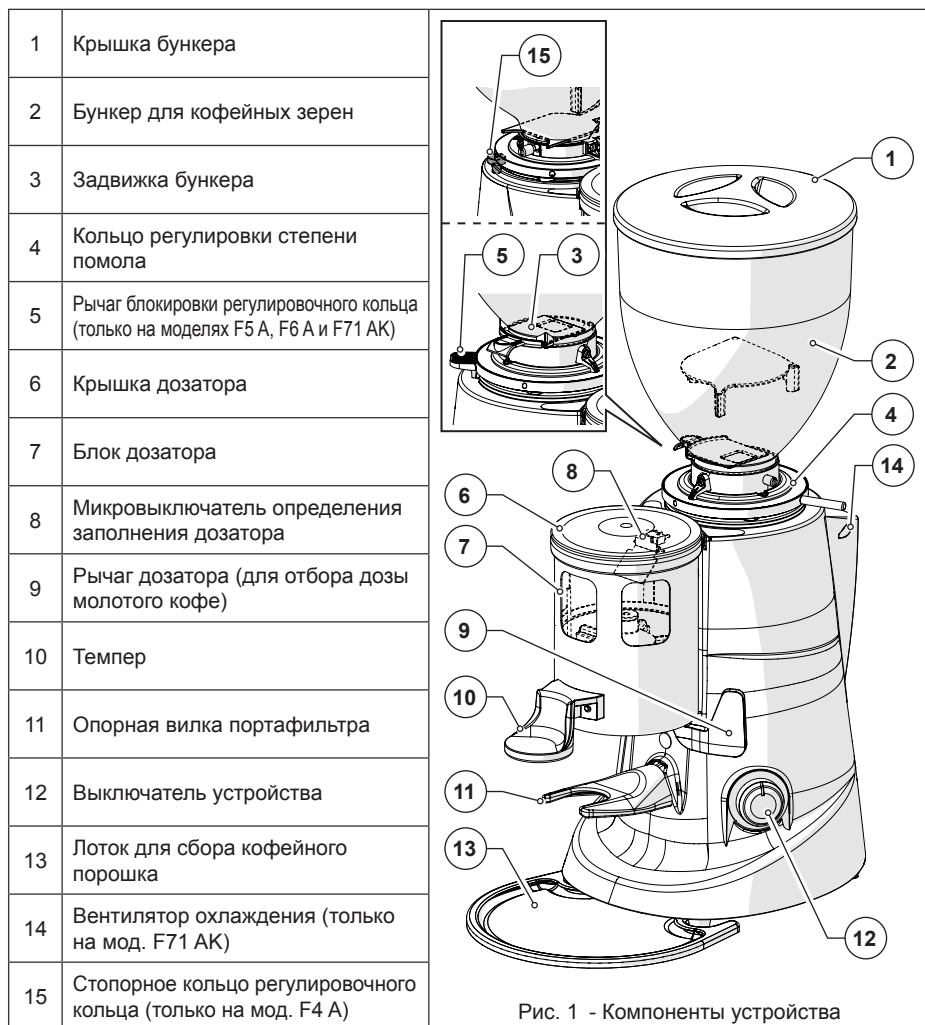
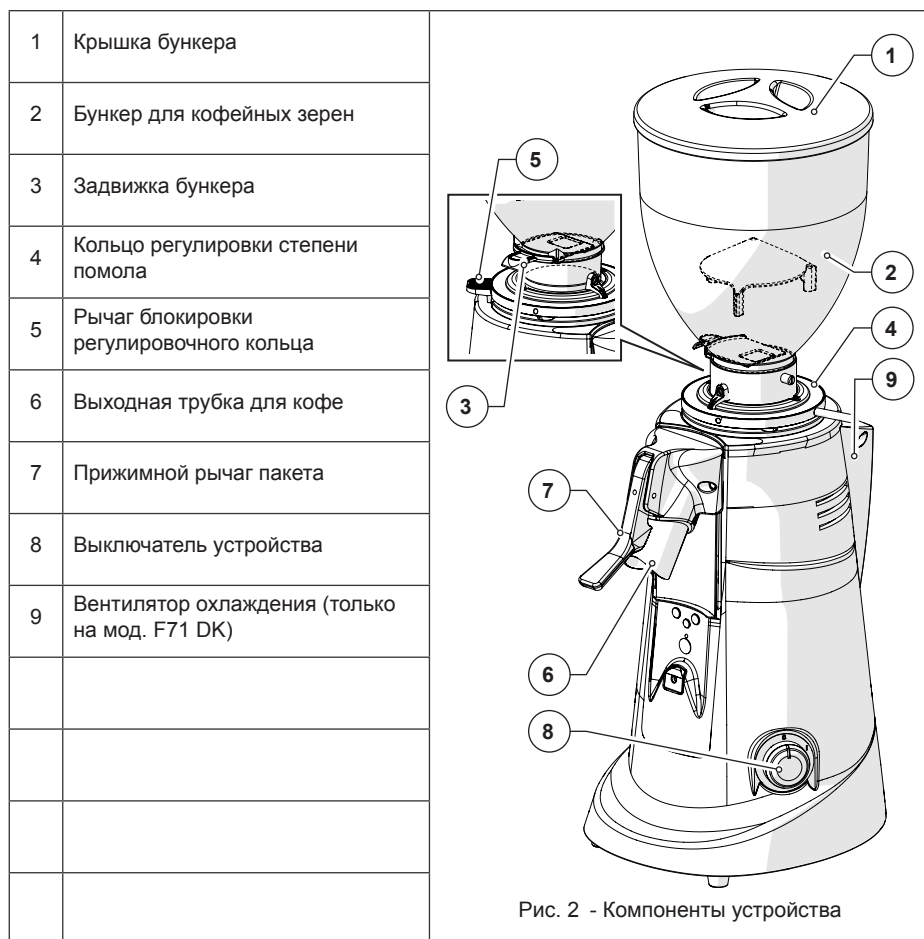


Рис. 1 - Компоненты устройства

2.3.2 Основные части кофемолки для бакалеи

Согласно Рис. 2 и кофемолки для бакалеи моделей F5, F6 и F71 АК состоят из следующих основных частей:



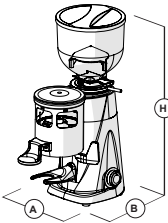
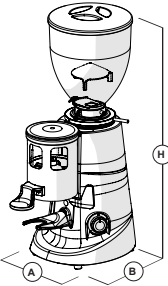
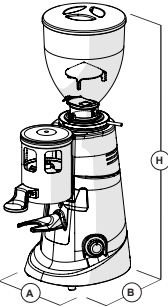
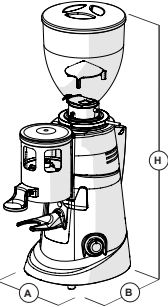
2.4 Назначение

Это устройство предназначено исключительно для измельчения жареных кофейных зерен. Использование оборудования в любых других целях считается неправильным и, поэтому, опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного использования. Не используйте прибор для измельчения других продуктов питания или других зерновых материалов. Наши кофемолки предназначены для профессионального использования квалифицированным персоналом, и не предназначены для домашнего использования.

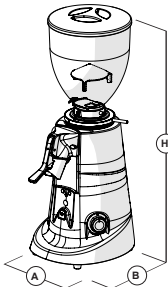
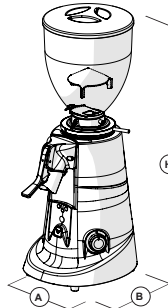
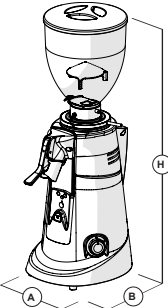
2.5 Технические характеристики

Fiorenzato M.C. S.r.l. производит традиционные кофемолки-дозаторы и кофемолки для бакалеи разных моделей. В следующих таблицах приведены габаритные размеры и основные технические характеристики кофемолок-дозаторов и кофемолок для бакалеи, разделенные по категориям устройства.





2.5.1 Размеры и вес кофемолок-дозаторов

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Модель				
Размеры [А x B x H мм]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Вес нетто [кг]	10	14	16	21

2.5.2 Размеры и вес кофемолок для бакалеи

	F4 D	F5 D	F71 DK
Модель			
Размеры [А x B x H мм]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Вес нетто [кг]	13	15,5	19

2.5.3 Технические характеристики кофемолок-дозаторов

Модель	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Питание	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц
Мощность [Вт]	250	350	650	850
Тип жерновов	Плоские	Плоские	Плоские	Конические
Диаметр жерновов [мм]	58	64	83	71
Скорость вращения жерновов [об/мин]	1400 при 50 Гц	1350 при 50 Гц	1400 при 50 Гц	450 при 50 Гц
	1600 при 60 Гц	1550 при 60 Гц	1600 при 60 Гц	500 при 60 Гц
Емкость бункера [г]	500	1500	1500	1500
Емкость дозатора [г]	250	250	250	250
Регулировка дозы за нажатие [г]	5,5 - 10	5,5 - 10	5,5 - 10	5,5 - 10
Рекомендуемая интенсивность использования [кг/день]	до 1	до 2	до 6	до 14
Доступные версии (режимы работы)				
A	С микровыключателем для автоматического заполнения дозатора	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	С таймером (максимальное время помола = 60 секунд/цикл)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	С выключателем (ВКЛ/ВЫКЛ)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Периодичность замены жерновов, выраженная в кг молотого кофе				
Срок службы стандартных жерновов	250	400	600	1200
Срок службы жерновов Red Speed	/	1600	2400	4800
Опциональные принадлежности				
Колпак 500 г	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Металлический темпер	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Пружинный темпер	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Рычаг дозирования с левой стороны	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Жернова Red Speed	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 Технические характеристики кофемолок для бакалеи

Модель	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Питание	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц	
Мощность [Вт]	350	650	850	
Тип жерновов	Плоские	Плоские	Конические	
Диаметр жерновов [мм]	64	83	71	
Скорость вращения жерновов [об/мин]	1350 при 50 Гц	1400 при 50 Гц	300 при 50 Гц	
	1550 при 60 Гц	1600 при 60 Гц	300 при 60 Гц	
Емкость бункера [г]	1500	1500	1500	
Емкость дозатора [г]	250	250	250	
Регулировка дозы за нажатие [г]	5,5 - 10	5,5 - 10	5,5 - 10	
Рекомендуемая интенсивность использования [кг/день]	до 2	до 6	до 14	
Доступные версии (режимы работы)				
T	С таймером (максимальное время работы = 60 секунд/цикл)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	С выключателем (ВКЛ/ВЫКЛ)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Периодичность замены жерновов, выраженная в кг молотого кофе				
Срок службы стандартных жерновов	400	600	1200	
Срок службы жерновов Red Speed	1600	2400	4800	
Опциональные принадлежности				
Колпак 500 г	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Жернова Red Speed	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

2.6 Уровень шума



Максимальный уровень шума наших кофемолок, измеренный в реверберационной комнате UNI EN ISO 3741 в соответствии со стандартом EN 60704-1, соответствует стандартам EN 60704-1: 1998 и EN 607043: 1996. Эквивалентный уровень звукового воздействия на оператора, связанный исключительно с максимальным временем работы устройства в течение 240 минут за восьмичасовую смену, равен **78 дБ (А)** в соответствии с Европейской директивой 86/188/ЕЕС и последующей редакцией 2003/10/ЕЕС. Поэтому использование прибора не требует каких-либо мер предосторожности против рисков, связанных с воздействием шума на рабочем месте (статьи 3-8 директивы 2003/10/ЕЕС).

3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 Общая информация

Покупатель должен проинформировать весь персонал, использующий оборудование, о возможных рисках, связанных с неправильным использованием устройства, о защитных устройствах, принятых производителем, и об общих правилах предотвращения несчастных случаев, предусмотренных директивами Европейского Сообщества и законодательством страны, в которой используется прибор. Пользователи должны знать местоположение и принцип работы всех органов управления и характеристики оборудования, указанные в данном руководстве.



ВНИМАНИЕ! Перед установкой, включением и первым использованием кофемолки Fiorenzato M.C. S.r.l. необходимо прочитать и понять все содержание данного руководства и пособия «УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ».



ВНИМАНИЕ! Несанкционированное вмешательство или замена одной или нескольких частей устройства, использование принадлежностей, изменяющих его назначение, и использование неоригинальных запасных частей может вызвать риск травм и нарушить нормальное функционирование прибора.



Несоблюдение вышеизложенного освобождает компанию Fiorenzato M.C. S.r.l. от любой ответственности за ущерб, нанесенный людям и/или вещам.

3.2 Логически предсказуемое неправильное использование

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. снимает с себя любую ответственность, а гарантия аннулируется в случае небрежности при использовании машины или несоблюдения пользователем инструкций по эксплуатации, содержащихся в данном руководстве.



Любое использование прибора, отличное от указанного в данном руководстве, считается ненадлежащим.

Во время использования устройства запрещены другие виды работ и действий, которые считаются неправильными и которые в целом могут повлечь за собой риски для безопасности пользователей и/или повреждение устройства.

Логически предсказуемым неправильным использованием считается:

- Использование машины для измельчения продуктов, кроме жареных кофейных зерен (например, перец, соль и т. д.).
- Использование в приборе предварительно намолотого кофе.
- Неправильное использование устройства необученным и/или не прочитавшим данное руководство по эксплуатации персоналом.
- Использование неоригинальных или не предназначенных для данной модели кофемолки запчастей.
- Использование устройства во взрывоопасной среде.

Кроме того, пользователь никогда и ни при каких обстоятельствах не должен:

- пытаться удалить все инородные тела, которые случайно попали в бункер для подачи кофе и/или в зону помола, не отключив предварительно прибор от источника питания;
- использовать прибор влажными или мокрыми руками;
- заливать жидкости любого типа в бункер для подачи кофе и в зону помола.
- засыпать молотый кофе в бункер.



В случае аномальной работы устройства за любое необходимое вмешательство ответственность несет персонал, отвечающий за техобслуживание.

3.3 Рекомендации по правильному и безопасному использованию

Для обеспечения безопасности пользователя и оптимального управления устройством важно соблюдать несколько простых, но важных правил, а именно:

- Избегайте неправильного использования шнура питания. Используйте только кабели или удлинители, сечение которых соответствует установленной мощности устройства.
- Защищайте кабель от воздействия высоких температур, масла и острых краев.
- Отклонения от нормального режима работы (повышенное потребление энергии, повышенная температура, чрезмерные вибрации, необычные шумы) говорят о том, что работа прибора неправильная. Во избежание неисправностей, которые могут прямо или косвенно вызвать травмирование людей или повреждение устройства, выполните необходимое техническое обслуживание или, при необходимости, обратитесь к дилеру или в специализированный ремонтный центр.
- Тяжелый прибор! Будьте внимательны при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и установке! См. раздел 2.5, в котором указан вес прибора, и главу 4, где приведены правила правильного обращения с ним.

3.4 Устройства безопасности, установленные на приборе



Все кофемолки-дозаторы и кофемолки для бакалеи производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. оснащены соответствующими механическими и электромеханическими устройствами, предназначенными для обеспечения безопасности пользователя и целостности/функциональности устройства во время его использования.

В частности, на приборах предусмотрены следующие предохранительные устройства:

- **Тепловая защита двигателя (имеется на всех приборах)**

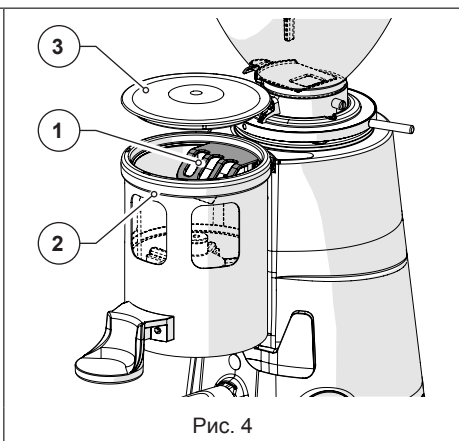
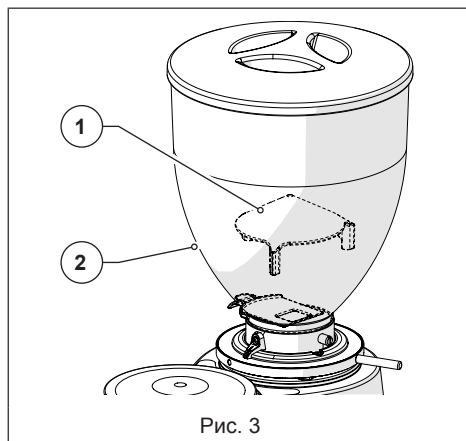
Двигатель устройства имеет тепловую защиту, которая защищает его от чрезмерного нагрева из-за перегрузки по току и срабатывает, прерывая подачу питания двигателя. Если тепловая защита срабатывает из-за неисправности (например, блокировки жерновов), необходимо выключить прибор с помощью выключателя, вынуть вилку из розетки и обратиться к квалифицированному персоналу. Никогда не работайте на приборе под напряжением, так как существует риск внезапного запуска двигателя. Если прибор перегрелся из-за блокировки двигателя, перед выполнением работ необходимо подождать, пока он остынет.

- **Грибовидная защита от проникновения на бункере для кофейных зерен (Рис. 3)**

Грибовидная защита (дет. 1), расположенная внутри всех загрузочных бункеров (дет. 2), обеспечивает прохождение кофейных зерен в камеру помола, предотвращая случайное введение пальцев оператора.

- **Защита выходного отверстия кофе на кофемолках-дозаторах (Рис. 4)**

Выходная трубка для кофе всех кофемолок защищена специальной пластиковой сеткой (дет. 1), выполненной заодно с корпусом дозатора (дет. 2), что предотвращает попадание пальцев в камеру помола, когда крышка дозатора (дет. 3) снимается.



- **Рычаг блокировки регулировочного кольца (Рис. 5)**

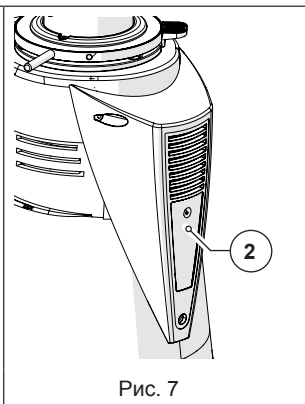
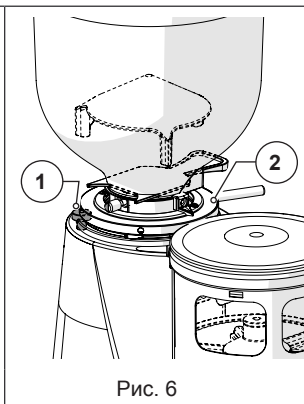
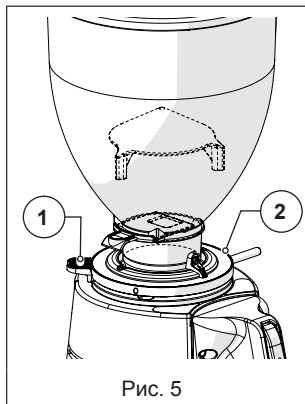
На всех приборах (за исключением кофемолки-дозатора модели F4A) имеется рычаг блокировки регулировочного кольца (дет. 1), предотвращающий его случайное вращение (дет. 2). Кольцо можно повернуть, только удерживая нажатым рычаг блокировки.

- **Стопорное кольцо регулировочного кольца (Рис. 6)**

На кофемолке-дозаторе модели F4A имеется стопорное кольцо регулировочного кольца (дет. 1) предотвращающий его случайное вращение (дет. 2). Регулировочное кольцо можно повернуть, только прикладывая постоянное усилие к стопорному кольцу.

- **Охлаждающий вентилятор (Рис. 7)**



Только на кофемолке-дозаторе модели F71 АК и на кофемолке для бакалеи F71 ДК, на задней части корпуса прибора предусмотрен охлаждающий вентилятор (дет. 1), который служит для предотвращения перегрева двигателя привода жерновов. Этот вентилятор активируется электроникой.



3.5 Остаточные риски

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. приняла все необходимые меры на этапе проектирования, чтобы гарантировать использование кофемолки в условиях максимальной безопасности. Тем не менее, во время установки, очистки и обслуживания устройства существуют остаточные риски, которые невозможно устранить. Их последствия можно устранить путем надлежащего обучения пользователя в соответствии с положениями, указанными в следующей таблице.

Для каждого остаточного риска приведены указания, полезные для ограничения и/или устранения влияния отдельных рисков.

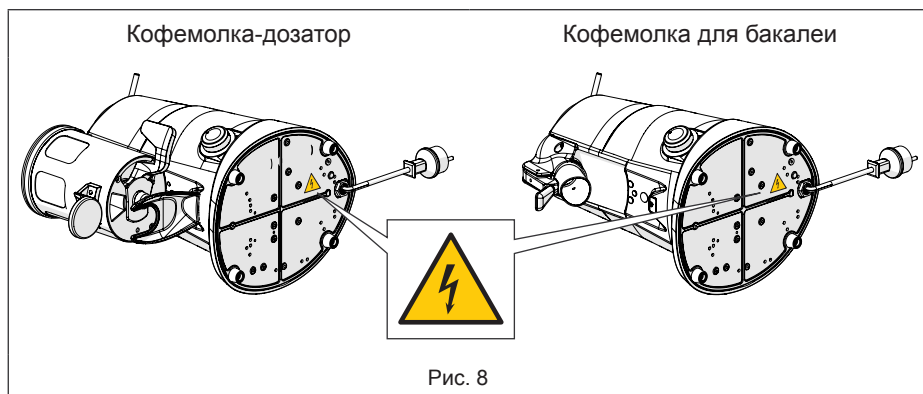
Остаточный риск	Имеется во время:	Указания по снижению риска
 <p>Ушиб и/или раздавливание верхних и нижних конечностей из-за веса устройства</p>	<p>Перемещение прибора при:</p> <ul style="list-style-type: none"> • снятии упаковки; • установке; • перемещении прибора для очистки опорной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Перед перемещением крепко возьмитесь за прибор. • Убедитесь, что у вас достаточно места, чтобы безопасно перемещать прибор, не сталкиваясь с препятствиями. • При работе с кофемолкой используйте противоскользящие перчатки.
 <p>Поражение электрическим током</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоединение и отсоединение кабеля электропитания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Регулярно проверяйте состояние кабеля питания и заменяйте его при обнаружении износа или повреждения. • Перед подключением кабеля питания к кофемолке убедитесь, что переключатель находится в положении «О» (ВЫКЛ).

3.6 Предупреждающие таблички, имеющиеся на устройстве

На днище кофемолки-дозатора рядом с кабелем питания наклеена этикетка (см. рис. 1), предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Этикетка указывает на наличие компонентов под напряжением внутри корпуса прибора.



ВНИМАНИЕ! Запрещается снимать нижнюю крышку, если вилка вставлена в розетку. Все операции по техническому обслуживанию электрооборудования (например, замена поврежденного кабеля) должны выполняться квалифицированным персоналом и при отключенном от сети устройстве.



4 УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ! Внимательно прочтите представленную ниже информацию, прежде чем приступить к установке и вводу устройства в эксплуатацию.

4.1 Хранение

В случае, если прибор не сразу устанавливается на место использования и требуется его временное хранение, рекомендуется хранить его в надежном месте, отвечающем следующим характеристикам:

- место, выбранное для временного хранения прибора: закрытое помещение, защищенное от солнца и непогоды.
- температура в месте хранения - от 5 °С до 40 °С; относительная влажность - от 30 % до 90 %.
- Если перед установкой прибор должен находиться на хранении в течение длительного времени, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке для обеспечения более адекватной защиты.

4.2 Выбор места установки

Учитывая функцию кофемолки-дозатора, желательно РАЗМЕЩАТЬ ее рядом с кофемашиной. Однако кофемолку для бакалеи можно разместить в любом другом месте, которое удовлетворяет условиям, приведенным ниже.

Перед установкой прибора убедитесь, что:

- поверхность, предназначенная для установки прибора, ровная, горизонтальная и достаточно прочная, чтобы выдерживать его вес;
- доступное пространство достаточно большое, чтобы обеспечить правильную установку и простоту использования прибора;
- запрещается устанавливать прибор рядом с раковинами и/или кранами, которые могут намочить его струями и/или брызгами воды;
- место использования должно быть достаточно освещено и хорошо вентилироваться;
- рядом с местом установки должна быть розетка для подключения прибора к сети в соответствии с действующими нормами страны использования.



ВНИМАНИЕ! Розетку питания устройства следует подсоединить к эффективной системе заземления.



ВНИМАНИЕ! Система электропитания также должна быть оборудована предохранительным терромагнитным выключателем, размещенным перед розеткой в известном и легко доступном для оператора месте, чтобы защитить прибор от перегрузок и внезапных изменений напряжения, а пользователя - от риска поражения электрическим током.

4.3 Распаковка и перемещение прибора

Открыв упаковку, внимательно проверьте целостность прибора и убедитесь в отсутствии поврежденных деталей.

- Откройте упаковку рядом с местом установки, убедившись, что у вас достаточно места для безопасного обращения с прибором.
- Достаньте прибор из упаковки, взяв его надежно и крепко.
- Установите кофемолку-дозатора или кофемолку для бакалеи на рабочую поверхность.



ВНИМАНИЕ! При перемещении прибора будьте особенно внимательны. По причине большого веса (от 10 до 21 кг в зависимости от модели) и особой закругленной формы корпуса он может выскользнуть из рук, что может привести к ушибу/раздавливанию ног во время подъема и/или рук во время установки устройства на рабочей поверхности.



ВНИМАНИЕ! Детали упаковки нельзя оставлять в доступном для детей месте, так как они представляют собой источник потенциальной опасности. Сохраните упаковку до истечения срока гарантии.

4.4 Установка и подключение к электросети

Чтобы завершить установку и начать использовать новый прибор, достаточно:

- Убедиться, что напряжение системы электропитания соответствует требованиям к питанию и что электрическая мощность системы достаточна, чтобы выдерживать мощность, потребляемую устройством (см. идентификационную этикетку изделия, расположенную на боковой стороне кофемолки).
- Вставьте вилку кабеля питания (Рис. 9 дет. 1) к настенной розетке, подготовленной в месте использования (Рис. 9 дет. 2);



Если необходимо использовать адаптеры питания, многогнездовые розетки или удлинители, обязательно используйте изделия, соответствующие стандартам сертификации, действующим в стране использования.

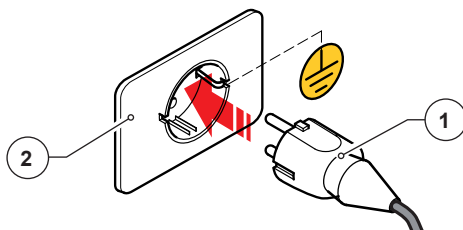
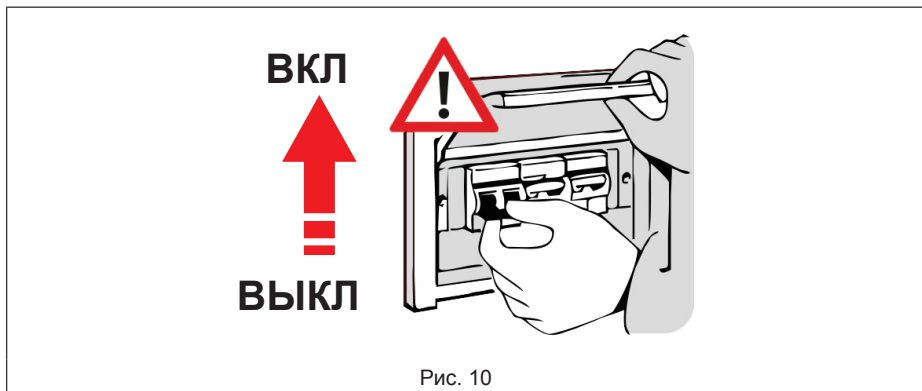


Рис. 9

- Если имеется, переведите защитный термомангнитный выключатель, расположенный перед розеткой питания, в положение «ВКЛ» (Рис. 10).



После этого можно загрузить кофемолку-дозатор и начать молоть кофе, как описано в следующей главе.

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.1 Подготовка к использованию кофемолки-дозатора и кофемолки для бакалеи

После завершения установки устройство готово к работе и может быть загружено кофейными зёрнами для измельчения.

Согласно Рис. 11, независимо от типа вашего прибора, для загрузки кофейных зёрен необходимо выполнить следующее:

- Установите бункер (дет. 1) на камере помола (дет. 2) и зафиксируйте его в рабочем положении, затянув соответствующий фиксирующий винт (дет. 3).
- Убедитесь, что заслонка (дет. 4) полностью закрыта.
- Снимите крышку (дет. 5) и заполните бункер обжаренными кофейными зёрнами, которые необходимо измельчить.
- Закройте бункер соответствующей крышкой (поз. 5).
- Постепенно открывайте заслонку (дет. 4) для обеспечения подачи кофейных зёрен в камеру помола.
- После этого прибор будет загружен и готов к работе.

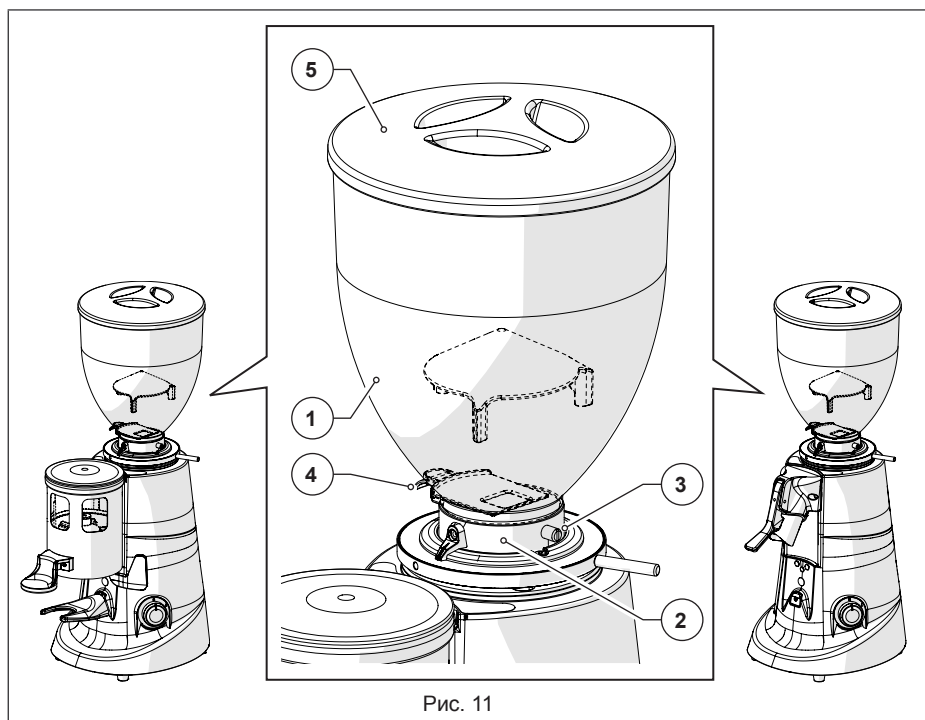


Рис. 11

5.2 Органы управления машиной

Все кофемолки-дозаторы и все кофемолки для бакалеи управляются с помощью выключателя, расположенного на приборе.

Тип выключателя (и, следовательно, режим работы прибора) зависит от версии имеющейся у вас кофемолки-дозатора и/или кофемолки для бакалеи.

Различные выключатели, имеющиеся в разных версиях приборов, и соответствующие режимы работы описаны ниже.

5.2.1 Выключатель «О/И/ПУСК» на устройствах версии «А»

Автоматический выключатель «О/И/ПУСК» (Рис. 12 дет. 1) доступен на следующих устройствах:

Кофемолка-дозатор	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Кофемолки для бакалеи	/	/	/	/

На кофемолках-дозаторах версии **А** (т.е. оборудованных микровыключателем для автоматического заполнения дозатора) имеется трехпозиционный переключатель «О/И/ПУСК».

- В положении «О» прибор выключен (питание отключено).
- В положении «I» прибор включен (подается питание) с автоматическим запуском помола через каждые 6 порций.
 - Помол останавливается автоматически при заполнении дозатора (дет. 2), когда микровыключатель (дет. 3) активируется молотым кофе при достижении максимального уровня.
 - Помол автоматически возобновляется после шести порций и снова останавливается при повторном наполнении дозатора.
- Повернут в положение «ПУСК»: двигатель запускается и начинается помол. Обычно используется при включении для заполнения дозатора.

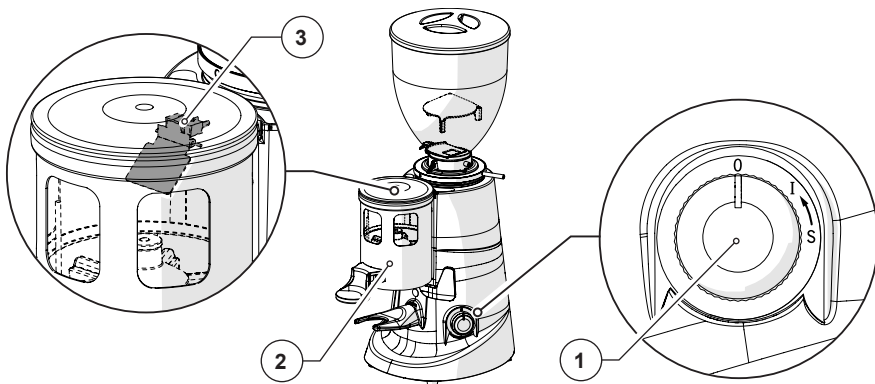


Рис. 12

5.2.2 Выключатель С «ТАЙМЕРОМ» на устройствах версии «Т»

Выключатель, работающий по «ВРЕМЕНИ» (Рис. 13 дет. 1) доступен на следующих устройствах:

Кофемолка-дозатор	F5 (Т)	F6 (Т)		
Кофемолки для бакалеи	F5 D (Т)	F6 D (Т)	F71 DK (Т)	

В приборах версии «Т» имеется выключатель по времени (ТАЙМЕР), который включает помол на установленное время (максимум 60 секунд на цикл).

- В положении «0» прибор выключен (питание отключено).
- Поворот в положение «Х» секунд: включается прибор (подаётся питание) и немедленно начинается помол на выбранное время. Максимальное время, которое можно установить для помола, составляет 60 секунд на цикл.
 - Помол автоматически останавливается по истечении установленного времени.

Примечание: Кофемолки-дозаторы версии «Т» не оснащены микровыключателем для автоматической остановки помола, поэтому, если установленное время еще не истекло, когда дозатор (дет. 2) или емкость/пакет в кофемолке для бакалеи (дет. 3) уже наполнены, необходимо вручную остановить (выключить) прибор, повернув переключатель в положение «0».

Примечание: Рычаг дозирования (дет. 4) на кофемолках-дозаторах версии «Т» не учитывает нажатия подачи, поэтому помол не перезапускается автоматически. Когда дозатор опорожнится, необходимо вручную перезапустить помол, снова повернув переключатель на требуемое время помола.

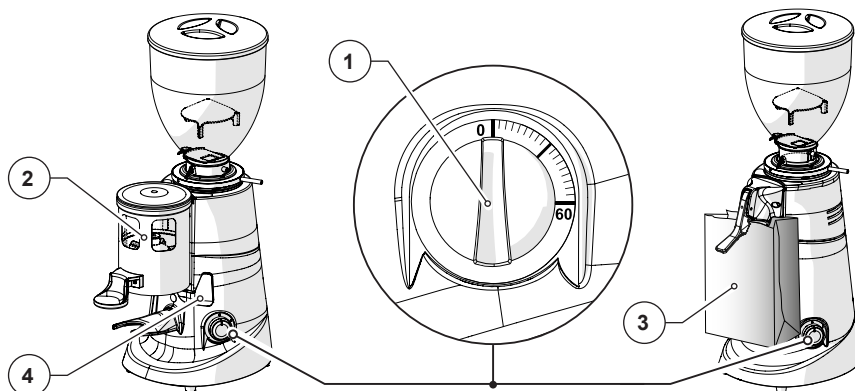


Рис. 13

5.2.3 Выключатель «O/I» на устройствах версии «М»

Ручной выключатель «O/I» (Рис. 14 дет. 1) доступен на следующих устройствах:

Кофемолка-дозатор	F5 (M)	F6 (M)		
Кофемолки для бакалеи	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

На приборах версии «М» имеется переключатель с двумя устойчивыми положениями «O/I».

- В положении «O» прибор выключен (питание отключено).
- В положении «I» прибор включен (подается питание) и осуществляется автоматический запуск непрерывного помола.
 - Чтобы прекратить помол кофе, необходимо перевести переключатель в положение «O», полностью выключив прибор.

Примечание: Кофемолки-дозаторы версии «М» не оснащены микровыключателем для автоматической остановки помола, поэтому, когда дозатор (дет. 2) или емкость/пакет в кофемолке для бакалеи (дет. 3) уже наполнены, необходимо вручную остановить (выключить) прибор, повернув переключатель в положение «O».

Примечание: Рычаг дозирования (дет. 4) на кофемолках-дозаторах версии «М» не учитывает нажатия подачи, поэтому помол не перезапускается автоматически. Когда дозатор опорожнится, необходимо вручную перезапустить помол, снова повернув переключатель.

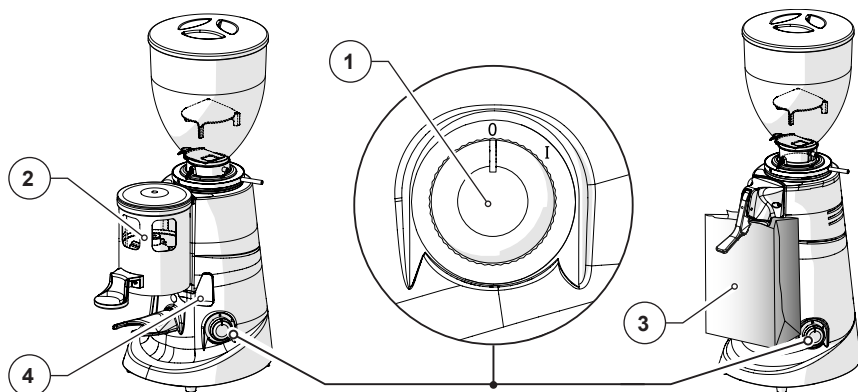


Рис. 14

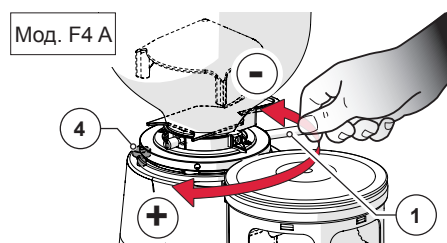
5.3 Регулировка степени помола

Вне зависимости от типа имеющегося у вас прибора (кофемолка-дозатор или кофемолка для бакалеи) и его модели/версии, для изменения степени помола кофе необходимо воздействовать на регулировочное кольцо (дет. 1), расположенное под бункером (поз. 2).

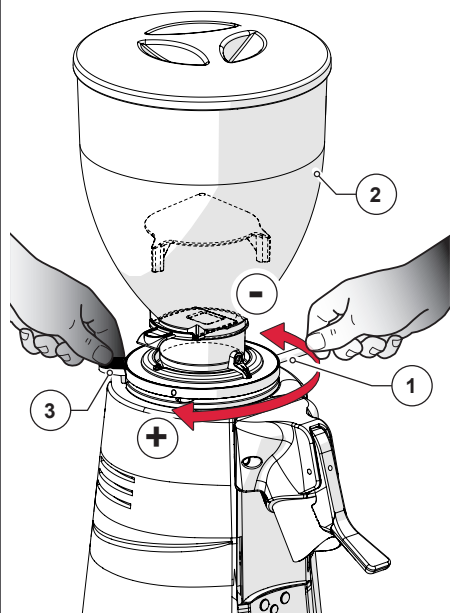
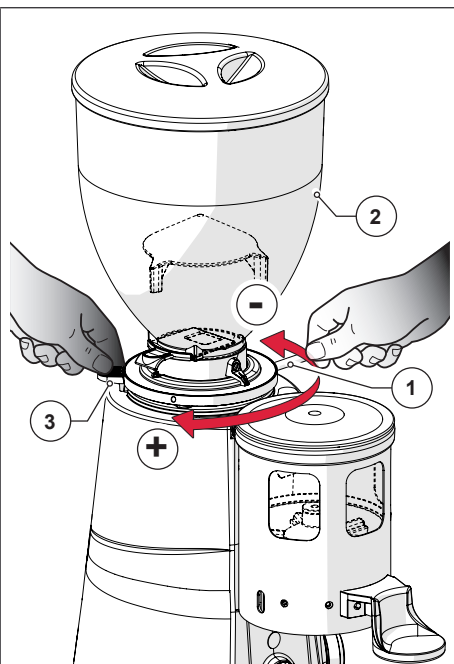
Чтобы изменить степень помола, необходимо выполнить следующее:

- Начните молоть кофе.
- Нажмите и удерживайте рычаг блокировки кольца (дет. 3).
- Поверните кольцо по часовой стрелке, чтобы помол стал более грубым.
- поверните кольцо против часовой стрелки, чтобы помол стал более мелким;
- Отпустите рычаг (дет. 3), чтобы зафиксировать регулировочное кольцо в новом положении.

Примечание: Только на кофемолке-дозаторе модели **F4 A** рычаг блокировки регулировочного кольца (дет. 3) не предусмотрен. Вместо него имеется кольцо блокировки регулировочного кольца (дет. 4), которое не нужно нажимать. Поэтому для изменения степени помола достаточно повернуть непосредственно регулировочное кольцо (дет. 1).



Регулировку следует производить при работающем двигателе. Желательно измельчать небольшое количество кофе для визуальной оценки степени помола.

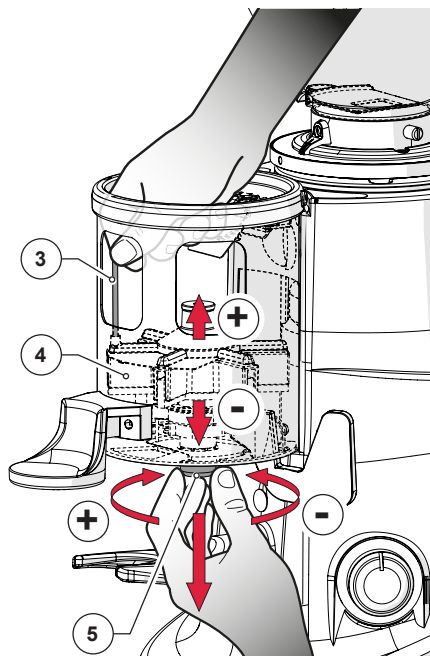
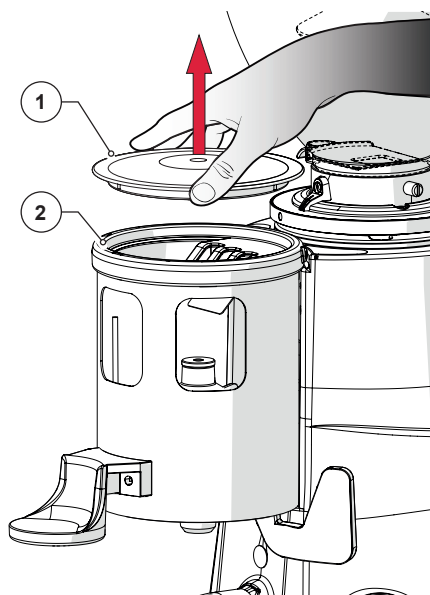


5.4 Регулировка дозировки (только на кофемолках-дозаторах)

Чтобы отрегулировать количество молотого кофе, выдаваемого при каждой подаче, просто измените высоту блока дозирующих звездочек внутри дозатора.

Для этого необходимо выполнить следующее:

- Снимите крышку (дет. 1) с дозатора (дет. 2).
- Возьмитесь за штифт (дет. 3) и крепко держите его, чтобы предотвратить вращение блока дозирующих звездочек (дет. 4) во время регулировки.
- Возьмитесь за ручку регулировки (дет. 5), расположенную под дозатором, потяните ее вниз и поверните по часовой стрелке, чтобы увеличить высоту блока звездочек дозирования (и, следовательно, количество кофе, выдаваемого в каждой порции).
- Потяните вниз ручку регулировки (дет. 5) и поверните против часовой стрелки, чтобы уменьшить высоту блока звездочек дозирования (и, следовательно, количество кофе, выдаваемого в каждой порции).
- После выполнения регулировки отпустите регулировочную ручку (дет. 5) и стопорный штифт (дет. 3).
- Закройте дозатор снятой ранее крышкой.

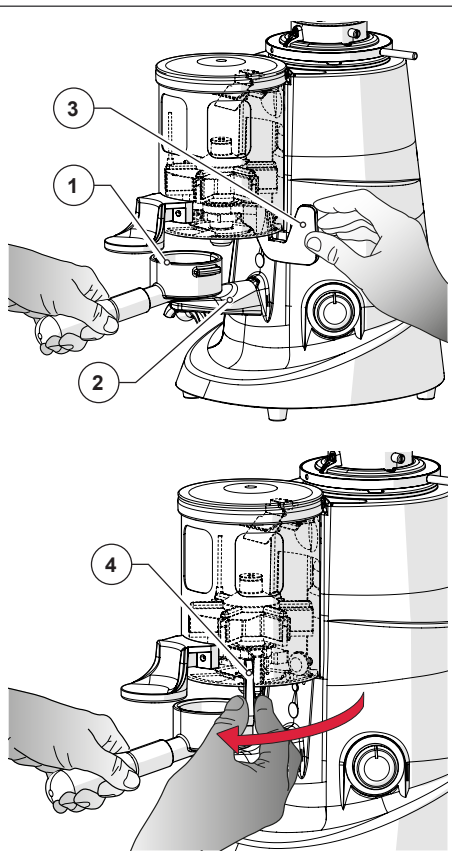


5.5 Отбор порции (только на кофемолках-дозаторах)

Чтобы взять порцию молотого кофе из дозатора необходимо:

- Поместите портафильтр кофемашины (дет. 1) на опорную вилку прибора (дет. 2).
- Возьмитесь за рычаг дозатора (дет. 3) и потяните его до упора (дет. 4), чтобы порция молотого кофе высыпалась из дозатора в портафильтр.
- После получения порции отпустите рычаг, не сопровождая его при движении назад.
- Если вы хотите получить двойную порцию молотого кофе, дважды потяните за рычаг дозатора, не снимая портафильтр с вилки.

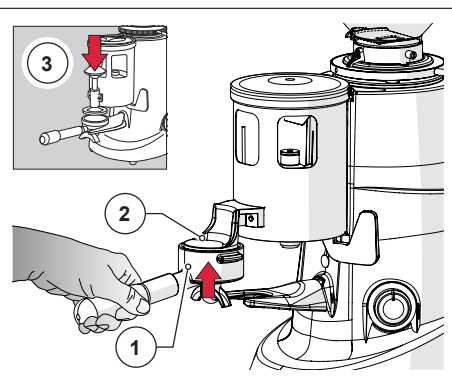
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Рычаг дозатора всегда должен быть нажат до упора. Никогда не нажимайте его частично.



5.6 Придавливание порции (только на кофемолках-дозаторах)

Для придавливания порции только что полученного кофе просто прижмите портафильтр (дет. 1) к темперу (дет. 2).

Примечание: Если прибор оснащен пружинным темпером (дет. 3 - опция), установите портафильтр на вилку напротив прижимного диска, а затем нажмите рукоятку вниз.



5.7 Сбор молотого кофе (только на кофемолках для бакалеи)

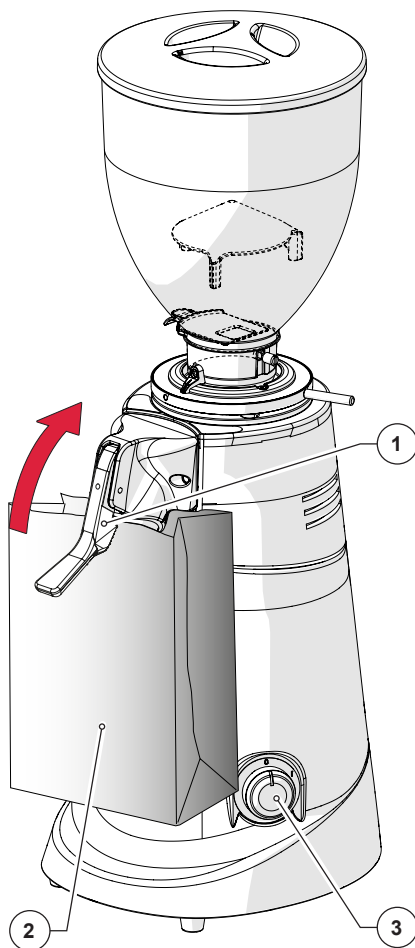
Для сбора молотого кофе, поступающего из кофемолки, необходимо:

- Потянуть вверх прижимной рычаг пакета (дет. 1), расположенный над трубкой для выгрузки кофе.
- Поместить бумажный пакет (дет. 2) на трубку для выгрузки кофе и зафиксировать его, отпустив рычаг.

ПРИМЕЧАНИЕ. Используйте пакеты для сбора молотого кофе, которые достаточно велики, чтобы вместить весь кофе, который вы хотите смолоть.

- Включите кофемолку соответствующим выключателем (дет. 3) [см. разд. 5.2.2 и разд. 5.2.3] и дождитесь конца помола требуемого количества кофе.
- После помола требуемого количества кофе прекратите работу и выключите прибор, повернув выключатель в положение «0».
- Снимите пакет (дет. 2), отпустив прижимной рычаг (дет. 2). 3).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Убедитесь, что носик подачи кофе свободен, иначе прибор заблокируется. Для полной выгрузки молотого кофе с усилием нажмите на ручку носика.



6 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ

6.1 Плановое техобслуживание



ВНИМАНИЕ! Перед проведением любого планового обслуживания прибора отключите его от источника питания, повернув переключатель (Рис. 15) в положение «О» (ВЫКЛ), и вытащите вилку из розетки (Рис. 16).

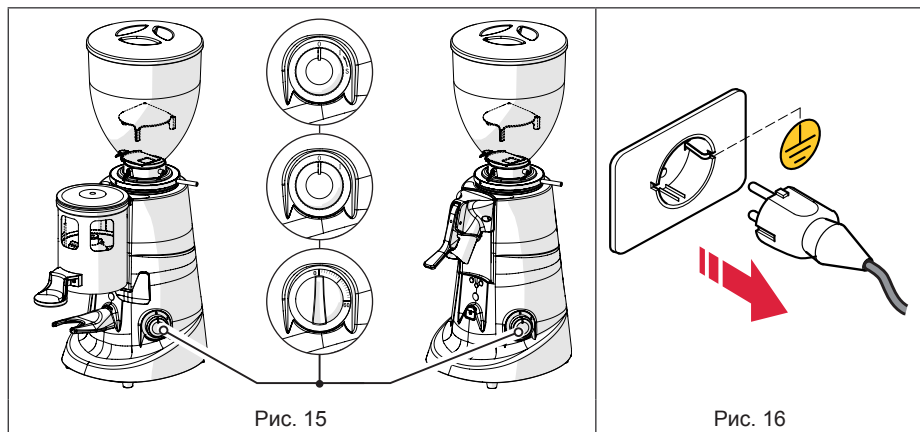


Рис. 15

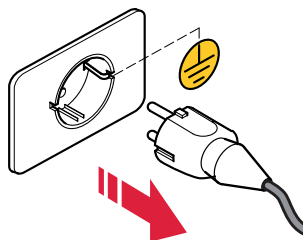


Рис. 16

Все операции по плановому техническому обслуживанию вашего устройства сведены в следующую таблицу.

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. рекомендует своим клиентам неукоснительно выполнять указанные операции в установленные сроки и описанным способом.

РАБОТЫ ПО ПЛАНОВОМУ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

Периодичность	Вид работ	Исполнитель	Разд.
В конце каждого использования	Тщательная очистка устройства	Пользователь	6.1.1
В конце каждого использования	Проверка состояния кабеля питания	Пользователь	6.1.2
Ежемесячно	Тщательная очистка жерновов	Пользователь	6.1.3
По мере необходимости	Вывод кофемолки из эксплуатации	Пользователь	6.1.4
По истечении срока службы, указанного для вашего типа прибора (см. поля «Срок службы жерновов» в пар. 2.5.3 и 2.5.4).	Замена жерновов	Квалифицированный оператор или специализированный техник	6.1.5

6.1.1 Очистка устройства

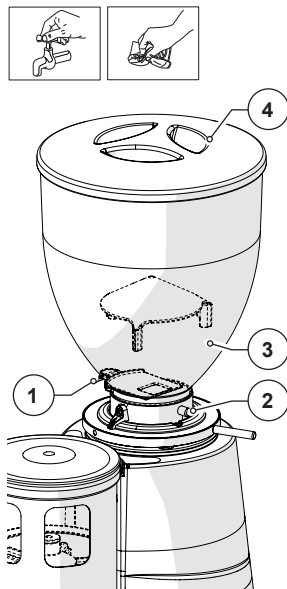
В КОНЦЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ : тщательно очистите прибор.

На всех кофемолках-дозаторах и кофемолках для бакалеи

- Закройте заслонку (дет. 1), ослабьте крепежные винты (дет. 2) и снимите бункер (дет. 3) с прибора.
- Снимите крышку (дет. 4) из бункера и удалите из него кофейные зерна, содержащиеся внутри. Желательно высыпать кофе в оригинальный пакет и герметично закрыть, чтобы сохранить его аромат.
- Очистите внутреннюю и внешнюю поверхности бункера горячей водой и неароматизированным моющим и обезжиривающим средством с нейтральным pH, подходящим для приборов, которые контактируют с пищевыми продуктами. Не используйте абразивные губки и/или агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности бункера.
- Тщательно вытрите вымытые детали мягкой сухой тканью.



ВНИМАНИЕ! Бункер нельзя мыть в посудомоечной машине.

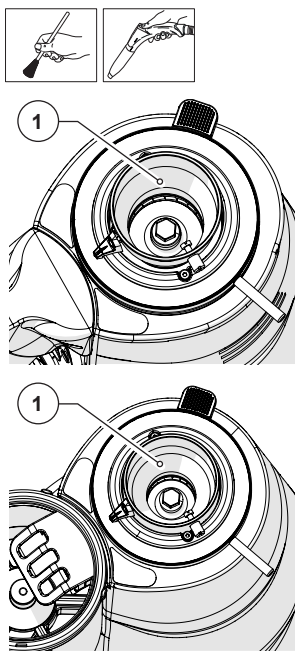


На всех кофемолках-дозаторах и кофемолках для бакалеи

- Щеткой с мягкой щетиной (чистой и продезинфицированной) и пылесосом удалите зерна и остатки кофейной пыли из камеры помола (дет. 1).



ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и/или моющие средства для очистки камеры помола и жерновов.

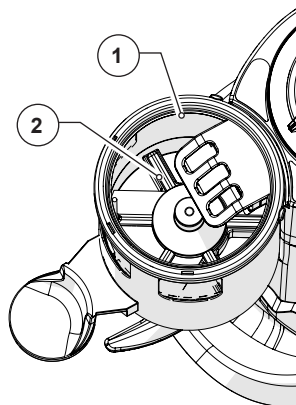


Только на кофемолках-дозаторах

- Снимите крышку с дозатора и с помощью щетки с мягкой щетиной (чистой и продезинфицированной) и пылесоса удалите остатки кофейной пыли из контейнера (дет. 1) и из блока звездочек дозирования (дет. 2).

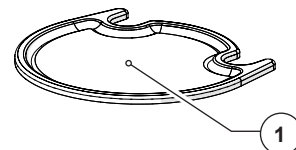


ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и/или моющие средства для очистки дозатора.

**Только на кофемолках-дозаторах**

Вымойте лоток для сбора кофе (дет. 1) горячей водой и неароматизированным моющим и обезжиривающим средством с нейтральным pH, подходящим для приборов, которые контактируют с пищевыми продуктами.

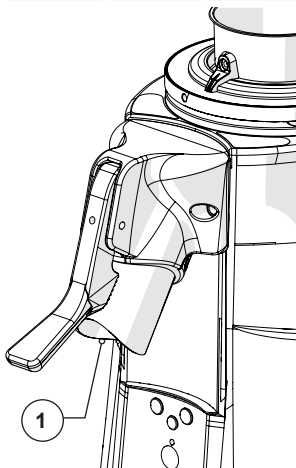
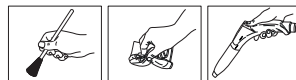
Просушите с помощью мягкой ткани.

**Только на кофемолках для бакалеи**

С помощью зубной щетки или щетки с мягкой щетиной (чистой и продезинфицированной) очистите внутреннюю часть трубки выгрузки кофе (дет. 1).



ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и/или моющие средства для очистки трубки выгрузки кофе.



На всех кофемолках-дозаторах и кофемолках для бакалеи

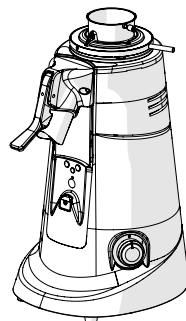
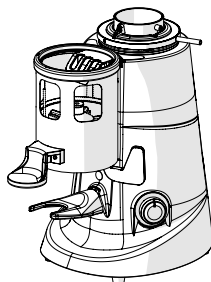
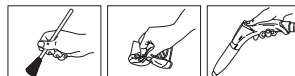
- Наружная чистка корпуса прибора должна выполняться с использованием мягкой ткани и средств, предназначенных для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.



ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные губки и/или агрессивные средства, которые могут повредить наружные поверхности оборудования.



ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать струю воды или пара для очистки корпуса прибора.



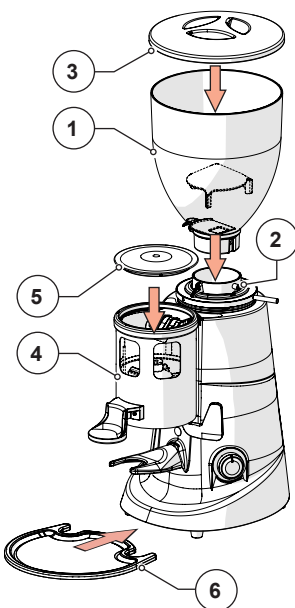
На всех кофемолках-дозаторах и кофемолках для бакалеи

- После очистки установите бункер (прим., дет. 1) на камеру помола и зафиксируйте его соответствующим крепежным винтом (прим., дет. 2).
- Закройте бункер соответствующей крышкой (прим., поз. 4).

Только на кофемолках-дозаторах

- Закройте дозатор (дет. 4) соответствующей крышкой (дет. 5).
- Установите лоток для сбора кофе (дет. 6) на основание кофемолки-дозатора.

Прибор готов к повторному использованию после подключения питания и заполнения кофейными зёрнами.



6.1.2 Проверка состояния кабеля питания

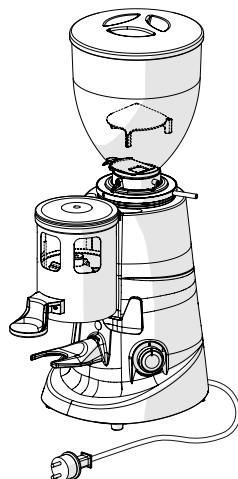
В КОНЦЕ КАЖДОЙ СМЕНЫ: проверьте кабель питания.

На всех кофемолках-дозаторах и кофемолках для бакалеи

- Отсоединив кабель от розетки, визуально и на ощупь убедитесь, что защитная оболочка не повреждена, провода не оголены, а вилка не повреждена.



ВНИМАНИЕ! При обнаружении повреждения кабеля питания замените его на кабель с такими же характеристиками.



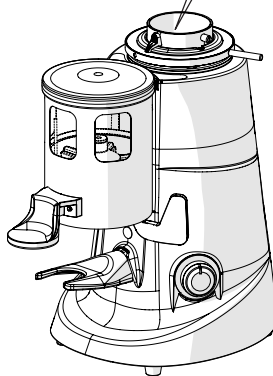
6.1.3 Тщательная очистка жерновов

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ: проводите тщательную очистку жерновов

На всех кофемолках-дозаторах и кофемолках для бакалеи

Тщательную очистку жерновов следует проводить один раз в месяц (или при необходимости), используя специальные средства для чистки кофемолок-дозаторов и/или кофемолок для бакалеи, легко доступные на рынке (например, моющее средство PULY GRIND).

- Тщательная очистка должна выполняться в конце уборки в конце использования (см. разд. 6.1.1) без кофе в приборе и без загрузочного бункера.
- Очистка жерновов осуществляется путем заливки порции продукта в камеру помола (полностью пустую) и запуска помола. Во время помола продукт (в виде зерен или кристаллов) восстанавливает жернова, полностью удаляя все отложения кофе, налет, плесень и жировые отложения с их поверхностей, впитывая масло и удаляя прогорклость, не оставляя следов.
- Таким образом, восстановление происходит без необходимости снятия жерновов и изменения установленного положения помола.

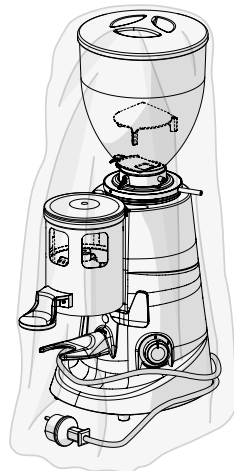


6.1.4 Вывод прибора из эксплуатации

Если прибор не используется в течение длительного времени (например, праздники, выходные и т. д.), рекомендуется выполнить следующие операции по очистке, чтобы сохранить его в хорошем состоянии и избежать возможных проблем при следующем запуске.

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ: очистка и вывод из эксплуатации

- Тщательно очистите прибор, как указано в пар. 6.1.1.
- Тщательно очистите жернова, как указано в п. 6.1.3.
- Выньте шнур питания из розетки.
- Накройте прибор кухонным полотенцем, чтобы защитить его от пыли и грязи.



6.1.5 Замена жерновов

Частота замены жерновов, рекомендованная компанией Fiorenzato M.C. S.r.l. , зависит от модели имеющегося у вас прибора и типа установленных жерновов. Периодичность замены, выраженная в килограммах молотого кофе, указана в таблице технических данных в разд. 2.5.3 и 2.5.4.



ВНИМАНИЕ! Замена жерновов должна производиться квалифицированным оператором или поручаться специализированным техникам с использованием оригинальных запасных частей.

6.2 Внеплановое техобслуживание

Для кофемолок-дозаторов и кофемолок для бакалеи не предусмотрено внепланового обслуживания. Однако при наличии поломок и/или неисправностей, не указанных в разделе «7 НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ», не вмешивайтесь в работу прибора по собственной инициативе, а сообщите об этом местному дилеру, который свяжется с сервисной службой компании Fiorenzato M.C. S.r.l. , чтобы решить возникшую проблему.

7 НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

В таблице показаны возможные неисправности, которые могут привести к отказу вашего прибора и/или его неправильной работе. Для каждой неисправности указывается ее возможная причина и действия, которые необходимо предпринять для восстановления его правильной работы.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствие питания.	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что выключатель находится в положении «I» (ВКЛ). • Убедитесь, что автоматический выключатель перед розеткой (если есть) находится в положении ВКЛ. • Убедитесь, что кабель питания не поврежден и правильно подключен к розетке, установленной в месте эксплуатации прибора.
Кофейные зерна не выходят из загрузочного бункера.	Закрытая задвижка.	<ul style="list-style-type: none"> • Откройте задвижку.
Двигатель останавливается во время помола.	Срабатывание тепловой защиты двигателя из-за блокировки системы помола при наличии предметов или инородных тел между жерновами.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите прибор и подождите, пока он полностью остынет. • Отсоедините прибор от электрической сети. • Закройте задвижку и снимите загрузочный бункер. • Очистите камеру помола и удалите все посторонние тела. • Соберите прибор и запустите цикл помола.



ВНИМАНИЕ! Если сбой сохраняется даже после выполнения предложенных корректирующих действий или возникают сбои в работе, не указанные в таблице, обратитесь к местному дилеру, который решит, следует ли привлекать службу поддержки Fiorenzato M.C. S.r.l. либо поручить ремонт или капитальный ремонт прибора специалисту.

8 ЗАПРОС ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

В случае необходимости замены изношенных деталей прибора (например, жерновов) конечный пользователь (например, бариста/ресторатор/бакалейщик и т. д.) должен обязательно обратиться к своему местному дистрибьютору в качестве прямого посредника Fiorenzato M.C. S.r.l. и сообщить модель имеющейся кофемолки для идентификации, запроса и поставки оригинальных запасных частей. Только авторизованные региональные дистрибьюторы получают возможность зарегистрироваться на нашем веб-сайте, чтобы заказать необходимую запасную часть.

Чтобы запросить запасные части, местные дистрибьюторы должны:

- зайти на сайт www.fiorenzato.com, войти в раздел, посвященный запасным частям, и выбрать модель кофемолки-дозатора, указанную конечным пользователем;
- войти в зону ограниченного доступа, введя свои учетные данные в соответствующей форме (при первом доступе требуется регистрация с введением ваших идентификационных данных);
- выбрать необходимые запчасти, используя чертежи изделия в разобранном виде, представленные на портале;
- следовать указаниям мастера, чтобы оформить заказ и отправить его в компанию Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- С местным дистрибьютором свяжутся сотрудники компании Fiorenzato M.C. S.r.l. , которая рассмотрит запрос.



ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что работы по замене жерновов и в общем всех внутренних частей кофемолки должны выполняться специализированным техническим персоналом.



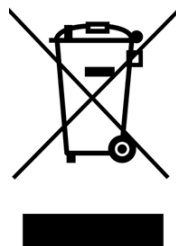
ВНИМАНИЕ! Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. не несет ответственности за травмы и/или повреждение устройства, вызванные заменой компонентов на неоригинальные запасные части и выполненной неквалифицированным персоналом.

9 УТИЛИЗАЦИЯ



ВНИМАНИЕ! В разных странах действуют разные законы в отношении утилизации электрического и электронного оборудования, поэтому необходимо соблюдать требования, установленные конкретными законами и органами, ответственными за утилизацию.

- Если на идентификационной этикетке, прикрепленной к прибору, изображен символ перечеркнутого мусорного контейнера, показанного на рисунке, это означает, что изделие классифицируется в соответствии с действующими нормативами как электрическое или электронное оборудование и соответствует директиве ЕС 2002/96/EC (WEEE) и, следовательно, по окончании срока службы его необходимо в обязательном порядке утилизировать отдельно от бытовых отходов.
- Поэтому прибор необходимо бесплатно доставить в отдельный пункт сбора электрического и электронного оборудования или вернуть вашему продавцу при покупке нового аналогичного прибора.
- Пользователь несет ответственность за сдачу устройства в соответствующие пункты сбора по окончании срока службы. Несоблюдение этого требования влечет за собой санкции, предусмотренные действующим законодательством в области утилизации отходов. Соответствующий отдельный сбор отходов с последующей отправкой отработанного оборудования на переработку и обработку помогает избежать возможного неблагоприятного воздействия на окружающую среду и здоровье и позволяет перерабатывать материалы, из которых состоит оборудование. Для получения более подробной информации о доступных системах сбора, обратитесь в местную службу утилизации отходов или в магазин, где была сделана покупка. Производители и импортеры несут ответственность за экологически безопасную переработку, обработку и утилизацию как напрямую, так и участвуя в коллективной системе.



ПУСТАЯ СТРАНИЦА



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

Тел. +39/049 628716 - Факс +39/049 8956200

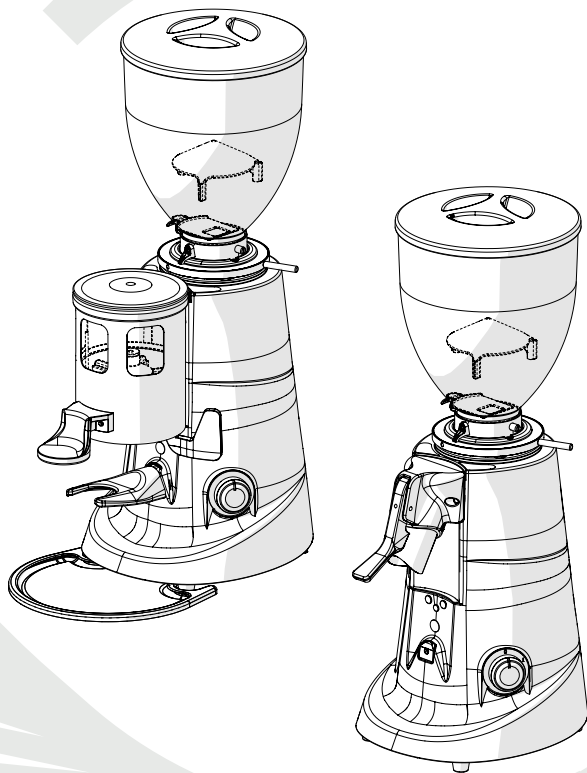
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIorenzato

传统定量磨豆机和
食品店磨豆机

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



安装、使用和维护手册



首次使用前请仔细阅读本说明。



原始说明

Rev_00 Ed_06/2022

1	一般信息	5
1.1	手册的一般信息及其咨询	5
1.2	手册中使用的符号	5
1.3	针对购买者的警告	6
1.4	制造商联系方式	6
1.5	请求干预的说明	6
1.6	保修	7
1.7	适用指令	7
2	标识数据与技术特征	8
2.1	简介	8
2.2	设备标识	8
2.3	设备的主要部件识别	9
2.3.1	咖啡定量磨豆机的主要部件识别	9
2.3.2	磨豆机主要零件标识	10
2.4	用途	10
2.5	技术特征	11
2.5.1	定量磨豆机的尺寸与重量	11
2.5.2	磨豆机的尺寸与重量	11
2.5.3	定量磨豆机的技术数据	12
2.5.4	磨豆机的技术数据	13
2.6	噪音	14
3	安全	14
3.1	一般信息	14
3.2	可预见的当使用	14
3.3	正确安全使用注意事项	15
3.4	适用于机器的安全装置	16
3.5	残留风险	17
3.6	机器上张贴的警告标签	18
4	安装	19
4.1	存放	19
4.2	安装点的选择	19
4.3	设备的拆包与搬运	20
4.4	安装并连接至电网	20
5	机器的使用	22
5.1	咖啡定量磨豆机和磨豆机的使用准备	22
5.2	机器控制	23
5.2.1	“A”版本设备上的“0/I/启动”开关	23
5.2.2	“T”版本设备上含“定时器”的开关	24

5.2.3	“M”版本设备上的“O/I”开关	25
5.3	调节研磨度	26
5.4	定量调节（仅限于定量磨豆机）	26
5.5	提取剂量（仅限于定量磨豆机）	27
5.6	按压剂量（仅限于定量磨豆机）	28
5.7	收集研磨好的咖啡（仅限于磨豆机）	28
6	定量磨豆机维护	30
6.1	常规维护	30
6.1.1	设备清洁	31
6.1.2	检查电源线状态	34
6.1.3	磨床的彻底清洁	34
6.1.4	机器停休	35
6.1.5	磨床更换	35
6.2	非常规维护	35
7	异常-原因-补救措施	36
8	备件请求	37
9	报废	38

1 一般信息

1.1 手册的一般信息及其咨询



首次安装和使用Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司的食品店用电子咖啡定量磨豆机之前, 请仔细阅读本说明手册。

本说明手册根据2006/42/CE欧盟指令的规定拟订, 并为最终使用者提供有关由Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司生产的食品店用电子咖啡定量磨豆机和磨豆机的安装、调试与使用的所有有用信息。

在安装和使用您的机器之前, 必须完整阅读并理解本手册内容并必须对其妥善保管和维护, 以备将来查阅。

本文件包含之图像、数据、文本和说明均为Fiorenzato M. C. S. r. l. 所属并反映其在市场上发布时的最新状态。



Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司持续寻找改善其产品的全新解决方案, 因此保留在时间过程中对定量磨豆机及其相关文件进行更改之权利, 且已出售的产品不应被视为不足和/或过时产品。

一般索引有利于查阅本手册, 该索引有助于识别感兴趣之主题, 另有一系列信息符号可用于吸引用户注意力并识别尤其感兴趣的内容, 令使用者安全正确地使用机器。

1.2 手册中使用的符号



警告-提示! 指示与特定功能和/或对用户有用之信息有关的警告或重要提示。请注意必有该符号的段落。



一般危险-注意! 一般危险标识。标有该符号的文本表示未遵循所提供的说明可能会引起损坏机器和/或导致伤害用户的危险。



设备过压 - 注意! 标有该符号的文本表示可能发生的触电风险。请注意所授指示。



必须由授权技术人员执行的操作: 标有该符号的文本表示所述操作必须由专业技术人员(技术协助)执行。

1.3 针对购买者的警告

本手册与CE合格声明同为您的机器不可或缺之部分，因此必须小心处理和存放，提供给所有使用者的同时也应在机器移交或转售给第三方时同样提供。



如本文件丢失和/或损坏，可通过注明封底所示的手册代码向制造商索要一份副本。

在允许其他使用者使用食品店咖啡定量磨豆机和/或磨豆机之前，请确保该人已阅读并理解本手册的内容。

本说明手册包含所有说明和使用步骤，如对其正确遵循，可使您在不对自身与机器造成危害的情况下进行安全操作。



购买者有义务向负责使用食品店咖啡定量磨豆机和/或磨豆机之人提供磨豆机使用和维护方面的充分培训。



机器的购买者与使用者必须认真遵守本手册中包含的所有特定警告。

1.4 制造商联系方式

如有任何疑问，请用以下地址联系Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司：

Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY-意大利
电话. +39/049 628716 - 传真. +39/049 8956200
电邮 info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 请求干预的说明

关于机器的技术协助，使用者必须联系购买设备的经销商。有关食品店咖啡定量磨豆机和/或磨豆机使用和/或维护的更多信息或说明，Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司 随时为您服务并可通过上述地址进行联系。

1.6 保修

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 给予产品的保修期为24个月，从Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 开具的销售发票日起算

保修期内，制造商承诺免费维修或更换因制造缺陷而在原产品上证明出现故障的零件和/或组件。

产品保修不涵盖以下状况：

- 未遵守本手册中包含的警告/说明。
- 机器常规维护和清洁操作未由正确执行程序且受过适当培训的使用者执行。
- 委托不合格人员或未经制造商授权的人员进行的任何形式的维修操作。
- 将产品用于本手册指定用途之外的目的。
- 使用非原始备件进行的任何替换（请注意，使用非原始备件进行的替换除了会使保修无效之外，还会使设备随附的“合格声明”无效）。
- 由于以下原因造成的设备损坏将使保修无效：疏忽、安装和/或使用不符合本手册要求的产品、不良维护（清洁）、闪电和大气现象造成的损坏、电源供应错误、过电压和过电流。

1.7 适用指令

由Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产的所有咖啡定量磨豆机之设计与制造均符合以下欧盟指令规定的基本要求：

- 2006/42/EC [机械指令]。
- 2014/35/UE [低电压指令]。
- 2014/30/UE [电磁兼容性指令]。
- 2011/65/UE [关于限制在电子电器设备中使用某些有害成分的指令]。
- 2015/863/UE [关于限制在电子电器设备中使用某些有害成分指令的委任指令]。
- 2012/19/UE [电气电子设备指令]。

2 标识数据与技术特征

2.1 简介

打咖啡是一门艺术,要了解其秘密,您需遵循精确的规则。事实上,获得一杯完美意式浓缩咖啡的公式非常复杂且设备运转的零件至关重要。想要获得最佳成果与无可争议的质量,必须正确结合以下三个要素:

- 选用一款优质混合豆。
- 正确使用可用设备。
- 打咖啡者的娴熟技能与专业精神。想要以与众不同的方式享有一份优质咖啡,仅选择特别的混合豆是远远不够的。

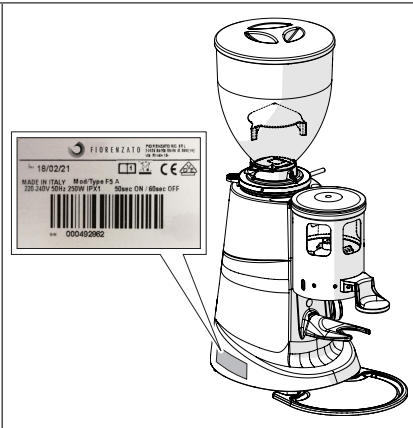
操作者遵循正确程序准备饮品并以适宜方法使用机器,将会为一份小小杰作的创建贡献非凡意义。这就是为什么专业人员如此重视意式浓缩咖啡机和定量磨豆机的原因。精通这些工具,使它们处于完美运行状态并充分发挥其潜力,是真正咖啡大师的一项技能。优质意式浓缩咖啡的质量来自于一系列操作,其中磨豆起着重要作用。因此,定量磨豆机成为操作者的一件基本工具,其结构必须回应某些指定特性,包括:坚固性、抵抗力和功能性,Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司生产的所有定量磨豆机均完全具备这些特性。

2.2 设备标识

由Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司生产的所有定量磨豆机左侧均贴有一张标识签,上面始终显示以下数据:

- Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司的公司名称
- CE标志与制造年份。
- 其它任何认证标志。
- 型号与序列号。
- 设备功率。
- 所需电源电压与频率。

注释:图内展示了F5 A款型的咖啡定量磨豆机。识别标签以相同方式安置在Fiorenzato生产的所有食品店定量磨豆机和磨豆机上。



2.3 设备的主要部件识别

所有食品店咖啡定量磨豆机和/或磨豆机由一个包含了咖啡研磨所需所有设备的机身以及一个位于顶部的、用来进给需研磨的烘焙咖啡豆的料斗组成。各个设备的主要部件识别可参见下文段落。

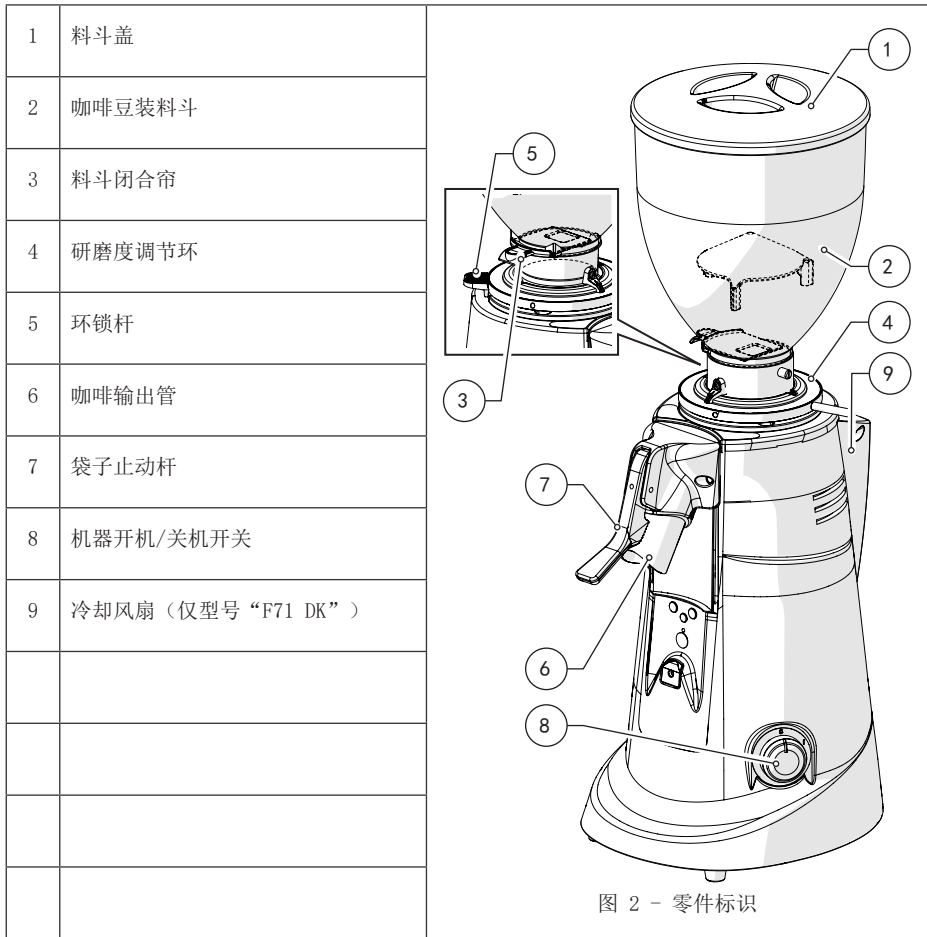
2.3.1 咖啡定量磨豆机的主要部件识别

在图 1内，咖啡定量磨豆机型号F4 A、F5、F6 和F71 AK由如下主要部分构成：



2.3.2 磨豆机主要零件标识

在图 2中，咖啡磨豆机型号F5、 F6和F71 DK由如下主要部件构成：



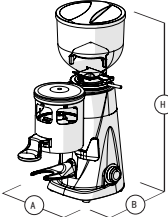
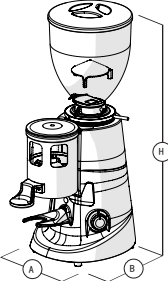
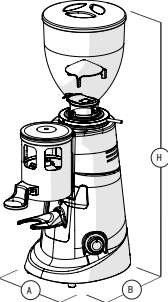
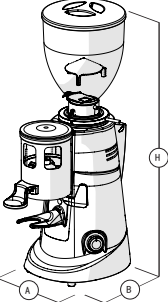
2.4 用途

本设备专为烘焙咖啡豆的研磨而设计。任何其它用途均被视为不适当的，因此是危险的。对于因使用不当或不正确而造成的任何损坏，制造商概不负责。请勿使用本设备研磨其它类型的食物或其它谷物材料。我们的咖啡定量磨豆机是为专业人士使用而设计的设备，非家庭用途。

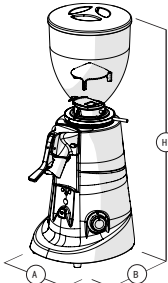
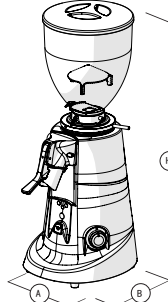
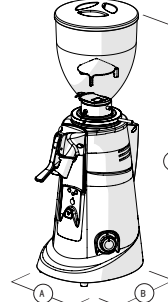
2.5 技术特征

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产各种型号的咖啡传统定量磨豆机和磨豆机。下表显示了咖啡定量磨豆机和磨豆机的整体尺寸与主要技术数据，按照不同机型分开显示。





2.5.1 定量磨豆机的尺寸与重量

	F4 A	F5	F6	F71 AK
型号				
尺寸 [A x B x H毫米]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
净重[公斤]	10	14	16	21

2.5.2 磨豆机的尺寸与重量

	F4 D	F5 D	F71 DK
型号			
尺寸 [A x B x H毫米]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
净重[公斤]	13	15.5	19

2.5.3 定量磨豆机的技术数据

型号		F4 A	F5	F6	F71 AK
					
电源		220-240 伏特 50 赫兹	220-240 伏特 50 赫兹	220-240 伏特 50 赫兹	220-240 伏特 50 赫兹
功率[瓦特]		250	350	650	850
磨床类型		平面	平面	平面	锥形
磨床直径[毫米]		58	64	83	71
磨床转速[转/分钟]		1400 - 50 赫兹	1350 a 50 赫兹	1400 - 50 赫兹	450 a 50 赫兹
		1600 - 60 赫兹	1550 - 60 赫兹	1600 - 60 赫兹	500 - 60 赫兹
料斗容量 [克]		500	1500	1500	1500
定量器容量 [克]		250	250	250	250
每一格调节量 [克]		5.5 - 10	5.5 - 10	5.5 - 10	5.5 - 10
推荐用量 [千克/天]		最多1千克	最多2千克	最多6千克	最多14 千克
可用版本 (运行模式)					
A	含定量器自动填充的微动开关	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
T	含定时器 (最长研磨时间=60 秒/循环)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M	含开关 (开/关)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
咖啡磨床更换频率, 用研磨咖啡千克数表示					
标准磨床时长		250	400	600	1200
Red Speed磨床时长		/	1600	2400	4800
可选项					
500克钟罩		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
金属压粉锤		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
弹簧压粉锤		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
左侧定量杆		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
“Red Speed”磨床		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.5.4 磨豆机的技术数据

型号		F5 D	F6 D	F71 DK
				
电源		220-240伏特 50 赫兹	220-240伏特 50 赫兹	220-240伏特 50 赫兹
功率[瓦特]		350	650	850
磨床类型		平面	平面	锥形
磨床直径[毫米]		64	83	71
磨床转速[转/分钟]		1350 -50赫兹	1400 -50赫兹	300 -50赫兹
		1550-60赫兹	1600-60赫兹	300-60赫兹
料斗容量 [克]		1500	1500	1500
定量器容量 [克]		250	250	250
每一格调节量 [克]		5.5 - 10	5.5 - 10	5.5 - 10
推荐用量 [千克/天]		最多2千克	最多6千克	最多14千克
可用版本（运行模式）				
T	含定时器（最长运行时间=60 秒/循环）	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
M	含开关（开/关）	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
咖啡磨床更换频率，用研磨咖啡千克数表示				
标准磨床时长		400	600	1200
Red Speed磨床时长		1600	2400	4800
可选项				
500克钟罩		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
“Red Speed”磨床		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.6 噪音



根据EN 60704-1标准,在UNI EN ISO 3741混响室中测得的定量磨豆机的最大声响发射符合以下标准,EN 60704-1: 1998以及EN 607043: 1996. 根据86/188/EEC号欧洲指令及随后的2003/10/EEC修订版,与操作员在八小时内的240分钟极限操作相关的等效声音级别为78 dB(A)。因此,使用该设备无需采取任何预防措施来防范因工作场所暴露于噪音中而引起的风险(DE 2003/10/EEC指令第3-8条)。

3 安全

3.1 一般信息

购买者须向所有使用者告知不当使用该设备可能引起的风险,包括制造商采用的安全设备以及欧盟指令和设备使用所在国家/地区立法所规定的预防事故的一般规则。使用者必须了解本手册中所列机器的所有控件与功能的位置和操作。



注意! 在安装、开启和首次使用 Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司的定量磨豆机之前,务必阅读并理解本文档以及《安全说明》手册的全部内容。



注意! 未经授权擅自改动或更换机器的一个或多个零件,采用改变其用途的配件以及使用非原始备件的配件都可能造成人身伤害风险并危害设备的正常运行。



对上述规定的不遵守将使Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司对任何人员和/或物品危害概不负责。

3.2 可预见的适当使用

如在使用机器时疏忽大意或用户未遵守本手册中的使用说明,Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司将不承担任何责任且保修无效。



除本手册中所述方式之外,对设备的任何其它使用都将被视为不当使用。

使用设备期间,不允许进行其它类型的工作以及被视为不当行为的活动,它们通常可能涉及用户安全风险和/或机器损坏。

被视为具备可预见性的不当使用如下：

- 使用本机器研磨烘焙咖啡豆之外的产品(例如, 胡椒、盐等)。
- 使用本机器处理已经磨好的咖啡。
- 未经培训人员和/或未阅读本说明手册的人员对设备的错误使用。
- 将非原装和/或非专用备件用于您所拥有的定量磨豆机型号。
- 在潜在爆炸性环境中使用机器。

此外, 使用者绝不可在任何情况下进行以下事宜：

- 在未事先断开设备电源的情况下尝试清除任何意外掉入咖啡进料斗和/或研磨区域的异物。
- 用潮湿的双手使用本设备。
- 将任何种类的液体注入咖啡进料斗和研磨区域。
- 将已研磨咖啡导入料斗内。



如机器行为异常, 则维护人员应负责任何类型的必要干预。

3.3 正确安全使用注意事项

为了确保使用者安全并以最佳方式管理设备, 满足一些简单但重要的规定是必不可少的, 即:

- 避免滥用电源线。仅使用适合机器中安装电源的线缆或延长线。
- 保护线缆免受高温、油污和锋利边缘的损害。
- 异于正常的操作(更大功率的吸收、温度的增加、过度振动、异常噪音)表明运行不正确。为防止可能直接或间接导致人员或设备损坏的故障, 请提供必要维护或在必要时联系经销商或专业维修人员。
- 设备沉重! 在运输、搬运和安装阶段应予以注意! 查阅段落2.5了解设备的重量以及第4章的正确搬运说明。

3.4 适用于机器的安全装置



Fiorenzato M. C. S. r. l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产的所有咖啡定量磨豆机和磨豆机均配备适宜的机械与机电设备，旨在保护使用者的安全以及设备在使用过程中的完整性/功能性。

设备上尤其要装好如下安全装置：

□ 电机热保护器（在所有设备上）

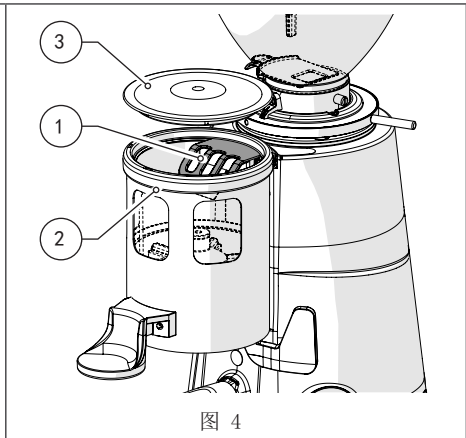
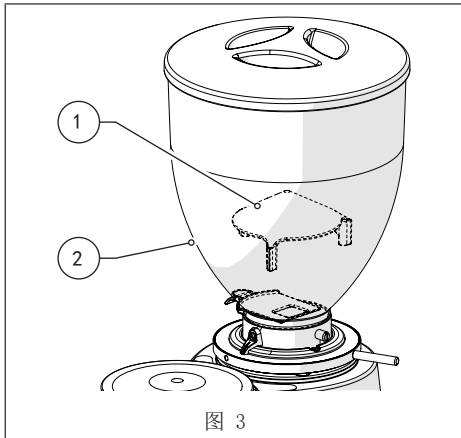
设备的电机具备一台热保护器，可防止由于过电流导致的过热并可通过中断电机电源来进行干预。一旦热保护器由于运行异常（比如磨床被卡）而介入，务必通过开关关闭设备，将电源插头从电网断开，并寻求资深技术人员的帮助。研究在有电机突然重启风险的带电设备上操作。如果设备由于电机锁住而过热，务必等待冷却后再介入。

□ 咖啡进料斗上的防菌头(图 3)

防菌头(第1部分)位于进料斗内(第2部分)，允许咖啡豆流向研磨室，从而防止操作者意外插入手指。

□ 定量磨豆机上的咖啡输出保护（图 4）

所有定量磨豆机的咖啡输出管都由专门的塑料网格（第1部分）保护，后者连接定量器机身（第2部分），阻碍手指在定量器盖子（第3部分）需要移除时进入研磨室内。



□ 环锁杆 (图 5)

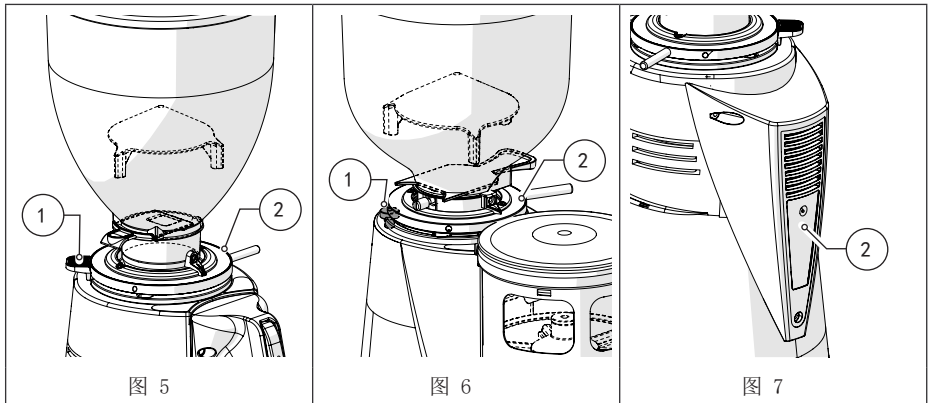
在所有设备 (F4A型号定量磨豆机除外) 上, 都会有一个环锁杆 (第1部分), 可以阻碍调节环意外转动 (第2部分)。只有在长按环锁杆时才能旋转环。

□ 环锁圈 (图 6)

在F4A信号定量磨豆机上有一个环锁圈 (第1部分), 可以阻碍调节环意外转动 (第2部分)。调节环只有在保持受力时才能旋转。

□ 冷却风扇 (图 7)



只有在F71 AK型号定量磨豆机以及F71 DK型号磨豆机的机身背部才会有散热叶片 (第1部分), 可以避免磨床驱动电机过热。该风扇通过电子方式启动。



3.5 残留风险

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 在设计过程中采取了所有必要预防措施, 以确保在最具安全性的条件下使用定量磨豆机。但是, 在设备的安装、清洁和维护过程中仍存在无法消除的残留风险, 可通过按照下表规定对使用者进行充分培训来消除其影响。

针对每种残留风险均指出可用于限制和/或取消单个风险载体的条款。

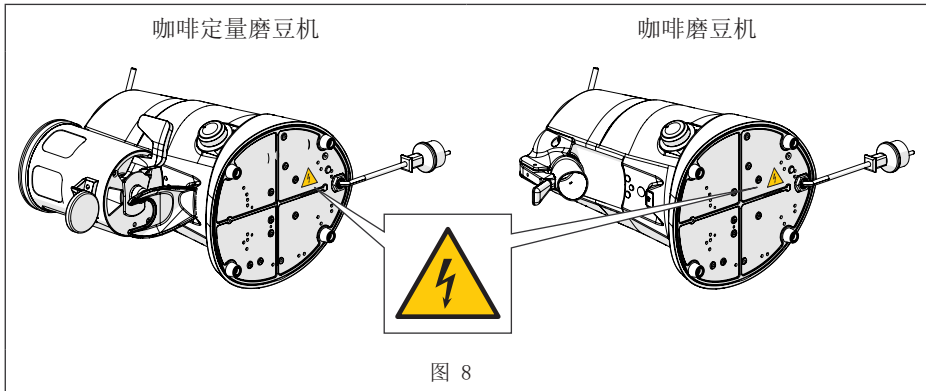
残留风险	出现情况:	降低风险的规定
 <p>设备重量导致上下肢挫伤和/或压伤</p>	针对以下情况搬运设备: <ul style="list-style-type: none"> 拆包。 安装。 为清洁相应支撑面而搬运设备。 	<ul style="list-style-type: none"> 搬运设备之前请将其牢牢抓紧。 确保您有足够的空间安全地搬运设备而不会撞到障碍物。 使用防滑手套来搬运定量磨豆机。
 <p>触电</p>	<ul style="list-style-type: none"> 连接和断开电源线缆。 	<ul style="list-style-type: none"> 经常检查电源线状况并在发现其劣化或损坏时进行更换。 将电源线连接至定量磨豆机之前, 请确保开关处于“0”(OFF-关闭)位置。

3.6 机器上张贴的警告标签

定量磨豆机底部的电线附近有一个表示触电危险的贴标（参见图1）。标签表示机身内存在带压元件。



注意！ 禁止在插头插入电源插座时移除闭合底盖。一切电气维护干预（比如更换破损电线）都必须由资深人士完成，且设备要断开电网。



4 安装



注意！ 在进行设备安装和调试之前, 请仔细阅读以下内容。

4.1 存放

如未立即将设备安装在使用地点并且有必要暂时将其存放, 建议将其存放于符合以下特征的安全之地:

- 选择暂时存放设备之地应为封闭环境, 免受阳光与恶劣天气的影响;
- 存放场所的温度应在5摄氏度至40摄氏度之间, 相对湿度应在30%至90%之间。
- 如必须在安装前将设备长时间存放, 则建议将其保存于原始包装中, 以确保获得更为充分的保护。

4.2 安装点的选择

鉴于定量磨豆机之功能, 建议将其置放于咖啡机附近; 食品店磨豆机则可以放在满足如下条件的任意位置。

在安装设备之前, 确认:

- 用于放置设备的台面应平坦、具有良好的水平度并且具备能够支撑重量的足够坚固度;
- 可用空间应足够宽敞, 以便正确安装并可轻松使用设备;
- 设备不应安装在水槽和/或水龙头附近, 以免被喷出和/或溅出的水弄湿;
- 使用场地应照明充足且通风良好;
- 安装点附近应设有一个插座, 以便按照使用国家/地区的现行规定对设备进行电气连接。



注意！ 插座必须配备有效的接地系统。



注意！ 电源系统还必须配备一个位于插座上游的安全热磁短路器, 并且应处于操作者可轻松到达的已知位置, 以保护设备免受过载和电压突变的影响并保护使用者免受触电危险。

4.3 设备的拆包与搬运

打开包装后,请仔细检查设备是否完好无损且零件未被损坏。

- 请于安装点附近打开包装,确保具备足够空间进行设备的安全搬运。
- 从包装中取出设备,安全牢固地将其抓紧。
- 将咖啡定量磨豆机或磨豆机放在使用台面上。



注意! 搬运设备时应格外小心。其重量(根据型号不同为10 - 21千克)及特殊的圆形机身可能会产生滑倒和失去抓地力的风险,并可能在抬起设备和/或将其放在工作台面上时导致手脚的挫伤/踩伤。



注意! 包装中的零件不得放在儿童能够触碰之地,它们均为潜在危险源。将包装保留至保修期结束时。

4.4 安装并连接至电网

要完成安装新的机器并开始使用,只需进行以下操作:

- 确保电源系统的电压满足所要求的电源需求并且系统电容具有承受设备吸收的功率(请参阅定量磨豆机侧面的产品标识签)。
- 把电源插头(图9第1部分)插入使用地点预设的墙壁插座(图9第2部分);



如必须使用电源适配器、多用插座或接长线,则必须使用符合使用国家/地区现行认证标准的产品。

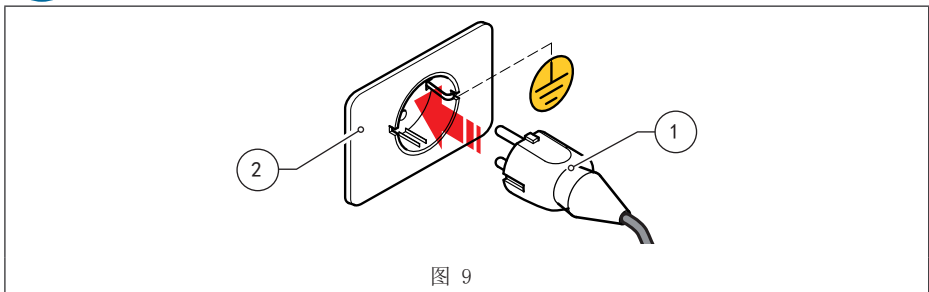
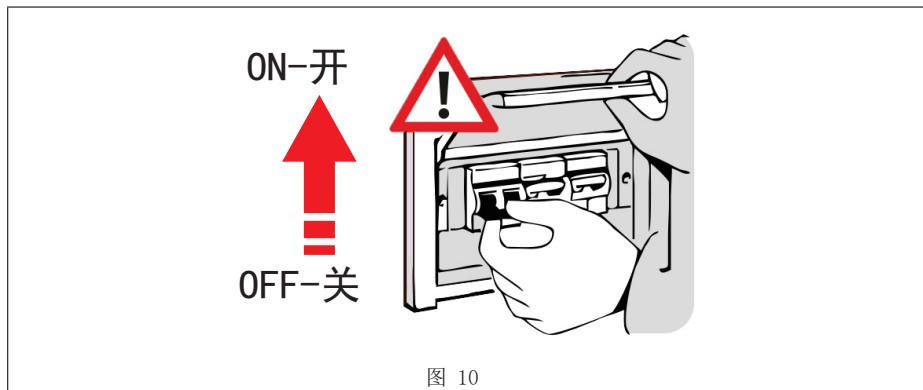


图 9

- 如具备, 请将电源插座上游的保护性热磁短路器设置为“ON-开”位置(图 10)。



此时, 定量磨豆机可以按照如下章节所述加载并开始研磨咖啡。

5.2 机器控制

一切定量磨豆机和磨豆机都必须通过设备上的开关进行管理。

开关类型（乃至设备运行模式）随着您持有的定量磨豆机和/或磨豆机版本而变化。

下文描述了各个设备版本上的各个开关以及相关运行模式。

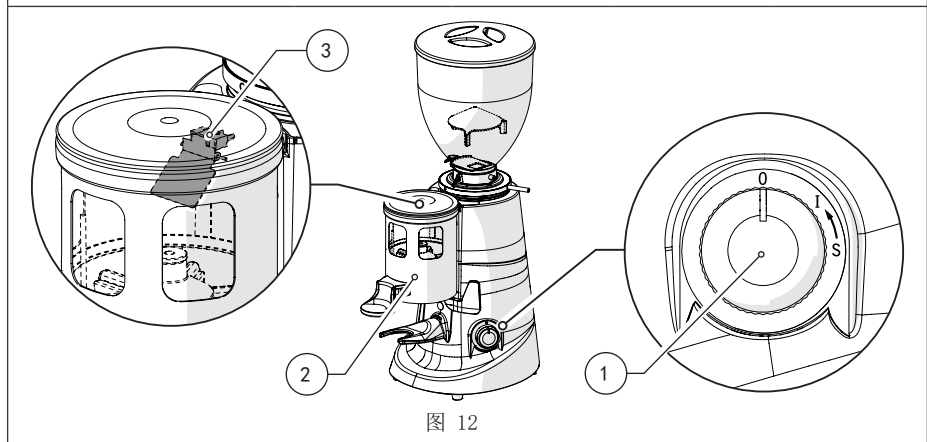
5.2.1 “A” 版本设备上的“0/I/启动” 开关

“0/I/启动” 自动开关（图 12 第1部分），可用于：

咖啡定量磨豆机	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
食品店咖啡机	/	/	/	/

在“A” 版本定量磨豆机上（即配备了定量器自动填充用的微动开关）有一个“0/I/启动” 三档位开关。

- 转至位置“0”：设备关闭(电源断开)。
- 转至位置“I”：设备开启(电源启动)，且每定量6次就自动开始研磨。
 - 当微动开关（第3部分）在达到最高液位时被研磨咖啡启用，研磨会在定量器（第2部分）填充完毕时自动停止。
 - 在六次定量后，研磨自动重启，在定量器填充后再次停止。
- 转至“启动”位置：电机启动且研磨开始。通常用于开启时，从而填充定量器。



5.2.2 “T” 版本设备上含“定时器”的开关

“定时”开关(图 13 第1部分)，可用于：

咖啡定量磨豆机	F5 (T)	F6 (T)		
食品店咖啡机	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

“T”版本装置上有一个定时开关（定时器），可以按照选中时间（每循环最多60秒）操控研磨开始。

- 转至位置“0”：机器（电源断开）。
- 转至“X”秒位置：设备开启（通电），选中时间的研磨瞬间启动。研磨的可设定最长时间为每循环60秒。
 - 研磨在选中时间到期时自动停止。

注释：“T”版本定量磨豆机配备了研磨自动停止微动开关，因此如果设定时间在填充定量器（第2部分）或食品店磨豆机内容器/袋子（第3部分）后依然未停，则需要手动停止（关闭）设备，将开关转至“0”位。

注释：“T”版本定量磨豆机上的定量杆（第4部分）不会计数供应敲击数，因此研磨不会自动重启。在清空定量器时，务必手动重启研磨，将开关重新旋至理想的研磨时间。

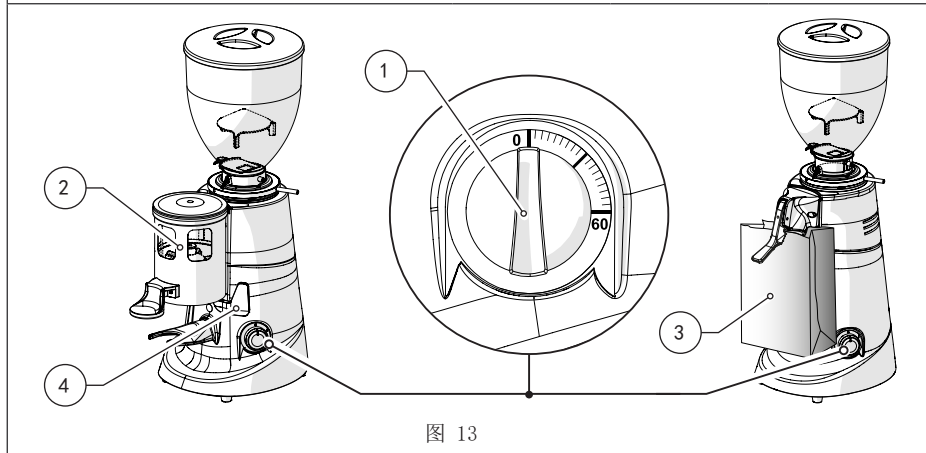


图 13

5.2.3 “M” 版本设备上的“0/I” 开关

“0/I” 手动开关（图 14 第1部分），可用于：

咖啡定量磨豆机	F5 (M)	F6 (M)		
食品店咖啡机	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

“M” 版本设备上有一个“0/I” 稳定双档位开关。

- 转至位置“0”：设备关闭(电源断开)。
- 转至位置“1”：设备开启(电源启动)，且持续研磨瞬间启动。
 - 为了停止咖啡研磨，务必将开关转至“0”位，彻底关闭设备。

注释：“M” 版本定量磨豆机未配备在填充定量器（第2部分）或食品店磨豆机内容器/袋子（第3部分）后的研磨自动停止微动开关，则需要手动停止（关闭）设备，将开关转至“0”位。

注释：“M” 版本定量磨豆机上的定量杆（第4部分）不会计数供应敲击数，因此研磨不会自动重启。在清空定量器时，务必手动重启研磨，重新调节开关。

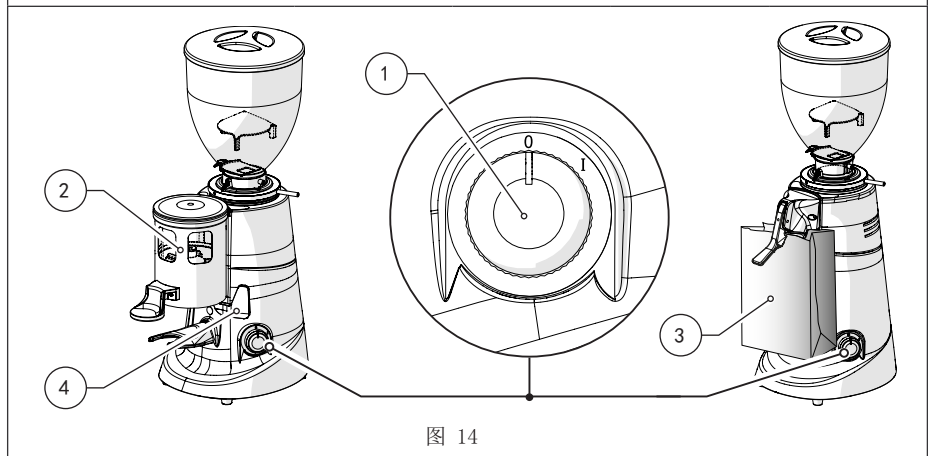


图 14

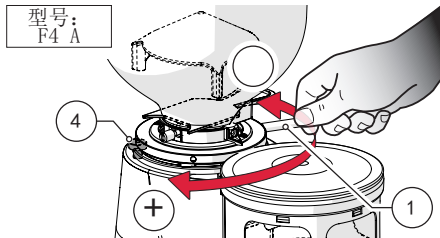
5.3 调节研磨度

不论您设备类型（定量磨豆机或磨豆机）以及相关型号/版本，为了改变咖啡的研磨程度，务必对调节环（第1部分）进行操作，位于料斗底部（第2部分）。

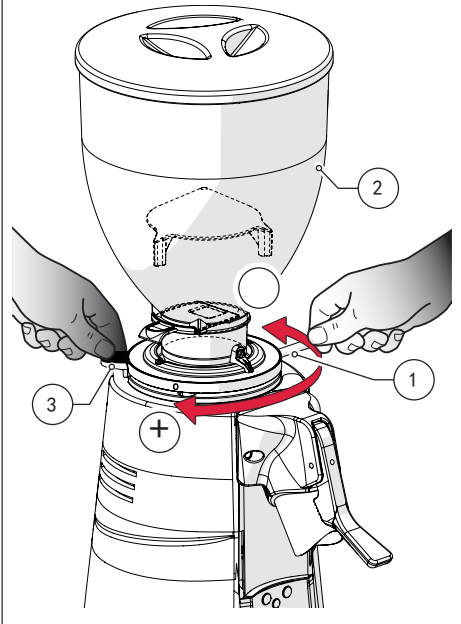
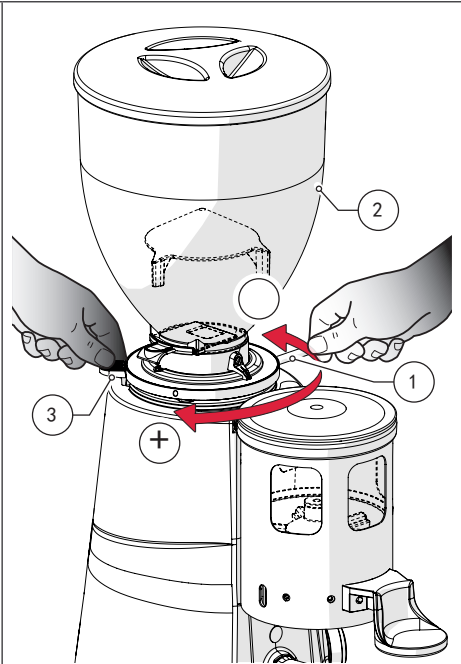
为了改变研磨颗粒度，务必：

- 开启咖啡研磨。
- 长按环锁杆（第3部分）。
- 顺时针将环旋转以磨得更粗。
- 逆时针将环旋转以进行更精细的研磨。
- 松开拉杆（第3部分），从而将环锁在新位置。

注释：只有在F4 A型号定量磨豆机上才没有环锁杆（第3部分）。其位置上有环锁圈（第4部分），后者不需要按下。为了改变研磨度，只需要直接转动调节环（第1部分）。



调节必须在电机运转的情况下进行。建议研磨少量咖啡以目测评估研磨程度。

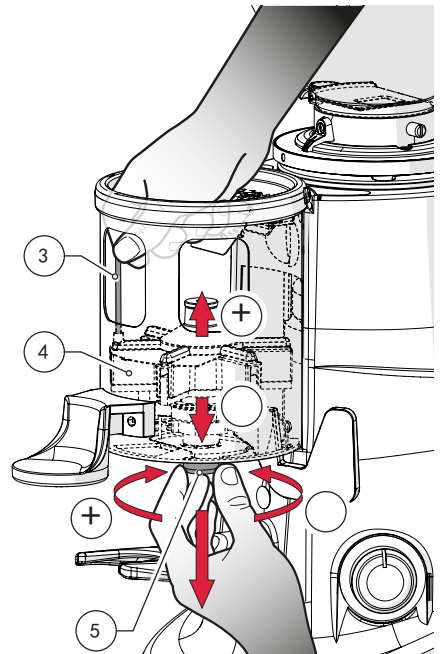
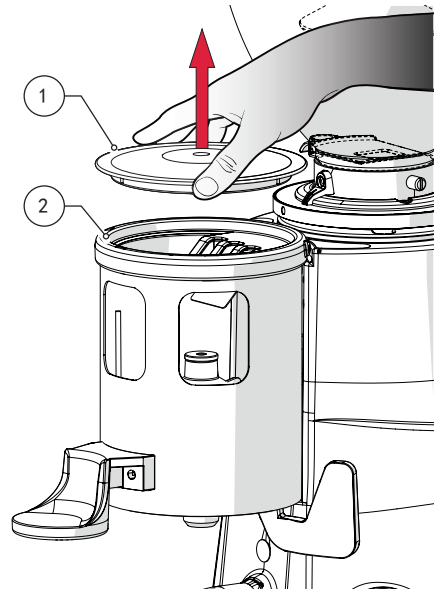


5.4 定量调节（仅限于定量磨豆机）

为了调节每次供应时放出的研磨咖啡量，需要改变定量器内的定量星轮组件。

为此需要：

- 摘掉盖子(第1)从而脱离定量器(第2部分)。
- 抓紧销钉(第3部分)并且保持静止，从而阻碍定量星轮组件(第4部分)在调节期间转动。
- 抓紧定量器下方的调节把手(第5部分)，将其下拉并顺时针转动，从而提高定量星轮组件(从而增加每次定量时供应的咖啡量)。
- 下拉调节把手(第5部分)并逆时针转动，从而降低定量星轮组件(从而减少每次定量时提供的咖啡量)。
- 在调节完成后，松开调节把手(第5部分)和锁紧销钉(第3部分)。
- 利用事先移除的盖子关闭定量器。

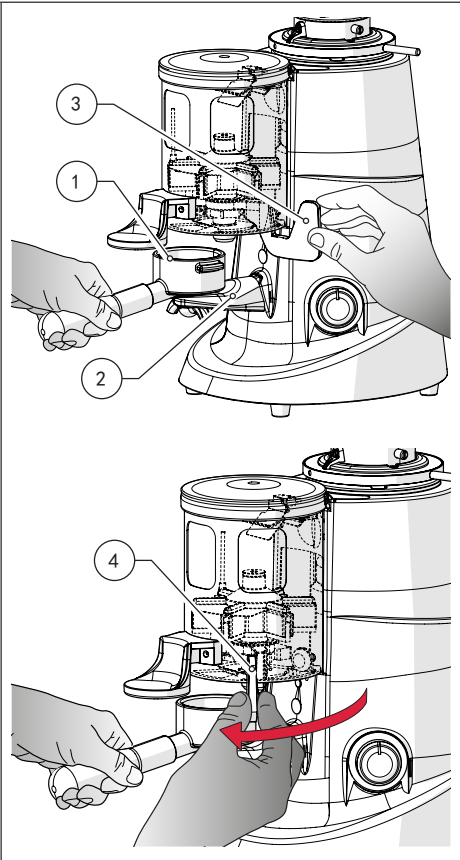


5.5 提取剂量（仅限于定量磨豆机）

为了从定量器内提取一份研磨咖啡，务必：

- 将咖啡机过滤手柄（第1部分）置于设备的支撑叉上（第2部分）。
- 抓住定量杆（第3部分）将其拉动至行程末端（第4部分），以便研磨咖啡从定量器释放到过滤手柄的杯中。
- 在提取完成后，松开定量杆，无盖伴随其返回。
- 如果需要提取双份研磨咖啡，需拉动两次定量杆，不要将过滤杯从叉子上移开。

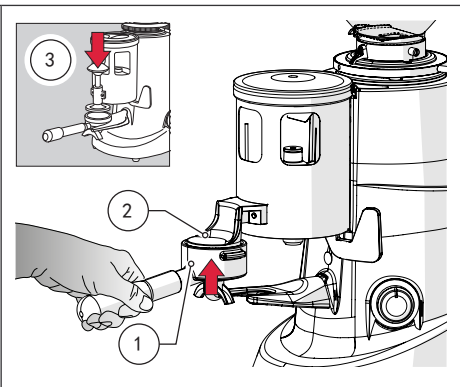
警告：操作定量杆时始终要将其拉到底。不得只拉动一部分。



5.6 按压剂量（仅限于定量磨豆机）

为了按压刚刚提取的咖啡剂量，只需将过滤手柄（第1部分）推向压粉锤（第2部分）。

注释：如果设备配备了弹簧压粉锤（第3部分 - 选配），将过滤手柄置于压盘处的叉子上，随后将旋钮向下按。



5.7 收集研磨好的咖啡（仅限于磨豆机）

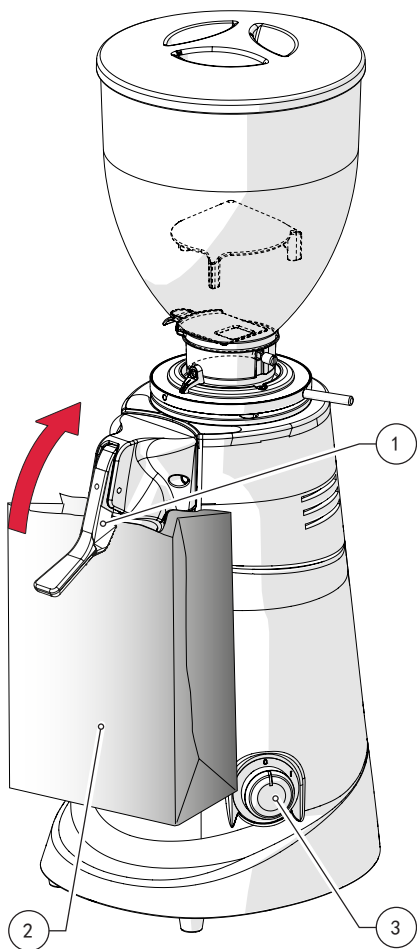
为了收集磨豆机处输出的研磨咖啡，务必：

- 将咖啡排放管上方的袋子锁杆（第1部分）向上拉。
- 将纸袋（第2部分）置于咖啡排放管处，将其固定就位，松开拉杆。

注：用足够大的研磨咖啡收集袋来收纳希望研磨的全部咖啡。

- 通过专门的开关（第3部分）开启磨豆机 [参见 § 5.2.2 和 § 5.2.3] 并等待所需研磨的咖啡量。
- 在研磨了所需的咖啡量后，停止研磨并将开关旋至“0”，从而关闭设备。
- 要移除袋子（第2部分），先将其从锁杆处释放（第3部分）。

警告：确保咖啡输出口无任何阻塞，否则设备会被卡。为了彻底释放研磨咖啡，需要用力操作口部的把手。



6 定量磨豆机维护

6.1 常规维护



注意！ 在对机器进行任何日常维护之前，请将专用开关(图 15)转至“0”(OFF-关)位置以将其与电源断开，然后将电源插头从电源插座(图 16)上拔下。

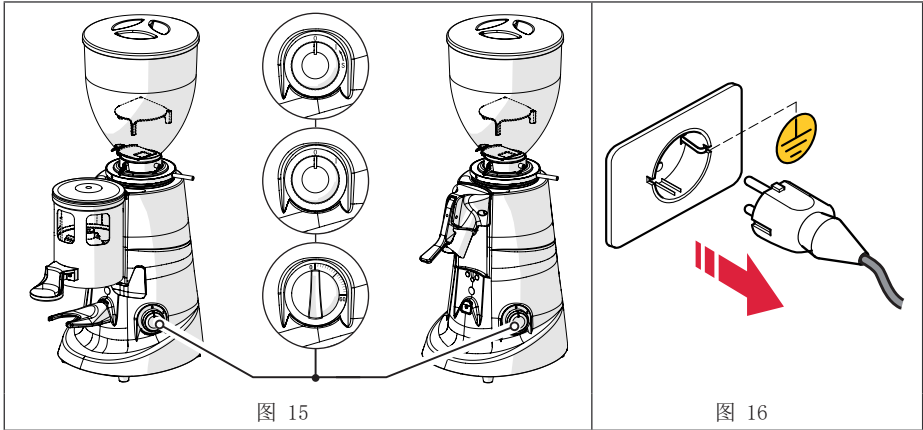


图 15

图 16

下表总结了设备上的所有常规维护措施。

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 建议其客户严格按照指示干预措施，在规定时间内并按照所述方式进行维护。

常规维护干预			
频率	干预类型	执行者	章节
每次使用结束后	仔细清洁设备	使用者	6.1.1
每次使用结束后	检查电源线状态	使用者	6.1.2
每月	精细清洁磨床	使用者	6.1.3
必要时	定量磨豆机停休	使用者	6.1.4
在您设备类型的指定到期日（参见“磨床时长”字段，章节2.5.3和2.5.4）。	磨床更换	合格操作人员或专业技术人员	6.1.5

6.1.1 设备清洁

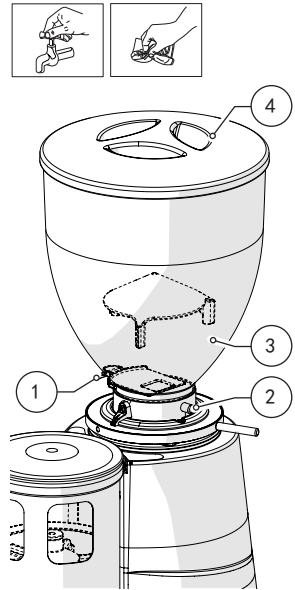
每次结束使用后：彻底清洁机器。

在所有定量磨豆机和磨豆机上

- 关闭闭合帘(第1部分)，拧松固定螺丝(第2部分)并将料斗(第3部分)从设备上摘除。
- 从料斗上取下盖子(第4部分)，并将内部所含的咖啡豆倒空。建议将咖啡倒回原装袋中，然后将其密封以保留其香气。
- 使用热水/非香型清洁剂和适合食品行业的中性PH的脱脂剂清洁料斗的内外表面。请勿使用会损坏料斗表面的研磨海绵和/或腐蚀性洗涤剂。
- 用柔软干布仔细擦干已清洗的零件。



注意！料斗不可在洗碗机中清洗。

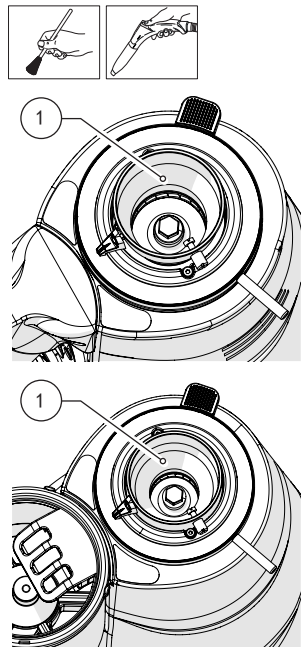


在所有定量磨豆机和磨豆机上

- 用(已清洁并消毒)软毛笔刷和抽吸器移除研磨室内的咖啡豆和残留粉料(第1部分)。



注意！请勿使用水和/或清洁剂清洁研磨室和磨床。

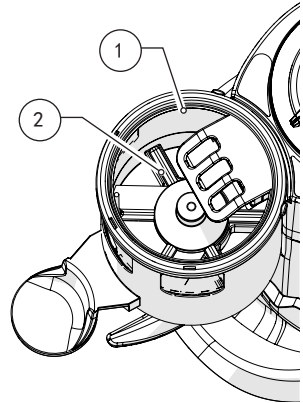


仅在定量磨豆机上

- 移除定量器的盖子，利用（已清洁并消毒）软毛笔刷和一个抽吸器来移除容器（第1部分）以及定量星轮组件内的残留咖啡粉（第2部分）。



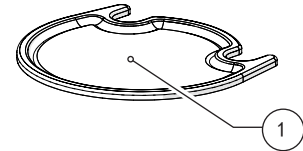
注意！请勿使用水和/或洗洁剂清洁定量器。



仅在定量磨豆机上

用热水和无芳香、中性PH值、食品领域专用的洗涤脱脂产品来清洁咖啡收集盘（第1部分）。

用一块软布擦干。

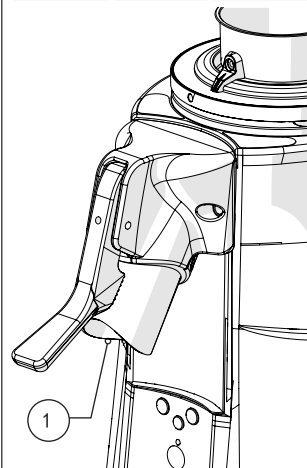
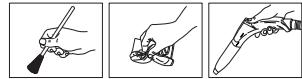


仅限于磨豆机

用干净并消毒的刷子或软毛刷来清洁咖啡排放管内部（第1部分）。



注意！请勿使用水和/或洗洁剂清洁排水管。



在所有定量磨豆机和磨豆机上

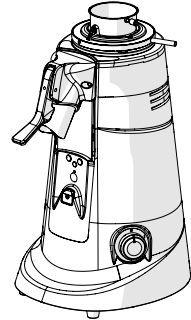
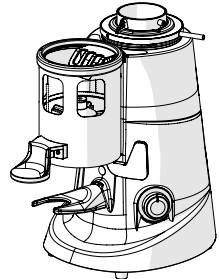
- 机身外部清洁必须使用软布和适合食品领域的产品进行。



注意！请勿使用会损坏机身外表的研磨海绵和/或腐蚀性产品。



注意！禁止喷水或使用蒸汽喷射来清洁机身。



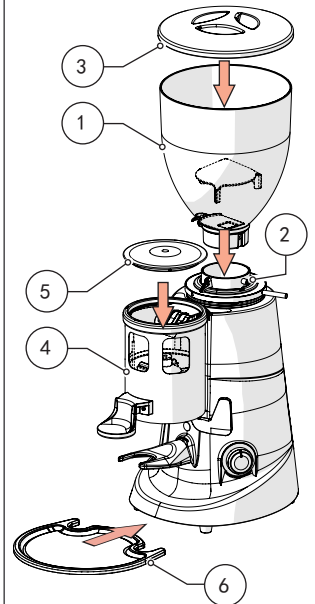
在所有定量磨豆机和磨豆机上

- 在清洁结束后，将料斗（如第1部分）重装在研磨室上，用相应锁定螺丝固定（如第2部分）。
- 用盖子盖上料斗（第4部分）

仅在定量磨豆机上

- 用相对应的盖子（第5部分）盖上定量器（第4部分）。
- 把咖啡收集盘（第6部分）放到定量磨豆机下方。

给机器插上电源并装入咖啡豆后就可以重新使用了。



6.1.2 检查电源线状态

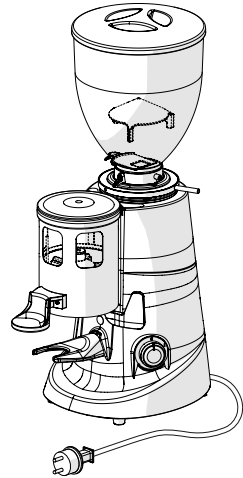
每次使用结束时: 检查电源线。

在所有定量磨豆机和磨豆机上

- 在电线从电源插座断开时, 通过视觉、触觉检查护套是否完整, 线缆是否裸露, 插头是否破损。



注意! 如发现电源线损坏, 请用一条特性相同的线缆进行更换。



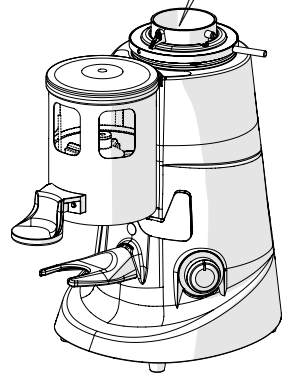
6.1.3 磨床的彻底清洁

每月: 对磨床执行一次彻底清洁。

在所有定量磨豆机和磨豆机上

磨床应每月(或在必要时)彻底清洁一次, 使用市场上销售的清洁咖啡定量磨豆机和/或磨豆机的特定产品(例如, 用于咖啡磨床的PULY GRIND清洁剂)。

- 彻底清洁应在每次使用结束时执行(见段落6.1.1), 机器中应没有咖啡并取下进料斗。
- 磨床的清洁是通过将一定剂量的产品倒入(完全空的)磨床中并开始研磨来进行的。研磨过程中, 产品(呈颗粒状或晶体状)通过从表面上完全清除任何咖啡沉积物、结垢、霉菌和脂肪沉积物, 吸收油分并破坏腐烂而不会留下残留物, 从而使磨床焕然一新。
- 以这种方式, 无需拆卸磨床也无需更改设定的研磨位置即可得以再生。

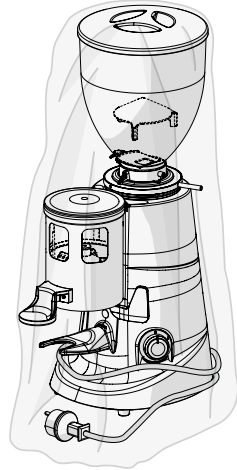


6.1.4 机器停休

如果长时间未使用机器(例如节日、假期等),建议进行以下清洁操作以使其处于良好状态并避免下次重启时可能出现的问题。

必要时:清洁并使机器停休。

- 仔细清洁机器,遵照段落6.1.1中的指示。
- 对磨床执行彻底清洁,遵照段落6.1.3中的指示。
- 从电源插座上拔下电源线。
- 用一块布盖住设备,以防尘防污。



6.1.5 磨床更换

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 推荐的频率用于更换磨床,取决于您的设备型号以及安装磨床类型。关于用研磨咖啡克数表示的更换频率,参考段落2.5.3和2.5.4内的技术数据表。



注意! 磨床的更换必须由合格操作人员进行,或委托使用原始备件的技术人员进行。

6.2 非常规维护

咖啡定量磨豆机和磨豆机没有已计划的非常规维护操作。然而,如果出现了章节”7 异常-原因-补救措施”以外的破损和/或运行不良,严禁执行干预设备,而要通知当地经销商,后者会联系Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 客服,从而解决出现的问题。

7 异常-原因-补救措施

下表显示了可能导致您的机器发生故障和/或无法正常运作的异常情况。对于每种异常都指示了产生异常的可能原因以及为恢复其正确操作而应采取的措施。

异常	原因	补救措施
机器无法开机。	电力不足。	<ul style="list-style-type: none"> • 确保开关位于“I”位置(ON-开)； • 确保插座上游的热磁短路器(如有)处于ON-开位置。 • 确保电源线完整且正确连接到使用地点的电源插座上。
咖啡豆不从进料斗中掉落。	闭合帘关闭。	<ul style="list-style-type: none"> • 打开闭合帘。
研磨期间电机停机。	在磨床之间存在物体或异物的情况下,由于研磨系统的阻塞而导致的电机保护热干预。	<ul style="list-style-type: none"> • 关闭设备并等待其完全冷却。 • 断开设备与电源的连接。 • 关闭闭合帘并卸下进料斗。 • 清洁研磨室并移除任何异物。 • 重组设备并启动一次研磨周期。



注意! 如果在执行了提示的纠正措施后依然存在异常,或出现表格内没有的功能异常,请联系区域经销商,后者将决定是否求助客服 Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司,或委托专业技术人员来维修或检修设备。

8 备件请求

如果需要更换设备的磨损部件（如磨床），终端用户（如咖啡师/餐厅店主/食品店主等）必须联络Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 在当地的经销商，并告知自己的定量磨豆机型号，以便识别、申请和供应原装备件。只有获授权的地区经销商才可以注册我们网站，从而订购必要备件。

地区经销商申请备件时，应当：

- 访问网站www.fiorenzato.com，进入备件专用区并选择终端用户指定的定量磨豆机型号。
- 在专属表格中输入您的凭据访问保留专区（首次访问时需输入个人辨识资料进行注册）。
- 使用官网中的产品分解图选择所需备件。
- 遵循程序步骤完成订单并发送至Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司。
- Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 人员将联系地区经销商，并负责处理请求。



注意！ 切记，必须由专业技术人员进行磨床更换的干预，总而言之，定量磨豆机的所有内件干预都应由上述人士执行。



注意！ Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 对于由非原始备件替换组件以及由不合格人员执行的任何人身伤害和/或设备损坏概不负责。

9 报废



注意！各国对电气和电子产品的报废处置拥有不同法律，因此必须遵守特定法律和报废处置负责机构所规定的要求。

- 如贴在设备上的标识签带有图中所示划掉垃圾桶的符号，表示该产品根据现行法规被归类为电气或电子设备并且符合欧盟指令2002/96/ EC (WEEE)，因此在使用寿命到期时必须将其与生活垃圾分开处理。
- 因此必须将设备免费交送至一家电气和电子设备分类收集中心，或者在购买新的等效设备时将其退还给经销商。
- 用户是在使用寿命结束时将设备转移至适当收集机构以及受当前废品法规规定进行罚款处罚的责任人。为退役设备的后续启动进行适宜的分类回收收集、处理 and 与环境相宜的报废处置，有助于避免对环境和健康的不利影响并有利于合成产品的材料再利用。有关可用收集系统的更多详细信息，请联系当地的废物处理服务部门或购买设备的商店。制造商和进口商直接或通过参加集体计划来履行与环境相兼容的回收、处理与报废责任。



空白页



Fiorenzato M. C. 有限责任公司

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

电话. +39/049 628716 - 传真. +39/049 8956200

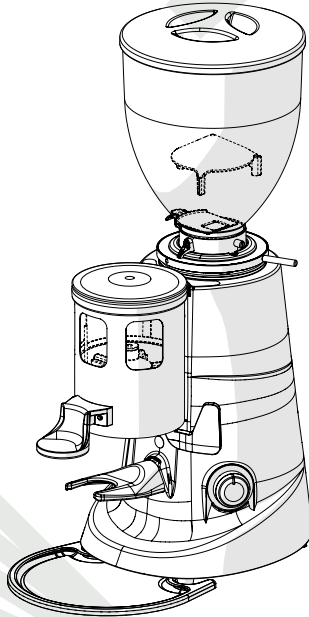
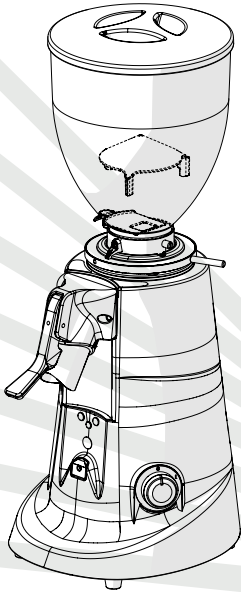
电邮 info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIorenzato

أجهزة طحن ومعايرة البن التقليدية و
مطاحن البن المخصصة للبقالة

F4 A
F5 / F5 D
F6 / F6 D
F71 AK
F71 DK



دليل التركيب والاستخدام
والصيانة



التعليمات الأصلية

مراجعة 00 إصدار 2022/06



اقرأ بعناية هذه التعليمات قبل الاستخدام الأول.

5	معلومات عامة	1
5	معلومات عامة عن الدليل وحالات الرجوع إليه	1.1
5	الرموز المستخدمة في الدليل	2.1
6	تحذيرات للمشتري	3.1
6	بيانات الاتصال بالشركة المصنعة	4.1
6	تعليمات عند طلب أي تدخلات	5.1
7	الضمان	6.1
7	التوجيهات المعمول بها	7.1
8	بيانات التعريف والخصائص التقنية	2
8	المقدمة	1.2
8	التعريف بالجهاز	2.2
9	تحديد الأجزاء الرئيسية للأجهزة	3.2
9	تحديد الأجزاء الرئيسية لأجهزة طحن ومعايرة البن	1.3.2
10	تحديد الأجزاء الرئيسية لمطحنة البن	2.3.2
10	الاستخدام المنشود	4.2
11	المواصفات الفنية	5.2
11	أبعاد وأوزان أجهزة الطحن والمعايرة	1.5.2
11	أبعاد وأوزان مطاحن البن	2.5.2
12	المواصفات الفنية لأجهزة الطحن والمعايرة	3.5.2
13	المواصفات الفنية لمطاحن البن	4.5.2
14	الضوضاء	6.2
14	قواعد السلامة والأمان	3
14	معلومات عامة	1.3
14	تُعفي الشركة المُصنَّعة نفسها من أي مسؤولية عن سوء الاستخدام	2.3
15	تعليمات الاستخدام السليم والأمن	3.3
16	أجهزة الأمان المطبقة على الجهاز	4.3
17	المخاطر المتبقية	5.3
18	ملصقات التحذير المطبقة على الجهاز	6.3
19	التركيب	4
19	التخزين	1.4
19	اختيار نقطة التثبيت	2.4
20	تفريغ الجهاز والتعامل معه	3.4
20	التركيب والتوصيل بالشبكة الكهربائية	4.4
22	استخدام الجهاز	5
22	التحضير لاستخدام جهاز طحن ومعايرة البن ومطحنة البن	1.5
23	أوامر التحكم في الماكينة	2.5
23	مفتاح "O/I/START" على الأجهزة من الإصدار "A"	1.2.5
24	المفتاح مع "مؤقت" على الأجهزة من الإصدار "T"	2.2.5

25	مفتاح "O/I" على الأجهزة من الإصدار "M"	3.2.5
26	ضبط درجة الطحن	3.5
27	ضبط المعايرة (فقط على أجهزة الطحن والمعايرة)	4.5
28	سحب الجرعة (فقط على أجهزة الطحن والمعايرة)	5.5
28	كبس الجرعة (فقط على أجهزة الطحن والمعايرة)	6.5
29	جمع البن المطحون (فقط على مطحنة البن)	7.5

30 6 صيانة جهاز الطحن والمعايرة

30	الصيانة العادية	1.6
	تنظيف الجهاز 31	1.1.6
34	فحص حالة كابل الطاقة	2.1.6
34	التنظيف الشامل لشفرات الطحن	3.1.6
35	وضع الجهاز في وضع الراحة	4.1.6
35	استبدال شفرات الطحن	5.1.6
35	الصيانة الاستثنائية	2.6

36 7 الأعطال - الأسباب - الإصلاحات

37 8 طلب قطع الغيار

38 9 التخلص من الجهاز

1 معلومات عامة

1.1 معلومات عامة عن الدليل وحالات الرجوع إليه

اقرأ بعناية دليل التعليمات هذا قبل التركيب والاستخدام الأول. لجهاز طحن ومعايرة البن أو لمطحنة البن المخصصة للبقالة من شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة



حُزِر دليل التعليمات هذا وفقاً لما ينص عليه التوجيه 2006/42/EC ويزود بجميع الإرشادات المفيدة للمستخدم النهائي لتركيب وضبط واستخدام أجهزة طحن ومعايرة البن ومطاحن البن المخصصة لمحلات البقالة التي تنتجها شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة يجب قراءة محتوى هذا الدليل وفهمه في كل جزء من أجزائه قبل تركيب واستخدام جهازكم ويجب الاحتفاظ به وحفظه في حالة جيدة للسماح بالإطلاع عليه مستقبلاً.

تخضع الصور والبيانات والنصوص والأوصاف الواردة في هذه الوثائق لملكية شركة Fiorenzato M.C. S.r.l. وتعكس الحالة الفنية للماكينة وقت طرحها في السوق.

تسعى شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة دائماً للبحث عن حلول جديدة لتحسين منتجاتها وبالتالي تحتفظ بالحق في إدخال تعديلات بمرور الوقت على جهاز الطحن والمعايرة والوثائق الخاصة به دون اعتبار المنتجات المباعة بالفعل غير ملزمة وأو قديمة.



يتم تحسين الإطلاع على هذا الدليل من خلال فهرس عام والذي يُسهّل تحديد الموضوع محل الاهتمام وسلسلة من الرموز التعريفية التي تلفت انتباه المستخدم إلى المحتويات ذات الأهمية الخاصة بشأن سلامته وبشأن الاستخدام الصحيح للجهاز.

2.1 الرموز المستخدمة في الدليل

تحذير - انتبه! يُشير إلى تحذير أو ملاحظة مهمة تتعلق بوظائف محددة وأو معلومات مفيدة للمستخدم. انتبه إلى الفقرات المميزة بهذا الرمز.



خطر عام - انتبه! علامة تحذير عام. يُشير النص المميز بهذا الرمز إلى أن عدم مراعاة التعليمات الواردة قد يتسبب في تلف الجهاز وأو ينطوي على مخاطر إصابة المستخدم.



الجهاز متصل بمصدر الطاقة - انتبه! يُشير النص المميز بهذا الرمز إلى احتمالية التعرض للصعق بالكهرباء. انتبه للتعليمات الواردة.



عملية مخصصة للفنيين المصرح لهم: يشير النص المميز بهذا الرمز إلى أن الإجراء الموصوف يجب تنفيذه من قِبل فني متخصص (الدعم الفني).



3.1 تحذيرات للمشتري

يعد هذا الدليل، مثله مثل إقرار مطابقة الاتحاد الأوروبي، جزءًا لا يتجزأ من جهازكم، وبالتالي يجب معاملته وحفظه بعناية وإتاحته لجميع المستخدمين ومصاحبة الماكينة عند نقلها أو إعادة بيعها للغير.

في حالة فقدان وأو تدهور هذه الوثيقة، من الممكن طلب نسخة من الشركة المصنعة مع الإشارة إلى كود الدليل الوارد على الغلاف الخلفي.



قبل السماح لمستخدم آخر باستخدام جهاز طحن ومعايرة البن و/أو مطحنة البن المخصصة للبقالة، تأكد من أن هذا المستخدم قد قرأ وفهم محتوى هذا الدليل.

يحتوي دليل التعليمات على كافة الإرشادات وإجراءات الاستخدام التي، إذا تم اتباعها بشكل صحيح، فإنها تسمح بالعمل في أمان دون إلحاق أضرار بنفسك وبالماكينة.

من الإلزامي على المشتري مسؤولية توفير تدريب مناسب على استخدام وصيانة جهاز طحن ومعايرة البن و/أو مطحنة البن المخصصة للبقالة للعمالة المكلفة باستخدامهما.



ندعو المشتري وجميع مستخدمي الجهاز إلى اتباع جميع التحذيرات النوعية الواردة في هذا الدليل بعناية.



4.1 بيانات الاتصال بالشركة المصنعة

إذا كان لديك أية استفسارات يُمكنك الاتصال بشركة فيورناتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة على العنوان التالي:

شركة فيورناتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة

18 شارع ريفالي - سانتا ماريا دي ساللا (فينيتو) - إيطاليا

هاتف +39/049 628716 - فاكس +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

5.1 تعليمات عند طلب أي تدخلات

بالنسبة للدعم الفني على الماكينة، يجب على المستخدم بالضرورة التوجه إلى البائع الذي اشترى منه الجهاز. للحصول على مزيد من المعلومات أو التوضيحات المتعلقة باستخدام و/أو صيانة جهاز الطحن والمعايرة و/أو مطحنة البن المخصصة للبقالة، تبقى شركة فيورناتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة متاحة ويمكن التواصل معها على العناوين الواردة أعلاه.

6.1 الضمان

شركة فيورناتو إم بى ذات المسؤولية المحدودة تطبق على منتجاتها ضماناً لمدة 24 شهراً اعتباراً من تاريخ فاتورة البيع الصادرة من شركة فيورناتو إم بى ذات المسؤولية المحدودة خلال فترة الضمان، تتعهد الشركة المُصنَّعة بالإصلاح أو الاستبدال المجاني للأجزاء و/أو المكونات التي قد تكون معيبة في الأصل بسبب عيوب التصنيع.

يُعتبر الضمان الذي يغطي المنتج لاغئياً في الحالات التالية:

- لم يتم مراعاة التحذيرات/الإرشادات الواردة في هذا الدليل.
- لم يتم تنفيذ عمليات الصيانة الدورية وتنظيف الماكينة من قِبَل مستخدم متخصص على النحو الواجب بشأن طرق التنفيذ الصحيحة.
- تم إسناد أي إصلاحات إلى موظفين غير مؤهلين أو غير مُصرح لهم من قِبَل الشركة المُصنَّعة.
- تم استخدام المنتج لأغراض أخرى غير تلك المحددة في هذا الدليل.
- تم إجراء أي عمليات استبدال باستخدام قطع غيار غير أصلية (يُرجى العلم أن الاستبدال بقطع غيار غير أصلية، بالإضافة إلى إلغاء الضمان، يبطل أيضاً "إعلان المطابقة" المصاحب للجهاز.
- يُعتبر الضمان لاغئياً نتيجة الأضرار التي تلحق بالجهاز بسبب: الإهمال والتركييب و/أو الاستخدام الذي لا يتوافق مع أحكام هذا الدليل، وسوء الصيانة (التنظيف)، والأضرار الناجمة عن البرق والظواهر الجوية، وإمدادات الطاقة غير الصحيحة، والجهد الزائد والتيارات الزائدة.

7.1 التوجيهات المعمول بها

تم تصميم وتصنيع جميع أجهزة طحن ومعايرة البن التي تنتجها شركة فيورناتو إم بى ذات المسؤولية المحدودة طبقاً للاشتراطات الأساسية لتوجيهات الاتحاد الأوروبي التالية:

- 2006/42/EC [التوجيه بشأن الماكينة].
- 2014/35/UE [التوجيه بشأن الجهد المنخفض].
- 2014/30/UE [التوجيه بشأن التوافق الكهرومغناطيسي].
- 2011/65/UE [توجيه الحد من المواد الخطرة "RoHS"].
- 2015/863/UE [توجيه "RoHS" المُعدّل].
- 2012/19/UE [التوجيه بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية "RAEE"].

2 بيانات التعريف والخصائص التقنية

1.2 المقدمة

صُنِعَ القهوة فن ولكي تتعلم أسرارها عليك أن تتبع قواعد دقيقة. إن صيغة الحصول على فنجان مثالي من قهوة الإسبريسو هي في الواقع معقدة للغاية والجزء الذي تؤديه المعدات له أهمية قصوى. ولتحقيق النجاح الأمثل والجودة التي لا جدال فيها، يجب الجمع بين ثلاثة عناصر بشكل صحيح:

- المزيج الرائع.
 - الاستخدام المناسب للمعدات المتاحة.
 - المهارة والحكمة والاحترازية لمن يُعد القهوة. للاستمتاع بقهوة جيدة، خلافاً للاعتقاد السائد، لا يكفي مجرد اختيار مزيج معين.
- تُساهم خبرة ومهارة المُشغل في اتباع الإجراءات الصحيحة لإعداد المشروب واستخدام الآلات المناسبة بشكل كبير في ابتكار تحفة فنية صغيرة. لهذا السبب يولي المحترفون أهمية كبيرة لماكينة قهوة إسبريسو وجهاز الطحن والمعايرة. إن معرفة هذه الأدوات جيداً، والحفاظ عليها في حالة عمل مثالية واستخدامها على أكمل وجه هي مهارة تنتمي إلى سادة القهوة الحقيقيين. تأتي جودة الإسبريسو الرائع من خلال سلسلة من العمليات، من بينها الطحن الذي يلعب دورًا هامًا. وبالتالي، يمثل جهاز الطحن والمعايرة للمشغل إحدى الأدوات الأساسية، التي يجب أن تلي بنيتها مواصفات معينة والتي تتمثل في: المتانة والمقاومة وجودة الوظائف، وهي مواصفات تليها تمامًا جميع أجهزة الطحن والمعايرة التي تنتجها شركة فيورناتزو إم بي ذات المسؤولية المحدودة

2.2 التعريف بالجهاز

على الجانب الأيسر من جميع أجهزة الطحن والمعايرة التي تنتجها شركة فيورناتزو إم بي ذات المسؤولية المحدودة، يُثبت ملصق تعريفى والذي يعرض دائماً البيانات التالية:

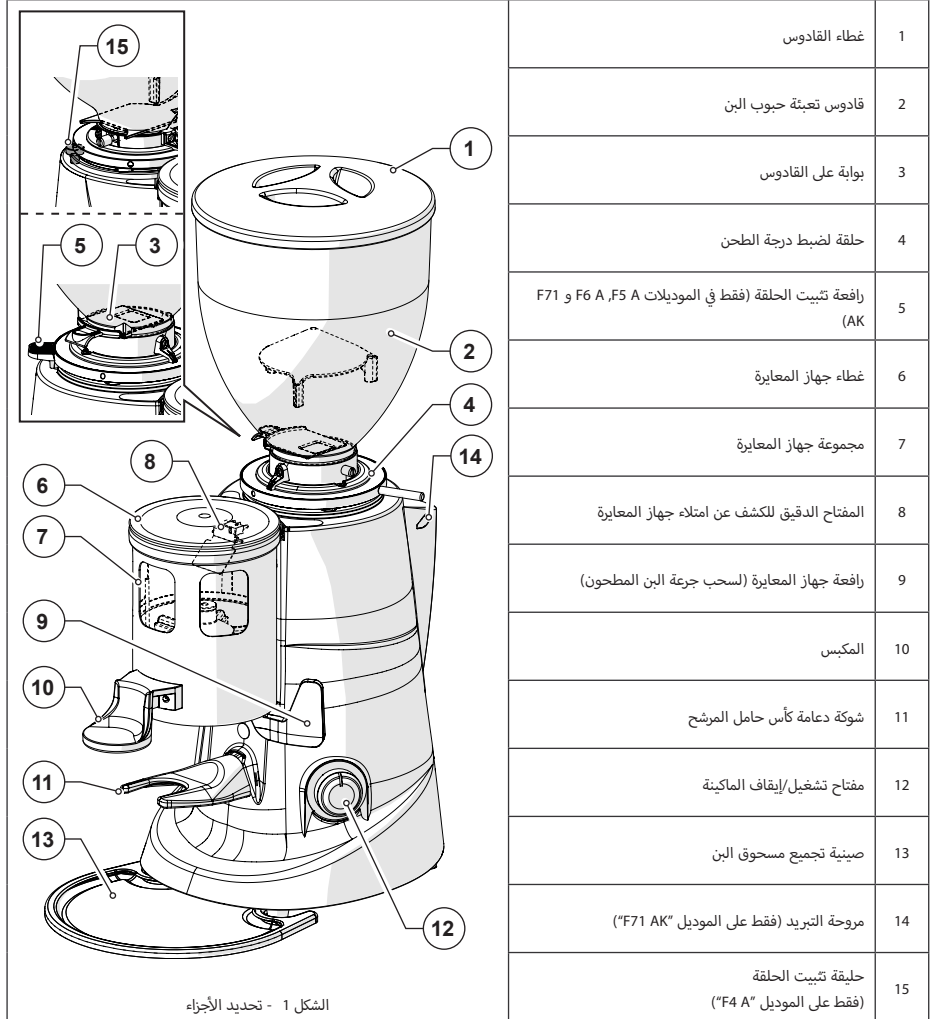
	<ul style="list-style-type: none"> • بيانات شركة فيورناتزو إم بي ذات المسؤولية المحدودة • علامة المطابقة للأمان والسلامة الأوروبية CE وسنة الصنع. • أي علامات تصديق أخرى. • الطراز والرقم التسلسلي. • القوة التشغيلية للجهاز. • الجهد والتردد المطلوب للتغذية بالطاقة. <p>ملحوظة: يعرض الشكل موديل جهاز طحن ومعايرة البن F5 A. يوضع الملصق التعريفى بطريقة مماثلة على جميع أجهزة الطحن والمعايرة وعلى جميع مطاحن البن المخصصة للبقالة التي تنتجها Fiorenzato.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2 تحديد الأجزاء الرئيسية للأجهزة

تتكون جميع أجهزة طحن ومعايرة البن ومطاحن البن من جسم الماكينة المزود بجميع الأجهزة اللازمة لتنفيذ طحن البن وقادوس تغذية على الجزء العلوي لتغذية حبوب البن المحمصة المطلوب طحنها. يتم عرض تحديد الأجزاء الرئيسية للأجهزة المختلفة في الفقرات اللاحقة.

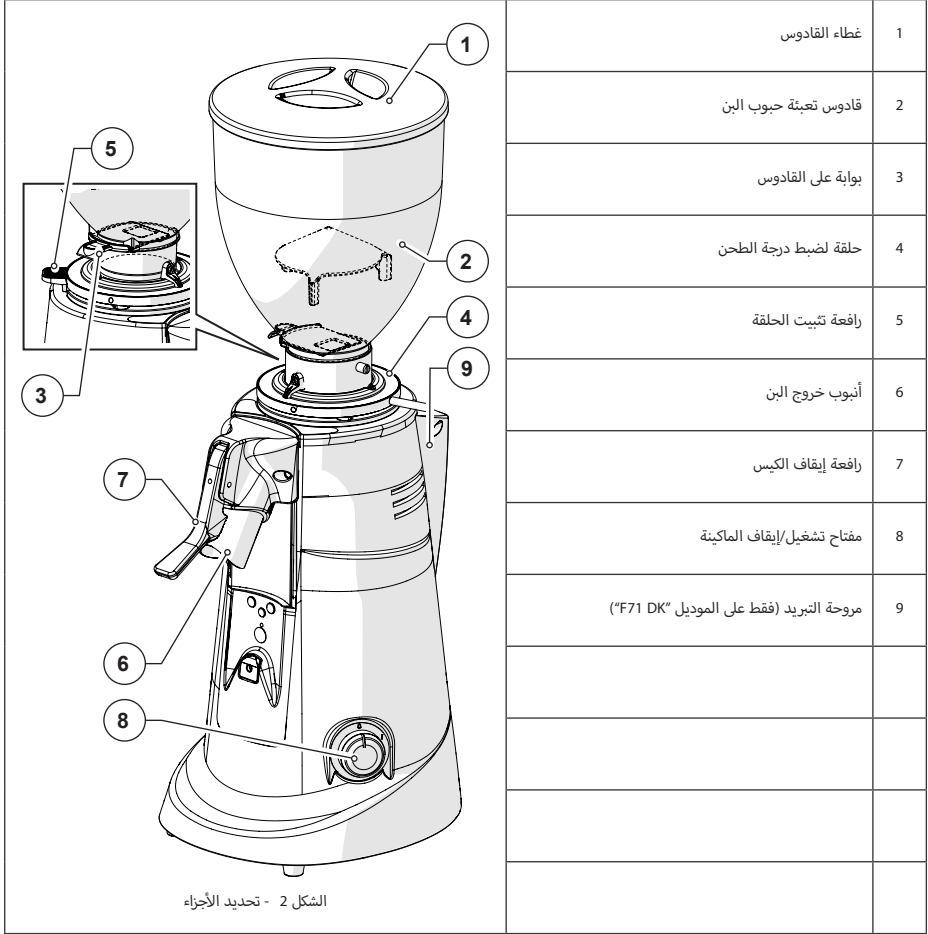
1.3.2 تحديد الأجزاء الرئيسية لأجهزة طحن ومعايرة البن

بالإشارة إلى 1 لكشلا أجهزة **طحن ومعايرة البن** موديل **F4 A , F5 , F6 , F71 AK** فإنها تتكون من الأجزاء الرئيسية التالية:



2.3.2 تحديد الأجزاء الرئيسية لمطحنة البن

بالإشارة 2 لكشلا إلى مطاحن البن موديل F5, F6 و F71 DK فإنها تتكون من الأجزاء الرئيسية التالية:



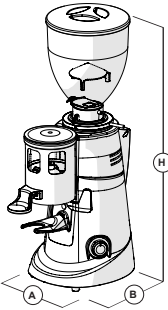
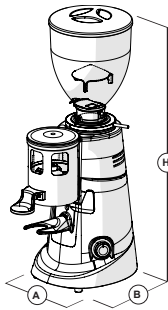
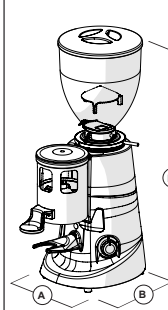
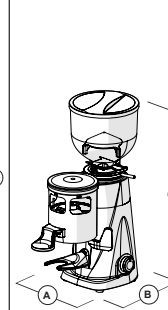
4.2 الاستخدام المنشود

تم تصميم هذا الجهاز حصرياً لطحن حبوب البن المحمص، أي استخدام آخر يعتبر غير لائق وبالتالي يُشكل خطراً. تُعفي الشركة المصنعة نفسها من أية مسئولية عن أية أضرار ناتجة عن الاستخدام غير المناسب أو الخاطئ. لا تستخدم الجهاز لطحن أنواع أخرى من الأطعمة أو أي حبوب أخرى. أجهزة الطحن والمعايرة الخاصة بنا عبارة عن أجهزة مخصصة للعمالة المؤهلة للاستخدام المهني وليس للاستخدام المنزلي.

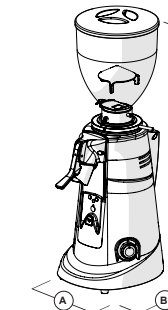
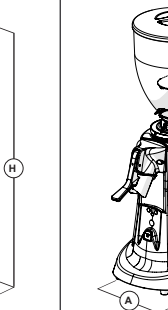
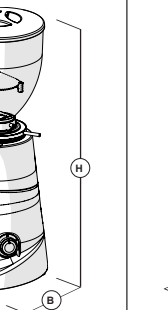
5.2 المواصفات الفنية

تنتج شركة فيورناتو إم بي بي ذات المسؤولية المحدودة أجهزة طحن ومعايرة البن التقليدية ومطاحن البن بموديلاتٍ مختلفة. تعرض الجداول الواردة أدناه المقاسات الإجمالية والمواصفات الفنية الرئيسية لأجهزة طحن ومعايرة البن ومطاحن البن، مقسمة حسب نوع الجهاز.

1.5.2 أبعاد وأوزان أجهزة الطحن والمعايرة

F71 AK	F6	F5	F4 A	الموديل
				
670 x 270 x 230	670 x 270 x 230	615 x 270 x 230	734 x 402 x 169	الأبعاد [م H x B x A]
21	16	14	10	الوزن الصافي [كجم]

2.5.2 أبعاد وأوزان مطاحن البن

F71 DK	F5 D	F4 D	الموديل
			
670 x 270 x 230	670 x 270 x 230	615 x 270 x 230	الأبعاد [م H x B x A]
19	15.5	13	الوزن الصافي [كجم]

3.5.2 المواصفات الفنية لأجهزة الطحن والمعايرة

F71 AK	F6	F5	F4 A	الموديل	
					
نظام التغذية الكهربائية	نظام التغذية الكهربائية	نظام التغذية الكهربائية	نظام التغذية الكهربائية	نظام التغذية الكهربائية	
240-220 فولت 50 مللي أمبير	240-220 فولت 50 مللي أمبير	240-220 فولت 50 مللي أمبير	240-220 فولت 50 مللي أمبير	نظام التغذية الكهربائية	
القوة التشغيلية [واط]	القوة التشغيلية [واط]	القوة التشغيلية [واط]	القوة التشغيلية [واط]	القوة التشغيلية [واط]	
850	650	350	250	القوة التشغيلية [واط]	
نوع شفرات الطحن	نوع شفرات الطحن	نوع شفرات الطحن	نوع شفرات الطحن	نوع شفرات الطحن	
مخروطية	مسطحة	مسطحة	مسطحة	نوع شفرات الطحن	
قطر شفرات الطحن [مم]	قطر شفرات الطحن [مم]	قطر شفرات الطحن [مم]	قطر شفرات الطحن [مم]	قطر شفرات الطحن [مم]	
71	83	64	58	قطر شفرات الطحن [مم]	
سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	
50 عند 450 هرتز	1400 عند 50 هرتز	1350 عند 50 هرتز	1400 عند 50 هرتز	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	
500 عند 60 هرتز	1600 عند 60 هرتز	1550 عند 60 هرتز	1600 عند 60 هرتز	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	
سعة القادوس [جم]	سعة القادوس [جم]	سعة القادوس [جم]	سعة القادوس [جم]	سعة القادوس [جم]	
1500	1500	1500	500	سعة القادوس [جم]	
سعة جهاز المعايرة [جم]	سعة جهاز المعايرة [جم]	سعة جهاز المعايرة [جم]	سعة جهاز المعايرة [جم]	سعة جهاز المعايرة [جم]	
250	250	250	250	سعة جهاز المعايرة [جم]	
ضبط الجرعة لكل شوط [جم]	ضبط الجرعة لكل شوط [جم]	ضبط الجرعة لكل شوط [جم]	ضبط الجرعة لكل شوط [جم]	ضبط الجرعة لكل شوط [جم]	
10÷5,5	10÷5,5	10÷5,5	10÷5,5	ضبط الجرعة لكل شوط [جم]	
الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	
حتى 14	حتى 6	حتى 2	حتى 1	الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	
الإصدارات المتاحة (وضع التشغيل)					
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	مع مفتاح دقيق للتعبئة الأوتوماتيكية لجهاز المعايرة	A
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مع مؤقت (أقصى وقت للطحن = 60 ثانية/دورة)	T
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	مع مفتاح (تشغيل/إيقاف)	M
وتيرة استبدال شفرات الطحن معبر عنها بوحدة كجم من البن المطحون					
عمر شفرات الطحن القياسية	عمر شفرات الطحن القياسية	عمر شفرات الطحن القياسية	عمر شفرات الطحن القياسية	عمر شفرات الطحن القياسية	
1200	600	400	250	عمر شفرات الطحن القياسية	
عمر شفرات الطحن Red Speed	عمر شفرات الطحن Red Speed	عمر شفرات الطحن Red Speed	عمر شفرات الطحن Red Speed	عمر شفرات الطحن Red Speed	
4800	2400	1600	/	عمر شفرات الطحن Red Speed	
اختياري					
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	جرس 500 جم	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	مكبس من المعدن	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	مكبس بنايوس	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	رافعة جهاز المعايرة على الجانب الأيسر	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	شفرات الطحن "Red Speed"	

4.5.2 المواصفات الفنية لمطاحن البن

F71 DK	F6 D	F5 D	الموديل	
				
240-220 فولت 50 مللي أمبير	240-220 فولت 50 مللي أمبير	240-220 فولت 50 مللي أمبير	نظام التغذية الكهربائية	
850	650	350	القوة التشغيلية [واط]	
مخروطية	مسطحة	مسطحة	نوع شفرات الطحن	
71	83	64	قطر شفرات الطحن [مم]	
300 عند 50 هرتز	1400 عند 50 هرتز	1350 عند 50 هرتز	سرعة دوران شفرات الطحن [دورة/دقيقة]	
300 عند 60 هرتز	1600 عند 60 هرتز	1550 عند 60 هرتز		
1500	1500	1500	سعة القادوس [جرم]	
250	250	250	سعة جهاز المعايرة [جرم]	
10÷5,5	10÷5,5	10÷5,5	ضبط الجرعة لكل شوط [جرم]	
حتى 14	حتى 6	حتى 2	الاستخدام الموصى به [كجم/يوم]	
الإصدارات المتاحة (وضع التشغيل)				
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	مع مؤقت (أقصى زمن للتشغيل = 60 ثانية/الدورة)	T
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	مع مفتاح (تشغيل/إيقاف)	M
وتيرة استبدال شفرات الطحن معبر عنها بوحدة كجم من البن المطحون				
1200	600	400	عمر شفرات الطحن القياسية	
4800	2400	1600	عمر شفرات الطحن Red Speed	
اختياري				
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	جرس 500 جرم	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	شفرات الطحن "Red Speed"	

6.2 الضوضاء

إن الحد الأقصى للانبعاث الصوتي من أجهزة الطحن والمعايرة التي تنتجها، والذي تم قياسه في غرفة صدى UNI EN ISO 3741 وفقاً لمعايير EN 60704-1، يتوافق مع معايير EN 60704-1: 1998 و EN 60704-3: 1996. المستوى المكافئ للتعرض الصوتي على المشغل، المرتبط حصرياً بتشغيل الجهاز لمدة 240 دقيقة في ثماني ساعات، يساوي **78 ديسيبل (A)**، وفقاً للتوجيه الأوروبي 86/188/EEC والمراجعة اللاحقة له 2003/1 0/EEC. لذلك لا يتطلب استخدام الجهاز أي احتياطات ضد المخاطر الناجمة عن التعرض للضوضاء في مكان العمل (المواد 8-3 من 2003/1 0/EEC).



3 قواعد السلامة والأمان

1.3 معلومات عامة

يتعين على المشتري القيام بإبلاغ جميع العمالة المستخدمة بالمخاطر المحتملة الناتجة عن الاستخدام غير المناسب للجهاز وبأجهزة الأمان المتبناة من قبل الشركة المصنعة والقواعد العامة بشأن الوقاية من الإصابات المنصوص عليها في توجيهات الاتحاد الأوروبي وفي تشريعات البلد الذي يُستخدم فيه الجهاز. يجب أن يحيط المستخدمون علماً بموضع وتشغيل جميع أدوات التحكم ومواصفات الماكينة الواردة في هذا الدليل.

تحذير! قبل تركيب وتشغيل واستخدام جهاز الطحن والمعايرة الذي تنتجه شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة للمرة الأولى، من الضروري قراءة وفهم جميع محتويات هذه الوثيقة وملف "تعليمات السلامة".



تنبيه: يُمكن أن يؤدي العبث أو الاستبدال غير المصرح به لجزء واحد أو أكثر من أجزاء الماكينة، واعتماد الملحقات التي تعدل من استخدام نفس الجهاز واستخدام قطع غيار غير أصلية، إلى مخاطر الإصابة وإعاقة الأداء السليم للجهاز.



تُعفي شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة نفسها من أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص و/أو الأشياء.



2.3 تُعفي الشركة المُصنَّعة نفسها من أي مسؤولية عن سوء الاستخدام

شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة تُعفي نفسها من أية مسؤولية ويسقط الضمان في حالة الإهمال عند استخدام الماكينة أو عدم التزام المستخدم بتعليمات الاستخدام الواردة في هذا الدليل.

يُعتبر أي استخدام للجهاز بخلاف ما هو موصوف في هذا الدليل غير لائق.



أثناء استخدام الجهاز، لا يُسمح بالقيام بأي أعمال أو أنشطة غير لائقة والتي بدورها قد تتسبب بشكل عام في مخاطر على سلامة المستخدمين و/أو تلف الجهاز.

ومن بين أشكال سوء الاستخدام المتوقع بشكل معقول ما يلي:

- استخدام الماكينة لطحن أي منتجات أخرى بخلاف حبوب البن المحمصة (مثل الفلفل والملح وما إلى ذلك).
- استخدام الجهاز مع البن المطحون مسبقاً.
- الاستخدام غير الصحيح للجهاز من قِبل عمالة غير مدربة على الاستخدام و/أو التي لم تطلع على دليل التعليمات هذا.
- استخدام قطع غيار غير أصلية و/أو غير نوعية لموديل جهاز الطحن والمعايرة الذي بحوزتكم.
- استخدام الماكينة في بيئة قابلة للانفجار.

علاوة على ذلك، يجب على المستخدم ألا يقوم بما يلي وتحت أي ظرف من الظروف:

- محاولة إزالة أي أجسام غريبة سقطت عن طريق الخطأ في قادوس تغذية البن و/أو منطقة الطحن دون فصل الجهاز أولاً عن مصدر الطاقة.
- استخدام الجهاز بأي رطوبة أو مبللة.
- إدخال السوائل من أي نوع في قادوس تغذية البن ومنطقة الطحن.
- أدخل البن المطحون مسبقاً داخل القادوس.

في حالة السلوك غير الطبيعي للماكينة، يختص المشغلون المكلفون بالصيانة بأي نوع من التدخل اللازم.



3.3 تعليمات الاستخدام السليم والأمن

لضمان سلامة المستخدم وإدارة الجهاز على النحو الأمثل، من المهم تلبية بعض الشروط البسيطة والمهمة، وهي:

- تجنب إساءة استخدام كابل التغذية بالتيار الكهربائي. استخدم فقط الكابلات أو أسلاك التمديد المناسبة للقوة التشغيلية المثبتة في الماكينة.
- يُرجى حماية الكابل من درجات الحرارة المرتفعة والزيت والحواف الحادة.
- إن أية تغيرات عن التشغيل الطبيعي (زيادة استهلاك الطاقة، ارتفاع درجة الحرارة، الاهتزازات المفرطة، الضوضاء غير الطبيعية) تنبئ بأن التشغيل غير صحيح. لمنع الأعطال، التي يُمكن أن تتسبب بشكل مباشر أو غير مباشر في إلحاق الضرر بالأشخاص أو بالجهاز، قم بإجراء الصيانة اللازمة أو، إذا لزم الأمر، اتصل بتاجر التجزئة أو الفني المتخصص.
- جهاز ثقيل! نوخّ الانتباه أثناء مراحل النقل والتحرك والتركيب! انظر الفقرة 5.2 لتتعرف على وزن الجهاز والفصل 4 لتتعرف على التحريك الصحيح.

4.3 أجهزة الأمان المطبقة على الجهاز

جميع أجهزة طحن ومعايرة البن ومطاحن البن التي تنتجها شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة مزودة بأجهزة ميكانيكية وكهروميكانيكية مناسبة قادرة على حماية سلامة المستخدم وسلامة/وظائف الجهاز أثناء استخدامه.



على وجه الخصوص، تتوفر على الماكينات أجهزة الأمان التالية:

• أداة الحماية الحرارية للمحرك (موجودة على جميع الأجهزة)

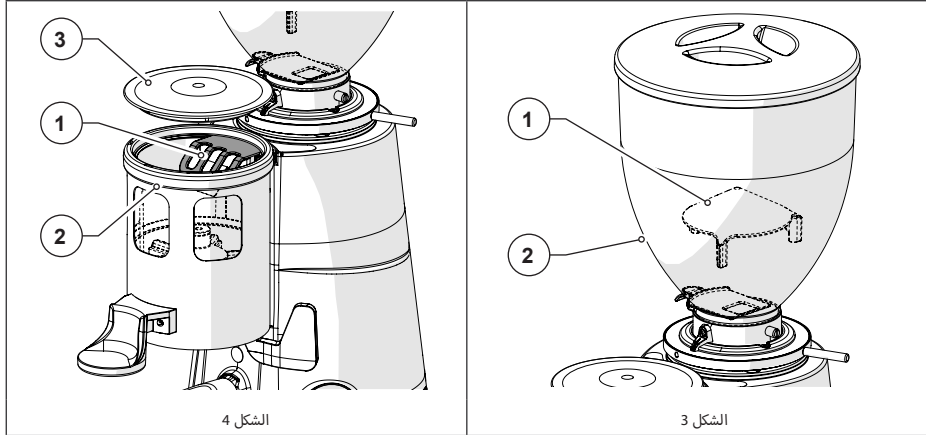
يحتوي محرك الجهاز على حماية حرارية تحميه من السخونة المفرطة بسبب التيارات الزائدة ويتدخل من خلال قطع التغذية الكهربائية عن المحرك. في حالة تدخل الحماية الحرارية بسبب خلل في التشغيل (على سبيل المثال تعثر شفرات الطحن)، فمن الضروري إطفاء الجهاز بالعمل على المفتاح الكهربائي وفصل قابس التوصيل عن الشبكة الكهربائية والتوجه للعمالة المؤهلة فنياً. لا تتدخل أبداً على الجهاز المتصل بالجهد الكهربائي نظراً لوجود مخاطر إعادة التشغيل المفاجئ للمحرك. إذا ارتفعت حرارة الجهاز بسبب تعثر المحرك، من الضروري الانتظار حتى يبرد قبل التدخل.

• المفاتيح المانع للاختراق على قادوس تغذية البن (الشكل 3)

يسمح المفاتيح المانع للاختراق (الجزء 1) الموجود داخل جميع قواديس التغذية (الجزء 2) بمرور حبوب البن نحو غرفة الطحن مع منع إدخال الأصابع بشكل عرضي من قبل المشغل.

• حماية مخرج البن على أجهزة الطحن والمعايرة (الشكل 4)

أنبوب خروج البن في جميع أجهزة الطحن والمعايرة محمي بشبكة بلاستيكية مخصصة (الجزء 1)، متكاملة مع جسم جهاز المعايرة (الجزء 2) والتي تمنع إدخال الأصابع إلى غرفة الطحن عند إزالة غطاء جهاز المعايرة (الجزء 3).



• رافعة تثبيت الحلقة (الشكل 5)

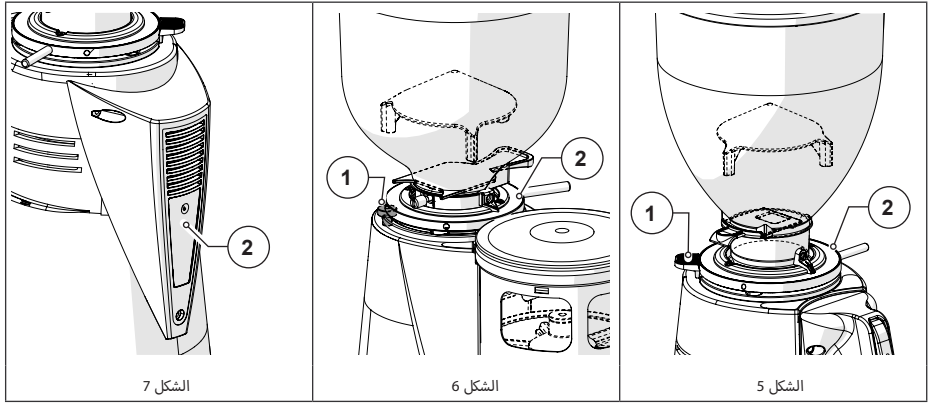
على جميع الأجهزة (باستثناء جهاز الطحن والمعايرة موديل F4A)، توجد رافعة تثبيت الحلقة (الجزء 1) والتي تمنع الدوران العرضي للحلقة الضبط (الجزء 2). لا يمكن تدوير الحلقة إلا من خلال المحافظة على الضغط على رافعة تثبيت الحلقة.

• حلقة تثبيت الحلقة (الشكل 6)

على جهاز الطحن والمعايرة موديل F4A، توجد حلقة تثبيت الحلقة (الجزء 1) والتي تمنع الدوران العرضي للحلقة الضبط (الجزء 2). لا يمكن تدوير حلقة الضبط إلا عن طريق ممارسة قوة مستمرة على الحلقة نفسها.

• مروحة التبريد (الشكل 7)

فقط على جهاز الطحن والمعايرة موديل F71 AK وعلى مطحنة البن موديل F71 DK تتوفر، على الجزء الخلفي من جسم الماكينة، مروحة تبريد (الجزء 1) والتي تسمح بتجنب سخونة محرك تشغيل شفرات الطحن. يتم تشغيل هذه المروحة إلكترونياً.



5.3 المخاطر المتبقية

تنت شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة أثناء تصميم جميع الماكينات الاحتياطات اللازمة لضمان استخدام جهاز الطحن والمعايرة في ظروف السلامة القصوى. ومع ذلك، أثناء تركيب الجهاز وتنظيفه وصيانته، تظل مخاطر متبقية غير قابلة للإزالة والتي يمكن مواجهتها آثارها عن طريق التدريب المناسب للمستخدم وفقاً للأحكام الواردة في الجدول التالي.

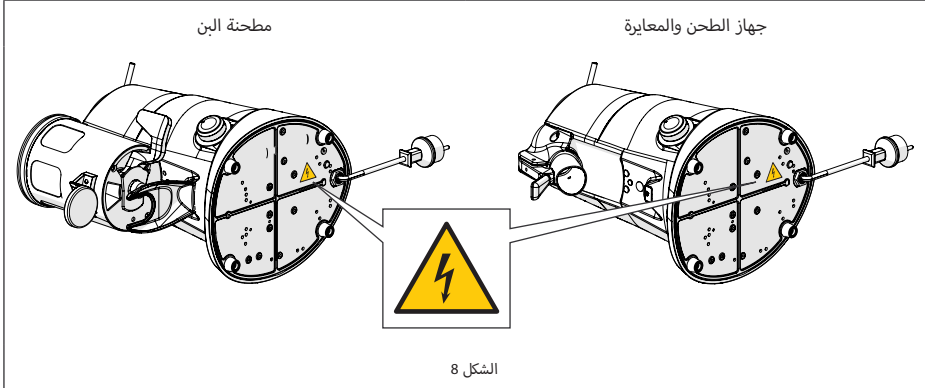
لكل خطر متبقي، يتم توضيح الأحكام المفيدة للحد من وأو إلغاء المخاطر الفردية.

أحكام لتقليل الخطر	متواجد خلال:	الخطر المتبقي
<ul style="list-style-type: none"> • أمسك الجهاز بإحكام قبل تحريكه. • تأكد من أن لديك مساحة كافية لتحريك الجهاز بأمان للحيلولة دون الاصطدام بأي عقبات. • استخدم قفازات مانعة للانزلاق لتحريك جهاز الطحن والمعايرة. 	<p>تحريك الجهاز من أجل:</p> <ul style="list-style-type: none"> • التفريغ. • التركيب. • تحريك الجهاز لتنظيف سطح الدعم النسبي. 	 <p>تشوهات وأوساخ في الأطراف العلوية والسفلية بسبب وزن الجهاز</p>
<ul style="list-style-type: none"> • تحقق بشكل متكرر من سلامة سلك الطاقة واستبدله في حالة اكتشاف أي عيب أو تلف. • تأكد من أن المفتاح الكهربائي في الموضع "O" (إيقاف) قبل توصيل كابل الطاقة بجهاز الطحن والمعايرة. 	<ul style="list-style-type: none"> • توصيل وفصل كابل التغذية بالتيار الكهربائي. 	 <p>الصدمات الكهربائية</p>

6.3 ملصقات التحذير المطبقة على الجهاز

على الجزء السفلي من جهاز الطحن والمعايرة، بالقرب من كابل الطاقة، تُثبت ملصق لاصق (انظر الشكل 1) الذي يشير إلى خطر الصعق الكهربائي. يشير الملصق إلى وجود مكونات تحت الجهد الكهربائي داخل جسم الماكينة.

تحذير! يُحظر إزالة غطاء الغلق السفلي والقابس متصل بمقيس التغذية الكهربائي. جميع عمليات الصيانة الكهربائيّة (مثل استبدال كابل الطاقة التالف) يجب أن تُنفَّذ بواسطة عمالة مؤهلة وبعد فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائيّة.



الشكل 8

4 التركيب

تحذير! قبل الشروع في تركيب وتشغيل الجهاز، اقرأ ما يلي بعناية.



1.4 التخزين

- إن لم يتم تركيب الجهاز فوراً في مكان الاستخدام واستدعت الضرورة التخزين المؤقت له، ننصح بتخزينه في مكان آمن يلي الخصائص التالية:
- أن يكون المكان المختار للتخزين المؤقت للجهاز عبارة عن بيئة مغلقة محمية من أشعة الشمس والطقس السيئ.
 - أن تتراوح درجة حرارة مكان التخزين بين 5° مئوية و 40° مئوية، مع رطوبة نسبية تتراوح بين 30% و 90%.
 - إذا استدعت الضرورة بقاء الجهاز في المخزن لفترة طويلة قبل تركيبه، ننصح بحفظه في عبوته الأصلية لضمان حماية مناسبة بقدر أكبر.

2.4 اختيار نقطة التثبيت

بالأخذ في الاعتبار وظيفة جهاز الطحن والمعايرة، ننصح بوضعه بالقرب من ماكينة صنع القهوة؛ بينما مطحنة البن المخصصة للبقالة يمكن وضعها في أي مكان آخر والذي يفي في جميع الأحوال بالشروط الواردة فيما يلي.

قبل القيام بتركيب الجهاز تأكد مما يلي:

- أن السطح المخصص لوضع الجهاز مسطح ومستوي جيداً ومقاوم بما يكفي لتحمل وزنه؛
- أن المساحة المتاحة واسعة بما يكفي للسماح بالتركيب الصحيح والاستخدام السهل للجهاز؛
- يجب عدم تركيب الجهاز بالقرب من الأحواض و/أو الصنابير التي يُمكن أن تبثه بنفثات و/أو رذاذ الماء؛
- يجب أن يكون مكان الاستخدام مضاءً بشكل كافٍ وجيد التهوية؛
- يجب أن يوجد بالقرب من نقطة التثبيت مقبس للتوصيل الكهربائي للجهاز وفقاً للوائح المعمول بها في بلد الاستخدام.

تحذير! يجب أن يكون المقبس مزوداً بنظام تأريض فعّال.



تحذير! كذلك يجب أن تكون شبكة التغذية الكهربائية مزودة بمفتاح أمان مغناطيسي حراري قبل المقبس، في موضع معروف ويسهل الوصول إليه من قبل المشغل، من أجل حماية الجهاز من الأحمال الزائدة وتقلبات الجهد الكهربائي والمستخدم من مخاطر الصعق الكهربائي.



3.4 تفريغ الجهاز والتعامل معه

بعد فتح العبوة، تحقق بعناية من أن الجهاز سليم وأنه لا توجد به أجزاء معيبة.

- افتح العبوة بالقرب من نقطة التثبيت، وتأكد من وجود مساحة كافية للتعامل مع الجهاز بأمان.
- أخرج الجهاز من العبوة، وامسكه بثبات وإحكام.
- ضع جهاز طحن ومعايرة البن أو مطحنة البن على سطح الاستخدام.

تحذير! نوحّ أقصى انتباه أثناء تحريك الجهاز. إن وزنه (الذي يتراوح من 10 إلى 21 كجم بناءً على الموديل) والشكل المستدير الخاص لجسم الماكينة يمكن أن يُسبباً مخاطر الانزلاق وفقدان التماسك مع احتمال السقوط والإصابة بالكدمات/السحق للقدمين أثناء الرفع و/أو لليدين أثناء وضع الجهاز على سطح العمل.



تحذير! يجب ألا تُترك أجزاء التغليف في متناول يد الأطفال لأنها مصدر خطر محتمل. احتفظ بالعبوة حتى انتهاء الضمان.

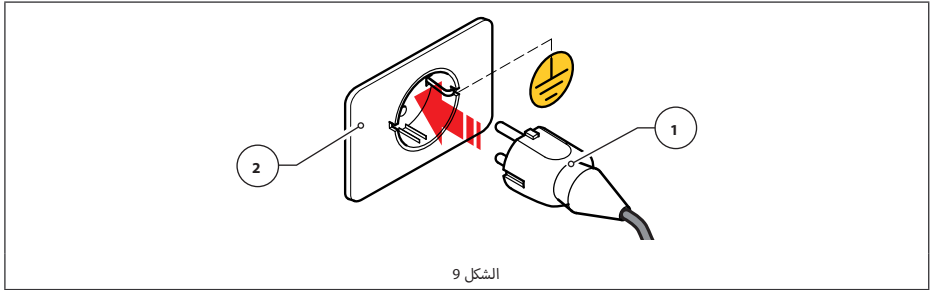


4.4 التركيب والتوصيل بالشبكة الكهربائية

من أجل إكمال تركيب جهازكمر الجديد والبدء في استخدامه يكفي:

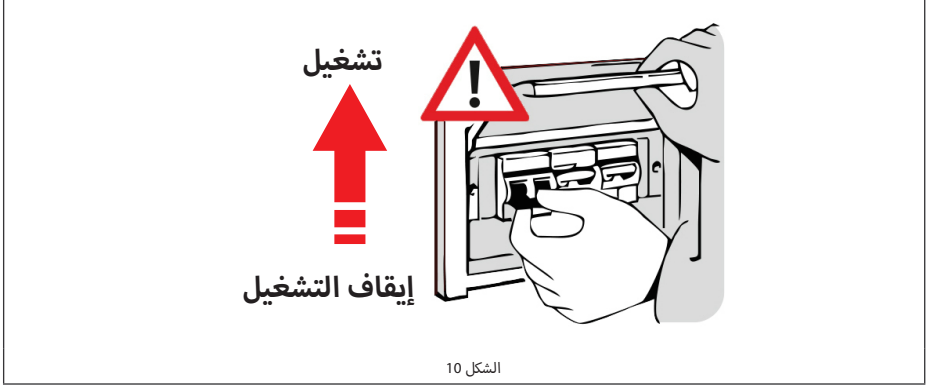
- التأكد من أن جهد شبكة التغذية الكهربائية يلي اشتراطات التغذية المطلوبة وأن القدرة الكهربائية للنظام كافية لتحمل الطاقة التي يستهلكها الجهاز (انظر الملصق التعريفي للمنتج المثبت على جانب جهاز الطحن والمعايرة).
- أدخل قابس كابل الطاقة (9 لكشلا الجزء 1) في مقبس الحائط المجهز في مكان الاستخدام (9 لكشلا الجزء 2)؛

إذا كان من الضروري استخدام محولات الطاقة أو المقابس المتعددة أو أسلاك التمديد، فمن الضروري استخدام المنتجات التي تتوافق مع معايير الشهادات المعمول بها في بلد الاستخدام.



الشكل 9

- إذا كان موجودًا، فقم بتحويل مفتاح الحماية المغناطيسية الموجود في الجزء العلوي من مقبس الطاقة إلى الوضع "ON" (الشكل 10).



في هذه المرحلة، يمكن تعبئة جهاز الطحن والمعايرة والبدء في طحن البن على النحو الموصوف في الفصل التالي.

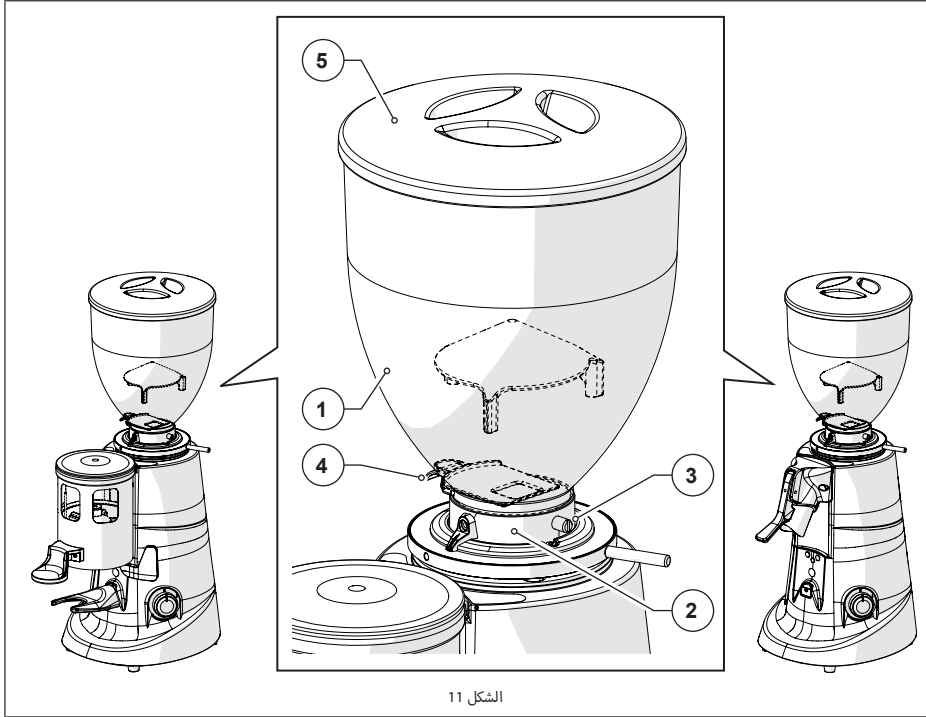
5 استخدام الجهاز

1.5 التحضير لاستخدام جهاز طحن ومعايرة البن ومطحنة البن

عند الانتهاء من التركيب، يكون الجهاز جاهزاً للاستخدام ويمكن تعبئته بحبوب البن المطلوب طحنها.

بالإشارة إلى 11 لكشلاً، فإنه بصرف النظر عن نوع الجهاز الذي تمتلكونه، من الضروري لتعبئة حبوب البن:

- قمر بتركيب القادوس (الجزء 1) على غرفة الطحن (الجزء 2) وثبته في وضع العمل عن طريق ربط مسمار التثبيت الخاص به (الجزء 3).
- تأكد من أن القرص (الجزء 4) مغلق تماماً.
- قمر بإزالة الغطاء (الجزء 5) وإملاً القادوس بحبوب البن المحمص ليتم طحنها.
- أغلق القادوس بالغطاء المخصص (الجزء 5).
- افتح القرص تدريجياً (الجزء 4) للسماح بتدفق حبوب البن إلى غرفة الطحن.
- في هذه المرحلة يكون الجهاز مشحوناً وجاهزاً لبدء التشغيل.



2.5 أوامر التحكم في الماكينة

تم إدارة جميع أجهزة الطحن والمعايرة وجميع مطاحن البن بواسطة مفتاح التشغيل/الإطفاء المتوفر على الجهاز. يتنوع نوع المفتاح الكهربائي (وبالتالي وضع تشغيل الجهاز) بناءً على إصدار جهاز الطحن والمعايرة و/أو مطحنة البن الذي تمتلكونه. فيما يلي يتم وصف المفاتيح الكهربائية المختلفة المقررة على الإصدارات المختلفة للأجهزة وأوضاع التشغيل المتعلقة بها.

1.2.5 مفتاح "O/I/START" على الأجهزة من الإصدار "A"

المفتاح الأوتوماتيكي "O/I/Start" (12 لكشلا الجزء 1) متاح على:				
KA 17F	(A) 6F	(A) 5F	A 4F	جهاز الطحن والمعايرة
/	/	/	/	مطحنة البن للبقالة

على أجهزة الطحن والمعايرة من الإصدار "A" (أي المزودة بمفتاح دقيق من أجل التعبئة الأوتوماتيكية لجهاز المعايرة) يوجد مفتاح كهربائي بثلاث مواضع "O/I/START".

- عند تدويره إلى الموضع "O": يكون الجهاز مطفأ (التغذية الكهربائية مفصولة).
- عند تدويره إلى الموضع "I": يعمل الجهاز (تتم تغذيته بالكهرباء) مع بدء التشغيل الأوتوماتيكي للطحن كل 6 جرعات.
- يتم إيقاف الطحن أوتوماتيكياً عند الامتلاء الكامل لجهاز المعايرة (الجزء 2) عند تنشيط المفتاح الدقيق (الجزء 3) بسبب وصول البن المطحون إلى الحد الأقصى.
- تتم إعادة تشغيل الطحن أوتوماتيكياً بعد ست جرعات ليتوقف مجدداً عند الامتلاء الجديد لجهاز المعايرة.
- عند تدويره إلى الموضع "START": يبدأ المحرك بالعمل مع ما يلحق بذلك من بدء تشغيل الطحن. يُستخدم بوجه عام من أجل تعبئة جهاز المعايرة.

الشكل 12

2.2.5 المفتاح مع "مؤقت" على الأجهزة من الإصدار "T"

المفتاح المزود بـ "وقت" (13 لكشلا الجزء 1) متاح على:			
	F6 (T)	F5 (T)	جهاز الطحن والمعايرة
F71 DK (T)	F6 D (T)	F5 D (T)	مطحنة البن للبقالة

على الأجهزة من الإصدار "T" يوجد مفتاح بوقت (مؤقت) والذي يأمر ببدء تشغيل الطحن للوقت المختار (بحد أقصى 60 ثانية للدورة).

- عند تدويره إلى الموضع "0": يكون الجهاز مغطاً (التغذية الكهربائية مفصولة).
- عند تدويره إلى الموضع "x" ثانية: يعمل الجهاز (تمر تغذيته بالكهرباء) ويبدأ التشغيل الفوري للطحن للوقت المختار. يبلغ أقصى وقت قابل للضبط من أجل الطحن 60 ثانية للدورة.
- يتم إيقاف الطحن أوتوماتيكياً عند انقضاء الوقت المختار.

ملحوظة: أجهزة الطحن والمعايرة من الإصدار "T" ليست مزودة بمفتاح دقيق للإيقاف الأوتوماتيكي للطحن، وبالتالي، إذا لم ينقضي بعد الوقت المضبوط عند امتلاء جهاز المعايرة (الجزء 2) أو الوعاء/الكيس في مطاحن البن المخصصة للبقالة (الجزء 3)، سيكون من الضروري إيقاف (إطفاء) الجهاز يدوياً عن طريق تدوير المفتاح إلى الموضع "0".

ملحوظة: رافعة معايرة الجرعة (الجزء 4) على أجهزة الطحن والمعايرة من الإصدار "T" لا تحسب أشواط الصب وبالتالي لا يتم إعادة تشغيل الطحن أوتوماتيكياً. عندما يفرغ جهاز المعايرة، من الضروري إعادة تشغيل الطحن يدوياً عن طريق تدوير المفتاح مجدداً إلى وقت الطحن المرغوب به.

الشكل 13

3.2.5 مفتاح "O/I" على الأجهزة من الإصدار "M"

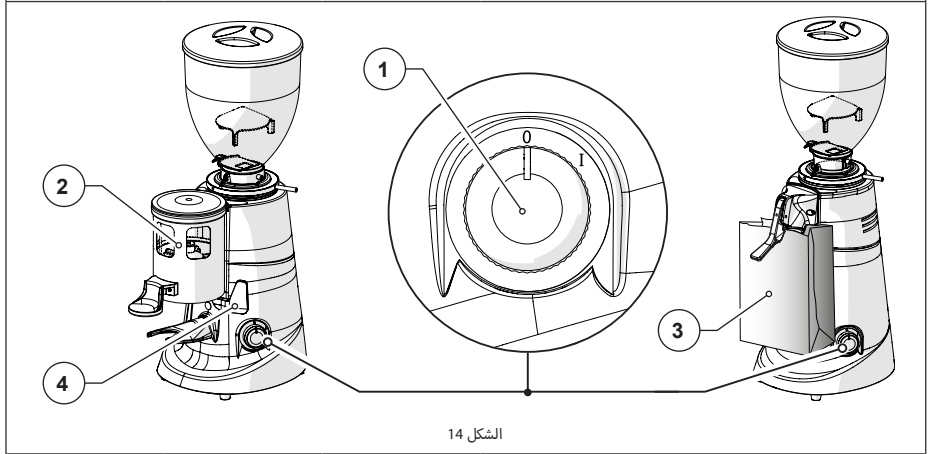
المفتاح اليدوي "O/I" (14 لكشلا الجزء 1) متاح على:				
		F6 (M)	F5 (M)	جهاز الطحن والمعايرة
/	F71 DK (M)	F6 D (M)	F5 D (M)	مطحنة البن للبقالة

على الأجهزة من الإصدار "M" يوجد مفتاح مزود بموضعين ثابتين "O/I".

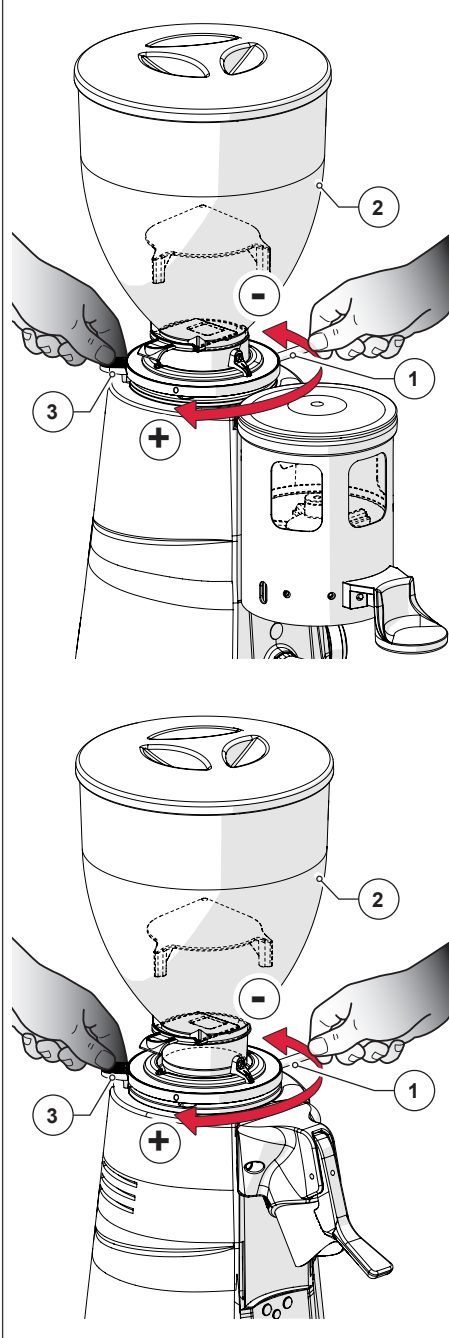
- عند تدويره إلى الموضع "O": يكون الجهاز مطلقاً (التغذية الكهربائية مفصولة).
- عند تدويره إلى الموضع "I": يعمل الجهاز (تتم تغذيته بالكهرباء) مع بدء التشغيل الفوري للطحن المستمر.
- من أجل إيقاف طحن البن، من الضروري تدوير المفتاح الكهربائي إلى الموضع "O" وإطفاء الجهاز تماماً.

ملحوظة: إن أجهزة الطحن والمعايرة من الإصدار "M" ليست مزودة بمفتاح دقيق للإيقاف الأوتوماتيكي للطحن، وبالتالي، عند امتلاء جهاز المعايرة (الجزء 2) أو الوعاء/الكيس في مطاحن البن المخصصة للبقالة (الجزء 3)، سيكون من الضروري إيقاف (إطفاء) الجهاز يدوياً عن طريق تدوير المفتاح إلى الموضع "O".

ملحوظة: رافعة معايرة الجرعة (الجزء 4) على أجهزة الطحن والمعايرة من الإصدار "M" لا تحسب أشواط الصب وبالتالي لا يتم إعادة تشغيل الطحن أوتوماتيكياً. عندما يفرغ جهاز المعايرة، من الضروري إعادة تشغيل الطحن يدوياً عن طريق العمل مجدداً على المفتاح الكهربائي.



3.5 ضبط درجة الطحن

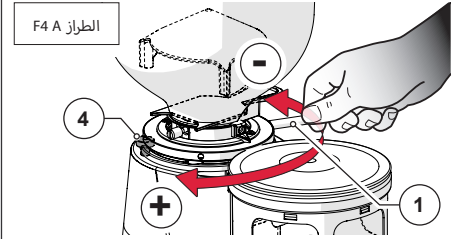


بصرف النظر عن نوع الجهاز الذي تمتلكونه (جهاز الطحن والمعايرة أو مطحنة البن) والموديل/الإصدار الخاص به، فإنه لتغيير درجة طحن البن، يجب العمل على حلقة الضبط (الجزء 1) الموجودة أسفل القادوس (الجزء 2).

من أجل تغيير حجم حبيبات البن المطحون من الضروري:

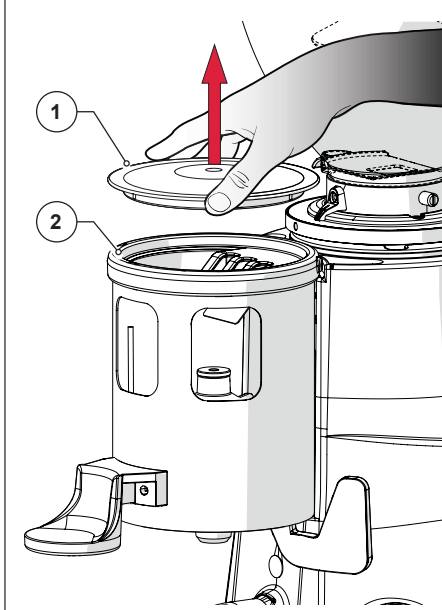
- ابدأ تشغيل طحن البن.
- اضغط واستمر بالضغط على رافعة تثبيت الحلقة (الجزء 3).
- أدر الحلقة في اتجاه عقارب الساعة ليكون الطحن أكثر خشونة.
- أدر الحلقة عكس اتجاه عقارب الساعة لطحن أكثر نعومة.
- اترك الرافعة (الجزء 3) من أجل تثبيت الحلقة في الموضع الجديد.

ملحوظة: فقط على جهاز الطحن والمعايرة موديل **F4 A** فإن رافعة تثبيت الحلقة (الجزء 3) غير متوفرة. توجد في مكانها حلقة تثبيت الحلقة (الجزء 4) التي لا تحتاج إلى الضغط عليها. من أجل تغيير درجة الطحن، يكفي بالتالي تدوير حلقة الضبط مباشرة (الجزء 1).



يجب القيام بالضبط أثناء تشغيل المحرك. يُنصح بطحن كميات صغيرة من البن لإجراء تقييم مرئي لدرجة الطحن.

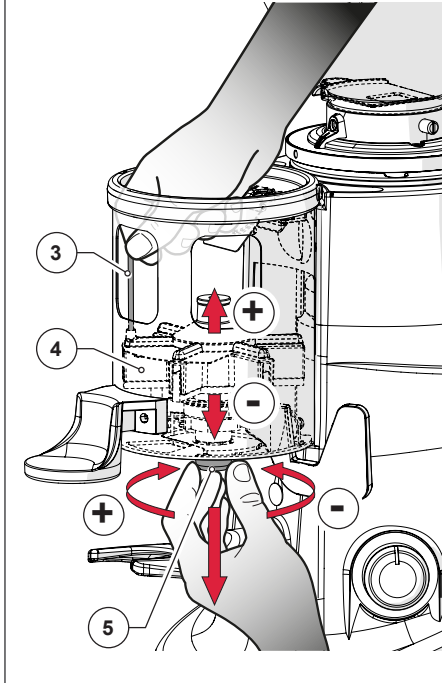
4.5 ضبط المعايرة (فقط على أجهزة الطحن والمعايرة)



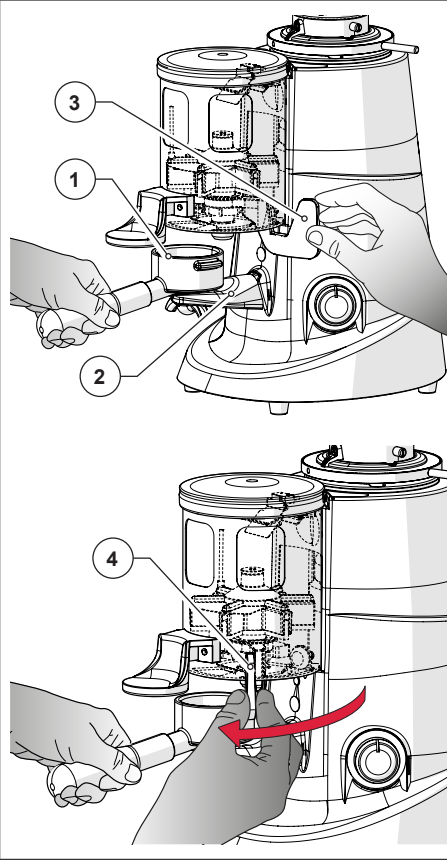
من أجل ضبط كمية البن المطحون المفرغ عند كل صب، يكفي تغيير ارتفاع مجموعة نجوم معايرة الجرعات داخل جهاز الجرعات.

لهذا الغرض فإنه من الضروري:

- إزالة الغطاء (الجزء 1) من جهاز المعايرة (الجزء 2).
- أمسك القضيب (الجزء 3) وحافظ على الإمساك به لمنع دوران مجموعة نجوم معايرة الجرعات (الجزء 4) أثناء الضبط.
- أمسك مقبض الضبط (الجزء 5) الموجود تحت جهاز الجرعات، واسحبه نحو الأسفل وأدره في اتجاه عقارب الساعة لزيادة ارتفاع مجموعة نجوم معايرة الجرعات (وبالتالي كمية البن المصبوب عند كل جرعة).
- اسحب مقبض الضبط نحو الأسفل (الجزء 5) وأدره في عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل ارتفاع مجموعة نجوم معايرة الجرعات (وبالتالي كمية البن المصبوبة عند كل جرعة).
- عند الانتهاء من تنفيذ الضبط اترك مقبض الضبط (الجزء 5) وقضيب القفل (الجزء 3).
- أغلق جهاز المعايرة بالغطاء الذي تمت إزالته مسبقاً.

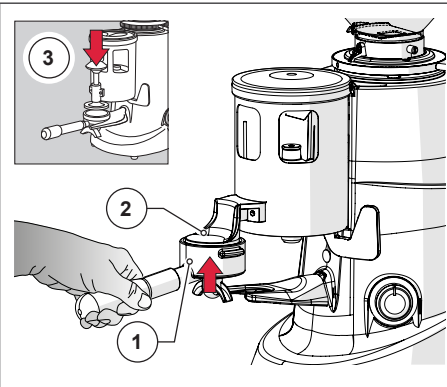


5.5 سحب الجرعة (فقط على أجهزة الطحن والمعايرة)



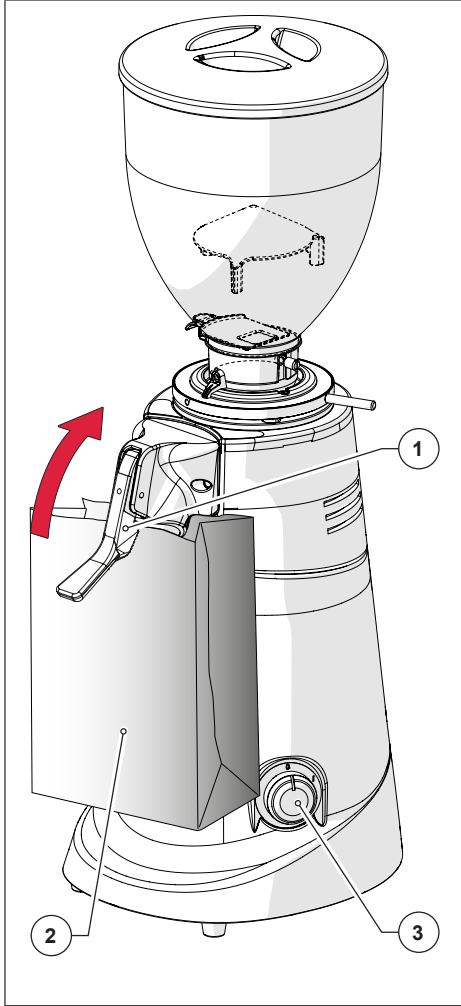
- من أجل سحب جرعة بن مطحون من جهاز المعايرة من الضروري:
- وضع كأس حامل المرشح الخاص بماكينة البن (الجزء 1) على شبكة الدعامة بالجهاز (الجزء 2).
 - أمسك رافعة جهاز المعايرة (الجزء 3) واسحبها حتى نهاية مسارها (الجزء 4) من أجل السماح بتفريغ جرعة البن المطحون من جهاز المعايرة إلى كأس حامل المرشح.
 - عند انتهاء السحب، حرر الرافعة بدون اصطحابها في مسار العودة.
 - إذا رغبت في سحب جرعة مضاعفة من البن المطحون، اسحب مرتين رافعة جهاز المعايرة بدون إزالة كأس حامل المرشح من الشوكة.
- تحذير:** يجب تشغيل رافعة جهاز المعايرة دائماً حتى نهاية مسارها. لا تسحبها أبداً بشكل جزئي.

6.5 كبس الجرعة (فقط على أجهزة الطحن والمعايرة)



- من أجل كبس جرعة البن بمجرد سحبها يكفي دفع كأس حامل المرشح (الجزء 1) على المكبس (الجزء 2).
- ملحوظة: إذا كان الجهاز مجهز بمكبس بنايخ (الجزء 3 - اختياري)، ضع كأس حامل المرشح على الشوكة عند قرص الكبس ثم اضغط على المقبض نحو الأسفل.

7.5 جمع البن المطحون (فقط على مطحنة البن)



من أجل جمع البن المطحون الخارج من مطحنة البن من الضروري:

- سحب رافعة تثبيت الكيس نحو الأعلى (الجزء 1) الموجودة أعلى أنبوب تفريغ البن.
- ضع الكيس الورقي (الجزء 2) على أنبوب تفريغ البن وثبته في موضعه عن طريق تحرير الرافعة.

ملحوظة: استخدم أكياس ذات سعة كافية لتجميع البن المطحون وقادرة على استيعاب كل البن الذي تريد طحنه.

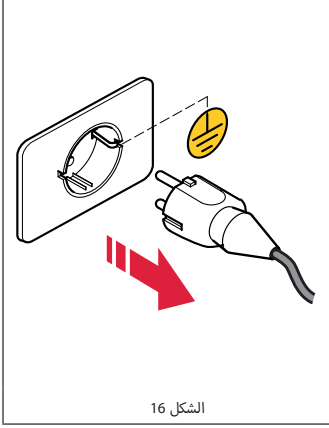
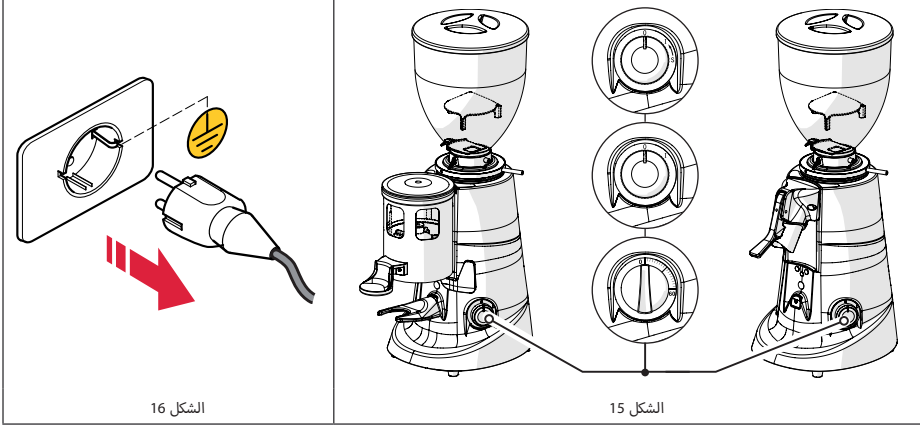
- قم بتشغيل مطحنة البن عن طريق المفتاح المخصص لذلك (الجزء 3) [انظر 2.2.5\$ و 3.2.5\$] وانتظر طحن كمية البن المرغوب بها.
- بعد طحن الكمية المرغوب بها من البن، أوقف الطحن وأطفئ الجهاز عن طريق تدوير المفتاح الكهربائي إلى الموضع "0".
- أزل الكيس (الجزء 2) بعد تحريره من رافعة التثبيت (الجزء 3).

تحذير: تأكد من أن فوهة مخرج البن خالية من أي انسداد، وإلا فإن الجهاز سيتعثر. من أجل التفريغ الكامل للبن المطحون اعمل بقوة على مقبض الفوهة.

6 صيانة جهاز الطحن والمعايرة

1.6 الصيانة العادية

تحذير! قبل تنفيذ أية عملية من عمليات الصيانة الروتينية على الجهاز، افصله عن التغذية الكهربائية عن طريق تدوير المفتاح الكهربائي المخصص لذلك (الشكل 15) إلى الموضع "O" (إيقاف) وافصل قابس التغذية الكهربائية من المقبس المتعلق به (الشكل 16).



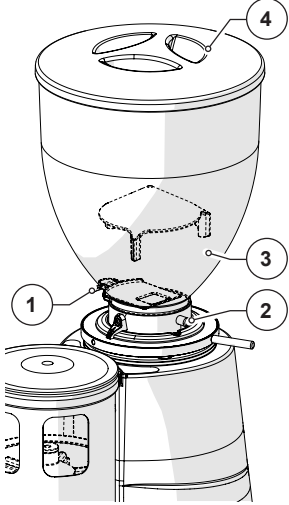
يلخص الجدول التالي جميع عمليات الصيانة الروتينية الخاصة بجهازكم.

شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة توصي عملاءها باتباع العمليات المشار إليها بدقة مع تنفيذها في الأوقات المبينة ووفقاً للطرق الموصوفة.

تدخلات الصيانة العادية			
التردد	نوع العملية	المنفذ	الفقرة
نهاية كل استخدام	تنظيف شامل للجهاز	المستخدم	1.1.6
نهاية كل استخدام	فحص حالة كابل الطاقة	المستخدم	2.1.6
كل شهر	تنظيف شفرات الطحن	المستخدم	3.1.6
عند الضرورة	وضع جهاز الطحن والمعايرة في وضع الراحة	المستخدم	4.1.6
في الموعد المحدد لنوع الجهاز الخاص بكم (انظر حقول "عمر شفرات الطحن" في الفقرات 3.5.2 و 4.5.2).	استبدال شفرات الطحن	المشغل المؤهل أو الفني المتخصص	5.1.6

1.1.6 تنظيف الجهاز

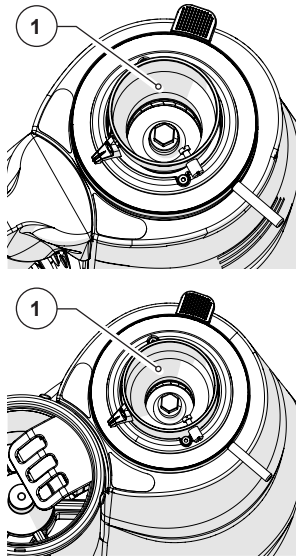
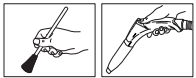
نهاية كل استخدام: يجب إجراء تنظيف شامل للجهاز.



على جميع أجهزة الطحن والمعايرة ومطاحن البن

- أغلق القرص (الجزء 1)، أرخ مسمار التثبيت (الجزء 2) وقرم بإزالة القادوس (الجزء 3) من الجهاز.
- قمر بإزالة الغطاء (الجزء 4) من القادوس وقرم بإفراغه من حبوب البن الموجودة بالداخل. ننصح بصب البن في الكيس الأصلي وإغلاقه بإحكام للحفاظ على نكهته.
- قمر بتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية للقادوس باستخدام الماء الساخن والمنظفات غير المعطرة ومزيل الشحوم مع درجة الحموضة المحايدة المناسبة لقطاع الأغذية. لا تستخدم إسفنجات كاشطة و/أو منتجات قوية يُمكن أن تُلحق الضرر بأسطح القادوس.
- جفف الأجزاء المغسولة بعناية باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.

تحذير! لا يجوز غسل القادوس في آلة الطباقي.



على جميع أجهزة الطحن والمعايرة ومطاحن البن

- باستخدام فرشاة ذات شعيرات لينة (نظيفة ومعقمة) ومكنسة كهربائية، أزل الحبوب وبقايا مسحوق البن من غرفة الطحن (الجزء 1).

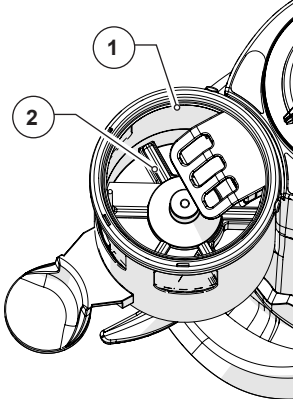
تحذير! لا تستخدم الماء و/أو المنظفات لتنظيف غرفة الطحن وشفرات الطحن.



فقط على أجهزة الطحن والمعايرة

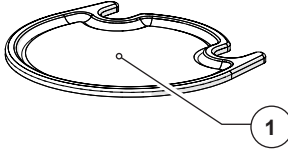
- أزل الغطاء من جهاز المعايرة وباستخدام فرشاة ذات شعيرات لينة (نظيفة ومعقمة) ومكنسة كهربائية، أزل بقايا مسحوق البن من الوعاء (الجزء 1) ومن مجموعة نجوم معايرة الجرعات (الجزء 2).

تحذير! لا تستخدم الماء و/أو المنظفات لتنظيف جهاز المعايرة.



فقط على أجهزة الطحن والمعايرة

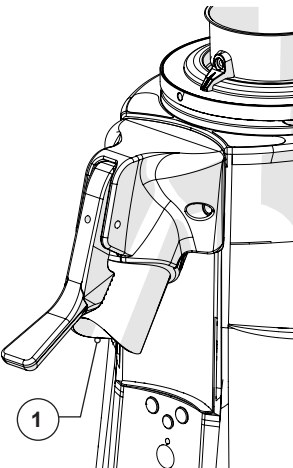
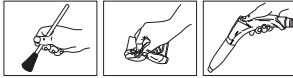
- اغسل صينية تجميع البن (الجزء 1) بالماء الساخن ومنظف ومزيل دهون غير معطر بأس هيدروجيني محايد ونوعي للقطاع الغذائي.
- جفّف جميع الأجزاء بقطعة قماش لينة.

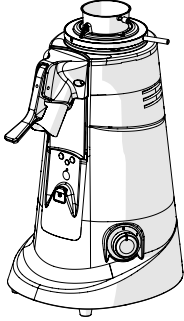
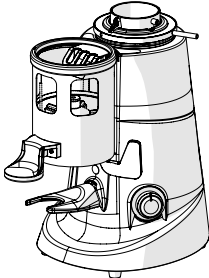


فقط على مطاحن البن

- بواسطة فرشاة أسنان أو فرشاة ذات شعيرات لينة (نظيفة ومعقمة) نظّف الجزء الداخلي من أنبوب تفرغ البن (الجزء 1).

تحذير! لا تستخدم الماء و/أو المنظف لتنظيف أنبوب التفرغ.





على جميع أجهزة الطحن والمعايرة ومطاحن البن

• يجب إجراء التنظيف الخارجي لجسم الماكينة باستخدام أقمشة ناعمة ومنتجات مناسبة لقطاع الأغذية.

تحذير! لا تستخدم إسفنجات كاشطة و/أو منتجات قوية يُمكن أن تُلحق الضرر بالأسطح الخارجية للجهاز.



تحذير! يحظر استخدام نفايات من الماء أو البخار لتنظيف جسم الماكينة.



على جميع أجهزة الطحن والمعايرة ومطاحن البن

• عند إتمام النظافة، أعد تركيب القادوس (المثال بالجزء 1) على غرفة الطحن وثبته بمسمار التثبيت الخاص به (المثال بالجزء 2).

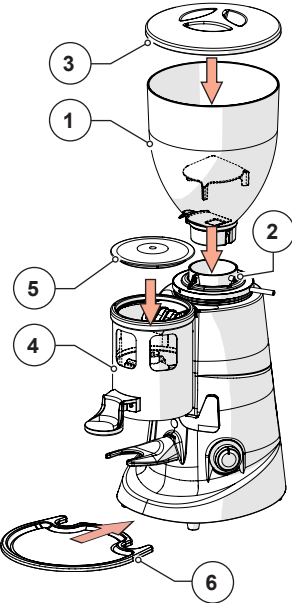
• أغلق القادوس بالغطاء الخاص به (المثال بالجزء 4).

فقط على أجهزة الطحن والمعايرة

• أغلق جهاز المعايرة (الجزء 4) بالغطاء الخاص به (الجزء 5).

• ضع صينية تجميع البن (الجزء 6) على قاعدة جهاز الطحن والمعايرة.

الجهاز جاهز لأن يُستخدم مجدداً بعد تغذيته بالكهرباء وتعبئته بحبوب البن.



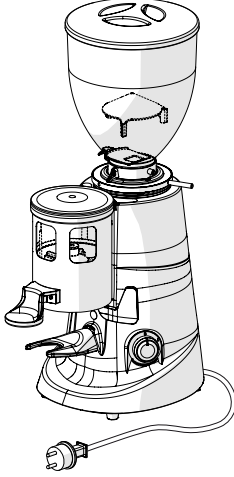
2.1.6 فحص حالة كابل الطاقة

عند نهاية كل استخدام؛ فحص كابل الطاقة.

على جميع أجهزة الطحن والمعايرة ومطاحن البن

- بعد فصل الكابل من مقبس الطاقة، تأكد بصرياً وبالمس من أن جراب الحماية سليم، وأن الأسلاك غير مكشوفة وأن القابس غير تالف.

تحذير! في حالة العثور على تلفيات كابل الطاقة، قم باستبداله بكابل يمتلك نفس المواصفات.



3.1.6 التنظيف الشامل لشفرات الطحن

كل شهر؛ تنفيذ نظافة دقيقة لشفرات الطحن

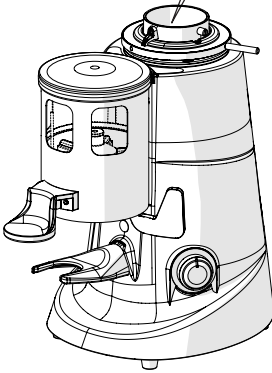
على جميع أجهزة الطحن والمعايرة ومطاحن البن

يجب تنفيذ التنظيف الدقيق لشفرات الطحن مرة شهرياً (أو عند الضرورة)، باستخدام منتجات نوعية لتنظيف أجهزة الطحن والمعايرة و/أو مطاحن البن المتوفرة بسهولة في السوق (مثل منظف (PULY GRIND)).

- يجب تنفيذ التنظيف الدقيق بعد التنظيف في نهاية الاستخدام (انظر الفقرة 1.1.6).
- والماكينة خالية من البن وبدون قادوس التغذية.

• يتم تنفيذ تنظيف شفرات الطحن عن طريق صب جرعة من المنتج في غرفة الطحن (بعد تفرغها تماماً) وبدء تشغيل الطحن. أثناء الطحن، يقوم المنتج (على شكل حبوب أو بلورات) بتنظيف شفرات الطحن عن طريق إزالة أي رواسب بن أو قشور أو بقايا ورواسب دهنية من سطحها تماماً، وامتصاص الزيت والقضاء عليها جميعاً دون ترك بقايا.

- بهذه الطريقة يتم التجديد دون الحاجة إلى فك شفرات الطحن وبدون ضرورة تغيير موضع الطحن المضبوط.



4.1.6 وضع الجهاز في وضع الراحة

إذا لم يُستخدم الجهاز لفترات طويلة (مثل الإجازات والعطلات، الخ)، نوصي بتنفيذ عمليات التنظيف التالية للحفاظ عليه في حالة جيدة وتجنب المشاكل المحتملة عند إعادة التشغيل اللاحق.

عند اللزوم: النظافة والإدخال في وضع الراحة

	<ul style="list-style-type: none"> • تنفيذ نظافة دقيقة للجهاز على النحو الوارد في الفقرة 6.1.1. • قمر بتنظيف شفرات الطحن تمامًا كما هو مذكور في الجزء 6.1.3. • افصل سلك الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي. • قمر بتغطية الجهاز بقطعة قماش لحمايته من الغبار والأوساخ.
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5.1.6 استبدال شفرات الطحن

يختلف التكرار الموصى به من شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة لاستبدال شفرات الطحن بناءً على موديل الجهاز الذي تمتلكونه ونوع شفرات الطحن المركبة. للإشارة إلى تكرار الاستبدال، المعبر عنه بالكيلوجرامات من البن المطحون، ارجع إلى جداول البيانات الفنية في الفقرتين 3.5.2 و 4.5.2.

تحذير! يجب تنفيذ استبدال شفرات الطحن من قبل مشغل مؤهل أو إسناده إلى فنيين متخصصين باستخدام قطع غيار أصلية.



2.6 الصيانة الاستثنائية

بالنسبة لأجهزة طحن ومعايرة البن ومطاحن البن لا توجد عمليات صيانة استثنائية مجدولة. ومع ذلك، في حالة ظهور أعطال و/أو خلل بالتشغيل غير وارد في قسم «7 الأعطال - الأسباب - الإصلاحات»، لا تتدخل على الجهاز بنفسك ولكن أبلغ الموزع في منطقتك والذي سيقوم بالاتصال بخدمة الدعم الفني بشركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة من أجل حل المشكلة الناشئة.

7 الأعطال - الأسباب - الإصلاحات

يوضح الجدول أوجه الخلل المحتملة التي يمكن أن تسبب في عدم التشغيل و/أو التشغيل غير المنتظم لجهازكم. بالنسبة لكل خلل، يتم الإشارة إلى السبب المحتمل الذي أدى إلى نشوءه والإجراءات التي يجب اتخاذها لاستعادة التشغيل الصحيح.

الإصلاحات	الأسباب	الأعطال
<ul style="list-style-type: none"> تأكد من أن المفتاح الكهربائي على الوضع "1" (تشغيل); تأكد من أن قاطع الدائرة الكهربائية للمقيس (إن وجد) في وضع التشغيل. تأكد من أن كابل الطاقة سليم وأنه متصل بشكل صحيح بالمقيس الكهربائي المتوفر في مكان الاستخدام. 	لا يوجد مصدر طاقة.	الجهاز لا يعمل.
<ul style="list-style-type: none"> افتح القرص. 	البوابة مغلقة.	حبوب البن لا تخرج من قادوس التغذية.
<ul style="list-style-type: none"> أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد تمامًا. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة. أغلق القرص، وقرم بإزالة قادوس التغذية. قرم بتنظيف غرفة الطحن وإزالة أية أجسام غريبة. أعد تجميع الجهاز، وابدأ دورة الطحن. 	تدخل الحماية الحرارية للمحرك بسبب انسداد نظام الطحن نظراً لوجود أشياء أو أجسام غريبة بين شفرات الطحن.	يتوقف المحرك أثناء الطحن.

تحذير! إذا استمر الخلل حتى بعد تنفيذ الإجراءات التصحيحية المقترحة، أو في حالة حدوث أوجه خلل تشغيلية غير واردة في الجدول، اتصل بالموزع في منطقتك والذي سيقدر إما الاتصال بخدمة الدعم الفني بشركة فيورناتو إم سبي ذات المسؤولية المحدودة أو إسناد إصلاح أو عمرة الجهاز إلى فني متخصص.



8 طلب قطع الغيار

إذا استدعت الضرورة استبدال أجزاء متآكلة بالجهاز (مثل شفرات الطحن)، يجب إلزاماً على المستخدم النهائي (مثل، نادل المقهى/صاحب المطعم/ البقال، الخ) الاتصال بالموزع في منطقتة كوسيط مباشر مع شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة والإبلاغ عن موديل جهاز طحن ومعايرة البن الذي يمتلكه لتحديد قطع الغيار الأصلية وطلبها وتوريدها. سيُمنح الموزعون المعتمدون بالمناطق فقط إمكانية التسجيل على موقعنا الإلكتروني للقيام بطلب شراء قطع الغيار اللازمة.

سيُتبع على الموزعين في المنطقة من أجل طلب قطع الغيار عمل ما يلي:

- ادخل إلى الموقع www.fiorenzato.com، وادخل إلى القسم المخصص لقطع الغيار واختر موديل جهاز الطحن والمعايرة الذي أشار إليه المستخدم النهائي.
- ادخل إلى المنطقة المحفوظة عن طريق إدخال بيانات الاعتماد الخاصة بك في النموذج المخصص لذلك (عند الدخول لأول مرة، يلزم التسجيل مع إدخال بيانات الاعتماد الخاصة بك).
- اختر قطع الغيار اللازمة باستخدام لوحات الرسم التفصيلي للمنتج والموجودة على البوابة الإلكترونية.
- اتبع الإجراء الموجه لإكمال الطلب وأرسله إلى شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة .
- سيتم التواصل مع الموزع في المنطقة من قبل طاقم شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة الذي سيتولى الطلب.

تحذير! تُذكَر بأن عمليات استبدال شفرات الطحن وبوجهٍ عام جميع الأجزاء الداخلية بجهاز الطحن والمعايرة يجب أن تُنفَّذ من قبل عمالة فنية متخصصة.




تحذير! لا تتحمل شركة فيورناتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة المسؤولية عن أي إصابة للأشخاص و/أو تلف الجهاز الناتج عن استبدال المكونات بقطع غيار غير أصلية وتركيبها بواسطة أفراد غير مؤهلين.



تحذير! هناك قوانين مختلفة سارية المفعول في مختلف البلدان فيما يتعلق بالتخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وبالتالي يجب مراعاة الوصفات التي تفرضها القوانين المحددة والهيئات المسؤولة عن التخلص منها.



	<ul style="list-style-type: none"> • إذا كان الملصق التعريفي المثبت على الجهاز يحمل رمز صندوق المهمات المشطوب الموضح في الشكل، فإن هذا يعني أن المنتج مصنف، وفقاً للمعايير السارية، كجهاز كهربائي أو إلكتروني ويتوافق مع توجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC (نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية)، وبالتالي سيتوجب، في نهاية عمره الإنتاجي، معالجته إلزامياً بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. • لذلك يجب تسليم الجهاز مجاناً إلى مركز تجميع منفصل للمعدات الكهربائية والإلكترونية أو إعادته إلى متاجر التجزئة عند شراء جهاز جديد معادل له. • يتحمل المستخدم المسؤولية عن منح الجهاز في نهاية عمره إلى مؤسسات التجميع المناسبة، وإلا فإنه يقع تحت طائلة العقوبات المنصوص عليها بالتشريعات السارية بشأن النفايات. تُساهم عملية الجمع المنفصل للنفايات من أجل بدء إعادة تدوير الجهاز ومعالجته والتخلص منه بشكل متوافق بيئياً، في تجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة وعلى الصحة كما تشجع على توسيع عملية إعادة تدوير المواد التي يتكون منها هذا الجهاز. ولمزيد من المعلومات التفصيلية حول أنظمة التجميع المتاحة، اتصل بخدمة التخلص من النفايات المحلية أو المتجر الذي تم شراء الجهاز منه. يلتزم المنتجون والمستوردون بالمسؤولية عن إعادة تدوير ومعالجة المنتج والتخلص منه بالتوافق مع البيئة سواءً بشكل مباشر أو بالمشاركة في نظام جمع نفايات جماعي.
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

صفحة فارغة



FIORENZATO

شركة فيورناتو إم سي ذات مسؤولية محدودة

18 شارع ريفالي - سانتا ماريا دي ساللا (فينيتو) - إيطاليا

هاتف +39/049 628716 - فاكس +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it