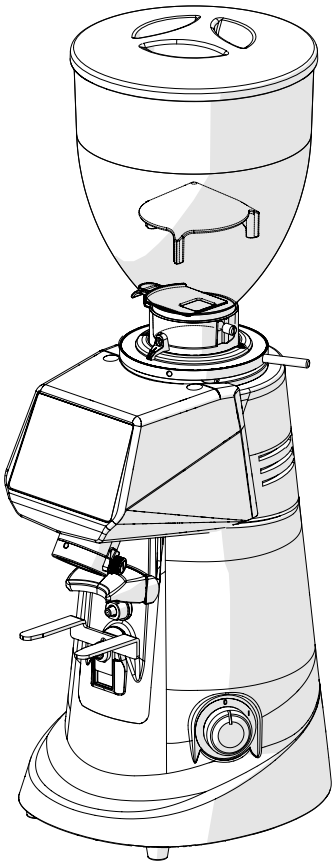
IT

Macinadosatore elettronico per caffè

Fiorenzato



F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK

Manuale di installazione, uso e manutenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.

ISTRUZIONI ORIGINALI

Rev_00 Ed_03/2022

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 Macinadosatore 9
2.4 Destinazioni d'uso 10
2.5 Modelli Serie **ON DEMAND** e caratteristiche tecniche 10
2.6 Rumore 12

3 SICUREZZA 12

3.1 Informazioni generali 12
3.2 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile 12
3.3 Attenzioni per un uso corretto e sicuro 13
3.4 Dispositivi di sicurezza applicati al macinadosatore 14
3.5 Rischi residui 15
3.6 Etichette di segnalazione applicate alla macchina 16

4 INSTALLAZIONE 16

4.1 Immagazzinamento 16
4.2 Scelta del punto di installazione 17
4.3 Disimballo e movimentazione dell'apparecchio 17
4.4 Installazione e collegamento alla rete elettrica 18

5 UTILIZZO DEL MACINADOSATORE 19

5.1 Preparazione all'uso del macinadosatore 19
5.2 Comandi macchina 20
5.2.1 Interruttore 20
5.2.2 Microinterruttore di attivazione 20
5.3 Pannello operatore 21
5.3.1 Pagina Home 21
5.3.2 Menù Impostazioni 23
5.3.2.1 Cambio tempi dose 24
5.3.2.2 Modalità operative 24
5.3.2.3 Visibilità tempi macinatura 27

5.3.2.4 Macinatura manuale 28
5.3.2.5 Mostra statistiche 28
5.3.2.6 Visibilità tripla dose 28
5.3.2.7 Luminosità display 29
5.3.2.8 Aspetto schermo 29
5.3.2.9 Salvaschermo 30
5.3.2.10 Lingua 30
5.3.2.11 Data e ora 31
5.3.2.12 Informazioni 31
5.3.2.13 Reset tempi dose 32
5.3.2.14 Password amministratore 32
5.4 Regolazione grado di macinatura 33

6 MANUTENZIONE MACINADOSATORE 34

6.1 Manutenzione ordinaria 34
6.1.1 Pulizia apparecchio 35
6.1.2 Controllo stato cavo di alimentazione 37
6.1.3 Pulizia a fondo delle macine 38
6.1.4 Messa a riposo del macinadosatore 38
6.1.5 Sostituzione delle macine 39
6.2 Manutenzione straordinaria 39

7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI 40

8 RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO 42

9 SMALTIMENTO 43

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 elettronico per caffè 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 il Macinadosatore elettronico per caffè prodotto 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 macinadosatore e deve essere conservato e manutenuto 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 del macinadosatore.

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.

APPERECCHIATURA 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 macinadosatore 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 deterioriazione 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 ad altro utilizzatore, assicurarsi che 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 al personale preposto al suo utilizzo.



L'acquirente e tutti gli utilizzatori del macinadosatore 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'apparecchiatura. Per ulteriori informazioni o chiarimenti relativi all'uso e/o alla manutenzione del Macinadosatore, 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:

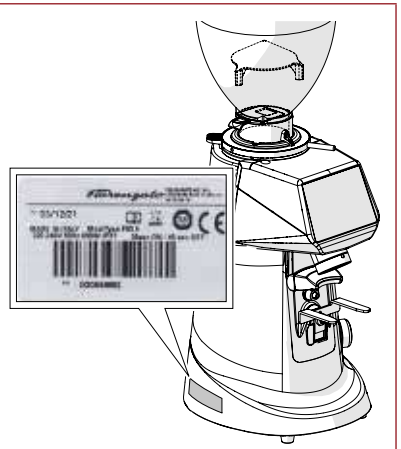
- Una miscela pregiata.
- L'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
- La sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

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.



2.3 Identificazione parti principali Macinadosatore

I macinadosatori 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.

Con riferimento alla Fig. 1 tutti i macinadosatori della serie **ON DEMAND** sono composti dalle seguenti parti principali:

1	Coperchio tramoggia
2	Tramoggia di carico caffè in grani
3	Serranda su tramoggia
4	Leva blocco ghiera
5	Ghiera per regolazione del grado di macinatura
6	Pannello di controllo
7	Display di interfaccia macchina/ utilizzatore
8	Tubo estraibile di scarico caffè macinato
9	Forcella supporto coppa porta filtro
10	Microinterruttore di attivazione
11	Interruttore di accensione/ spegnimento macchina
12	Ventilatore di raffreddamento (solo su mod. "EVO" e "EK")
13	Lamina rompi caffè

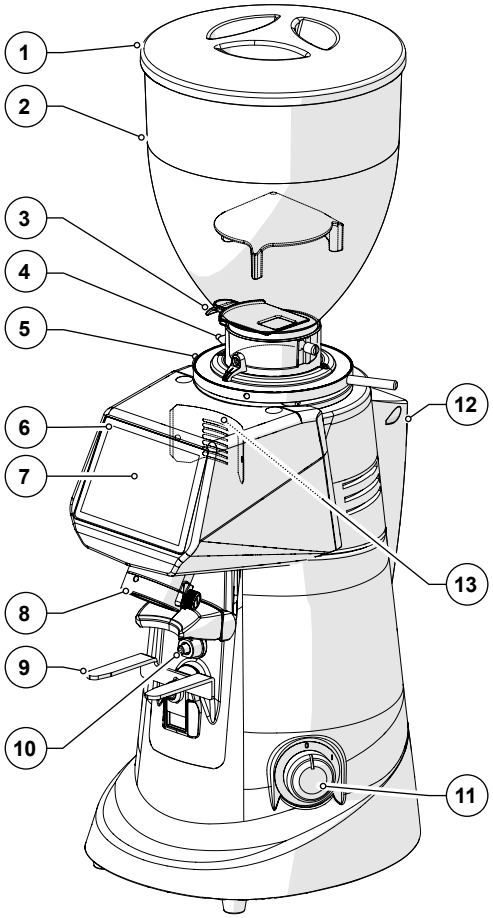


Fig. 1 - Identificazione parti

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 Modelli Serie ON DEMAND e caratteristiche tecniche

La Fiorenzato M.C. S.r.l. produce i macinadosatori della serie **ON DEMAND** nei seguenti modelli:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

	E
Fxx	EVO
	K

Come leggere la sigla del modello

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Modello elettronico*	*Modello elettronico ad alta velocità*	*Macine coniche*

Nelle tabelle che seguono vengono riportate le misure di ingombro e le principali caratteristiche tecniche dei macinadosatori per caffè serie **ON DEMAND.**

Dimensioni e pesi

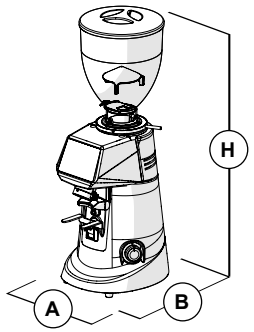


Fig. 2 - Dimensioni

Modelli	Dimensioni [A x B x H mm]	Peso [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Caratteristiche tecniche

Modello	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Alimentazione	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potenza [Watt]	350	350	650	850
Tipo macine	Piane tipo B	Piane tipo C	Piane tipo B	Coniche
Diametro macine [mm]	64	64	83	71
Velocità di rotazione delle macine giri/min	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	300 a 50 Hz
	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	300 a 60 Hz
Capacità tramoggia [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Tempi macinatura dose singola [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Tempi macinatura dose doppia [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Tolleranza su tempo di macinatura [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Macinatura giornaliera [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Tempo erogazione dose singola consigliata 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Tempo erogazione dose doppia consigliata 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Frequenza sostituzione macine espressa in ore lavoro (h) e in Kg di caffè macinato [kg]				
Macine "Standard" (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Macine "Red Speed" (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Optional				
Campana 500 g	☑	☑	☑	☑
Pressino in metallo	☑	☑	☑	☑
Pressino laterale destro o sinistro	☑	☑	☑	☑
Macine "Red Speed"	☑	☑	☑	☑

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 min su otto ore, è pari a **78 dB(A)**, in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/1 0/ 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 2003/1 0/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.

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 prolunghe 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 o segnalazioni di allarme sul display) 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 capitolo 4 per la corretta movimentazione dell'apparecchio.

3.4 Dispositivi di sicurezza applicati al macinadosatore

Tutti i macinadosatori 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.

I macinadosatori della serie **ON DEMAND** sono dotati dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- **Protettore termico motore**

  Il motore dell'apparecchio ha un protettore termico che lo protegge da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovracorrenti ed interviene interrompendo l'alimentazione del motore.

- **Ventola di raffreddamento (Fig. 3)**

  Solo sui macinadosatori modello F64 EVO e F71 EK è prevista, sul retro del corpo macchina, una ventola di raffreddamento che permette di evitare il surriscaldamento del motore di azionamento delle macine. Questa ventola viene attivata elettronicamente. In alcuni modelli la ventola viene avviata al termine di ogni erogazione e rimane attiva per un tempo di 60 secondi; in altri modelli l'avvio viene comandato alla partenza della dosata e si arresta al termine della macinatura.

- **Fungo anti intrusione su tramoggia di alimentazione caffè (Fig. 4)**

  Il fungo anti intrusione (Part. 1) presente all'interno della tramoggia 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.

- **Leva blocca-ghiera di sicurezza (Fig. 5)**

  Per impedire una accidentale rotazione della ghiera di regolazione (Part. 1), è presente una leva blocca-ghiera (Part. 2) sulla parte posteriore.

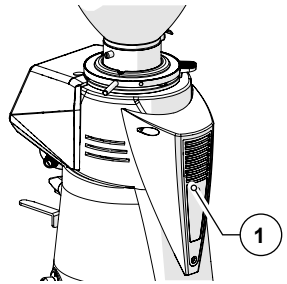


Fig. 3

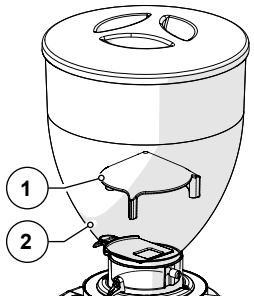


Fig. 4

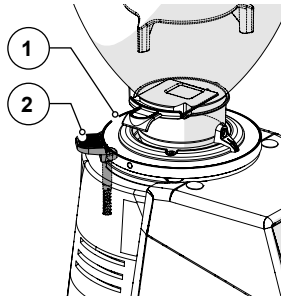


Fig. 5

3.5 Rischi residui

La Fiorenzato M.C. S.r.l. ha adottato durante la progettazione tutte le precauzione 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
Contusione e/o Schiacciamento degli arti superiori e inferiori a causa del peso dell'apparecchio	Movimentazione dell'apparecchio per: • Disimballo. • Installazione. • Movimentazione dell'apparecchio per la pulizia del relativo piano di appoggio.	• 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.
Elettrocuzione	• Collegamento e scollegamento del cavo di alimentazione elettrica.	• 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.

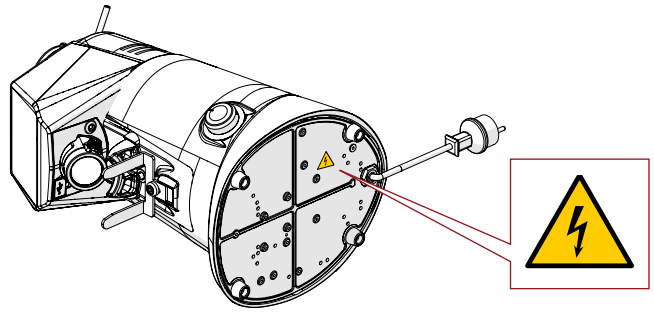


Fig. 6

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.

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio assicurarsi inoltre che il punto di installazione soddisfi i seguenti requisiti:

- La superficie destinata al posizionamento dell'apparecchio deve essere piana, ben livellata e sufficientemente robusta per sostenerne il peso;
- Lo spazio a disposizione deve essere 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 sul piano di utilizzo.

ATTENZIONE! Prestare la massima attenzione durante la movimentazione dell'apparecchio. Il suo peso (18 ÷ 25 kg) 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. Se non ci si sente sicuri della presa si consiglia di chiedere l'aiuto di una seconda persona.

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 macinadosatore per caffè 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. 7 Part. 1) alla presa a muro predisposta nel luogo di utilizzo (Fig. 7 Part. 2);

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

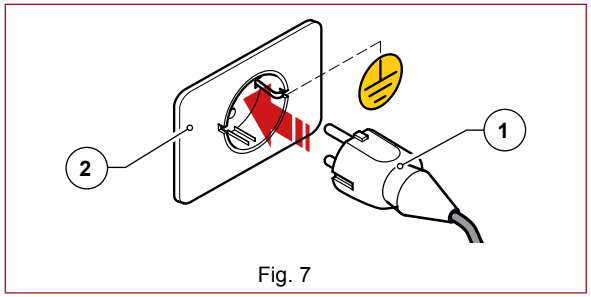


Fig. 7

- Se presente, portare il magnetotermico di protezione posto a monte della presa di alimentazione in posizione "ON" (Fig. 8).
- Ruotare in posizione "I" l'interruttore di accensione macchina (Fig. 9).



Fig. 8

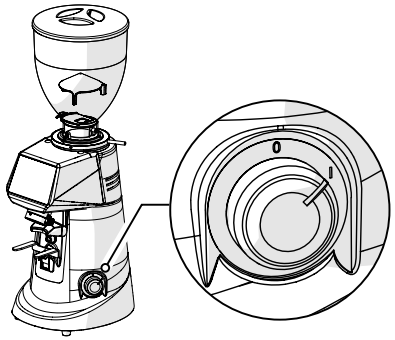


Fig. 9

A questo punto il macinadosatore è alimentato e pronto per essere utilizzato.

5 UTILIZZO DEL MACINADOSATORE

5.1 Preparazione all'uso del macinadosatore

Ad installazione completata, la macchina è pronta all'uso e può essere caricata con il caffè in grani da macinare. Con riferimento alla Fig. 10, per caricare i grani di caffè è necessario:

- Montare la tramoggia (Part. 1) sul macinadosatore (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 il macinadosatore è carico e pronto per essere avviato al lavoro.

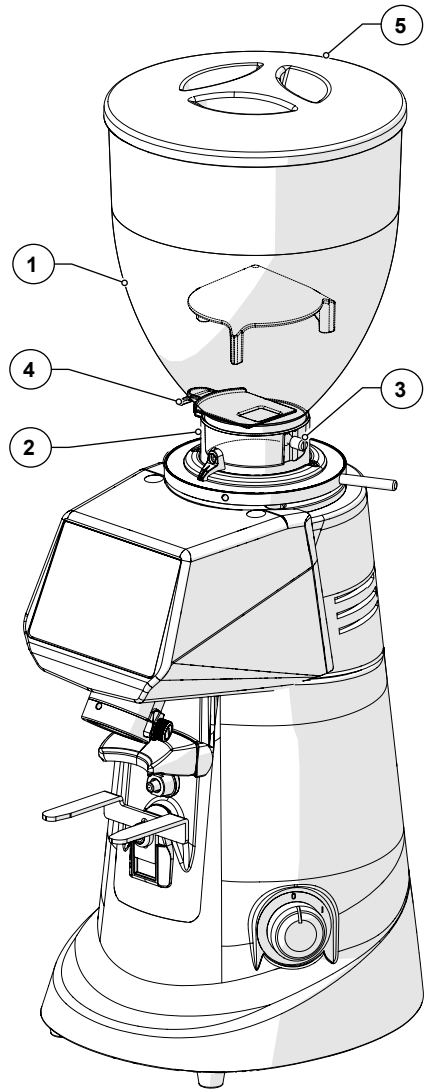


Fig. 10

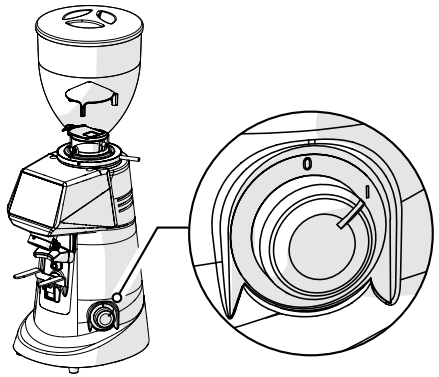
5.2 Comandi macchina

Il macinadosatore viene gestito attraverso l'interruttore di accensione/spegnimento (vedi paragrafo 5.2.1), un microinterruttore di attivazione posto in prossimità della forcella porta filtro (vedi paragrafo 5.2.2) e un pannello operatore con display di tipo TOUCH dal quale è possibile selezionare e impostare tutte le funzioni operative dell'apparecchio (vedi paragrafo 5.3). Tutte le informazioni sullo stato di funzionamento dell'apparecchio, i parametri di lavoro e i comandi impartibili vengono visualizzati sul display posto sulla parte frontale della macchina. Di seguito vengono descritti tutti i dispositivi comando e di segnalazione previsti sul macinadosatore.

5.2.1 Interruttore

Consente di accendere e spegnere l'apparecchio.

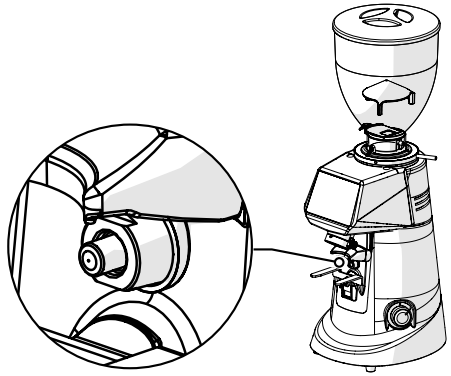
- Ruotato in posizione "O": apparecchio spento (alimentazione elettrica sezionata).
- Ruotato in posizione "I": apparecchio acceso (alimentato elettricamente).



5.2.2 Microinterruttore di attivazione

Comanda l'avvio del ciclo di macinatura quando viene premuto dalla coppa porta filtro. Il comando non è attivo nella modalità di utilizzo "Diretta" (vedi paragrafo 5.3.2.2).

- Abilitato al funzionamento solo nelle modalità di utilizzo "STANDARD", "AUTOMATICA" e "PRESELEZIONE" (vedi paragrafo 5.3.2.2).
- Questo particolare comando consente all'utilizzatore di avviare la macinatura utilizzando la mano impegnata a sorreggere la coppa porta filtro dopo aver selezionato il tipo di dose desiderata.



5.3 Pannello operatore

All'accensione del macinadosatore, trascorsi alcuni secondi per l'avvio del sistema, il display del pannello di comando visualizza la pagina HOME nella quale sono presenti tutti i tasti funzione necessari all'utilizzo e alla gestione dell'apparecchio.

L'utilizzo del software di gestione adottato dalla Fiorenzato per i propri macinadosatori di caffè è estremamente intuitivo e la presente guida all'uso vi consentirà di familiarizzare velocemente con i tasti funzione e con le varie possibilità di settaggio del vostro nuovo apparecchio. Il pannello è di tipo touch-screen pertanto i comandi funzionali, la navigazione nel menù e l'impostazione delle preferenze e dei parametri di lavoro si eseguono con un semplice tocco del dito sulle aree sensibili del display.

5.3.1 Pagina Home

In Fig. 11 viene illustrata la pagina HOME con la descrizione dei tasti funzione e dei campi di visualizzazione presenti. La pagina HOME è personalizzabile dal "Menù impostazioni" pertanto l'immagine riportata in figura può differire dalla videata effettivamente visualizzata sul vostro apparecchio alla sua prima accensione.

Tutte le funzioni accessibili da "Menù impostazioni", sono descritte ai paragrafi successivi.

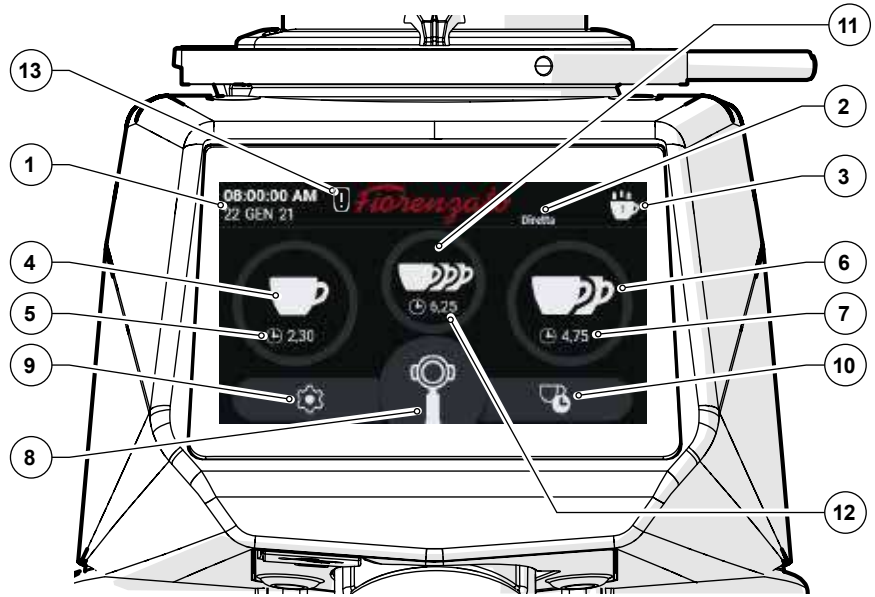


Fig. 11 - Pagina Home

Con riferimento alla Fig. 11 i campi di visualizzazione e i tasti funzione presenti nella pagina HOME sono:

	Descrizione
1	Campo di visualizzazione della data e dell'ora correnti. I dati sono impostabili accedendo alla schermata "**Data e ora**" dal menù impostazioni *(§ 5.3.2.11)*.
2	Campo di visualizzazione della "Modalità di macinatura" attiva. Il tipo di macinatura (Standard, Diretta, Automatica o Preselezione) è selezionabile dalla schermata "**Modalità operativa**" del menù impostazioni *(§ 5.3.2.2)*.
3	Tasto "**Statistiche**". Comanda l'apertura della finestra con i conteggi del numero di dosi erogate nel giorno e nella settimana correnti e il numero totale di dosi erogate dal primo utilizzo del macinadosatore. Per chiudere la finestra "Statistiche" è sufficiente premere una seconda volta il tasto funzione "Statistiche". Il tasto "Statistiche" viene visualizzato solo se la funzione "Mostra statistiche" è stata abilitata dal menù impostazioni *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Tasto Erogazione Dose Singola**. Attiva l'erogazione di una dose singola di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" *(§ 5.3.2.1)*. L'effettivo avvio della macinatura varia in base alla modalità operativa attiva *(§ 5.3.2.2)*.
5	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la dose singola. Durante la macinatura visualizza a ritroso il tempo necessario al completamento della dose stessa.
6	**Tasto Erogazione Dose doppia**. Abilita l'erogazione di una dose doppia di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" *(§ 5.3.2.1)*. L'effettivo avvio della macinatura varia in base alla modalità operativa attiva *(§ 5.3.2.2)*.
7	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la dose doppia. Durante la macinatura visualizza a ritroso il tempo necessario al completamento della dose stessa.
8	**Tasto Macinatura Manuale**. Comando ad azione mantenuta per l'erogazione del caffè in modalità manuale. La macinatura del caffè, se consentita dalla "Modalità operativa" attiva *(§ 5.3.2.2)*, inizia alla pressione del tasto stesso e continua fino al suo rilascio.
9	**Tasto Menù Impostazioni**. Consente di accedere al menù delle impostazioni *(§ 5.3.2)* attraverso il quale è possibile modificare le varie impostazioni e le modalità di utilizzo dell'apparecchio.
10	Tasto scorciatoia per accedere alla pagina "**Cambio tempi dose**". Consente di accedere direttamente alla pagina di impostazione dei tempi di erogazione delle dosi *(§ 5.3.2.1)* senza passare dal "Menù impostazioni" *(§ 5.3.2)*
11	**Tasto Erogazione Tripla Dose**. Abilita l'erogazione di una tripla dose di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" *(§ 5.3.2.1)*. L'effettivo avvio della macinatura varia in base alla modalità operativa attiva *(§ 5.3.2.2)*. Il tasto funzione viene visualizzato solo se la funzione "Visibilità tripla dose" è stata abilitata dal "Menù impostazioni" *(§ 5.3.2.6)*.
12	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la tripla dose. Durante la macinatura visualizza a ritroso il tempo necessario al completamento della dose stessa.
13	Icona di avviso. Compare solo allo scadere del tempo impostato dalla Fiorenzato per segnalare la necessità di sostituire le macine *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Menù Impostazioni

Attraverso il "Menù impostazioni" avrete la possibilità di impostare e settare tutti i parametri e le modalità di funzionamento del vostro macinadosatore.

Per accedere al Menù impostazioni basta premere il tasto funzione sempre visibile nella parte inferiore sinistra del display (vedi Fig. 11 Part. 9). A comando impartito il display caricherà il menù attraverso il quale sarà possibile selezionare il parametro da modificare e/o la funzionalità da attivare/disattivare semplicemente scorrendo verso il basso la lista delle possibili opzioni fino a individuare la voce di proprio interesse. Nel menù Impostazioni presenti le seguenti voci:

Impostazioni Tecniche

- Cambio tempi dose *(§ 5.3.2.1)*
- Modalità operativa *(§ 5.3.2.2)*
- Visibilità tempi macinatura *(§ 5.3.2.3)*
- Macina manuale *(§ 5.3.2.4)*
- Mostra statistiche *(§ 5.3.2.5)*
- Visibilità tripla dose *(§ 5.3.2.6)*

Impostazioni Utente

- Luminosità display *(§ 5.3.2.7)*
- Aspetto schermo *(§ 5.3.2.8)*
- Salvaschermo *(§ 5.3.2.9)*
- Lingua *(§ 5.3.2.10)*
- Data e ora *(§ 5.3.2.11)*
- Informazioni *(§ 5.3.2.12)*

Impostazioni Sicurezza

- Reset tempi dose *(§ 5.3.2.13)*
- Password amministratore *(§ 5.3.2.14)*



Alcune voci del menù permettono solamente l'abilitazione (ON) o la disabilitazione (OFF) della specifica funzione attraverso l'apposito selettore " ", altre voci, identificabili dal simbolo " " consentono invece di accedere a una sotto pagina dedicata per procedere al settaggio/impostazione del parametro. Premendo il tasto funzione " ", (sempre visibile in alto a destra della schermata menù) si comanda l'uscita dal menù e il ritorno alla pagina HOME. Di seguito si riporta la descrizione delle singole voci del menù impostazioni.

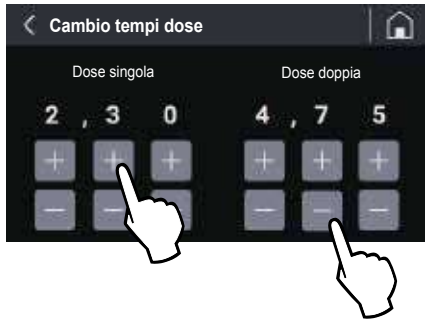
5.3.2.1 Cambio tempi dose

Premendo la voce “Cambio tempi dose” dal menù “Impostazioni Tecniche” si accede alla pagina di impostazione dei tempi di macinatura per la dose singola, per la dose doppia e per la tripla dose.

Nota: Il tempo di macinatura della tripla dose viene visualizzato solo se l’opzione “Visibilità tripla dose” è stata attivata dal menù Impostazioni *(§ 5.3.2.6)*.

Agire sui tasti funzione + o − per aumentare o diminuire i tempi di erogazione.

Il salvataggio dei parametri modificati avviene in modo automatico all’uscita dalla pagina.



5.3.2.2 Modalità operative

Selezionando la voce “Modalità operative” dal menù “Impostazioni Tecniche” si accede alla pagina di impostazione che consente di attivare una delle quattro diverse modalità di funzionamento del macinadosatore (Standard, Diretta, Automatica o Preselezione) semplicemente selezionando quella desiderata.

La modalità di utilizzo “Standard” è la modalità attiva di default alla prima accensione della macchina. Il cambio della modalità di utilizzo da “Standard” ad “Automatica”, “Preselezione” o “Diretta” (e viceversa) viene mantenuto in memoria anche dopo lo spegnimento del macinadosatore.



Di seguito si riporta un esempio di come erogare il caffè in funzione delle diverse modalità di funzionamento selezionabili.

- **Modalità di utilizzo “Standard”**

  Selezionare la dose desiderata (singola, doppia o tripla dose, se abilitata) premendo il relativo tasto funzione (vedi Fig. 11 Part. 4, 6 o 11). L’icona del tasto premuto inizia a lampeggiare per segnalare l’avvenuta selezione.

  Comandare l’avvio della macinatura premendo il microinterruttore di attivazione con la coppa porta filtro. A comando impartito il macinadosatore viene avviato per il tempo di macinatura corrispondente alla specifica dose da preparare.

  Premere ad azione mantenuta il tasto **“Macinatura Manuale”** (vedi Fig. 11 Part. 8) per avviare la macinazione continua. La macinazione si arresta in automatico al rilascio del tasto stesso.

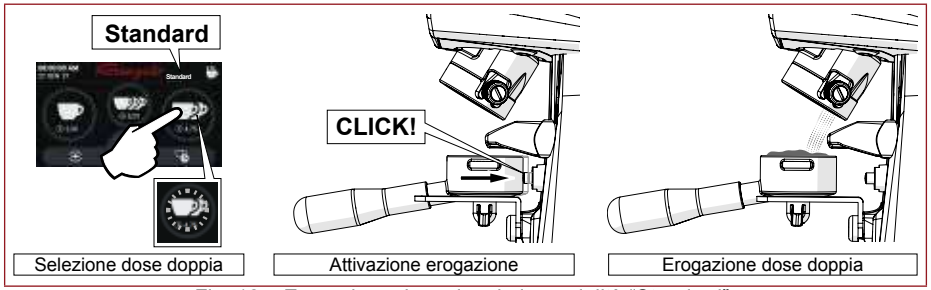


Fig. 12 - Erogazione dose doppia in modalità “Standard”.

- **Modalità di utilizzo “Diretta”**

  Premere il tasto funzione relativo alla dose singola, doppia o tripla dose (vedi Fig. 11 Part. 4, 6 o 11); a comando impartito viene immediatamente avviata la macinatura della dose desiderata .

  Premere ad azione mantenuta il tasto **“Macinatura Manuale”** (vedi Fig. 11 Part. 8) per avviare la macinazione continua. La macinazione si arresta in automatico al rilascio del tasto stesso.

  In questa modalità di utilizzo il microinterruttore di attivazione è disabilitato e tutti i tasti di selezione dose (vedi Fig. 11 Part. 4, 6, 8 e 11) sono attivabili.

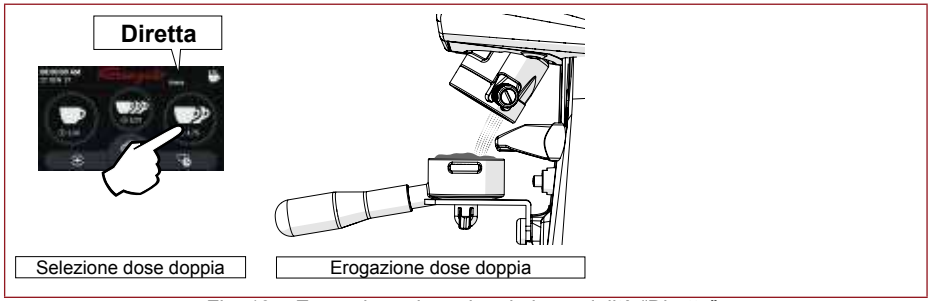


Fig. 13 - Erogazione dose doppia in modalità “Diretta”.

- **Modalità di utilizzo “Automatica”**

  Premere una volta il microinterruttore di attivazione con la coppa porta filtro per comandare l’avvio della macinazione di una dose singola; premere due volte in rapida successione il microinterruttore di attivazione per comandare l’avvio della macinazione di una dose doppia di caffè. L’erogazione di un dose tripla, se abilitata, viene comandata premendo tre volte in rapida successione il microinterruttore di attivazione. A comando impartito il macinadosatore viene avviato per il tempo di macinatura corrispondente alla specifica dose da preparare.

  In questa modalità di utilizzo la macinatura manuale (vedi Fig. 11 Part. 8) e i tasti di selezione delle dosi singola, doppia e tripla (vedi Fig. 11 Part. 4, 6 e 11) sono disabilitati.

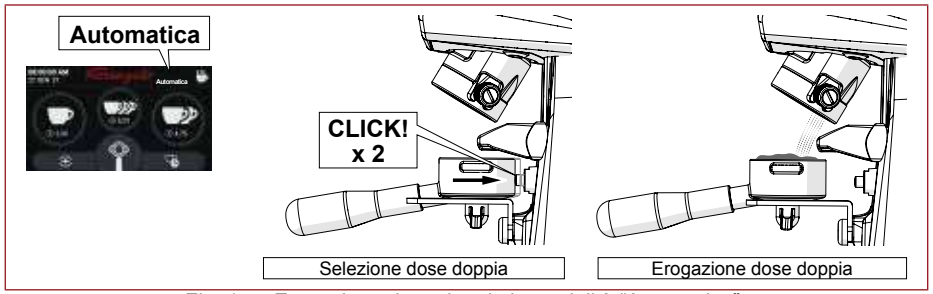


Fig. 14 - Erogazione dose doppia in modalità “Automatica”.

- **Modalità di utilizzo “Preselezione”**

  Selezionare la dose desiderata (singola, doppia o tripla, se abilitata) premendo il relativo tasto funzione (vedi Fig. 11 Part. 4, 6 o 11) . A selezione eseguita l’icona del tasto premuto inizia a lampeggiare per segnalare l’avvenuta selezione e rimane attivato fino alla selezione di una dose diversa. Premere il microinterruttore di attivazione con la coppa porta filtro (una volta) per comandare l’avvio della macinazione della dose selezionata.

  In questa modalità di utilizzo anche la macinatura manuale (vedi Fig. 11 Part. 8) rimane abilitata.

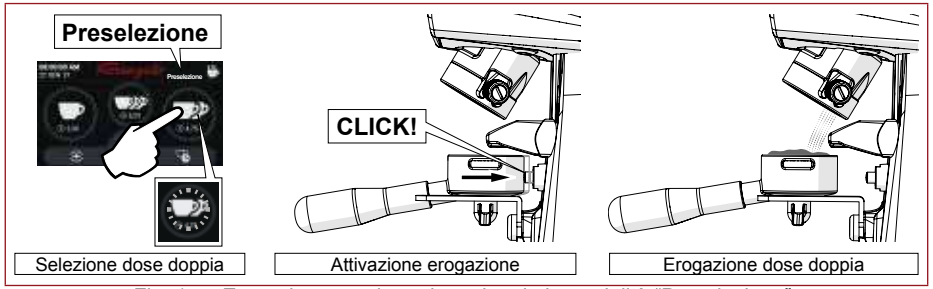


Fig. 15 - Esempio erogazione dose doppia in modalità “Preselezione”.

Indipendentemente dalla modalità di utilizzo impostata:

- Durante la macinazione viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo necessario a completare la dose selezionata (in secondi e decimi di secondo), solo se l’opzione “Visibilità tempi di macinatura” è abilitata. Durante la macinazione manuale il conteggio del tempo (a salire) rappresenta la durata della macinazione.
- Al completamento di ogni erogazione vengono aggiornati i contatori delle statistiche (vedi Fig. 11 Part. 3). Nelle statistiche la macinazione continua (vedi Fig. 11 Part. 8) corrisponde all’incremento di una singola unità del numero di erogazioni. I cicli di macinatura vengono memorizzati anche se l’opzione “Mostra statistiche” è disabilitata dal menù delle impostazioni tecniche.

5.3.2.3 Visibilità tempi macinatura

Quando la voce “Visibilità tempi macinatura” del menù “Impostazioni Tecniche” è attivata ( ), nella schermata HOME vengono visualizzati i tempi impostati per l’erogazione delle diverse dosi.

Durante l’erogazione il tempo relativo alla dose selezionata viene decrementato in tempo reale fino a raggiungere lo “0” (zero) al termine della macinatura. Nel caso di macinatura manuale, il tempo viene visualizzato a crescere e indica la durata progressiva dell’effettiva erogazione.

Se l’opzione “Visibilità tempi macinatura” è disabilitata ( ), i tempi di erogazione dosi non vengono visualizzati nella schermata HOME.



HOME con tempi di macinatura visibili



HOME con tempi di macinatura non visibili

5.3.2.4 Macinatura manuale

Consente di abilitare ( ) o disabilitare ( ) la modalità di macinatura manuale.

Quando la macinatura manale (Fig. 11 Part. 8) è disabilitata, il relativo tasto funzione non è selezionabile e viene visualizzato in grigio.



HOME con macinatura manuale disabilitata

5.3.2.5 Mostra statistiche

Consente di abilitare ( ) o disabilitare ( ) la visualizzazione del tasto funzione “Statistiche” sulla schermata HOME (vedi Fig. 11 Part. 3).

Nota: Il conteggio delle dosi erogate viene incrementato e salvato in memoria anche se l’opzione “Mostra statistiche” è disabilitata.



HOME con tasto “Statistiche” disattivato

5.3.2.6 Visibilità tripla dose

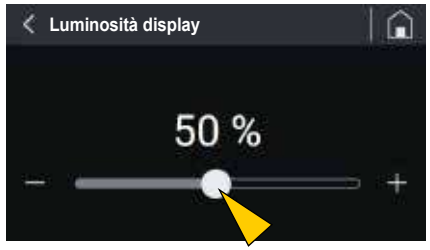
Consente di abilitare ( ) o disabilitare ( ) la visualizzazione e la gestione del tasto funzione per l’erogazione della tripla dose dalla schermata HOME.



HOME con tasto “Tripla dose” abilitato

5.3.2.7 Luminosità display

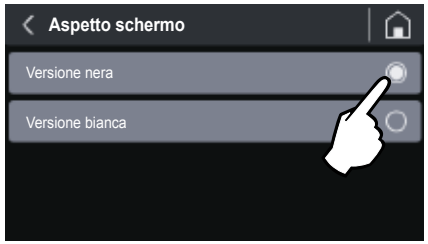
Selezionando la voce “Luminosità display” si accede alla videata riportata in figura attraverso la quale è possibile aumentare o diminuire la luminosità dello schermo semplicemente spostando a destra (aumento) o a sinistra (diminuzione) il cursore di regolazione.



HOME con tasto “Tripla dose” abilitato

5.3.2.8 Aspetto schermo

Selezionando la voce “Aspetto schermo” si accede alla videata riportata in figura attraverso la quale è possibile scegliere se visualizzare le schermate nella “Versione nera” (Dark mode) o nella “Versione bianca” (Light mode).



La diversa modalità di visualizzazione delle schermate non comporta ulteriori variazioni sulle altre opzioni e/o sui vari parametri impostabili.



HOME in “Versione nera”



HOME in “Versione bianca”

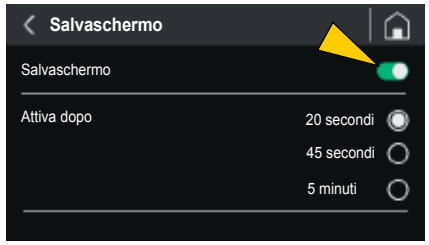
5.3.2.9 Salvaschermo

Selezionando la voce “Salvaschermo” si accede alla videata riportata in figura attraverso la quale è possibile attivare ( ) o disabilitare ( ) l’omonima funzione e selezionare dopo quanto tempo di inattività comandarne l’avvio.

L’avvio del salvaschermo può essere impostato dopo 20”, 45” o 5 minuti di inutilizzo dell’apparecchio.

Quando abilitato, e trascorso il tempo selezionato, il display entra nella modalità di risparmio energetico visualizzando solo il logo del costruttore, la data e l’ora correnti.

Per uscire dalla modalità “salvaschermo” è sufficiente toccare il display.



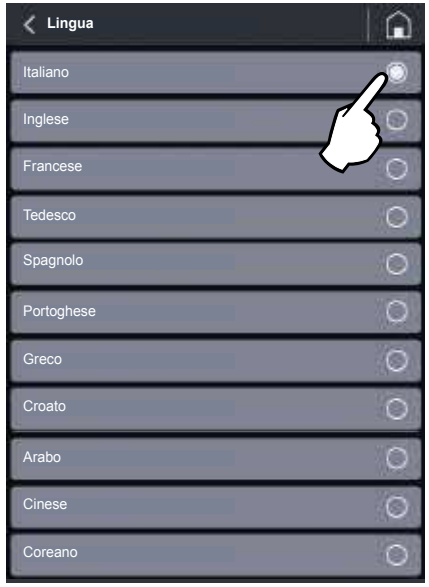
HOME con tasto “Tripla dose” abilitato

5.3.2.10 Lingua

Selezionando la voce “Lingua” si accede alla videata dalla quale è possibile impostare la lingua di visualizzazione del pannello. Una volta selezionata la lingua preferita, tutti i menù e i tasti funzione verranno visualizzati nella lingua desiderata.

Le lingue disponibili sono:

- Italiano
- Inglese
- Francese
- Tedesco
- Spagnolo
- Portoghese
- Greco
- Corato
- Arabo
- Cinese
- Coreano



Selezione lingua

5.3.2.11 Data e ora

La voce “Data e ora” consente di caricare la pagina di impostazione della data e dell’ora correnti.

Attraverso i due selettori ( ) l’orario può essere settato sulle 24 o sulle 12 ore e, nel caso delle 12 ore, deve essere specificata la fascia dell’ora “AM” (Ante meridiem) o “PM” (Post meridiem) per consentire al sistema di aggiornare correttamente la data allo scadere della mezzanotte.

Per regolare l’orario (ore e minuti) o la data (giorno / mese / anno) è sufficiente agire opportunamente (tap singoli o pressione mantenuta) sui tasti funzione o .

Nota: La regolazione viene salvata in memoria in tempo reale pertanto, usciti dal menù, la pagina HOME visualizzerà la data e l’ora corrette.

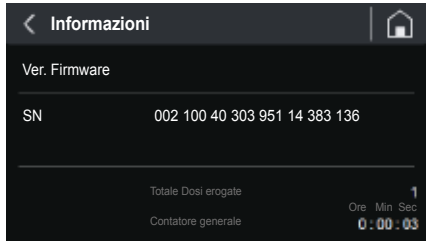


Regolazione data e ora

5.3.2.12 Informazioni

Selezionando la voce “Informazioni” dal menù delle impostazioni si accede alla pagina rappresentata in figura nella quale vengono riportati:

- La versione del Firmware installato sul pannello;
- Il numero di serie del pannello installato sull’apparecchio;
- Il numero totale di dosi erogate dalla prima messa in funzione dell’apparecchio;
- Il contatore generale indicante il tempo totale di effettivo funzionamento dell’apparecchio (tempo di lavoro del motore di azionamento macine).



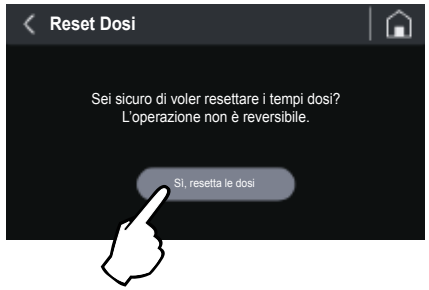
Pagina “Informazioni”

5.3.2.13 Reset tempi dose

La voce “Reset tempi dose” consente di accedere alla pagina di reset illustrata in figura attraverso la quale è possibile resettare i tempi di erogazione dosi personalizzati dall’utilizzatore e ripristinare i parametri di fabbrica impostati dal costruttore.

Attenzione: Il comando di “Reset tempi dose” è irreversibile e comporta la perdita dei tempi di erogazione delle dosi personalizzati dall’utilizzatore. Per evitare la perdita accidentale dei tempi impostati, il sistema chiederà all’utilizzatore di confermare l’azione premendo sul tasto “SI, CONFERMA” prima di ripristinare i tempi di fabbrica.

Tornando al menù [<] o caricando la pagina HOME [⌂] senza confermare l’azione di Reset, i tempi personalizzati saranno mantenuti in memoria.

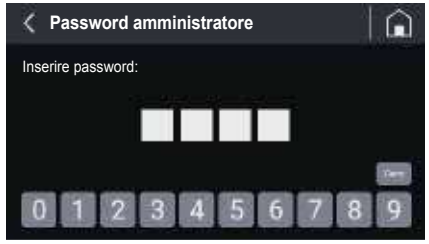


Reset tempi dose

5.3.2.14 Password amministratore

Premendo sulla voce “Password amministratore” (ultima voce del “Menù Impostazioni”) si carica la pagina di autenticazione illustrata in figura che consente ai soli tecnici autorizzati di accedere alle pagine riservate contenenti particolari settaggi e funzioni di inizializzazione dell’apparecchio.

Nota: La password numerica di autenticazione non viene fornita all’utilizzatore finale ma solo ai tecnici specializzati del costruttore e ai suoi rivenditori autorizzati.



Autenticazione per accesso alle pagine protette da password

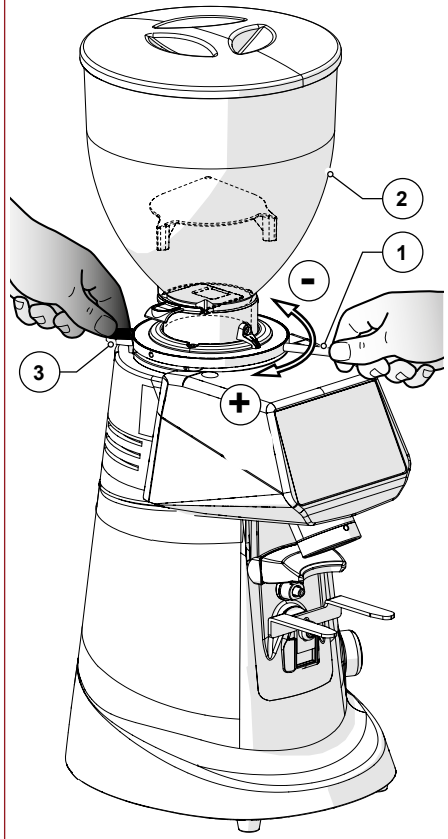
5.4 Regolazione grado di macinatura

Per macinare il caffè più o meno fine si deve agire sulla ghiera di regolazione (Part. 1) posta sotto alla tramoggia (Part. 2).

Per aumentare la grossezza del macinato è necessario:

- Premere e mantenere premuta la leva blocca-ghiera (Part. 3),
- Ruotare la ghiera in senso orario per macinare più grosso;
- Ruotare la ghiera in senso antiorario per macinare più fine.
- A regolazione ultimata rilasciare la leva (Part. 3) per bloccare nuovamente la ghiera.

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



6 MANUTENZIONE MACINADOSATORE

6.1 Manutenzione ordinaria

ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria sul macinadosatore, scollegarlo dalla alimentazione elettrica ruotando in posizione “O” (OFF) l’apposito interruttore (Fig. 16) e scollegare la spina di alimentazione dalla relativa presa (Fig. 17).

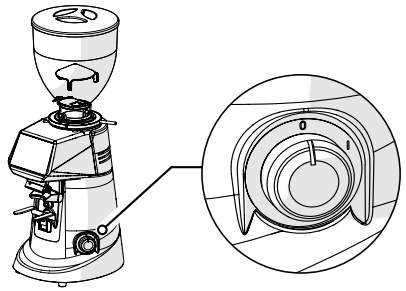


Fig. 16

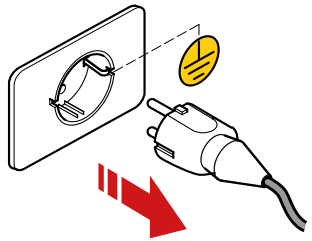


Fig. 17

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.

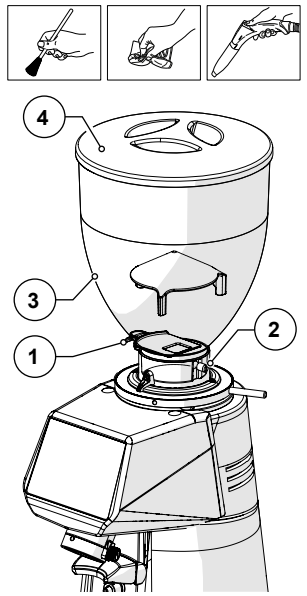
INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA			
Frequenza	**Tipo Intervento**	**Esecutore**	**Par.**
Ogni fine turno	Accurata pulizia dell’apparecchio	Utilizzatore	6.1.1
Ogni fine turno	Controllo stato cavo di alimentazione	Utilizzatore	6.1.2
Ogni mese	Pulizia fine delle macine	Utilizzatore	6.1.3
Quando necessario	Messa a riposo Macinadosatore	Utilizzatore	6.1.4
Alla scadenza impostata (segnalata in pagina “HOME” dalla comparsa dell’icona “ ” alla sinistra del logo).	Sostituzione delle macine	Operatore qualificato o Tecnico specializzato	6.1.5

6.1.1 Pulizia apparecchio

AD OGNI FINE TURNO: eseguire una accurata pulizia dell’apparecchio.

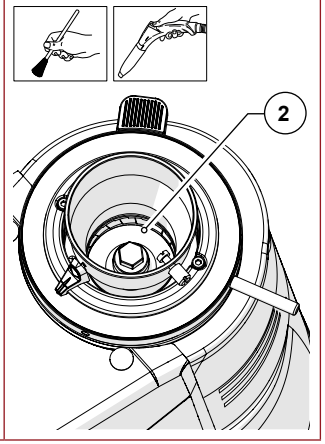
- Chiudere la serranda (Part. 1), allentare la vite di fissaggio (Part. 2) e rimuovere la tramoggia (Part. 3) dall’apparecchio.
- Togliere il coperchio (Part. 4) dalla tramoggia e svuotarla dai grani di caffè contenuti al suo interno. Si consiglia di riversare il caffè nel sacchetto di origine e di chiuderlo 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 detergenti 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.

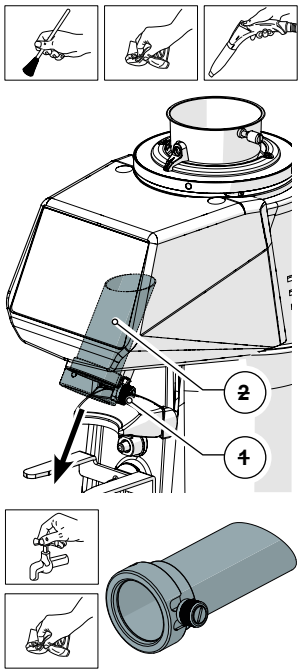


- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un aspiratore, rimuovere i chicchi e i residui di polvere di caffè dalla camera di macinatura (Part. 1).

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



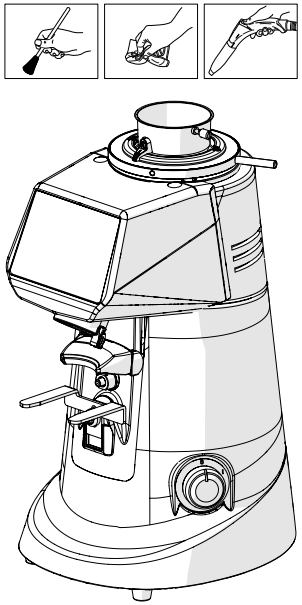
- Allentare la vite di fissaggio (Part. 1) ed estrarre il tubo di scarico caffè (Part. 2) dalla relativa sede.
- Lavare il tubo con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare.
- Asciugare con un panno morbido.
- Con un aspiratore e un panno asciutto, pulire la sede del tubo di scarico da tutti i residui di polvere di caffè.



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

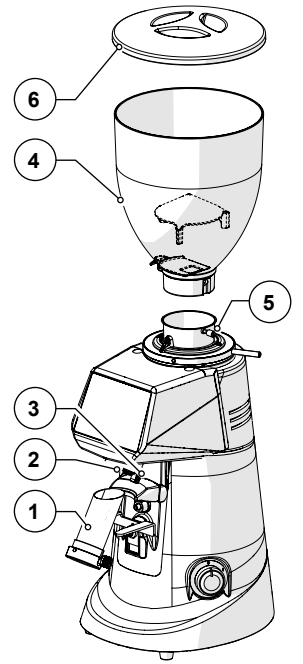
ATTENZIONE! Non utilizzare spugne abrasive e/o prodotti aggressivi che possano danneggiare le superfici esterne della macchina.

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



- A pulizia eseguita, provvedere al rimontaggio della macchina inserendo il tubo di scarico (Part. 1) nella relativa sede (Part. 2) e fissarlo in posizione serrando la vite (Part. 3).
- Montare la tramoggia (Part. 4) e fissarla con la relativa vite (Part. 5).
- Chiudere la tramoggia con il relativo coperchio (Part. 6).

La macchina è pronta per essere nuovamente utilizzata dopo essere stata alimentata e riempita di caffè.

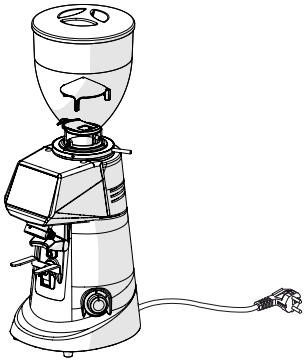


6.1.2 Controllo stato cavo di alimentazione

AD OGNI FINE TURNO: verifica cavo di alimentazione.

- 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.

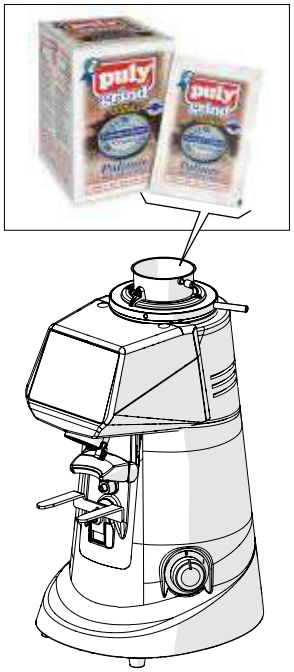


6.1.3 Pulizia a fondo delle macine

OGNI MESE: eseguire una pulizia a fondo delle macine

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

- La pulizia a fondo va eseguita al termine della pulizia di fine turno, 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 completante 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.

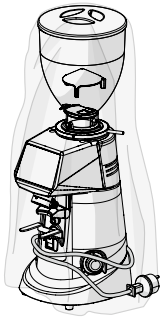


6.1.4 Messa a riposo del macinadosatore

Se la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi (es. festività, ferie, ecc...), si raccomanda di eseguire le seguenti operazioni di pulizia per conservarla in buono stato ed evitare possibili inconvenienti al successivo riavvio.

QUANDO NECESSARIO: pulizia e messa a riposo macchina.

- Eseguire una accurata pulizia del macinadosatore 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 la macchina con un telo per impedire l'accumulo di polvere e sporco.



6.1.5 Sostituzione delle macine

La scadenza programmata per la sostituzione delle macine è impostata dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. in funzione del tipo di macine e del modello di macinadosatore.

Alla scadenza del tempo impostato dal costruttore sul display compare l'icona di avviso " " che segnala la necessità di provvedere alla loro sostituzione.

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 il macinadosatore 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 macinadosatore. Per ogni anomalia viene indicata la possibile causa che l'ha generata e le azioni da intraprendere per ripristinare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Anomalia	Causa	Rimedio
Il macinadosatore non si accende.	Mancanza di alimentazione.	• 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.	• Aprire la serranda.
All'accensione il sistema perde i dati delle impostazioni precedenti.	Batteria tampone del sistema di gestione macchina esaurita.	• Rivolgersi al servizio assistenza per la sostituzione della batteria tampone.
A display compare l'icona "  " accompagnata da un messaggio di Allert sulla necessità di sostituire le macine	Le macine stanno raggiungendo il limite delle ore di lavoro impostato dal costruttore e pertanto dovrà essere pianificata la loro sostituzione.	• E' possibile continuare a utilizzare il macinadosatore fino al raggiungimento del limite di tempo impostato. A limite raggiunto, per garantire la massima efficienza della macchina, è necessario sostituire le macine seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 6.1.5. • A sostituzione eseguita il tecnico specializzato provvede a resettare il contatore del tempo di lavoro delle macine.

Anomalia	Causa	Rimedio
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 macine.	• 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 verifichino 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 del macinadosatore (es. macine) l'utilizzatore finale (es. barista / ristoratore 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.

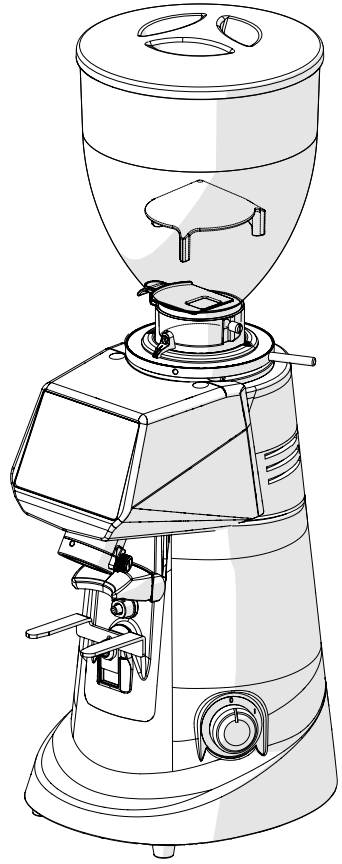


EN

Electronic coffee grinder-doser

Fiorenzato

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Installation, operation and maintenance manual

Read these instructions carefully before using for the first time.

CE

TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS

Rev_00 Ed_03/2022

1 GENERAL INFORMATION 5

1.1 General information on the manual and how to consult it 5
1.2 Symbols used in the manual 5
1.3 Warnings for the buyer 6
1.4 Manufacturer’s contact details 6
1.5 Instructions for requesting assistance 6
1.6 Warranty 7
1.7 Applicable directives 7

2 IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL SPECIFICATIONS 8

2.1 Introduction 8
2.2 Appliance identification 8
2.3 Identification of the main parts of the grinder-doser 9
2.4 Intended use 10
2.5 The models in the **ON DEMAND** line and technical specifications 10
2.6 Noise level 12

3 SAFETY 12

3.1 General information 12
3.2 Reasonably foreseeable misuse 12
3.3 Precautions for proper and safe use 13
3.4 Safety devices on the grinder-doser 14
3.5 Residual risks 15
3.6 Warning labels attached to the machine 16

4 INSTALLATION 16

4.1 Storage 16
4.2 Choosing the installation location 17
4.3 Unpacking and handling the appliance 17
4.4 Installation and mains connection 18

5 USING THE GRINDER-DOSER 19

5.1 Preparing to use the grinder-doser 19
5.2 Machine controls 20
5.2.1 Switch 20
5.2.2 Activation microswitch 20
5.3 Operator control panel 21
5.3.1 Home page 21
5.3.2 Settings Menu 23
5.3.2.1 Changing dose times 24
5.3.2.2 Operating modes 24
5.3.2.3 Grinding time display 27

5.3.2.4 Manual grinding 28
5.3.2.5 Show statistics 28
5.3.2.6 Triple dose display 28
5.3.2.7 Display brightness 29
5.3.2.8 Screen appearance 29
5.3.2.9 Screensaver 30
5.3.2.10 Language 30
5.3.2.11 Date and time 31
5.3.2.12 Information 31
5.3.2.13 Reset dose times 32
5.3.2.14 Administrator password 32
5.4 Adjusting the degree of grinding 33

6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE 34

6.1 Routine maintenance 34
6.1.1 Cleaning the appliance 35
6.1.2 Checking the power cable status 37
6.1.3 Thoroughly cleaning the grinding blades 38
6.1.4 Shutting down the grinder-doser 38
6.1.5 Replacing the grinding blades 39
6.2 Supplementary maintenance 39

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES 40

8 REQUESTING SPARE PARTS 42

9 DISPOSAL 43

1 GENERAL INFORMATION

1.1 General information on the manual and how to consult it



Please read this instruction manual carefully before installing and using the electronic coffee grinder-doser by Fiorenzato M.C. S.r.l. for the first time.

This instruction manual has been drawn up in compliance with the provisions of Directive 2006/42/EC and provides all the useful information for the end user to install, adjust and use the electronic coffee grinder-doser manufactured by the company Fiorenzato M.C. S.r.l.

The content of this manual must be thoroughly read and understood before installing and using the grinder-doser. It must also be stored and kept in good condition for future reference.

The images, data, texts and descriptions included 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 it was placed on the market.



Fiorenzato M.C. S.r.l. is always looking for new solutions to improve its products and therefore reserves the right to make changes to the grinder-doser and related documentation over time without considering the products already sold to be inadequate and/or obsolete.

A general index makes it easy to find the subject of interest, and a number of informative symbols draw the user's attention to the contents of particular interest for their own safety and for the correct use of the grinder-doser.

1.2 Symbols used in the manual



WARNING - NOTE! Indicates a warning or important note relating to specific functions and/or useful information for the user. Bear in mind the paragraphs marked with this symbol.



GENERAL DANGER - ATTENTION! General danger sign. Text marked with this symbol indicates that failure to follow the instructions given may result in damage to the machine and/or risk of injury to the user.



LIVE APPLIANCE - ATTENTION! Text marked with this symbol indicates a possible risk of electrocution. Follow the instructions provided.



OPERATION INTENDED FOR AUTHORISED TECHNICIANS: Text marked with this symbol indicates that the action described must be carried out by a specialised technician (technical service).

1.3 Warnings for the buyer

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



In the event of loss and/or deterioration of this documentation, a copy can be obtained from the manufacturer by specifying the manual code on the back cover.

Before allowing another user to use the coffee grinder-doser, please ensure that this person has read and understood the contents of this manual.

The instruction manual contains all the instructions and procedures for use. When correctly followed, they allow you to work safely without causing damage to yourself or to the machine.



It is the purchaser's obligation to provide appropriate training in the use and maintenance of the coffee grinder-doser for the personnel assigned to use it.



The purchaser and all users of the grinder-doser must carefully observe all the specific warnings included in this manual.

1.4 Manufacturer's contact details

If you have any questions, please contact Fiorenzato M.C. S.r.l. at the 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 for requesting assistance

For technical assistance on the machine, the user must contact the dealer from whom the appliance was purchased. For further information or clarification regarding the use and/or maintenance of the grinder-doser, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** remains at your disposal and can be contacted at the above addresses.

1.6 Warranty

Fiorenzato M.C. S.r.l. provides a 24-month warranty for its products from the date of the sales invoice issued by Fiorenzato M.C. S.r.l.

During the warranty period, the manufacturer undertakes to repair or replace, free of charge, any parts and/or components that are originally faulty due to manufacturing defects.

The warranty covering the product shall become void if:

- The warnings/instructions in this manual have not been followed.
- Routine maintenance and machine cleaning operations have not been carried out by a user who has been properly instructed in the correct way to carry them out.
- Repair work has been carried out by personnel who are untrained or not authorised by the manufacturer.
- The product is used for purposes other than those specified in this manual.
- Replacements have been carried out using non-original spare parts (please note that replacements with non-original parts, in addition to invalidating the warranty, also invalidate the "Declaration of Conformity" that accompanies the appliance.
- The warranty is void in the event of damage to the appliance caused by: neglect, installation and/or use not in accordance with the instructions in this manual, poor maintenance (cleaning), damage caused by lightning and atmospheric events, incorrect power supply, overvoltage and overcurrents.

1.7 Applicable directives

All coffee Grinder-dosers manufactured by Fiorenzato M.C. S.r.l. have been designed and made in accordance with the essential requirements of the following EU directives:

- 2006/42/EC *[Machinery 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 SPECIFICATIONS

2.1 Introduction

Making coffee is an art and in order to master its secrets, you need to follow precise rules. The formula for a perfect cup of espresso coffee is, indeed, very complex and the part played by the appliance is extremely important. For an excellent result and unquestionable quality, three factors must be successfully combined:

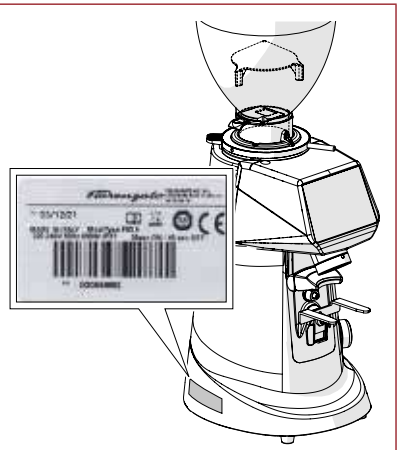
- A fine blend.
- The appropriate use of available appliances.
- The skill and professionalism of those who make it. To enjoy a good coffee, contrary to popular belief, it is not enough just to choose a particular blend.

The experience and skill of the operator in following the right procedures for preparing the drink and using the appropriate machinery greatly help to create a small masterpiece. This is why professionals attach so much importance to the espresso machine and grinder-doser. Being familiar with these appliances, keeping them in perfect working order and using them to their full potential is a skill that belongs to true coffee masters. The quality of a good espresso coffee depends on a number of operations, including grinding which plays an important role. The grinder-doser is therefore one of the basic appliances for the operator. Its structure must comply with certain characteristics: robustness, resistance and functionality, characteristics that are fully satisfied by all the grinder-dosers manufactured by **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Appliance identification

On the left side of all grinder-dosers manufactured by Fiorenzato M.C. S.r.l., an identification label is attached, on which the following data is always shown:

- Company name of Fiorenzato M.C. S.r.l.
- CE marking and year of construction.
- Any other certification markings.
- Model and serial number.
- Appliance power.
- Supply voltage and frequency required.



2.3 Identification of the main parts of the grinder-doser

Grinder-dosers consist of a machine body, with all the necessary devices for grinding coffee, and a supply hopper on the top for feeding in the roasted coffeebeans to be ground.

With reference to Fig. 1, all grinder-dosers in the **ON DEMAND** line consist of the following main parts:

1	Hopper lid
2	Coffee bean feed hopper
3	Locking slide on hopper
4	Adjustment disk lock lever
5	Grinding adjustment disk
6	Control panel
7	Machine/user interface display
8	Removable ground coffee discharge tube
9	Filter holder cup support fork
10	Start microswitch
11	Machine On/Off switch
12	Cooling fan (only on mod. ‘EVO’ and ‘EK’)
13	Anti-clumping blade

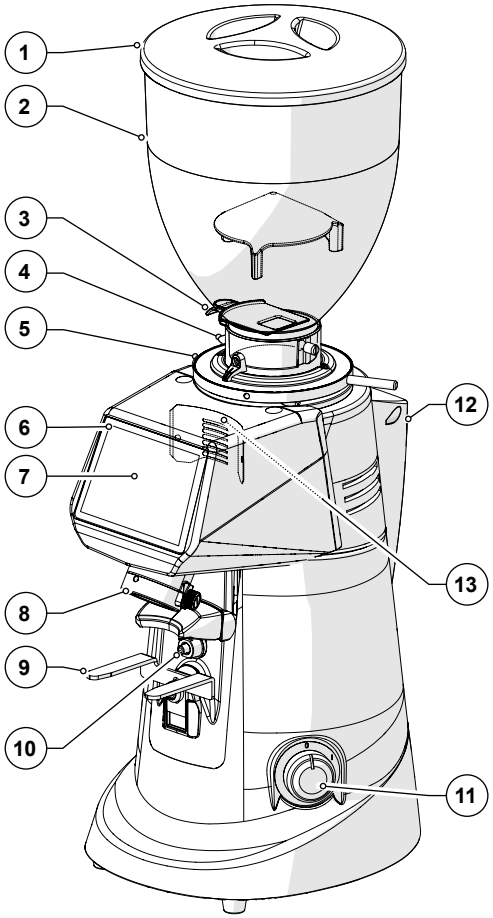


Fig. 1 - Identification of parts

2.4 Intended use

This appliance has been designed exclusively for grinding roasted coffee beans. Any other use is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer accepts no liability for any damage caused by improper or incorrect use. Do not use the appliance to grind other types of food or other materials into granules. Our grinder-dosers are intended for professional use by specialised personnel, and are not for domestic use.

2.5 The models in the ON DEMAND line and technical specifications

Fiorenzato M.C. S.r.l. manufactures grinder-dosers in the **ON DEMAND** line in the following models:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

Fxx	E
	EVO
	K

How to read the model number

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Electronic model*	*High-speed electronic model*	*Conical grinding blades*

The tables below show the overall dimensions and the main technical features of the **ON DEMAND** line of coffee grinder-dosers.

Dimensions and weights

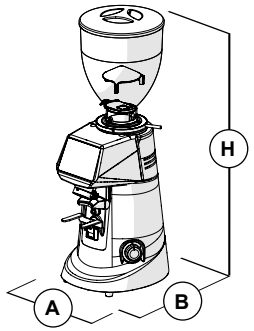


Fig. 2 - Dimensions

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

Technical specifications

Model	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Power supply	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Power [Watt]	350	350	650	850
Grinding blade type	Flat type B	Flat type C	Flat type B	Conical
Grinding blade diameter [mm]	64	64	83	71
Grinding blade rotation speed rpm	1350 at 50 Hz	1350 at 50 Hz	1350 at 50 Hz	300 at 50 Hz
	1550 at 60 Hz	1550 at 60 Hz	1550 at 60 Hz	300 at 60 Hz
Hopper capacity [kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Single dose grinding time [s]	1.0 ÷ 12.0	1.0 ÷ 12.0	1.0 ÷ 12.0	1.0 ÷ 12.0
Double dose grinding time [s]	1.0 ÷ 25.0	1.0 ÷ 25.0	1.0 ÷ 25.0	1.0 ÷ 25.0
Grinding time tolerance [s]	± 0.1	± 0.1	± 0.1	± 0.1
Daily grinding [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Recommended dispensing time for 7g single dose [s]	3.4	2.1	1.9	1.4
Recommended dispensing time for 14g double dose [s]	6.8	4.2	3.8	2.8
Frequency of grinding blade replacement in working hours (h) and in kg of ground coffee [kg]				
'Standard' grinding blades (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
'Red Speed' grinding blades (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Optional				
Hopper 500 g	☑	☑	☑	☑
Metal tamper	☑	☑	☑	☑
Right or left side tamper	☑	☑	☑	☑
'Red Speed' grinding blades	☑	☑	☑	☑

2.6 Noise level

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

3 SAFETY

3.1 General information

The purchaser must inform all personnel of any risks arising from the improper use of the appliance, of the safety devices used by the manufacturer and of the general regulations on accident prevention laid down by EU directives and by the legislation of the country where the appliance is used.

Users must be aware of the location and operation of all controls and machine features specified in this manual.

ATTENTION! Before installing, switching on and using the grinder-doser of the company Fiorenzato M.C. S.r.l. for the first time, you must have read and understood all the contents of this documentation and the 'SAFETY INSTRUCTIONS' booklet.

ATTENTION: Tampering with or unauthorised replacement of one or more parts of the machine, the use of accessories that alter the use of the machine and the use of non-original spare parts may result in the risk of injury and compromise the proper operation of the machine.

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

3.2 Reasonably foreseeable misuse

Fiorenzato M.C. S.r.l. accepts no liability and the warranty will be rendered null and void in the event of negligence when using the machine or failure by the user to comply with the operating instructions in this manual.

Any use of the appliance other than that described in this manual is considered improper.

When using the machine, no other work or activities are permitted which are considered to be improper and which, in general, may involve risks in terms of user safety and/or damage to the machine.

Reasonably foreseeable misuse includes:

- Using the machine for grinding products other than roasted coffee beans (e.g. pepper, salt, etc.).
- Using the appliance with pre-ground coffee.
- Improper use of the appliance by personnel who have not been trained to use it and/or have not read this instruction manual.
- Using spare parts that are not original and/or not specifically for the grinder-doser model in your possession.
- Using the machine in a potentially explosive environment.

In addition, the user must never under any circumstances:

- Attempt to remove any foreign objects that may have accidentally fallen into the coffee feed hopper and/or grinding chamber without first disconnecting the appliance from the mains power supply.
- Using the appliance with wet or damp hands.
- Introducing liquids of any kind into the coffee feed hopper and the grinding chamber.

If the machine is not working properly, any necessary steps are the responsibility of the maintenance technicians.

3.3 Precautions for proper and safe use

In order to ensure user safety and to operate the appliance in the best possible way, it is important to comply with some simple but important provisions, namely:

- Avoid improper use of the power cable. Use only cables or extensions with a cross-section suitable for the power installed in the machine.
- Protect the cable from high temperatures, oil and sharp edges.
- Any changes in normal operation (increased power absorption, a rise in temperature, excessive vibration, abnormal noises or alarm signals on the display) indicate improper operation. In order to prevent malfunctioning, which may directly or indirectly cause damage to people or the appliance, ensure you carry out the required maintenance or, if necessary, contact your dealer or a specialised repairer.
- Heavy appliance! Be careful during the phases of transport, handling and installation! Please refer to chapter 4 for proper handling of the appliance.

3.4 Safety devices on the grinder-doser

All grinder-dosers manufactured by Fiorenzato M.C. S.r.l. are equipped with appropriate mechanical and electromechanical devices to protect the safety of the user and the integrity/functionality of the appliance during use.

The grinder-dosers in the **ON DEMAND** line are equipped with the following safety devices:

- **Motor thermal cut-out**

  The motor of the appliance has a thermal cut-out which protects it against overheating due to overcurrents and intervenes by interrupting the power supply to the motor.

- **Cooling fan (Fig. 3)**

  Only the grinder-doser models F64 EVO and F71 EK have a cooling fan on the back of the machine body to prevent overheating of the grinding blade drive motor. This fan is activated electronically. On some models the fan starts after each dispensing process and remains active for 60 seconds, whereas on other models the fan starts when dispensing starts and stops when grinding stops.

- **Anti-intrusion device on coffee supply hopper (Fig. 4)**

  The anti-intrusion device (Part. 1) inside the supply hopper (Part. 2) allows the coffee beans to pass through to the grinding chamber, preventing operators from accidentally inserting their fingers.

- **Safety adjustment disk lock lever (Fig. 5)**

  To prevent any accidental rotation of the grinding adjustment disk (Part. 1), there is an adjustment disk lock lever (Part. 2) on the rear.

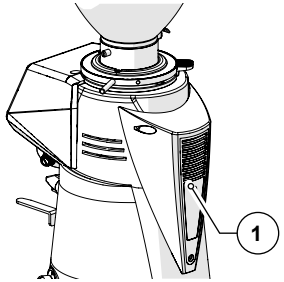


Fig. 3

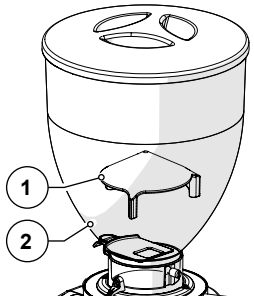


Fig. 4

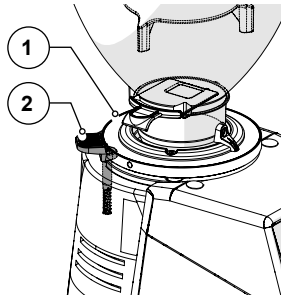


Fig. 5

3.5 Residual risks

Fiorenzato M.C. S.r.l. has taken all necessary precautions during the design phase to ensure that the grinder-doser can be used under the safest possible conditions. However, during installation, cleaning and maintenance of the appliance, there are still some residual risks that cannot be eliminated. Their effects can be prevented by appropriately training the user in accordance with the provisions set out in the table below.

For each residual risk, provisions are indicated to limit and/or eliminate the extent of individual risks.

Residual risk	Present during:	Provisions for reducing the risk
Bruising and/or crushing of the upper and lower limbs due to the weight of the appliance.	Handling the appliance when: • Unpacking. • Installing. • Handling the appliance to clean the surface on which it stands.	• Grip the appliance firmly before handling it. • Make sure you have enough space to handle the appliance safely without hitting any obstacles. • Use non-slip gloves if necessary when handling the grinder-doser.
Electrocution	• Connecting and disconnecting the power supply cable.	• Check the condition of the power cable frequently and replace it when it appears to be deteriorated or damaged. • Make sure that the switch is in the ‘O’ (OFF) position before connecting the power cable to the grinder-doser.

3.6 Warning labels attached to the machine

An adhesive label is attached to the bottom of the 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 bottom cover when the plug is connected to the power socket. All electrical maintenance work (e.g. replacement of a damaged cable) must be carried out by qualified technicians when the appliance is disconnected from the mains power supply.

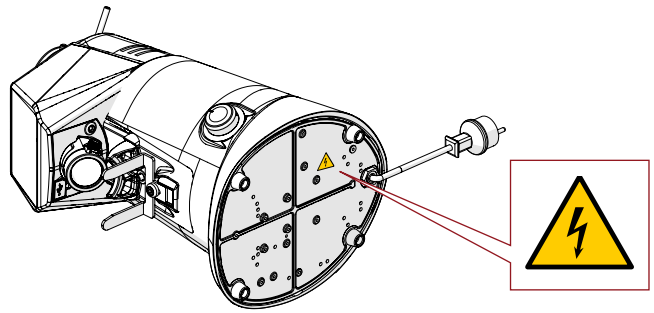


Fig. 6

4 INSTALLATION

ATTENTION! Please read the following instructions carefully before installing and operating the appliance.

4.1 Storage

If the appliance is not immediately installed where it is to be used and it is necessary to store it temporarily, it should be put in a safe place that meets the following requirements:

- the place chosen for temporarily storing the appliance should be a closed environment, protected from the sun and bad weather conditions;
- the temperature of the storage location must be between 5°C and 40°C, with a relative humidity of between 30% and 90%;
- if the appliance is to be stored for a long time before being installed, it should be kept in its original packaging to ensure better protection.

4.2 Choosing the installation location

Given the function of the grinder-doser, it is advisable to PLACE IT close to the coffee machine.

Before installing the appliance, please also ensure that the installation location meets the following requirements:

- The surface on which the appliance is to be placed must be flat, well-levelled and strong enough to support its weight;
- the available space must be large enough to allow proper installation and easy use of the appliance;
- the appliance must not be installed near sinks and/or taps, which may cause it to become wet with jets and/or splashes of water;
- The place of use must be sufficiently well-lit and well-ventilated;
- Close to the installation position, there must be a socket, which complies with the regulations in force in the country of use, for connecting the appliance to the mains power supply.

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

ATTENTION! The mains power supply must also be equipped with a thermal-magnetic circuit breaker located upstream of the socket, in a position known to and easily accessible by the operator in order to protect the appliance from overloads and voltage fluctuations and the user from the risk of electrocution.

4.3 Unpacking and handling 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 point of installation, ensuring that there is enough space to handle the appliance safely.
- Take the appliance out of its packaging, holding it firmly and securely.
- Place the grinder-doser on the worktop.

ATTENTION! Take extreme care when handling the appliance. Its weight (18 ÷ 25 kg) and the particular rounded shape of the machine body may lead to the risk of slipping and loss of grip, with possible falling and bruising/crushing of the feet when lifting and/or of the hands when positioning the appliance on the worktop. If you are not sure you have a secure grip, it is advisable to ask another person to help.

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

4.4 Installation and mains connection

To complete installation and start using your new coffee grinder-doser, all you need to do is:

- Ensure that the voltage of the mains power supply meets the required power requirements and that the electrical rating of the system is adequate to support the power absorbed by the appliance (see product identification label on the side of the grinder-doser).
- Put the power cable plug (Fig. 7 Part. 1) into the wall socket provided at the place of use (Fig. 7 Part. 2);

If it is necessary to use power adapters, power strips or extension cables, it is mandatory to use products that comply with the certification standards in force in the country of use.

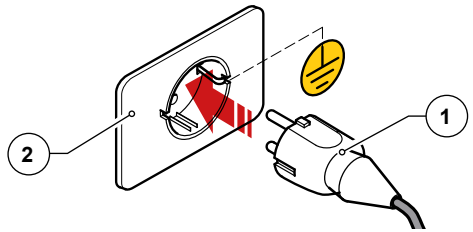


Fig. 7

- If present, set the thermal-magnetic circuit breaker located upstream of the power socket to the 'ON' position (Fig. 8).
- Turn the machine power switch (Fig. 9)to the 'I' position.



Fig. 8

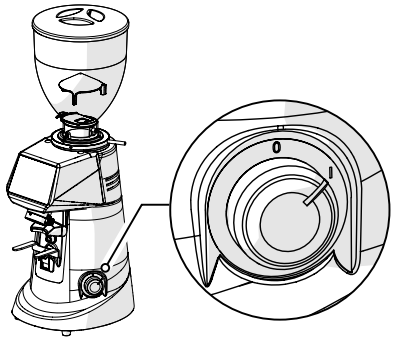


Fig. 9

The grinder-doser is now powered and ready for use.

5 USING THE GRINDER-DOSER

5.1 Preparing to use the grinder-doser

When installation has been completed, the machine is ready for use and can be loaded with coffee beans to be ground. With reference to Fig. 10, to load coffee beans it is necessary to:

- Place the hopper (Part. 1) on the grinder-doser (Part. 2) and lock it into the operating position by tightening the appropriate fastening screw (Part. 3).
- Ensure that the locking slide (Part. 4) is completely closed.
- Remove the lid (Part. 5) and fill the hopper with the roasted coffee beans to be ground.
- Close the hopper with its lid (Part. 5).
- Gradually open the locking slide (Part. 4) to allow the coffee beans to fall into the grinding chamber.
- At this point, the grinder-doser is loaded and ready to go to work.

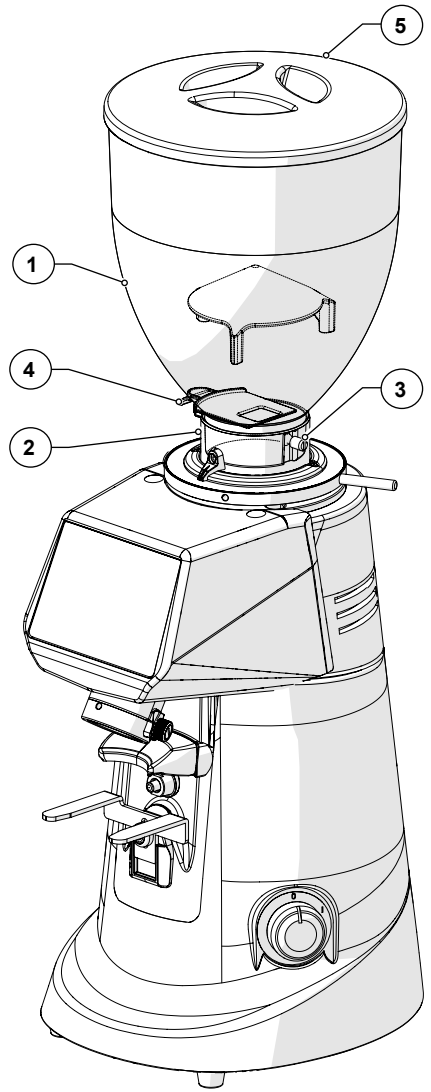


Fig. 10

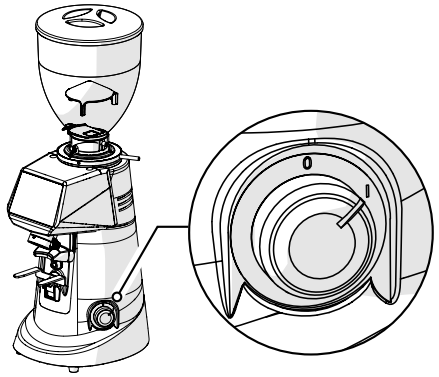
5.2 Machine controls

The grinder-doser is controlled by the On/Off switch (see paragraph 5.2.1), an activation microswitch located near the filter holder fork (see paragraph 5.2.2) and an operator control panel with a TOUCH-type display, for selecting and setting all the operating functions of the appliance (see paragraph 5.3). All information on the operating status of the appliance, working parameters and commands that can be given are shown on the display on the front of the machine. All the command and signalling devices on the grinder-doser are described below.

5.2.1 Switch

Switches the appliance on and off.

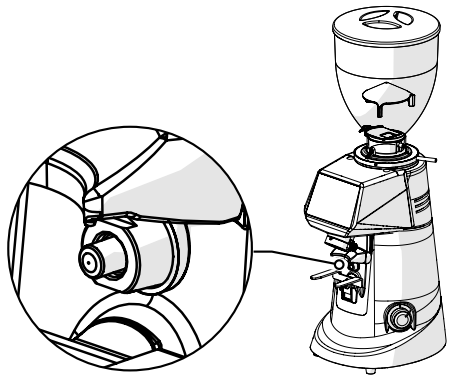
- Turned to the ‘O’ position: appliance off (power supply disconnected).
- Turned to the ‘I’ position: appliance on (electrically powered).



5.2.2 Activation microswitch

Controls the start of the grinding cycle when pressed by the filter holder cup. The command is not active in the ‘Direct’ operating mode (see paragraph 5.3.2.2).

- Enabled for operation only in ‘STANDARD’, ‘AUTOMATIC’ and ‘PRE-SET’ operating modes (see paragraph 5.3.2.2).
- This particular command allows the user to start grinding by holding the filter holder cup after selecting the required dose.



5.3 Operator control panel

When the grinder-doser is switched on, after a few seconds for the system to start up, the control panel display shows the HOME page, with all the function buttons required to use and manage the appliance.

The management software adopted by Fiorenzato for its coffee grinder-dosers is extremely intuitive to use. This user guide will allow you to quickly become familiar with the function buttons and the various setting options on your new appliance. It has touch-screen panel, which means that functional commands, menu navigation and the setting of preferences and working parameters are carried out with a simple touch of the finger on the sensitive areas of the display.

5.3.1 Home page

Fig. 11 shows the HOME page with a description of the function buttons and display fields. The HOME page can be customised from the ‘Settings menu’, therefore the image shown in the figure below may differ from the screen actually displayed on your appliance when it is first switched on.

All the functions accessible from the ‘Settings menu’ are described in the following paragraphs.

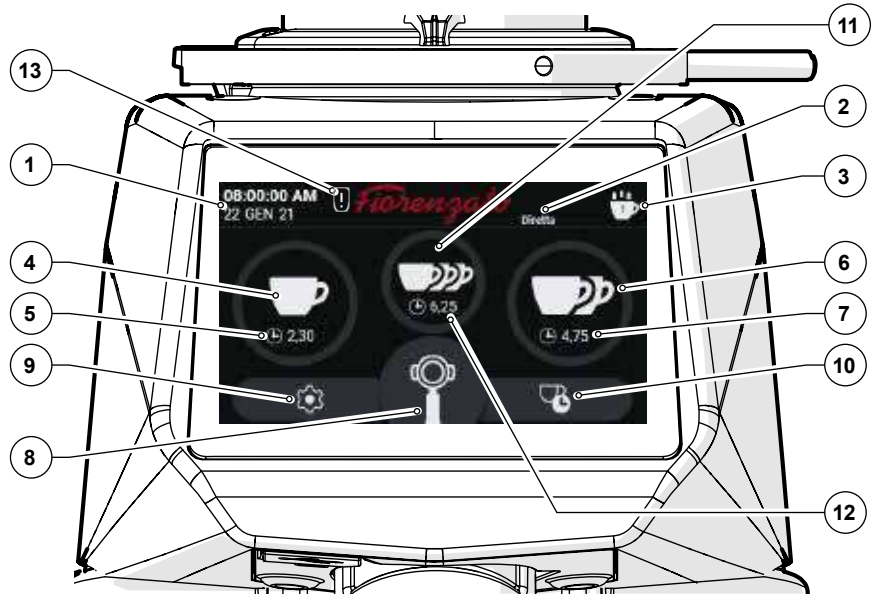


Fig. 11 - Home page

With reference to Fig. 11, the display fields and function buttons on the HOME page are:

	Description
1	Display field for the current date and time. The data can be set by accessing the '**Date and time**' screen from the settings menu *(§ 5.3.2.11)*.
2	Display field for 'Grinding mode' in operation. The type of grinding (Standard, Direct, Automatic or Pre-selection) can be selected from the '**Operating mode**' screen of the settings menu *(§ 5.3.2.2)*.
3	'**Statistics**' button. It controls the opening of the window and shows the number of doses dispensed on the current day and week, and the total number of doses dispensed since the grinder-doser was first used. To close the 'Statistics' window, simply press the 'Statistics' function button again. The 'Statistics' button is only displayed if the 'Show statistics' function has been enabled in the settings menu *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Single Dose Dispensing Button**. It activates the dispensing of a single dose of coffee according to the times set on the 'Change dose times' screen *(§ 5.3.2.1)*. The actual start of grinding varies according to the activated operating mode *(§ 5.3.2.2)*.
5	Display field showing only the grinding time set for the single dose. During grinding, it displays the countdown required to complete the dose.
6	**Double Dose Dispensing Button**. Enables the dispensing of a double dose of coffee according to the times set on the 'Change dose times' screen *(§ 5.3.2.1)*. The actual start of grinding varies according to the activated operating mode *(§ 5.3.2.2)*.
7	Display field showing only the grinding time set for the double dose. During grinding, it displays the countdown required to complete the dose.
8	**Manual Grinding Button**. Hold-to-run control for dispensing coffee in the manual mode. If allowed by the activated 'Operating mode' *(§ 5.3.2.2)*, coffee grinding starts when the button is pressed and continues until it is released.
9	**Menu Settings Button**. It provides access to the settings menu *(§ 5.3.2)*, which allows the operator to change the various settings and operating modes of the appliance.
10	Shortcut button to access the '**Change dose times**' page. It allows direct access to the page for setting the dose dispensing times *(§ 5.3.2.1)* without using the 'Settings menu' *(§ 5.3.2)*
11	**Triple Dose Dispensing Button**. Enables the dispensing of a triple dose of coffee according to the times set on the 'Change dose times' screen *(§ 5.3.2.1)*. The actual start of grinding varies according to the activated operating mode *(§ 5.3.2.2)*. The function button is only displayed if the 'Triple dose display' function has been enabled in the 'Settings menu' *(§ 5.3.2.6)*.
12	Display field showing only the grinding time set for the triple dose. During grinding, it displays the countdown required to complete the dose.
13	Warning icon. It only appears at the end of the time set by Fiorenzato to indicate the need to replace the grinding blades *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Settings Menu

The 'Settings menu' allows you to set and adjust all the parameters and operating modes of your grinder-doser.

The Settings menu is accessed by pressing the function button , always visible in the bottom left-hand corner of the display (see Fig. 11 Part. 9). Once the command has been given, the display will load the menu, allowing you to select the parameter to be changed and/or the function to be activated/deactivated by simply scrolling down the list of possible options until you find the option you require. The Settings menu contains the following items:

Technical Settings

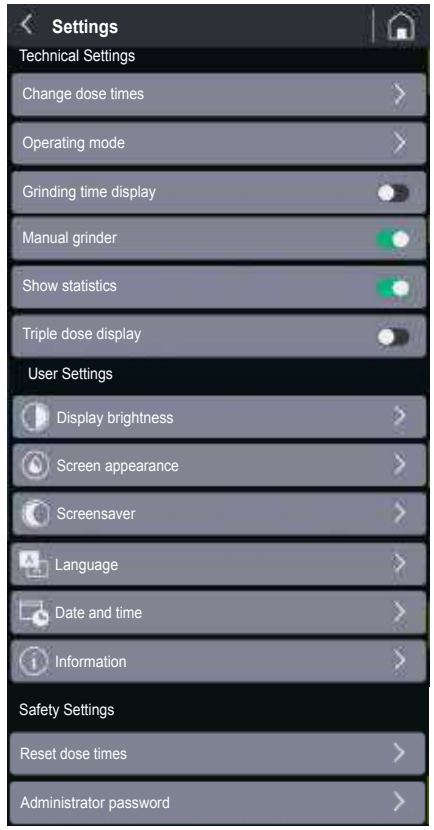
- Change dose times *(§ 5.3.2.1)*
- Operating mode *(§ 5.3.2.2)*
- Display grinding times *(§ 5.3.2.3)*
- Manual grinding *(§ 5.3.2.4)*
- Show statistics *(§ 5.3.2.5)*
- Triple dose display *(§ 5.3.2.6)*

User Settings

- Display brightness *(§ 5.3.2.7)*
- Screen appearance *(§ 5.3.2.8)*
- Screensaver *(§ 5.3.2.9)*
- Language *(§ 5.3.2.10)*
- Date and time *(§ 5.3.2.11)*
- Information *(§ 5.3.2.12)*

Safety Settings

- Reset dose times *(§ 5.3.2.13)*
- Administrator password *(§ 5.3.2.14)*



Some items in the menu only allow the specific function to be enabled (ON) or disabled (OFF) using the specific selector ' ', whereas other items, identifiable by the symbol ' ', allow access to a dedicated sub-page for setting/adjusting the parameter. By pressing the function button ' ', (always visible in the top right-hand corner of the menu screen), you can exit the menu and return to the HOME page. The following is a description of the individual items in the Settings menu.

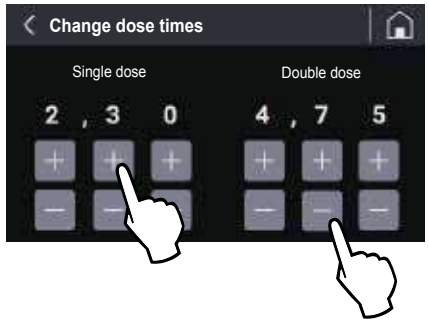
5.3.2.1 Changing dose times

By pressing the ‘Change dose times’ option in the ‘Technical Settings’ menu you can access the page for setting the grinding times for a single, double and triple dose.

N.B. The triple dose grinding time is only displayed if the ‘Triple dose display’ option has been activated in the Settings menu *(§ 5.3.2.6)*.

Use the function buttons + or − to increase or decrease dispensing times.

The changed parameters are saved automatically when exiting the page.



5.3.2.2 Operating modes

By selecting the ‘Operating Modes’ item in the ‘Technical Settings’ menu, you can access the setting page, which allows you to activate one of the four different operating modes of the grinder-doser (Standard, Direct, Automatic or Pre-selection) by simply selecting the one required.

The ‘Standard’ operating mode is the default mode when the machine is switched on for the first time. The change in the operating mode from ‘Standard’ to ‘Automatic’, ‘Preselection’ or ‘Direct’ (and vice versa) is stored in the memory even after the grinder-doser has been switched off.



Below is an example of how to dispense coffee according to the various selectable operating modes.

- **Standard’ operating mode**

  Select the dose required (single, double or triple dose, if enabled) by pressing the relevant function button (see Fig. 11 Part. 4, 6 or 11). The icon of the pressed button starts flashing to indicate that the selection has been made.

  You can control the start of the grinding process by pressing the activation microswitch with the filter holder cup. After the command has been given, the grinder-doser is activated for the grinding time corresponding to the specific dose to be processed.

  Press and hold the ‘**Manual Grinding**’ button (see Fig. 11 Part. 8) to start continuous grinding. The grinding process stops automatically when the button is released.

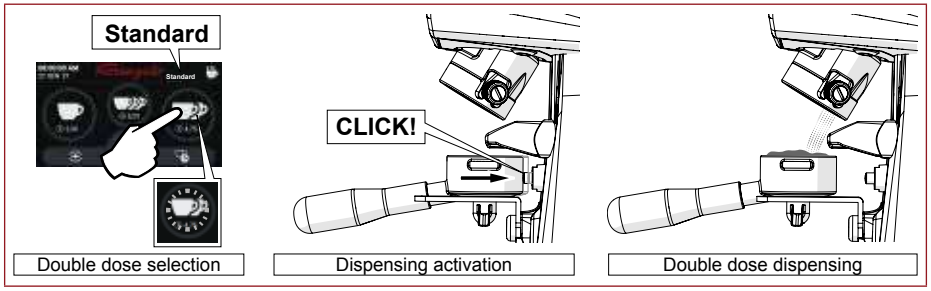


Fig. 12 - Double dose dispensing in ‘Standard’ mode.

- **‘Direct’ operating mode**

  Press the function button for a single, double or triple dose (see Fig. 11 Part. 4, 6 or 11); after the command has been given, the grinding of the required dose is started immediately.

  Press and hold the ‘**Manual Grinding**’ button (see Fig. 11 Part. 8) to start continuous grinding. The grinding process stops automatically when the button is released.

  In this operating mode, the activation microswitch is disabled and all the dose selection buttons (see Fig. 11 Part. 4, 6, 8 and 11) can be activated.

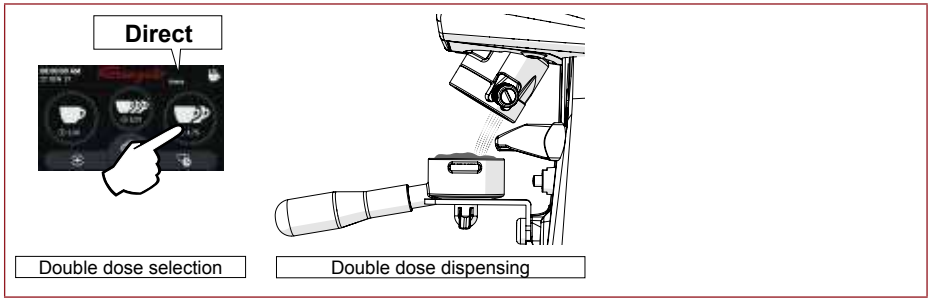


Fig. 13 - Double dose dispensing in ‘Direct’ mode.

- **Automatic' operating mode**

  Press the activation microswitch with the filter holder cup once to start grinding a single dose; press the activation microswitch twice in quick succession to start grinding a double dose of coffee. The dispensing of a triple dose, if enabled, is controlled by pressing the activation microswitch three times in quick succession. After the command has been given, the grinder-doser is activated for the grinding time corresponding to the specific dose to be processed.

  In this operating mode, manual grinding (see Fig. 11 Part. 8) and the single, double and triple dose selection buttons (see Fig. 11 Part. 4, 6 and 11) are disabled.

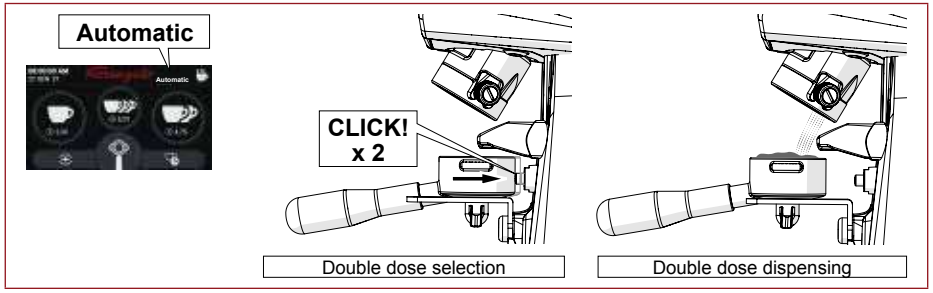


Fig. 14 - Double dose dispensing in 'Automatic' mode.

- **'Pre-selection' operating mode**

  Select the required dose (single, double or triple, if enabled) by pressing the relevant function button (see Fig. 11 Part. 4, 6 or 11). When the selection has been made, the icon of the pressed button starts to flash to indicate that the selection has been made and remains activated until a different dose is selected. Press the activation microswitch with the filter holder cup (once) to start grinding the selected dose.

  In this operating mode, manual grinding also (see Fig. 11 Part. 8) remains enabled.

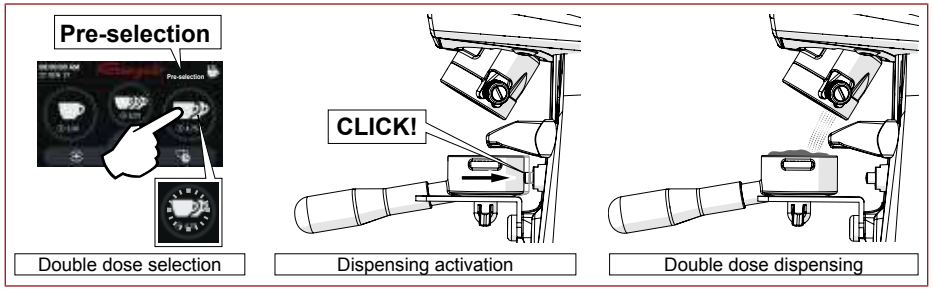


Fig. 15 - Example of double dose dispensing in 'Pre-set' mode.

Regardless of the set operating mode:

- During the grinding process, the countdown of the time required to complete the selected dose is displayed (in seconds and tenths of a second), only if the 'Grinding time display' option is enabled. During the manual grinding process, the time count (ascending) represents the duration of the grinding process.
- At the end of each dispensing process, the statistics counters are updated (see Fig. 11 Part. 3). In the statistics, the continuing grinding process (see Fig. 11 Part. 8) corresponds to an increase of one single unit in the number of dispensing processes. The grinding cycles are stored in the memory even if the 'Show statistics' option is disabled in the Technical Settings menu.

5.3.2.3 Grinding time display

When the item 'Grinding time display' in the 'Technical Settings' menu is activated ( ), the times set for the different dispensing processes are displayed on the HOME screen.

During the dispensing process, the time for the selected dose is decreased in real time until it reaches '0' (zero) at the end of the grinding process. For manual grinding, the time is displayed as it increases and indicates the progressive duration of the actual dispensing process.

If the 'Grinding time display' option is disabled ( ), the dispensing times are not displayed on the HOME screen.



HOME screen
with grinding times displayed



HOME screen
without grinding times displayed

5.3.2.4 Manual grinding

This allows you to enable ( ) or disable ( ) the manual grinding mode.

When manual grinding (Fig. 11 Part. 8) is disabled, the relevant function button cannot be selected and is displayed in grey.



HOME screen
with manual grinding disabled

5.3.2.5 Show statistics

It enables ( ) or disables ( ) the 'Statistics' function button display on the HOME screen (see Fig. 11 Part. 3).

N.B. The dispensed dose count is increased and stored in the memory even if the 'Show statistics' option is disabled.



HOME screen
with 'Statistics' button deactivated

5.3.2.6 Triple dose display

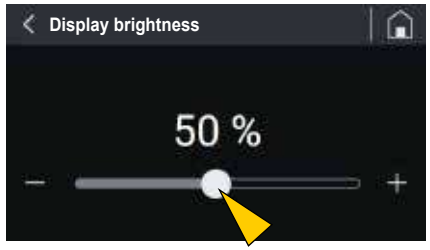
It enables ( ) or disables ( ) the display and management of the triple dose dispensing function button from the HOME screen.



HOME screen
with 'Triple dose' button enabled

5.3.2.7 Display brightness

When you select the 'Display brightness' option, you can access the screen shown in the figure, using it to increase or decrease the brightness of the screen by simply moving the adjustment cursor to the right (increase) or to the left (decrease).



HOME screen
with 'Triple dose' button enabled

5.3.2.8 Screen appearance

When you select the 'Screen appearance' option, the screen shown in the figure below opens, and you can choose whether to display the screens in 'Dark mode' or 'Light mode'.



The different way in which the screens are displayed does not affect other options and/or the various parameters that can be set.



HOME screen: 'Black version'



HOME screen: 'White version'

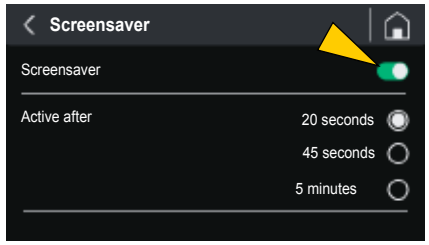
5.3.2.9 Screensaver

When you select the 'Screensaver' option, you can access the screen shown in the figure and use it to activate ( ) or deactivate ( ) the function of the same name and select the duration of stand-by after which it is to be started up.

The start of the screen saver can be set after the appliance has been on stand-by for 20 secs, 45 secs or 5 minutes.

When enabled, and after the selected time has elapsed, the display enters the energy-saving mode, showing only the manufacturer's logo and the current date and time.

To exit 'screen saver' mode, simply touch the display.



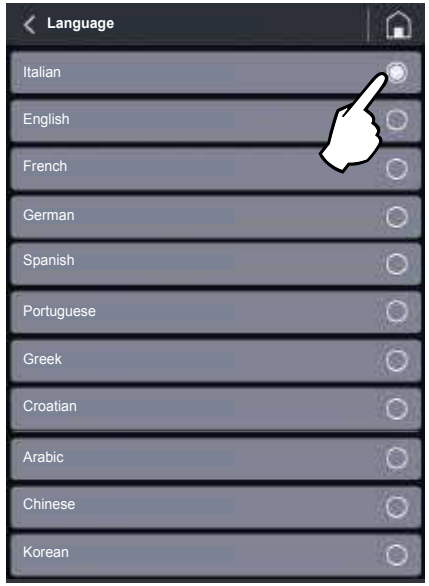
HOME screen
with 'Triple dose' button enabled

5.3.2.10 Language

Select 'Language' to access the screen where you can set the language on the display. Once the chosen language has been selected, all menus and function buttons will be displayed in the required language.

The available languages are:

- Italian
- English
- French
- German
- Spanish
- Portuguese
- Greek
- Croatian
- Arabic
- Chinese
- Korean



Language selection

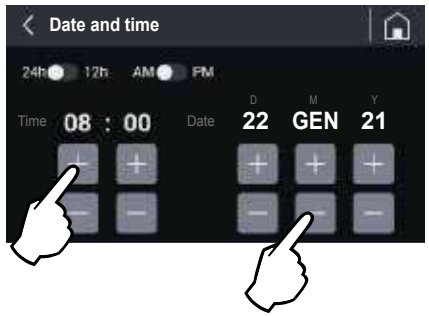
5.3.2.11 Date and time

The 'Date and Time' option allows the current date and time setting page to be loaded.

The two selectors ( ) are for setting the time to the 24 or 12-hour clock. For the 12-hour clock, the time band 'AM' (Ante meridiem) or 'PM' (Post meridiem) must be specified to allow the system to update the date correctly at midnight.

To adjust the time (hours and minutes) or the date (day/month/year), simply press (single tap or hold) the function buttons + or −.

N.B. The setting is stored in the memory in real time, so when you exit the menu, the HOME page will display the correct date and time.

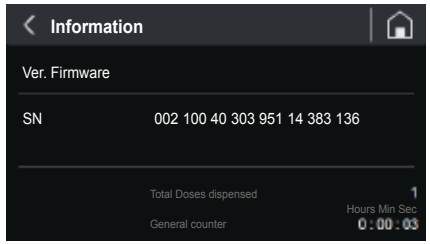


Date and time adjustment

5.3.2.12 Information

Selecting the 'Information' option from the Settings menu will take you to the page shown in the figure below, where you will find the following information:

- The version of the Firmware installed on the panel;
- The serial number of the panel installed on the appliance;
- The total number of doses dispensed since the appliance was first used;
- The general counter showing the total time the appliance is actually running (working time of the grinding blade drive motor).



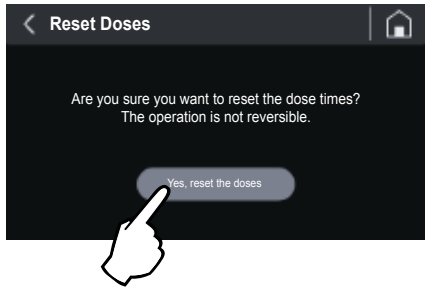
'Information' page

5.3.2.13 Reset dose times

The ‘Reset dose times’ option allows you to access the reset page illustrated in the figure, so the user can reset customised dose times and restore the factory parameters set by the manufacturer.

Warning: The ‘Reset dose times’ command is irreversible and results in the loss of the user’s customised dose dispensing times. To prevent accidental loss of the set times, the system will ask the user to confirm the action by pressing the ‘YES, CONFIRM’ button before restoring the factory times.

If you return to the menu [ ] or load the HOME page [ ] without confirming the Reset action, the customised times will be stored in the memory.



Reset dose times

5.3.2.14 Administrator password

When you press the ‘Administrator password’ option (last option in the ‘Settings menu’), the authentication page is loaded, shown in the figure, which allows only authorised technicians to access the reserved pages containing particular settings and functions for initialising the appliance.

N.B. The numerical authentication password is not given to the end user but only to the manufacturer’s specialised technicians and authorised dealers.



Authentication for access to password-protected pages

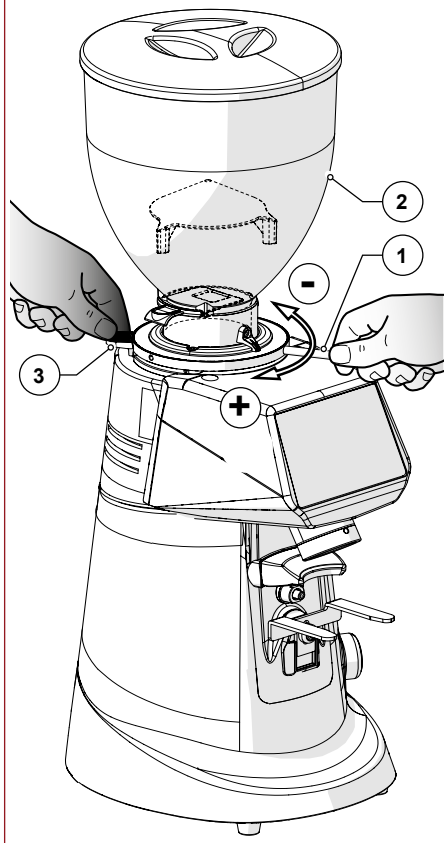
5.4 Adjusting the degree of grinding

To grind coffee more or less finely, adjust the grinding adjustment disk (Part. 1) located under the hopper (Part. 2).

To increase grinding coarseness, it is necessary to:

- Press and hold the adjustment disk lock lever (Part. 3),
- Turn the adjustment disk clockwise for coarser grinding;
- Turn the adjustment disk anti-clockwise for finer grinding.
- When adjustment is finished, release the lever (Part. 3) to lock the adjustment disk again.

Adjustment can be made when the motor is in operation. It is advisable to grind small quantities of coffee so that you can visually evaluate the degree of grinding.



6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE

6.1 Routine maintenance

ATTENTION! Before carrying out any routine maintenance work on the grinder-doser, disconnect it from the power supply by turning the power switch (Fig. 16) to the 'O' (OFF) position and disconnect the power plug from its socket (Fig. 17).

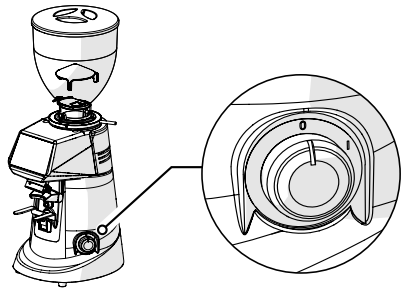


Fig. 16

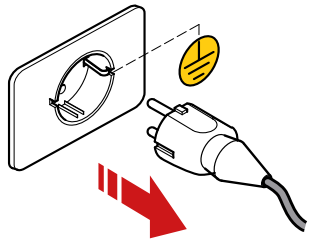


Fig. 17

All routine maintenance for your appliance is summarised in the table below.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recommends that customers strictly follow the instructions given and carry them out within the stated times and as described.

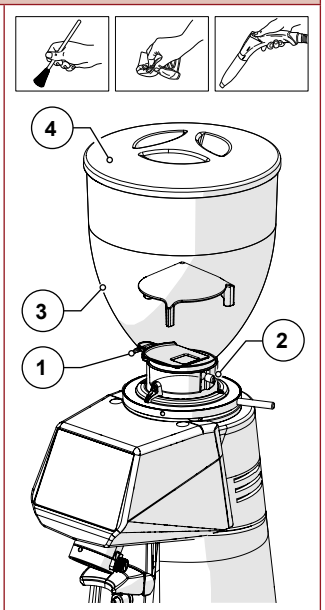
ROUTINE MAINTENANCE WORK			
Frequency	**Type of intervention**	**Implemented by**	**Par.**
At the end of every shift	Thorough cleaning of the appliance	User	6.1.1
At the end of every shift	Checking the power cable status	User	6.1.2
Every month	Thorough cleaning of the grinding blades	User	6.1.3
When necessary	Shutting down the Grinder-doser	User	6.1.4
On the set deadline (indicated on the 'HOME' page by the appearance of the ' ' icon to the left of the logo).	Replacing the grinding blades	Qualified operator or specialised technician	6.1.5

6.1.1 Cleaning the appliance

AT THE END OF EVERY SHIFT: Thoroughly clean the appliance.

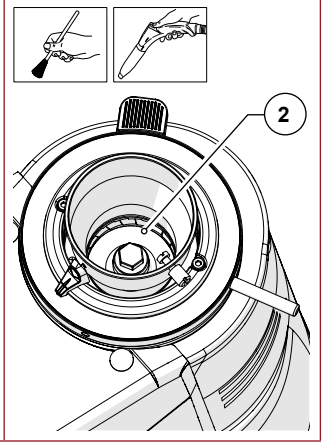
- Close the locking slide (Part. 1), loosen the fastening screw (Part. 2) and remove the hopper (Part. 3) from the appliance.
- Remove the lid (Part. 4) from the hopper and empty out the coffee beans inside it. We recommend that you pour the coffee beans back into the original bag and seal it hermetically to preserve the aroma.
- Clean the inner and outer surfaces of the hopper using warm water and a pH-neutral, unscented, degreasing and cleaning agent specifically for use in the food industry. Do not use abrasive sponges and/or aggressive detergents that may damage the hopper surfaces.
- Thoroughly dry the washed parts with a soft, dry cloth.

ATTENTION! The hopper cannot be washed in a dishwasher.

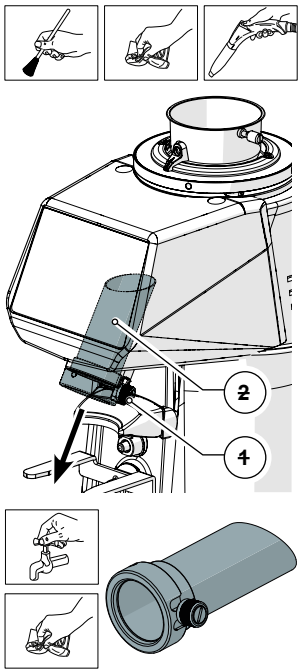


- Using a soft-bristled brush (clean and sanitised) and a vacuum cleaner, remove the coffee beans and coffee powder residue from the grinding chamber (Part. 1).

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



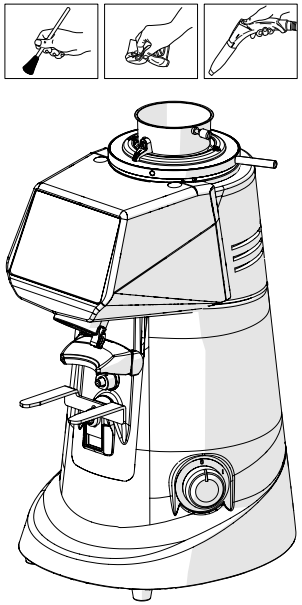
- Loosen the fastening screw (Part. 1) and pull out the coffee discharge tube (Part. 2) from its position.
- Wash the tube with warm water and a pH-neutral, unscented, degreasing and cleaning agent specifically for use in the food industry.
- Wipe dry with a soft cloth.
- Using a vacuum cleaner and a dry cloth, clean all coffee powder residues from the discharge tube housing.



- The exterior of the machine body must be cleaned using soft cloths and products suitable for use in the food industry.

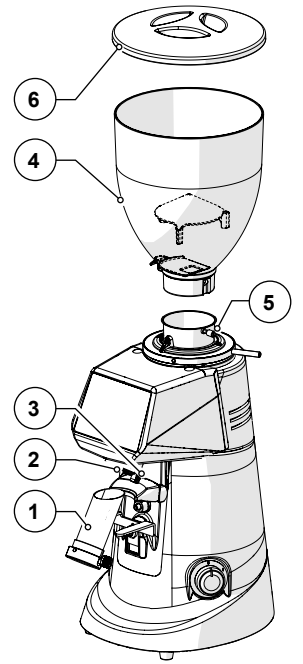
ATTENTION! Do not use abrasive sponges and/or aggressive products that may damage the external surfaces of the machine.

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



- After cleaning, reassemble the machine, put the discharge tube (Part. 1) back into place (Part. 2) and secure it by tightening the screw (Part. 3).
- Place the hopper (Part. 4) and secure it with the appropriate screw (Part. 5).
- Close the hopper with its lid (Part. 6).

The machine is ready to be used again after being fed and filled with coffee beans.

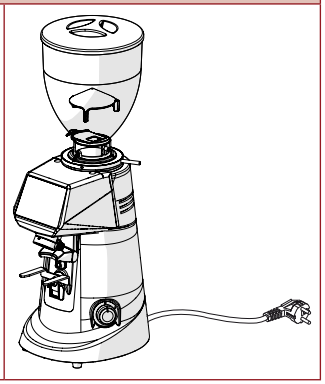


6.1.2 Checking the power cable status

AT THE END OF EVERY SHIFT: check the power supply cable.

- Disconnect the cable from the power socket, check visually and by touching that the protective sleeve is intact, that the wires are not exposed and that the plug is not damaged.

ATTENTION! If the power cable is damaged, replace it with one of the same type.

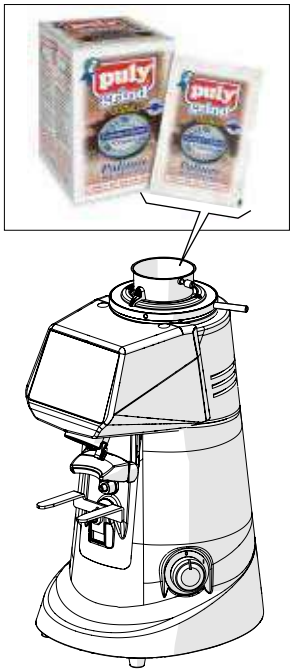


6.1.3 Thoroughly cleaning the grinding blades

EVERY MONTH: thoroughly clean the grinding blades

The grinding blades should be thoroughly cleaned once a month (or when necessary), using specific cleaning products for grinder-dosers, which are readily available on the market (e.g. PULY GRIND coffee grinder cleaner).

- Thorough cleaning must be carried out after the end-of-shift cleaning. No coffee must be in the machine and the supply hopper must not be attached.
- The grinding blades can be cleaned by pouring a dose of the product into the (completely empty) grinding chamber and starting the grinding process. During grinding, the product (in grains or crystals) regenerates the grinding blades by completely removing all coffee, scale, mould and greasy deposits from their surfaces, absorbing oil and destroying any rancid deposits without leaving any residues.
- In this way, regeneration takes place without the need to disassemble the grinding blades and without having to change the set grinding position.

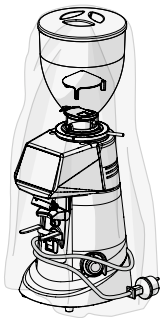


6.1.4 Shutting down the grinder-doser

If the machine is not used for long periods of time (e.g. festive periods, holidays, etc...), we recommended carrying out the following cleaning operations to keep it in good condition and avoid any potential problems when restarting it.

WHEN NECESSARY: cleaning and shutting down the machine.

- The grinder-doser should be thoroughly cleaned as described in Par. 6.1.1.
- Thoroughly clean the grinding blades as described in Par. 6.1.3.
- Disconnect the power supply cable from the power socket.
- Cover the machine with a cloth to prevent any accumulation of dust and dirt.



6.1.5 Replacing the grinding blades

The scheduled deadline for replacing the grinding blades is set by Fiorenzato M.C. S.r.l. depending on the type of grinders and the grinder-doser model.

At the end of the time set by the manufacturer, the warning icon ‘ ’ appears on the display, indicating that they need to be replaced.

ATTENTION! The grinding blades must be replaced by a qualified operator or by specialised technicians using original spare parts.

6.2 Supplementary maintenance

There are no scheduled supplementary maintenance operations for the grinder-doser. However, in the event of breakages and/or malfunctioning not covered in the section “7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES”, do not intervene on the appliance yourself but inform your local dealer who will contact the Fiorenzato M.C. S.r.l. service department to solve the problem.

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES

The table shows possible faults that may cause the grinder-doser not to work and/or not to function properly. For each anomaly, the possible cause is indicated along with the actions to be taken to restore the correct operation of the appliance.

Anomaly	Cause	Remedy
The grinder-doser does not switch on.	No power supply.	• Make sure that the switch is in the 'I' (ON) position; • Make sure that the thermal-magnetic circuit breaker upstream of the socket (if present) is in the 'ON' position. • Ensure that the power cable is intact and correctly connected to the electrical socket provided at the location of use.
The coffee beans do not fall out of the supply hopper.	Locking slide closed.	• Open the locking slide.
The system loses data from previous settings when it is switched on.	The backup battery of the machine management system is flat.	• Contact the service department to replace the backup battery.
The icon '  ' appears on the display accompanied by an alert message about the need to replace the grinding blades.	The grinding blades are close to the manufacturer's working hour limit and therefore their replacement must be planned.	• The grinder-doser can be used until the set time limit is reached. When the time limit has been reached, the grinding blades must be replaced in order to guarantee maximum machine efficiency, following the instructions given in paragraph 6.1.5. • Once they have been replaced, the specialist technician resets the time counter for the grinding blades.

Anomaly	Cause	Remedy
During grinding the motor stops.	Triggering of the motor thermal-magnetic circuit breaker due to blockage of the grinding system if objects or foreign bodies are between the grinding blades.	• Switch off the appliance and wait until it has cooled down completely. • Disconnect the appliance from the mains power supply. • Close the locking slide 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 recommended corrective actions, or if functional anomalies occur that are not indicated in the table, contact your local dealer, who will decide whether to contact the Fiorenzato M.C. S.r.l. service department or have the appliance repaired or overhauled by a specialised technician.

8 REQUESTING SPARE PARTS

If it is necessary to replace worn parts of the grinder-doser (e.g. grinding blades), the end user (e.g. bartender/restaurateur, etc.) must contact their local distributor, a direct intermediary with Fiorenzato M.C. S.r.l., and communicate the grinder-doser model in their possession for identification and to request the supply of original spare parts. Only authorised local distributors will then be given the opportunity to register on our website to order the required spare part.

To request spare parts, local distributors must:

- Visit www.fiorenzato.com, enter the spare parts section and select the grinder-doser model indicated by the end user.
- Access the reserved area by entering their credentials on the form provided (at the first login, they must register by entering their identification data).
- Select the necessary spare parts using the exploded view tables of the product on the portal.
- Follow the guided procedure to complete their order and send it to Fiorenzato M.C. S.r.l.
- The local distributor will be contacted by personnel of Fiorenzato M.C. S.r.l., who will take care of the request.

ATTENTION! Please note that the replacement of grinding blades and, in general, of all internal parts of the grinder-doser must be carried out by specialised technicians.

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

9 DISPOSAL

ATTENTION! Different countries have different laws regarding the disposal of electrical and electronic products, and therefore the requirements of the specific laws and organisations where disposal takes place must be observed.

- If the identification label attached to the appliance bears the crossed-out wheelie bin symbol shown in the figure, this means that the product is classified, according to current regulations, as an electrical or electronic appliance and complies with EU Directive 2002/96/EC (WEEE) and therefore, at the end of its useful life, it must be disposed of separately from household waste.
- The appliance must therefore be handed over free of charge to a waste sorting centre for electrical and electronic equipment or returned to the retailer when a new equivalent appliance is purchased.
- The user is responsible for taking the appliance at the end of its life to the appropriate collection facilities, under penalty of the sanctions laid down in applicable legislation on waste. Appropriate waste sorting for subsequent delivery of the discarded appliance for recycling, treatment and environmentally sound disposal helps to avoid any possible negative effects on the environment and health, and promotes the recycling of the materials of which the product is made. For more detailed information on available collection systems, please contact your local waste disposal service or the shop where you purchased the product. Producers and importers fulfil their responsibility for environmentally sound recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective system.

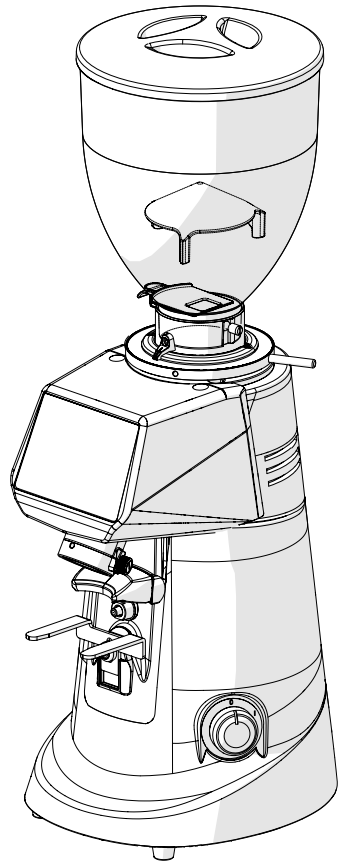


Moulin-doseur à café électronique

FR

Fiorenzato

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



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

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation.

CE

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

Rév_00 Ed_03/2022

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES 5

1.1 Informations générales sur le manuel et sa consultation 5
1.2 Symboles utilisés dans le manuel 5
1.3 Avertissements pour l'acheteur 6
1.4 Coordonnées du fabricant 6
1.5 Instructions pour toute demande d'intervention 6
1.6 Garantie 7
1.7 Lignes directrices appliquées 7

2 DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 8

2.1 Introduction 8
2.2 Identification de l'appareil 8
2.3 Identification des pièces principales du Moulin-doseur 9
2.4 Utilisation prévue 10
2.5 Modèles Série **ON DEMAND** et caractéristiques techniques 10
2.6 Bruit 12

3 SÉCURITÉ 12

3.1 Informations générales 12
3.2 Mauvaise utilisation raisonnablement prévisible 12
3.3 Précautions pour une utilisation correcte et sûre 13
3.4 Dispositifs de sécurité appliqués au moulin-doseur 14
3.5 Risques résiduels 15
3.6 Étiquettes d'avertissement apposées sur la machine 16

4 INSTALLATION 16

4.1 Stockage 16
4.2 Choix de l'endroit d'installation 17
4.3 Déballage et déplacement de l'appareil 17
4.4 Installation et raccordement à la ligne électrique 18

5 UTILISATION DU MOULIN-DOSEUR 19

5.1 Préparation de l'utilisation du moulin-doseur 19
5.2 Commandes de la machine 20
5.2.1 Interrupteur 20
5.2.2 Micro-interrupteur d'activation 20
5.3 Panneau opérateur 21
5.3.1 Page Home 21
5.3.2 Menu Réglages 23
5.3.2.1 Modification des temps de dosage 24
5.3.2.2 Modes de fonctionnement 24
5.3.2.3 Visualisation des temps de mouture 27

5.3.2.4 Mouture manuelle 28
5.3.2.5 Afficher les statistiques 28
5.3.2.6 Visualisation de la triple dose 28
5.3.2.7 Luminosité de l'afficheur 29
5.3.2.8 Aspect de l'afficheur 29
5.3.2.9 Écran de veille 30
5.3.2.10 Langue 30
5.3.2.11 Date et heure 31
5.3.2.12 Informations 31
5.3.2.13 Réinitialisation des temps de dosage 32
5.3.2.14 Mot de passe administrateur 32
5.4 Réglage du degré de mouture 33

6 ENTRETIEN DU MOULIN-DOSEUR 34

6.1 Entretien ordinaire 34
6.1.1 Nettoyage de l'appareil 35
6.1.2 Contrôle de l'état du câble d'alimentation 37
6.1.3 Nettoyage minutieux des meules 38
6.1.4 Mise au repos du moulin-doseur 38
6.1.5 Remplacement des meules 39
6.2 Entretien extraordinaire 39

7 ANOMALIES - CAUSES - REMÈDES 40

8 DEMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES 42

9 ÉLIMINATION 43

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Informations générales sur le manuel et sa consultation



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

Ce manuel d'instructions a été rédigé conformément aux dispositions de la directive 2006/42/CE et fournit toutes les informations utiles à l'utilisateur final pour installer, régler et utiliser le Moulin-doseur à café électronique fabriqué par la Fiorenzato M.C. S.r.l.

Le contenu de ce manuel doit être lu et compris dans son intégralité avant d'installer et d'utiliser le moulin-doseur et doit être conservé et maintenu en bon état pour toute référence ultérieure.

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



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

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

1.2 Symboles utilisés dans le manuel



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



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



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



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

1.3 Avertissements pour l'acheteur

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



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

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

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



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



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

1.4 Coordonnées du fabricant

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

Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY
Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instructions pour toute demande d'intervention

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

1.6 Garantie

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

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

La garantie couvrant le produit sera annulée si :

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

1.7 Lignes directrices appliquées

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

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

2 DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Introduction

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

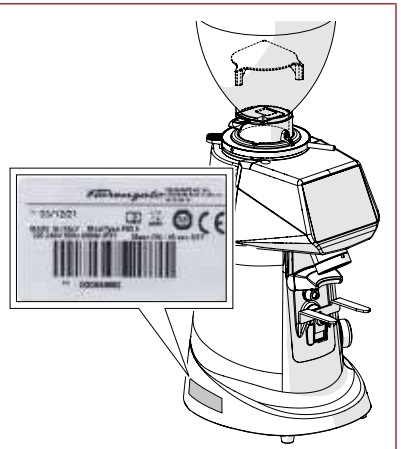
- Un mélange de qualité.
- Une bonne utilisation des appareils disponibles.
- La compétence et le professionnalisme de ceux qui le préparent. Pour déguster un bon café, contrairement aux idées reçues, il ne suffit pas de choisir un mélange particulier.

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

2.2 Identification de l'appareil

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

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



2.3 Identification des pièces principales du Moulin-doseur

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

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

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

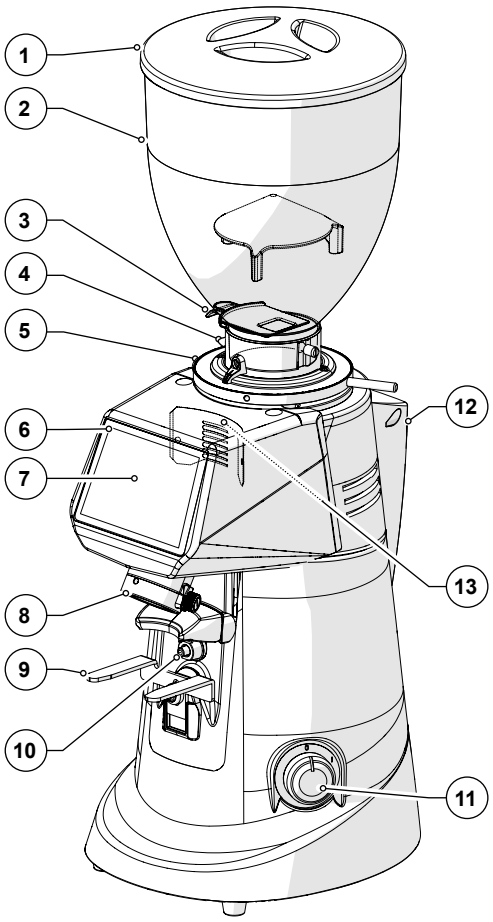


Fig. 1 - Identification des pièces

2.4 Utilisation prévue

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

2.5 Modèles Série ON DEMAND et caractéristiques techniques

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

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

	E
Fxx	EVO
	K

Comment lire le sigle du modèle

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

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

Dimensions et poids

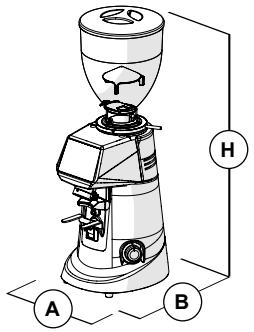


Fig. 2 - Dimensions

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

Caractéristiques techniques

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

2.6 Bruit

L'émission sonore maximale de nos moulins-doseurs, mesurée dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741, dans le respect des normes EN 60704-1, résulte conforme aux normes EN 60704-1:1998 et EN 607043:1996. Le niveau d'exposition sonore équivalent pour un opérateur, lié exclusivement à un fonctionnement limite de l'appareil de 240 min sur huit heures, est de **78 dB(A)**, conformément à la Directive européenne 86/188/CEE et à sa révision ultérieure 2003/1 0/ CEE. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc aucune précaution contre les risques liés à l'exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la DE 2003/1 0/CEE).

3 SÉCURITÉ

3.1 Informations générales

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

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

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

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

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

3.2 Mauvaise utilisation raisonnablement prévisible

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

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

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

Des utilisations incorrectes raisonnablement prévisibles sont prises en compte :

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

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

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

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

3.3 Précautions pour une utilisation correcte et sûre

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

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

3.4 Dispositifs de sécurité appliqués au moulin-doseur

Tous les moulins-doseurs fabriqués par 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.

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

- **Protection thermique du moteur**

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

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

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

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

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

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

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

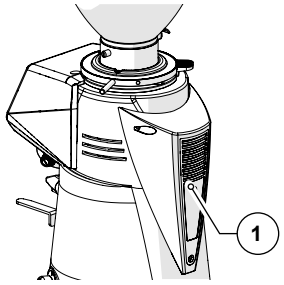


Fig. 3

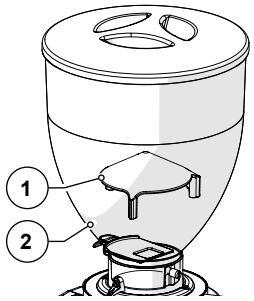


Fig. 4

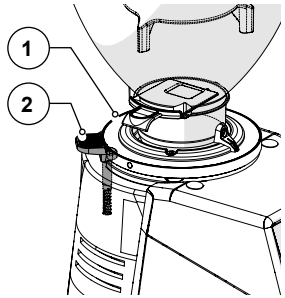


Fig. 5

3.5 Risques résiduels

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

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

Risque résiduel	Présent pendant :	Dispositions pour réduire le risque
Contusion et/ ou Écrasement des membres supérieurs et inférieurs en raison du poids de l'appareil	Déplacement de l'appareil pour : • Déballage. • Installation. • Déplacement de l'appareil pour nettoyer la surface d'appui.	• Tenir fermement l'appareil avant de le déplacer. • S'assurer d'avoir suffisamment d'espace pour déplacer l'appareil en toute sécurité sans heurter d'obstacles. • Utiliser des gants antidérapants si nécessaire pour manipuler le moulin-doseur.
Électrocution	• Connexion et déconnexion du câble d'alimentation électrique.	• Vérifier fréquemment l'état du câble d'alimentation et le remplacer lorsqu'il semble détérioré ou endommagé. • S'assurer que l'interrupteur soit en position « O » (OFF) avant de brancher le câble d'alimentation au moulin-doseur.

3.6 Étiquettes d'avertissement apposées sur la machine

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

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

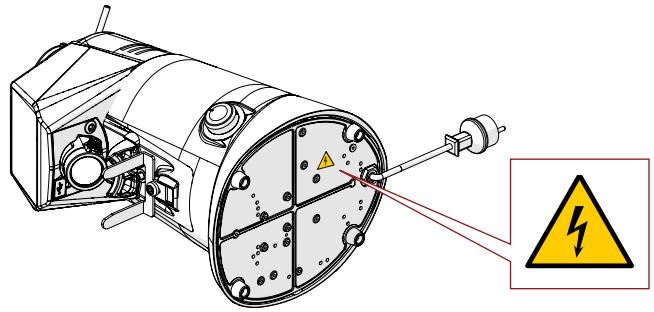


Fig. 6

4 INSTALLATION

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

4.1 Stockage

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

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

4.2 Choix de l'endroit d'installation

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

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

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

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

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

4.3 Déballage et déplacement de l'appareil

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

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

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

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

4.4 Installation et raccordement à la ligne électrique

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

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

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

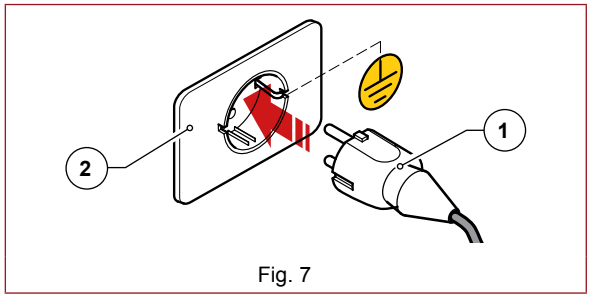
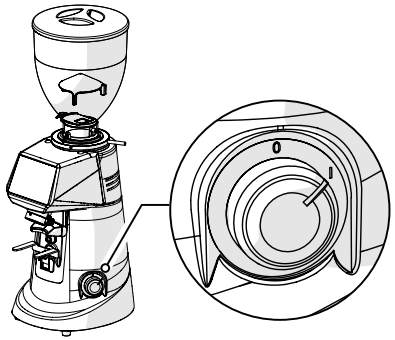


Fig. 7

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



Fig. 8


Fig. 9

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

5 UTILISATION DU MOULIN-DOSEUR

5.1 Préparation de l'utilisation du moulin-doseur

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

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

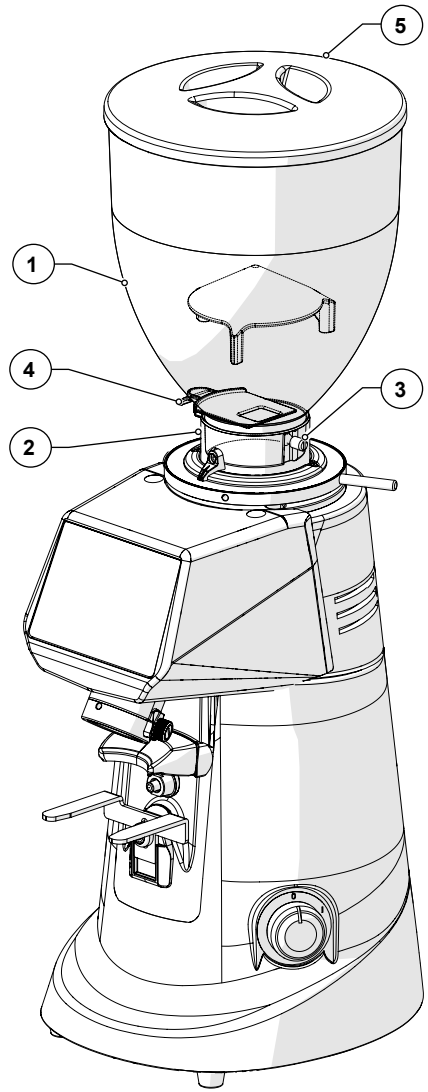


Fig. 10

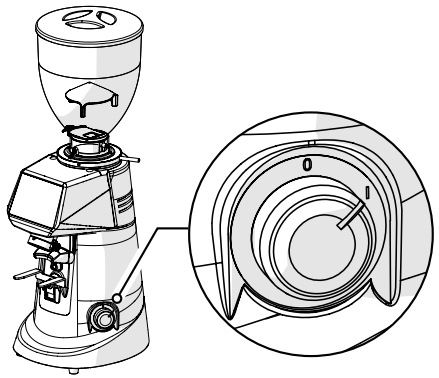
5.2 Commandes de la machine

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

5.2.1 Interrupteur

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

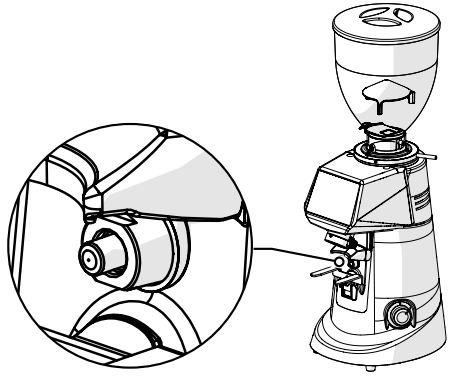
- Tourné sur la position « O » : appareil éteint (alimentation électrique coupée).
- Tourné sur la position « I » : appareil en marche (alimenté électriquement).



5.2.2 Micro-interrupteur d'activation

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

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



5.3 Panneau opérateur

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

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

5.3.1 Page Home

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

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

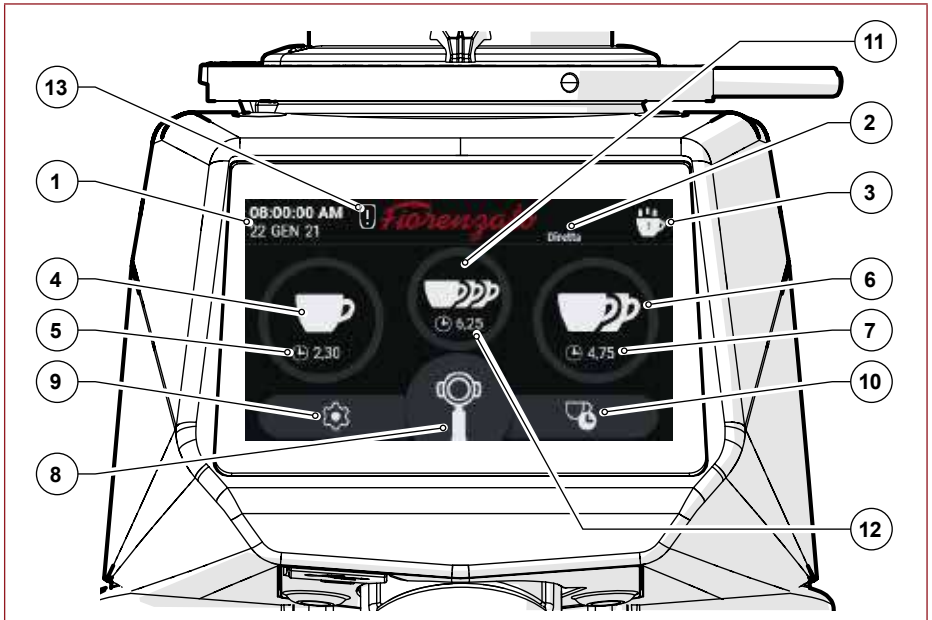


Fig. 11 - Page Home

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

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

5.3.2 Menu Réglages

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

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

Réglages techniques

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

Réglages de l'utilisateur

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

Réglages de sécurité

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



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

5.3.2.1 Modification des temps de dosage

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

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

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

Les paramètres modifiés sont sauvegardés automatiquement en quittant la page.



5.3.2.2 Modes de fonctionnement

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

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



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

- **Mode d'utilisation « Standard »**

  Sélectionner la dose souhaitée (unique, double ou triple, si activée) en appuyant sur la touche de fonction correspondante (voir Fig. 11 Élém. 4, 6 ou 11). L'icône de la touche pressée commence à clignoter pour indiquer que la sélection a été effectuée.

  Contrôler le début de la mouture en appuyant sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre. Une fois la commande donnée, le moulin-doseur démarre pendant le temps de mouture correspondant à la dose spécifique à préparer.

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

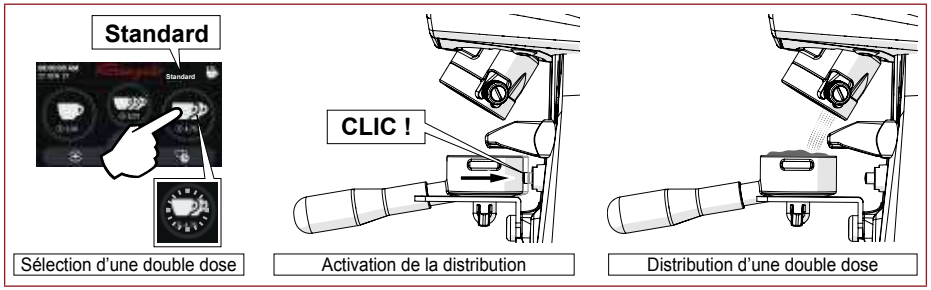


Fig. 12 - Distribution d'une double dose en mode « Standard ».

- **Mode d'utilisation « Direct »**

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

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

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

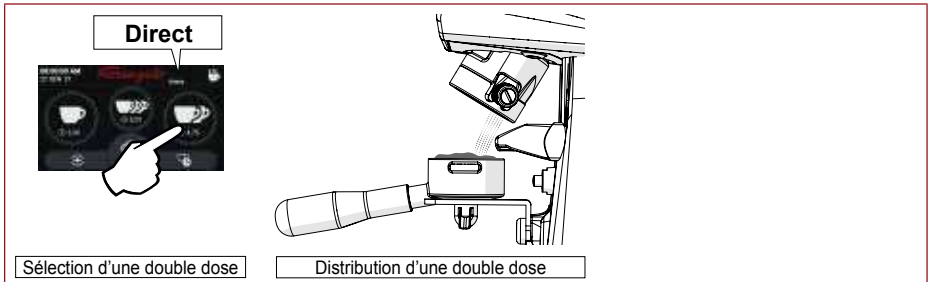


Fig. 13 - Distribution d'une double dose en mode « Direct ».

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

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

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

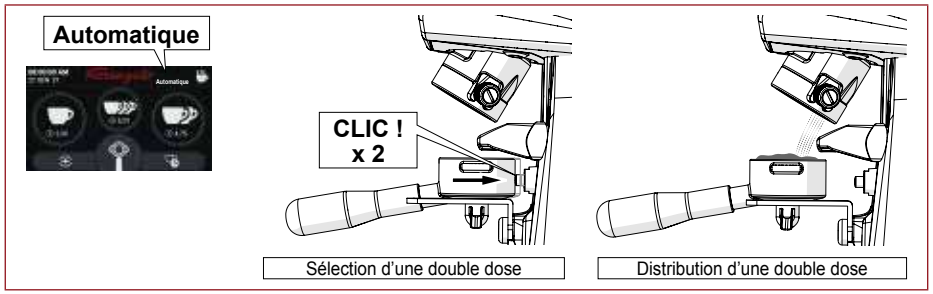


Fig. 14 - Administration d'une double dose en mode « automatique ».

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

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

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

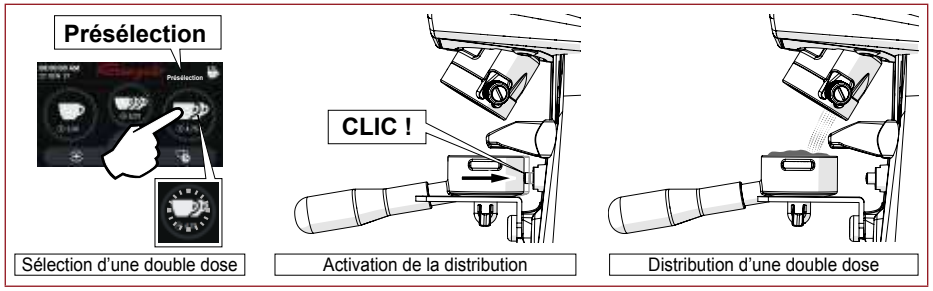


Fig. 15 - Exemple de distribution d'une double dose en mode « Présélection ».

Quel que soit le mode d'utilisation programmé :

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

5.3.2.3 Visualisation des temps de mouture

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

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

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



HOME avec des temps de mouture visibles



HOME avec des temps de mouture non visibles

5.3.2.4 Mouture manuelle

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

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



HOME avec mouture manuelle désactivée

5.3.2.5 Afficher les statistiques

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

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



HOME avec touche « Statistiques » désactivée

5.3.2.6 Visualisation de la triple dose

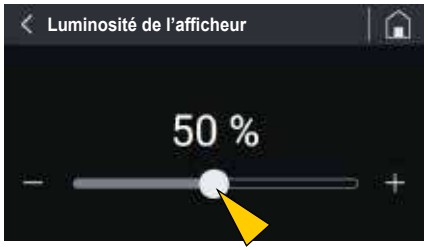
Permet d'activer ( ) ou de désactiver ( ) l'affichage et la gestion de la touche fonction pour distribuer la triple dose depuis la page-écran HOME.



HOME avec la touche « Triple dose » activée

5.3.2.7 Luminosité de l'afficheur

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



HOME avec la touche « Triple dose » activée

5.3.2.8 Aspect de l'afficheur

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



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



HOME en « version noire »



HOME en « version blanche »

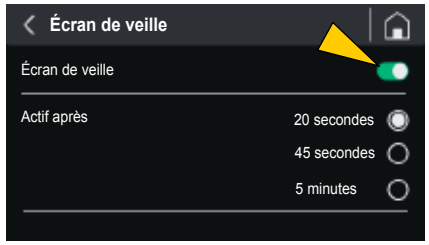
5.3.2.9 Écran de veille

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

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

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

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



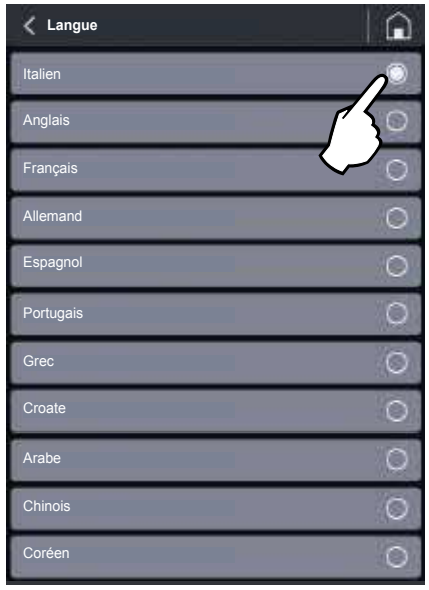
HOME avec la touche « Triple dose » activée

5.3.2.10 Langue

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

Les langues disponibles sont :

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



Sélection de la langue

5.3.2.11 Date et heure

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

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

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

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

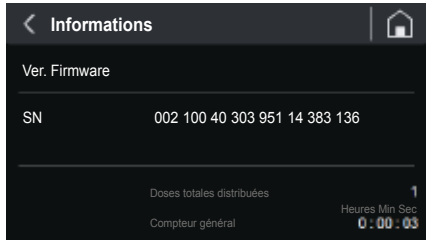


Réglage de la date et de l'heure

5.3.2.12 Informations

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

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



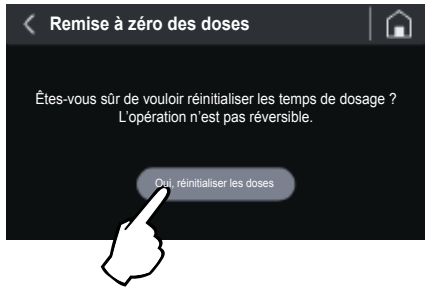
Page « Informations »

5.3.2.13 Réinitialisation des temps de dosage

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

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

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

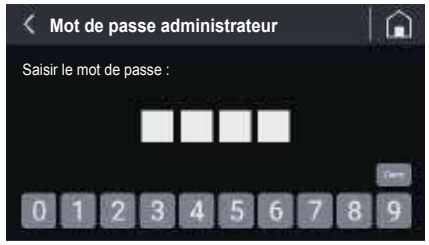


Réinitialisation des temps de dosage

5.3.2.14 Mot de passe administrateur

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

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



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

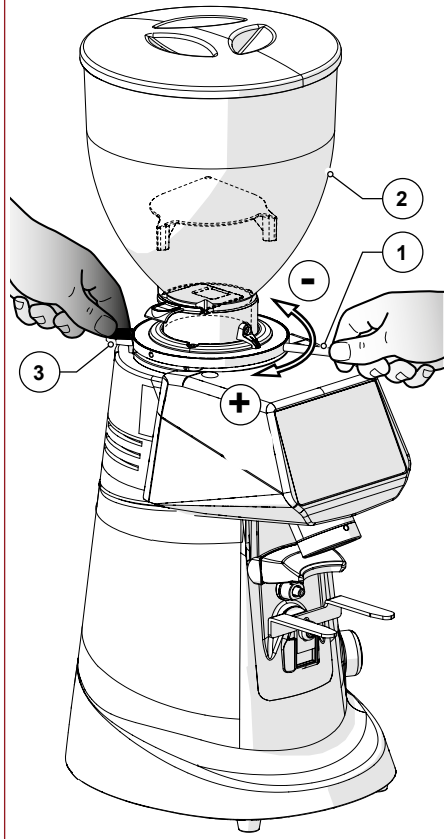
5.4 Réglage du degré de mouture

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

Pour augmenter la grosseur du café moulu, il est nécessaire de :

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

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



6 ENTRETIEN DU MOULIN-DOSEUR

6.1 Entretien ordinaire

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

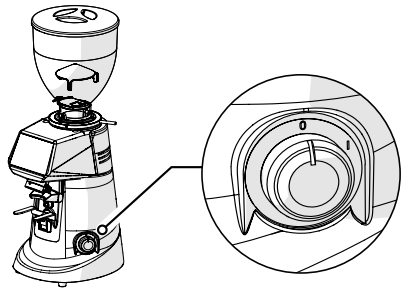


Fig 16

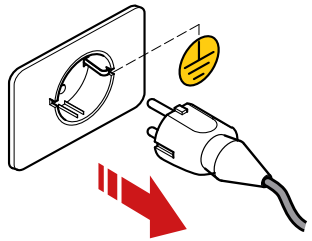


Fig 17

Tous les entretiens ordinaires de votre appareil sont résumés dans le tableau ci-dessous.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recommande aux clients de suivre scrupuleusement les interventions indiquées et de les exécuter dans les délais et selon les modalités décrites.

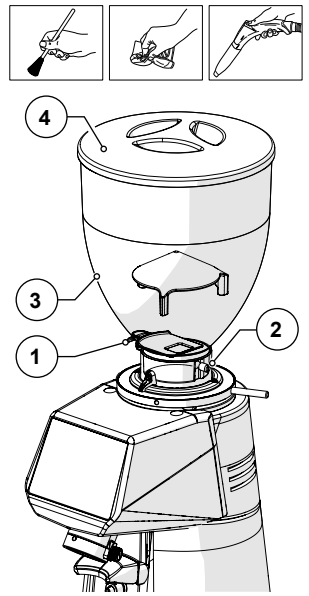
INTERVENTIONS D'ENTRETIEN ORDINAIRE			
Fréquence	**Type d'intervention**	**Exécutant**	**Par.**
Chaque fin de service	Nettoyage minutieux de l'appareil	Utilisateur	6.1.1
Chaque fin de service	Contrôle de l'état du câble d'alimentation	Utilisateur	6.1.2
Tous les mois	Nettoyage soigné des meules	Utilisateur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

6.1.1 Nettoyage de l'appareil

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

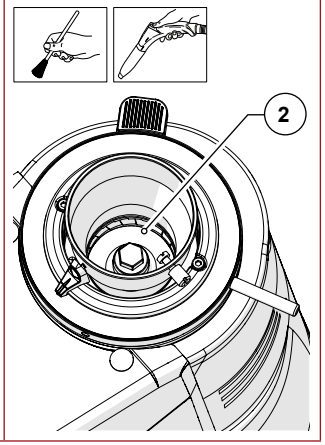
- Fermer la vanne (Élém. 1), desserrer la vis de fixation (Élém. 2) et retirer la trémie (Élém. 3) de l'appareil.
- Retirer le couvercle (Élém. 4) de la trémie et vider les grains de café qui y sont contenus. Il est recommandé de reverser le café dans le sac d'origine et de le fermer hermétiquement pour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

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

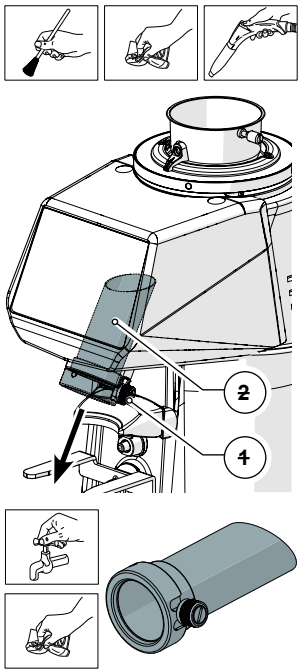


- À l'aide d'un pinceau à poils doux (propre et aseptisé) et d'un aspirateur, retirer les grains et les résidus de poudre de café de la chambre de mouture (Élém. 1).

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



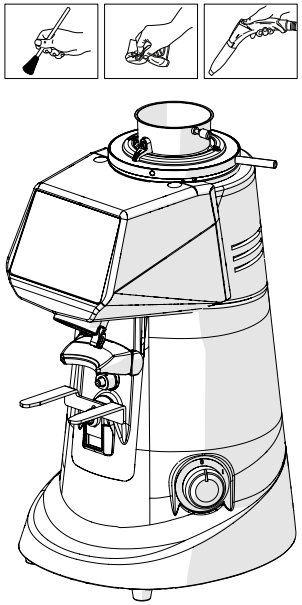
- Desserrer la vis de fixation (Élém. 1) et extraire le tube de sortie du café (Élém. 2) de son siège.
- Laver le tube à l'eau chaude et avec un produit nettoyant et dégraissant non parfumé au pH neutre, spécialement conçu pour le secteur alimentaire.
- L'essuyer avec un chiffon doux.
- Éliminer tous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



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

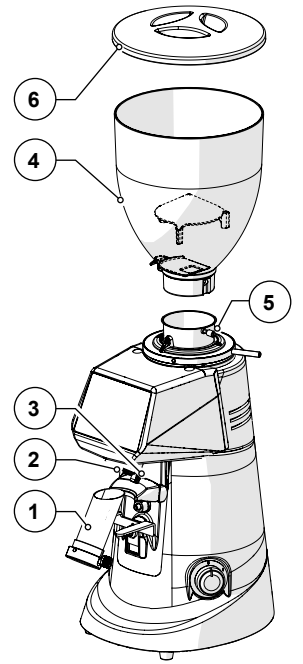
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou de produits agressifs pouvant endommager les surfaces externes de la machine.

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



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

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

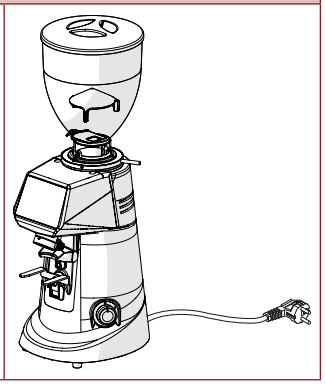


6.1.2 Contrôle de l'état du câble d'alimentation

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

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

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

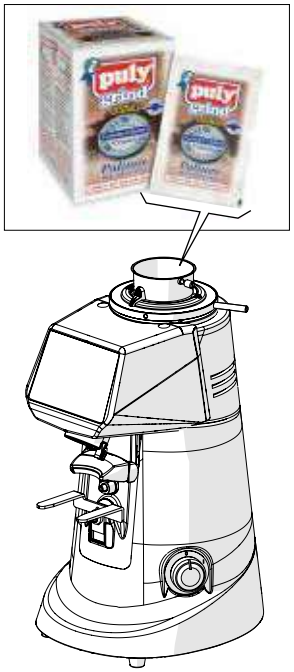


6.1.3 Nettoyage minutieux des meules

TOUS LES MOIS : nettoyer soigneusement les meules

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

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

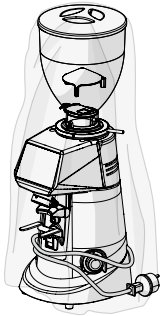


6.1.4 Mise au repos du moulin-doseur

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

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

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



6.1.5 Remplacement des meules

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

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

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

6.2 Entretien extraordinaire

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

7 ANOMALIES - CAUSES - REMÈDES

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

Anomalie	Cause	Remède
Le moulin-doseur ne s'allume pas.	Panne de courant.	• S'assurer que l'interrupteur soit en position « I » (ON) ; • S'assurer que le disjoncteur situé en amont de la prise (si présent) soit en position ON. • S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé et qu'il soit correctement connecté à la prise électrique prévue sur le lieu d'utilisation.
Les grains de café ne tombent pas de la trémie d'alimentation.	La vanne est fermée.	• Ouvrir la vanne.
Le système perd les données des réglages précédents lors de la mise en marche.	La batterie tampon du système de gestion de la machine est épuisée.	• Contacter le service après-vente pour remplacer la batterie tampon.
L'icône «  » s'affiche accompagnée d'un message d'alerte sur la nécessité de remplacer les meules	Les meules ont quasiment atteint la limite des heures de travail fixée par le fabricant et leur remplacement doit donc être planifié.	• Il est possible de continuer à utiliser le moulin-doseur jusqu'à ce que la limite de temps fixée soit atteinte. Lorsque la limite est atteinte, les meules doivent être remplacées afin de garantir une efficacité maximale de la machine, en suivant les instructions fournies au paragraphe 6.1.5. • Une fois le remplacement effectué, le technicien spécialisé remet le compteur de temps des meules à zéro.

Anomalie	Cause	Remède
Le moteur s'arrête pendant la mouture.	Déclenchement du disjoncteur du moteur à cause du blocage du système de mouture en présence d'objets ou de corps étrangers entre les meules.	• Éteindre l'appareil et attendre qu'il soit complètement refroidi. • Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. • Fermer la vanne et retirer la trémie d'alimentation. • Nettoyer la chambre de mouture et retirer les corps étrangers éventuels. • Remonter l'appareil et lancer un cycle de mouture.



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

8 DEMANDE DE PIÈCES DÉTACHÉES

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

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

- Accéder au site www.fiorenzato.com, entrer dans la section des pièces de rechange et sélectionner le modèle de moulin-doseur indiqué par l'utilisateur final.
- Accéder à l'espace réservé en saisissant vos identifiants dans le formulaire prévu à cet effet (l'enregistrement avec saisie des données d'identification est requis dès le premier accès).
- Sélectionner les pièces de rechange nécessaires en utilisant les vues éclatées du produit présentes dans le portail.
- Suivre la procédure guidée pour compléter la commande et l'envoyer à 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 ! Il faut savoir que le remplacement des meules et en général de toutes les pièces internes du moulin-doseur doit être effectué par du personnel technique spécialisé.

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

9 ÉLIMINATION

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

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

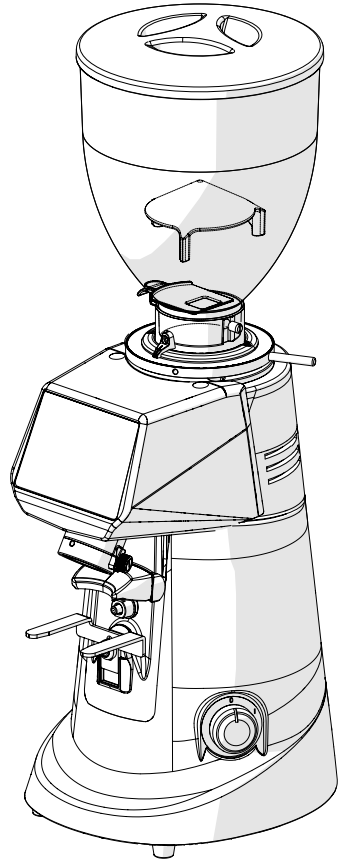


Elektronische Kaffeedosiermühle

DE

Fiorenzato

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Installations-, Benutzungs- und Wartungshandbuch

Vor dem ersten Gebrauch die vorliegenden Anweisungen aufmerksam durchlesen.

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANWEISUNGEN

Überarb. 00, Ausg. 03/2022

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN 5

1.1 Allgemeine Informationen zum Handbuch und seiner Benutzung 5
1.2 Im Handbuch verwendete Symbole 5
1.3 Hinweise für den Käufer 6
1.4 Kontaktdaten des Herstellers 6
1.5 Anweisungen für Wartungs- oder Reparatureinsätze 6
1.6 Garantie 7
1.7 Angewandte Richtlinien 7

2 KENNDATEN UND TECHNISCHE MERKMALE 8

2.1 Einleitung 8
2.2 Identifizierung des Geräts 8
2.3 Identifizierung der Hauptbestandteile der Dosiermühle 9
2.4 Zweckbestimmung 10
2.5 Modelle der Serie **ON DEMAND** und technische Merkmale 10
2.6 Lärm 12

3 SICHERHEIT 12

3.1 Allgemeine Informationen 12
3.2 Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung 12
3.3 Vorsichtsmaßnahmen für einen korrekten und sicheren Gebrauch 13
3.4 An der Dosiermühle angebrachte Sicherheitsvorrichtungen 14
3.5 Restrisiken 15
3.6 Am Gerät angebrachte Signaletiketten 16

4 INSTALLATION 16

4.1 Lagerung 16
4.2 Wahl des Aufstellorts 17
4.3 Auspacken und Handling des Geräts 17
4.4 Installation und Anschluss an das Stromnetz 18

5 BENUTZUNG DER DOSIERMÜHLE 19

5.1 Vorbereitung 19
5.2 Befehle 20
5.2.1 Hauptschalter 20
5.2.2 Aktivierungs-Mikroschalter 20
5.3 Bedienfeld 21
5.3.1 Startseite 21
5.3.2 Einstellungsmenü 23
5.3.2.1 Dosis-Mahlzeit ändern 24
5.3.2.2 Betriebsart 24
5.3.2.3 Mahlzeit-Anzeige 27

5.3.2.4 Manueller Mahlbetrieb 28
5.3.2.5 Statistiken anzeigen 28
5.3.2.6 Dreifachdosis anzeigen 28
5.3.2.7 Display-Helligkeit 29
5.3.2.8 Bildschirmeinstellung 29
5.3.2.9 Bildschirmschoner 30
5.3.2.10 Sprache 30
5.3.2.11 Datum und Uhrzeit 31
5.3.2.12 Informationen 31
5.3.2.13 Dosis-Mahlzeit zurücksetzen 32
5.3.2.14 Verwalterpasswort 32
5.4 Regulierung des Mahlgrads 33

6 DIE WARTUNG DER DOSIERMÜHLE 34

6.1 Die ordentliche Wartung 34
6.1.1 Reinigung des Geräts 35
6.1.2 Kontrolle des Zustands des Speisekabels 37
6.1.3 Feinreinigung des Mahlwerks 38
6.1.4 Stilllegung der Dosiermühle 38
6.1.5 Ersatz des Mahlwerks 39
6.2 Die außerordentliche Wartung 39

7 BETRIEBSSTÖRUNGEN - URSACHEN - ABHILFE 40

8 ERSATZTEIL-ANFRAGE 42

9 ENTSORGUNG 43

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Allgemeine Informationen zum Handbuch und seiner Benutzung



Vor der Installation und dem ersten Gebrauch der elektronischen Kaffeedosiermühle Fiorenzato M.C. S.r.l. dieses Benutzungshandbuch aufmerksam durchlesen.

Dieses Benutzungshandbuch wurde in Übereinstimmung mit der Richtlinie 2006/42/EG verfasst und liefert alle Angaben und Anweisungen, die der Endbenutzer für die Installation, Einstellung und Benutzung der von Fiorenzato M.C. S.r.l. hergestellten elektronischen Kaffeedosiermühle braucht.

Der Inhalt dieses Handbuchs muss vor der Installation und der Benutzung der Dosiermühle in allen seinen Teilen gelesen und verstanden worden sein. Das Handbuch selbst ist aufzubewahren und in gutem Zustand zu erhalten, damit es auch zu späteren Zeitpunkten eingesehen werden kann.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Bilder, Daten, Texte und Beschreibungen sind Eigentum der Fiorenzato M.C. S.r.l. und entsprechen dem Stand des Geräts bei seiner Markteinführung.



Fiorenzato M.C. S.r.l. ist stets auf der Suche nach neuen Lösungen, die die eigenen Produkte verbessern können, und behält sich daher das Recht vor, im Laufe der Zeit Änderungen an der Dosiermühle sowie am entsprechenden Handbuch vorzunehmen, ohne die bereits verkauften Produkte deshalb als unangemessen und/oder obsolet zu betrachten.

Dieses Handbuch verfügt über ein allgemeines Inhaltsverzeichnis, das seine Benutzung vereinfacht und es ermöglicht, spezifische Themen umgehend zu finden, und ist mit einer Reihe von Infosymbolen versehen, die die Aufmerksamkeit des Benutzers auf besonders wichtige Inhalte bzgl. der Sicherheit und der korrekten Benutzung der Dosiermühle lenken.

1.2 Im Handbuch verwendete Symbole



HINWEIS - VORSICHT! Dieses Symbol weist auf einen wichtigen Hinweis bzgl. spezifischer Funktionen und/oder nützlicher Informationen für den Benutzer hin. Absätze, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, sind besonders aufmerksam zu lesen.



ALLGEMEINE GEFAHR - ACHTUNG! Allgemeines Gefahrensymbol. Ist ein Absatz mit diesem Symbol gekennzeichnet, bedeutet dies, dass die Missachtung der darin enthaltenen Anweisungen dem Gerät Schäden und/oder dem Benutzer Verletzungen zufügen könnte.



GERÄT UNTER SPANNUNG - ACHTUNG! Mit diesem Symbol gekennzeichnete Absätze weisen auf eine mögliche Elektrokution hin. Die gelieferten Anweisungen strengstens befolgen.



BEFUGTEN TECHNIKERN VORBEHALTENER VORGANG: Dieses Symbol weist darauf hin, dass der im betreffenden Absatz beschriebene Vorgang von einem spezialisierten Techniker (Kundendienst) durchgeführt werden muss.

1.3 Hinweise für den Käufer

Dieses Handbuch sowie die EU-Konformitätserklärung sind ein fester Bestandteil Ihrer Dosiermühle und deshalb sorgfältig zu behandeln und aufzubewahren, allen Benutzern zur Verfügung zu stellen und dem Gerät bei Ortswechsel oder Verkauf an Dritte beizulegen.



Geht dieses Handbuch verloren oder wird es beschädigt, so können Sie unter Angabe des auf der Rückseite angeführten Handbuchcodes beim Hersteller eine Kopie desselben anfordern.

Bevor Sie die Benutzung der Kaffeedosiermühle einem anderen Benutzer gestatten, vergewissern Sie sich bitte, dass dieser den Inhalt dieses Handbuchs gelesen und verstanden hat.

Das Handbuch enthält alle Anweisungen und Benutzungsvorgänge, die - wenn sie korrekt ausgeführt werden - einen sicheren Betrieb ohne Schäden für Benutzer und/oder Gerät ermöglichen.



Der Käufer ist dazu verpflichtet, das mit der Benutzung der Kaffeedosiermühle beauftragte Personal angemessen bzgl. der Benutzung und Wartung des Geräts zu schulen.



Der Käufer und alle Benutzer der Dosiermühle haben alle in diesem Handbuch enthaltenen spezifischen Hinweise sorgfältig zu beachten.

1.4 Kontaktdaten des Herstellers

Die Fiorenzato M.C. S.r.l. kann jederzeit unter folgender Adresse kontaktiert werden:

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 Anweisungen für Wartungs- oder Reparatureinsätze

Ist technische Hilfe für das Gerät notwendig, so muss sich der Benutzer an den Verkäufer wenden, bei dem er das Gerät gekauft hat. Für weitere Informationen oder Erläuterungen bzgl. der Benutzung und/oder Wartung der Dosiermühle steht **Fiorenzato M.C. S.r.l.** gerne zur Verfügung und kann jederzeit unter den oben angeführten Kontaktdaten kontaktiert werden.

1.6 Garantie

Die Fiorenzato M.C. S.r.l. bietet einen Garantie von 24 Monaten auf alle Produkte, und zwar ab dem Datum der von Fiorenzato M.C. S.r.l. ausgestellten Verkaufsrechnung.

Der Hersteller verpflichtet sich, während des Garantiezeitraums die Bestandteile und/oder Komponenten, die aufgrund von Herstellungsmängeln defekt sein sollten, kostenlos zu reparieren oder auszuwechseln.

Die Produktgarantie verfällt in folgenden Fällen:

- Falls die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise/Anweisungen nicht eingehalten wurden.
- Falls die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten am Gerät nicht von einem angemessen bzgl. der korrekten Ausführung derselben angewiesenen Benutzer durchgeführt wurden.
- Falls eventuelle Reparaturen nicht qualifiziertem oder nicht vom Hersteller befugtem Personal übertragen wurden.
- Falls das Produkt für andere als in diesem Handbuch angegebene Zwecke benutzt wurde.
- Falls eventuelle Auswechslungen nicht mit Originalersatzteilen durchgeführt wurden (es wird darauf hingewiesen, dass die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen nicht nur die Garantie annulliert, sondern auch die „Konformitätserklärung“, die das Gerät begleitet, ungültig macht).
- Die Garantie verfällt bei Schäden, die dem Gerät aufgrund von Nachlässigkeit, einer nicht diesem Handbuch entsprechenden Installation und/oder Benutzung oder mangelnder Wartung (Reinigung) zugefügt wurden bzw. bei Schäden, die von Blitzen oder anderen Wetterphänomenen, einer falschen elektrischen Speisung, Überspannung und Überstrom verursacht wurden.

1.7 Angewandte Richtlinien

Alle von Fiorenzato M.C. S.r.l. hergestellten Kaffeedosiermühlen wurden in Übereinstimmung mit den wesentlichen Anforderungen der folgenden EU-Richtlinien entwickelt und gefertigt:

- 2006/42/EG [*Maschinenrichtlinie*].
- 2014/35/EU [*Niederspannungsrichtlinie*].
- 2014/30/EU [*EMV-Richtlinie*].
- 2011/65/EU [*RoHS-Richtlinie*].
- 2015/863/EU [*delegierte RoHS-Richtlinie*].
- 2012/19/EU [*WEEE-Richtlinie*].

2 KENNDATEN UND TECHNISCHE MERKMALE

2.1 Einleitung

Kaffee zuzubereiten ist eine Kunst. Wer die Geheimnisse dieser Kunst beherrschen will, muss eine ganze Reihe sehr präziser Regeln befolgen. Die Formel für ein Tässchen perfekten Espressos ist nämlich ausgesprochen komplex und der Anteil, den das verwendete Gerät dabei spielt, ist von extremer Wichtigkeit. Für ein optimales Gelingen und eine unanfechtbare Qualität müssen drei Elemente korrekt miteinander kombiniert werden:

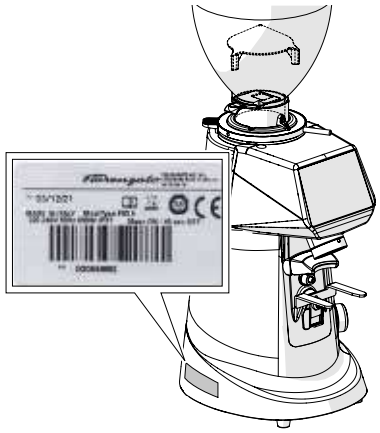
- Eine hochwertige Mischung.
- Eine angemessene Benutzung der verfügbaren Geräte.
- Das Geschick und die Professionalität des Zubereiters. Für einen guten Kaffee reicht es also nicht, wie häufig angenommen, aus, eine besondere Mischung zu wählen.

Die Erfahrung und die Bravour des Kaffeebereiters bei der Befolgung der richtigen Zubereitungsschritte und bei der Benutzung angemessener Geräte, tragen ausschlaggebend dazu bei, aus einem Kaffee ein kleines Meisterwerk zu machen. Deshalb messen echte Profis Espressomaschinen und Dosiermühlen soviel Bedeutung bei. Nur echte Kaffeemeister kennen diese Geräte gut, sind imstande ihre perfekte Effizienz zu erhalten und ihr Potential voll auszuschöpfen. Die Qualität eines guten Espressos beruht auf einer Reihe von Vorgängen, darunter auch das Mahlen, das eine wesentliche Rolle spielt. Die Dosiermühle stellt also für den Kaffeebereiter ein grundlegendes Gerät dar und sollte bestimmte Eigenschaften, wie etwa Robustheit, Strapazierfähigkeit und Zweckmäßigkeit aufweisen. Alle von **Fiorenzato M.C. S.r.l.** hergestellten Dosiermühlen entsprechen diesen Anforderungen vollkommen.

2.2 Identifizierung des Geräts

An der linken Seite aller von Fiorenzato M.C. S.r.l. hergestellter Dosiermühlen ist ein Produkterkennungsschild angebracht, auf welchem die folgenden Daten angegeben sind:

- Geschäftsbezeichnung der Fiorenzato M.C. S.r.l.
- CE-Kennzeichnung und Baujahr.
- Eventuelle weitere Zertifizierungskennzeichen.
- Modell und Seriennummer.
- Leistung des Geräts.
- Erforderliche Speisespannung und -frequenz.



2.3 Identifizierung der Hauptbestandteile der Dosiermühle

Die Dosiermühlen bestehen aus einem Gehäuse mit allen notwendigen Vorrichtungen zum Mahlen von Kaffee und einem Trichter an der Oberseite, der dem Gerät die gerösteten Kaffeebohnen zuführt.

Mit Bezug auf Abb. 1 weisen alle Dosiermühlen der Serie **ON DEMAND** folgende Hauptbestandteile auf:

1	Trichterdeckel
2	Kaffeebohnentrichter
3	Schieber
4	Hebel zur Blockierung des Drehrings
5	Drehring zur Regulierung des Mahlgrads
6	Bedienfeld
7	Gerät/Benutzer-Schnittstellendisplay
8	Ausziehbares Ausgaberohr
9	Gabel für Siebträger
10	Aktivierungs-Mikroschalter
11	Ein/Aus-Schalter des Geräts
12	Kühlgebläse (nur an Mod. „EVO“ und „EK“)
13	Entklumpungsvorrichtung

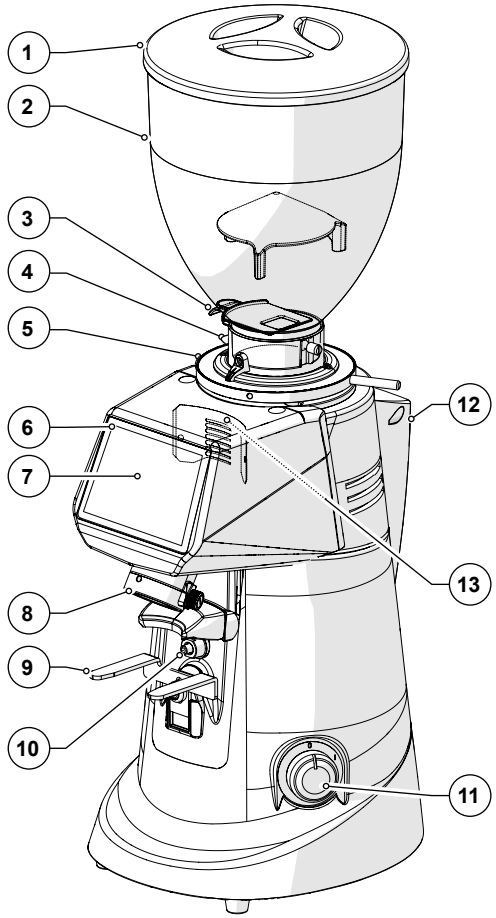


Abb. 1 - Identifizierung der Bestandteile

2.4 Zweckbestimmung

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen entwickelt. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und demnach gefährlich zu betrachten. Der Hersteller haftet auf keinem Fall für eventuelle Schäden, die auf eine unsachgemäße oder falsche Benutzung zurückzuführen sind. Das Gerät nicht zum Mahlen von anderen Lebensmitteln oder anderen körnigen Materialien verwenden. Unsere Dosiermühlen sind für qualifiziertes Personal zu einem professionellen Gebrauch und nicht zum Haushaltsgebrauch bestimmt.

2.5 Modelle der Serie ON DEMAND und technische Merkmale

Fiorenzato M.C. S.r.l. stellt folgende Modelle der Serie **ON DEMAND** her:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

	E
Fxx	EVO
	K

Bedeutung des Namneszeichens

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Elektronisches Modell*	*Elektronisches Hochgeschwindigkeitsmodell*	*Konisches Mahlwerk*

In den folgenden Tabellen sind die Abmessungen und wichtigsten technischen Merkmale der Kaffeedosiermühlen der Serie **ON DEMAND** angegeben.

Abmessungen und Gewichte

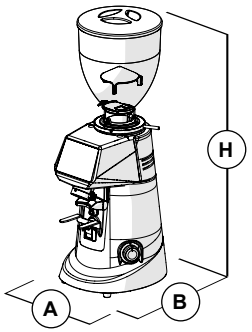


Abb. 2 - Abmessungen

Modelle	Abmessungen [A x B x H mm]	Gewicht [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Technische Merkmale

Modell	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Stromversorgung	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Leistung [Watt]	350	350	650	850
Mahlwerktyp	Flach Typ B	Flach Typ C	Flach Typ B	Konisch
Mahlwerkdurchmesser [mm]	64	64	83	71
Drehgeschwindigkeit des Mahlwerks U/Min.	1350 bei 50 Hz	1350 bei 50 Hz	1350 bei 50 Hz	300 bei 50 Hz
	1550 bei 60 Hz	1550 bei 60 Hz	1550 bei 60 Hz	300 bei 60 Hz
Fassungsvermögen des Trichters [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Einzeldosis-Mahlzeiten [Sek.]	1,0÷ 12,0	1,0÷ 12,0	1,0÷ 12,0	1,0÷ 12,0
Doppeldosis-Mahlzeiten [Sek.]	1,0÷ 25,0	1,0÷ 25,0	1,0÷ 25,0	1,0÷ 25,0
Mahlzeiten-Toleranz [Sek.]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Tagesmahlmenge [kg]	1÷ 2	2÷ 3	3÷ 7	8÷ 14
Empfohlene Einzeldosis-Ausgabezeit 7g [Sek.]	3,4	2,1	1,9	1,4
Empfohlene Doppeldosis-Ausgabezeit 14g [Sek.]	6,8	4,2	3,8	2,8
Mahlwerk-Ersatzhäufigkeit ausgedrückt in Betriebsstunden (h) und in Kilo gemahlenen Kaffees [kg]				
„Standard"-Mahlwerk (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
„Red Speed" Mahlwerk (h)-[kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Optionales Zubehör				
500 g Kaffeebohnenbehälter	☑	☑	☑	☑
Kaffeestopfer aus Metall	☑	☑	☑	☑
Seitlicher Kaffeestopfer, links oder rechts	☑	☑	☑	☑
„Red Speed" Mahlwerk	☑	☑	☑	☑

2.6 Lärm

Die maximale Geräuschemission unserer Dosiermühlen, entsprechend der Norm EN 60704-1 in einem UNI EN ISO 3741 Hallraum gemessen, entspricht den Anforderungen der Normen EN 60704-1:1998 und EN 607043:1996. Die Lärmexposition des Bedieners beträgt bei einem Grenzbetrieb des Geräts von 240 Min. in acht Stunden **78 dB(A)**, was den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 86/188/EWG und ihrer nachfolgenden Überarbeitung 2003/1 0/ EWG entspricht. Bei der Benutzung des Geräts sind daher keine Vorkehrungen gegen eventuelle Risiken, die aus der Lärmexposition an Arbeitsplätzen entstehen könnten (Art. 3-8 der Europäischen Richtlinie 2003/10/EWG), notwendig.

3 SICHERHEIT

3.1 Allgemeine Informationen

Der Käufer hat das gesamte Benutzerpersonal über die möglichen Gefahren aufzuklären, die aus einer unsachgemäßen Benutzung des Geräts entstehen könnten, sowie über die vom Hersteller angebrachten Sicherheitsvorrichtungen und die allgemeinen, von den europäischen Richtlinien und den Gesetzen des Benutzerlandes vorgesehenen Unfallverhütungsvorschriften.

Die Benutzer müssen genau wissen, wo sich alle Befehle befinden und wie diese funktionieren, sowie alle in diesem Handbuch angegebenen Merkmale des Geräts kennen.

ACHTUNG! Bevor Sie eine Dosiermühle der Fiorenzato M.C. S.r.l. installieren, einschalten und zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, müssen Sie alle Inhalte dieses Handbuchs sowie des Heftchens „SAFETY INSTRUCTIONS“ gelesen und verstanden haben.

ACHTUNG: Missbräuchliche Eingriffe am Gerät oder die nicht erlaubte Auswechslung eines oder mehrerer Bestandteile desselben, die Verwendung von Zubehörteilen, die den Gebrauch des Geräts verändern, sowie die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen können Unfälle verursachen und den einwandfreien Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

Die Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise entbindet die Fiorenzato M.C. S.r.l. von jeglicher Haftpflicht für Sach- und/oder Personenschäden.

3.2 Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung

Fiorenzato M.C. S.r.l. haftet nicht und die Garantie verfällt, falls bei der Benutzung des Geräts Nachlässigkeit vorliegt oder der Benutzer die in diesem Handbuch angegebenen Gebrauchsanweisungen nicht befolgt hat.

Jede Benutzung des Geräts, die nicht den Anweisungen dieses Handbuchs entspricht, wird als Fehlanwendung betrachtet.

Während der Benutzung des Geräts sind keine anderen Arbeiten oder Tätigkeiten zugelassen, die als nicht korrekt betrachtet werden und die im Allgemeinen Gefahren für die Sicherheit der Benutzer und/oder Schäden am Gerät verursachen könnten.

Folgende werden als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen betrachtet:

- Verwendung des Geräts zum Mahlen von anderen Produkten als geröstetem Kaffee (z.B. Pfeffer, Salz usw.).
- Verwendung des Geräts mit bereits gemahlenem Kaffee.
- Unkorrekte Verwendung des Geräts durch nicht in der Benutzung geschultes Personal bzw. von Bedienern, die dieses Handbuch nicht gelesen haben.
- Verwendung von nicht originalen und/oder nicht für das bestimmte Dosiermühlenmodell spezifischen Ersatzteilen.
- Verwendung des Geräts in einem explosionsgefährdeten Bereich.

Außerdem darf der Bediener niemals und in keinem Fall:

- Eventuelle, zufällig in den Kaffeebohnentrichter und/oder in den Mahlbereich gefallene Fremdkörper zu entfernen versuchen, ohne vorher das Gerät ausgesteckt zu haben.
- Das Gerät mit feuchten oder nassen Händen bedienen.
- Flüssigkeiten jeder Art in den Kaffeebohnentrichter und in den Mahlbereich einführen.

Treten Anomalien oder Störungen am Gerät auf, sind alle notwendigen Eingriffe ausschließlich von befugten Wartungsfachleuten durchzuführen.

3.3 Vorsichtsmaßnahmen für einen korrekten und sicheren Gebrauch

Um die Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten und das Gerät auf optimale Weise zu verwenden, ist es wichtig, einige einfache, jedoch wesentliche Regeln zu befolgen, und zwar:

- Eine Fehlverwendung des Stromkabels vermeiden. Ausschließlich Kabel oder Verlängerungskabel verwenden, die einen für die installierte Leistung des Geräts angemessenen Kabelquerschnitt aufweisen.
- Das Kabel vor hohen Temperaturen, Öl und schneidenden Kanten schützen.
- Im Vergleich zum normalen Betrieb auftretende Veränderungen (höhere Leistungsaufnahme, Erhöhung der Temperatur, übermäßiges Vibrieren, ungewöhnliche Geräusche oder Alarmsignale auf dem Display) zeigen an, dass der Betrieb des Geräts gestört ist. Um Störungen zu vermeiden, die direkt oder indirekt zu Personen- oder Geräteschäden führen könnten, die notwendige Wartung durchführen oder, falls notwendig, den Händler oder einen spezialisierten Reparaturservice kontaktieren.
- Schweres Gerät! Vorsicht bei Transport, Handling und Installation! Kapitel 4 zum korrekten Handling des Geräts durchlesen.

3.4 An der Dosiermühle angebrachte Sicherheitsvorrichtungen

Alle von Fiorenzato M.C. S.r.l. hergestellte Dosiermühlen sind mit angemessenen mechanischen und elektromechanischen Vorrichtungen ausgestattet, die die Sicherheit des Bedieners und die Unversehrtheit/Funktion des Geräts während seiner Benutzung gewährleisten.

Die Dosiermühlen der Serie **ON DEMAND** sind mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Überhitzungsschutz für den Motor**

  Der Motor des Geräts verfügt über eine Schutzvorrichtung, die ihn vor auf Überstrom zurückzuführender Überhitzung schützt und die Stromversorgung des Motors unterbricht.

- **Kühlgebläse (Abb. 3)**

  Nur an den Dosiermühlen Modell F64 EVO und F71 EK ist ein Kühlgebläse an der Rückseite angebracht, das eine Überhitzung des Mahlwerkmotors vermeidet. Das Gebläse wird elektronisch aktiviert. In einigen Modellen wird das Gebläse nach jeder Ausgabe gestartet und bleibt dann 60 Sekunden in Aktion, in anderen Modellen startet es zu Beginn der Dosierung und endet nach Beendigung des Mahlvorgangs.

- **Fingerschutz am Kaffeebohnentrichter (Abb. 4)**

  Der Fingerschutz (Bestandteil 1) im Inneren des Kaffeebohnentrichters (Bestandteil 2) ermöglicht das Einfüllen von Kaffeebohnen in die Mahlkammer und verhindert dabei, dass die Finger des Bedieners unbeabsichtigt ebenfalls dort hineingelangen.

- **Sicherheitshebel zur Blockierung des Drehrings (Abb. 5)**

  Um eine unbeabsichtigte Drehung des Drehrings (Bestandteil 1) zu verhindern, ist ein Hebel zur Blockierung desselben (Bestandteil 2) an der Rückseite angebracht.

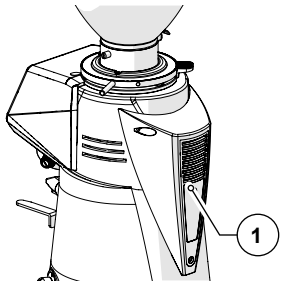


Abb. 3

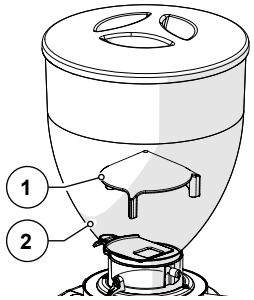


Abb. 4

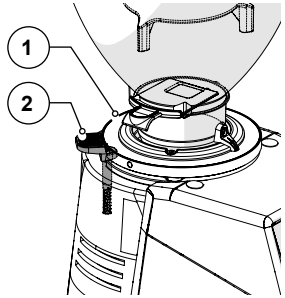


Abb. 5

3.5 Restrisiken

Fiorenzato M.C. S.r.l. hat bei der Projektentwicklung alle notwendigen Vorkehrungen getroffen, um eine sichere Benutzung der Dosiermühle zu gewährleisten. Dennoch können einige Restrisiken während der Installation, Reinigung und Wartung des Geräts nicht vermieden werden. Diese können jedoch durch eine angemessene Schulung des Bedieners entsprechend der Anweisungen der folgenden Tabelle überwunden werden.

Für jedes Restrisiko werden im Folgenden die zur Einschränkung/Aufhebung desselben notwendigen Anweisungen geliefert.

Restrisiko	Vorhanden während:	Anweisung zur Risikobegrenzung:
Prellung und/ oder Quetschung der oberen und unteren Gliedmaßen aufgrund des Gewichtes des Geräts	Handling des Geräts bei: • Auspacken. • Installation. • Handling des Geräts zur Reinigung der Arbeitsfläche.	• Das Gerät vor dem Verstellen fest anpacken. • Sicherstellen, genügend Bewegungsraum zu haben, um das Gerät in Sicherheit und ohne an Hindernisse zu stoßen verstellen zu können. • Eventuell rutschfeste Handschuhe für das Handling der Dosiermühle verwenden.
Elektrokution	• Ein- und Ausstecken des Speisekabels.	• Den Zustand des Speisekabels häufig überprüfen. Das Speisekabel falls abgenutzt oder beschädigt ersetzen. • Vor dem Anschluss des Speisekabels an die Dosiermühle sicherstellen, dass der Schalter auf „O“ (OFF) steht.

3.6 Am Gerät angebrachte Signaletiketten

Am Boden der Dosiermühle, in der Nähe des Speisekabels, ist eine Klebeetikett (siehe Abb. 1) angebracht, das auf die Elektrokutionsgefahr hinweist. Das Etikett signalisiert, dass das Gehäuse unter Spannung stehende Bestandteile enthält.

ACHTUNG! Die untere Abdeckung darf nicht entfernt werden, wenn das Speisekabel noch im Stromstecker eingesteckt ist. Alle elektrischen Wartungsarbeiten (z.B. der Ersatz des eventuell beschädigten Kabels) müssen von qualifiziertem Personal und bei ausgestecktem Gerät durchgeführt werden.

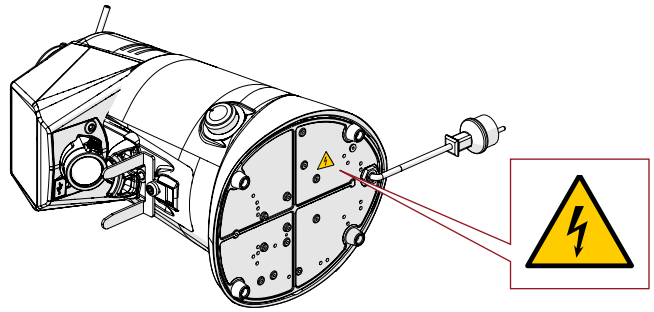


Abb. 6

4 INSTALLATION

ACHTUNG! Vor der Installation und der Inbetriebnahme des Geräts folgende Anleitungen aufmerksam durchlesen.

4.1 Lagerung

Wird das Gerät nicht sofort an seinem Gebrauchsort installiert, sondern muss vorübergehend gelagert werden, so ist es an einem sicheren Ort zu verwahren, der folgenden Anforderungen entspricht:

- der für die momentane Lagerung gewählte Ort muss ein geschlossener, vor Sonne und Wetter geschützter Raum sein;
- die Temperatur des Lagerortes muss zwischen 5°C und 40°C betragen und eine relative Feuchte zwischen 30% und 90% aufweisen;
- sollte das Gerät lange Zeit im Lager bleiben, bevor es installiert werden kann, ist es ratsam, es in seiner Originalverpackung aufzubewahren, damit es besser geschützt ist.

4.2 Wahl des Aufstellorts

In Anbetracht der Funktion der Dosiermühle wird empfohlen, diese in der Nähe der Kaffeemasche AUFZUSTELLEN.

Vor der Installation des Geräts zudem sicherstellen, dass der Aufstellort folgenden Anforderungen entspricht:

- Die Oberfläche, auf die das Gerät gestellt werden soll, muss eben, gut abgeflacht und ausreichend robust sein, um dem Gewicht des Geräts standzuhalten;
- Es muss ausreichend Platz zur Verfügung stehen, um eine korrekte Installation und eine bequeme Benutzung des Geräts zu ermöglichen;
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Spülbecken und/oder Wasserhähnen installiert werden: es könnte sonst durch einen Wasserstrahl und/oder Spritzer nass gemacht werden;
- Der Benutzungsort muss ausreichend beleuchtet und gut durchlüftet sein;
- In der Nähe des Aufstellorts sollte eine Steckdose sein, um das Gerät in Übereinstimmung mit den im Benutzungsland geltenden Vorschriften an das Stromnetz anzuschließen.

ACHTUNG! Die Steckdose muss über eine effiziente Erdung verfügen.

ACHTUNG! Die elektrische Anlage, die das Gerät speist, muss zudem über einen vor der Steckdose angebrachten thermisch-magnetischen Schutzschalter verfügen, dessen Lage dem Bediener bekannt und für diesen leicht zugänglich ist, um das Gerät vor Überlast und Spannungsschwankungen und den Bediener vor Elektrokution zu schützen.

4.3 Auspacken und Handling des Geräts

Nach dem Öffnen der Verpackung, sorgfältig überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist und keine beschädigten Bestandteile vorliegen.

- Die Verpackung in der Nähe des Aufstellorts öffnen, dabei sicherstellen, dass ausreichend Platz für ein sicheres Handling vorhanden ist.
- Das Gerät fest und sicher anpacken und aus der Verpackung ziehen.
- Die Dosiermühle auf die Aufstellfläche stellen.

ACHTUNG! Beim Handling des Geräts ist maximale Vorsicht geboten. Sein Gewicht (18 ÷ 25 kg) und die besondere, abgerundete Form des Gehäuses könnten ein Abrutschen und Entgleiten des Geräts verursachen, was zu einem Sturz desselben und zur Prellung/Quetschung der Füße beim Hochheben und/oder der Hände beim Aufstellen des Geräts auf die Arbeitsfläche führen könnte. Sind Sie sich nicht sicher, das Gerät fest halten zu können, holen Sie sich bitte Hilfe von einer zweiten Person.

ACHTUNG! Die Teile der Verpackung sind nicht in Reichweite von Kindern zu lassen, da sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen. Die Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.

4.4 Installation und Anschluss an das Stromnetz

Um die Installation abzuschließen und Ihre neue Kaffeedosiermühle in Gebrauch zu nehmen, reicht es aus:

- Sicherzustellen, dass die Spannung des Speisestromnetzes den erforderten Speiseanforderungen entspricht und dass die elektrische Leistung der Anlage für die Leistungsaufnahme des Geräts ausreicht (siehe Produkterkennungsschild an der Seite der Dosiermühle);
- Den Stecker des Speisekabels (Abb. 7 Bestandteil 1) in die Steckdose an der Wand des Aufstellorts zu stecken ((Abb. 7 Bestandteil 2);

Sollte die Verwendung von Stromadaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln notwendig sein, müssen Produkte verwendet werden, die den Zertifizierungsnormen des jeweiligen Benutzerlandes entsprechen.

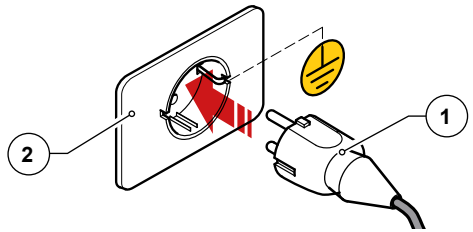


Abb. 7

- Falls vorhanden, den vor der Speisesteckdose angebrachten thermisch-magnetischen Schutzschalter auf „ON“ stellen (Abb. 8).
- Den Hauptschalter des Geräts auf „I“ drehen (Abb. 9).



Abb. 8

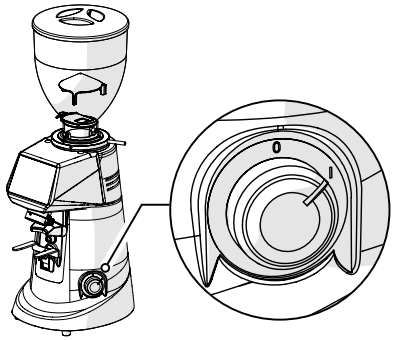


Abb. 9

Nun ist die Dosiermühle mit Strom versorgt und betriebsbereit.

5 BENUTZUNG DER DOSIERMÜHLE

5.1 Vorbereitung

Nach Abschluss der Installation ist das Gerät betriebsbereit und kann mit Kaffeebohnen gefüllt werden. Mit Bezug auf Abb. 10, zur Befüllung mit Kaffeebohnen:

- Den Trichter (Bestandteil 1) auf die Dosiermühle (Bestandteil 2) montieren und mit der entsprechenden Schraube befestigen (Bestandteil 3).
- Sicherstellen, dass der Schieber (Bestandteil 4) vollständig geschlossen ist.
- Den Deckel (Bestandteil 5) abnehmen und den Trichter mit gerösteten Kaffeebohnen füllen.
- Den Trichter mit seinem Deckel verschließen (Bestandteil 5) drehen.
- Den Schieber (Bestandteil 4) langsam öffnen, damit die Kaffeebohnen in die Mahlkammer gelangen können.
- Nun ist die Dosiermühle mit Kaffeebohnen gefüllt und betriebsbereit.

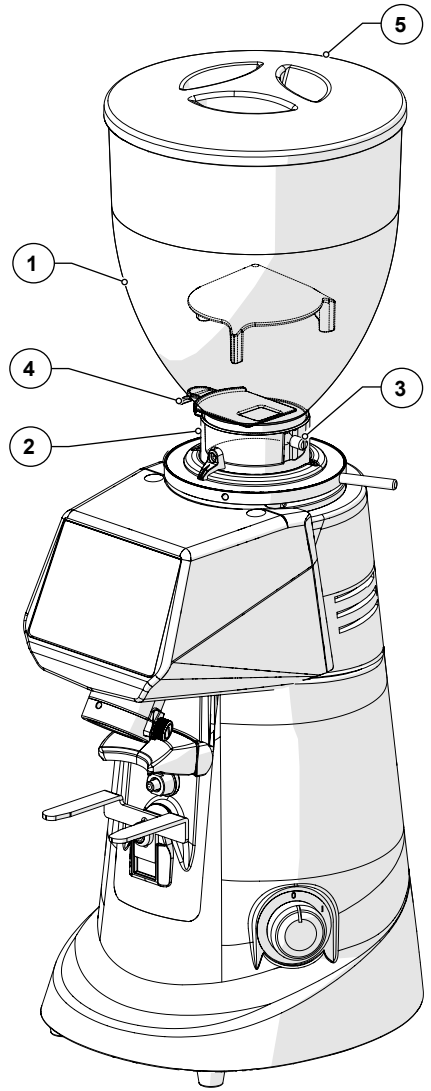


Abb. 10

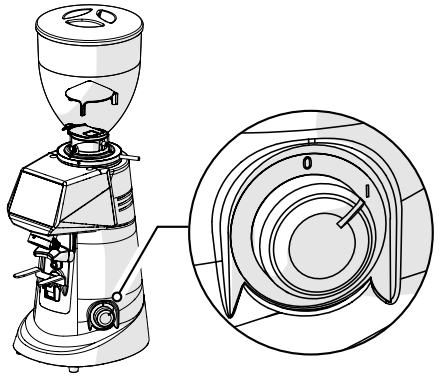
5.2 Befehle

Die Dosiermühle wird über den Ein/Aus-Schalter (siehe Absatz 5.2.1), einen Aktivierungs-Mikroschalter in der Nähe der Siebträger-Gabel (siehe Absatz 5.2.2) und ein Bedienfeld mit Touchscreen, von dem aus alle Betriebsfunktionen des Geräts ausgewählt und eingestellt werden können (siehe Absatz 5.3), gesteuert. Alle Informationen zum Betriebszustand des Gerätes, die Betriebsparameter und die verfügbaren Befehle werden auf dem Display auf der Vorderseite des Geräts angezeigt. Im Folgenden werden alle Steuer- und Anzeigevorrichtungen der Dosiermühle beschrieben.

5.2.1 Hauptschalter

Schaltet das Gerät ein und aus.

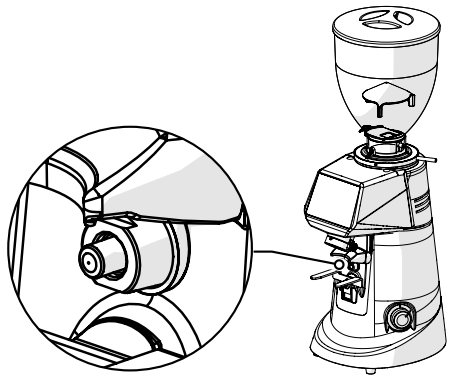
- Auf „O“: Gerät aus (keine Stromversorgung)
- Auf „I“: Gerät an (mit Stromversorgung)



5.2.2 Aktivierungs-Mikroschalter

Steuert den Start des Mahlzyklus, wenn er vom Siebträger gedrückt wird. Im Betriebsmodus „Direkt“ (siehe Absatz 5.3.2.2) ist dieser Steuerbefehl nicht aktiv.

- Er ist nur für die Betriebsmodi „STANDARD“, „AUTOMATISCH“ und „VORAUSWAHL“ aktiv (siehe Absatz 5.3.2.2).
- Dieser besondere Steuerbefehl ermöglicht es dem Benutzer, den Mahlvorgang mit der den Siebträger haltenden Hand zu starten, nachdem er den gewünschten Dosistyp ausgewählt hat.



5.3 Bedienfeld

Beim Einschalten der Dosiermühle, einige Sekunden nach dem Start des Systems, zeigt das Display des Bedienfelds die STARTSEITE an, auf der alle zur Benutzung und Steuerung des Geräts notwendigen Funktionstasten zu finden sind.

Die Verwendung der von Fiorenzato für seine Kaffeedosiermühlen angewandten Steuersoftware ist ausgesprochen intuitiv und diese Gebrauchsanleitung ermöglicht es Ihnen, schnell mit den Funktionstasten und den verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten Ihres neuen Geräts vertraut zu werden. Das Bedienfeld ist ein Touchscreen, deshalb erfolgen die Funktionsbefehle, die Menü-Navigation und die Einstellung der Präferenzen und der Betriebsparameter ganz einfach per Fingerdruck auf das Display.

5.3.1 Startseite

Auf Abb. 11 wird die STARTSEITE mit der Beschreibung ihrer Funktionstasten und Anzeigefelder dargestellt. Die STARTSEITE kann über das „Einstellungsmenü“ individuell gestaltet werden. Das in der Abbildung wiedergegebene Bild kann also anders sein, als jenes, das beim ersten Einschalten Ihres Geräts auf dem Display angezeigt wird.

Alle von „Einstellungsmenü“ zugänglichen Funktionen werden in den nächsten Absätzen näher beschrieben.

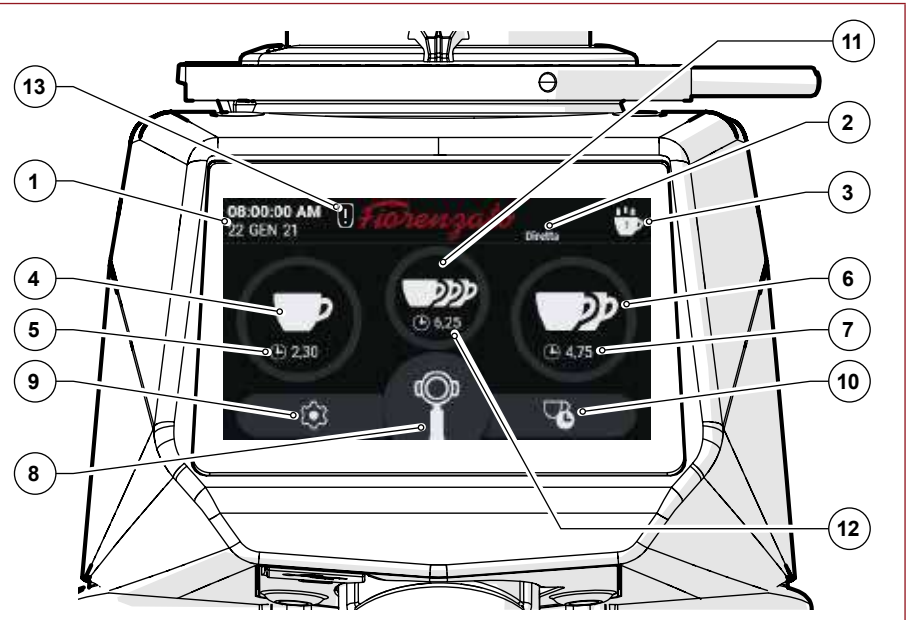


Abb. 11 - Startseite

Mit Bezug auf Abb. 11, sind auf der STARTSEITE folgende Anzeigefelder und Funktionstasten vorhanden:

	Beschreibung
1	Anzeigefeld des laufenden Datums und der aktuellen Uhrzeit. Die Daten können auf der Bildschirmseite „**Datum und Uhrzeit**“ vom Einstellungsmenü aus eingestellt werden *(Absatz 5.3.2.11)*.
2	Anzeigefeld des aktiven „Mahlbetriebs“. Der Mahlbetrieb (Standard, Direkt, Automatisch oder Vorauswahl) kann auf der Bildschirmseite „**Betriebsart**“ des Einstellungsmenüs eingestellt werden *(Absatz 5.3.2.2)*.
3	Taste „**Statistiken**“. Diese Taste öffnet ein Fenster, in dem die Anzahl der am betreffenden Tag oder in der laufenden Woche ausgegebenen Dosen sowie die Gesamtzahl der ab dem ersten Gebrauch der Dosiermühle ausgegebenen Dosen angezeigt wird. Um das „Statistiken“-Fenster wieder zu schließen, reicht es aus, ein zweites Mal die Funktionstaste „Statistiken“ zu drücken. Die Taste „Statistiken“ wird nur angezeigt, wenn die Funktion „Statistiken anzeigen“ im Einstellungsmenü freigegeben wurde *(Absatz 5.3.2.5)*.
4	**Einzeldosis-Ausgabetaste**. Startet die Ausgabe einer Einzeldosis Kaffee entsprechend der auf der Bildschirmseite „Dosis-Mahlzeit ändern“ eingestellten Zeiten *(Absatz 5.3.2.1)*. Der effektive Start des Mahlvorgangs hängt von der jeweils aktiven Betriebsart ab *(Absatz 5.3.2.2)*.
5	Anzeigefeld der für die Einzeldosis eingestellten Mahlzeit. Während des Mahlvorgangs zeigt dieses Feld rückwärts zählend die zur Fertigstellung der Dosis fehlende Zeit an.
6	**Doppeldosis-Ausgabetaste**. Startet die Ausgabe einer Doppeldosis Kaffee entsprechend der auf der Bildschirmseite „Dosis-Mahlzeit ändern“ eingestellten Zeiten *(Absatz 5.3.2.1)*. Der effektive Start des Mahlvorgangs hängt von der jeweils aktiven Betriebsart ab *(Absatz 5.3.2.2)*.
7	Anzeigefeld der für die Doppeldosis eingestellten Mahlzeit. Während des Mahlvorgangs zeigt dieses Feld rückwärts zählend die zur Fertigstellung der Dosis fehlende Zeit an.
8	**Taste Manueller Mahlbetrieb**. Taste zur manuellen Ausgabe von gemahlenem Kaffee. Falls von der aktiven „Betriebsart“ zugelassen *(Absatz 5.3.2.2)*, beginnt der Mahlvorgang mit der Betätigung der Taste und hört auf, sobald diese freigelassen wird.
9	**Einstellungsmenü-Taste**. Ermöglicht den Zugang zum Einstellungsmenü *(Absatz 5.3.2)* mit dem die verschiedenen Einstellungen und Betriebsarten des Geräts geändert werden können.
10	Abkürzungstaste für den Zugang zur Seite „**Dosis-Mahlzeit ändern**“. Ermöglicht einen direkten Zugang zur Einstellungsseite der Dosis-Mahlzeiten *(Absatz 5.3.2.1)* ohne über das „Einstellungsmenü“ gehen zu müssen *(Absatz 5.3.2)*
11	**Dreifachdosis-Ausgabetaste**. Startet die Ausgabe einer Dreifachdosis Kaffee entsprechend der auf der Bildschirmseite „Dosis-Mahlzeit ändern“ eingestellten Zeiten *(Absatz 5.3.2.1)*. Der effektive Start des Mahlvorgangs hängt von der jeweils aktiven Betriebsart ab *(Absatz 5.3.2.2)*. Die Funktionstaste wird nur angezeigt, wenn die Funktion „Dreifachdosis anzeigen“ im „Einstellungsmenü“ freigegeben wurde *(Absatz 5.3.2.6)*.
12	Anzeigefeld der für die Dreifachdosis eingestellten Mahlzeit. Während des Mahlvorgangs zeigt dieses Feld rückwärts zählend die zur Fertigstellung der Dosis fehlende Zeit an.
13	Warn-Icon. Erscheint ausschließlich, wenn der von Fiorenzato für den Ersatz des Mahlwerks eingestellte Zeitpunkt überschritten wurde *(Absatz 6.1.5)*.

5.3.2 Einstellungsmenü

Über das „Einstellungsmenü“ können alle Parameter und Betriebsarten Ihrer Dosiermühle eingestellt und geregelt werden.

Um Zugang zum Einstellungsmenü zu erhalten reicht es aus, auf die Funktionstaste  zu drücken, die immer am linken unteren Rand des Displays sichtbar ist (siehe Abb. 11 Bestandteil 9) drehen. Nach erteiltem Befehl lädt das Display dann das Menü, über welches der zu ändernde Parameter und/oder die zu aktivierende/deaktivierende Funktion ausgewählt werden können, und zwar ganz einfach, indem die Liste der möglichen Optionen nach unten durchgegangen wird, bis der gewünschte Menüpunkt gefunden ist. Das Einstellungsmenü weist folgende Menüpunkte auf:

Technische Einstellungen

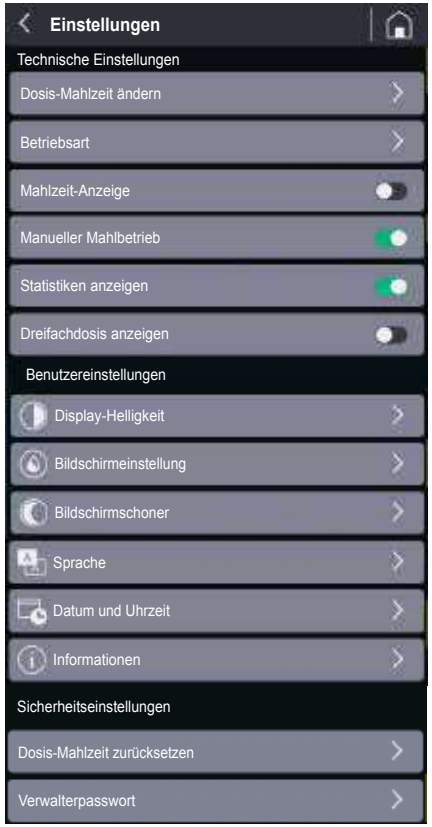
- Dosis-Mahlzeit ändern *(Absatz 5.3.2.1)*
- Betriebsart *(Absatz 5.3.2.2)*
- Mahlzeit-Anzeige *(Absatz 5.3.2.3)*
- Manueller Mahlbetrieb *(Absatz 5.3.2.4)*
- Statistiken anzeigen *(Absatz 5.3.2.5)*
- Dreifachdosis anzeigen *(Absatz 5.3.2.6)*

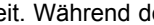
Benutzereinstellungen

- Display-Helligkeit *(Absatz 5.3.2.7)*
- Bildschirmeinstellung *(Absatz 5.3.2.8)*
- Bildschirmschoner *(Absatz 5.3.2.9)*
- Sprache *(Absatz 5.3.2.10)*
- Datum und Uhrzeit *(Absatz 5.3.2.11)*
- Informationen *(Absatz 5.3.2.12)*

Sicherheitseinstellungen

- Dosis-Mahlzeit zurücksetzen *(Absatz 5.3.2.13)*
- Verwalterpasswort *(Absatz 5.3.2.14)*



Einige Menüpunkte erlauben nur die Aktivierung (ON) oder Deaktivierung (OFF) einer spezifischen Funktion über den Wahlschalter „  “, andere Menüpunkte, die mit dem Symbol „  “ gekennzeichnet sind, ermöglichen den Zugang zu einer Seite, auf der der spezifische Parameter eingestellt und reguliert werden kann. Durch Drücken der Funktionstaste „“ (die immer am oberen rechten Rand der Menüseite sichtbar ist), wird das Menü geschlossen und man gelangt zurück auf die Startseite. Es folgt eine Beschreibung der einzelnen Punkte des Einstellungsmenüs.

5.3.2.1 Dosis-Mahlzeit ändern

Durch Drücken auf den Menüpunkt „Dosis-Mahlzeit ändern“ des Menüs „Technische Einstellungen“ gelangt man auf die Einstellungsseite der Mahlzeiten für die Einzel-, Doppel- und Dreifachdosis.

Anmerkung: Die Mahlzeit der Dreifachdosis wird nur angezeigt, wenn die Option „Dreifachdosis anzeigen“ im Einstellungsmenü freigegeben wurde *(Absatz 5.3.2.6)*.

Mit den Funktionstasten + oder − die Ausgabezeiten erhöhen oder reduzieren.

Das Speichern der geänderten Parameter erfolgt automatisch beim Verlassen der Seite.



5.3.2.2 Betriebsart

Durch die Auswahl des Menüpunkts „Betriebsart“ des Menüs „Technische Einstellungen“ gelangt man zur Einstellungsseite, die es ermöglicht, eine der vier Betriebsarten der Dosiermühle (Standard, Direkt, Automatisch oder Vorauswahl) auszuwählen und damit zu aktivieren.

Die Betriebsart „Standard“ ist jene, die beim ersten Einschalten des Geräts aktiv ist. Der Betriebsartwechsel von „Standard“ auf „Automatisch“, „Vorauswahl“ oder „Direkt“ (und umgekehrt) bleibt auch nach dem Ausschalten der Dosiermühle gespeichert.



Im Folgenden wird mit einem Beispiel verdeutlicht, wie der Kaffee in den verschiedenen Betriebsarten ausgegeben wird.

- **Betriebsart „Standard“**

  Die gewünschte Dosis (Einzel-, Doppel- oder Dreifachdosis, falls freigegeben) durch Berühren der entsprechenden Funktionstaste auswählen (siehe Abb. 11 Bestandteil 4, 6 oder 11). Das Icon der berührten Taste beginnt zu blinken, um die erfolgte Auswahl zu signalisieren.

  Den Mahlvorgang durch Drücken des Siebträgers auf den Aktivierungs-Mikroschalter starten. Nach erteiltem Befehl, wird die Dosiermühle gestartet und läuft genau die der gewählten spezifischen Dosis entsprechenden Mahlzeit.

  Die Taste **„Manueller Mahlbetrieb“** (siehe Abb. 11 Bestandteil 8) gedrückt halten, um einen kontinuierlichen Mahlvorgang zu starten. Der Mahlvorgang wird automatisch unterbrochen, sobald die Taste freigelassen wird.

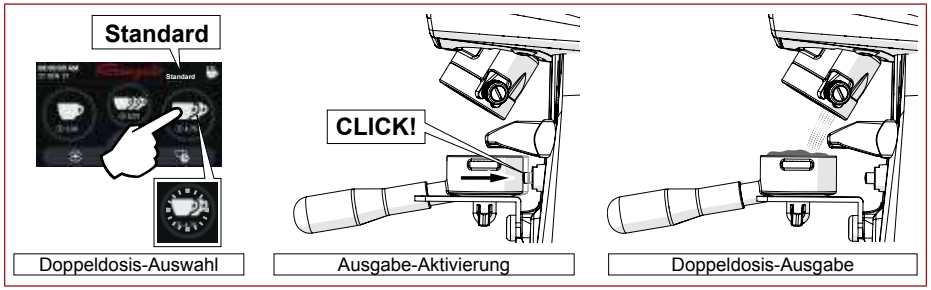


Abb. 12 - Ausgabe einer Doppeldosis in der Betriebsart „Standard“.

- **Betriebsart „Direkt“**

  Die der Einzel-, Doppel- oder Dreifachdosis entsprechende Funktionstaste (siehe Abb. 11 Bestandteil 4, 6 oder 11) berühren; nach erteiltem Befehl beginnt sogleich der Mahlvorgang der gewünschten Dosis.

  Die Taste **„Manueller Mahlbetrieb“** (siehe Abb. 11 Bestandteil 8) gedrückt halten, um einen kontinuierlichen Mahlvorgang zu starten. Der Mahlvorgang wird automatisch unterbrochen, sobald die Taste freigelassen wird.

  In dieser Betriebsart ist der Aktivierungs-Mikroschalter deaktiviert und alle Dosis-Wahlschalter (siehe Abb. 11 Bestandteil 4, 6, 8 und 11) sind aktivierbar.

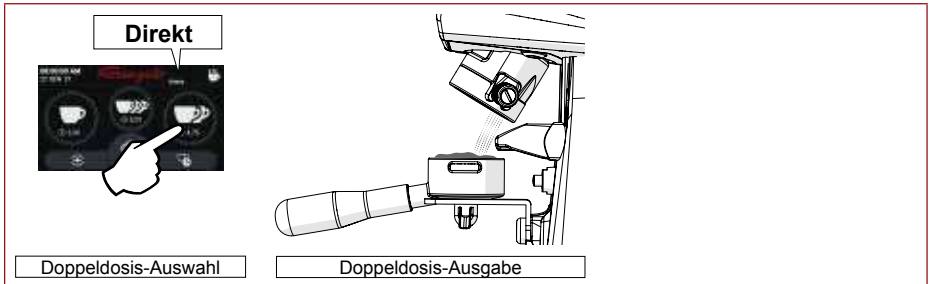


Abb. 13 - Ausgabe einer Doppeldosis in der Betriebsart „Direkt“.

- **Betriebsart „Automatisch“**

  Den Aktivierungs-Mikroschalter mit dem Siebträger einmal drücken, um den Mahlvorgang für eine Einzeldosis zu starten; den Aktivierungs-Mikroschalter schnell zweimal hintereinander drücken, um den Mahlvorgang für eine Doppeldosis Kaffee zu starten. Für die Ausgabe einer Dreifachdosis, falls freigegeben, den Aktivierungs-Mikroschalter schnell dreimal hintereinander drücken. Nach erteiltem Befehl, wird die Dosiermühle gestartet und läuft genau die der gewählten spezifischen Dosis entsprechenden Mahlzeit.

  In dieser Betriebsart sind der manuelle Mahlvorgang (siehe Abb. 11 Bestandteil 8) und die Dosis-Wahltasten (siehe Abb. 11 Bestandteile 4, 6 und 11) deaktiviert.

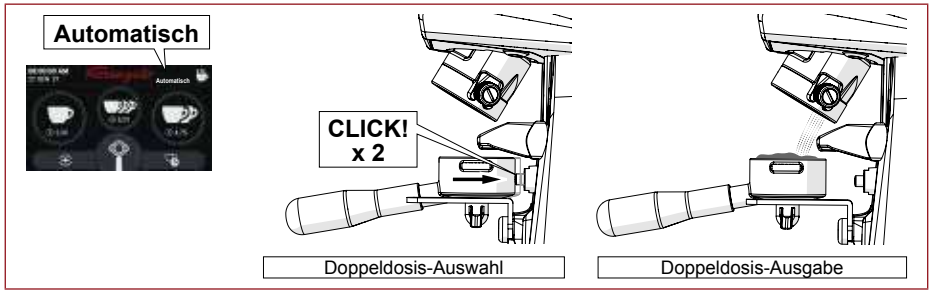


Abb. 14 - Ausgabe einer Doppeldosis in der Betriebsart „Automatisch“.

- **Betriebsart „Vorauswahl“**

  Die gewünschte Dosis (Einzel-, Doppel- oder Dreifachdosis, falls freigegeben) durch Berühren der entsprechenden Funktionstaste auswählen (siehe Abb. 11 Bestandteil 4, 6 oder 11). Nach der Auswahl beginnt das Icon der berührten Taste zu blinken, um die erfolgte Auswahl zu signalisieren und bleibt bis zur Auswahl einer anderen Dosis aktiviert. Mit dem Siebträger den Aktivierungs-Mikroschalter (einmal) drücken, um den Mahlvorgang der gewünschten Dosis zu starten.

  In dieser Betriebsart bleibt auch der manuelle Mahlvorgang (siehe Abb. 11 Bestandteil 8) aktiviert.

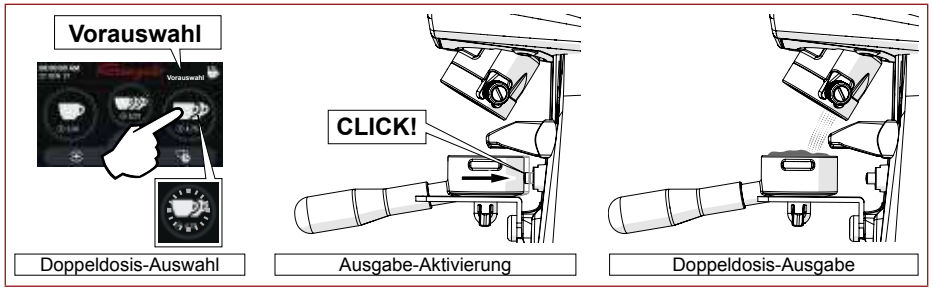


Abb. 15 - Beispiel Ausgabe einer Doppeldosis in der Betriebsart „Vorauswahl“.

Unabhängig von der eingestellten Betriebsart:

- Während des Mahlvorgangs wird der Countdown der zur Fertigstellung der gewählten Dosis notwendigen Zeit (in Sekunden und Zehntelsekunden) nur angezeigt, wenn die Option „Mahlzeit-Anzeige“ aktiviert wurde. Im manuellen Mahlbetrieb zeigt die (steigende) Zeitangabe die Dauer des Mahlvorgangs an.
- Nach Abschluss jeder Ausgabe werden die Zähler der Statistiken aktualisiert (siehe Abb. 11 Bestandteil 3). In den Statistiken entspricht der kontinuierliche Mahlvorgang (siehe Abb. 11 Bestandteil 8) der Erhöhung um eine Einheit der Kaffeeausgabenanzahl. Die Mahlzyklen werden auch gespeichert, wenn die Option „Statistiken anzeigen“ des Menüs Technische Einstellungen deaktiviert ist.

5.3.2.3 Mahlzeit-Anzeige

Ist der Menüpunkt „Mahlzeit-Anzeige“ des Menüs „Technische Einstellungen“ aktiviert ( ), werden auf der Startbildschirmseite die für die Ausgabe der verschiedenen Dosen eingestellten Zeiten angezeigt.

Während der Ausgabe läuft die der gewählten Dosis entsprechende Zeit in Echtzeit ab, bis sie am Ende des Mahlvorgangs die „0“ (Null) erreicht. Bei manuellem Mahlbetrieb wird die ablaufende Zeit steigend angezeigt und stellt die fortlaufende Dauer der effektiven Kaffeeausgabe dar.

Ist die Option „Mahlzeit-Anzeige“ deaktiviert ( ), werden die Dosis-Ausgabezeiten nicht auf der Startbildschirmseite angezeigt.



Startbildschirmseite mit sichtbaren Mahlzeiten



Startbildschirmseite mit nicht sichtbaren Mahlzeiten

5.3.2.4 Manueller Mahlbetrieb

Ermöglicht es, den manuellen Mahlbetrieb zu aktivieren ( ) oder zu deaktivieren ( ).

Ist der manuelle Mahlbetrieb (Abb. 11 Bestandteil 8) deaktiviert, kann die entsprechende Funktionstaste nicht gewählt werden und wird in grau angezeigt.



Startseite mit deaktiviertem manuellem Mahlbetrieb

5.3.2.5 Statistiken anzeigen

Ermöglicht die Aktivierung ( ) oder Deaktivierung ( ) der Anzeige der Funktionstaste „Statistiken“ auf der Startbildschirmseite (siehe Abb. 11 Bestandteil 3) drehen.

Anmerkung: Die ausgegebenen Dosen werden gezählt und gespeichert, auch wenn die Option „Statistiken anzeigen“ deaktiviert ist.



Startseite mit deaktivierter „Statistiken“-Taste.

5.3.2.6 Dreifachdosis anzeigen

Ermöglicht die Aktivierung ( ) oder Deaktivierung ( ) der Anzeige und Steuerung der Funktionstaste für die Ausgabe einer Dreifachdosis auf der Startbildschirmseite.



Startseite mit aktivierter „Dreifachdosis“-Taste

5.3.2.7 Display-Helligkeit

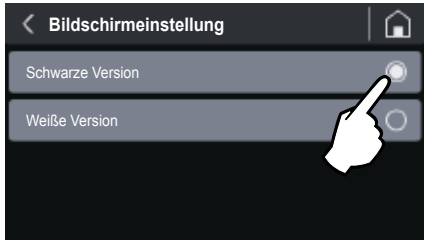
Durch die Auswahl des Menüpunkts „Display-Helligkeit“ gelangt man auf die in der Abbildung gezeigte Bildschirmseite, auf der die Helligkeit des Bildschirms erhöht oder reduziert werden kann, und zwar ganz einfach durch Verschieben des Cursors nach rechts (heller) oder links (dunkler).



Startseite mit aktivierter „Dreifachdosis“-Taste

5.3.2.8 Bildschirmeinstellung

Durch die Auswahl des Menüpunkts „Bildschirmeinstellung“ gelangt man auf die in der Abbildung gezeigte Bildschirmseite, auf der gewählt werden kann, ob der Bildschirm in der „schwarzen Version“ (Dark mode) oder in der „weißen Version“ (Light mode) angezeigt werden soll.



Die unterschiedliche Bildschirmeinstellung hat keine weiteren Änderungen in Bezug auf andere Optionen und/oder einstellbare Parameter zur Folge.



Startseite in „schwarzer Version“



Startseite in „weißer Version“

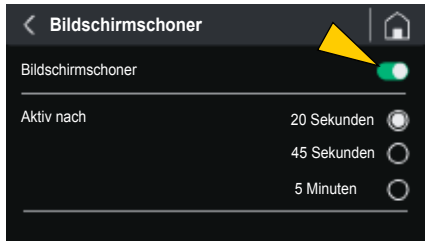
5.3.2.9 Bildschirmschoner

Durch die Auswahl des Menüpunkts „Bildschirmschoner“ gelangt man auf die in der Abbildung gezeigte Bildschirmseite, auf der die gleichnamige Funktion aktiviert ( ) oder deaktiviert ( ) werden kann, sowie eingestellt werden kann, wann diese gestartet werden soll.

Der Start des Bildschirmschoners kann wahlweise nach 20 Sek., 45 Sek. oder 5 Min. Inaktivität des Geräts eingestellt werden.

Ist der Bildschirmschoner aktiviert und die eingestellte Zeit vergangen, wird der Bildschirm in einen stromsparenden Modus versetzt und zeigt nur mehr Herstellerlogo, Datum und Uhrzeit an.

Um den Bildschirmschoner-Modus zu verlassen, reicht es aus, das Display zu berühren.



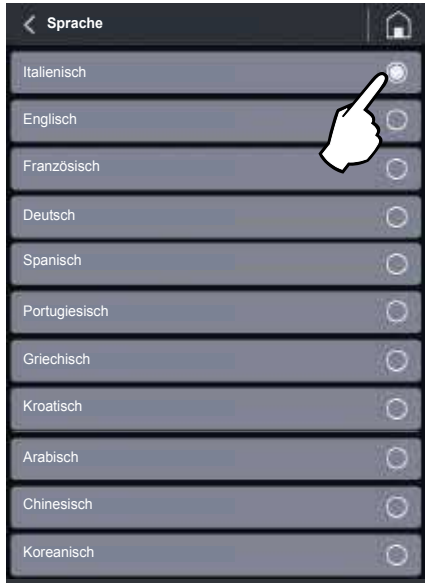
Startseite mit aktivierter „Dreifachdosis“-Taste

5.3.2.10 Sprache

Durch die Auswahl des Menüpunkts „Sprache“ gelangt man auf eine Bildschirmseite, auf der die Sprache des Bedienfelds eingestellt werden kann. Nach erfolgter Auswahl werden alle Menüs und Funktionstasten in der gewünschten Sprache angezeigt.

Folgende Sprachen können eingestellt werden:

- Italienisch
- Englisch
- Französisch
- Deutsch
- Spanisch
- Portugiesisch
- Griechisch
- Kroatisch
- Arabisch
- Chinesisch
- Koreanisch



Sprachauswahl

5.3.2.11 Datum und Uhrzeit

Der Menüpunkt „Datum und Uhrzeit“ führt auf eine Bildschirmseite, auf der das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden können.

Anhand von zwei Schaltern ( ) kann die Uhrzeit im 24- oder 12-Stunden-Format eingestellt werden. Beim 12-Stunden-Format muss die Abkürzung „AM“ (Ante meridiem) oder „PM“ (Post meridiem) spezifiziert werden, damit das System das Datum um Mitternacht korrekt aktualisieren kann.

Um die Uhrzeit (Stunden und Minuten) oder das Datum (Tag / Monat / Jahr) einzustellen, reicht es aus, die Funktionstasten + oder − zu berühren (kurze einzelne Berührungen oder längerer Druck).

Anmerkung: Die Einstellung wird in Echtzeit gespeichert, deshalb werden auf der Startseite nach Verlassen des Menüs das korrekte Datum und die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

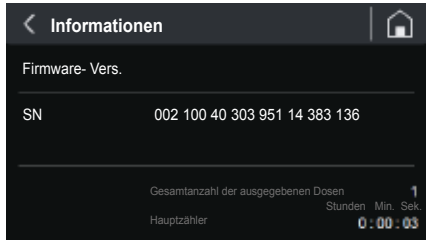


Einstellung von Datum und Uhrzeit

5.3.2.12 Informationen

Durch die Auswahl des Menüpunkts „Informationen“ aus dem Einstellungsmenü gelangt man auf die in der Abbildung gezeigte Seite, auf der folgende Angaben angezeigt werden:

- Die auf dem Bedienfeld installierte Firmware-Version;
- Die Seriennummer des auf dem Gerät installierten Bedienfelds;
- Die Gesamtanzahl der ausgegebenen Dosen seit der ersten Inbetriebnahme des Geräts;
- Der die effektive Gesamtbetriebszeit des Geräts (Betriebszeit des Mahlwerk-Motors)angebende Hauptzähler.



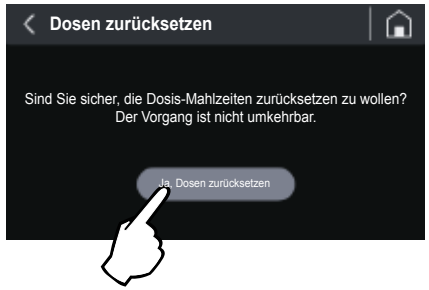
Bildschirmseite „Informationen“

5.3.2.13 Dosis-Mahlzeit zurücksetzen

Der Menüpunkt „Dosis-Mahlzeit zurücksetzen“ führt auf die in der Abbildung gezeigte Reset-Seite, auf der die vom Benutzer eingestellten Dosis-Ausgabezeiten zurückgesetzt und die vom Hersteller eingestellten Parameter wiederhergestellt werden können.

Achtung: Der Befehl „Dosis-Mahlzeit zurücksetzen“ ist irreversibel und hat den Verlust der vom Benutzer selbst eingestellten Dosis-Ausgabezeiten zur Folge. Um einen unbeabsichtigten Verlust der vom Benutzer eingestellten Zeiten zu verhindern, bittet das System den Benutzer, den Schritt durch Berühren der Taste „JA, BESTÄTIGEN“ zu bestätigen, bevor es die Werkeinstellungen wiederherstellt.

Kehrt der Benutzer zum Menü [ ] oder zur Startseite [ ] zurück, ohne die Rücksetzung zu bestätigen, bleiben die von ihm eingestellten Zeiten gespeichert.



Dosis-Mahlzeit zurücksetzen

5.3.2.14 Verwalterpasswort

Durch Berühren des Menüpunkts „Verwalterpasswort“ (letzter Punkt des Einstellungsmenüs) gelangt man auf die in der Abbildung gezeigte Authentifizierungsseite, die es ausschließlich befugten Technikern ermöglicht, Zugang zu den ihnen vorbehaltenen Seiten mit besonderen Einstellungen und Initialisierungsfunktionen zu erhalten.

Anmerkung: Das numerische Passwort wird nicht dem Endbenutzer, sondern ausschließlich spezialisierten Technikern des Herstellers sowie seinen zugelassenen Händlern geliefert.



Authentifizierung für den Zugang zu den Passwortgeschützten Seiten

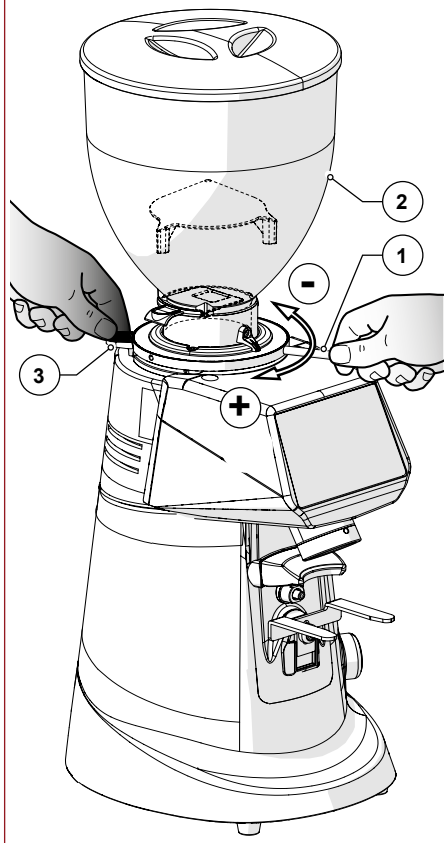
5.4 Regulierung des Mahlgrads

Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muss man den Drehring (Bestandteil 1) unter dem Trichter (Bestandteil 2) drehen.

Die Regulierung des Mahlgrads erfolgt folgendermaßen:

- Den Hebel zur Blockierung des Drehrings (Bestandteil 3) drücken und gedrückt halten
- Für einen gröberen Mahlgrad den Drehring im Uhrzeigersinn drehen.
- Für einen feineren Mahlgrad den Drehring entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- Nach der Regulierung den Hebel (Bestandteil 3) loslassen, um den Drehring wieder zu blockieren.

Die Regulierung ist bei laufendem Motor durchzuführen. Es wird empfohlen, kleinere Kaffeemengen zu mahlen, um den Mahlgrad durch Sichtkontrolle zu überprüfen.



6 DIE WARTUNG DER DOSIERMÜHLE

6.1 Die ordentliche Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeder Art von ordentlichen Wartungseingriffen an der Dosiermühle, das Gerät vom Stromnetz trennen. Dazu den Hauptschalter auf „O“ (OFF) stellen (Abb. 16) und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (Abb. 17).

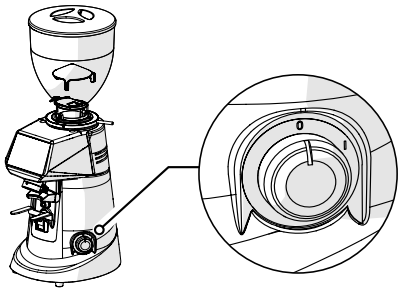


Abb. 16

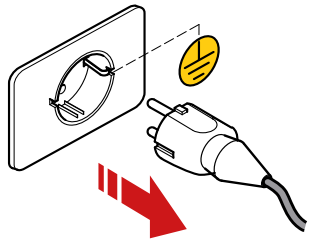


Abb. 17

Alle Eingriffe der ordentlichen Wartung Ihres Geräts sind in folgender Tabelle zusammengefasst. Fiorenzato M.C. S.r.l. möchte allen Kunden nahe legen, die angegebenen Eingriffe mit großer Sorgfalt in den spezifizierten Zeitabständen und nach den beschriebenen Modalitäten auszuführen.

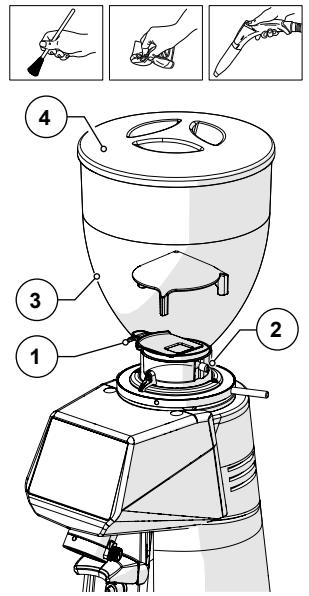
ORDENTLICHE WARTUNGSEINGRIFFE			
Häufigkeit	**Art des Eingriffs**	**Ausführender**	**Abs.**
Nach jedem Schichtende	Akkurate Reinigung des Geräts	Benutzer	6.1.1
Nach jedem Schichtende	Kontrolle des Zustands des Speisekabels	Benutzer	6.1.2
Jeden Monat	Feinreinigung des Mahlwerks	Benutzer	6.1.3
Bei Bedarf	Stilllegung der Dosiermühle	Benutzer	6.1.4
Zum voreingestellten Termin (der auf der Startseite durch das Erscheinen des Icons „ „ links vom Logo signalisiert wird).	Ersatz des Mahlwerks	Qualifizierter Bediener oder spezialisierter Techniker	6.1.5

6.1.1 Reinigung des Geräts

NACH JEDEM SCHICHTENDE: eine akkurate Reinigung des Geräts durchführen.

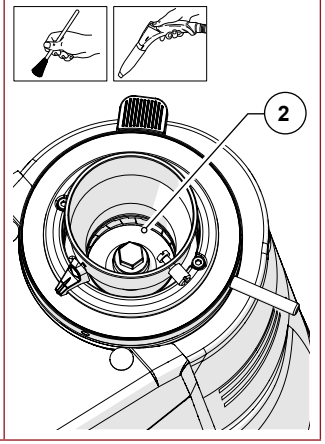
- Den Schieber (Bestandteil 1) schließen, die Befestigungsschraube (Bestandteil 2) lockern und den Trichter (Bestandteil 3) vom Gerät trennen.
- Den Deckel (Bestandteil 4) vom Trichter nehmen und diesen entleeren. Man empfiehlt, die Kaffeebohnen in den ursprünglichen Beutel zurückzuschütten und diesen gut zu versiegeln, damit das Aroma erhalten bleibt.
- Die inneren und äußeren Oberflächen des Trichter mit warmem Wasser und einem für den Lebensmittelbereich geeigneten reinigenden und entfettenden Mittel ohne Duftstoffe und mit neutralem pH-Wert reinigen. Keine scheuernden Putzschwämme und/oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberflächen des Trichters beschädigen könnten.
- Die gereinigten Teile sorgfältig mit einem weichen trockenen Tuch abtrocknen.

ACHTUNG! Der Trichter darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

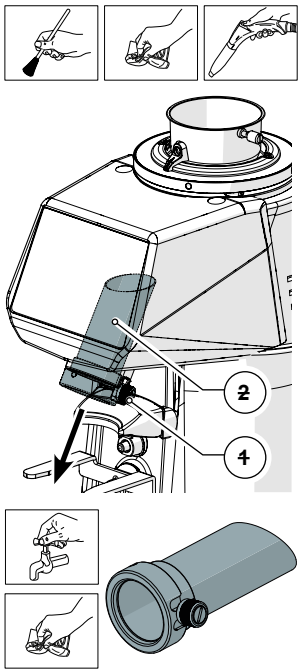


- Mit einem (gereinigten und desinfizierten) Pinsel mit weichen Borsten und einem Absauggerät die in der Mahlkammer vorhandenen Kaffeebohnen und Kaffeepulverreste entfernen (Bestandteil 1) drehen.

ACHTUNG! Für die Reinigung der Mahlkammer und des Mahlwerks weder Wasser noch Reinigungsmittel verwenden.



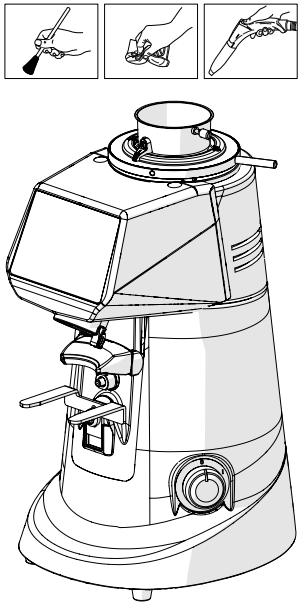
- Die Befestigungsschraube (Bestandteil 1) lockern und das Ausgaberohr (Bestandteil 2) herausziehen.
- Das Ausgaberohr mit warmem Wasser und einem für den Lebensmittelbereich geeigneten reinigenden und entfettenden Mittel ohne Duftstoffe und mit neutralem pH-Wert reinigen.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Mit einem Absauggerät und einem trockenen Tuch den Sitz des Ausgaberohrs von jeglichen Kaffeepulverrückständen befreien.



- Die äußere Reinigung des Gehäuses ist mit einem weichen Tuch und für den Lebensmittelbereich geeigneten Produkten durchzuführen.

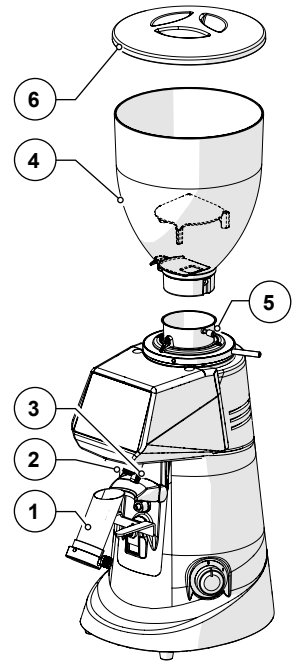
ACHTUNG! Keine scheuernden Putzschwämme und/oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden, da diese die äußeren Oberflächen des Gerätes beschädigen könnten.

ACHTUNG! Zur Reinigung des Gehäuses dürfen keine Wasser- oder Dampfstrahlen verwendet werden.



- Nach der Reinigung das Gerät wieder zusammensetzen. Dazu das Ausgaberohr (Bestandteil 1) in seinen Sitz stecken (Bestandteil 2) und mit der entsprechenden Schraube befestigen (Bestandteil 3) drehen.
- Den Trichter (Bestandteil 4) montieren und mit der entsprechenden Schraube befestigen (Bestandteil 5) drehen.
- Den Trichter mit seinem Deckel verschließen (Bestandteil 6) drehen.

Das Gerät kann nun ans Stromnetz angeschlossen, mit Kaffeebohnen gefüllt und wieder benutzt werden.

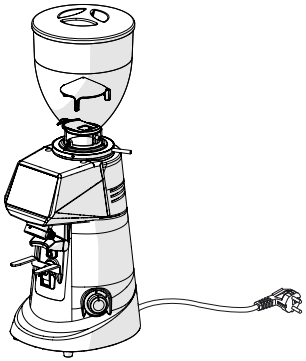


6.1.2 Kontrolle des Zustands des Speisekabels

NACH JEDEM SCHICHTENDE: das Speisekabel überprüfen.

- Das Kabel aus der Steckdose ziehen und durch Sichtkontrolle und Berühren überprüfen, ob die Schutzhülse unversehrt, die Drähte gut bedeckt und der Stecker unbeschädigt sind.

ACHTUNG! Sollten irgendwelche Schäden am Speisekabel festgestellt werden, ist dieses umgehend mit einem dieselben Eigenschaften aufweisenden Ersatzkabel zu ersetzen.

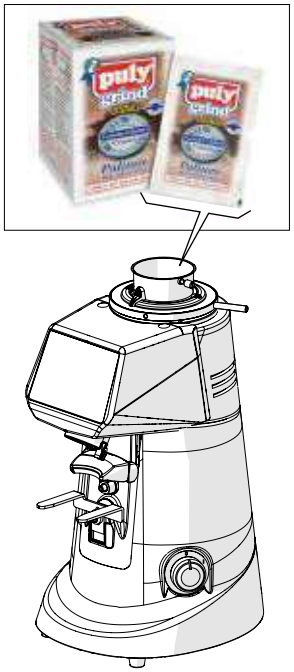


6.1.3 Feinreinigung des Mahlwerks

JEDEN MONAT: eine Feinreinigung des Mahlwerks durchführen

Die Feinreinigung des Mahlwerks ist einmal monatlich (oder bei Bedarf) durchzuführen. Dazu sind spezifische, eigens für die Reinigung von Dosiermühlen vorgesehene und problemlos auf dem Markt erhältliche Produkte zu verwenden (z.B. das Reinigungsmittel PULY GRIND für Kaffeemühlen).

- Die Feinreinigung ist nach der Reinigung nach Schichtende, an einem kaffeefreien Gerät und ohne Trichter durchzuführen.
- Zur Reinigung des Mahlwerks eine Dosis Reinigungsprodukt in die (vollkommen leere) Mahlkammer geben und den Mahlvorgang starten. Während des Mahlvorgangs regeneriert das Produkt (in Körnern oder Kristallen) das Mahlwerk und entfernt alle Kaffeerückstände, Verkrustungen, Schimmel und Fettablagerungen von seinen Oberflächen, saugt das Öl auf und zerstört den ranzigen Geschmack, ohne Rückstände zu hinterlassen.
- Auf diese Weise erfolgt die Regenerierung ganz einfach, ohne das Mahlwerk auseinanderbauen und ohne die eingestellte Mahlposition verändern zu müssen.

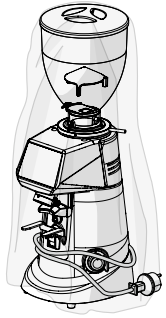


6.1.4 Stilllegung der Dosiermühle

Wird das Gerät über längere Zeiträume hinweg nicht benutzt (z.B. Feiertage, Ferien usw.) wird empfohlen, die folgenden Reinigungsarbeiten durchzuführen, um es in gutem Zustand zu erhalten und mögliche Unannehmlichkeiten beim späteren Betrieb zu vermeiden.

BEI BEDARF: Reinigung und Stilllegung des Geräts.

- Eine akkurate Reinigung der Dosiermühle entsprechend Abs, 6.1.1. durchführen.
- Eine Feinreinigung des Mahlwerks entsprechend Abs. 6.1.3. durchführen.
- Das Speisekabel aus der Netzsteckdose ziehen.
- Das Gerät mit einem Tuch abdecken, damit sich kein Staub oder Schmutz darauf ansammelt.



6.1.5 Ersatz des Mahlwerks

Der programmierte Termin für den Ersatz des Mahlwerks wird von Fiorenzato M.C. S.r.l. je nach Mahlwerktyp und Dosiermühlenmodell voreingestellt.

Rückt dieser vom Hersteller eingestellte Termin näher, erscheint auf dem Display das Warn-Icon „ ⓘ “, das die Notwendigkeit signalisiert, das Mahlwerk auszuwechseln.

ACHTUNG! Der Ersatz des Mahlwerks ist von einem qualifizierten Bediener oder einem spezialisierten Techniker unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen.

6.2 Die außerordentliche Wartung

Für die Dosiermühle sind keine programmierten außerordentlichen Wartungseingriffe vorgesehen. Dennoch, sollten nicht im Abschnitt „7 BETRIEBSSTÖRUNGEN - URSACHEN - ABHILFE“ beschriebene Störungen und/oder Ausfälle auftreten, nicht aus eigener Initiative am Gerät eingreifen, sondern dies dem Gebietshändler melden, welcher dann den Kundendienst der Fiorenzato M.C. S.r.l. kontaktieren wird, um das Problem zu lösen.

7 BETRIEBSSTÖRUNGEN - URSACHEN - ABHILFE

In der folgenden Tabelle werden mögliche Betriebsstörungen angeführt, die einen mangelnden und/oder unregelmäßigen Betrieb der Dosiermühle verursachen könnten. Für jede Störung wird ihre mögliche Ursache angegeben sowie die zu unternehmenden Schritte, um den korrekten Betrieb des Geräts wiederherzustellen.

Betriebsstörung	Ursache	Abhilfe
Die Dosiermühle schaltet sich nicht ein.	Stromversorgung fehlt.	• Sicherstellen, dass der Hauptschalter auf „I“ (ON) steht; • Sicherstellen, dass der thermisch-magnetische Schutzschalter vor der Steckdose (falls vorhanden) auf ON steht. • Sicherstellen, dass das Speisekabel unversehrt und korrekt mit der am Benutzungsort vorgesehenen Netzsteckdose verbunden ist.
Die Kaffeebohnen fallen nicht durch den Trichter.	Der Schieber ist zu.	• Schieber öffnen.
Beim Einschalten verliert das System die Daten der vorherigen Einstellungen.	Die Pufferbatterie des Gerätesteuersystems ist verbraucht.	• Den Kundendienst zum Auswechseln der Pufferbatterie kontaktieren.
Auf dem Display erscheint das Icon „  „ zusammen mit einer Warnnachricht, dass das Mahlwerk ersetzt werden muss.	Das Mahlwerk hat seine vom Hersteller eingestellten Betriebsstunden fast erreicht. Deshalb muss sein Ersatz geplant werden.	• Die Dosiermühle kann weiter verwendet werden, bis das eingestellte Zeitlimit erreicht ist. Dann ist, um eine maximale Effizienz des Geräts zu gewährleisten, das Mahlwerk entsprechend der in Absatz enthaltenen Anweisungen auszuwechseln. • Nach dem Auswechseln setzt der spezialisierte Techniker den Betriebsstundenzähler des Mahlwerks wieder zurück.

Betriebsstörung	Ursache	Abhilfe
Während des Mahlens bleibt der Motor stehen.	Eingriff des Motor-Überhitzungsschutzes aufgrund einer Blockierung des Mahlsystems wegen Vorhandensein von Fremdkörpern im Mahlwerk.	• Das Gerät ausschalten und warten, bis es völlig abgekühlt ist. • Das Gerät ausstecken. • Den Schieber schließen und den Trichter abmontieren. • Die Mahlkammer reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. • Das Gerät wieder zusammensetzen und einen Mahlzyklus starten.



ACHTUNG! Besteht die Störung auch nach der Durchführung der empfohlenen Abhilfen weiter oder treten nicht in der Tabelle angeführte Störungen auf, den Bezugshändler des Benutzungsgebiets kontaktieren, der dann entscheidet, ob das Problem an den Kundendienst der Fiorenzato M.C. S.r.l. weitergeleitet oder das Gerät zur Reparatur oder Revision einem spezialisierten Techniker übergeben werden soll.

8 ERSATZTEIL-ANFRAGE

Falls der Ersatz von abgenutzten Bestandteilen (z.B. des Mahlwerks) notwendig sein sollte, muss der Endbenutzer (z.B. Barkeeper / Gastwirt) den eigenen Gebietshändler kontaktieren, der als direkte Mittelsperson zur Fiorenzato M.C. S.r.l. fungiert, und das Modell seiner Dosiermühle mitteilen, damit die Originalersatzteile bestimmt, beantragt und beschaffen werden können. Nur befugte Gebietshändler erhalten die Möglichkeit, sich auf unserer Website zu registrieren, um das notwendige Ersatzteil zu bestellen.

Um Ersatzteile zu beantragen, müssen die Gebietshändler folgendermaßen vorgehen:

- Auf die Webseite www.fiorenzato.com und dann auf die Ersatzteil-Seite gehen und das vom Endbenutzer angegebene Dosiermühlenmodell auswählen.
- Sich einloggen: dazu Benutzername und Passwort in das dafür vorgesehene Formular eintragen. (Bei ersten Einloggen ist eine Registrierung erforderlich, dazu die Personendaten des Händlers eingeben).
- Die notwendigen Ersatzteile anhand der auf der Webseite vorhandenen Explosionszeichnungen auswählen.
- Das angeleitete Verfahren bis zum Abschluss der Bestellung befolgen und diese dann an Fiorenzato M.C. S.r.l. schicken.
- Der Gebietshändler wird dann vom Personal der Fiorenzato M.C. S.r.l., das die Anfrage erledigt, kontaktiert.

ACHTUNG! Es wird darauf hingewiesen, dass der Ersatz des Mahlwerks und im Allgemeinen aller inneren Bestandteile der Dosiermühle von spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden muss.

ACHTUNG! Fiorenzato M.C. S.r.l. haftet nicht für eventuelle Unfälle und/oder Geräteschäden, wenn diesen eine Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen und ein nicht von qualifiziertem Personal durchgeführter Ersatz zugrunde liegt.

9 ENTSORGUNG

ACHTUNG! In den verschiedenen Ländern gelten andere Gesetzgebungen, was die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten betrifft. Der Benutzer hat sich also an die von den spezifischen Gesetzen und Behörden des Landes, in dem die Entsorgung stattfindet, vorgesehenen Vorschriften zu halten.

- Falls das auf dem Gerät angebrachte Produkterkennungsschild das auf der Abbildung gezeigte Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne enthält, bedeutet das, dass das Produkt, entsprechend der geltenden Normen, als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert wird, der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG (WEEE) entspricht und deshalb, am Ende seiner Lebensdauer, nicht im Hausmüll entsorgt werden darf.
- Das Gerät muss daher kostenlos an einem Wertstoffhof abgegeben oder kann auch dem Händler beim Kauf eines neuen, gleichwertigen Geräts zurückgegeben werden.
- Der Benutzer ist für die korrekte Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer verantwortlich und unterliegt im gegenteiligen Fall allen vorgesehenen Strafen und Sanktionen. Eine korrekte getrennte Müllsammlung und die darauf folgende Zuführung in einen Recyclingkreislauf sowie eine umweltgerechte Behandlung und Entsorgung tragen dazu bei, mögliche negative Umwelt- und Gesundheitsauswirkungen zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Für detailliertere Informationen zu den verfügbaren Müllsammelsystemen, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Müllsammeldienst bzw. an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Hersteller und Importeure kommen ihrer Verantwortung bzgl. des Recyclings sowie einer umweltgerechten Behandlung und Entsorgung sowohl direkt als auch innerhalb eines Kollektivsystems nach.

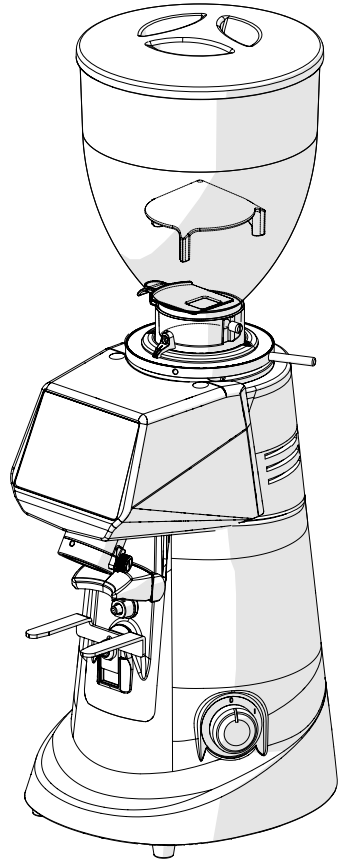


Elektronische koffiemolen

NL

Fiorenzato

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Handleiding voor de installatie, het gebruik en het onderhoud

Lees deze instructies zorgvuldig voor het eerste gebruik.

CE

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE INSTRUCTIES IN HET ITALIAANS

Rev_00 Ed_03/2022

1 ALGEMENE INFORMATIE 5

1.1 Algemene informatie over de handleiding en de raadpleging ervan 5
1.2 Symbolen gebruikt In de handleiding 5
1.3 Waarschuwingen voor de koper 6
1.4 Contactgegevens van de fabrikant 6
1.5 Instructies voor het aanvragen van interventies 6
1.6 Garantie 7
1.7 Toegepaste richtlijnen 7

2 IDENTIFICATIEGEGEVENS EN TECHNISCHE KENMERKEN 8

2.1 Inleiding 8
2.2 Identificatie van de apparatuur 8
2.3 Identificatie van de belangrijkste onderdelen van de Koffiemolen 9
2.4 Gebruiksdoelen 10
2.5 Modellen Serie **ON DEMAND** en technische kenmerken 10
2.6 Geluid 12

3 VEILIGHEID 12

3.1 Algemene informatie 12
3.2 Redelijkerwijs voorspelbaar verkeerd gebruik 12
3.3 Aandacht voor een correct en veilig gebruik 13
3.4 Veiligheidsvoorzieningen op de koffiemolen 14
3.5 Restrisico’s 15
3.6 Op de machine aangebrachte waarschuwingslabels 16

4 INSTALLATIE 16

4.1 Opslag 16
4.2 Keuze van de installatieplaats 17
4.3 Het apparaat uitpakken en verplaatsen 17
4.4 Installatie en aansluiting op het elektriciteitsnet 18

5 GEBRUIK VAN DE KOFFIEMOLEN 19

5.1 Voorbereiding op het gebruik van de koffiemolen 19
5.2 Bedieningen machine 20
5.2.1 Schakelaar 20
5.2.2 Microschakelaar voor de activering 20
5.3 Bedieningspaneel 21
5.3.1 Home-pagina 21
5.3.2 Menu Instellingen 23
5.3.2.1 Wijziging van doseringstijden 24
5.3.2.2 Bedrijfsmodi 24
5.3.2.3 Weergave maalduur 27

5.3.2.4 Manueel malen 28
5.3.2.5 Statistieken tonen 28
5.3.2.6 Weergave drievoudige dosis 28
5.3.2.7 Helderheid display 29
5.3.2.8 Schermweergave 29
5.3.2.9 Screensaver 30
5.3.2.10 Taal 30
5.3.2.11 Datum en tijd 31
5.3.2.12 Informatie 31
5.3.2.13 Reset doseringstijden 32
5.3.2.14 Beheerder wachtwoord 32
5.4 Regeling van de maalgraad 33

6 ONDERHOUD KOFFIEMOLEN 34

6.1 Gewoon onderhoud 34
6.1.1 Het apparaat reinigen 35
6.1.2 Controle staat voedingskabel 37
6.1.3 Grondige reiniging van de maalelementen 38
6.1.4 De koffiemolen opbergen 38
6.1.5 Vervanging van de maalelementen 39
6.2 Buitengewoon onderhoud 39

7 PROBLEMEN - OORZAKEN - OPLOSSINGEN 40

8 ONDERDELEN AANVRAGEN 42

9 AFDANKING 43

1 ALGEMENE INFORMATIE

1.1 Algemene informatie over de handleiding en de raadpleging ervan

Lees deze instructiehandleiding aandachtig alvorens de Elektronische koffiemolen voor de eerste keer in gebruik te nemen Fiorenzato M.C. S.r.l.

Deze instructiehandleiding voldoet aan de bepalingen van de Richtlijn 2006/42/EG en verstrekt de eindgebruiker alle nuttige informatie voor de installatie, de afstelling en het gebruik van de Elektronische koffiemolen geproduceerd door Fiorenzato M.C. S.r.l.

De inhoud van deze handleiding moet in zijn geheel worden gelezen en begrepen vóór de installatie en het gebruik van dekoffiemolen en moet in goede staat worden bewaard voor toekomstige raadplegingen.

Afbeeldingen, gegevens, teksten en beschrijvingen in deze documentatie zijn de eigendom van Fiorenzato M.C. S.r.l. en geven de stand van de techniek van de machine weer op het moment dat die op de markt werd gebracht.

Het bedrijf Fiorenzato M.C. S.r.l. streeft steeds naar nieuwe oplossingen om de eigen producten te verbeteren en behoudt zich derhalve het recht voor om in de loop van de tijd wijzigingen aan te brengen aan de koffiemolen en relatieve documentatie, zonder dat de reeds verkochte producten als tekortschietend en/of verouderd mogen worden beschouwen.

Een algemene inhoudstafel zorgt ervoor dat de handleiding vlot geraadpleegd kan worden, aan de hand van symbolen die volgens het onderwerp de aandacht van de gebruiker vestigen op inhoud die van bijzonder belang is voor zijn eigen veiligheid en voor het correct gebruik van de koffiemolen.

1.2 Symbolen gebruikt In de handleiding

WAARSCHUWING - OPMERKING! Duidt op een waarschuwing of belangrijke opmerking in verband met specifieke functies en/of nuttige informatie voor de gebruiker. Let op de paragrafen aangegeven met dit symbool.

ALGEMEEN GEVAAR - LET OP! Algemeen gevaarteken. Tekst waarnaast dit symbool staat geeft aan dat het niet naleven van de geleverde instructies kan leiden tot schade aan het apparaat en/of risico van letsels voor de gebruiker.

APPARATUUR ONDER SPANNING - LET OP! Tekst waarnaast dit symbool staat duidt op een mogelijk risico van elektrocutie. Let op de gegeven instructies.

HANDELING VOORBEHOUDEN AAN BEVOEGDE TECHNICI: Tekst waarnaast dit symbool staat geeft aan dat de beschreven handeling door een gespecialiseerd technicus (technische assistentie) moet worden uitgevoerd.

1.3 Waarschuwingen voor de koper

Deze handleiding maakt, evenals de EG-Conformitietsverklaring, wezenlijk deel uit van uw koffiemolen en moet daarom met zorg worden behandeld en bewaard, aan alle gebruikers ter beschikking worden gesteld en de machine altijd vergezellen, ook wanneer die doorverkocht wordt aan derden.



In geval van verlies en/of beschadiging van deze documentatie kan bij de fabrikant een kopie worden verkregen, met vermelding van de code de achter op de cover staat.

Alvorens een andere gebruiker de Koffiemolen te laten gebruiken, dient u zich ervan te vergewissen dat die persoon de inhoud van deze handleiding heeft gelezen en begrepen.

De instructiehandleiding bevat alle aanwijzingen en procedures voor het gebruik die u, indien ze correct worden opgevolgd, in staat stellen veilig te werken zonder schade aan uzelf of aan de machine te berokkenen.



De koper is verplicht het personeel dat met het gebruik van de Koffiemolen is belast voldoende voor te lichten over het gebruik en het onderhoud van de koffiemolen.



De koper en alle gebruikers van de koffiemolen dienen alle specifieke waarschuwingen in deze handleiding zorgvuldig in acht te nemen.

1.4 Contactgegevens van de fabrikant

Voor vragen kunt u contact opnemen met het bedrijf Fiorenzato M.C. S.r.l. op het volgende adres:

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 Instructies voor het aanvragen van interventies

Voor technische assistentie met betrekking tot de machine moet de gebruiker zich noodzakelijkerwijs wenden tot de dealer bij wie hij het apparaat heeft gekocht. Voor meer informatie of verduidelijking betreffende het gebruik en/of onderhoud van de koffiemolen, kan **Fiorenzato M.C. S.r.l.** altijd worden gecontacteerd op de hierboven vermelde adressen.

1.6 Garantie

Fiorenzato M.C. S.r.l. past een garantie van 24 maanden toe op haar producten vanaf de verkoopdatum op de factuur van Fiorenzato M.C. S.r.l.

In de garantieperiode verbindt de fabrikant zich ertoe de onderdelen en/of componenten die defect blijken omwille van fabrieksfouten gratis te repareren of te vervangen.

De garantie op het product vervalt indien:

- De waarschuwingen/instructies in deze handleiding niet zijn opgevolgd.
- Het gewoon en buitengewoon onderhoud en de reiniging van de machine zijn niet uitgevoerd door een gebruiker die voldoende was opgeleid omtrent de werkwijzen.
- Eventuele reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerd of niet door de fabrikant geautoriseerd personeel.
- Het product wordt gebruikt voor andere doeleinden dan aangegeven in deze handleiding.
- Eventuele vervangingen zijn uitgevoerd met niet-originele wisselonderdelen (vervangingen met niet-originele wisselonderdelen doen niet alleen de garantie vervallen, maar ook de “Conformiteitsverklaring” die bij het apparaat wordt geleverd.
- De garantie vervalt in geval van schade aan het apparaat veroorzaakt door: onachtzaamheid, installatie en/of gebruik dat afwijkt van de aanwijzingen in deze handleiding, gebrekkig onderhoud (reiniging), schade veroorzaakt door blikseminslag en atmosferische verschijnselen, verkeerde stroomtoevoer, overspanning en overstroom.

1.7 Toegepaste richtlijnen

Alle Koffiemolens vervaardigd door het bedrijf Fiorenzato M.C. S.r.l. zijn ontworpen en gebouwd in overeenstemming met de essentiële vereisten van de volgende gemeenschapsrichtlijnen:

- 2006/42/EC [*Machinerichtlijn*].
- 2014/35/UE [*Laagspanningsrichtlijn*].
- 2014/30/UE [*Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit*].
- 2011/65/UE [*RoHS-richtlijn*].
- 2015/863/UE [*RoHS-gedelegeerde richtlijn*].
- 2012/19/UE [*AEEA.richtlijn*].

2 IDENTIFICATIEGEGEVENS EN TECHNISCHE KENMERKEN

2.1 Inleiding

Koffiezetten is een kunst, en om de geheimen ervan grondig te leren kennen, moet je nauwkeurige regels volgen. De formule voor een perfect kopje espressokoffie is zeer complex, en de apparatuur speelt daarbij een uiterst belangrijke rol. Voor een optimaal succes en een onbetwistbare kwaliteit moeten drie elementen op de juiste wijze worden gecombineerd:

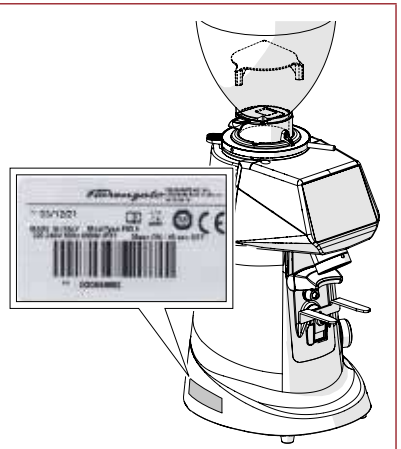
- Een fijne mix.
- Het juiste gebruik van de beschikbare apparatuur.
- De vakkundigheid en professionaliteit van de persoon die de koffie bereidt. Om van een goede koffie te genieten is het, in tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, niet voldoende om alleen maar een bepaalde mix te kiezen.

De ervaring en vaardigheid bij het toepassen van de juiste procedures en de juiste machines, dragen in grote mate bij tot de verwezenlijking van een klein meesterwerk. Daarom hechten professionals zoveel belang aan de espressomachine en de koffiemolen. Deze instrumenten door en door kennen, ze in perfecte staat houden en ten volle benutten is iets wat enkel ware koffiemeesters toebehoort. De kwaliteit van een goede espressokoffie hangt af van een aantal handelingen, waaronder het malen van de koffiebonen een belangrijke rol speelt. De koffiemolen is dus één van de essentiële instrumenten, die weliswaar aan bepaalde kenmerken moet beantwoorden: robuustheid, weerstand en functionaliteit, wat men bij **Fiorenzato M.C. S.r.l.** maar al te goed weet.

2.2 Identificatie van de apparatuur

Op de linkerzijde van de koffiemolens van Fiorenzato M.C. S.r.l. is een identificatielabel aangebracht waarop de volgende gegevens zijn vermeld:

- Bedrijfsnaam van Fiorenzato M.C. S.r.l.
- CE-markering en bouwjaar.
- Andere mogelijke certificatiemerken.
- Model en serienummer.
- Vermogen van het apparaat.
- Voedingsspanning en -frequentie.



2.3 Identificatie van de belangrijkste onderdelen van de Koffiemolen

De koffiemolens bestaan uit een romp met alle toebehoren voor het malen van de koffiebonen en een vultrechter aan de bovenzijde om de te malen gebrande koffiebonen in de koffiemolen te doen.

Met verwijzing naar Fig. 1 bestaan alle koffiemolens van de serie **ON DEMAND** uit de volgende hoofdonderdelen:

1	Deksel vultrechter
2	Vultrechter koffiebonen
3	Klep op trechter
4	Blokkeerhendel ring
5	Ring voor het regelen van de maalgraad
6	Bedieningspaneel
7	Display interface machine/ gebruiker
8	Verwijderbare afvoerbuis voor gemalen koffie
9	Steunvork filterbeker
10	Microschakelaar voor de activering
11	Schakelaar in-/uitschakeling machine
12	Koelventilator (alleen op mod. “EVO” en “EK”)
13	Breekplaatje koffie

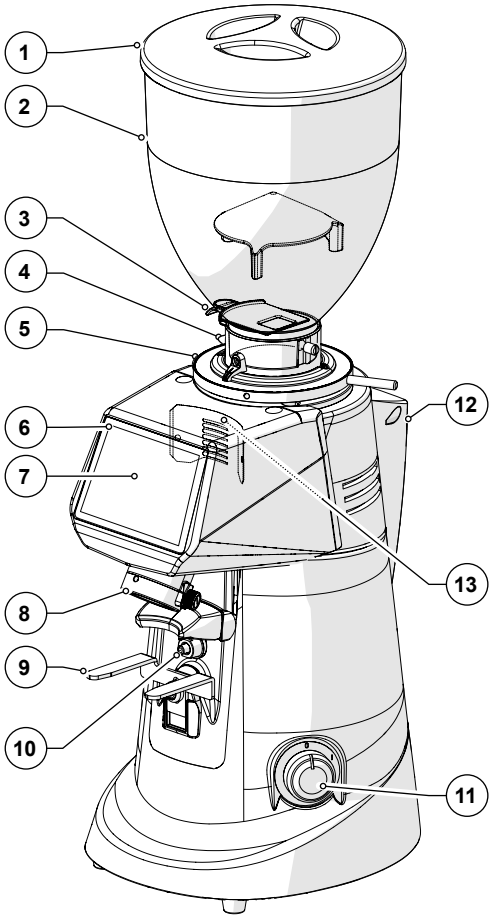


Fig. 1 - Identificatie van de onderdelen

2.4 Gebruiksdoelen

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het malen van gebrande koffiebonen. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door een oneigenlijk of verkeerd gebruik. Gebruik het apparaat niet om andere soorten voedsel of andere materialen in korrels te vermalen. Onze koffiemolens zijn bestemd voor gekwalificeerd personeel, voor professioneel en niet voor huishoudelijk gebruik.

2.5 Modellen Serie ON DEMAND en technische kenmerken

Het bedrijf Fiorenzato M.C. S.r.l. produceert de koffiemolens van de serie **ON DEMAND** in de volgende modellen:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

	E
Fxx	EVO
	K

Hoe het modelnummer lezen

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Elektronisch model*	*Elektronisch model met hoge snelheid*	*Conische maalelementen*

In de onderstaande tabellen vindt u de totale afmetingen en de belangrijkste technische kenmerken van de koffiemolens van de serie **ON DEMAND**.

Afmetingen en gewichten

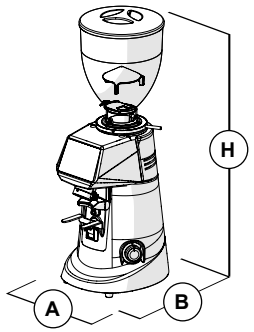


Fig. 2 - Afmetingen

Modellen	Afmetingen [H x B x L mm]	Gewicht [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Technische kenmerken

Model	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Stroomvoorziening	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Vermogen [Watt]	350	350	650	850
Type maalelementen	Plat type B	Plat type C	Plat type B	Conisch
Diameter maalelementen [mm]	64	64	83	71
Toerental maalelementen toeren/min	1350 bij 50 Hz	1350 bij 50 Hz	1350 bij 50 Hz	300 bij 50 Hz
	1550 bij 60 Hz	1550 bij 60 Hz	1550 bij 60 Hz	300 bij 60 Hz
Inhoud vultrechter [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Tijd voor het malen van één dosis [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Tijd voor het malen van een dubbele dosis [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Tolerantie op tijd malen [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Dagelijks malen [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Aanbevolen afgiftetijd één dosis 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Aanbevolen afgiftetijd dubbele dosis 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Frequentie vervanging maalelementen uitgedrukt in werkuren (u) en in Kg gemalen koffie [kg]				
"Standaard" slijpelementen (u) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Slijpelementen "Red Speed" (u) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Optioneel				
Bel 500 g	☑	☑	☑	☑
Metalen stamper	☑	☑	☑	☑
Laterale stamper rechts of links	☑	☑	☑	☑
Maalelementen "Red Speed"	☑	☑	☑	☑

2.6 Geluid

De maximale geluidsemissie van onze koffiemolens, gemeten in een UNI EN ISO 3741 galmkamer volgens de normen EN 60704-1, voldoet aan de normen EN 60704-1:1998 en EN 607043:1996. Het equivalente geluidsblootstellingsniveau voor een bediener, uitsluitend met betrekking tot een bediening van het apparaat van minstens 240 min op acht uren, bedraagt **78 dB(A)**, overeenkomstig de Europese Richtlijn 86/188/EEG en de daaropvolgende herziening 2003/1 0/ EEG. Het gebruik van het apparaat vergt derhalve geen voorzorgsmaatregelen tegen risico's in verband met blootstelling aan lawaai op de werkplaats (artikelen 3-8 van DE 2003/1 0/EEG).

3 VEILIGHEID

3.1 Algemene informatie

De koper moet het personeel dat het toestel gebruikt op de hoogte brengen van de risico's verbonden met een verkeerd gebruik van het apparaat, de veiligheidsvoorzieningen van de fabrikant en de algemene regels ter voorkoming van ongevallen bepaald in de gemeenschapsrichtlijnen en de wetgeving van het land waar het apparaat wordt gebruikt.

De gebruikers moeten op de hoogte zijn van de plaats en werking van alle bedieningen en kenmerken van de machine beschreven in deze handleiding.

LET OP! Voordat u de koffiemolen van Fiorenzato M.C. S.r.l. installeert, inschakelt en voor de eerste keer gebruikt, moet u de volledige inhoud van deze documentatie en het boekje "VEILIGHEIDSINSTRUCTIES" gelezen en begrepen hebben.

LET OP: Het manipuleren of niet-geautoriseerd vervangen van één of meer onderdelen van de machine, het gebruik van accessoires die het gebruik van de machine wijzigen en het gebruik van niet-originele reserveonderdelen kunnen het risico van letsels inhouden en de correcte werking van het apparaat in het gedrang brengen.

Het niet naleven van wat voorafgaat ontheft Fiorenzato M.C. S.r.l. van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen en/of voorwerpen.

3.2 Redelijkerwijs voorspelbaar verkeerd gebruik

Fiorenzato M.C. S.r.l. kan in geen geval aansprakelijk gesteld worden en de garantie vervalt bij nalatigheid bij het gebruik van het apparaat of het niet in acht nemen door de gebruiker van de bedieningsinstructies in deze handleiding.

Elk gebruik van het apparaat dat afwijkt van wat in deze handleiding staat wordt beschouwd als verkeerd.

Bij het gebruik van het apparaat zijn geen andere werkzaamheden of activiteiten toegestaan die als verkeerd worden beschouwd en die in het algemeen risico's kunnen inhouden voor de veiligheid van de gebruikers en/of schade aan de machine kunnen berokkenen.

Met redelijkerwijs voorspelbaar verkeer gebruik bedoelt men:

- Gebruik van de machine voor het malen van andere producten dan gebrande koffiebonen (vb. peper, zout, enz.).
- Gebruik van het apparaat met reeds gemalen koffie.
- Verkeerd gebruik van het apparaat door personeel dat niet is opgeleid in het gebruik ervan en/of deze handleiding niet heeft gelezen.
- Gebruik van niet-originele reserveonderdelen en/of onderdelen die niet specifiek zijn voor het model van koffiemolen in uw bezit.
- Gebruik van de machine in een potentieel explosieve omgeving.

Bovendien mag de gebruiker in geen geval:

- Vreemde voorwerpen die per ongeluk in de vultrechter voor koffiebonen en/of on de maalzone gevallen zijn te verwijderen zonder eerst de stekker uit het stopcontact te hebben getrokken.
- Het apparaat gebruiken met natte of vochtige handen.
- Vloeistoffen in de vultrechter en in de maalzone gieten.

Bij een abnormaal gedrag van de machine, moet elke noodzakelijke interventie worden toevertrouwd aan de onderhoudstechnici.

3.3 Aandacht voor een correct en veilig gebruik

Om de veiligheid van de gebruiker te waarborgen en het apparaat zo goed mogelijk te laten functioneren, moet men een aantal eenvoudige maar belangrijke bepalingen in acht te nemen, namelijk:

- Gebruik het voedingskabel op correcte wijze. Gebruik alleen kabels of verlengsnoeren met een doorsnede die geschikt is voor het in de machine geïnstalleerde vermogen.
- Bescherm de kabel tegen hoge temperaturen, olie en scherpe randen.
- Afwijkingen van de normale werking (hoger stroomverbruik, temperatuurstijging, overmatige trillingen, abnormaal geluid of alarmsignalen op de display) wijzen op een verkeerde werking. Om storingen te voorkomen die direct of indirect schade kunnen toebrengen aan personen of aan het apparaat, dient u het nodige onderhoud te verrichten of, indien nodig, contact op te nemen met uw verkoper of een gespecialiseerd reparateur.
- Zwaar apparaat! Wees voorzichtig tijdens het transport, de verplaatsing en installatie! Raadpleeg hoofdstuk 4 voor de juiste hantering van het apparaat.

3.4 Veiligheidsvoorzieningen op de koffiemolen

Alle koffiemolens van Fiorenzato M.C. S.r.l. zijn uitgerust met passende mechanische en elektromechanische voorzieningen om de veiligheid van de gebruiker en de integriteit/functionaliteit van het apparaat tijdens het gebruik te waarborgen.

De koffiemolens van de serie **ON DEMAND** zijn uitgerust met de volgende veiligheidsvoorzieningen:

- **Thermische motorbeveiliging**

  De motor van het apparaat is thermisch beveiligd tegen oververhitting als gevolg van overstroom en grijpt in door de stroomtoevoer naar de motor te onderbreken.

- **Koelventilator (Fig. 3)**

  Alleen op de koffiemolens model F64 EVO en F71 EK is een koelventilator voorzien aan de achterkant van de machineromp om oververhitting van de aandrijfmotor van de maalelementen te voorkomen. Deze ventilator wordt elektronisch geactiveerd. Bij sommige modellen start de ventilator na elke afgifte en blijft 60 seconden actief; bij andere modellen wordt de start gestuurd bij het begin van de afgifte van de dosis en stopt na het malen.

- **Noodpaddenstoelknop op vultrechter koffiebonen (Fig. 4)**

  De noodpaddenstoelknop (Ond. 1) aanwezig in de vultrechter (Ond. 2) laat de koffiebonen door naar de maalkamer, zonder dat de vingers van de gebruiker per ongeluk ingevoerd kunnen worden.

- **Blokkeerhendel ring (Fig. 5)**

  Om te voorkomen dat de regelring per ongeluk wordt verdraaid (Ond. 1), is er een hendel voorzien om de ring in kwestie te blokkeren (Ond. 2) aan de achterkant.

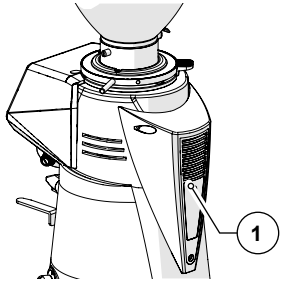


Fig. 3

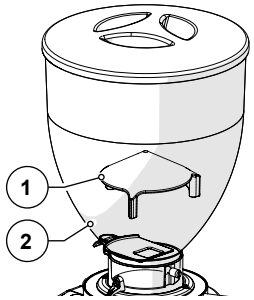


Fig. 4

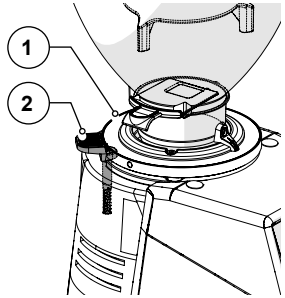


Fig. 5

3.5 Restrisico’s

Het bedrijf Fiorenzato M.C. S.r.l. heeft in de ontwerpfase alle nodige voorzorgsmaatregelen getroffen om ervoor te zorgen dat de koffiemolen op de meest veilige manier kan worden gebruikt. Tijdens de installatie, de reiniging en het onderhoud van het apparaat blijven er evenwel restrisico’s bestaan die niet kunnen worden uitgesloten en waarvan de gevolgen kunnen worden opgevangen door een passende vorming van de gebruiker volgens de bepalingen in de onderstaande tabel.

Voor elk restrisico wordt aangegeven hoe elk afzonderlijk risico kan worden beperkt en/of de omvang ervan kan worden geannuleerd.

Restrisico	Aanwezig tijdens:	Bepalingen om het risico te beperken
Kneuzing en/of Verplettering van de bovenste en onderste ledematen door het gewicht van het apparaat	Verplaatsen van het apparaat voor: • Uitpakken. • Installatie. • Verplaatsen van het apparaat om het steunoppervlak schoon te maken.	• Houd het apparaat stevig vast voordat u het verplaatst. • Zorg ervoor dat u voldoende ruimte hebt om het apparaat veilig te verplaatsen zonder obstakels te raken. • Gebruik indien nodig slipvrije handschoenen om de koffiemolen te verplaatsen.
Elektrocutie	• Aansluiten en loskoppelen van de voedingskabel.	• Regelmatig de toestand van de voedingskabel controleren en hem vervangen wanneer hij versleten of beschadigd lijkt. • Zorg ervoor dat de schakelaar in de stand “O” (UIT) staat alvorens de voedingskabel op de koffiemolen aan te sluiten.

3.6 Op de machine aangebrachte waarschuwingslabels

Op de bodem van de koffiemolen wordt, vlakbij de voedingskabel, een sticker aangebracht (zie Fig. 1) die duidt op het gevaar van elektrocutie. Het etiket duidt op de aanwezigheid van componenten die onder spanning staan in de machineromp.

LET OP! Het is verboden de onderste beschermkap te verwijderen wanneer de stekker in het stopcontact zit. Alle elektrische onderhoudsinterventies (vb. het vervangen van een beschadigde kabel) moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en wanneer het apparaat losgekoppeld is van het elektriciteitsnet.

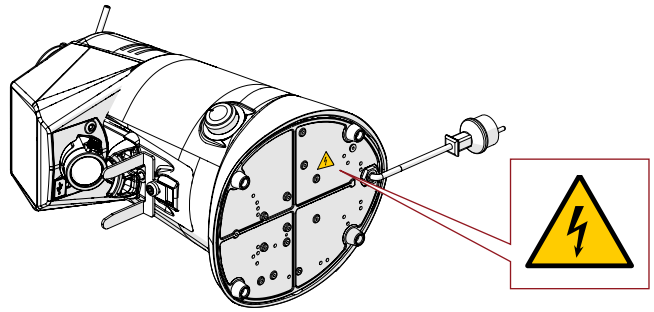


Fig. 6

4 INSTALLATIE

LET OP! Lees het volgende aandachtig voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.

4.1 Opslag

Indien het apparaat niet onmiddellijk op de plaats van gebruik wordt geïnstalleerd en een tijdelijke opslag nodig is, wordt een veilige plaats aanbevolen die aan de volgende eisen voldoet:

- de tijdelijke opslagplaats van het apparaat moet een gesloten omgeving zijn, afgeschermd van zon en ongunstige weersomstandigheden;
- de temperatuur van de opslagplaats ligt tussen 5C° en 40°C, met een relatieve vochtigheidsgraad tussen 30% en 90%;
- als het apparaat lange tijd moet worden opgeslagen voor de installatie, wordt aangeraden dit in de oorspronkelijke verpakking te doen voor een betere bescherming.

4.2 Keuze van de installatieplaats

Gezien de functie van de koffiemolen, wordt aanbevolen deze dichtbij de koffiemachine te POSITIONEREN.

Voordat u het apparaat installeert, controleer of de installatieplaats aan de volgende eisen voldoet:

- Het oppervlak waarop het apparaat wordt geplaatst moet vlak, goed genivelleerd en sterk genoeg zijn om het gewicht van het apparaat te dragen;
- Er moet voldoende ruimte beschikbaar zijn voor een correcte installatie en een vlot gebruik van het apparaat;
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd vlakbij wastafels en/of kranen, om niet nat te worden door waterstralen en/of -spatten;
- De plaats van gebruik moet voldoende verlicht en geventileerd zijn;
- In de nabijheid van de installatieplaats moet een stopcontact aanwezig zijn voor de elektrische aansluiting van het apparaat, in overeenstemming met de voorschriften die gelden in het land van gebruik.

LET OP! De contactdoos moet efficiënt geaard zijn.

LET OP! Het elektriciteitsnet moet tevens voorzien zijn van een magneet-thermische veiligheidsschakelaar stroomopwaarts van het stopcontact, op een plaats die de gebruiker kent en makkelijk kan bereiken, teneinde het apparaat te beschermen tegen overbelasting en spanningspieken en de gebruiker tegen het risico van elektrocutie.

4.3 Het apparaat uitpakken en verplaatsen

Controleer na het openen van de verpakking zorgvuldig of het apparaat intact is en of er geen beschadigde onderdelen zijn.

- Open de verpakking in de buurt van de installatieplaats en zorg ervoor dat er voldoende ruimte is om het apparaat veilig te hanteren.
- Hou het apparaat stevig en veilig vast om het uit de verpakking te halen.
- Plaats de koffiemolen op het werkblad.

LET OP! Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat. Het gewicht (18 ÷ 25 kg) en de bijzondere ronde vorm van de romp verhogen het risico van wegglijden en verlies van grip met mogelijk vallen en kneuzing/verplettering van de voeten tijdens het tillen en/of de handen tijdens het positioneren van het apparaat op het werkblad. Als u zich niet zeker voelt, vraag voor het tillen dan de hulp van een tweede persoon.

LET OP! De onderdelen van de verpakking moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden, omdat ze gevaarlijk kunnen zijn. Bewaar de verpakking tot het einde van de garantieperiode.

4.4 Installatie en aansluiting op het elektriciteitsnet

Om de installatie te voltooien en uw nieuwe koffiemolen in gebruik te nemen, volstaat het:

- Te controleren of de spanning van het elektriciteitsnet voldoet aan de vereisten en of het elektrisch vermogen van het systeem geschikt is voor het vermogen geabsorbeerd door het apparaat (zie identificatielabel van het product aangebracht op de zijkant van de koffiemolen).
- Steek de stekker van de voedingskabel (Fig. 7 Ond. 1) in het muurstopcontact op de plaats van gebruik (Fig. 7 Ond. 2);

Indien men adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren moet gebruiken, moet men producten gebruiken die voldoen aan de certificatienormen die van kracht zijn in het land van gebruik.

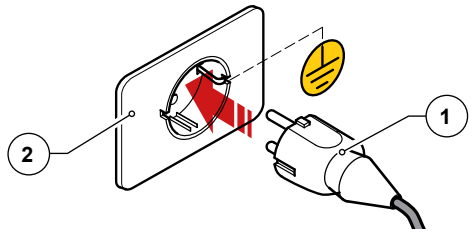


Fig. 7

- Zet, indien aanwezig, de magneetthermische veiligheidsschakelaar stroomopwaarts van het stopcontact in de stand “ON” (Fig. 8).
- Zet de schakelaar van de machine (Fig. 9)in de stand “I”.

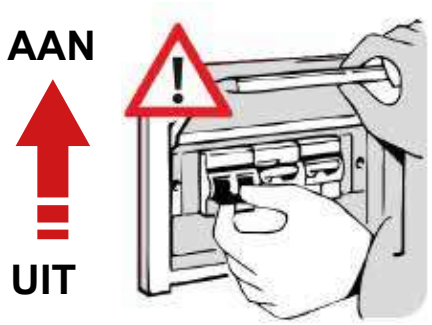


Fig. 8

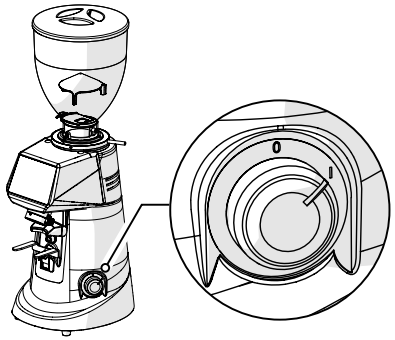


Fig. 9

De koffiemolen is nu ingeschakeld en klaar voor gebruik.

5 GEBRUIK VAN DE KOFFIEMOLEN

5.1 Voorbereiding op het gebruik van de koffiemolen

Na de installatie is de machine klaar voor gebruik en kan hij worden gevuld met te malen koffiebonen. Raadpleeg Fig. 10, om de koffiebonen te laden:

- Monteer de trechter (Ond. 1) op de koffiemolen (Ond. 2) en blokkeer in de werkstand door de desbetreffende bevestigingsschroef aan te draaien (Ond. 3).
- Zorg ervoor dat de klep (Ond. 4) volledig dicht is.
- Verwijder het deksel (Ond. 5) en vul de trechter met de te malen gebrande koffiebonen.
- Sluit de trechter met het deksel (Ond. 5).
- Open de klep geleidelijk aan (Ond. 4) om de koffiebonen in de maalkamer te laten vallen.
- De koffiemolen is nu klaar voor gebruik.

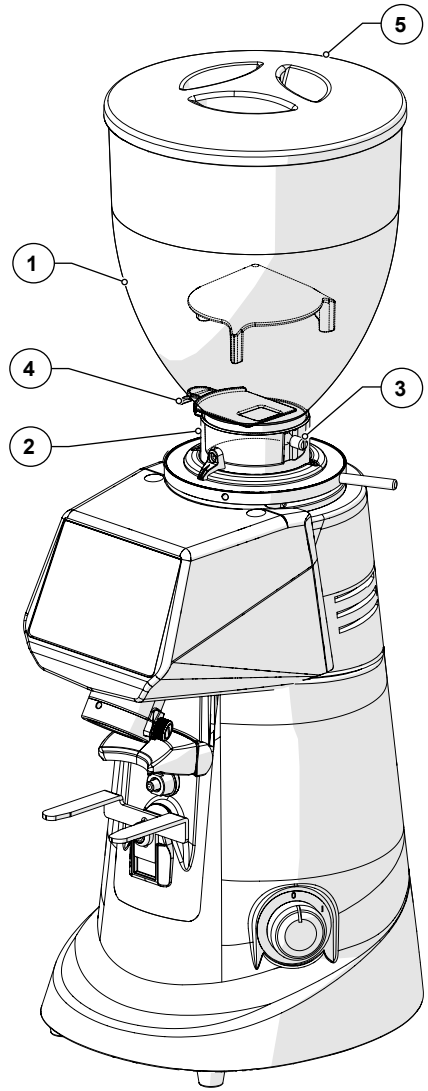


Fig. 10

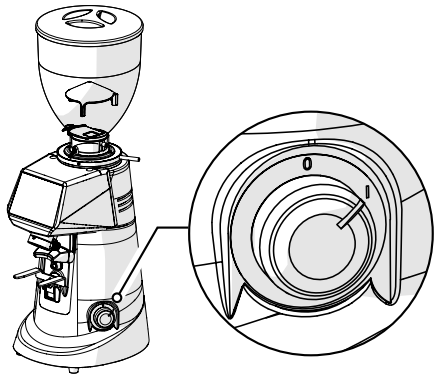
5.2 Bedieningen machine

De koffiemolen wordt bediend met de schakelaar (zie paragraaf 5.2.1), een microschakelaar voor de activering vlakbij de vork van de filterhouder (zie paragraaf 5.2.2) en een bedieningspaneel met display van het TOUCH-type voor de selectie en instelling van alle functies van het bedrijfsapparaat (zie paragraaf 5.3). Alle informatie over de bedrijfsstaat van het apparaat, de bedrijfsparameters en de commando's die kunnen worden gegeven, worden weergegeven op de display aan de voorzijde van de machine. Hierna worden alle bedienings- en signaleringsinrichtingen van de koffiemolen beschreven.

5.2.1 Schakelaar

Schakelt het apparaat in en uit.

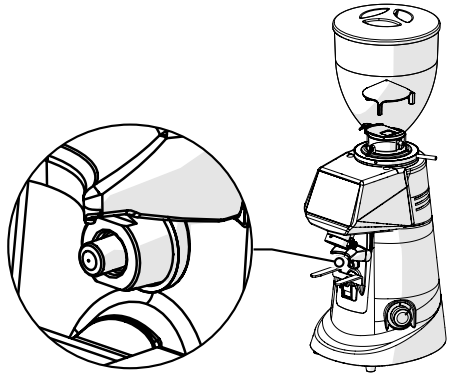
- In stand "O": apparaat uit (stroomvoorziening onderbroken).
- In stand "I": apparaat aan (elektrische gevoed).



5.2.2 Microschakelaar voor de activering

Regelt de start van de maalcyclus wanneer er vanuit de filterbeker op gedrukt wordt. Het commando is niet actief in de bedrijfsmodus "Direct" (zie paragraaf 5.3.2.2).

- Alleen ingeschakeld in de bedrijfsmodi "STANDAARD", "AUTOMATISCH" en "PRESELECTIE" (zie paragraaf 5.3.2.2).
- Met dit specifiek commando kan de gebruiker beginnen malen door eerst het gewenste dosistype te selecteren en vervolgens de filterbeker vast te houden met een hand.



5.3 Bedieningspaneel

Bij het inschakelen van de koffiemolen verschijnt, enkele seconden na het opstarten van het systeem, op de display van het bedieningspaneel de HOME-pagina met alle functietoetsen die nodig zijn voor het gebruik en het beheer van het apparaat.

De beheersoftware die Fiorenzato voor zijn koffiemolens heeft gekozen is bijzonder gebruiksvriendelijk en deze gids maakt u snel vertrouwd met de functietoetsen en de verschillende instellingsmogelijkheden van uw nieuw apparaat. Het paneel is van het type met touchscreen. De functionele bedieningen, het overlopen van het menu en de instelling van de voorkeuren en bedrijfsparameters vindt derhalve plaats met een simpele aanraking van de vinger op de gevoelige delen van de display.

5.3.1 Home-pagina

Fig. 11 Toont de HOME-pagina met een beschrijving van de functietoetsen en aanwezige weergavevelden. De HOME-pagina kan worden aangepast in het "Menu Instellingen". De afbeelding in de figuur kan dus verschillen van wat daadwerkelijk op uw apparaat wordt weergegeven wanneer het voor het eerst wordt ingeschakeld.

Alle functies die toegankelijk zijn vanuit het "Menu Instellingen" worden in de volgende paragrafen beschreven.

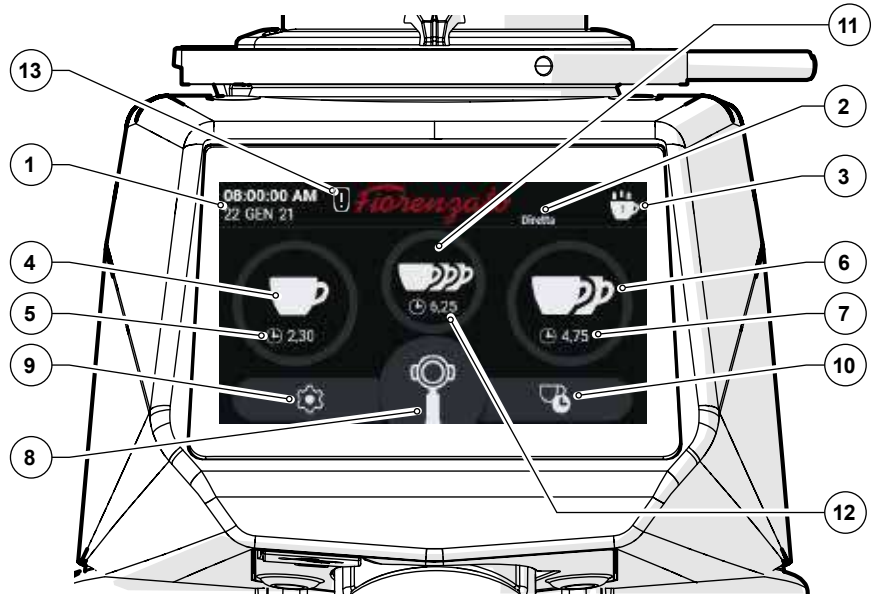


Fig. 11 - Home-pagina

Met betrekking tot Fig. 11 zijn de weergavevelden en functietoetsen aanwezig in de HOME-pagina:

	Beschrijving
1	Weergaveveld huidige datum en tijd. De gegevens kunnen worden ingesteld in het scherm “**Datum en tijd**” in het menu instellingen *(§ 5.3.2.11)*.
2	Weergaveveld actieve “Maalmodus”. Het maaltype (Standaard, Direct, Automatisch of Voorselectie) kan worden geselecteerd in het scherm “**Bedrijfsmodus**” van het menu instellingen *(§ 5.3.2.2)*.
3	Toets “**Statistieken**”. Regelt de opening van het venster met de telling van het aantal verstrekte dosissen voor de huidige dag en week en het totaal aantal verstrekte dosissen sinds de eerste ingebruikname van de koffiemolen. Om het venster “Statistieken” te sluiten, volstaat het een tweede keer op de toets “Statistieken” te drukken. De toets “Statistieken” wordt alleen weergegeven als de functie “Statistieken weergeven” in het menu instellingen is ingeschakeld *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Toets voor afgifte van Eén Dosis**. Activeert de afgifte van een enkele dosis koffie volgens de tijden die zijn ingesteld in het scherm “Wijziging van doseringstijden” *(§ 5.3.2.1)*. Het eigenlijke begin van het malen varieert naargelang de actieve bedrijfsmodus *(§ 5.3.2.2)*.
5	Alleen weergaveveld voor de maalduur ingesteld voor één enkele dosis. Geeft tijdens het malen de tijd weer die nodig is om de dosering achterwaarts te voltooien.
6	**Toets voor afgifte Dubbele Dosis**. Activeert de afgifte van een dubbele dosis koffie volgens de tijden die zijn ingesteld in het scherm “Wijziging van doseringstijden” *(§ 5.3.2.1)*. Het eigenlijke begin van het malen varieert naargelang de actieve bedrijfsmodus *(§ 5.3.2.2)*.
7	Alleen weergaveveld voor de maalduur ingesteld voor de dubbele dosis. Geeft tijdens het malen de tijd weer die nodig is om de dosering achterwaarts te voltooien.
8	**Toets Handmatig Malen**. Commando met gehandhaafde actie om handmatig koffie te zetten. Het malen van de koffie, indien toegestaan door de actieve “Bedrijfsmodus” *(§ 5.3.2.2)*, start zodra de toets wordt ingedrukt en gaat door totdat de toets wordt losgelaten.
9	**Toets Menu Instellingen**. Geeft toegang tot het menu van de instellingen *(§ 5.3.2)* waarmee de verschillende instellingen en bedrijfsmodi van het apparaat kunnen worden gewijzigd.
10	Sneltoets voor toegang tot de pagina “**Wijziging van doseringstijden**”. Biedt rechtstreeks toegang tot de pagina voor het instellen van de doseringstijden *(§ 5.3.2.1)* zonder langs het “Menu Instellingen” te gaan *(§ 5.3.2)*
11	**Toets Afgifte Drievoudige Dosis**. Activeert de afgifte van een drievoudige dosis koffie volgens de tijden die zijn ingesteld in het scherm “Wijziging van doseringstijden” *(§ 5.3.2.1)*. Het eigenlijke begin van het malen varieert naargelang de actieve bedrijfsmodus *(§ 5.3.2.2)*. De functietoets wordt alleen weergegeven als de functie “Weergave drievoudige dosis” in het “Menu Instellingen” is ingeschakeld *(§ 5.3.2.6)*.
12	Alleen weergaveveld voor de maalduur ingesteld voor de drievoudige dosis. Geeft tijdens het malen de tijd weer die nodig is om de dosering achterwaarts te voltooien.
13	Waarschuwingsicoon. Verschijnt pas wanneer de tijd door Fiorenzato ingesteld om aan te geven dat de maalelementen moeten worden vervangen verlopen is *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Menu Instellingen

In het “Menu Instellingen” kunt u alle parameters en bedrijfsmodi van uw koffiemolen instellen en aanpassen.

Om naar het Menu instellingen te gaan, druk op de functietoets die altijd zichtbaar is linksonder op de display (zie Fig. 11 Ond. 9). Zodra het commando is gegeven, laadt de display het menu voor de selectie van de te wijzigen parameter en/of de te activeren/deactiveren functie, door eenvoudig naar beneden te scrollen in de lijst met mogelijke opties totdat het gewenste item is gevonden. Het menu Instellingen bevat de volgende opties:

Technische instellingen

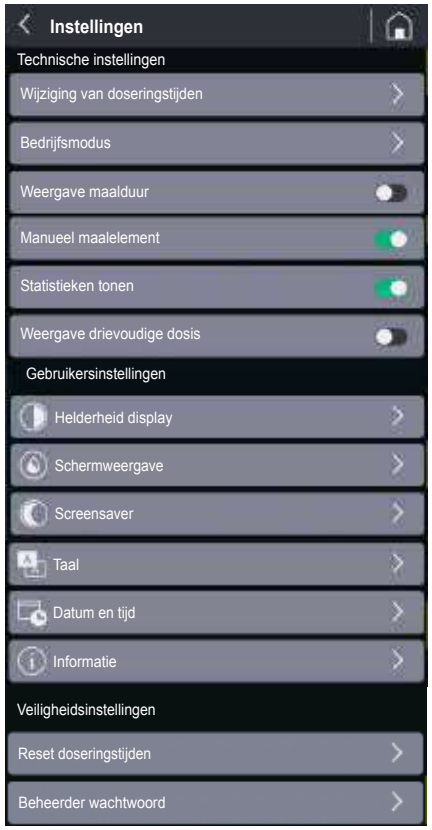
- Wijziging van doseringstijden *(§ 5.3.2.1)*
- Bedrijfsmodus *(§ 5.3.2.2)*
- Weergave van de maalduur *(§ 5.3.2.3)*
- Manueel maalelement *(§ 5.3.2.4)*
- Statistieken tonen *(§ 5.3.2.5)*
- Weergave drievoudige dosis *(§ 5.3.2.6)*

Gebruikersinstellingen

- Helderheid van de display *(§ 5.3.2.7)*
- Schermweergave *(§ 5.3.2.8)*
- Screensaver *(§ 5.3.2.9)*
- Taal *(§ 5.3.2.10)*
- Datum en tijd *(§ 5.3.2.11)*
- Informatie *(§ 5.3.2.12)*

Veiligheidsinstellingen

- Reset doseringstijden *(§ 5.3.2.13)*
- Beheerder wachtwoord *(§ 5.3.2.14)*



Met bepaalde opties van het menu kan men enkel specifieke functies inschakelen (ON) of uitschakelen (OFF) met behulp van de schakelaar “”, terwijl andere items, herkenbaar aan het symbool “”, toegang geven tot een speciale subpagina voor het instellen/wijzigen van de parameter. Door op de functietoets “” te drukken (altijd zichtbaar rechtsboven op het menuscherm) verlaat u het menu en keert u terug naar de HOME-pagina. Hierna volgt een beschrijving van de afzonderlijke items van het menu instellingen.

5.3.2.1 Wijziging van doseringstijden

Door in het menu “Technische instellingen” op het item “Wijzigen tijden dosis” te drukken, gaat u naar de pagina voor het instellen van de tijden voor het malen van één dosis, een dubbele dosis en drievoudige dosis.

Opmerking: De maalduur van de drievoudige dosis wordt alleen weergegeven als de optie “Weergave drievoudige dosis” in het menu Instellingen is geactiveerd *(§ 5.3.2.6)*.

Gebruik de functietoetsen + of − om de doseertijden te verlengen of te verkorten.

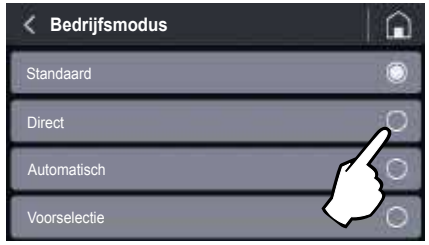
De gewijzigde parameters worden automatisch opgeslagen bij het verlaten van de pagina.



5.3.2.2 Bedrijfsmodi

Door het item “Bedrijfsmodi” te selecteren in het menu “Technische instellingen” gaat men naar de pagina met de instellingen, waar u een van de vier verschillende bedrijfsmodi van de koffiemolen (Standaard, Direct, Automatisch of Voorselectie) kunt activeren door eenvoudig de gewenste modus te selecteren.

De modus “Standaard” is de standaardmodus wanneer de machine voor het eerst wordt ingeschakeld. De verandering van “Standaard” naar “Automatisch”, “Voorselectie” of “Direct” (en omgekeerd) blijft ook na het uitschakelen van de koffiemolen in het geheugen bewaard.



Hierna ziet u een voorbeeld van hoe koffie kan worden gezet zet volgens de verschillende selecteerbare bedrijfsmodi.

- **Bedrijfsmodus “Standaard”**

  Selecteer de gewenste dosis (enkel, dubbel of drievoudig, indien ingeschakeld) door op de relevante functietoets te drukken (zie Fig. 11 Ond. 4, 6 of 11). Het icoon van de ingedrukte toets begint te knipperen om aan te geven dat de selectie heeft plaatsgevonden.

  Regelt de start van het malen door de microschakelaar voor de activering met de filterbeker in te drukken. De koffiemolen start gedurende de maalduur die overeenkomt met de specifieke dosis die moet worden bereid.

  Druk op de toets met gehandhaafde actie “**Manueel Malen**” (zie Fig. 11 Ond. 8) om het continu malen te starten. Het malen stopt automatisch wanneer de toets wordt losgelaten.

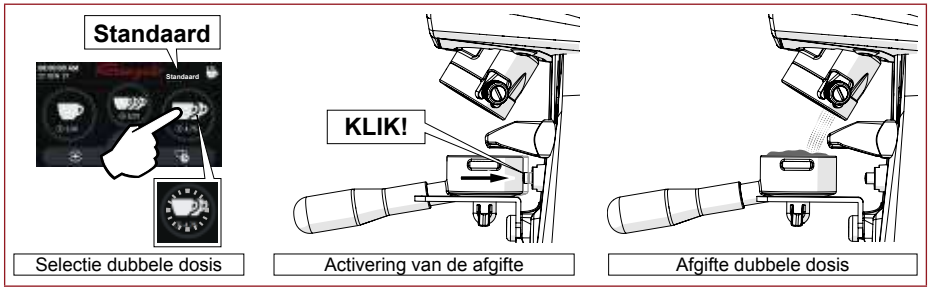


Fig. 12 - Afgifte dubbele dosis in modus “Standaard”.

- **Bedijfsmodus “Direct”**

  Druk op de functietoets voor de enkele, dubbele of drievoudige dosis (zie Fig. 11 Ond. 4, 6 of 11); wanneer het commando wordt gegeven, start het malen van de gewenste dosis onmiddellijk.

  Druk op de toets met gehandhaafde actie “**Manueel Malen**” (zie Fig. 11 Ond. 8) om het continu malen te starten. Het malen stopt automatisch wanneer de toets wordt losgelaten.

  In deze bedrijfsmodus is de microschakelaar voor de activering uitgeschakeld en zijn alle toetsen voor de selectie van de dosis (zie Fig. 11 Ond. 4, 6, 8 en 11) activeerbaar.

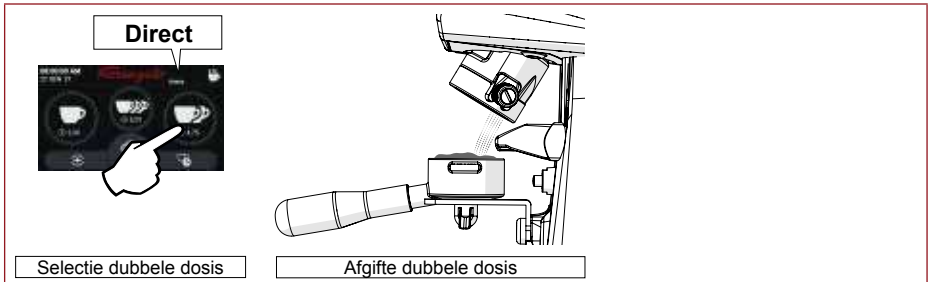


Fig. 13 - Afgifte dubbele dosis in modus “Direct”.

- **Bedrijfsmodus “Automatisch”**

  Druk eenmaal op de microschakelaar voor de activering met de filterbeker om het malen van één dosis te starten; druk tweemaal kort na elkaar op de microschakelaar voor de activering om een dubbele dosis koffie te malen. De afgifte van een drievoudige dosis, indien ingeschakeld, wordt geregeld door de microschakelaar voor de activering driemaal snel na elkaar in te drukken. De koffiemolen start gedurende de maalduur die overeenkomt met de specifieke dosis die moet worden bereid.

  In deze bedrijfsmodus wordt manueel gemalen (zie Fig. 11 Ond. 8) en zijn de toetsen voor de selectie van de enkele, dubbele en drievoudige dosis (zie Fig. 11 Ond. 4, 6 en 11) uitgeschakeld.

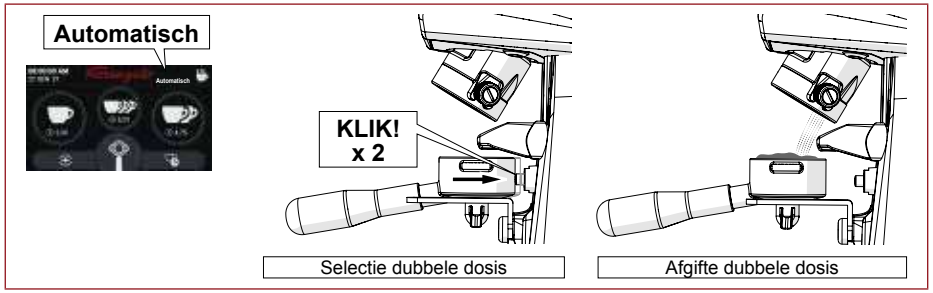


Fig. 14 - Afgifte dubbele dosis in de modus “Automatisch”.

- **Bedrijfsmodus “Voorselectie”**

  Selecteer de gewenste dosis (enkel, dubbel of drievoudig, indien geactiveerd) door op de relatieve functietoets te drukken (zie Fig. 11 Ond. 4, 6 of 11). Na de selectie begint het icoon van de ingedrukte toets te knipperen om aan te geven dat de selectie heeft plaatsgevonden en blijft actief tot een andere dosis wordt gekozen. Druk de microschakelaar voor de activering met de filterbeker (eenmaal) in om de gekozen dosis te malen.

  In deze bedrijfsmodus blijft ook het manueel malen (zie Fig. 11 Ond. 8) ingeschakeld.

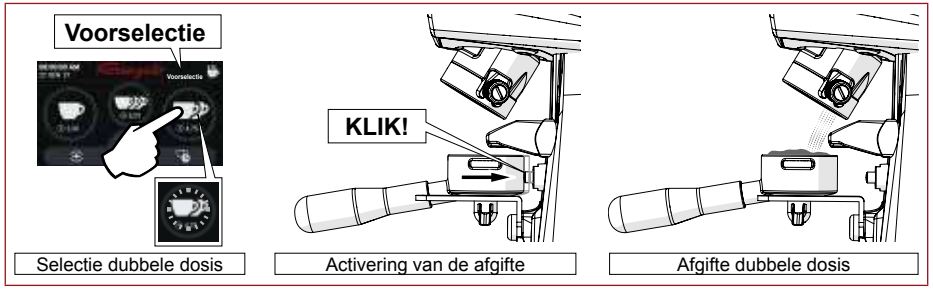


Fig. 15 - Voorbeeld van afgifte dubbele dosis toediening in de modus “Voorselectie”.

Ongeacht de ingestelde bedrijfsmodus:

- Tijdens het malen wordt de tijd afgeteld die nodig is om de gekozen dosering te voltooien (in seconden en tienden van seconden), alleen als de optie “Weergave maalduur” is ingeschakeld. Tijdens het manueel malen geeft de telling (oplopend) de duur van het malen aan.
- Na elke afgifte worden de tellers van de statistieken aangepast (zie Fig. 11 Ond. 3). In de statistieken komt het continu malen (zie Fig. 11 Ond. 8) overeen met een toename van het aantal afgiftes met één eenheid. De maalcycli worden in het geheugen opgeslagen, ook als de optie “Statistieken tonen” in het menu Technische instellingen is uitgeschakeld.

5.3.2.3 Weergave maalduur

Wanneer het item “Weergave maalduur” in het menu “Technische instellingen” is geactiveerd ( ), worden de ingestelde tijden voor de verschillende doseringen weergegeven in het HOME-scherm.

Tijdens de afgifte wordt de tijd voor de gekozen dosis in real-time afgebouwd tot “0” (nul) na het malen. Bij manueel malen wordt de tijd in stappen weergegeven en geeft de oplopende duur van de daadwerkelijke afgifte aan.

Als de optie “Weergave maalduur” is uitgeschakeld ( ), worden de doseertijden niet weergegeven in het HOME-scherm.



HOME met weergegeven maalduur



HOME met niet-weergegeven maalduur

5.3.2.4 Manueel malen

Activeert ( ) of deactiveert ( ) de manuele maalmodus.

Wanneer het manueel malen (Fig. 11 Ond. 8) is uitgeschakeld, kan de relatieve functietoets niet worden geselecteerd en wordt deze grijs weergegeven.



HOME met manueel malen uitgeschakeld

5.3.2.5 Statistieken tonen

Activeert ( ) of deactiveert ( ) de weergave van de functietoets “Statistieken” op het HOME-scherm (zie Fig. 11 Ond. 3).

Opmerking: De telling van het aantal dosissen neemt toe en wordt in het geheugen opgeslagen, zelfs als de optie “Statistieken tonen” is uitgeschakeld.



HOME met toets “Statistieken” gedeactiveerd

5.3.2.6 Weergave drievoudige dosis

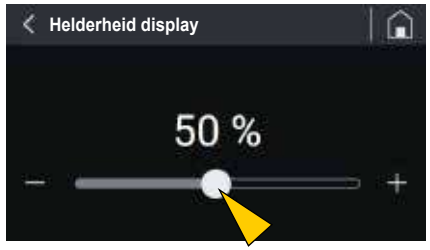
Activeert ( ) of deactiveert ( ) de weergave en het beheer van de functietoets voor de afgifte van de drievoudige dosis vanaf het HOME-scherm.



HOME met de toets “Drievoudige dosis” ingeschakeld

5.3.2.7 Helderheid display

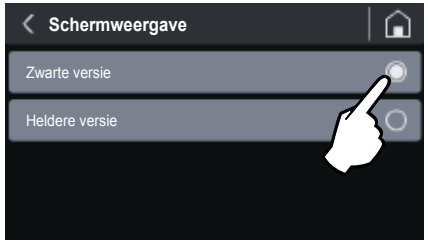
Door het item “Helderheid display” te selecteren gaat u naar het scherm waar het mogelijk is de helderheid van het scherm te verhogen of te verlagen door de regelcursor naar rechts (verhogen) of links (verlagen) te verplaatsen.



HOME met de toets “Drievoudige dosis” ingeschakeld

5.3.2.8 Schermweergave

Door het item “Schermweergave” te selecteren gaat men naar een scherm waar het mogelijk is te kiezen of de schermen worden weergegeven in de “Donkere modus” (Dark mode) of “Heldere modus” (Light mode).



De schermweergave heeft geen invloed op de andere opties en/of de parameters die kunnen worden ingesteld.



HOME in “Donkere modus”



HOME in “Heldere modus”

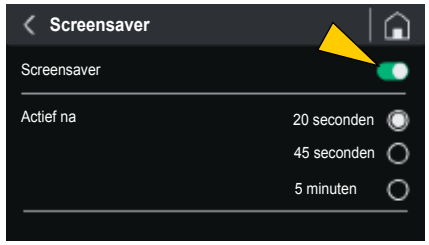
5.3.2.9 Screensaver

Door het item “Screensaver” te selecteren gaat u naar een scherm waar u de functie met dezelfde naam kunt activeren ( ) of deactiveren ( ) en de tijd van inactiviteit voor het opstarten ervan kunt selecteren.

De start van de screensaver kan worden ingesteld na 20”, 45” of 5 minuten inactiviteit van het apparaat.

Indien ingeschakeld en nadat de geselecteerde tijd is verstreken, schakelt de display over op de energiebesparingsmodus en toont alleen het logo van de fabrikant en de huidige datum en tijd.

Om de screensaver-modus te verlaten, raakt u gewoon de display aan.



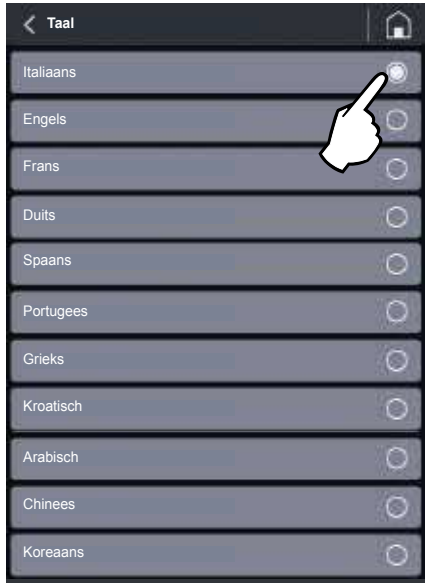
HOME met de toets “Drievoudige dosis” ingeschakeld

5.3.2.10 Taal

Selecteer “Taal” om toegang te krijgen tot het scherm waarin de taal van het paneel wordt ingesteld. Zodra de gewenste taal is gekozen, zullen alle menu’s en functietoetsen in de gewenste taal worden weergegeven.

De beschikbare talen zijn:

- Italiaans
- Engels
- Frans
- Duits
- Spaans
- Portugees
- Grieks
- Kroatisch
- Arabisch
- Chinees
- Koreaans



Taalkeuze

5.3.2.11 Datum en tijd

Met het item “Datum en tijd” kunt u de pagina voor de instelling van datum en tijd laden.

Met behulp van de twee keuzeschakelaars ( ) kan de tijd worden ingesteld volgens het formaat 24 of 12 uren en, in het geval van 12 uren, moet de tijdband “AM” (Ante meridiem) of “PM” (Post meridiem) worden gespecificeerd om het systeem in staat te stellen de datum om middernacht correct bij te werken.

Om de tijd (uren en minuten) of de datum (dag/maand/jaar) in te stellen, drukt u gewoon op de functietoetsen + of − (één keer aanraken of ingedrukt houden).

Opmerking: De instelling wordt in real-time in het geheugen opgeslagen, zodat wanneer u het menu verlaat, de HOME-pagina de juiste datum en tijd weergeeft.

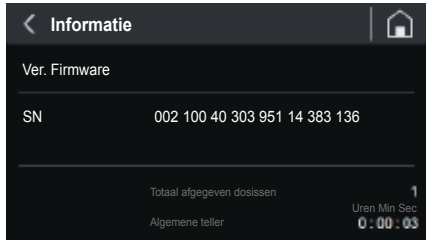


Datum en tijd aanpassen

5.3.2.12 Informatie

Als u in het menu instellingen het item “Informatie” selecteert, gaat u naar de in de onderstaande figuur getoonde pagina, waar u de volgende informatie vindt:

- De versie van de Firmware die op het paneel is geïnstalleerd;
- Het serienummer van het paneel dat op het apparaat is geïnstalleerd;
- Het totale aantal dosissen afgegeven sinds de ingebruikneming van het apparaat;
- De algemene teller geeft de totale tijd aan dat het apparaat werkelijk heeft gefunctioneerd (werktijd van de aandrijfmotor van de maalelementen).



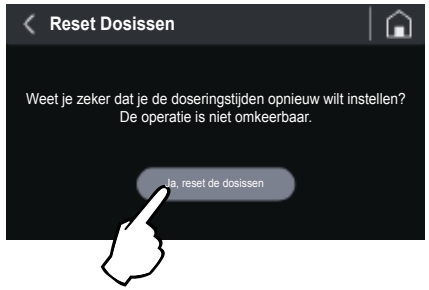
Pagina “Informatie”

5.3.2.13 Reset doseringstijden

Het item “Reset doseringstijden” geeft toegang tot de resetpagina afgebeeld in de figuur waarin het mogelijk is de door de gebruiker aangepaste doseringstijden te resetten en de fabrieksinstellingen te herstellen.

Let op: Het commando “Reset doseringstijden” is onomkeerbaar en leidt tot het verlies van de door de gebruiker aangepaste doseringstijden. Om te voorkomen dat de ingestelde tijden per ongeluk verloren gaan, zal het systeem de gebruiker vragen de actie te bevestigen door op de toets “JA, BEVESTIGEN” te drukken alvorens de fabrieksinstellingen te herstellen.

Door terug te keren naar het menu [ ] of de HOME-pagina [ ] zonder de Reset-actie te bevestigen, blijven de gepersonaliseerde tijden in het geheugen bewaard.



Reset doseringstijden

5.3.2.14 Beheerder wachtwoord

Door op het item “Beheerder wachtwoord” (laatste item in het “Menu Instellingen”) te drukken, wordt de in de figuur getoonde authentificatiepagina geladen die alleen bevoegde technici toegang geeft tot de gereserveerde pagina’s met bepaalde instellingen en functies voor het initialiseren van het apparaat.

Opmerking: Het numerieke authenticatiewachtwoord wordt niet aan de eindgebruiker verstrekt, maar alleen aan de gespecialiseerde technici en erkende dealers van de fabrikant.



Authenticatie voor toegang tot de pagina’s beveiligd met wachtwoord

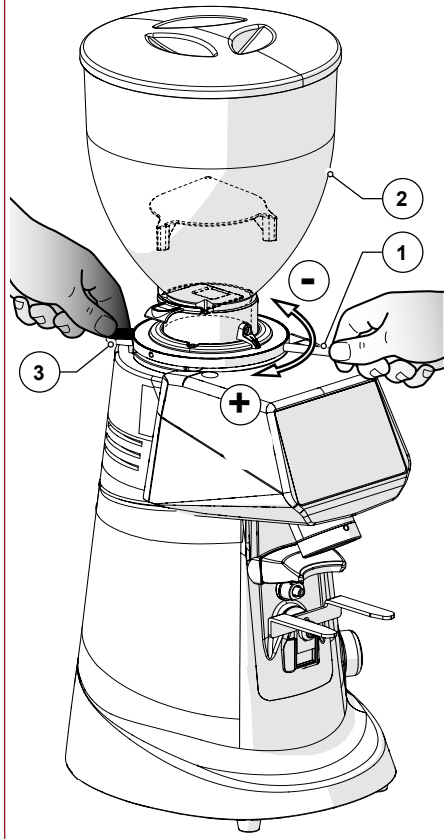
5.4 Regeling van de maalgraad

Om de koffie fijner of minder fijn te malen, draait u aan de regelring (Ond. 1) onder de vultrechter (Ond. 2).

Om de grofheid van de gemalen koffiebonen te verhogen:

- Hou de hendel voor het blokkeren van de ring ingedrukt (Ond. 3),
- Draai de ring rechtsom om grover te malen;
- Draai de ring linksom om fijner te malen.
- Na de regeling, laat u de hendel los (Ond. 3) om de ring weer te blokkeren.

De regeling moet plaatsvinden bij draaiende motor. Het is raadzaam kleine hoeveelheden koffiebonen te malen voor een visuele beoordeling van de maalgraad.



6 ONDERHOUD KOFFIEMOLEN

6.1 Gewoon onderhoud

LET OP! Alvorens gewone onderhoudswerkzaamheden aan de koffiemolen uit te voeren, dient u hem los te koppelen van het elektriciteitsnet door de schakelaar in de stand “O” (UIT) te zetten (Fig. 16) en de stekker uit het stopcontact te trekken (Fig. 17).

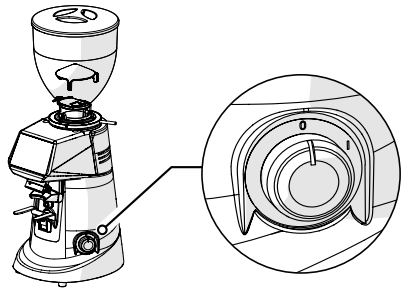


Fig. 16

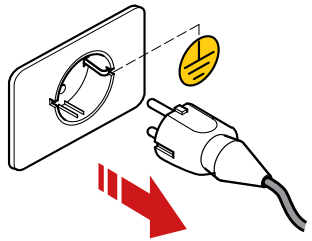


Fig. 17

Alle gewone onderhoudswerkzaamheden van uw apparaat worden opgesomd in de onderstaande tabel.

Fiorenzato M.C. S.r.l. raadt haar klanten aan de gegeven instructies strikt op te volgen en deze volgens de aangegeven tijden en modaliteiten uit te voeren.

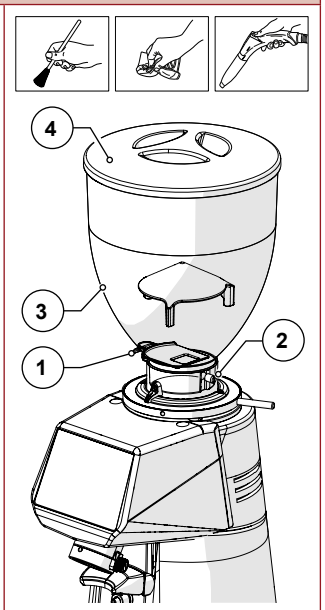
GEWONE ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN			
Frequentie	**Type interventie**	**Uitvoerder**	**Par.**
Elke werkdienst	Grondige reiniging van het apparaat	Gebruiker	6.1.1
Elke werkdienst	Controle staat voedingskabel	Gebruiker	6.1.2
Elke maand	Diepe reiniging van de maalelementen	Gebruiker	6.1.3
Wanneer nodig	Afdanking Koffiemolen	Gebruiker	6.1.4
Op de vastgestelde vervaldatum (in de “HOME”-pagina aangegeven met het icoon “0” links van het logo).	Vervanging van de maalelementen	Gekwalificeer-de operator of gespecialiseer-de technicus	6.1.5

6.1.1 Het apparaat reinigen

OP HET EINDE VAN ELKE WERKDIENST: reinig het apparaat grondig.

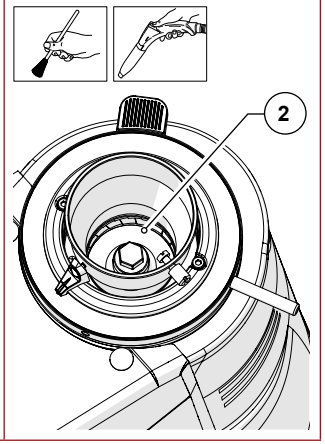
- Sluit de klep (Ond. 1), draai de bevestigingsschroef los (Ond. 2) en verwijder de vultrechter (Ond. 3) van het apparaat.
- Haal het deksel (Ond. 4) van de vultrechter en verwijder alle koffiebonen. Wij raden aan de koffiebonen terug te gieten in de oorspronkelijke zak en deze hermetisch af te sluiten om het aroma te behouden.
- Reinig de binnen- en buitenkant van de trechter met warm water en een pH-neutraal reinigings- en ontvettingsproduct zonder parfum dat geschikt is voor de voedingsmiddelenindustrie. Gebruik geen schurende sponzen en/of agressieve schoonmaakmiddelen die de oppervlakken van de trechter kunnen beschadigen.
- Droog de gewassen onderdelen grondig af met een zachte en droge doek.

LET OP! De trechter kan niet in een vaatwasmachine worden gewassen.

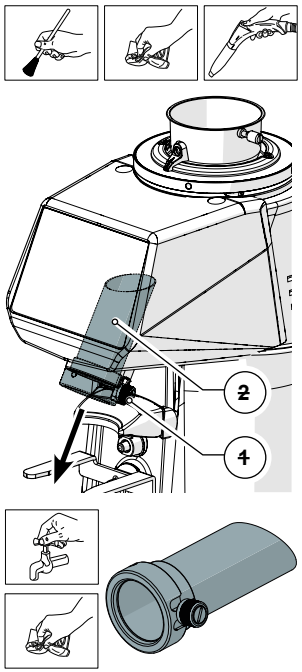


- Verwijder met een borstel met zachte haren (schoon en ontsmet) en een stofzuiger de koffiebonen en de restjes koffiepoeder uit de maalkamer (Ond. 1).

LET OP! Gebruik geen water en/of reinigingsproducten om de maalkamer en de maalelementen te reinigen.



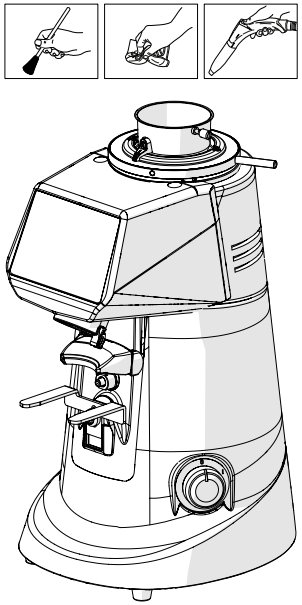
- Draai de bevestigingsschroef los (Ond. 1) en verwijder de koffieafvoerslang (Ond. 2) uit zijn zitting.
- Was de buis met warm water en een pH-neutraal ontvettings- en reinigingsproduct zonder parfum speciaal voor de voedingsmiddelenindustrie.
- Wrijf droog met een zachte doek.
- Maak met een stofzuiger en een droge doek de zitting van de afvoerbuis vrij van alle restjes koffiepoeder.



- De buitenkant van de romp moet worden gereinigd met zachte doeken en producten die geschikt zijn voor de voedingsmiddelenindustrie.

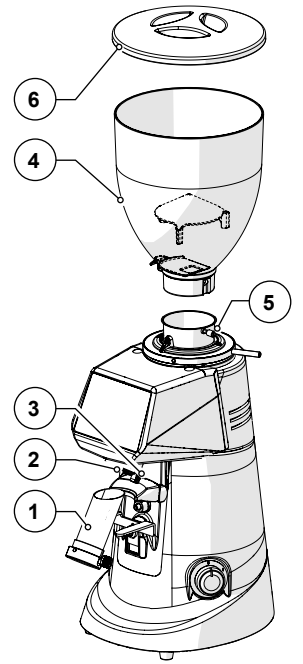
LET OP! Gebruik geen schurende sponzen en/of agressieve producten die de buitenkant van het apparaat kunnen beschadigen.

LET OP! Het is verboden water- of stoomstralen te gebruiken om de romp van de machine te reinigen.



- Hermonteer de machine na het reinigen door de afvoerbuis (Ond. 1) in zijn zitting te voeren (Ond. 2) en te bevestigen door de schroef vast te draaien (Ond. 3).
- Monteer de trechter (Ond. 4) en zet hem vast met de bijbehorende schroef (Ond. 5).
- Sluit de trechter met het deksel (Ond. 6).

De machine is weer klaar voor gebruik na te zijn ingeschakeld en gevuld met koffiebonen.

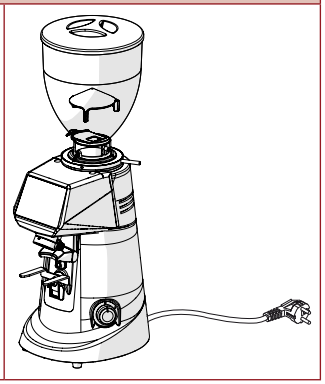


6.1.2 Controle staat voedingskabel

NA ELKE WERKDIENST: controleer de voedingskabel.

- Controleer, terwijl de kabel uit het stopcontact is getrokken, visueel en op de tast of de beschermhuls intact is, of de draden niet blootliggen en of de stekker niet beschadigd is.

LET OP! Als de voedingskabel beschadigd is, vervang die dan door een van hetzelfde type.

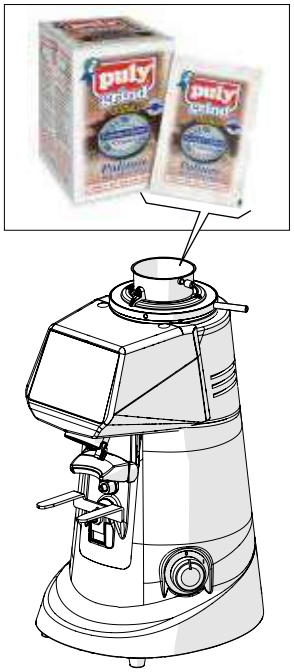


6.1.3 Grondige reiniging van de maalelementen

ELKE MAAND: maak de maalelementen grondig schoon

De maalelementen moeten eenmaal per maand (of wanneer nodig) grondig worden gereinigd met specifieke, in de handel verkrijgbare reinigingsproducten voor koffiemolens (vb. PULY GRIND voor koffiemolens).

- De grondige reiniging vindt plaats op het einde van de werkdienst, zonder koffiebonen in de machine en zonder vultrechter.
- Om de maalelementen te reinigen wordt in de maalkamer (die volledig leeg is) een dosis product gegoten en wordt het malen gestart. Tijdens het malen regenereert het product (in korrels of kristallen) de maalelementen door alle resten van koffie, kalk, schimmel en vet van hun oppervlak volledig te verwijderen, olie te absorberen en ranzigheid te vernietigen zonder enig residu achter te laten.
- Zo vindt de regeneratie plaats zonder dat de maalelementen moeten worden gedemonteerd en zonder dat de ingestelde maalstand moet worden gewijzigd.

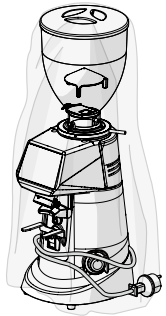


6.1.4 De koffiemolen opbergen

Indien de machine voor lange tijd niet zal worden gebruikt (vb. vakantie, feestdagen, enz.), is het raadzaam de volgende handelingen uit te voeren, met het oog op een goede staat van bewaring en om mogelijke problemen bij de volgende inschakeling te voorkomen.

WANNEER NODIG: de machine reinigen en opbergen.

- Voer een grondige reiniging van de koffiemolen uit zoals beschreven in Par. 6.1.1.
- Voer een grondige reiniging van de maalelementen uit zoals beschreven in Par. 6.1.3.
- Koppel de voedingskabel los van het elektriciteitsnet.
- Dek het apparaat af met een zeil om ophoping van stof en vuil te voorkomen.



6.1.5 Vervanging van de maalelementen

De geplande vervaldatum voor de vervanging van de maalelementen wordt bepaald door Fiorenzato M.C. S.r.l. in functie van het type van maalelementen en het model van koffiemolen.

Na de periode die de fabrikant instelde verschijnt op de display het waarschuwingspictogram “ ” om aamn te geven dat ze vervangen moeten worden.

LET OP! De vervanging van de maalelementen moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde bediener of gespecialiseerde technici die originele reserveonderdelen gebruiken.

6.2 Buitengewoon onderhoud

Er zijn geen buitengewone onderhoudswerkzaamheden voor de koffiemolen gepland. In geval van breuken en/of storingen die niet worden behandeld in de rubriek “7 PROBLEMEN - OORZAKEN - OPLOSSINGEN”,mag u evenwel niet zelf aan het apparaat sleutelen, maar moet u uw plaatselijke verkoper waarschuwen die contact zal opnemen met Fiorenzato M.C. S.r.l. om het probleem op te lossen.

7 PROBLEMEN - OORZAKEN - OPLOSSINGEN

In de tabel staan de mogelijke problemen die aanleiding kunnen geven tot een gebrek aan en/of onregelmatige werking van de koffiemolen. Voor elk probleem wordt aangegeven wat de mogelijke oorzaak is en welke acties moeten worden ondernomen om de correcte werking van de apparatuur te herstellen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De koffiemolen schakelt niet in.	Geen stroomtoevoer.	• Zorg ervoor dat de schakelaar in de stand "I" (AAN) staat; • Zorg ervoor dat de magneetthermische schakelaar stroomopwaarts van het stopcontact (indien aanwezig) in de stand ON staat. • Zorg ervoor dat de voedingskabel onbeschadigd en correct is aangesloten op het stopcontact op de plaats van gebruik.
De koffiebonen vallen niet uit de vultrechter.	De klep is dicht.	• Open de klep.
Bij de inschakeling verliest het systeem de eerdere instellingen.	De bufferbatterij van de machine is plat.	• Neem contact op met de assistentie om de bufferbatterij te vervangen.
Het icoon "  " verschijnt op de display, vergezeld van een bericht dat waarschuwt voor de noodzaak om de maalelementen te vervangen	De maalelementen hebben de limiet van bedrijfsuren van de fabrikant bijna bereikt en zijn bijna aan vervanging toe.	• De koffiemolen kan verder gebruikt blijven worden tot de ingestelde limiettijd bereikt is. Wanneer de limiet bereikt is, moeten de maalelementen vervangen worden om een maximaal rendement van de machine te garanderen. Doe dit volgens de aanwijzingen in de paragraaf 6.1.5. • Nadat de vervanging zal de gespecialiseerd technicus de teller van de bedrijfsuren van de maalelementen terugstellen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Tijdens het malen stopt de motor.	De thermische beveiliging van de motor treedt in werking door een blokkering van het maalsysteem in aanwezigheid van vreemde voorwerpen tussen de maalelementen.	• Schakel het apparaat uit en wacht tot het volledig is afgekoeld. • Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet. • Sluit de klep en verwijder de vultrechter. • Reinig de maalkamer en verwijder eventuele vreemde voorwerpen. • Hermonteer het apparaat en start een maalcyclus.



LET OP! Als het probleem aanhoudt na de voorgestelde maatregelen, of als er zich functionele problemen voordoen die niet in de tabel zijn aangegeven, contacteer dan uw plaatselijke verkoper die zal beslissen of contact wordt genomen met Fiorenzato M.C. S.r.l.of een gespecialiseerd technicus voor de reparatie of revisie van het apparaat.

8 ONDERDELEN AANVRAGEN

Indien versleten onderdelen van de koffiemolen (vb. de maalelementen) moeten worden vervangen, moet de eindgebruiker (vb. barman / restauranthouder, enz.) zich noodzakelijkerwijs wenden tot zijn plaatselijke distributeur die optreedt als rechtstreeks tussenpersoon met Fiorenzato M.C. S.r.l. en het model van de koffiemolen in zijn bezit meedelen voor de identificatie, de aanvraag en bevoorrading van de reserveonderdelen. Alleen erkende distributeurs uit de regio kunnen zich registreren op onze website om het vereiste reserveonderdeel te bestellen.

De distributeurs uit de regio zijn:

- Ga naar de website www.fiorenzato.com, ga naar de rubriek gewijd aan de reserveonderdelen en selecteer het model van koffiemolen aangegeven door de eindgebruiker.
- Ga naar de toegewijde rubriek door uw gegevens in te voeren in het daartoe bestemde formulier (de eerste keer dat u inlogt moet u registreren door uw identificatiegegevens in te voeren).
- Selecteer de benodigde reserveonderdelen aan de hand van de tabellen met producten die op de website vindt.
- Volg de geleide procedure om uw bestelling af te ronden en op te sturen naar de Fiorenzato M.C. S.r.l..
- De plaatselijke distributeur zal door het personeel van Fiorenzato M.C. S.r.l. gecontacteerd worden om uw verzoek in behandeling zal nemen.

LET OP! De vervanging van de maalelementen en in het algemeen van alle interne onderdelen van de koffiemolen moet toevertrouwd worden aan gespecialiseerd technisch personeel.

LET OP! Het bedrijf Fiorenzato M.C. S.r.l. is niet aansprakelijk voor persoonlijke letsele en/of schade aan de apparatuur veroorzaakt door het vervangen van onderdelen door niet-originele reserveonderdelen, uitgevoerd door niet-gekwalificeerd personeel.

9 AFDANKING

LET OP! Elk land heeft zijn eigen wetgeving betreffende de afdanking van elektrische en elektronische producten, en daarom moeten de specifieke wetgevingen en voorschriften van de plaatselijke overheden worden nageleefd.

- Als het identificatielabel op het apparaat voorzien is van het symbool van een doorkruiste vuilnisbak, zoals weergegeven in de figuur, betekent dit dat het product volgens de geldende voorschriften beschouwd wordt als elektrische of elektronische apparatuur en voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG (AEEA) en daarom aan het einde van zijn levensduur apart van het huishoudelijk afval moet worden afgedankt.
- Het apparaat moet gratis worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur of bij de verkoper wanneer een nieuw gelijkwaardig apparaat wordt aangeschaft.
- De gebruiker is verantwoordelijk voor het afvoeren van de afgedankte apparatuur naar de juiste inzamelpunten, op straffe van sancties krachtens de geldende wetgeving betreffende de afvalverwerking. De correcte gesorteerde inzameling van het afgedankte toestel met het oog op recyclage, verwerking en milieuvriendelijke verwijdering ervan helpt mogelijke ongunstige gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recyclage van de materialen waarvan het product is gemaakt. Voor meer gedetailleerde informatie over de beschikbare inzamelsystemen kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht. De producenten en importeurs komen tegemoet aan hun verantwoordelijkheid voor milieuvriendelijke recyclage, verwerking en afdanking, hetzij rechtstreeks, hetzij door deel te nemen aan een collectief systeem.

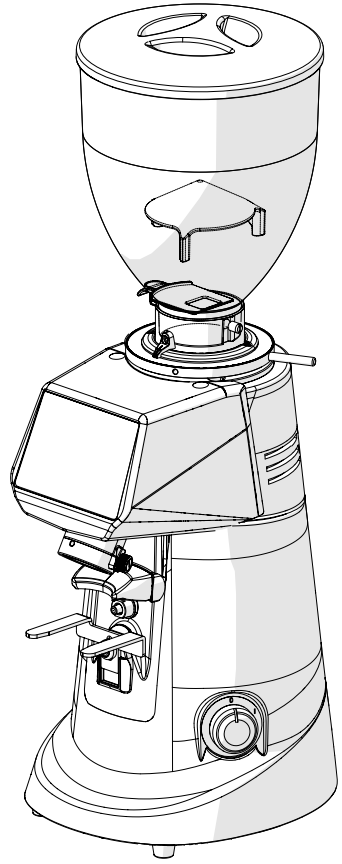


Ηλεκτρονικός δοσομετρικός μύλος καφέ

Fiorenzato

EL

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες.

CE

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟΤΥΠΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ
Αναθ_00 Ed_03/2022

1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ 5

1.1 Γενικές πληροφορίες για το εγχειρίδιο και την κατανόησή του 5
1.2 Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στο εγχειρίδιο 5
1.3 Προειδοποιήσεις για τον πελάτη 6
1.4 Επικοινωνία με τον κατασκευαστή 6
1.5 Οδηγίες για αιτήματα επέμβασης 6
1.6 Εγγύηση 7
1.7 Εφαρμοζόμενες οδηγίες 7

2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 8

2.1 Εισαγωγή 8
2.2 Αναγνώριση της συσκευής 8
2.3 Αναγνώριση κύριων εξαρτημάτων δοσομετρικού μύλου 9
2.4 Προορισμός χρήσης 10
2.5 Μοντέλα σειράς **ON DEMAND** και τεχνικά χαρακτηριστικά 10
2.6 Θόρυβος 12

3 ΑΣΦΑΛΕΙΑ 12

3.1 Γενικές πληροφορίες 12
3.2 Ευλόγως προβλέψιμη κακή χρήση 12
3.3 Κανόνες για τη σωστή και ασφαλή χρήση 13
3.4 Διατάξεις ασφαλείας του δοσομετρικού μύλου 14
3.5 Εναπομένοντες κίνδυνοι 15
3.6 Ετικέτες σήμανσης στη μηχανή 16

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 16

4.1 Αποθήκευση 16
4.2 Επιλογή σημείου εγκατάστασης 17
4.3 Αποσυσκευασία και μετακίνηση της συσκευής 17
4.4 Εγκατάσταση και σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο 18

5 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ 19

5.1 Προετοιμασία του δοσομετρικού μύλου για χρήση 19
5.2 Χειριστήρια μηχανής 20
5.2.1 Διακόπτης 20
5.2.2 Μικροδιακόπτης ενεργοποίησης 20
5.3 Πίνακας χειρισμού 21
5.3.1 Αρχική σελίδα 21
5.3.2 Μενού ρυθμίσεων 23
5.3.2.1 Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης 24
5.3.2.2 Τρόπος λειτουργίας 24
5.3.2.3 Εμφάνιση χρόνων άλεσης 27

5.3.2.4 Μη αυτόματη άλεση 28
5.3.2.5 Εμφάνιση στατιστικών 28
5.3.2.6 Εμφάνιση τριπλής δόσης 28
5.3.2.7 Φωτεινότητα οθόνης 29
5.3.2.8 Εμφάνιση οθόνης 29
5.3.2.9 Προστασία οθόνης 30
5.3.2.10 Γλώσσα 30
5.3.2.11 Ημερομηνία και ώρα 31
5.3.2.12 Πληροφορίες 31
5.3.2.13 Reset χρόνων άλεσης δόσης 32
5.3.2.14 Password διαχειριστή 32
5.4 Ρύθμιση βαθμού άλεσης 33

6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ 34

6.1 Τακτική συντήρηση 34
6.1.1 Καθαρισμός συσκευής 35
6.1.2 Έλεγχος κατάστασης ηλεκτρικού καλωδίου 37
6.1.3 Βαθύς καθαρισμός μαχαιριών 38
6.1.4 Θέση δοσομετρικού μύλου εκτός λειτουργίας 38
6.1.5 Αντικατάσταση μαχαιριών 39
6.2 Έκτακτη συντήρηση 39

7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ 40

8 ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΓΝΗΣΙΩΝ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ 42

9 ΔΙΑΘΕΣΗ 43

1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1.1 Γενικές πληροφορίες για το εγχειρίδιο και την κατανόησή του

Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον ηλεκτρονικό δοσομετρικό μύλο καφέ της Fiorenzato M.C. S.r.l.

Το παρόν εγχειρίδιο έχει συνταχθεί σύμφωνα με όσα προβλέπονται στην οδηγία 2006/42/ΕΚ και παρέχει στον τελικό χρήστη όλες τις χρήσιμες οδηγίες για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη χρήση του ηλεκτρονικού δοσομετρικού μύλου καφέ της Fiorenzato M.C. S.r.l.

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση του δοσομετρικού μύλου, πρέπει να διαβάσετε και να κατανοήσετε όλο το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου και στη συνέχεια να το φυλάξετε και να το διατηρήσετε σε καλή κατάσταση για ενδεχόμενη μελλοντική χρήση.

Οι εικόνες, τα στοιχεία, τα κείμενα και οι περιγραφές του εγχειριδίου αποτελούν ιδιοκτησία της Fiorenzato M.C. S.r.l. και αντιστοιχούν στα τεχνικά χαρακτηριστικά της μηχανής τη στιγμή της διάθεσής της στην αγορά.

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. αναζητά διαρκώς νέες λύσεις με σκοπό τη βελτίωση των προϊόντων της και, συνεπώς, διατηρεί ανά πάσα στιγμή το δικαίωμα να επιφέρει τροποποιήσει στον δοσομετρικό μύλο και στα έγγραφά του χωρίς αυτό να καθιστά ακατάλληλα ή/και απαρχαιωμένα τα προϊόντα που έχουν πωληθεί ήδη.

Για την καλύτερη κατανόηση του εγχειριδίου, υπάρχει ένα γενικό ευρετήριο, το οποίο διευκολύνει την ανεύρεση του θέματος που ενδιαφέρει, καθώς και μια σειρά από ενημερωτικά σύμβολα, τα οποία επισημαίνουν στον χρήστη ιδιαιτέρως σημαντικά σημεία που αφορούν την ασφάλεια και τη σωστή χρήση του δοσομετρικού μύλου.

1.2 Σύμβολα που χρησιμοποιούνται στο εγχειρίδιο

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΣΗΜΕΙΩΣΗ! Επισημαίνει μια προειδοποίηση ή μια σημαντική σημείωση για ειδικές λειτουργίες ή/και χρήσιμες πληροφορίες για τον χρήστη. Δώστε προσοχή στις παραγράφους που επισημαίνονται με το σύμβολο αυτό.

ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ - ΠΡΟΣΟΧΗ! Σήμα γενικού κινδύνου. Όταν το κείμενο επισημαίνεται με το σύμβολο αυτό, σημαίνει ότι η μη τήρηση των οδηγιών που παρέχει μπορεί να προκαλέσει βλάβες στη μηχανή ή/και κινδύνους ατυχήματος για τον χρήστη.

ΣΥΣΚΕΥΗ ΥΠΟ ΤΑΣΗ - ΠΡΟΣΟΧΗ! Το κείμενο που επισημαίνεται με το σύμβολο αυτό, αναφέρεται σε πιθανό κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Δώστε προσοχή στις σχετικές οδηγίες.

ΕΠΕΜΒΑΣΗ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΥΣ ΤΕΧΝΙΚΟΥΣ: Το κείμενο που επισημαίνεται με το σύμβολο αυτό, περιγράφει επέμβαση που πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό (Σέρβις).

1.3 Προειδοποιήσεις για τον πελάτη

Το παρόν εγχειρίδιο, όπως και η Δήλωση συμμόρφωσης ΕΚ, αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του δοσομετρικού μύλου και, συνεπώς, πρέπει να φυλάσσεται προσεκτικά, να είναι διαθέσιμο για όλους τους χρήστες και να συνοδεύει τη μηχανή σε περίπτωση μετακίνησης ή μεταπώλησης σε τρίτους.



Σε περίπτωση απώλειας ή/και καταστροφής του εγχειριδίου, μπορείτε να ζητήσετε αντίγραφο από τον κατασκευαστή, δηλώνοντας τον κωδικό του εγχειριδίου που αναγράφεται στο οπισθόφυλλο.

Πριν επιτρέψετε τη χρήση του δοσομετρικού μύλου καφέ σε άλλο χρήστη, βεβαιωθείτε ότι έχει διαβάσει και κατανοήσει το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου.

Το εγχειρίδιο περιέχει όλες τις οδηγίες και τις διαδικασίες χρήσης οι οποίες, αν εκτελούνται σωστά, επιτρέπουν την ασφαλή χρήση, αποφεύγοντας τραυματισμούς ή βλάβες στη μηχανή.



Ο αγοραστής υποχρεούται να παρέχει κατάλληλη κατάρτιση για τη χρήση και τη συντήρηση του δοσομετρικού μύλου καφέ στο προσωπικό που είναι υπεύθυνο για τη χρήση του.



Ο αγοραστής και όλοι οι χρήστες του δοσομετρικού μύλου οφείλουν να τηρούν πιστά όλες τις ειδικές προειδοποιήσεις που περιέχει το παρόν εγχειρίδιο.

1.4 Επικοινωνία με τον κατασκευαστή

Για οποιαδήποτε διευκρίνιση, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τη Fiorenzato M.C. S.r.l. στις ακόλουθες διευθύνσεις:

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 Οδηγίες για αιτήματα επέμβασης

Για το σέρβις της μηχανής, ο χρήστης πρέπει να απευθύνεται πάντα στο κατάστημα από το οποίο αγόρασε τη συσκευή. Για περισσότερες πληροφορίες ή διευκρινήσεις σχετικά με τη χρήση ή/και τη συντήρηση του δοσομετρικού μύλου, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τη **Fiorenzato M.C. S.r.l.** στις παραπάνω διευθύνσεις.

1.6 Εγγύηση

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. παρέχει στα προϊόντα της εγγύηση 24 μηνών από την ημερομηνία του τιμολογίου πώλησης που εκδίδει η Fiorenzato M.C. S.r.l..

Κατά την περίοδο της εγγύησης, ο κατασκευαστής δεσμεύεται να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τα εξαρτήματα ή/και τα μέρη που αποδεικνύονται ελαττωματικά λόγω κατασκευαστικής αστοχίας.

Η εγγύηση που καλύπτει το προϊόν ακυρώνεται σε περίπτωση που:

- Δεν τηρούνται οι προειδοποιήσεις/οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου.
- Οι επεμβάσεις τακτικής συντήρηση και καθαρισμού της μηχανής δεν εκτελούνται από κατάλληλα εκπαιδευμένο χρήστη για τον σωστό τρόπο εκτέλεσης.
- Έχουν πραγματοποιηθεί ενδεχόμενες επεμβάσεις επισκευής από μη εξειδικευμένο ή μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό του κατασκευαστή.
- Το προϊόν χρησιμοποιείται για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους που προβλέπονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Έχουν πραγματοποιηθεί αντικαταστάσεις χρησιμοποιώντας μη γνήσια ανταλλακτικά (υπενθυμίζεται ότι οι αντικαταστάσεις με μη γνήσια ανταλλακτικά ακυρώνουν την εγγύηση, αλλά και την ισχύ της «Δήλωσης συμμόρφωσης» που συνοδεύει τη συσκευή.
- Η εγγύηση δεν ισχύει για βλάβες που προκαλούνται στη συσκευή από: αμέλεια, εγκατάσταση ή/και χρήση κατά παράβαση των οδηγιών του παρόντος εγχειριδίου, ελλιπή συντήρηση (καθαρισμό), κεραυνούς και ατμοσφαιρικά φαινόμενα, λανθασμένη ηλεκτρική τροφοδοσία, υπερτάσεις και υπερεντάσεις.

1.7 Εφαρμοζόμενες οδηγίες

Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι καφέ της Fiorenzato M.C. S.r.l. έχουν σχεδιαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με τις βασικές απαιτήσεις των ακόλουθων κοινοτικών οδηγιών:

- 2006/42/ΕΚ [*Οδηγία Μηχανών*].
- 2014/35/ΕΕ [*Οδηγία Χαμηλής Τάσης*].
- 2014/30/ΕΕ [*Οδηγία Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας*].
- 2011/65/ΕΕ [*Οδηγία RoHS*].
- 2015/863/ΕΕ [*Κατ' εξουσιοδότηση οδηγία RoHS*].
- 2012/19/UE [*Οδηγία ΑΗΗΕ*].

2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Εισαγωγή

Η παρασκευή του καφέ είναι τέχνη και για να μάθει κανείς όλα τα μυστικά της πρέπει να εφαρμόζει συγκεκριμένους κανόνες. Πράγματι, η συνταγή για ένα τέλειο φλιτζάνι καφέ εσπρέσο είναι πολύ περίπλοκη και ο ρόλος του εξοπλισμού είναι εξαιρετικά σημαντικός. Για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα και μια ασυναγώνιστη ποιότητα, πρέπει να συνδυαστούν σωστά τρία στοιχεία:

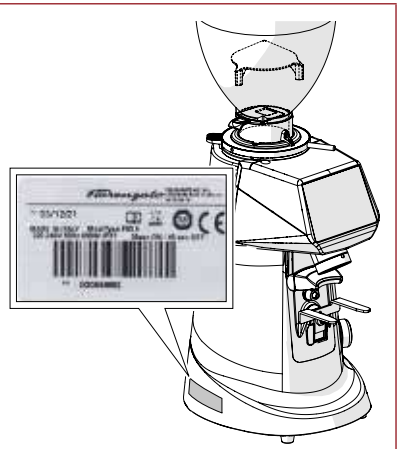
- Το καλό χαρμάνι.
- Η σωστή χρήση του διαθέσιμου εξοπλισμού.
- Η επιδεξιότητα και ο επαγγελματισμός του παρασκευαστή. Αντίθετα από ό,τι πιστεύουν πολλοί, για ένα καλό φλιτζάνι καφέ δεν αρκεί μόνο το καλό χαρμάνι.

Η εμπειρία και η ικανότητα του παρασκευαστή στην τήρηση της σωστής διαδικασίας παρασκευής του ροφήματος και η χρήση κατάλληλων μηχανών, συμβάλλουν αποφασιστικά στην παρασκευή ενός αριστουργήματος. Για τον λόγο αυτό, οι επαγγελματίες δίνουν πολύ μεγάλη σημασία στη μηχανή εσπρέσο και στον δοσομετρικό μύλο. Η καλή γνώση αυτών των συσκευών, η διατήρησή τους σε τέλεια κατάσταση και η σωστή χρήση τους είναι δεξιότητες που διαθέτουν οι πραγματικοί καλλιτέχνες του καφέ. Η ποιότητα ενός καλού καφέ εσπρέσο οφείλεται σε μια σειρά από διαδικασίες, μεταξύ των οποίων η άλεση έχει εξαιρετικά σημαντικό ρόλο. Συνεπώς, ο δοσομετρικός μύλος αντιπροσωπεύει για την παρασκευαστή ένα από τα βασικά του εργαλεία που πρέπει να διαθέτει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, όπως: στιβαρότητα, αντοχή και ευχρηστία, όπως όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι της **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Αναγνώριση της συσκευής

Στην αριστερή πλευρά όλων των δοσομετρικών μύλων της Fiorenzato M.C. S.r.l. υπάρχει ετικέτα αναγνώρισης στην οποία αναγράφονται πάντα τα ακόλουθα στοιχεία:

- Όνομα κατασκευαστή Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Σήμανση ΕΚ και έτος κατασκευής.
- Άλλα ενδεχόμενα σήματα πιστοποίησης.
- Μοντέλο και αριθμός σειράς.
- Ισχύς της συσκευής.
- Απαιτούμενη τάση και συχνότητα τροφοδοσίας.

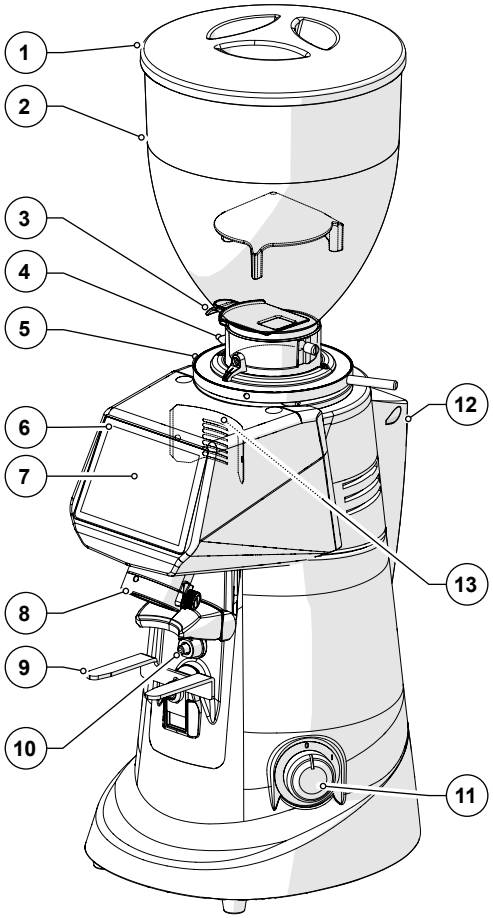


2.3 Αναγνώριση κύριων εξαρτημάτων δοσομετρικού μύλου

Οι δοσομετρικοί μύλοι αποτελούνται από ένα σώμα μηχανής με όλα τα αναγκαία εξαρτήματα για την άλεση του καφέ και από μια χοάνη τροφοδοσίας στο πάνω μέρος για την τροφοδοσία με καβουρδισμένο καφέ σε κόκκους για άλεση.

Όπως φαίνεται στην Εικ. 1 όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι της σειράς **ON DEMAND** αποτελούνται από τα ακόλουθα κύρια μέρη:

1	Καπάκι χοάνης
2	Χοάνη εισαγωγής καφέ σε κόκκους
3	Κλείστρο χοάνης
4	Μοχλός ασφάλισης δακτυλίου
5	Δακτύλιος ρύθμισης βαθμού άλεσης
6	Πίνακας ελέγχου
7	Οθόνη επικοινωνίας μηχανής/ χρήστη
8	Αποσπώμενος σωλήνας εξόδου αλεσμένου καφέ
9	Διχάλα στήριξης θήκης υποδοχής φίλτρου
10	Μικροδιακόπτης ενεργοποίησης
11	Διακόπτης ON/OFF
12	Ανεμιστήρας ψύξης (μόνο στα μοντ. «EVO» και «EK»)
13	Έλασμα διάλυσης σβόλων



Εικ. 1 - Αναγνώριση εξαρτημάτων

2.4 Προορισμός χρήσης

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για την άλεση κόκκων καβουρδισμένου καφέ. Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και, συνεπώς, επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να αλέσετε άλλα είδη τροφίμων ή άλλα υλικά σε κόκκους. Οι δοσομετρικοί μύλοι μας είναι συσκευές που προορίζονται για εξειδικευμένο προσωπικό για επαγγελματική και όχι οικιακή χρήση.

2.5 Μοντέλα σειράς ON DEMAND και τεχνικά χαρακτηριστικά

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. κατασκευάζει τα ακόλουθα μοντέλα δοσομετρικών μύλων της σειράς **ON DEMAND**:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

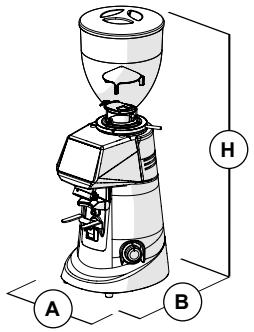
	E
Fxx	EVO
	K

Επεξήγηση κωδικών μοντέλων

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Ηλεκτρονικό μοντέλο*	*Ηλεκτρονικό μοντέλο υψηλής ταχύτητας*	*Κωνικά μαχαίρια*

Στους πίνακες που ακολουθούν παρουσιάζονται οι διαστάσεις και τα κύρια τεχνικά χαρακτηριστικά των δοσομετρικών μύλων καφέ της σειράς **ON DEMAND.**

Διαστάσεις και βάρος



Εικ. 2 - Διαστάσεις

Μοντέλα	Διαστάσεις [A x B x H mm]	Βάρος [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Τροφοδοσία	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Ισχύς [Watt]	350	350	650	850
Τύπος μαχαιριών	Επίπεδα τύπου B	Επίπεδα τύπου C	Επίπεδα τύπου B	Κωνικά
Διάμετρος μαχαιριών [mm]	64	64	83	71
Ταχύτητα περιστροφής μαχαιριών σ.α.λ.	1350 στα 50 Hz	1350 στα 50 Hz	1350 στα 50 Hz	300 στα 50 Hz
	1550 στα 60 Hz	1550 στα 60 Hz	1550 στα 60 Hz	300 στα 60 Hz
Χωρητικότητα χοάνης [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Χρόνοι άλεσης μονής δόσης [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Χρόνοι άλεσης διπλής δόσης [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Ανοχή χρόνου άλεσης [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Ημερήσια άλεση [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Χρόνος παροχής συνιστώμενης μονής δόσης 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Χρόνος παροχής συνιστώμενης διπλής δόσης 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Συχνότητα αντικατάστασης μαχαιριών σε ώρες εργασίας (h) και σε Kg αλεσμένου καφέ [kg]				
Μαχαίρια «Standard» (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Μαχαίρια «Red Speed» (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Προαιρετικά				
Χοάνη 500 g	☑	☑	☑	☑
Μεταλλικό πατητήρι	☑	☑	☑	☑
Δεξιό ή αριστερό πλευρικό πατητήρι	☑	☑	☑	☑
Μαχαίρια «Red Speed»	☑	☑	☑	☑

2.6 Θόρυβος

Η μέγιστη εκπομπή θορύβου των δοσομετρικών μύλων σε θάλαμο αντήχησης UNI EN ISO 3741 κατά τα πρότυπα EN 60704-1, ανταποκρίνεται στα πρότυπα EN 60704-1:1998 και EN 607043:1996. Η ισοδύναμη στάθμη έκθεσης ενός χειριστή αποκλειστικά για περιορισμένη χρήση 240 min ανά οκτάωρο, είναι **78 dB(A)**, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 86/188/ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 2003/10/ΕΟΚ. Η χρήση της συσκευής δεν απαιτεί συνεπώς κανένα μέτρο πρόληψης κατά των κινδύνων από την έκθεση στον θόρυβο στους χώρους εργασίας (άρθρα 3-8 της οδηγίας 2003/10/ΕΟΚ).

3 ΑΣΦΑΛΕΙΑ

3.1 Γενικές πληροφορίες

Ο αγοραστής οφείλει να ενημερώσει όλο το προσωπικό που χρησιμοποιεί τη συσκευή για τους πιθανούς κινδύνους που προκύπτουν από την κακή χρήση της συσκευής, για τις διατάξεις ασφαλείας που χρησιμοποιεί ο κατασκευαστής και για τους γενικούς κανόνες πρόληψης ατυχημάτων που προβλέπονται από τις κοινοτικές οδηγίες και τη νομοθεσία της χώρας χρήσης της συσκευής.

Οι χρήστες θα πρέπει να γνωρίζουν τη θέση και τη λειτουργία όλων των χειριστηρίων και τα χαρακτηριστικά της μηχανής που αναγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν την εγκατάσταση, την ενεργοποίηση και την πρώτη χρήση ενός δοσομετρικού μύλου της Fiorenzato M.C. S.r.l., πρέπει να έχετε διαβάσει και κατανοήσει όλο το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου και του φυλλαδίου «SAFETY INSTRUCTIONS».

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η μη εγκεκριμένη μετατροπή ή αντικατάσταση ενός ή περισσοτέρων εξαρτημάτων της μηχανής, η χρήση αξεσουάρ που μεταβάλλουν τη λειτουργία της μηχανής, καθώς και μη γνήσιων ανταλλακτικών, μπορούν να αποτελέσουν αιτία κινδύνου ατυχήματος και να επηρεάσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Κατά συνέπεια, η μη τήρηση των παραπάνω οδηγιών απαλλάσσει τη Fiorenzato M.C. S.r.l. από κάθε ευθύνη για ατυχήματα ή/και βλάβες.

3.2 Ευλόγως προβλέψιμη κακή χρήση

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση αμέλειας στη χρήση της μηχανής ή μη τήρησης από τον χρήστη των οδηγιών χρήσης του παρόντος εγχειριδίου.

Κακή χρήση θεωρείται οποιαδήποτε χρήση της συσκευής κατά παράβαση των οδηγιών του παρόντος εγχειριδίου.

Κατά τη χρήση της συσκευής δεν επιτρέπονται άλλοι τύποι εργασίας και δραστηριότητες που θεωρούνται λανθασμένες και, γενικότερα, μπορούν να προκαλέσουν κινδύνους για την ασφάλεια των χρηστών ή/και βλάβες στη μηχανή.

Ευλόγως προβλέψιμη κακή χρήση θεωρείται:

- Η χρήση της μηχανής για την άλεση άλλων προϊόντων πλην του καβουρδισμένου καφέ σε κόκκους (π.χ. πιπέρι, αλάτι κ.λπ.).
- Η χρήση της συσκευής με ήδη αλεσμένο καφέ.
- Η κακή χρήση της συσκευής από προσωπικό που δεν έχει εκπαιδευτεί στη χρήση της ή/και δεν έχει μελετήσει το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών.
- Η χρήση μη γνήσιων ή/και μη κατάλληλων ανταλλακτικών για το συγκεκριμένο μοντέλο δοσομετρικού μύλου.
- Η χρήση της μηχανής σε εν δυνάμει εκρήξιμο περιβάλλον.

Επίσης, ο χρήστης δεν πρέπει ποτέ και σε καμία περίπτωση:

- Να επιχειρεί να αφαιρέσει ενδεχόμενα ξένα σώματα που έχουν πέσει τυχαία στο εσωτερικό της χοάνης τροφοδοσίας καφέ ή/και της ζώνης άλεσης χωρίς να έχει αποσυνδέσει τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Να χρησιμοποιεί τη συσκευή με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
- Να εισάγει υγρά παντός τύπου στο εσωτερικό της χοάνης τροφοδοσίας καφέ και στη ζώνη άλεσης.

Σε περίπτωση ανώμαλης λειτουργίας της μηχανής, οποιαδήποτε αναγκαία επέμβαση πρέπει να εκτελείται από τεχνικούς υπεύθυνους για τη συντήρηση.

3.3 Κανόνες για τη σωστή και ασφαλή χρήση

Για την ασφάλεια του χρήστη και τη σωστή διαχείριση της συσκευής είναι σημαντικό να τηρείτε ορισμένους απλούς, αλλά σημαντικούς κανόνες, όπως:

- Αποφεύγετε τη λανθασμένη χρήση του ηλεκτρικού καλωδίου. Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια ή προεκτάσεις κατάλληλης διατομής για την εγκατεστημένη ισχύ της μηχανής.
- Προστατεύετε το καλώδιο από υψηλές θερμοκρασίες, λάδια και αιχμηρές επιφάνειες.
- Οι μεταβολές στην ομαλή λειτουργία (αυξημένη κατανάλωση ισχύος, αύξηση της θερμοκρασίας, υπερβολικοί κραδασμοί, ανώμαλοι θόρυβοι ή σήματα συναγερμού στην οθόνη) υποδηλώνουν λανθασμένη λειτουργία. Για την αποφυγή βλαβών που μπορούν να προκαλέσουν άμεσα ή έμμεσα ατυχήματα ή βλάβες, εκτελείτε την αναγκαία συντήρηση ή, αν χρειάζεται, απευθύνεστε στην αντιπροσωπεία ή σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Συσκευή μεγάλου βάρους! Προσοχή κατά τη μεταφορά, τη μετακίνηση και την εγκατάσταση! Για τη σωστή μετακίνηση της συσκευής, συμβουλευτείτε το κεφάλαιο 4.

3.4 Διατάξεις ασφαλείας του δοσομετρικού μύλου

Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι της Fiorenzato M.C. S.r.l. διαθέτουν ειδικές μηχανικές και ηλεκτρομηχανικές διατάξεις για την προστασία της ασφάλειας του χρήστη και της ακεραιότητας/λειτουργίας της συσκευής κατά τη χρήση της

Οι δοσομετρικοί μύλοι της σειράς **ON DEMAND** διαθέτουν τις ακόλουθες διατάξεις ασφαλείας:

- **Θερμική ασφάλεια μοτέρ**

  Το μοτέρ της συσκευής διαθέτει θερμική ασφάλεια που το προστατεύει από υπερθέρμανση λόγω υπερεντάσεων και επεμβαίνει διακόπτοντας την τροφοδοσία του μοτέρ.

- **Ανεμιστήρας ψύξης (Εικ. 3)**

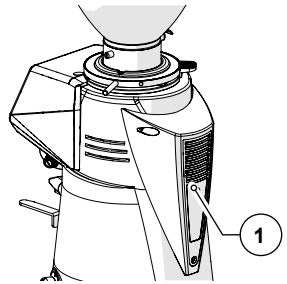
  Μόνο οι δοσομετρικοί μύλοι μοντ. F64 EVO και F71 EK διαθέτουν στο πίσω μέρος της μηχανής ανεμιστήρα ψύξης που επιτρέπει την αποφυγή της υπερθέρμανσης του μοτέρ κίνησης των μαχαιριών. Ο ανεμιστήρας αυτός ενεργοποιείται ηλεκτρονικά. Σε ορισμένα μοντέλα, ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται στο τέλος κάθε παροχής και παραμένει σε λειτουργία επί 60 δευτερόλεπτα, ενώ σε άλλα μοντέλα η ενεργοποίηση ξεκινά με την έναρξη της λειτουργίας και διακόπτεται στο τέλος της άλεσης.

- **Μανιτάρι προστασίας εισόδου στη χοάνη τροφοδοσίας καφέ (Εικ. 4)**

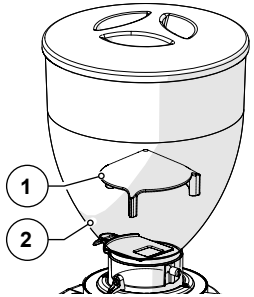
  Το μανιτάρι προστασίας εισόδου (αριθ. 1) στο εσωτερικό της χοάνης τροφοδοσίας (αριθ. 2) επιτρέπει τη διέλευση των κόκκων του καφέ προς τον θάλαμο άλεσης, εμποδίζοντας την ακούσια είσοδο των δακτύλων του χειριστή.

- **Μοχλός ασφάλισης δακτυλίου ασφαλείας (Εικ. 5)**

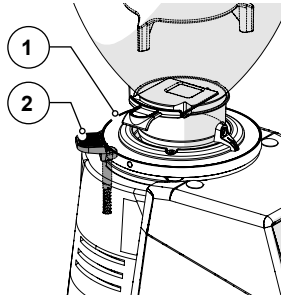
  Για να αποφεύγεται η ακούσια περιστροφή του δακτυλίου ρύθμισης (αριθ. 1), υπάρχει ένας μοχλός ασφάλισης (αριθ. 2) στο πίσω μέρος.



Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 5

3.5 Εναπομένοντες κίνδυνοι

Στο στάδιο του σχεδιασμού, η Fiorenzato M.C. S.r.l. έχει λάβει όλα τα αναγκαία μέτρα για την επίτευξη της χρήσης του δοσομετρικού μύλου σε συνθήκες μέγιστης ασφάλειας. Ωστόσο, κατά την εγκατάσταση, τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής, υπάρχουν εναπομένοντες κίνδυνοι που δεν μπορούν να εξαλειφθούν, οι συνέπειες των οποίων πρέπει να αποφεύγονται με τη σωστή κατάρτιση του χρήστη σύμφωνα με τις οδηγίες του πίνακα που ακολουθεί.

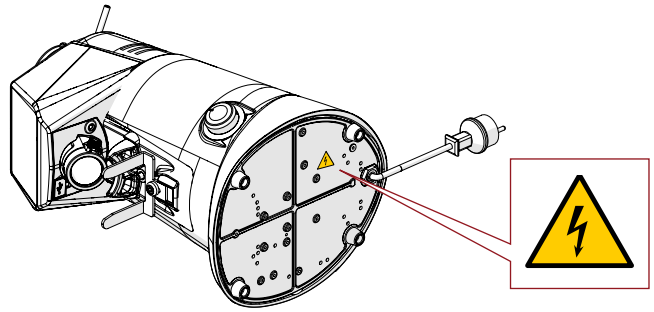
Για κάθε εναπομένοντα κίνδυνο παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τον περιορισμό ή/και την εξάλειψη του κινδύνου.

Εναπομένων κίνδυνος	Περιστάσεις:	Οδηγίες περιορισμού του κινδύνου
Μώλωπες ή/και σύνθλιψη των άνω και κάτω άκρων λόγω του βάρους της συσκευής	Μετακίνηση της συσκευής για: • Αποσυσκευασία. • Εγκατάσταση. • Μετακίνηση της συσκευής για καθαρισμό της επιφάνειας στήριξης.	• Κρατήστε σταθερά τη συσκευή πριν τη μετακινήσετε. • Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής χώρος για τη μετακίνηση της συσκευής με ασφάλεια και χωρίς εμπόδια. • Χρησιμοποιήστε ενδεχομένως αντιολισθητικά γάντια για τη μετακίνηση του δοσομετρικού μύλου.
Ηλεκτροπληξία	• Σύνδεση και αποσύνδεση του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας.	• Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου και, σε περίπτωση φθοράς ή ζημίας, φροντίστε για την αντικατάστασή του. • Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «O» (OFF) πριν συνδέσετε το ηλεκτρικό καλώδιο στον δοσομετρικό μύλο.

3.6 Ετικέτες σήμανσης στη μηχανή

Στο κάτω μέρος του δοσομετρικού μύλου, κοντά στο ηλεκτρικό καλώδιο, υπάρχει αυτοκόλλητη ετικέτα (βλ. Εικ. 1) που επισημαίνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Η ετικέτα επισημαίνει την ύπαρξη εξαρτημάτων υπό τάση στο εσωτερικό του σώματος της μηχανής.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η αφαίρεση του καλύμματος στο κάτω μέρος με το φις συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος. Όλες οι επεμβάσεις ηλεκτρικής συντήρησης (π.χ. αντικατάσταση καλωδίου σε περίπτωση βλάβης) πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό και με τη συσκευή αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο.



Εικ. 6

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν εγκαταστήσετε και θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, διαβάστε τις ακόλουθες οδηγίες.

4.1 Αποθήκευση

Σε περίπτωση που η συσκευή δεν εγκατασταθεί αμέσως στον χώρο χρήσης και καταστεί αναγκαία η προσωρινή αποθήκευσή της, συνιστάται η τοποθέτησή της σε ασφαλή χώρο που πληροί τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ο επιλεγμένος χώρος για την προσωρινή αποθήκευση της συσκευής πρέπει να είναι κλειστός και προστατευμένος από τον ήλιο και τις καιρικές συνθήκες,
- η θερμοκρασία του χώρου αποθήκευσης πρέπει να κυμαίνεται από 5°C έως 40°C, με σχετική υγρασία από 30% έως 90%,
- σε περίπτωση που η συσκευή πρέπει να παραμείνει αποθηκευμένη για μεγάλο χρονικό διάστημα πριν εγκατασταθεί, συνιστάται η φύλαξή της στην αρχική συσκευασία της έτσι ώστε να προστατεύεται σωστά.

4.2 Επιλογή σημείου εγκατάστασης

Λαμβάνοντας υπόψη τη λειτουργία του δοσομετρικού μύλου, συνιστάται η ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ του κοντά στη μηχανή του καφέ.

Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι το σημείο εγκατάστασης πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις:

- Η επιφάνεια για την τοποθέτηση της συσκευής πρέπει να είναι επίπεδη, καλά αλφαδιασμένη και επαρκώς ανθεκτική για το βάρος της,
- Ο διαθέσιμος χώρος πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπεται η σωστή εγκατάσταση και η ευχερής χρήση της συσκευής,
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται κοντά σε νεροχύτες ή/και βρύσες, προκειμένου να μην βρέχεται από πίδακες ή/και σταγόνες νερού,
- Ο χώρος χρήσης πρέπει να είναι καλά φωτισμένος και αεριζόμενος,
- Κοντά στο σημείο εγκατάσταση πρέπει να υπάρχει πρίζα ηλεκτρικής σύνδεσης της συσκευής σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς στη χώρα χρήσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η πρίζα του ρεύματος πρέπει να διαθέτει κατάλληλη εγκατάσταση γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ηλεκτρική εγκατάσταση τροφοδοσίας πρέπει να διαθέτει επίσης αυτόματο διακόπτη ασφαλείας πριν την πρίζα, σε θέση γνωστή και με εύκολη πρόσβαση από τον χειριστή, προκειμένου να προστατεύει τη συσκευή από υπερφορτώσεις και αυξομειώσεις τάσης και τον χρήση από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

4.3 Αποσυσκευασία και μετακίνηση της συσκευής

Αφού ανοίξετε τη συσκευασία, ελέγξετε προσεκτικά αν η συσκευή βρίσκεται σε τέλεια κατάσταση και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ζημίες.

- Ανοίξτε τη συσκευασία κοντά στο σημείο εγκατάστασης και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής χώρος για την ασφαλή μετακίνηση της συσκευής.
- Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία κρατώντας την σταθερά και με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε τον δοσομετρικό μύλο στην επιφάνεια στήριξης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη μετακίνηση της συσκευής απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή. Το βάρος της (18 ÷ 25 kg) και το στρογγυλεμένο σχήμα της μηχανής μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο ολίσθησης και απώλειας της στήριξης με πιθανή πτώση και τραυματισμό/σύνθλιψη των κάτω άκρων κατά την ανύψωση ή/και των άνω άκρων κατά την τοποθέτηση της συσκευής στην επιφάνεια στήριξης. Αν δεν είστε βέβαιοι για το σωστό κράτημα, συνιστάται να ζητήσετε τη βοήθεια δεύτερου ατόμου.

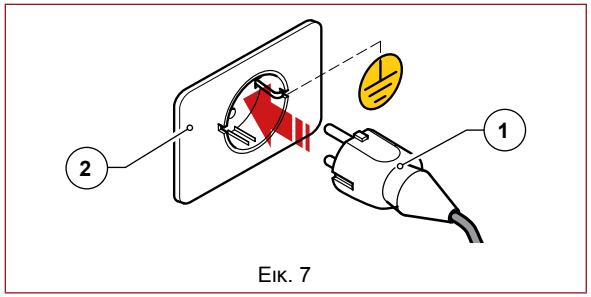
ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα στοιχεία της συσκευασίας, καθώς αποτελούν πηγή πιθανού κινδύνου. Φυλάξτε τη συσκευασία έως τη λήξη της εγγύησης.

4.4 Εγκατάσταση και σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Για να ολοκληρώσετε την εγκατάσταση και να ξεκινήσετε τη χρήση του δοσομετρικού μύλου καφέ, αρκεί:

- Να βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής εγκατάστασης τροφοδοσίας πληροί τις απαιτήσεις τροφοδοσίας που απαιτούνται και ότι η ηλεκτρική παροχή της εγκατάστασης είναι κατάλληλη για την απορρόφηση ισχύος της συσκευής (βλ. ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος στο πλευρό του δοσομετρικού μύλου).
- Συνδέστε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου (Εικ. 7 αριθ. 1) στην πρίζα τροφοδοσίας του χώρου εγκατάστασης (Εικ. 7 αριθ. 2)

Σε περίπτωση που είναι αναγκαία η χρήση αντάπτορα ρεύματος, πολύπριζου ή προεκτάσεων, είναι υποχρεωτική η χρήση προϊόντων που πληρούν τους ισχύοντες κανόνες πιστοποίησης στη χώρα χρήσης.

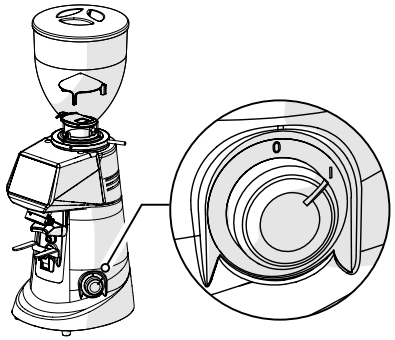


Εικ. 7

- Αν υπάρχει, γυρίστε τον αυτόματο διακόπτη προστασίας πριν την πρίζα τροφοδοσίας στη θέση «ON» (Εικ. 8).
- Γυρίστε στη θέση «I» τον διακόπτη ενεργοποίησης της μηχανής (Εικ. 9).



Εικ. 8



Εικ. 9

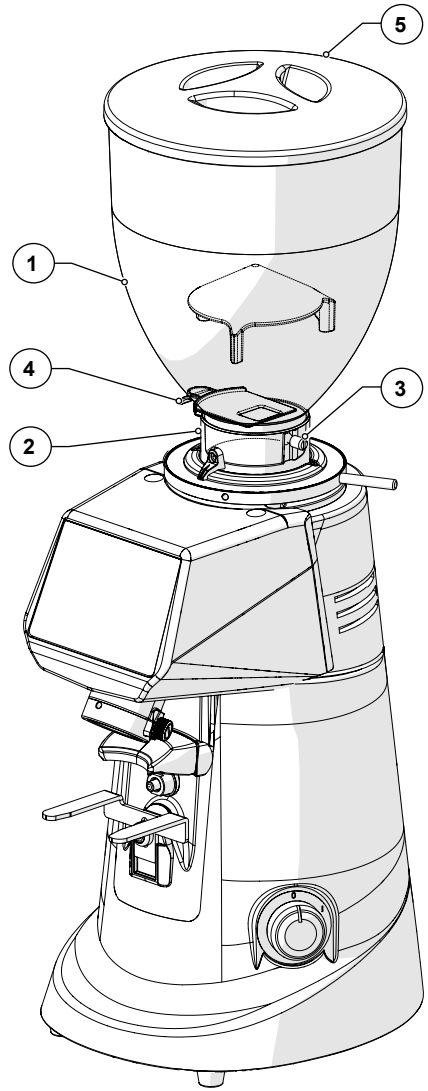
Στο σημείο αυτό, ο δοσομετρικός μύλος έχει συνδεθεί με την τροφοδοσία και μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

5 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ

5.1 Προετοιμασία του δοσομετρικού μύλου για χρήση

Μετά την εγκατάσταση, η μηχανή είναι έτοιμη για χρήση και μπορεί να φορτωθεί με τους κόκκους καφέ για άλεση. Με οδηγό την Εικ. 10, για τη φόρτωση των κόκκων καφέ:

- Τοποθετήστε τη χοάνη (αριθ. 1) στον δοσομετρικό μύλο (αριθ. 2) και ασφαλίστε τη στη θέση λειτουργίας σφίγγοντας τη σχετική βίδα στερέωσης (αριθ. 3).
- Βεβαιωθείτε ότι το κλείστρο (αριθ. 4) είναι εντελώς κλειστό.
- Αφαιρέστε το καπάκι (αριθ. 5) και γεμίστε τη χοάνη με τους κόκκους καβουρδισμένου καφέ για άλεση.
- Κλείστε τη χοάνη με το καπάκι της (αριθ. 5).
- Ανοίξτε σταδιακά το κλείστρο (αριθ. 4) για να επιτρέψετε τη ροή των κόκκων του καφέ στον θάλαμο άλεσης.
- Στο σημείο αυτό, ο δοσομετρικός μύλος έχει φορτωθεί και μπορεί να ξεκινήσει η άλεση.



Εικ. 10

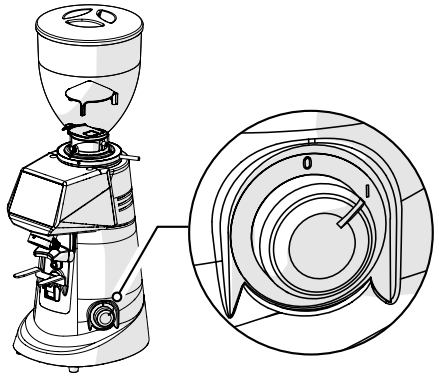
5.2 Χειριστήρια μηχανής

Η λειτουργία του δοσομετρικού μύλου ελέγχεται με τον διακόπτη ON/OFF (βλ. παρ. 5.2.1), έναν μικροδιακόπτη ενεργοποίησης κοντά στη διχάλα στήριξης φίλτρου (βλ. παρ. 5.2.2) και έναν πίνακα χειρισμού με οθόνη ΑΦΗΣ από τον οποίο μπορείτε να επιλέξετε και να ρυθμίσετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής (βλ. παρ. 5.3). Όλες οι πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής, οι παράμετροι λειτουργίας και οι διαθέσιμες εντολές εμφανίζονται στην οθόνη που βρίσκεται στο εμπρός μέρος της συσκευής. Στη συνέχεια περιγράφονται όλα τα χειριστήρια και οι σημάνσεις του δοσομετρικού μύλου.

5.2.1 Διακόπτης

Επιτρέπει την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.

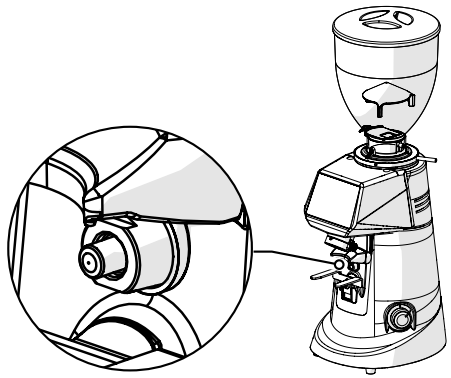
- Στη θέση «O»: συσκευή απενεργοποιημένη (διακοπή ηλεκτρικής τροφοδοσίας).
- Στη θέση «I»: συσκευή ενεργοποιημένη (παροχή ηλεκτρικής τροφοδοσίας).



5.2.2 Μικροδιακόπτης ενεργοποίησης

Ελέγχει την έναρξη του κύκλου άλεσης όταν πιέζεται από τη θήκη υποδοχής φίλτρου. Το χειριστήριο δεν είναι ενεργό σε «Άμεση» λειτουργία (βλ. παρ. 5.3.2.2).

- Ενεργοποιημένο μόνο στις λειτουργίες χρήσης «ΣΤΑΝΤΑΡ», «ΑΥΤΟΜΑΤΗ» και «ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗ» (βλ. παρ. 5.3.2.2).
- Το ειδικό αυτό χειριστήριο επιτρέπει στον χρήστη να ξεκινάει την άλεση με το χέρι που κρατάει τη θήκη υποδοχής φίλτρου, αφού επιλέξει τον επιθυμητό τύπο δόσης.



5.3 Πίνακας χειρισμού

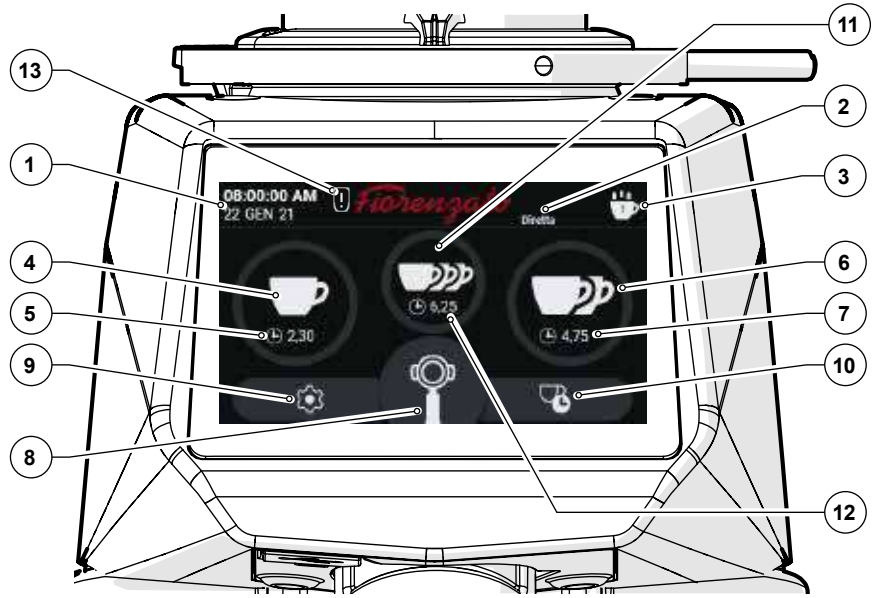
Με την ενεργοποίηση του μύλου, μετά από λίγα δευτερόλεπτα για την εκκίνηση του συστήματος, η οθόνη του πίνακα χειρισμού εμφανίζει την ΑΡΧΙΚΗ σελίδα με όλα τα πλήκτρα των λειτουργιών για τη χρήση και τη ρύθμιση της συσκευής.

Η χρήση του λογισμικού χειρισμού που διαθέτει η Fiorenzato για τους δοσομετρικούς μύλους καφέ είναι εξαιρετικά διαισθητική και ο παρών οδηγός χρήσης θα σας επιτρέψει να εξοικειωθείτε γρήγορα με τα πλήκτρα λειτουργιών και με τις δυνατότητες ρύθμισης της συσκευής σας. Ο πίνακας είναι τύπο αφής και, συνεπώς, τα χειριστήρια λειτουργιών, η πλοήγηση στο μενού και η επιλογή των προτιμήσεων και των παραμέτρων λειτουργίας πραγματοποιούνται με ένα απλό άγγιγμα των δακτύλων στις ευαίσθητες περιοχές της οθόνης.

5.3.1 Αρχική σελίδα

Στην Εικ. 11 απεικονίζεται η ΑΡΧΙΚΗ σελίδα με την περιγραφή των πλήκτρων λειτουργίας και των πεδίων εμφάνισης. Η ΑΡΧΙΚΗ σελίδα μπορεί να διαμορφωθεί από το «Μενού ρυθμίσεων» και, συνεπώς, η εικόνα μπορεί να διαφέρει από την οθόνη που εμφανίζεται στη συσκευή σας μετά την πρώτη ενεργοποίηση.

Όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες από το «Μενού ρυθμίσεων» περιγράφονται στις επόμενες παραγράφους.



Εικ. 11 - Αρχική σελίδα

Με οδηγό την Εικ. 11 τα πεδία εμφάνισης και τα πλήκτρα λειτουργιών στην αρχική ΣΕΛΙΔΑ είναι:

	Περιγραφή
1	Πεδίο εμφάνισης τρέχουσας ημερομηνίας και ώρας. Τα δεδομένα ρυθμίζονται από την οθόνη «**Ημερομηνία και ώρα**» του μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.2.11)*.
2	Πεδίο εμφάνισης επιλεγμένου «Τρόπου άλεσης». Ο τύπος της άλεσης (Στάνταρ, Άμεση, Αυτόματη ή Προεπιλογή) επιλέγεται από την οθόνη «**Τρόπος λειτουργίας**» του μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.2.2)*.
3	Πλήκτρο «**Στατιστικά**». Επιτρέπει το άνοιγμα του παραθύρου με τις μετρήσεις του αριθμού των δόσεων της ημέρας και της εβδομάδας και του συνολικού αριθμού δόσεων από την πρώτη χρήση του δοσομετρικού μύλου. Για να κλείσει το παράθυρο «Στατιστικά» αρκεί να πιέστε πάλι το πλήκτρο λειτουργίας «Στατιστικά». Το πλήκτρο «Στατιστικά» εμφανίζεται μόνο αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία «Εμφάνιση στατιστικών» από το μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Πλήκτρο παροχής Μονής Δόσης**. Ενεργοποιεί την παροχή μονής δόσης καφέ με τους επιλεγμένους χρόνους στην οθόνη «Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης» *(§ 5.3.2.1)*. Η έναρξη της άλεσης διαφέρει αναλόγως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας *(§ 5.3.2.2)*.
5	Πεδίο μόνο εμφάνισης του επιλεγμένου χρόνου άλεσης για τη μονή δόση. Κατά τη διάρκεια της άλεσης, εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για την ολοκλήρωση της δόσης.
6	**Πλήκτρο παροχής Διπλής Δόσης**. Ενεργοποιεί την παροχή διπλής δόσης καφέ με τους επιλεγμένους χρόνους στην οθόνη «Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης» *(§ 5.3.2.1)*. Η έναρξη της άλεσης διαφέρει αναλόγως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας *(§ 5.3.2.2)*.
7	Πεδίο μόνο εμφάνισης του επιλεγμένου χρόνου άλεσης για τη διπλή δόση. Κατά τη διάρκεια της άλεσης, εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για την ολοκλήρωση της δόσης.
8	**Πλήκτρο Μη Αυτόματης Άλεσης**. Πλήκτρο συνεχούς πίεσης για τη μη αυτόματη παροχή καφέ. Η άλεση του καφέ, αν επιτρέπεται από τον επιλεγμένο «Τρόπο λειτουργίας» *(§ 5.3.2.2)*, αρχίζει πιέζοντας το πλήκτρο και συνεχίζεται έως ότου απελευθερωθεί.
9	**Πλήκτρο Μενού Ρυθμίσεων**. Επιτρέπει την πρόσβαση στο μενού των ρυθμίσεων *(§ 5.3.2)* μέσω του οποίου μπορείτε να αλλάξετε ποικίλες ρυθμίσεις και τον τρόπο χρήσης της συσκευής.
10	Πλήκτρο άμεσης πρόσβασης στη σελίδα «**Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης**». Επιτρέπει την απευθείας πρόσβαση στη σελίδα ρύθμισης των χρόνων παροχής των δόσεων *(§ 5.3.2.1)* παρακάμπτοντας το «Μενού ρυθμίσεων» *(§ 5.3.2)*
11	**Πλήκτρο παροχής Τριπλής Δόσης**. Ενεργοποιεί την παροχή τριπλής δόσης καφέ με τους επιλεγμένους χρόνους στην οθόνη «Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης» *(§ 5.3.2.1)*. Η έναρξη της άλεσης διαφέρει αναλόγως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας *(§ 5.3.2.2)*. Το πλήκτρο λειτουργίας εμφανίζεται μόνο αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία «Εμφάνιση τριπλής δόσης» από το μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.2.6)*.
12	Πεδίο μόνο εμφάνισης του επιλεγμένου χρόνου άλεσης για την τριπλή δόση. Κατά τη διάρκεια της άλεσης, εμφανίζει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για την ολοκλήρωση της δόσης.
13	Εικονίδιο ειδοποίησης. Εμφανίζεται μόνο όταν λήξει ο επιλεγμένος χρόνος από τη Fiorenzato για να επισημάνει την ανάγκη αντικατάστασης των μαχαιριών *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Μενού ρυθμίσεων

Από το «Μενού ρυθμίσεων» έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους και τις λειτουργίες του δοσομετρικού μύλου.

Για την πρόσβαση στο Μενού ρυθμίσεων, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο λειτουργίας που εμφανίζεται πάντα στο κάτω αριστερό τμήμα της οθόνης (βλ. Εικ. 11 αριθ. 9). Με την πίεση του πλήκτρου, η οθόνη εμφανίζει το μενού μέσω του οποίου μπορείτε να επιλέξετε την παράμετρο προς τροποποίηση ή/και τη λειτουργία προς ενεργοποίηση/απενεργοποίηση μετακινώντας προς τα κάτω τη λίστα με τις διαθέσιμες επιλογές, έως ότου εμφανιστεί το στοιχείο που σας ενδιαφέρει. Το μενού ρυθμίσεων περιέχει τα ακόλουθα στοιχεία:

Τεχνικές Ρυθμίσεις

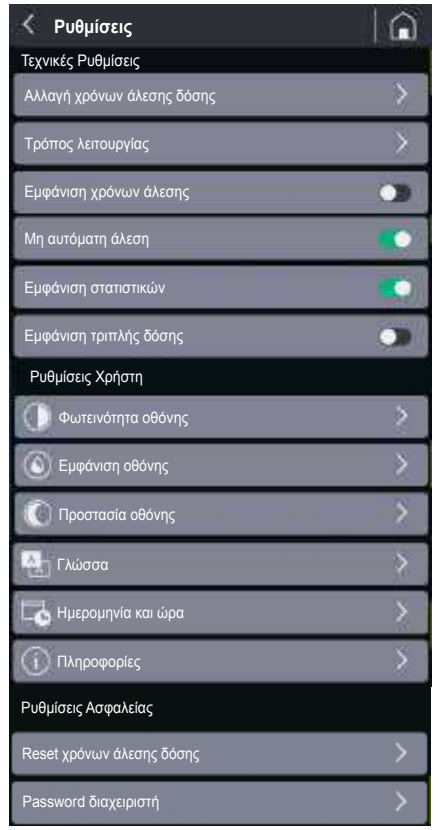
- Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης *(§ 5.3.2.1)*
- Τρόπος λειτουργίας *(§ 5.3.2.2)*
- Εμφάνιση χρόνων άλεσης *(§ 5.3.2.3)*
- Μη αυτόματη άλεση *(§ 5.3.2.4)*
- Εμφάνιση στατιστικών *(§ 5.3.2.5)*
- Εμφάνιση τριπλής δόσης *(§ 5.3.2.6)*

Ρυθμίσεις Χρήστη

- Φωτεινότητα οθόνης *(§ 5.3.2.7)*
- Εμφάνιση οθόνης *(§ 5.3.2.8)*
- Προστασία οθόνης *(§ 5.3.2.9)*
- Γλώσσα *(§ 5.3.2.10)*
- Ημερομηνία και ώρα *(§ 5.3.2.11)*
- Πληροφορίες *(§ 5.3.2.12)*

Ρυθμίσεις Ασφαλείας

- Reset χρόνων άλεσης δόσης *(§ 5.3.2.13)*
- Password διαχειριστή *(§ 5.3.2.14)*



Ορισμένα στοιχεία του μενού επιτρέπουν μόνο την ενεργοποίηση (ON) ή την απενεργοποίηση (OFF) της συγκεκριμένης λειτουργίας μέσω του ειδικού επιλογέα «», ενώ άλλα στοιχεία, που φέρουν το σύμβολο «» επιτρέπουν την πρόσβαση σε μια ειδική υποσελίδα για τη ρύθμιση/επιλογή της παραμέτρου. Πιέζοντας το πλήκτρο λειτουργίας «», (πάντα ορατό στο πάνω δεξιό τμήμα της οθόνης του μενού) επιτυγχάνεται η έξοδος από το μενού και η επιστροφή στην ΑΡΧΙΚΗ σελίδα. Ακολουθεί η περιγραφή των επιμέρους στοιχείων του μενού ρυθμίσεων.

5.3.2.1 Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης

Πιέζοντας το στοιχείο «Αλλαγή χρόνων άλεσης δόσης» στο μενού «Τεχνικές Ρυθμίσεις» ανοίγει η σελίδα ρύθμισης των χρόνων άλεσης για τη μονή, τη διπλή και την τριπλή δόση.

Σημείωση: Το πλήκτρο άλεσης τριπλής δόσης εμφανίζεται μόνο αν έχει ενεργοποιηθεί η επιλογή «Εμφάνιση τριπλής δόσης» στο μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.2.6)*.

Πιέστε τα πλήκτρα λειτουργιών + ή − για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους χρόνους παροχής.

Οι τροποποιημένες παράμετροι αποθηκεύονται αυτόματα με την έξοδο από τη σελίδα.



5.3.2.2 Τρόπος λειτουργίας

Επιλέγοντας το στοιχείο «Τρόπος λειτουργίας» από το μενού «Τεχνικές Ρυθμίσεις» ανοίγει η σελίδα ρύθμισης που επιτρέπει την ενεργοποίηση ενός εκ των τεσσάρων διαφορετικών τρόπων λειτουργίας του δοσομετρικού μύλου (Στάνταρ, Άμεση, Αυτόματη ή Προεπιλογή) επιλέγοντας απλώς την επιθυμητή λειτουργία.

Ο τρόπος λειτουργίας «Στάνταρ» είναι η προεπιλεγμένη λειτουργία μετά την πρώτη ενεργοποίηση της συσκευής. Η αλλαγή του τρόπου χρήσης από «Στάνταρ» σε «Αυτόματη», «Προεπιλογή» ή «Άμεση» (και αντιστρόφως) αποθηκεύεται στη μνήμη και μετά την απενεργοποίηση του δοσομετρικού μύλου.



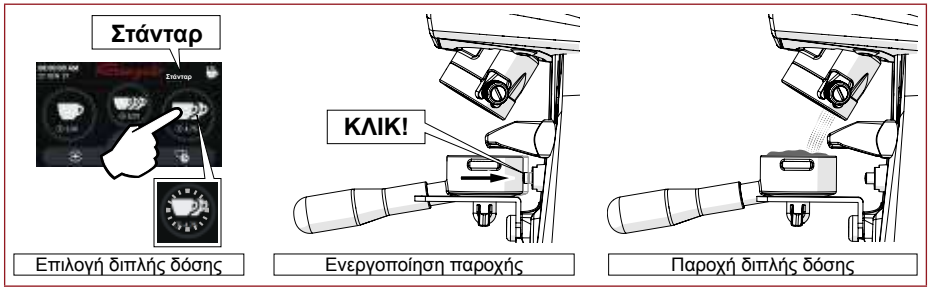
Ακολουθεί ένα παράδειγμα παροχής του καφέ ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

- **Λειτουργία «Στάνταρ»**

  Επιλέξτε την επιθυμητή δόση (μονή, διπλή ή τριπλή, αν έχει ενεργοποιηθεί) πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο λειτουργίας (βλ. Εικ. 11 αριθ. 4, 6 ή 11). Το εικονίδιο του πλήκτρου αρχίζει να αναβοσβήνει επισημαίνοντας την επιλογή του.

  Ξεκινήστε την άλεση πιέζοντας τον μικροδιακόπτη ενεργοποίησης με τη θήκη υποδοχής φίλτρου. Με την πίεση του μικροδιακόπτη, ο δοσομετρικός μύλος τίθεται σε λειτουργία για τον χρόνο άλεσης που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη δόση.

  Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **«Μη Αυτόματη Άλεση»** (βλ. Εικ. 11 αριθ. 8) για να ξεκινήσει η συνεχής άλεση. Η άλεση διακόπτεται αυτόματα απελευθερώνοντας το πλήκτρο.



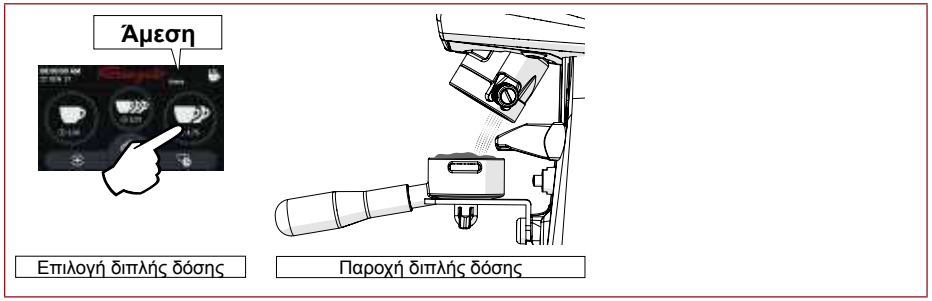
Εικ. 12 - Παροχή διπλής δόσης σε λειτουργία «Στάνταρ».

- **Λειτουργία «Άμεση»**

  Πιέστε το πλήκτρο μονής, διπλής ή τριπλής δόσης (βλ. Εικ. 11 αριθ. 4, 6 ή 11). Μετά την πίεση του πλήκτρου ξεκινάει αμέσως η άλεση της επιλεγμένης δόσης.

  Πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **«Μη Αυτόματη Άλεση»** (βλ. Εικ. 11 αριθ. 8) για να ξεκινήσει η συνεχής άλεση. Η άλεση διακόπτεται αυτόματα απελευθερώνοντας το πλήκτρο.

  Στη λειτουργία αυτή η χρήση του μικροδιακόπτη ενεργοποίησης είναι απενεργοποιημένη και όλα τα πλήκτρα επιλογής δόσης (βλ. Εικ. 11 αριθ. 4, 6, 8 και 11) είναι διαθέσιμα.

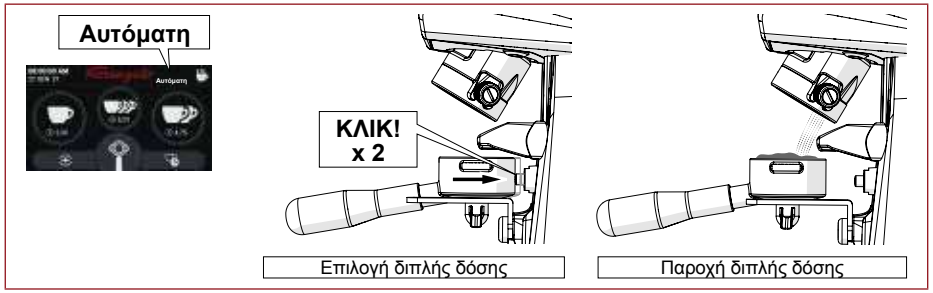


Εικ. 13 - Παροχή διπλής δόσης σε λειτουργία «Άμεση».

- **Λειτουργία «Αυτόματη»**

  Πιέστε μία φορά τον μικροδιακόπτη ενεργοποίησης με τη θήκη υποδοχής φίλτρου για να ξεκινήσει η άλεση μονής δόσης. Πιέστε διαδοχικά δύο φορές τον μικροδιακόπτη ενεργοποίησης για να ξεκινήσει η άλεση διπλής δόσης καφέ. Η παροχή τριπλής δόσης, αν έχει ενεργοποιηθεί, επιτυγχάνεται πιέζοντας τον μικροδιακόπτη ενεργοποίησης τρεις φορές διαδοχικά. Με την πίεση του μικροδιακόπτη, ο δοσομετρικός μύλος τίθεται σε λειτουργία για τον χρόνο άλεσης που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη δόση.

  Σε αυτή τη λειτουργία χρήσης η μη αυτόματη άλεση (βλ. Εικ. 11 αριθ. 8) και τα πλήκτρα επιλογής μονής, διπλής και τριπλής δόσης (βλ. Εικ. 11 αριθ. 4, 6 και 11) δεν είναι διαθέσιμα.

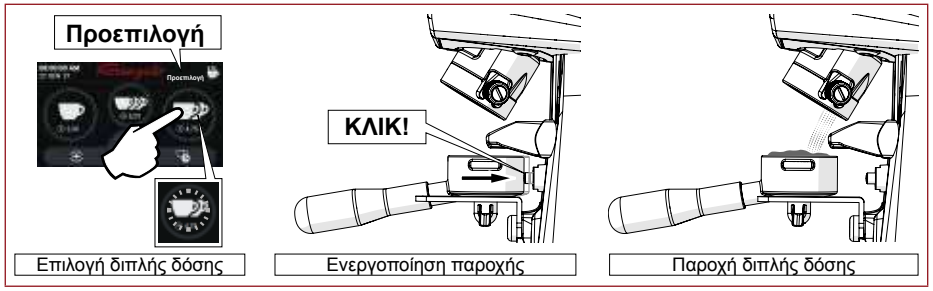


Εικ. 14 - Παροχή διπλής δόσης σε λειτουργία «Αυτόματη».

- **Λειτουργία «Προεπιλογή»**

  Επιλέξτε την επιθυμητή δόση (μονή, διπλή ή τριπλή, αν έχει ενεργοποιηθεί) πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο λειτουργίας (βλ. Εικ. 11 αριθ. 4, 6 ή 11). Μετά την επιλογή, το εικονίδιο του επιλεγμένου πλήκτρου αρχίζει να αναβοσβήνει επισημαίνοντας την επιλογή και παραμένει ενεργοποιημένο έως ότου επιλεχθεί διαφορετική δόση. Πιέστε τον μικροδιακόπτη ενεργοποίησης με τη θήκη υποδοχής φίλτρου (μία φορά) για να ξεκινήσει η άμεση της επιλεγμένης δόσης.

  Σε αυτή τη λειτουργία χρήσης η μη αυτόματη άλεση (βλ. Εικ. 11 αριθ. 8) είναι διαθέσιμη.



Εικ. 15 - Παράδειγμα παροχής διπλής δόσης σε λειτουργία «Προεπιλογή».

Ανεξάρτητα από τον επιλεγμένο τρόπο χρήσης:

- Κατά τη διάρκεια της άλεσης εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου για την ολοκλήρωση της επιλεγμένης δόσης (σε δευτερόλεπτα και δέκατα του δευτερολέπτου), μόνο αν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία «Εμφάνιση χρόνων άλεσης». Κατά τη διάρκεια της μη αυτόματης άλεσης η μέτρηση του χρόνου (αύξουσα) εμφανίζει τη διάρκεια της άλεσης.
- Μετά την ολοκλήρωση κάθε παροχής, ενημερώνονται οι μετρητές των στατιστικών (βλ. Εικ. 11 αριθ. 3). Στα στατιστικά η συνεχής άλεση (βλ. Εικ. 11 αριθ. 8) αντιστοιχεί σε αύξηση του αριθμού παροχών κατά μία μονάδα. Οι κύκλοι άλεσης αποθηκεύονται ακόμη και αν έχει απενεργοποιηθεί η λειτουργία «Εμφάνιση στατιστικών» από το μενού τεχνικών ρυθμίσεων.

5.3.2.3 Εμφάνιση χρόνων άλεσης

Όταν έχει ενεργοποιηθεί το στοιχείο «Εμφάνιση χρόνων άλεσης» από το μενού «Τεχνικές Ρυθμίσεις» (), στην ΑΡΧΙΚΗ οθόνη εμφανίζονται οι επιλεγμένοι χρόνοι για την άλεση των διαφόρων δόσεων.

Κατά τη διάρκεια της άλεσης, ο χρόνος της επιλεγμένης δόσης μετράει αντίστροφα έως το «0» (μηδέν) με την ολοκλήρωση της άλεσης. Σε περίπτωση μη αυτόματης άλεσης, ο χρόνος αυξάνεται μετρώντας τη διάρκεια της άλεσης.

Αν έχει απενεργοποιηθεί η επιλογή «Εμφάνιση χρόνων άλεσης» (), οι χρόνοι παροχής των δόσεων δεν εμφανίζονται στην ΑΡΧΙΚΗ οθόνη.



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με εμφάνιση των χρόνων άλεσης



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη χωρίς εμφάνιση των χρόνων άλεσης

5.3.2.4 Μη αυτόματη άλεση

Επιτρέπει την ενεργοποίηση ( ) ή απενεργοποίηση ( ) της λειτουργίας μη αυτόματης άλεσης.

Όταν η μη αυτόματη άλεση (Εικ. 11 αριθ. 8) είναι απενεργοποιημένη, το αντίστοιχο πλήκτρο λειτουργίας δεν είναι διαθέσιμο και εμφανίζεται με γκρι χρώμα.



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με απενεργοποιημένη μη αυτόματη άλεση

5.3.2.5 Εμφάνιση στατιστικών

Επιτρέπει την ενεργοποίηση ( ) ή απενεργοποίηση ( ) της εμφάνισης του πλήκτρου «Στατιστικά» στην ΑΡΧΙΚΗ οθόνη (βλ. Εικ. 11 αριθ. 3).

Σημείωση: Η μέτρηση των δόσεων που αλέθονται αυξάνεται και αποθηκεύεται στη μνήμη ακόμη και αν έχει απενεργοποιηθεί η λειτουργία «Εμφάνιση στατιστικών».



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με απενεργοποιημένο πλήκτρο «Στατιστικά»

5.3.2.6 Εμφάνιση τριπλής δόσης

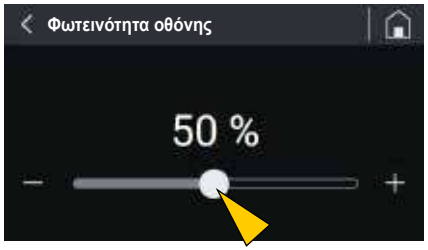
Επιτρέπει την ενεργοποίηση ( ) ή α[ενεργοποίηση ( ) της εμφάνισης και τη χρήσης του πλήκτρου λειτουργίας για παροχή τριπλής δόσης από την ΑΡΧΙΚΗ οθόνη.



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με πλήκτρο «Τριπλή δόση» απενεργοποιημένο

5.3.2.7 Φωτεινότητα οθόνης

Επιλέγοντας το στοιχείο «Φωτεινότητα οθόνης» ανοίγει η σελίδα που εμφανίζεται στην εικόνα, από την οποία μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα της οθόνης μετακινώντας τον κέρσορα ρύθμισης προς τα δεξιά (για αύξηση) ή προς τα αριστερά (για μείωση).



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με πλήκτρο «Τριπλή δόση» απενεργοποιημένο

5.3.2.8 Εμφάνιση οθόνης

Επιλέγοντας το στοιχείο «Εμφάνιση οθόνης» ανοίγει η σελίδα που εμφανίζεται στην εικόνα, από την οποία μπορείτε να επιλέξετε αν θα εμφανίζεται «Μαύρη» (Dark mode) ή «Λευκή» (Light mode) οθόνη.



Η διαφορετική εμφάνιση της οθόνης δεν προκαλεί μεταβολές στις άλλες επιλογές ή/και στις άλλες διαθέσιμες επιλογές.



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με «Μαύρη» εμφάνιση



ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με «Λευκή» εμφάνιση

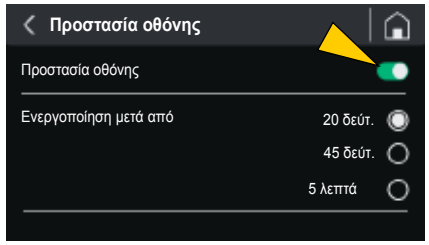
5.3.2.9 Προστασία οθόνης

Επιλέγοντας το στοιχείο «Προστασία οθόνης» ανοίγει η σελίδα που εμφανίζεται στην εικόνα, από την οποία μπορείτε να ενεργοποιήσετε ( ) ή να απενεργοποιήσετε ( ) τη σχετική λειτουργία και να επιλέξετε τον χρόνο αδράνειας για την ενεργοποίηση της προστασίας.

Η έναρξη της προστασίας οθόνης μπορεί να επιλεχθεί μετά από 20», 45» ή 5 λεπτά αδράνειας της συσκευής.

Όταν είναι ενεργοποιημένη η προστασία και παρέλθει ο επιλεγμένος χρόνος, η οθόνη τίθεται σε κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας εμφανίζοντας μόνο το λογότυπο του κατασκευαστή, την τρέχουσα ημερομηνία και την ώρα.

Για έξοδο από τη λειτουργία «προστασίας οθόνης» αρκεί να αγγίξετε την οθόνη.



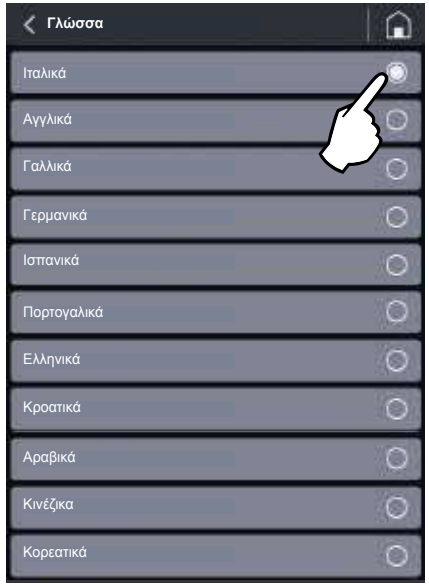
ΑΡΧΙΚΗ οθόνη με πλήκτρο «Τριπλή δόση» απενεργοποιημένο

5.3.2.10 Γλώσσα

Επιλέγοντας το στοιχείο «Γλώσσα» ανοίγει τη σελίδα από την οποία μπορείτε να επιλέξετε τη γλώσσα εμφάνισης των ενδείξεων του πίνακα. Μετά την επιλογή της επιθυμητής γλώσσας, όλα τα μενού και τα πλήκτρα λειτουργιών θα εμφανίζονται στην επιθυμητή γλώσσα.

Οι διαθέσιμες γλώσσες είναι:

- Ιταλικά
- Αγγλικά
- Γαλλικά
- Γερμανικά
- Ισπανικά
- Πορτογαλικά
- Ελληνικά
- Κροατικά
- Αραβικά
- Κινέζικα
- Κορεατικά



Επιλογή γλώσσας

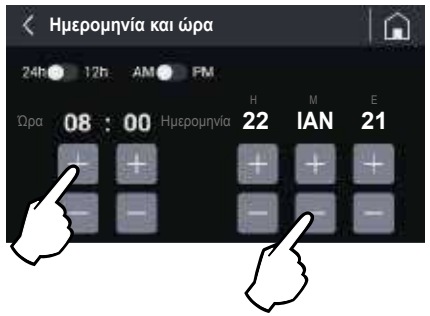
5.3.2.11 Ημερομηνία και ώρα

Το στοιχείο «Ημερομηνία και ώρα» επιτρέπει το άνοιγμα της σελίδας ρύθμισης της ημερομηνίας και της ώρας.

Μέσω των δύο επιλογέων ( ) η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί σε μορφή 24 ή 12 ωρών και, σε περίπτωση 12 ωρών, πρέπει να επιλέξετε ζώνη ώρας «ΠΜ» (προς μεσημβρίας) ή «ΜΜ» (μετά μεσημβρίας) έτσι ώστε το σύστημα να μπορεί να ενημερώνει σωστά την ημερομηνία μετά τα μεσάνυχτα.

Για να ρυθμίσετε την ώρα (ώρα και λεπτά) ή την ημερομηνία (ημέρα / μήνας / έτος) αρκεί να χρησιμοποιήσετε (με διαδοχικές ή συνεχή πίεση) τα πλήκτρα λειτουργιών ή .

Σημείωση: Η ρύθμιση αποθηκεύεται στη μνήμη σε πραγματικό χρόνο και συνεπώς, μετά την έξοδο από το μενού, η ΑΡΧΙΚΗ σελίδα εμφανίζει τη σωστή ημερομηνία και ώρα.

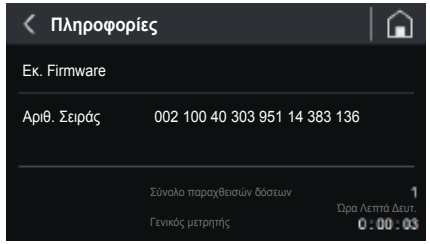


Ρύθμιση ημερομηνίας και ώρας

5.3.2.12 Πληροφορίες

Επιλέγοντας το στοιχείο «Πληροφορίες» στο μενού ρυθμίσεων ανοίγει η σελίδα που εμφανίζεται στην εικόνα, η οποία περιέχει:

- Την έκδοση του εγκατεστημένου λογισμικού του πίνακα,
- Τον αριθμό σειράς του πίνακα της συσκευής,
- Τον συνολικό αριθμό δόσεων που έχει παράγει η συσκευή από την πρώτη θέση σε λειτουργία,
- Τον γενικό μετρητή με τον συνολικό πραγματικό χρόνο λειτουργίας της συσκευής (χρόνος λειτουργίας του μοτέρ κίνησης μαχαιριών).



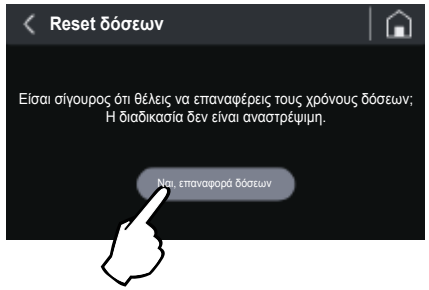
Σελίδα «Πληροφορίες»

5.3.2.13 Reset χρόνων άλεσης δόσης

Το στοιχείο «Reset χρόνων άλεσης δόσης» επιτρέπει την πρόσβαση στη σελίδα reset που εμφανίζεται στην εικόνα, από την οποία μπορείτε να επαναφέρεται τους χρόνους παροχής δόσεων που έχει επιλέξει ο χρήστης, αποκαθιστώντας τις εργοστασιακές παραμέτρους του κατασκευαστή.

Προσοχή: Η εντολή «Reset χρόνων άλεσης δόσης» δεν είναι αντιστρεπτή και προκαλεί την απώλεια των χρόνων παροχής που έχει επιλέξει ο χρήστης. Για να αποφεύγεται η ακούσια απώλεια των επιλεγμένων χρόνων, το σύστημα απαιτεί από τον χρήστη την επιβεβαίωση της ενέργειας με το πλήκτρο «ΝΑΙ, ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ» πριν επαναφέρει τους εργοστασιακούς χρόνους.

Επιστρέφοντας στο μενού [ ] ή ανοίγοντας την ΑΡΧΙΚΗ σελίδα [ ] χωρίς επιβεβαίωση του Reset, οι επιλεγμένοι χρόνοι του χρήστη διατηρούνται στη μνήμη.



Reset χρόνων άλεσης δόσης

5.3.2.14 Password διαχειριστή

Επιλέγοντας το στοιχείο «Password διαχειριστή» (τελευταίο στοιχείο στο «Μενού Ρυθμίσεων») ανοίγει η σελίδα αναγνώρισης που εμφανίζεται στην εικόνα, η οποία επιτρέπει μόνο στους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς την είσοδο στις σελίδες περιορισμένης πρόσβασης για ειδικές ρυθμίσεις και λειτουργίες αρχικοποίησης της συσκευής.

Σημείωση: Το αριθμητικό password αναγνώρισης δεν παρέχεται στον τελικό χρήστη, αλλά μόνο στους εξειδικευμένους τεχνικούς του κατασκευαστή και στους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους του.



Αναγνώριση για είσοδο σε σελίδες προστατευόμενες από password

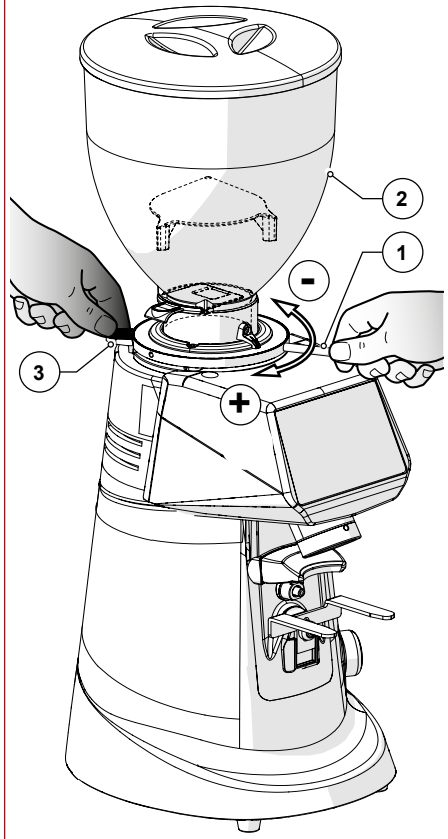
5.4 Ρύθμιση βαθμού άλεσης

Για να ρυθμίσετε τον βαθμό άλεσης, γυρίστε τον δακτύλιο ρύθμισης (αριθ. 1) κάτω από τη χοάνη (αριθ. 2).

Για πιο χοντροκομμένο καφέ:

- Πιέστε και κρατήστε πατημένο τον μοχλό ασφάλισης του δακτυλίου (αριθ. 3),
- Γυρίστε τον δακτύλιο δεξιόστροφα για πιο χοντροκομμένο καφέ,
- Γυρίστε τον δακτύλιο αριστερόστροφα για πιο ψιλοκομμένο καφέ,
- Μετά τη ρύθμιση, ελευθερώστε τον μοχλό (αριθ. 3) για να ασφαλίσει πάλι ο δακτύλιος.

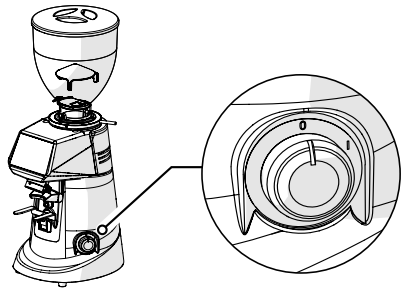
Η ρύθμιση πρέπει να γίνει με το μοτέρ σε λειτουργία. Συνιστάται να αλέσετε μικρές ποσότητες καφέ για να διαπιστώσετε οπτικά τον βαθμό άλεσης.



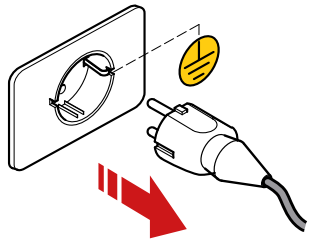
6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ

6.1 Τακτική συντήρηση

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση τακτικής συντήρησης στον δοσομετρικό μύλο, αποσυνδέστε τον από την ηλεκτρική τροφοδοσία γυρίζοντας στη θέση «O» (OFF) τον διακόπτη (Εικ. 16) και αποσυνδέοντας το φις του καλωδίου από την πρίζα (Εικ. 17).



Εικ. 16



Εικ. 17

Όλες οι επεμβάσεις τακτικής συντήρησης της συσκευής συνοψίζονται στον πίνακα που ακολουθεί.

Η Fiorenzato M.C. S.r.l. συνιστά στους πελάτες της τη σχολαστική εκτέλεση των επεμβάσεων αυτών με τη συνιστώμενη συχνότητα και σύμφωνα με τις οδηγίες.

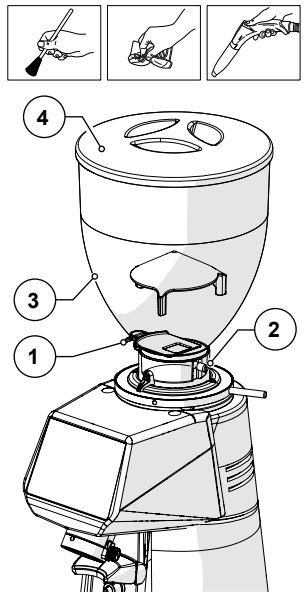
ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ			
Συχνότητα	**Τύπος επέμβασης**	**Υπεύθυνος**	**Παρ.**
Τέλος βάρδιας	Επιμελής καθαρισμός της συσκευής	Χρήστης	6.1.1
Τέλος βάρδιας	Έλεγχος κατάστασης ηλεκτρικού καλωδίου	Χρήστης	6.1.2
Ανά μήνα	Βαθύς καθαρισμός μαχαιριών	Χρήστης	6.1.3
Όταν χρειάζεται	Θέση Δοσομετρικού Μύλου εκτός λειτουργίας	Χρήστης	6.1.4
Στη λήξη του επιλεγμένου διαστήματος (επισημαίνεται στην ΑΡΧΙΚΗ σελίδα με την εμφάνιση του εικονιδίου «⏻» αριστερά από το λογότυπο).	Αντικατάσταση μαχαιριών	Εξειδικευμένος χειριστής ή τεχνικός	6.1.5

6.1.1 Καθαρισμός συσκευής

ΤΕΛΟΣ ΒΑΡΔΙΑΣ: καθαρίστε επιμελώς τη συσκευή.

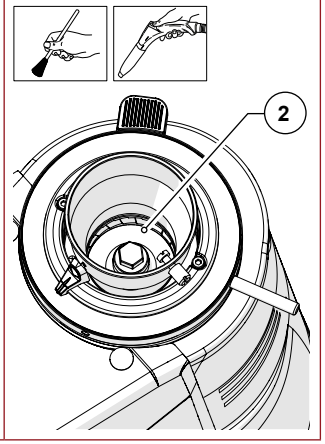
- Κλείστε το κλείστρο (αριθ. 1), λασκάρετε τη βίδα στερέωσης (αριθ. 2) και αφαιρέστε τη χοάνη (αριθ. 3) από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το καπάκι (αριθ. 4) από τη χοάνη και αδειάστε τους κόκκους καφέ από το εσωτερικό της. Συνιστάται να ρίχνετε τον καφέ στο σακουλάκι της συσκευασίας του και να το κλείνετε ερμητικά για να διατηρεί το άρωμά του.
- Καθαρίστε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες της χοάνης με ζεστό νερό και απολιπαντικό καθαριστικό ουδέτερου PH χωρίς άρωμα που είναι κατάλληλο για τρόφιμα. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή/και καθαριστικά σε σκόνη που μπορούν να χαράξουν τις επιφάνειες της χοάνης.
- Σκουπίστε καλά τις πλυμένες επιφάνειες με μαλακό και στεγνό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η χοάνη δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

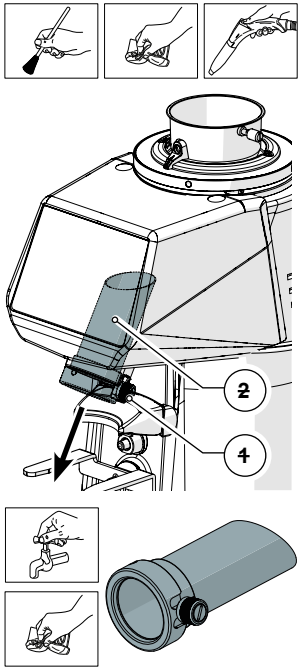


- Με ένα μαλακό πινέλο (καθαρό και στείρο) και ένα ηλεκτρικό σκουπάκι, αφαιρέστε τους κόκκους και τα υπολείμματα σκόνης καφέ από τον θάλαμο άλεσης (αριθ. 1).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε νερό ή/και καθαριστικά για τον θάλαμο άλεσης και τα μαχαίρια.



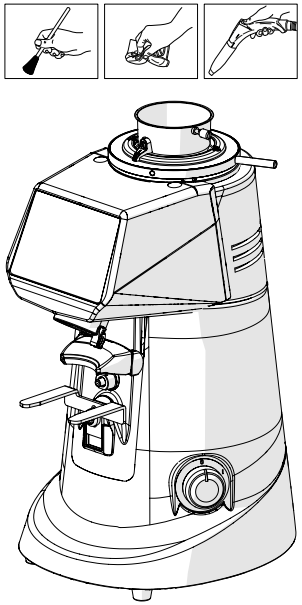
- Λασκάρετε τη βίδα στερέωσης (αριθ. 1) και αφαιρέστε τον σωλήνα εξαγωγής καφέ (αριθ. 2) από τη θέση του.
- Πλύνετε τον σωλήνα με ζεστό νερό και απολιπαντικό καθαριστικό προϊόν ουδέτερου PH χωρίς άρωμα που είναι κατάλληλο για τρόφιμα.
- Σκουπίστε με ένα καθαρό πανί.
- Με ένα ηλεκτρικό σκουπάκι και ένα στεγνό πανί, καθαρίστε την υποδοχή του σωλήνα εξαγωγής από τα υπολείμματα σκόνης καφέ.



- Ο εξωτερικός καθαρισμός του σώματος της μηχανής πρέπει να γίνεται με μαλακό πανί και προϊόντα κατάλληλα για τρόφιμα.

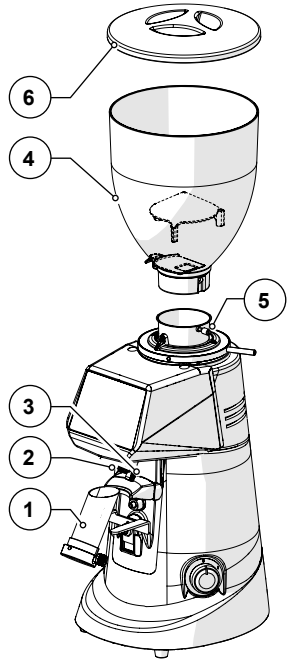
ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή/και καθαριστικά σε σκόνη που μπορούν να χαράξουν τις εξωτερικές επιφάνειες της μηχανής.

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



- Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε στη μηχανή τον σωλήνα εξαγωγής (αριθ. 1) στην υποδοχή του (αριθ. 2) και στερεώστε τον σφίγγοντας τη βίδα (αριθ. 3).
- Τοποθετήστε τη χοάνη (αριθ. 4) και στερεώστε τη με τη βίδα (αριθ. 5).
- Κλείστε τη χοάνη με το καπάκι της (αριθ. 6).

Η μηχανή είναι έτοιμη για να χρησιμοποιηθεί εκ νέου, συνδέοντας την τροφοδοσία και γεμίζοντας τη χοάνη με καφέ.

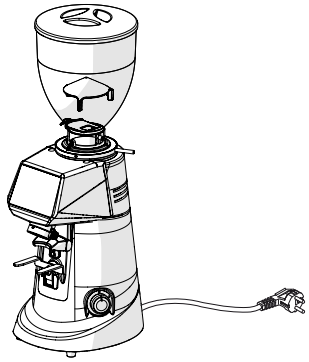


6.1.2 Έλεγχος κατάστασης ηλεκτρικού καλωδίου

ΤΕΛΟΣ ΒΑΡΔΙΑΣ: έλεγχος ηλεκτρικού καλωδίου.

- Με το καλώδιο αποσυνδεδεμένο από την πρίζα του ρεύματος, ελέγξτε οπτικά και με την αφή για να βεβαιωθείτε ότι ο μανδύας προστασίας είναι ανέπαφος, οι αγωγοί δεν έχουν αποκαλυφθεί και το φις δεν είναι ελαττωματικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Σε περίπτωση που διαπιστώσετε ελαττώματα στο ηλεκτρικό καλώδιο, φροντίστε για την αντικατάστασή του με καλώδιο ίδιων χαρακτηριστικών.

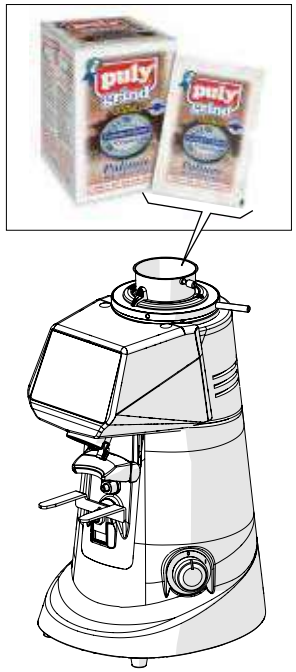


6.1.3 Βαθύς καθαρισμός μαχαιριών

ΑΝΑ ΜΗΝΑ: καθαρίστε επιμελώς τα μαχαίρια

Ο βαθύς καθαρισμός των μαχαιριών πρέπει να γίνεται μια φορά τον μήνα (ή όταν χρειάζεται), χρησιμοποιώντας ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό δοσομετρικών μύλων που κυκλοφορούν στην αγορά (π.χ. καθαριστικό PULY GRIND για μύλους καφέ).

- Ο βαθύς καθαρισμός πρέπει να γίνεται στο τέλος του καθαρισμού τέλους βάρδιας, με τη μηχανή χωρίς καφέ και χωρίς τη χοάνη τροφοδοσίας.
- Ο καθαρισμός των μαχαιριών επιτυγχάνεται ρίχνοντας στον (εντελώς άδειο) θάλαμο άλεσης μια δόση προϊόντος και ενεργοποιώντας την άλεση. Κατά τη διάρκεια της άλεσης, το προϊόν (σε κόκκους ή κρυστάλλους) αναγεννά τα μαχαίρια αφαιρώντας πλήρως από την επιφάνειά τους όλες τις επικαθήσεις καφέ, άλατα, μύκητες και λίπη, απορροφώντας το λάδι και καταστρέφοντας την ταγκάδα χωρίς να αφήνει υπολείμματα.
- Με τον τρόπο αυτό, η αναγέννηση επιτυγχάνεται χωρίς να αφαιρεθούν τα μαχαίρια και χωρίς να αλλάζει η επιλεγμένη θέση άλεσης.

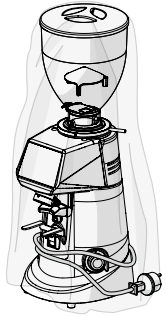


6.1.4 Θέση δοσομετρικού μύλου εκτός λειτουργίας

Αν η μηχανή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα (π.χ. γιορτές, διακοπές κ.λπ.), συνιστάται η εκτέλεση των ακόλουθων επεμβάσεων καθαρισμού για να διατηρηθεί σε καλή κατάσταση και να αποφευχθούν ενδεχόμενα προβλήματα κατά την επανεκκίνηση.

ΟΤΑΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ: καθαρισμός και θέση εκτός λειτουργίας της μηχανής.

- Καθαρίστε επιμελώς τον δοσομετρικό μύλος σύμφωνα με τις οδηγίες της παρ. 6.1.1.
- Καθαρίστε σε βάθος τα μαχαίρια σύμφωνα με τις οδηγίες της παρ. 6.1.3.
- Αποσυνδέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα του ρεύματος.
- Καλύψτε τη μηχανή με ένα πανί για να αποφύγετε τη συσσώρευση σκόνης και βρωμιάς.



6.1.5 Αντικατάσταση μαχαιριών

Ο προγραμματισμένος χρόνος για την αντικατάσταση των μαχαιριών έχει επιλεχθεί από τη Fiorenzato M.C. S.r.l. ανάλογα με τον τύπο των μαχαιριών και το μοντέλο του μύλου.

Με τη λήξη του επιλεγμένου χρόνου από τον κατασκευαστή, εμφανίζεται στην οθόνη το εικονίδιο ειδοποίησης «» που επισημαίνει την ανάγκη αντικατάστασης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η αντικατάσταση των μαχαιριών πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο χειριστή ή να ανατεθεί σε εξουσιοδοτημένο τεχνικό, χρησιμοποιώντας γνήσια ανταλλακτικά.

6.2 Έκτακτη συντήρηση

Για τον δοσομετρικό μύλο δεν προβλέπονται προγραμματισμένες επεμβάσεις έκτακτης συντήρησης. Ωστόσο, σε περίπτωση βλαβών ή/και κακής λειτουργίας που δεν προβλέπονται στο κεφάλαιο «7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ», αποφύγετε τις επεμβάσεις στη συσκευή με δική σας πρωτοβουλία και ενημερώστε τον τοπικό αντιπρόσωπο για να επικοινωνήσει με το Σέρβις της Fiorenzato M.C. S.r.l. με σκοπό την επίλυση του προβλήματος.

7 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ

Στον πίνακα παρουσιάζονται τα πιθανά προβλήματα που μπορούν να θέσουν εκτός λειτουργίας ή να προκαλέσουν ανώμαλη λειτουργία του δοσομετρικού μύλου. Για κάθε πρόβλημα παρατίθενται η πιθανή αιτία που το προκαλεί και οι αναγκαίες ενέργειες για την αποκατάσταση της σωστής λειτουργίας της συσκευής.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο μύλος δεν ενεργοποιείται	Διακοπή τροφοδοσίας.	• Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «I» (ON) • Βεβαιωθείτε ότι ο αυτόματος διακόπτης πριν από την πρίζα (αν υπάρχει) βρίσκεται σε θέση ON. • Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι καλή κατάσταση και σωστά συνδεδεμένο στην ηλεκτρική πρίζα του χώρου χρήσης.
Οι κόκκοι του καφέ δεν κατεβαίνουν από τη χοάνη τροφοδοσίας.	Κλείστρο κλειστό.	• Ανοίξτε το κλείστρο.
Με την ενεργοποίηση, το σύστημα χάνει τις προηγούμενες ρυθμίσεις.	Εφεδρική μπαταρία της μηχανής άδεια.	• Απευθυνθείτε στο Σέρβις για την αντικατάσταση της εφεδρικής μπαταρίας.
Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο «  » συνοδευόμενο από μήνυμα Συναγερμού για την αντικατάσταση των μαχαιριών	Τα μαχαίρια έχουν συμπληρώσει το όριο των ωρών λειτουργίας που έχει επιλέξει ο κατασκευαστής και, συνεπώς, πρέπει να προγραμματίσετε την αντικατάστασή τους.	• Μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση του μύλου έως ότου συμπληρωθεί το επιλεγμένο χρονικό όριο. Όταν συμπληρωθεί το όριο, για να διασφαλίσετε τη σωστή λειτουργία της μηχανής, πρέπει να αντικαταστήσετε τα μαχαίρια σύμφωνα με τις οδηγίες της παρ, 6.1.5. • Μετά την αντικατάσταση, ο εξειδικευμένος τεχνικός μηδενίζει τον μετρητή του χρόνου λειτουργίας των μαχαιριών.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μοτέρ διακόπτει την άλεση.	Επέμβαση θερμικής ασφάλειας προστασίας του μοτέρ λόγω εμπλοκής του συστήματος άλεσης από αντικείμενα ή ξένα σώματα στα μαχαίρια.	• Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσει καλά. • Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. • Κλείστε το κλείστρο και αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας. • Καθαρίστε τον θάλαμο άλεσης και αφαιρέστε ενδεχόμενα ξένα σώματα. • Συναρμολογήστε τη συσκευή και ξεκινήστε έναν κύκλο άλεσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αν το πρόβλημα παραμένει και μετά την εκτέλεση των συνιστώμενων ενεργειών ή αν παρουσιαστούν προβλήματα λειτουργίας που δεν προβλέπονται στον πίνακα, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο για να επικοινωνήσει με το Σέρβις της Fiorenzato M.C. S.r.l.ή να αναθέσει την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο τεχνικό.

8 ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ ΓΝΗΣΙΩΝ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

Σε περίπτωση που καταστεί αναγκαία η αντικατάσταση ελαττωματικών εξαρτημάτων του δοσομετρικού μύλου (π.χ. μαχαίρια) ο τελικός χρήστης (π.χ. ιδιοκτήτης μπαρ/εστιατορίου κ.λπ.) πρέπει να επικοινωνήσει με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Fiorenzato M.C. S.r.l. και να δηλώσει το μοντέλο του δοσομετρικού μύλου του με σκοπό τον εντοπισμό, την παραγγελία και τη διάθεση των γνήσιων ανταλλακτικών. Μόνο οι τοπικοί αντιπρόσωποι έχουν δικαίωμα εγγραφής στην ιστοσελίδα της εταιρείας για την παραγγελία γνήσιων ανταλλακτικών.

Για να παραγγείλουν τα ανταλλακτικά οι τοπικοί αντιπρόσωποι:

- Πρέπει να επισκεφθούν την ιστοσελίδα www.fiorenzato.com, και να επιλέξουν το μοντέλο δοσομετρικού μύλου που δηλώνει ο τελικός χρήστης στην ενότητα των ανταλλακτικών.
- Να επισκεφθούν το τμήμα περιορισμένης πρόσβασης εισάγοντας τους κωδικούς τους στην ειδική φόρμα (για την πρώτη πρόσβαση απαιτείται εγγραφή με την εισαγωγή των στοιχείων αναγνώρισης).
- Να επιλέξουν τα αναγκαία ανταλλακτικά από τους αναλυτικούς πίνακες του προϊόντος.
- Να ακολουθήσουν την καθοδηγούμενη διαδικασία για συμπλήρωση της παραγγελίας και αποστολή στη Fiorenzato M.C. S.r.l..
- Το προσωπικό της Fiorenzato M.C. S.r.l. που χρεώνεται με την παραγγελία θα επικοινωνήσει με τον τοπικό αντιπρόσωπο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Υπενθυμίζεται ότι οι επεμβάσεις αντικατάστασης των μαχαιριών και γενικότερα όλων των εσωτερικών οργάνων του δοσομετρικού μύλου πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η Fiorenzato M.C. S.r.l. δεν είναι υπεύθυνη για ενδεχόμενα ατυχήματα ή/και βλάβες στη συσκευή που οφείλονται στην αντικατάσταση εξαρτημάτων με μη γνήσια ανταλλακτικά ή από μη εξειδικευμένο προσωπικό.

9 ΔΙΑΘΕΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κάθε χώρα έχει διαφορετικούς νόμους σχετικά με την απόρριψη ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων και, ως εκ τούτου, πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις των συγκεκριμένων νόμων και κανονισμών για τη διάθεσή τους.

- Σε περίπτωση που η ετικέτα της συσκευής φέρει το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων που φαίνεται 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, συνεπώς, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να διατίθεται χωριστά από τα οικιακά απόβλητα.
- Η συσκευή θα πρέπει συνεπώς να παραδοθεί δωρεάν σε κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή να επιστραφεί στο κατάστημα πώλησης κατά την αγορά νέας αντίστοιχης συσκευής.
- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη μεταφορά της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της σε κατάλληλες εγκαταστάσεις συλλογής, επί ποινή των κυρώσεων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία για τα απόβλητα. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για τη μετέπειτα παράδοση της αποσυρθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον διάθεση, συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία και προωθεί την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένο το προϊόν. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων ή με το κατάστημα αγοράς του προϊόντος. Οι παραγωγοί και οι εισαγωγείς εκπληρώνουν τις υποχρεώσεις τους για την ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον διάθεση, είτε άμεσα είτε συμμετέχοντας σε ένα συλλογικό σύστημα.

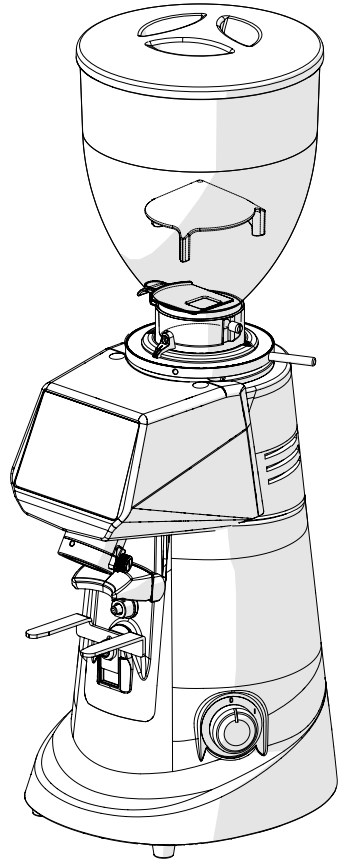


Elektronikus adagolós kávédaráló

Fiorenzato

HU

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Telepítési, használati és karbantartási kézikönyv

Első használat előtt olvassa el körültekintően az utasításokat.

CE

EREDETI UTASÍTÁSOK FORDÍTÁSA

Rev_00 Ed_03/2022

1 ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK 5

1.1 Általános információk a kézikönyvről és a kézikönyv tanulmányozásáról 5
1.2 A kézikönyvben használt szimbólumok 5
1.3 Vásárlóra vonatkozó figyelmeztetések 6
1.4 A gyártó elérhetőségei 6
1.5 Beavatkozásra vonatkozó utasítások 6
1.6 Garancia 7
1.7 Alkalmazott irányelvek 7

2 AZONOSÍTÓ ADATOK ÉS MŰSZAKI JELLEMZŐK 8

2.1 Bevezetés 8
2.2 Készülék azonosítás 8
2.3 Az adagolós kávédaráló fő részeinek azonosítása 9
2.4 Felhasználási terület 10
2.5 ON DEMAND sorozat modelljei és műszaki jellemzői 10
2.6 Zaj 12

3 BIZTONSÁG 12

3.1 Általános információk 12
3.2 Észszerűen elkerülhető nem megfelelő használat 12
3.3 Figyelmeztetések a helyes és biztonságos használatával kapcsolatosan 13
3.4 Biztonsági berendezések az adagolós kávédarálón 14
3.5 Fennmaradó kockázatok 15
3.6 Figyelmeztető címkék a gépen 16

4 TELEPÍTÉS 16

4.1 Tárolás 16
4.2 A telepítési pont kiválasztása 17
4.3 A készülék kicsomagolása és mozgatása 17
4.4 Telepítés, elektromos hálózatra való bekötés 18

5 AZ ADAGOLÓS KÁVÉDARÁLÓ HASZNÁLATA 19

5.1 Az adagolós kávédaráló előkészítése 19
5.2 A gép vezérlői 20
5.2.1 Főkapcsoló 20
5.2.2 Aktiváló mikrokapcsoló 20
5.3 Kezelőpanel 21
5.3.1 Kezdőlap 21
5.3.2 Beállítások menü 23
5.3.2.1 Adagolási idő módosítás 24
5.3.2.2 Működési módok 24
5.3.2.3 Őrlési idők megjelenítése 27

5.3.2.4 Manuális őrlés 28
5.3.2.5 Statisztikák megjelenítése 28
5.3.2.6 Tripla adag megjelenítése 28
5.3.2.7 Kijelző megvilágítás 29
5.3.2.8 Képernyő megjelenése 29
5.3.2.9 Képernyőkímélő 30
5.3.2.10 Nyelv 30
5.3.2.11 Dátum és idő 31
5.3.2.12 Információk 31
5.3.2.13 Adagolási idő visszaállítása 32
5.3.2.14 Rendszergazda jelszó 32
5.4 Őrlési fokozat beállítása 33

6 AZ ADAGOLÓS KÁVÉDARÁLÓ KARBANTARTÁSA 34

6.1 Rendes karbantartás 34
6.1.1 A készülék tisztítása 35
6.1.2 Tápkábel ellenőrzése 37
6.1.3 Őrlők finom tisztítása 38
6.1.4 Az adagolós kávédaráló alaphelyzetbe állítása 38
6.1.5 Őrlők cseréje 39
6.2 Rendkívüli karbantartás 39

7 RENDELLENESSÉGEK - OKOK - MEGOLDÁSOK 40

8 CSEREALKATRÉSZ KÉRELEM 42

9 ÁRTALMATLANÍTÁS 43

1 ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

1.1 Általános információk a kézikönyvről és a kézikönyv tanulmányozásáról

Olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót, mielőtt üzembe helyezi és első alkalommal használja a Fiorenzato M.C. S.r.l. elektronikus adagolós kávédarálóját

Ez a használati útmutató a 2006/42/EK irányelv rendelkezéseivel összhangban készült, és minden hasznos információt tartalmaz a végfelhasználó számára a Fiorenzato M.C. S.r.l. által gyártott elektronikus adagolós kávédaráló telepítéséhez, beállításához és használatához.

Ennek a kézikönyvnek a tartalmát teljes egészében el kell olvasni és meg kell érteni a adagolós kávédaráló üzembe helyezése és használata előtt, és jó állapotban kell tárolni és karbantartani, hogy a későbbiekben megtekinthető legyen.

A jelen dokumentációban található képek, adatok, szövegek és leírások a Fiorenzato M.C. S.r.l. tulajdonát képezik és tükrözik a gép legkorszerűbb állapotát a forgalomba hozatal időpontjában.

A Fiorenzato M.C. S.r.l. vállalat folyamatosan új megoldásokat keres termékei fejlesztésére, ezért fenntartja a jogot, hogy idővel változtatásokat hajtson végre az adagolós kávédarálón és annak dokumentációjában anélkül, hogy a már eladott termékeket nem megfelelőnek és/vagy elavultnak tekintené.

A kézikönyv elolvasását egy általános tárgymutató segíti, amely megkönnyíti a téma azonosítását, valamint egy sor információs szimbólum, amelyek saját biztonsága és az adagolós kávédaráló helyes használata érdekében felhívják a felhasználó figyelmét a különösen érdekes tartalomra.

1.2 A kézikönyvben használt szimbólumok

FIGYELMEZTETÉS - MEGJEGYZÉS! Figyelmeztetést vagy fontos megjegyzést jelez bizonyos funkciókkal és/vagy a felhasználó számára hasznos információkkal kapcsolatban. Ügyeljen az ezzel a szimbólummal jelölt bekezdésekre.

VESZÉLY ÁLTALÁNOS - FIGYELEM! Jelzés általános veszélyről. Az ezzel a szimbólummal jelölt szöveg azt jelzi, hogy a mellékelt utasítások figyelmen kívül hagyása a gép károsodását és/vagy a felhasználó sérülésének kockázatát okozhatja.

FESZÜLTSÉG ALATT BERENDEZÉS - FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal jelölt szöveg az áramütés lehetséges veszélyére utal. Ügyeljen a megadott utasításokra.

FELHATALMAZOTT TECHNIKUSOK ÁLTAL ELVÉGZENDŐ MŰVELET Az ezzel a szimbólummal jelölt szöveg azt jelzi, hogy a leírt műveletet szakképzett technikusnak kell elvégeznie (műszaki segítség).

1.3 Vásárlóra vonatkozó figyelmeztetések

Ez a kézikönyv, akárcsak az EK-megfelelőségi nyilatkozat, az Ön adagolós kávédaráló-jának szerves részét képezi, ezért gondosan kell kezelni és tárolni, minden felhasználó számára elérhetővé kell tenni, áthelyezés vagy harmadik fél részére történő továbbadás esetén a gépet kell kísérnie.



A dokumentáció elvesztése és/vagy megrongálódása esetén a gyártótól kérhet másolatot a hátlapon feltüntetett kézikönyvkód feltüntetésével.

Mielőtt egy másik felhasználó számára engedélyezné az adagolós kávédaráló használatát, győződjön meg arról, hogy elolvasta és megértette a kézikönyv tartalmát.

A kezelési útmutató minden olyan utasítást és használati eljárást tartalmaz, amelyek megfelelő betartása esetén biztonságos működést tesz lehetővé anélkül, hogy kárt okozna önmagában és a gépben.



A vásárló kötelessége, hogy a használatáért felelős személyzetet megfelelő képzésben részesítse az adagolós kávédaráló használatáról és karbantartásáról.



A vásárló és az adagolós kávédaráló minden felhasználója köteles gondosan betartani az ebben a kézikönyvben található specifikus figyelmeztetéseket.

1.4 A gyártó elérhetőségei

Bármilyen pontosításért kérjük, forduljon a Fiorenzato M.C. S.r.l. vállalathoz alábbi címen:

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 Beavatkozásra vonatkozó utasítások

A géppel kapcsolatos műszaki segítségért a felhasználónak feltétlenül kapcsolatba kell lépnie azzal a kereskedővel, akitől a berendezést vásárolta. Az adagolós kávédaráló használatával és/vagy karbantartásával kapcsolatos további információkért vagy felvilágosításért a **Fiorenzato M.C. S.r.l.** továbbra is elérhető, és a fent felsorolt címeken érhető el.

1.6 Garancia

A Fiorenzato M.C. S.r.l. az általa kiállított eladási számla keltétől számított 24 hónap garanciát vállal Fiorenzato M.C. S.r.l. termékeire.

A gyártó vállalja, hogy a jótállási idő alatt a gyártási hibából eredően hibás alkatrészeket és/vagy alkatrészeket ingyenesen megjavítja vagy kicseréli.

A termékre vonatkozó garancia érvényét veszti, ha:

- A kézikönyvben található figyelmeztetéseket/utasításokat nem vették figyelembe.
- A szokásos karbantartási és géptisztítási műveleteket nem olyan felhasználó végezte, aki megfelelően eligazította a végrehajtás helyes módját.
- A javításokat szakképzetlen vagy a gyártó által nem felhatalmazott személyekre bízták.
- A terméket a jelen kézikönyvben meghatározottaktól eltérő célokra használják.
- Bármilyen csere nem eredeti cserealkatrészek felhasználásával történt, kérjük, vegye figyelembe, hogy a nem eredeti alkatrészekkel történő csere a garancia elvesztése mellett a készülékhez mellékelt „Megfelelőségi nyilatkozatot” is érvényteleníti.
- A garancia érvényét veszti a készülékben okozott károk esetén: hanyagság, beszerelés és/vagy a jelen kézikönyvben foglaltaknak nem megfelelő használat, nem megfelelő karbantartás (tisztítás), villámcsapás és légköri jelenségek által okozott károk, nem megfelelő tápellátás, túlfeszültség, ill. túláramok.

1.7 Alkalmazott irányelvek

Az összes Fiorenzato M.C. S.r.l. által gyártott adagolós kávédarálót a következő közösségi irányelvek alapvető követelményeinek megfelelően tervezték és gyártották:

- 2006/42/EK [*Gépekről szóló irányelv*].
- 2014/35/EU [*Alacsony feszültség irányelve*].
- 2014/30/EU [*Elektromágneses kompatibilitás irányelve*].
- 2011/65/EU [*RoHS irányelv*].
- 2015/863/EU [*Felhatalmazáson alapuló RoHS 2015/863/EU irányelv*].
- 2012/19/EU [*RAEE irányelv*].

2 AZONOSÍTÓ ADATOK ÉS MŰSZAKI JELLEMZŐK

2.1 Bevezetés

A kávéfőzés művészet, és titkainak teljes megismeréséhez pontos szabályokat kell betartani. A tökéletes espresso kávé elkészítésének formulája valójában nagyon összetett, és a berendezés által végzett rész rendkívül fontos. Az optimális siker és a vitathatatlan minőség érdekében három elemet kell helyesen kombinálni:

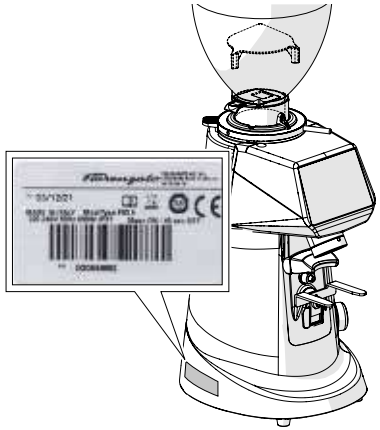
- Finom elegy.
- A rendelkezésre álló berendezések megfelelő használata.
- A kávé készítőjének bölcs képessége és professzionalizmusa. A jó kávé élvezetéhez a közhiedelemmel ellentétben nem elég csak egy adott keveréket kiválasztani.

A kezelő tapasztalata és készsége az ital elkészítésének megfelelő eljárásai követésében és a megfelelő gépek használatában jelentősen hozzájárul egy kis remekmű létrehozásához. Ezért tulajdonítanak nagy jelentőséget a szakemberek az eszpresszógépnek és az adagolós kávédarálónak. Ezeknek az eszközöknek a megfelelő ismerete, tökéletes működésben tartása és a bennük rejlő lehetőségek teljes kihasználása a kávé igazi mestereihez tartozik. A jó eszpresszó minősége egy sor műveletből adódik, amelyek között az őrlés fontos szerepet játszik. Az adagolós kávédaráló tehát a kezelő számára az egyik alapvető eszközt jelenti, amely szerkezetének meg kell felelnie bizonyos jellemzőknek, amelyek a következők: szilárdság, ellenállás és funkcionalitás, amelyeket az összes **Fiorenzato M.C. S.r.l.** által gyártott adagolós kávédaráló teljes mértékben kielégít.

2.2 Készülék azonosítás

Az összes Fiorenzato M.C. S.r.l. által gyártott adagolós kávédaráló bal oldalán egy azonosító címke található, amelyen mindig a következő adatok láthatók:

- A Fiorenzato M.C. S.r.l. cég neve
- CE jelölés és gyártási év.
- Bármilyen egyéb tanúsító jel.
- Modell és sorozatszám.
- A készülék teljesítménye.
- Szükséges tápfeszültség és frekvencia.

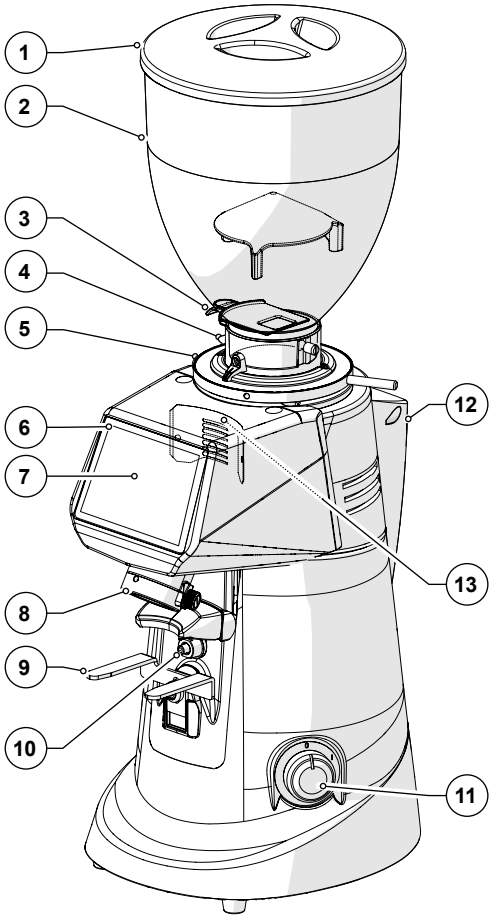


2.3 Az adagolós kávédaráló fő részeinek azonosítása

Az adagolós kávédaráló egy géptestből állnak a kávé darálásához szükséges összes eszközzel és egy adagológaratból a felső részen, amely az őrlendő pörkölt szemes kávé adagolására szolgál.

Az 1. ábra összes **ON DEMAND** sorozatú adagolós kávédaráló a következő fő részekből áll:

1	Adagológarat fedél
2	Kávébab betöltő tartály
3	Garat zsalu
4	Rögzítőgyűrű kar
5	Szabályzógyűrű az őrlés mértékének beállításához
6	Vezérlőpanel
7	Gép/felhasználói felület kijelző
8	Kivehető őrölt kávé ürítő cső
9	Szűrőtartó pohár tartóvilla
10	Aktiváló mikrokapcsoló
11	A gép be/ki kapcsolója
12	Hűtőventilátor (csak alábbi modellek: „EVO” és „EK”)
13	Kávétörő lemez



1. ábra - Alkatrészek azonosítása

2.4 Felhasználási terület

Ezt a készüléket kizárólag pörkölt szemes kávé őrlésére tervezték. Minden más használat helytelennek és ezért veszélyesnek minősül. A gyártó elhárít minden felelősséget a nem megfelelő vagy helytelen használatból eredő károkért. Ne használja a készüléket más típusú élelmiszerek vagy egyéb gabonás anyagok őrlésére. Kávédarálóink szakképzett személyzet számára készült eszközök, professzionális használatra, nem háztartási használatra.

2.5 ON DEMAND sorozat modelljei és műszaki jellemzői

A Fiorenzato M.C. S.r.l. cég az **ON DEMAND** sorozatú adagolós kávédaráló a következő modellekben gyártja:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

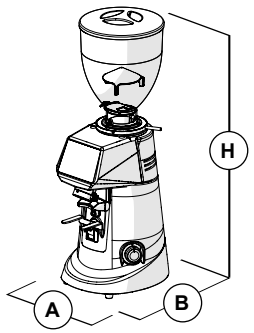
Fxx	E
	EVO
	K

Hogyan kell kiolvasni a modellkódot

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Elektronikus modell*	*Nagy sebességű elektronikus modell*	*Kúpos őrlők*

Az alábbi táblázatok az **ON DEMAND** adagolós kávédaráló teljes méreteit és főbb műszaki jellemzőit mutatják be.

Méretek és súly



2. ábra - Méretek

Modellek	Méretek [A x B x H mm]	Súly [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Műszaki jellemzők

Modell	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Tápellátás	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Teljesítmény [Watt]	350	350	650	850
Őrlő típusa	B típusú felület	C típusú felület	B típusú felület	Kúpok
Őrlő átmérő [mm]	64	64	83	71
Őrlők forgási sebessége fordulat/perc	1350 50 Hz-en	1350 50 Hz-en	1350 50 Hz-en	300 50 Hz-en
	1550 60 Hz-en	1550 60 Hz-en	1550 60 Hz-en	300 60 Hz-en
Garat kapacitása [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Egy adag őrlési idői [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Dupla adag őrlési idői [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Őrlési idő tűrésérték [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Napi őrlés [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Javasolt szimpla adag adagolási idő 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Javasolt dupla adag adagolási idő 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
A daráló cseréjének gyakorisága munkaórában (h) és őrölt kávé kg-ban kifejezve [kg]				
„Szabványos” darálók (h) – [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
„Red Speed” darálók (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Opcionális tartozékok				
Harang 500 g	☑	☑	☑	☑
Fém nyomószár	☑	☑	☑	☑
Bal és jobb nyomószár	☑	☑	☑	☑
„Red Speed” daráló	☑	☑	☑	☑

2.6 Zaj



Adagolós kávédarálóink maximális hangkibocsátása az EN 60704-1 szabványnak megfelelő UNI EN ISO 3741 reverberációs helyiségben mérve az EN 60704-1:1998 és az EN 607043:1996. szabványoknak megfelelő. Az egyenértékű hangexpozíció szintje a kezelő számára, amely kizárólag a készülék nyolc órán keresztüli 240 perces működési határértékéhez kapcsolódik, **78 dB (A)** a 86/188/EGK európai irányelvnek és a 2003/1 0/ EGK későbbi felülvizsgálatának megfelelően. Az eszköz használata ezért nem igényel semmilyen óvintézkedést a munkahelyi zajnak való kitettségből eredő kockázatok ellen (DE 2003/1 0/EGK 3-8. Cikk).

3 BIZTONSÁG

3.1 Általános információk

A vevő köteles az összes felhasználót tájékoztatni a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő lehetséges kockázatokról, a gyártó által elfogadott biztonsági berendezésekről, valamint az EU-irányelvek és a készülék használatának helye szerinti ország jogszabályai által előírt általános baleset-megelőzési szabályokról.

A felhasználóknak tisztában kell lenniük a jelen kézikönyvben felsorolt gép összes kezelőszervének és jellemzőinek helyzetével és működésével.



FIGYELEM! A Fiorenzato M.C. S.r.l. adagolós kávédaráló üzembe helyezése, bekapcsolása és első használata előtt el kell olvasni és meg kell érteni a jelen dokumentáció és a „BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK” füzet teljes tartalmát.



FIGYELEM: A gép egy vagy több részének jogosulatlan módosítása vagy cseréje, a használatot módosító tartozékok alkalmazása és nem eredeti pótalkatrészek használata sérülésveszélyt okozhat, és veszélyeztetheti a készülék megfelelő működését.



A fentiek be nem tartása mentesíti a Fiorenzato M.C. S.r.l. vállalatot a személyi és/vagy vagyoni károkért való felelősség alól.

3.2 Észszerűen elkerülhető nem megfelelő használat

A Fiorenzato M.C. S.r.l. vállalat elhárít minden felelősséget, és a garancia érvényét veszti, ha a gépet hanyagságból használták, vagy ha a felhasználó nem tartja be a jelen kézikönyvben foglalt használati utasításokat.



Az eszköznek a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő használata helytelennek minősül.

A készülék használata során tilos más, helytelennek ítélt munka és tevékenység, amely általában a felhasználók biztonságát és/vagy a gép károsodását okozhatja.

Észszerűen előre látható helytelen használat:

- A gép használata a pörkölt szemes kávétól eltérő termékek (pl. bors, só stb.) darálására.
- A készülék használata előre őrölt kávéval.
- A készülék nem megfelelő használata nem oktatott személy által és/vagy akik nem olvasták el ezt a használati útmutatót.
- Nem eredeti és/vagy nem specifikus pótalkatrészek használata a birtokában lévő adagolós kávédaráló modellhez.
- A gép használata robbanásveszélyes környezetben.

Továbbá a felhasználónak soha és semmilyen körülmények között:

- Ne kísérelje meg eltávolítani a véletlenül a kávéadagoló tartályba és/vagy az őrlési területbe esett idegen tárgyat anélkül, hogy a készüléket először le ne választaná az elektromos hálózatról.
- Ne használja a készüléket nedves vagy vizes kézzel.
- Nem engedjen semmilyen folyadékot a kávéadagoló tartályba és az őrlőtérbe.



A gép rendellenes viselkedése esetén minden szükséges beavatkozás a karbantartók felelőssége.

3.3 Figyelmeztetések a helyes és biztonságos használatával kapcsolatosan

A felhasználó biztonsága és a készülék optimális kezelése érdekében fontos néhány egyszerű, de fontos előírás betartása, nevezetesen:

- Kerülje el a tápkábellel való visszaélést. Csak olyan kábelt vagy hosszabbítót használjon, amelynek keresztmetszete megfelel a gép teljesítményének
- Óvja a kábelt a magas hőmérséklettől, olajtól és éles szélektől.
- A normál működéssel kapcsolatos eltérések (megnövekedett teljesítményfelvétel, megnövekedett hőmérséklet, túlzott vibráció, rendellenes zajok vagy riasztási jelek a kijelzőn) azt feltételezik, hogy a működés nem megfelelő. Az olyan meghibásodások elkerülése érdekében, amelyek közvetlenül vagy közvetve kárt okozhatnak az emberekben vagy a készülékben, gondoskodjon a szükséges karbantartásról, vagy ha szükséges, lépjen kapcsolatba a viszonteladóval vagy szakszervizzel.
- Nehéz készülék! Ügyeljen a szállítási, mozgatási és szerelési fázisokra! A készülék helyes kezelésével kapcsolatban lásd a 4. fejezetet.

3.4 Biztonsági berendezések az adagolós kávédarálón

A Fiorenzato M.C. S.r.l. által gyártott összes adagolós kávédaráló megfelelő mechanikus és elektromechanikus eszközökkel van felszerelve, amelyek célja a felhasználó biztonságának és a készülék épségének/működésének védelme a használat során.

Az **ON DEMAND** adagolós kávédaráló a következő biztonsági berendezésekkel vannak felszerelve:

- **Motor hővédő**

  A készülék motorja hővédővel rendelkezik, amely megvédi a túláram okozta túlmelegedéstől, és a motor tápellátásának megszakításával közbelép.

- **Hűtőventilátor (3. ábra)**

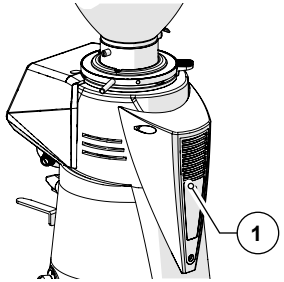
  Csak az F64 EVO és F71 EK típusú adagolós kávédarálóknál van hűtőventilátor a géptest hátulján, amely lehetővé teszi a darálókat meghajtó motor túlmelegedésének elkerülését. Ez a ventilátor elektronikusan aktiválódik. Egyes modelleknél a ventilátor minden adagolás végén elindul, és 60 másodpercig aktív marad; más modelleknél az indítás az adagolás kezdetének vezérlésekor megy végbe, és az őrlés végén leáll.

- **Behatolásgátló gomba a kávéadagoló tölcséren (4. ábra)**

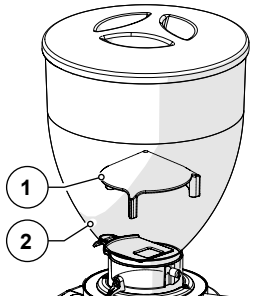
  Az adagológarat (2. rész) belsejében található behatolásgátló gomba (1. rész) lehetővé teszi a kávébabok áthaladását az őrlőkamra felé, megakadályozva, hogy a kezelő véletlenül bevezesse az ujjait.

- **Biztonsági gyűrű reteszelő kar (5. ábra)**

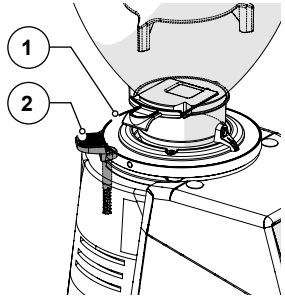
  A biztonsági gyűrű (1. rész) véletlen elfordulásának elkerülése érdekében a hátoldalon található egy biztonsági gyűrű reteszelő kar (2. rész).



3. ábra



4. ábra



5. ábra

3.5 Fennmaradó kockázatok

A tervezés során a Fiorenzato M.C. S.r.l. minden szükséges óvintézkedést megtett, hogy biztosítsa az adagolós kávédaráló maximális biztonságú használatát. A készülék üzembe helyezése, tisztítása és karbantartása során azonban vannak olyan fennmaradó kockázatok, amelyeket nem lehet kiküszöbölni, és amelyek hatásai a felhasználó megfelelő oktatásával kezelhetők a következő táblázatban foglalt rendelkezések szerint.

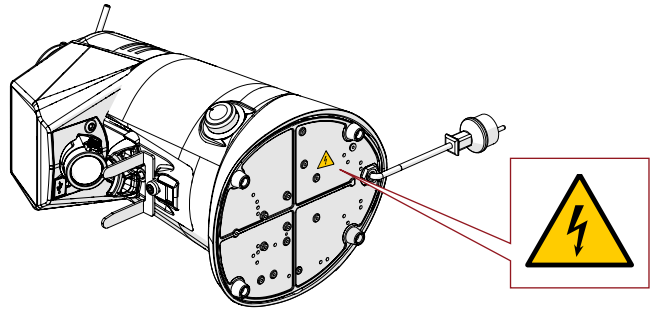
Minden fennmaradó kockázatnál fel kell tüntetni azokat a céltartalékokat, amelyek alkalmasak az egyes kockázatok egységének korlátozására és/vagy megszüntetésére.

Fennmaradó kockázat	Az alábbiak alatt:	A kockázat csökkentését célzó intézkedések
A felső és alsó végtag zúzódása és/vagy zúzódása a készülék súlya miatt	A készülék mozgatása: • Kicsomagolás. • Telepítés. • A készülék mozgása a megfelelő támasztófelület tisztításához.	• Mozgatás előtt erősen fogja meg a készüléket. • Győződjön meg arról, hogy elegendő hely áll rendelkezésére a készülék biztonságos mozgatásához anélkül, hogy akadályokba ütközne. • Használjon csúszásgátló kesztyűt a kávédaráló kezeléséhez.
Áramütés	• A tápkábel csatlakoztatása és leválasztása.	• Gyakran ellenőrizze a tápkábel állapotát, és cserélje ki, ha elhasználódott vagy sérült. • Győződjön meg arról, hogy a kapcsoló „O” (OFF) állásban van, mielőtt a tápkábelt a kávédarálóhoz csatlakoztatja.

3.6 Figyelmeztető címkék a gépen

Az adagolós kávédaráló alján, a tápkábel közelében öntapadós címke található (lásd 1. ábra), amely jelzi az áramütés veszélyét. A címke feszültség alatt álló alkatrészek jelenlétét jelzi a géptestben.

FIGYELEM! Tilos eltávolítani az alsó zárófedelet, ha a dugó a konnektorba van csatlakoztatva. Minden elektromos karbantartási műveletet (például a sérült kábel cseréjét) szakképzett személyzetnek kell elvégeznie, és a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.



6. ábra

4 TELEPÍTÉS

FIGYELEM! Mielőtt folytatná a készülék beszerelését és üzembe helyezését, figyelmesen olvassa el az alábbiakat.

4.1 Tárolás

Abban az esetben, ha a készüléket nem azonnal telepítik a felhasználási helyre, és átmeneti tárolásra van szükség, ajánlott biztonságos helyen tárolni, amely megfelel az alábbi jellemzőknek:

- a készülék ideiglenes tárolására választott hely zárt, napfénytől és rossz időjárástól védett környezet;
- a tárolóhely hőmérséklete 5 °C és 40 °C közötti, relatív páratartalma 30% és 90% közötti;
- ha a készüléket hosszú ideig kel tárolni a telepítés előtt, a megfelelőbb védelem érdekében ajánlatos az eredeti csomagolásában tartani.

4.2 A telepítési pont kiválasztása

Figyelembe véve a kávédaráló funkcióját, célszerű a kávéfőző közelében ELHELYEZNI.

Mielőtt elvégezné a készülék telepítését, győződjön meg arról is, hogy a telepítési pont megfelel a következő követelményeknek:

- A készülék elhelyezésére szolgáló felületnek síknak, megfelelően vízszintesnek és elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy elbírja a készülék súlyát;
- A rendelkezésre álló helynek elég nagynak kell lennie ahhoz, hogy lehetővé tegye a helyes telepítést és a készülék egyszerű használatát;
- A készüléket nem szabad mosogatók és/vagy csapok közelébe telepíteni, ahol vízsugár és/vagy fröccsenő víz érheti;
- A felhasználás helye megfelelően megvilágított és jól szellőző;
- A telepítési hely közelében egy aljzat található a készülék elektromos csatlakoztatásához, a felhasználás országában hatályos előírásoknak megfelelően.

FIGYELEM! Az aljzatot hatékony földelőrendszerrel kell felszerelni.

FIGYELEM! Az elektromos áramellátó rendszert fel kell szerelni egy biztonsági magnetotermikus kapcsolóval is, amelyet a dugaszolóaljzat előtt kell elhelyezni, ismert helyzetben, és könnyen hozzáférhet a kezelő számára, annak érdekében, hogy a készüléket megóvja a túlterheléstől és feszültség ingadozásoktól, valamint a felhasználót az áramütés veszélyétől.

4.3 A készülék kicsomagolása és mozgatása

A csomagolás felbontása után gondosan ellenőrizze, hogy a készülék sértetlen-e, és nincsenek-e rajta sérült részek.

- Nyissa fel a csomagolást a telepítési hely közelében, ügyelve arra, hogy elegendő hely álljon rendelkezésére a készülék biztonságos kezeléséhez.
- Vegye ki a készüléket a csomagolásból, erősen és biztonságosan fogja meg.
- Helyezze a kávédarálót a használati felületre.

FIGYELEM! Legyen a lehető legnagyobb odafigyeléssel a készülék mozgatásakor. A gép súlya (18 ÷ 25 kg) és a gép testének sajátos lekerekített alakja a csatlakozó csúszását és elvesztését, a lábak zúzódását/becsípődését okozhatja emelés közben, és a kezek zúzódását/becsípődését okozhatja a készülék munkafelületre történő elhelyezése alatt. Ha bizonytalannak érzi magát a fogásban, tanácsos egy második személy segítségét kérni.

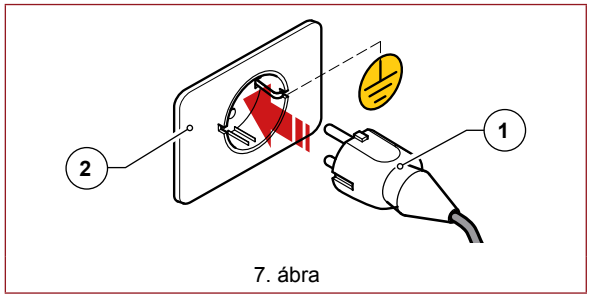
FIGYELEM! A csomagolás részeit nem szabad gyermekek kezébe kerülni, mert potenciális veszélyforrást jelentenek. Őrizze meg a csomagolást a garancia lejártáig.

4.4 Telepítés, elektromos hálózatra való bekötés

A telepítés befejezéséhez és az új kávédaráló használatának megkezdéséhez:

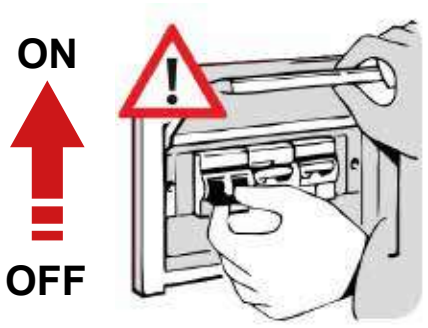
- Győződjön meg arról, hogy az áramellátó rendszer feszültsége megfelel az előírt teljesítmény követelményeknek, és a rendszer elektromos kapacitása megfelelő ahhoz, hogy elviselje a készülék által felvett teljesítményt (lásd az adagolós kávédaráló oldalán elhelyezett termékazonosító címkét).
- Csatlakoztassa a tápkábel (7. ábra 1. rész) dugóját a használat helyén elhelyezett fali aljzatba (7. ábra 2. rész);

Ha hálózati adaptert, több aljzatot vagy hosszabbítót kell használni, akkor kötelező olyan termékeket használni, amelyek megfelelnek a felhasználási országban érvényes tanúsítási szabványoknak.

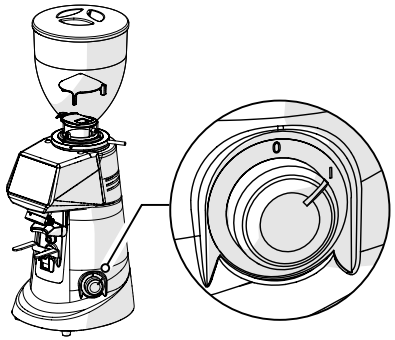


7. ábra

- Ha van, állítsa a tápcsatlakozó előtt található magnetotermikus védőkapcsolót „ON” állásba (8. ábra).
- Fordítsa a gép gyújtáskapcsolóját „I” állásba (9. ábra).



8. ábra


9. ábra

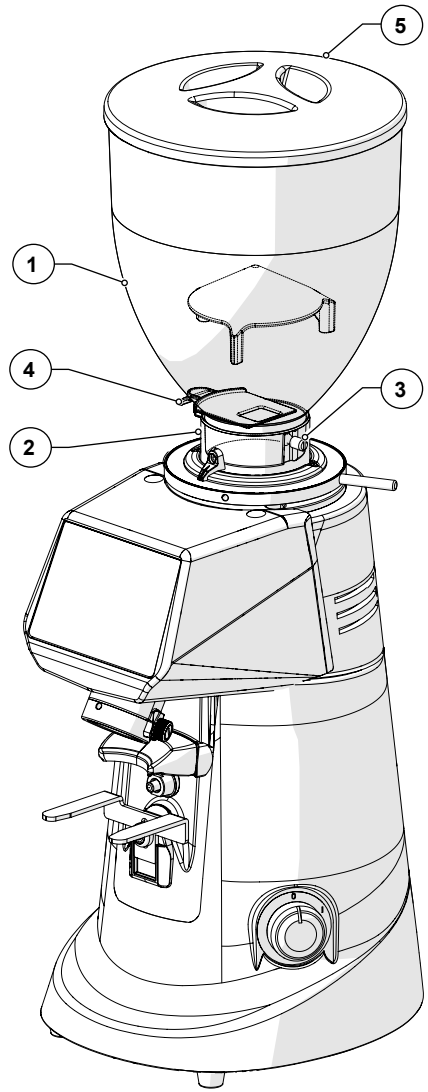
Ekkor a kávédaráló be van kapcsolva és használatra kész.

5 AZ ADAGOLÓS KÁVÉDARÁLÓ HASZNÁLATA

5.1 Az adagolós kávédaráló előkészítése

A telepítés befejezése után a gép készen áll a használatra, és meg lehet tölteni őrölni kívánt kávészemekkel. A 10. ábra alapján a kávébab betöltéséhez végezze el az alábbiakat:

- Szerelje fel a garatot (1. rész) az adagolós kávédarálóra (2. rész), és rögzítse a munkahelyzetben a megfelelő rögzítőcsavar (3. rész) meghúzásával.
- Győződjön meg arról, hogy a retesz (4. rész) teljesen zárt.
- Vegye le a fedelet (5. rész), és töltse fel a garatot az őrölni kívánt pörkölt szemes kávéval.
- Zárja le a garatot a megfelelő fedéllel (5. rész).
- Fokozatosan nyissa ki a reteszt (4. rész), hogy a kávészemek befolyjanak az őrlőkamrába.
- Ekkor az adagolós kávédaráló meg van töltve, és készen áll a működésre.



10. ábra

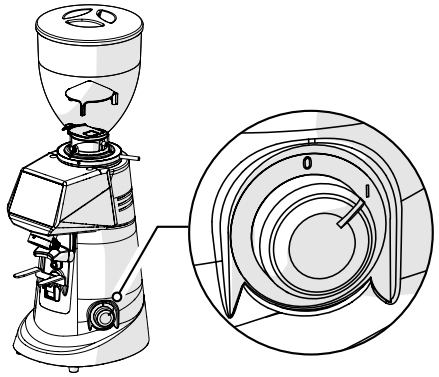
5.2 A gép vezérlői

Az adagolós kávédaráló a be-/kikapcsoló (lásd a 5.2.1 bekezdést), a szűrőtartó villa közelében található aktiváló mikrokapcsoló (lásd a 5.2.2 bekezdést) és a TOUCH típusú kijelzővel ellátott kezelőpanel irányítja, ahonnan a készülék összes működési funkciója kiválasztható és beállítható (lásd a bekezdést5.3). A készülék működési állapotáról, a működési paraméterekről és a hozzárendelhető parancsokról minden információ megjelenik a gép elején található kijelzőn. Az alábbiakban ismertetjük a kávédaráló összes vezérlő- és jelzőberendezését.

5.2.1 Főkapcsoló

Lehetővé teszi a készülék be- és kikapcsolását.

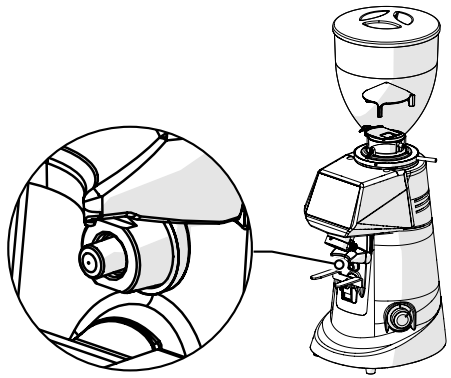
- „O” helyzetbe forgatva: a készülék kikapcsolt állapotban van (az áramellátás megszakadt).
- „I” helyzetbe forgatva: a készülék bekapcsolt állapotban van (elektromosan működik).



5.2.2 Aktiváló mikrokapcsoló

Vezérli az őrlési ciklus elindítását, amikor megnyomja a szűrőtartó csésze. A parancs nem aktív „Közvetlen” üzemmódban (lásd a 5.3.2.2 bekezdést).

- Csak „NORMÁL”, „AUTOMATIKUS” és „KIVÁLASZTÁS” üzemmódban használható (lásd a bekezdést5.3.2.2).
- Ez a speciális vezérlő lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy a megfelelő adagtípus kiválasztása után a szűrőtartó csésze alátámasztására szolgáló kar használatával kezdje meg az őrlést.



5.3 Kezelőpanel

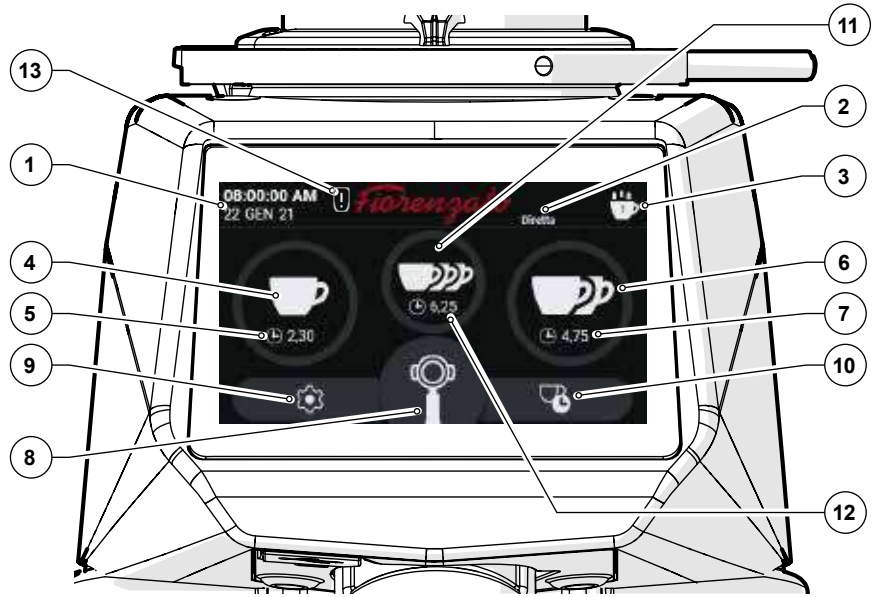
A kávédaráló bekapcsolásakor néhány másodperc elteltével a rendszer elindulása után a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik a KEZDŐOLDALT, amely tartalmazza a készülék használatához és kezeléséhez szükséges összes funkciógombot.

A Fiorenzato által az adagolós kávédarálókhoz alkalmazott kezelőszoftver használata rendkívül intuitív, ez a használati útmutató lehetővé teszi, hogy gyorsan megismerkedjen új készülékének funkciógombjaival és különféle beállítási lehetőségeivel. A panel érintőképernyős, ezért a funkcionális kezelőszervek, a menüben való navigáció és a preferenciák, munkaparaméterek beállítása a kijelző érzékeny területein egy egyszerű ujjérintéssel történik.

5.3.1 Kezdőlap

A 11. ábra a KEZDŐOLDALT a funkcióbillentyűk és a megjelenített mezők leírása illusztrálja. A KEZDŐOLDAL a „Beállítások menüből” testreszabható, ezért az ábrán látható kép eltérhet attól a képernyőtől, amely a készüléken az első bekapcsoláskor ténylegesen látható.

A „Beállítások menüből” elérhető összes funkció leírása a következő bekezdésekben található.



11. ábra - Kezdőlap

A 11. ábra alapján a KEZDŐLAP kijelzőmezői és funkcióbillentyűi a következők:

	Leírás
1	Az aktuális dátumot és időt megjelenítő mező. Az adatok a beállítások menüből *(§ 5.3.2.11)* a „**Dátum és idő**” képernyőn állíthatók be.
2	Az aktív „Darálási mód” kijelzőmezője. A darálás típusa (Normál, Közvetlen, Automata vagy Előválasztás) a beállítási menü „**Üzemmód**” képernyőjén *(§ 5.3.2.2)* választható ki.
3	„**Statisztika**” gomb. Szabályozza az ablak nyitását az adott napon és héten kiadott adagok számával, valamint az adagolós kávédaráló első használatától kezdve kiadott adagok teljes számával. A „Statisztika” ablak bezárásához egyszerűen nyomja meg a „Statisztika” funkciógombot másodszor is. A „Statisztika” gomb csak akkor jelenik meg, ha a „Statisztika megjelenítése” funkció engedélyezve van a beállítások menüben *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Szimpla adag adagolás gomb**. Aktiválja a szimpla adag kávé adagolását az „Adagolási idők módosítása” *(§ 5.3.2.1)* beállított időpontoknak megfelelően. Az őrlés tényleges kezdete az aktív üzemmódtól függően változik *(§ 5.3.2.2)*.
5	Csak az egyszeri adaghoz beállított őrlési idő megjelenítésére szolgáló mező. Az őrlés során fordítva mutatja az adag befejezéséhez szükséges időt.
6	**Dupla adag adagolás gomb**. Engedélyezi a dupla adag kávé adagolását az „Adagolási idők módosítása” *(§ 5.3.2.1)* beállított időpontoknak megfelelően. Az őrlés tényleges kezdete az aktív üzemmódtól függően változik *(§ 5.3.2.2)*.
7	Csak a dupla adaghoz beállított őrlési idő megjelenítésére szolgáló mező. Az őrlés során fordítva mutatja az adag befejezéséhez szükséges időt.
8	**Kézi őrlés gomb**. Nyomva tartott működésű vezérlő a kávé adagolásához kézi üzemmódban. A kávédarálás, ha az aktív „Üzemmód” *(§ 5.3.2.2)* lehetővé teszi, a gomb megnyomásával kezdődik, és addig folytatódik, amíg el nem engedi.
9	**Beállítások menü gomb**. Lehetővé teszi a beállítások menü elérését *(§ 5.3.2)*, amelyen keresztül módosíthatja a különböző beállításokat és a készülék használati módját.
10	Gyorsbillentyű az „**Adagolási idők módosítása**” oldal eléréséhez. Közvetlen hozzáférést tesz lehetővé az adagolási idők beállítására szolgáló oldalhoz *(§ 5.3.2.1)* a „Beállítások menü” *(§ 5.3.2)* átugrása nélkül.
11	**Tripla adag adagoló gomb**. Engedélyezi a tripla kávédózis adagolását az „Adagolási idők módosítása” *(§ 5.3.2.1)* képernyőn beállított időknek megfelelően. Az őrlés tényleges kezdete az aktív üzemmódtól függően változik *(§ 5.3.2.2)*. A funkciógomb csak akkor jelenik meg, ha a „Tripla dózis megjelenítése” funkció engedélyezve van a „Beállítások menüben” *(§ 5.3.2.6)*.
12	Csak a tripla adaghoz beállított őrlési idő megjelenítésére szolgáló mező. Az őrlés során fordítva mutatja az adag befejezéséhez szükséges időt.
13	Figyelmeztető ikon. Csak a Fiorenzato által beállított idő letelte után jelenik meg, jelezve az őrlők cseréjének szükségességét. *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Beállítások menü

A „Beállítások menüben” lehetősége nyílik az adagolós kávédaráló összes paraméterének és üzemmódjának beállítására és beállítására.

A beállítások menü eléréséhez egyszerűen nyomja meg a funkciógombot , amely mindig látható a kijelző bal alsó részén (lásd a 11. ábra 9. részt). A parancs kiadása után a kijelző betölti azt a menüt, amelyen keresztül kiválasztható a módosítani kívánt paraméter és/vagy az aktiválandó/deaktiválandó funkció, egyszerűen görgessen lefelé a lehetséges opciók listájában, amíg meg nem találja a használni kívánt elemet. A következő elemek találhatók a Beállítások menüben:

Műszaki beállítások

- Adagolási idők módosítása *(§ 5.3.2.1)*
- Üzemmód *(§ 5.3.2.2)*
- Őrlési idők megjelenítése *(§ 5.3.2.3)*
- Manuális darálás *(§ 5.3.2.4)*
- Statisztikák megjelenítése *(§ 5.3.2.5)*
- Tripla adag megjelenítése *(§ 5.3.2.6)*

Felhasználó beállítások

- Kijelző megvilágítás *(§ 5.3.2.7)*
- Képernyő megjelenés *(§ 5.3.2.8)*
- Képernyőkímélő *(§ 5.3.2.9)*
- nyelv *(§ 5.3.2.10)*
- Dátum és idő *(§ 5.3.2.11)*
- Információk *(§ 5.3.2.12)*

Biztonsági beállítások

- Adagolási idő visszaállítása *(§ 5.3.2.13)*
- Rendszergazda jelszó *(§ 5.3.2.14)*



Egyes menüpontok csak az adott funkció engedélyezését (ON) vagy letiltását (OFF) teszik lehetővé a megfelelő „” választógombbal, a „” szimbólummal azonosítható egyéb elemek hozzáférést biztosítanak egy megfelelő aloldalhoz a paraméter beállításának elvégzéséhez. A „” funkciógomb megnyomásával (mindig látható a menüképernyő jobb felső sarkában) kiléphet a menüből és visszatérhet a KEZDŐOLDALRA. Az alábbiakban a beállítások menü egyes elemeinek leírása található.

5.3.2.1 Adagolási idő módosítás

A „Műszaki beállítások” menü „Adagolási idők módosítása” menüpontjának megnyomásával megnyílik az egyszeri adag, a dupla adag és a hármas adag őrlési idejének beállítására szolgáló oldal.

Megjegyzés: A tripla adag őrlési ideje csak akkor jelenik meg, ha a Beállítások menüben *(§ 5.3.2.6) a „Tripla adag láthatósága” opciót aktiválta.*

A + vagy − funkciógombokkal növelheti vagy csökkentheti a szállítási időt.

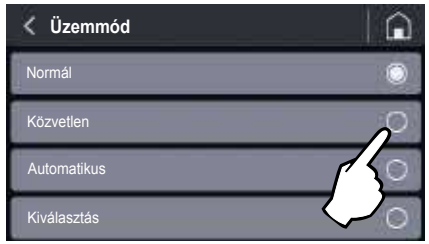
A módosított paraméterek mentése az oldalról való kilépéskor automatikusan megtörténik.



5.3.2.2 Működési módok

A „Műszaki beállítások” menüben az „Üzemmódok” menüpont kiválasztásával a beállítási oldalra juthat, amely lehetővé teszi az adagolós kávédaráló négy különböző üzemmódjának (Normál, Közvetlen, Automatikus vagy Előválasztás) egyikének aktiválását egyszerűen válassza ki az egyik üzemmódot.

A „Normál” üzemmód a gép első bekapcsolásakor aktív alapértelmezett üzemmód. A használati mód „Normál” módról „Automatikus”, „Előválasztás” vagy „Közvetlen” (és fordítva) módra váltása az adagolós kávédaráló kikapcsolása után is megmarad a memóriában.



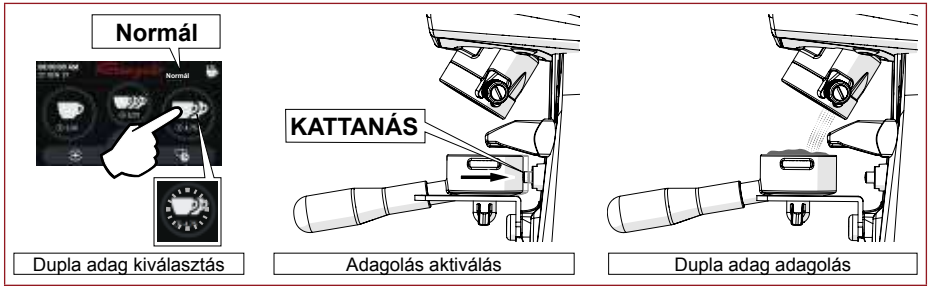
Az alábbiakban egy példa látható arra, hogyan kell kávét főzni a különböző választható üzemmódok szerint.

- **„Normál” használati mód**

  Válassza ki a használni kívánt adagot (szimpla, dupla vagy tripla adag, ha engedélyezve van) a megfelelő funkciógomb megnyomásával (lásd 11. ábra 4., 6. vagy 11. rész). A megnyomott gomb ikonja villogni kezd, jelezve a választást.

  Parancsolja az őrlés megkezdését az aktiváló mikrokapcsoló megnyomásával a szűrőtartó csészével. A kiadott parancs hatására az adagolós kávédaráló a konkrét elkészítendő adagnak megfelelő őrlési időre elindul.

  Tartsa lenyomva a **„Kézi őrlés”** gombot (lásd a 11. ábra 8. részt) a folyamatos őrlés elindításához. A gomb elengedésekor az őrlés automatikusan leáll.



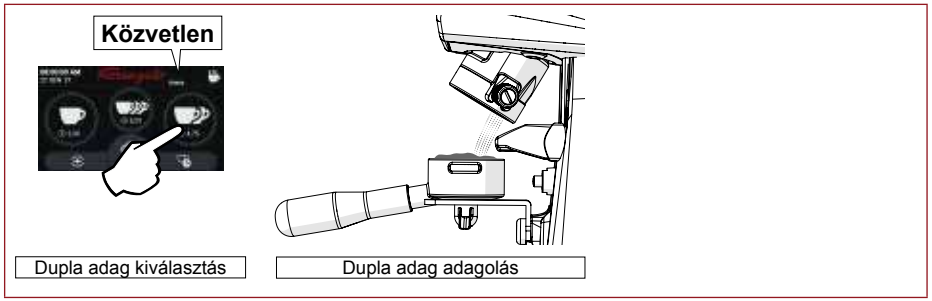
12. ábra - Dupla adag adagolás „Normál” módban.

- **„Közvetlen” használati mód**

  Nyomja meg a szimpla, dupla vagy tripla adag funkciógombját (lásd 11. ábra a 4., 6. vagy 11. részt); a parancs kiadásakor azonnal megkezdődik a kívánt adag őrlése.

  Tartsa lenyomva a „**Kézi őrlés**” gombot (lásd a 11. ábra 8. részt) a folyamatos őrlés elindításához. A gomb elengedésekor az őrlés automatikusan leáll.

  Ebben a használati módban az aktiváló mikrokapcsoló le van tiltva, és az összes adagválasztó gomb (lásd 11. ábra a 4., 6., 8. és 11. részt) aktiválható.

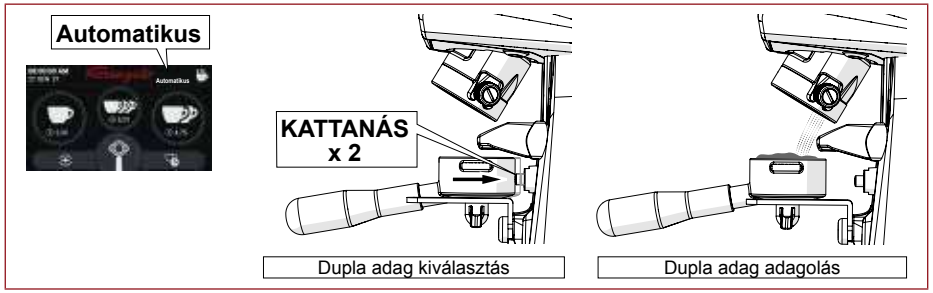


13. ábra - Dupla adag adagolás „Közvetlen” módban.

- **„Automatikus” használati mód**

  Nyomja meg egyszer az aktiváló mikrokapcsolót a szűrőtartó csészével, hogy elindítsa a szimpla adag őrlését; nyomja meg az aktiváló mikrokapcsolót kétszer egymás után, hogy elkezdje a dupla adag kávé őrlését. A tripla adag beadása, ha engedélyezve van, az aktiváló mikrokapcsoló gyors egymásutáni háromszori megnyomásával szabályozható. A kiadott parancs hatására az adagolós kávédaráló a konkrét elkészítendő adagnak megfelelő őrlési időre elindul.

  Ebben a használati módban a kézi őrlés (lásd a 11. ábra 8. részt) és az szimpla, dupla és tripla adag kiválasztó gombok (lásd a 11. ábra 4., 6. és 11. részt) le vannak tiltva.

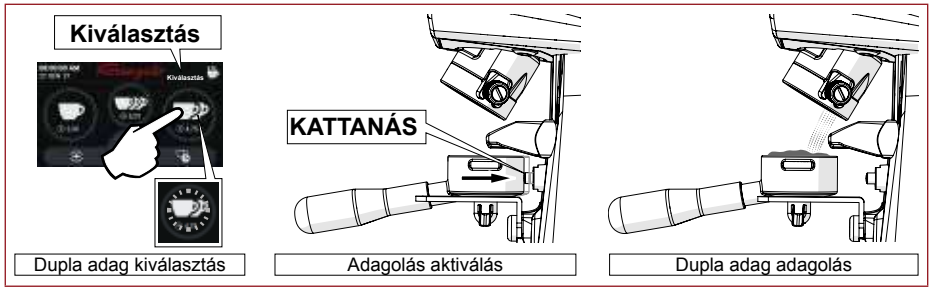


14. ábra - Dupla adag adagolás „Automatikus” módban.

- **„Előkiválasztás” használati mód**

  Válassza ki a használni kívánt adagot (szimpla, dupla vagy tripla, ha engedélyezve van) a megfelelő funkciógomb megnyomásával (lásd 11. ábra 4., 6. vagy 11. rész). A kiválasztást követően a megnyomott gomb ikonja villogni kezd, jelezve a választást, és aktív marad mindaddig, amíg más adagot nem választanak ki. Nyomja meg az aktiváló mikrokapcsolót a szűrőtartó csészével (egyszer), hogy elindítsa a kiválasztott adag őrlését.

  Ebben az üzemmódban a kézi köszörülés (lásd a 11. ábra 8. részt) is engedélyezve marad.



15. ábra - Dupla adag adagolás „Kiválasztás” módban.

A beállított használati módtól függetlenül:

- Az őrlés során a kiválasztott adag befejezéséhez szükséges idő visszaszámlálása (másodpercben és tizedmásodpercben) csak akkor jelenik meg, ha az „Őrlési idők láthatósága” opció engedélyezve van. A kézi őrlés során az időszámlálás (felfelé) az őrlés időtartamát jelenti.
- Minden egyes adagolás befejeztével a statisztikai számlálók frissülnek (lásd 11. ábra 3. részt). A statisztikában a folyamatos őrlés (lásd 11. ábra 8. rész) a szállítások számának egyetlen egységgel történő növekedésének felel meg. Az őrlési ciklusok akkor is mentésre kerülnek, ha a „Statisztika megjelenítése” opció ki van kapcsolva a műszaki beállítások menüben.

5.3.2.3 Őrlési idők megjelenítése

Ha a „Műszaki beállítások” menüben az „Őrlési idők megjelenítése” menüpontot aktiválja ( ), a KEZDŐOLDALON megjelennek a különböző adagok adagolására beállított idők.

Az adagolás során a kiválasztott adaghoz tartozó idő valós időben csökken, amíg az őrlés végén el nem éri a „0” (nulla) értéket. Kézi őrlés esetén az idő növekszik, és jelzi a tényleges adagolás fokozatos időtartamát.

Ha az „Őrlési idők megjelenítése” opció le van tiltva ( ), az adagolási idők nem jelennek meg a KEZDŐOLDALON.



Látható őrlési idők KEZDŐOLDALA



Nem látható őrlési idők KEZDŐOLDALA

5.3.2.4 Manuális őrlés

Lehetővé teszi a kézi őrlési mód engedélyezését ( ) vagy letiltását ( ).

Ha a kézi köszörülés (11. ábra8. rész) le van tiltva, a megfelelő funkciógomb nem választható, és szürkén jelenik meg.



KEZDŐOLDAL tiltott manuális őrléssel

5.3.2.5 Statisztikák megjelenítése

Lehetővé teszi a „Statisztika” funkciógomb megjelenítésének engedélyezését ( ) vagy letiltását ( ) a KEZDŐOLDALON (lásd 11. ábra 3. részt).

Megjegyzés: A kiadott adagok száma megnövekszik és a memóriában tárolódik, még akkor is, ha a „Statisztikák megjelenítése” opció ki van kapcsolva.



KEZDŐOLDAL tiltott „Statisztika” gombbal

5.3.2.6 Tripla adag megjelenítése

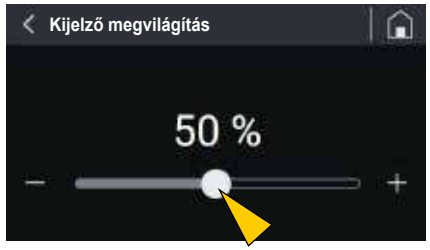
Lehetővé teszi, hogy engedélyezze ( ) vagy letiltsa ( ) a funkciógomb megjelenítését és kezelését a tripla adag adagolásához a KEZDŐOLDALRÓL.



KEZDŐOLDAL engedélyezett „Tripla adag” gombbal

5.3.2.7 Kijelző megvilágítás

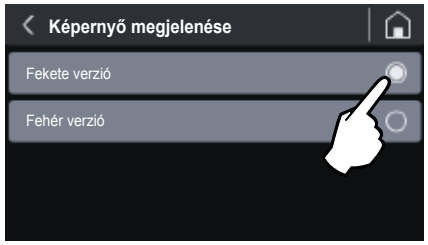
A „Kijelző megvilágítása” elem kiválasztásával az ábrán látható képernyőt érheti el, amelyen keresztül a beállító kurzor jobbra (növelése) vagy balra (csökkentése) történő mozgatásával növelheti vagy csökkentheti a képernyő fényerejét.



KEZDŐOLDAL engedélyezett „Tripla adag” gombbal

5.3.2.8 Képernyő megjelenése

A „Képernyő megjelenés” elem kiválasztásával az ábrán látható képernyőre jut, amelyen keresztül kiválaszthatja, hogy a képernyők „Fekete verzióban” (Sötét mód) vagy „Fehér változatban” (világos módban) jelenjenek meg.



A képernyők eltérő megjelenítési módja nem jár további változtatásokkal a többi opcióban és/vagy a különböző beállítható paraméterekben.



KEZDŐOLDAL „Fekete verzióban”



KEZDŐOLDAL „Fehér verzióban”

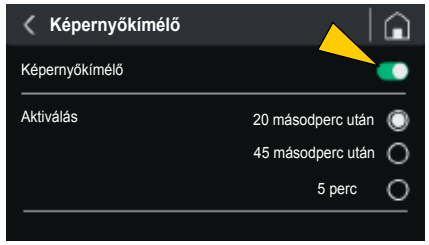
5.3.2.9 Képernyőkímélő

A „Képernyőkímélő” menüpont kiválasztásával az ábrán látható képernyőt éri el, amelyen keresztül aktiválhatja ( ) vagy letilthatja ( ) az azonos nevű funkciót, és kiválaszthatja, hogy mennyi tétlenség után induljon el.

A képernyővédő indítása 20, 45 vagy 5 perc inaktivitás után állítható be.

Ha engedélyezve van, és a kiválasztott idő letelte után a kijelző energiatakarékos üzemmódba lép, és csak a gyártó logója, az aktuális dátum és idő látható.

A képernyővédő módból való kilépéshez egyszerűen érintse meg a kijelzőt.



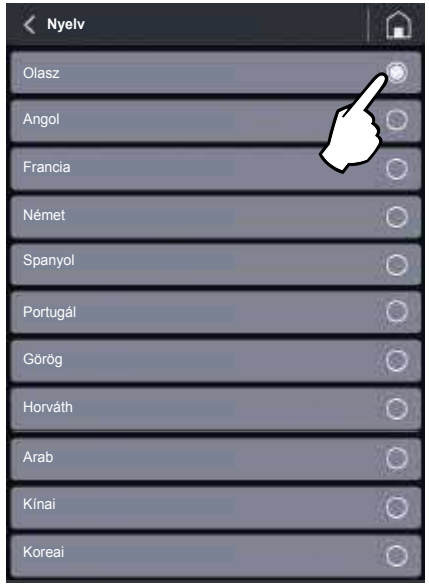
KEZDŐOLDAL engedélyezett „Tripla adag” gombbal

5.3.2.10 Nyelv

A „Nyelv” menüpont kiválasztásával megjelenik a képernyő, ahonnan beállíthatja a panel megjelenítési nyelvét. A kívánt nyelv kiválasztása után az összes menü és funkciógomb a kívánt nyelven jelenik meg.

A rendelkezésre álló nyelvek a következők:

- Olasz
- Angol
- Francia
- Német
- Spanyol
- Portugál
- Greco
- Horváth
- Arab
- Kínai
- Koreai



Nyelv beállítása

5.3.2.11 Dátum és idő

A „Dátum és idő” elem lehetővé teszi az oldal betöltését az aktuális dátum és idő beállításához.

A két választókapcsoló ( ) segítségével az idő 24 vagy 12 órára állítható, 12 óra esetén pedig az „AM” (Ante meridiem) vagy a „PM” (Post meridiem) időrést kell megadni, hogy a rendszer éjfél után helyesen frissíthesse a dátumot.

Az idő (óra és perc) vagy a dátum (nap/hónap/év) beállításához egyszerűen végezze el a megfelelő műveletet (egyszeri érintéssel vagy nyomva tartással) a vagy a funkciógombokon.

Megjegyzés: A beállítás valós időben kerül mentésre a memóriában, ezért a menüből való kilépés után a KEZDŐOLDALON a helyes dátum és idő jelenik meg.

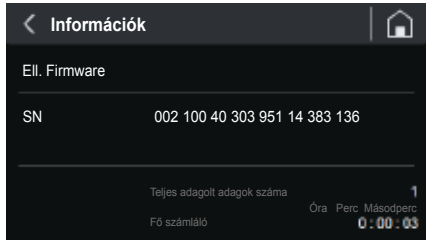


Dátum és idő beállítása

5.3.2.12 Információk

A beállítások menüben az „Információ” menüpontot választva az ábrán látható oldalra jutunk, amely a következőket mutatja:

- A panelre telepített firmware verziója;
- A készülékre szerelt panel sorozatszáma;
- A kiadott adagok teljes száma az eszköz első beindításától számítva;
- Az általános számláló, amely a készülék tényleges működési idejét (a daráló hajtómotorjának működési idejét) mutatja.



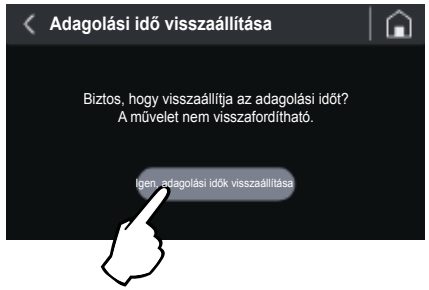
„Információk” oldal

5.3.2.13 Adagolási idő visszaállítása

Az „Adagolási idők visszaállítása” pont lehetővé teszi az ábrán látható visszaállítási oldal elérését, amelyen keresztül visszaállíthatja a felhasználó által testreszabott adagolási időket és visszaállíthatja a gyártó által beállított gyári paramétereket.

Figyelem: Az „Adagolási idők visszaállítása” parancs visszafordíthatatlan, és a felhasználó által testreszabott adagolási idők elvesztésével jár. A beállított idők véletlen elvesztésének elkerülése érdekében a rendszer a gyári idők visszaállítása előtt megkéri a felhasználót, hogy erősítse meg a műveletet az „IGEN, MEGERŐSÍTÉS” gomb megnyomásával.

Ha visszatér a [<] menübe, vagy betölti a HOME [⌂] oldalt a visszaállítás művelet megerősítése nélkül, a testreszabott idők a memóriában maradnak.

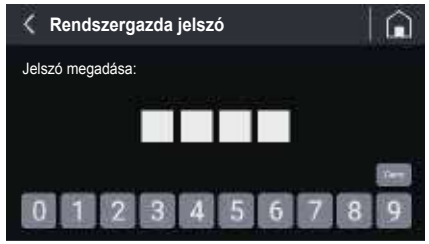


Adagolási idő visszaállítása

5.3.2.14 Rendszergazda jelszó

Az „Rendszergazda jelszó” menüpont megnyomása (a „Beállítások menü” utolsó eleme) betölti az ábrán látható hitelesítési oldalt, amely lehetővé teszi, hogy csak a jogosult technikusok férhessenek hozzá az adott beállításokat és eszközinicializálási funkciókat tartalmazó fenntartott oldalakhoz.

Megjegyzés: A numerikus hitelesítési jelszót nem a végfelhasználó, hanem csak a gyártó szakosodott technikusai és hivatalos forgalmazói kapják meg.



Hitelesítés a jelszóval védett oldalak eléréséhez

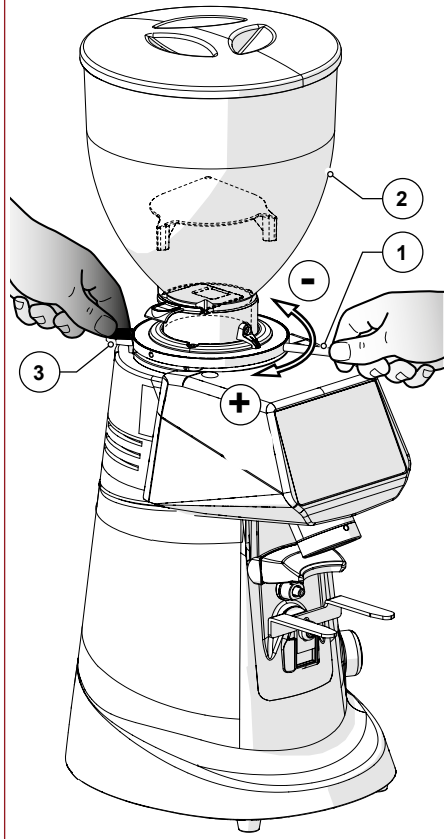
5.4 Őrlési fokozat beállítása

A többé-kevésbé finom kávé őrléséhez használja a garat alatt található beállítógyűrűt (1. rész) (2. rész).

Az őrlés durvaságának növeléséhez:

- Nyomja le és tartsa lenyomva a gyűrű reteszelő kart (3. rész),
- Forgassa el a gyűrűt az óramutató járásával megegyező irányba a durvább őrléshez;
- Forgassa el a gyűrűt az óramutató járásával ellentétes irányba a finomabb őrléshez;
- A beállítás befejezése után engedje el a kart (3. rész), és rögzítse a gyűrűt.

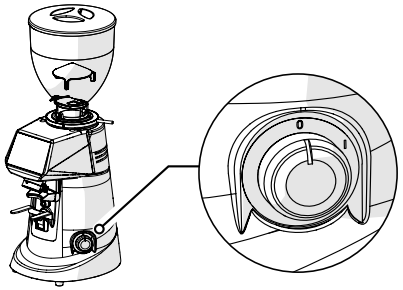
A beállítást elindított motor mellett kell elvégezni. Célszerű kis mennyiségű kávét őrölni az őrlési fokozat vizuális értékeléséhez.



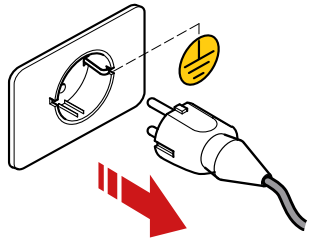
6 AZ ADAGOLÓS KÁVÉDARÁLÓ KARBANTARTÁSA

6.1 Rendes karbantartás

FIGYELEM! Mielőtt bármilyen rutinszerű karbantartást végezne az adagolós kávédarálón, válassza le az áramellátást a kapcsoló (16. ábra) „O” (OFF) helyzetbe forgatásával, és húzza ki a tápkábelt a konnektorból (17. ábra).



16. ábra



17. ábra

A következő táblázatban összefoglaljuk a készülék minden szokásos karbantartását.

A Fiorenzato M.C. S.r.l. azt javasolja ügyfeleinek, hogy a jelzett beavatkozásokat szigorúan kövessék, a leírt határidőn belül és módszerekkel hajtsák végre.

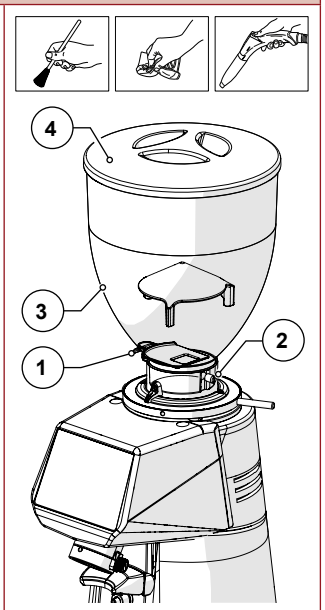
RENDES KARBANTARTÁSI BEAVATKOZÁSOK			
Gyakoriság	**Beavatkozás típusa**	**Végrehajtó**	**Bekezdés:**
Minden használat végén	A készülék alapos tisztítása	Felhasználó	6.1.1
Minden használat végén	Tápkábel ellenőrzése	Felhasználó	6.1.2
Havonta	Őrlők finom tisztítása	Felhasználó	6.1.3
Szükség esetén	Az adagolós kávédaráló alaphelyzetbe állítása	Felhasználó	6.1.4
A beállított lejárati időt (a „KEZDŐOLDALON” a logótól balra megjelenő „ ” ikon jelzi).	Őrlők cseréje	Képzett kezelő vagy szakképzett technikus	6.1.5

6.1.1 A készülék tisztítása

MINDEN HASZNÁLAT UTÁN: végezze el a készülék alapos tisztítását.

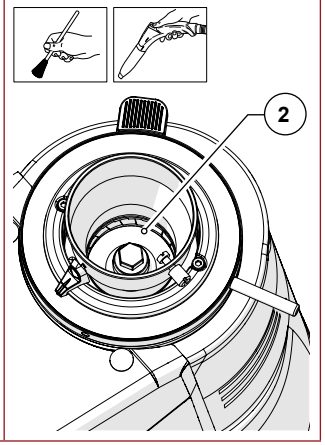
- Zárja a reteszt (1. Rész), lazítsa meg a rögzítőcsavart (2. Rész), és távolítsa el a garatot (3. Rész) a készülékről.
- Vegye le a fedelet (4. Rész) a garatról, és ürítse ki a garatban lévő kávé őrleményt. Célszerű a kávét az eredeti zacskóba önteni és hermetikusan lezárni, hogy megőrizze az aromáját.
- Tisztítsa meg a garat belső és külső felületeit forró vízzel és illatosítatlan semleges PH-jú, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas tisztító- és zsíroldószerrel. Ne használjon súroló szivacsokat és/vagy agresszív tisztítószereket, amelyek károsíthatják a garat felületét.
- Alaposan szárítsa meg a mosott részeket puha, száraz ruhával.

FIGYELEM! A garat nem mosható mosogatógépben.

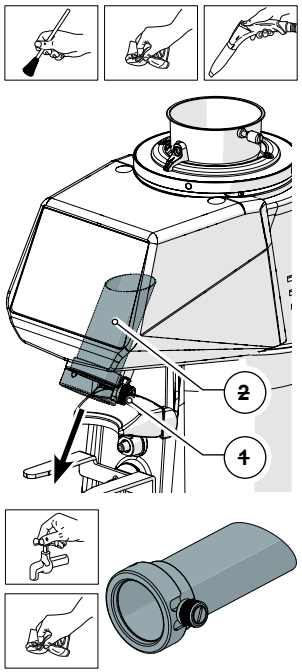


- Puha sörtéjű kefével (tiszta és fertőtlenített) és porszívóval távolítsa el a kávészemeket és a kávépor maradványait az őrlőkamrából (1. rész).

FIGYELEM! Ne használjon vizet és/vagy tisztítószert az őrlőkamra és a darálók tisztításához.



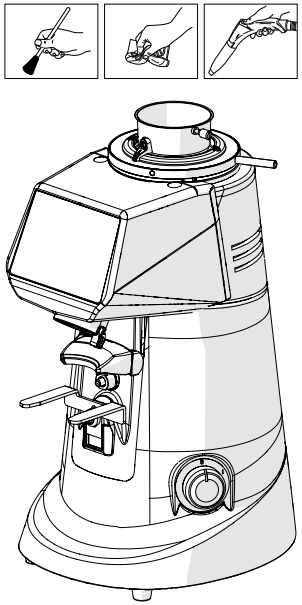
- Lazítsa meg a rögzítőcsavart (1. rész), és vegye ki a kávé ürítő csövet (2. rész) a helyéről.
- Mossa le a csövet forró vízzel forró vízzel és illatosítatlan semleges PH-jú, élelmiszeripai felhasználásra alkalmas tisztító- és zsíroldószerrel.
- Szárítsa meg puha ruhával.
- Porszívóval és száraz ruhával tisztítsa meg a lefolyócső helyét az összes kávépor maradványától.



- A géptest külső tisztítását puha kendőkkel és élelmiszeripari termékekkel kell végezni.

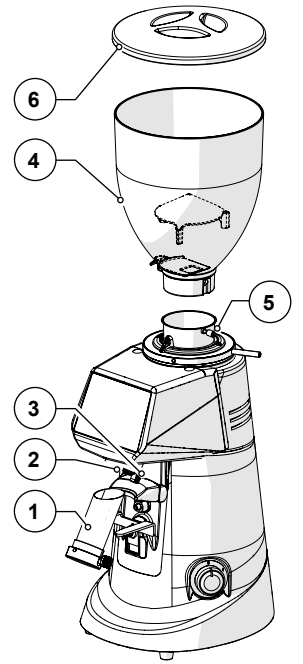
FIGYELEM! Ne használjon súroló szivacsokat és/vagy agresszív termékeket, amelyek károsíthatják a gép külső felületeit.

FIGYELEM! Tilos víz- vagy gőzsugarat használni a géptest tisztítására.



- Tisztítás után szerelje össze a gépet úgy, hogy a leeresztő tömlőt (1. rész) a helyére helyezi (2. rész), és rögzítse a csavar meghúzásával (3. rész).
- Szerelje össze a garatot (4. rész), és rögzítse a megfelelő csavarral (5. rész).
- Zárja le a garatot a megfelelő fedéllel (6. rész).

A gép újra használatra kész, miután beadagolták és újratöltötték kávéval.

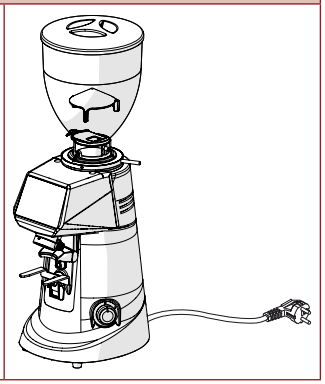


6.1.2 Tápkábel ellenőrzése

MINDEN HASZNÁLAT UTÁN: tápkábel ellenőrzése.

- Ha a kábelt kihúzta a konnektorból, szemrevételezéssel és érintéssel ellenőrizze, hogy a védőburkolat sértetlen-e, a vezetékek nincsenek-e szabadon, és a csatlakozódugó nem sérült-e.

FIGYELEM! Ha sérülést észlel a tápkábelen, cserélje ki ugyanazon jellemzőkkel.

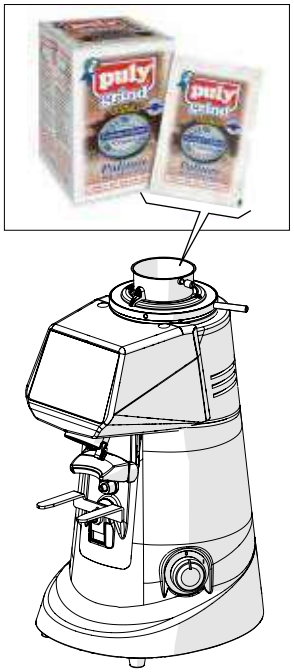


6.1.3 Őrlők finom tisztítása

HAVONTA: végezze el az őrlők alapos tisztítását

Az őrlők alapos tisztítását havonta egyszer (vagy szükség esetén) el kell végezni, speciális, a piacon elérhető adagolós kávédaráló tisztítására szolgáló termékekkel (pl. a PULY GRIND kávédarálókhoz való mosószer).

- Alapos tisztítást kell végezni a használat után takarítás végén, a kávé és az adagolótartály nélküli géppel.
- A darálók tisztítása úgy történik, hogy egy adag terméket a (teljesen üres) őrlőkamrába öntünk és megkezdjük az őrlést. Az őrlés során a termék (szemcsés vagy kristályos formában) regenerálja az őrlőket azáltal, hogy teljesen eltávolítja a felületükről a kávélerakódásokat, a kérgesedéseket, a penészgombákat és a zsírlerakódásokat, felszívja az olajat és elpusztítja az avasodást anélkül, hogy maradékot hagyna maga után.
- Ily módon a regenerálás az őrlők szétszerelése és a beállított őrlési pozíció megváltoztatása nélkül megy végbe.

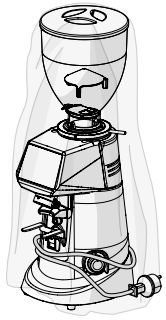


6.1.4 Az adagolós kávédaráló alaphelyzetbe állítása

Ha a gépet hosszabb ideig nem használják (pl. ünnepnapok, nyaralás stb.), ajánlatos a következő tisztítási műveleteket elvégezni, hogy jó állapotban maradjon, és elkerülje a következő újraindításkor előforduló esetleges problémákat.

SZÜKSÉG ESETÉN: tisztítás a gép nyugalmi helyzetében.

- Gondosan tisztítsa meg az adagolós kávédarálót a 6.1.1 bekezdésben leírtak szerint.
- Alaposan tisztítsa meg az őrlőket a 6.1.3 bekezdésben leírtak szerint.
- Az élelmiszerek karbantartása elektronikusan vezérelt.
- Fedje le a gépet egy ruhával, hogy megakadályozza a por és szennyeződés felhalmozódását.



6.1.5 Őrlők cseréje

A darálók cseréjének programozott határidejét a Fiorenzato M.C. S.r.l. daráló típusa és az adagolós kávédaráló modell szerint határozza meg.

A gyártó által beállított idő lejártakor a „ ” figyelmeztető ikon megjelenik a kijelzőn, jelezve, hogy ki kell cserélni az őrlőket.

FIGYELEM! Az őrlők cseréjét szakképzett kezelőnek kell elvégeznie, vagy erre szakosodott technikusra kell bízni, eredeti pótalkatrészek felhasználásával.

6.2 Rendkívüli karbantartás

Az adagolós kávédarálón nincsenek tervezett rendkívüli karbantartási műveletek. Azonban a „7 RENDELLENESSÉGEK - OKOK - MEGOLDÁSOK” szakaszban nem tárgyalt törések és/vagy meghibásodások esetén ne avatkozzon be a készülékbe saját kezdeményezésére, hanem értesítse a helyi forgalmazót, aki felveszi a kapcsolatot a Fiorenzato M.C. S.r.l. ügyfélszolgálattal a probléma megoldása érdekében.

7 RENDELLENESSÉGEK - OKOK - MEGOLDÁSOK

A táblázat bemutatja azokat a lehetséges rendellenességeket, amelyek az adagolós kávédaráló hibás működését és/vagy nem megfelelő működését okozhatják. Minden anomáliánál fel van tüntetve az azt okozó lehetséges ok, valamint a készülék megfelelő működésének helyreállítása érdekében teendő intézkedések.

Rendellenesség	Ok	Megoldás
Az adagolós kávédaráló nem kapcsol be.	A készülék nincs áram alatt.	• Győződjön meg arról, hogy a főkapcsolót „I” (ON) pozícióban van. • Győződjön meg arról, hogy az aljzat előtti megszakító (ha van) ON állásban van. • Győződjön meg arról, hogy a tápkábel sértetlen, és megfelelően csatlakozik a használat helyén található elektromos aljzathoz.
A kávészemek nem jutnak le az adagolótartályból.	Zárt reteszt.	• Nyissa meg a reteszt.
Bekapcsoláskor a rendszer elveszti a korábbi beállítások adatait.	A gépkezelő rendszer pufferelem lemerült.	• A pufferelem cseréjéhez forduljon a vevőszolgálathoz.
A kijelzőn megjelenik az „” ikon az őrlők cseréjének szükségességéről szóló figyelmeztető üzenettel együtt	Az őrlők elérik a gyártó által meghatározott üzemidő-korlátot, ezért cseréjüket tervezni kell.	• Az adagolós kávédaráló használatát a beállított időhatár eléréséig folytathatja. A határérték elérésekor a gép maximális hatékonyságának biztosítása érdekében ki kell cserélni a darálókat a 6.1.5 bekezdésben megadott utasítások szerint. • Csere után a szakképzett technikus nullázza az őrlők munkaidő számlálóját.

Rendellenesség	Ok	Megoldás
A darálás közben a motor leáll.	Motorvédő hővédelem beavatkozás az őrlő rendszer blokkolása miatt, ha tárgyak vagy idegen testek kerültek az őrlők közé.	• Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, amíg teljesen kihűl. • Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. • zárja le a reteszt, és távolítsa el az adagológaratot. • Tisztítsa meg a csiszolókamrát és távolítson el minden idegen testet. • Szerelje össze a készüléket, és indítsa el a darálási ciklust.

FIGYELEM! Ha az anomália a javasolt korrekciós intézkedések végrehajtása után is fennáll, vagy a táblázatban fel nem sorolt funkcionális rendellenességek lépnek fel, vegye fel a kapcsolatot a helyi kereskedővel, aki eldönti, hogy bevonja-e a Fiorenzato M.C. S.r.l. szervizszolgálatát, vagy a készülék javítását vagy nagyjavítását szakképzett technikusra bízza.

8 CSEREALKATRÉSZ KÉRELEM

Ha ki kell cserélni a kávédaráló elhasználódott alkatrészeit (pl. darálókat), a végfelhasználó (pl. barista/éttermes stb.) szükségszerűen fel kell vennie a kapcsolatot a helyi forgalmazóval, mint közvetlen közvetítővel a Fiorenzato M.C. S.r.l. vállalattal, és közölnie kell a birtokában lévő adagolós kávédaráló modelljét az eredeti pótalkatrészek azonosításához, igényléséhez és biztosításához. Csak az erre felhatalmazott területi forgalmazók kapnak lehetőséget arra, hogy regisztráljanak weboldalunkon a szükséges alkatrész megrendeléséhez.

Pótalkatrészek kéréséhez a helyi forgalmazóknak:

- Lépjen be a www.fiorenzato.com weboldalra, lépjen be a pótalkatrészekkel foglalkozó részbe, és válassza ki a végfelhasználó által megjelölt adagolós kávédaráló modellt.
- A fenntartott terület eléréséhez adja meg hitelesítő adatait a megfelelő űrlapon (regisztráció szükséges az első belépéskor az azonosító adatok megadásával).
- Válassza ki a szükséges alkatrészeket a termék oldalán található robbantott ábrái segítségével.
- Kövesse az irányított eljárást a megrendelés befejezéséhez és küldje el a megrendelést a Fiorenzato M.C. S.r.l. részére.
- A helyi forgalmazóval felveszik a kapcsolatot a Fiorenzato M.C. S.r.l. munkatársai, akik feldolgozza a kérelmet.

FIGYELEM! Felhívjuk figyelmét, hogy az őrlők és általában az adagolós kávédaráló összes belső részének cseréjét csak erre szakosodott műszaki személyzetnek lehet elvégeznie.

FIGYELEM! A Fiorenzato M.C. S.r.l. nem vállal felelősséget a személyi sérülésekért és/vagy a készülékben okozott károkért, amelyek abból erednek, hogy az alkatrészeket nem eredeti pótalkatrészekre cserélték ki, és nem képesített személyzet végezte el.

9 ÁRTALMATLANÍTÁS

FIGYELEM! Az egyes országokban eltérő jogszabályok vannak érvényben az elektromos és elektronikus termékek ártalmatlanítására vonatkozóan, ezért be kell tartani az adott törvények és az ártalmatlanításért felelős szervek előírásait.

- Abban az esetben, ha a készülékre ragasztott azonosító címkén az ábrán látható áthúzott szemetes szimbólum látható, azt jelenti, hogy a termék a hatályos előírások szerint elektromos vagy elektronikus berendezésnek minősül, és megfelel a 2002/96/EK (WEEE) EU-irányelvnek, és ezért hasznos élettartama végén minden esetben háztartási hulladéktól elkülönítve kell kezelni.
- Ezért a készüléket ingyenesen el kell szállítani egy elektromos és elektronikus berendezések szelektív gyűjtőhelyére, vagy új, egyenértékű készülék vásárlásakor vissza kell juttatni a kereskedőhöz.
- A felhasználó felelős azért, hogy a készüléket annak élettartama végén a megfelelő gyűjtőhelyre szállítsa, a hulladékról szóló hatályos jogszabályok által előírt szankciók mellett. A leselejtezett berendezés újrahasznosítása, kezelése és környezetbarát ártalmatlanítása érdekében végzett megfelelő szelektív hulladékgyűjtés hozzájárul a környezetre és az egészségre gyakorolt negatív hatások megelőzéséhez, illetve elősegíti a terméket alkotó anyagok újrahasznosítását. A rendelkezésre álló gyűjtőrendszerekkel kapcsolatos részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékgyűjtő szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a vásárlás történt. A gyártók és importőrök mind közvetlenül, mind kollektív rendszerben való részvétellel teljesítik felelősségüket a környezetbarát újrahasznosítás, kezelés és ártalmatlanítás terén.

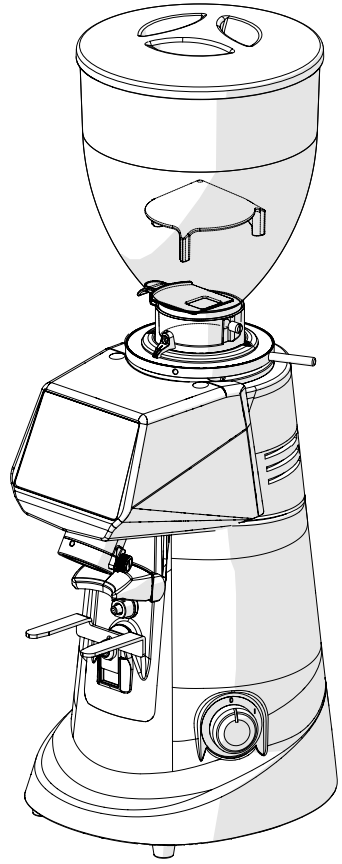


전자식 커피 그라인더 도저

Fiorenzato

KO

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



설치, 사용 및 유지관리 설명서

처음 사용하기 전에 이 지침을 주의 깊게 읽으십시오.

CE

원본 설명서의 번역

Rev_00 Ed_03/2022

1 일반 정보 5

1.1 설명서 및 설명서 이용에 관한 일반 정보 5
1.2 설명서에 사용된 기호 5
1.3 구매자에 대한 경고 6
1.4 제조업체 연락처 정보 6
1.5 기술 지원 요청 지침 6
1.6 보증 7
1.7 적용된 지침 7

2 식별 데이터 및 기술적 특성 8

2.1 소개 8
2.2 기기 식별 8
2.3 그라인더 도저의 주요 부품 식별 9
2.4 용도 10
2.5 ON DEMAND 시리즈 모델 및 기술적 특징 10
2.6 소음 12

3 안전 12

3.1 일반 정보 12
3.2 합리적으로 예측 가능한 오용 12
3.3 정확하고 안전한 사용을 위한 주의사항 13
3.4 커피 그라인더 도저에 장착된 안전 장치 14
3.5 잔여 위험 15
3.6 기계에 부착된 경고 라벨 16

4 설치 16

4.1 보관 16
4.2 설치 지점 선택 17
4.3 기기의 포장 개봉 및 처리 17
4.4 전기 네트워크 설치 및 연결 18

5 그라인더 도저의 사용 19

5.1 그라인더 도저의 사용 준비 19
5.2 기계 제어 20
5.2.1 스위치 20
5.2.2 작동 마이크로스위치 20
5.3 조작판 21

5.3.1 Home 페이지 21
5.3.2 설정 메뉴 23
5.3.2.1 도즈 시간 변경 24
5.3.2.2 작동 모드 24
5.3.2.3 분쇄 시간 표시 27
5.3.2.4 수동 분쇄 28
5.3.2.5 통계 표시 28
5.3.2.6 트리플 도즈 표시 28
5.3.2.7 디스플레이 밝기 29
5.3.2.8 화면 표시 29
5.3.2.9 화면보호기 30
5.3.2.10 언어 30
5.3.2.11 날짜 및 시간 31
5.3.2.12 정보 31
5.3.2.13 도즈 시간 초기화 32
5.3.2.14 관리자 비밀번호 32
5.4 분쇄 정도 조정 33

6 그라인더 도저 유지관리 34

6.1 정기 유지관리 34
6.1.1 기기 청소 35
6.1.2 전원 케이블 상태 점검 37
6.1.3 그라인더의 미세 청소 38
6.1.4 그라인더 도저의 휴지 38
6.1.5 그라인더 교체 39
6.2 특별 유지관리 39

7 이상 - 원인 - 해결책 40

8 예비 부품의 요청 42

9 폐기 처리 43

1 일반 정보

1.1 설명서 및 설명서 이용에 관한 일반 정보

Fiorenzato M.C. S.r.l. 커피 그라인더 도저를 최초 설치 및 사용하기 전에 설명서를 주의 깊게 읽으시기 바랍니다

이 사용 설명서는 2006/42/EC 지침의 규정에 따라 작성되었으며 최종 사용자가 Fiorenzato M.C. S.r.l.에서 생산한 전자식 커피 그라인더 도저를 설치, 조정 및 사용하는 데 필요한 모든 유용한 정보를 제공합니다.

커피 그라인더 도저를 설치 및 사용하기 전에 설명서의 전체 내용을 읽고 숙지한 후, 향후 활용을 위해 양호한 상태로 보관 및 관리하십시오.

설명서에 포함된 이미지, 데이터, 텍스트 및 설명은 Fiorenzato M.C. S.r.l.의 소유이며 시장 출시 당시에 기계에 사용된 최신 기술을 반영합니다.

Fiorenzato M.C. S.r.l. 는 항상 자사 제품을 개선하기 위한 새로운 솔루션을 찾고 있으며 시간이 지남에 따라 커피 그라인더 도저 및 관련 문서를 변경할 수 있는 권리를 보유하지만, 그렇다고 해서 이미 판매된 제품이 부적절하거나 쓸모없어지는 것은 아닙니다.

사용자의 안전과 커피 그라인더 도저의 올바른 사용을 위해, 설명서를 쉽게 활용할 수 있도록 색인을 사용하여 관심 주제를 찾아보기 편리하게 했고 일련의 정보 기호를 사용하여 특히 중요한 내용에 주의를 집중할 수 있도록 하였습니다.

1.2 설명서에 사용된 기호

경고 - 주목! 사용자에게 유용한 특정 기능 및/또는 정보와 관련된 경고 또는 중요 참고 사항을 표시합니다. 이 기호로 표시된 항목에 주의를 기울이십시오.

일반 위험 - 주의! 일반 경고 기호입니다. 이 기호와 함께 표시된 텍스트는, 제공된 지침을 준수하지 않으면 기계가 손상되거나 사용자가 부상을 입을 수 있음을 알려줍니다.

전압이 흐르는 장치 - 주의! 이 기호가 표시된 텍스트는 감전의 위험을 알립니다. 제공된 지침에 주의를 기울이십시오.

공인 기술자가 수행해야 할 작업: 이 기호가 표시된 텍스트는 전문 기술자 (기술 지원)가 설명된 작업을 수행해야 함을 나타냅니다.

1.3 구매자에 대한 경고

이 설명서는 EC 적합성 선언과 마찬가지로 커피 그라인더 도저에 필수적인 부분이기 때문에 모든 사용자가 주의하여 취급하고 보관해야 하며, 기계를 이동하거나 제3자에게 재판매할 경우 반드시 설명서를 함께 제공하십시오.



설명서의 분실 및/또는 변질 시, 뒷면 표지에 표시된 설명서 코드와 함께 제조업체에 사본을 요청할 수 있습니다.

다른 사용자의 커피 그라인더 도저 사용을 허용하기 전에 설명서의 내용을 읽고 이해했는지 확인하십시오.

사용 설명서에는 사용자와 기계에 손상을 주지 않고 안전하게 작동할 수 있는 모든 지침과 사용 절차가 포함되어 있습니다.



커피 그라인더 도저의 사용 책임자에게 커피 그라인더 도저의 사용 및 유지관리에 대한 적절한 교육을 제공하는 것은 구매자의 의무입니다.



커피 그라인더 도저의 구매자와 모든 사용자는 설명서에 포함된 모든 특정 경고를 주의 깊게 따라야 합니다.

1.4 제조업체 연락처 정보

의문 사항이 있을 때 문의할 수 있는 Fiorenzato M.C. S.r.l. 연락처:

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 기술 지원 요청 지침

기계에 대한 기술 지원을 받으려는 사용자는 기기를 구입한 대리점에 연락하시기 바랍니다. 커피 그라인더 도저의 사용 및/또는 유지관리와 관련된 추가 정보 또는 설명이 필요한 경우, 위에 적힌 주소로 언제든 **Fiorenzato M.C. S.r.l.** 에 연락하실 수 있습니다.

1.6 보증

Fiorenzato M.C. S.r.l. 에서 발행한 판매 송장에 기입된 일자부터 24개월간 제품 보증을 적용합니다.

보증 기간 동안 제조업체는 제조 결함으로 인해 원래부터 결함 가능성이 있는 부품 및/또는 구성 요소를 무료로 수리 또는 교체합니다.

제품에 적용되는 보증이 무효화되는 경우:

- 설명서에 포함된 경고/지침을 지키지 않은 경우.
- 사용자가 정기적인 유지관리 및 기계 청소 작업 시 사용자가 올바른 수행 방법에 대해 배운대로 따르지 않은 경우.
- 무자격자 또는 제조업체에서 승인하지 않은 직원에게 수리 작업을 맡긴 경우.
- 설명서에 명시된 용도 이외의 용도로 사용한 경우.
- 오리지널 예비 부품이 아닌 다른 예비 부품을 사용하여 부품을 교체한 경우 (이 경우 보증을 무효화하는 것 외에도 원래 예비 부품이 아닌 것을 사용한 교체로 인해 기기에 수반되는 “적합성 선언” 도 무효화됨).
- 설명서의 요구 사항을 준수하지 않는 방치, 설치 및/또는 사용, 유지관리 불량(청소), 낙뢰 및 대기 현상으로 인한 손상, 잘못된 전원 공급, 과전압 및 과전류로 인한 손상의 경우에 보증이 무효화됩니다.

1.7 적용된 지침

Fiorenzato M.C. S.r.l. 에서 생산한 모든 커피 그라인더 도저는 다음과 같은 유럽연합 지침의 필수 요구 사항을 준수하여 설계 및 제작되었습니다.

- 2006/42/EC [기계 지침].
- 2014/35/EU [저전압 지침].
- 2014/30/EU [전자파 호환성 지침].
- 2011/65/EU [RoHS 지침].
- 2015/863/EU [RoHS 위임 입법 지침].
- 2012/19/EU [WEEE 지침].

2 식별 데이터 및 기술적 특성

2.1 소개

커피를 만드는 것은 예술이고 그 비법을 완벽하게 익히려면 정확한 규칙을 따라야 합니다. 완벽한 에스프레소 커피 한 잔을 얻기 위한 공식은 사실 매우 복잡하며, 기기가 담당하는 부분이 매우 중요합니다. 최적의 결과물과 논란의 여지가 없는 품질을 얻으려면, 다음 세 가지 요소를 올바르게 조합해야 합니다.

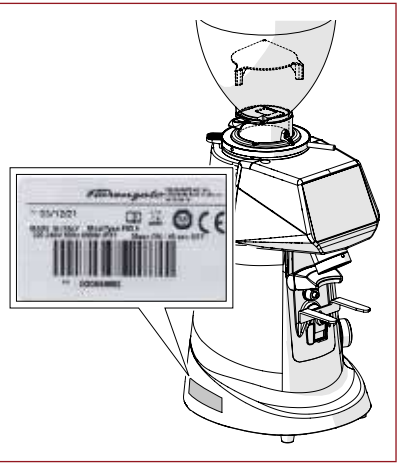
- 정교한 블렌딩.
- 사용 가능한 기기의 적절한 사용.
- 커피를 준비하는 사람의 숙련된 기술과 전문성. 흔히 생각하는 것과는 달리 좋은 커피를 즐기기 위해 특정한 블렌드를 선택하는 것만으로는 충분치 않습니다.

음료를 준비하고 올바른 절차에 따라 적절하게 기계를 사용하는 운영자의 경험과 기술을 통해 최고의 커피가 탄생합니다. 전문가들이 에스프레소 머신과 커피 그라인더를 중요하게 생각하는 이유가 여기에 있습니다. 도구에 대해 잘 알고, 도구를 완벽한 효율로 유지하고, 도구의 잠재력을 최대한으로 사용하는 것은 커피의 진정한 고수들이 지닌 기술입니다. 좋은 에스프레소의 품질은 일련의 연속 작업의 결과물이며, 이때 원두의 분쇄가 중요한 역할을 합니다. 그라인더 도저는 커피를 만드는 사람의 기본 도구이며, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** 에서 생산하는 모든 그라인더 도저가 지닌 견고성, 저항성 및 기능성 등의 특성을 지녀야 합니다.

2.2 기기 식별

Fiorenzato M.C. S.r.l.에서 생산하는 모든 커피 그라인더 도저의 왼쪽에는 항상 제품에 관한 정보를 표시하는 식별 라벨이 부착되어 있습니다.

- Fiorenzato M.C. S.r.l. 회사명
- CE 표시 및 제조 연도.
- 다른 인증 마크.
- 모델 및 일련 번호.
- 기기의 전원.
- 필요한 전원 공급 전압 및 주파수.



2.3 그라인더 도저의 주요 부품 식별

그라인더 도저는 커피를 분쇄하는 데 필요한 모든 장치를 갖춘 기계 본체와 분쇄할 볶은 커피 원두를 공급하기 위한 상부의 공급 호퍼로 구성되어 있습니다.

ON DEMAND 시리즈에 속한 모든 그라인더 도저는 그림 1에 표시된 주요 부품으로 구성됩니다.

1	호퍼 뚜껑
2	커피 원두를 넣는 호퍼통
3	호퍼 스토퍼
4	디스크 잠금 레버
5	분쇄도 조절 디스크
6	제어판
7	기계/사용자 인터페이스 디스플레이
8	분쇄된 커피 배출구
9	포터 필터 받침대
10	작동 마이크로스위치
11	기계 켜기/끄기 스위치
12	냉각 팬 (모델 “EVO” 및 “EK” 전용)
13	커피 차단판

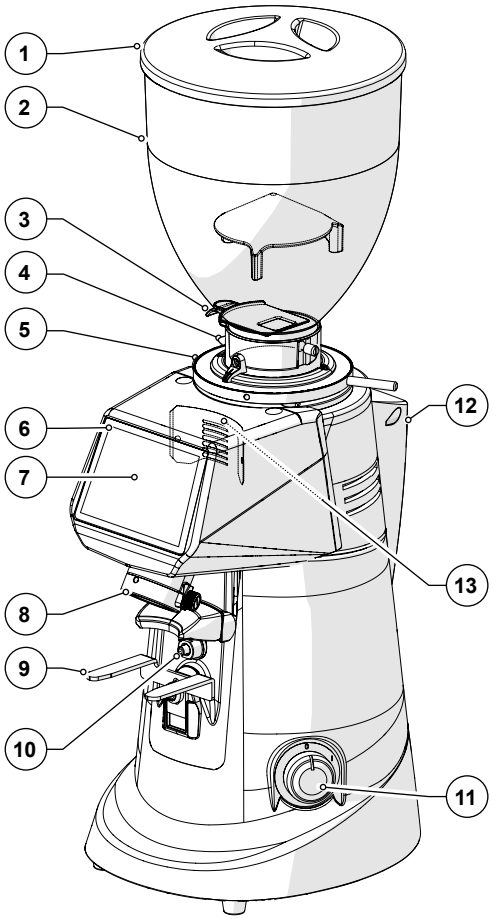


그림 1 - 부품 명칭 및 식별

2.4 용도

이 기기는 볶은 커피 원두 분쇄 전용 기기입니다. 다른 모든 용도의 사용은 부적절하고 위험한 것으로 간주합니다. 제조업체는 부적절하거나 잘못된 사용으로 인한 손상에 대해 모든 책임을 거부합니다. 다른 유형의 식품이나 기타 곡물 재료를 분쇄할 때 이 기기를 사용하지 마십시오. 당사의 커피 그라인더 도저는 가정용이 아닌 자격을 갖춘 직원이 사용하는 전문 기기입니다.

2.5 ON DEMAND 시리즈 모델 및 기술적 특징

Fiorenzato M.C. S.r.l. 에서 생산하는 **ON DEMAND** 시리즈 모델:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

	E
Fxx	EVO
	K

모델 코드 읽는 방법

Fxx	E	EVO	K
Ø 64mm Ø 71mm Ø 83mm	전자식 모델	고속 전자식 모델	코니컬 그라인더

다음 표는 **ON DEMAND** 커피 그라인더 도저의 전체 치수와 주요 기술적 특성을 보여줍니다.

치수 및 중량

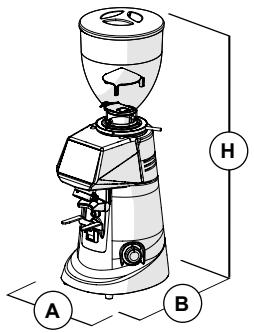


그림 2 - 치수

모델	치수 [A x B x H mm]	중량 [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

기술적 특징

모델	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
전원 공급	220~240V 50Hz	220~240V 50Hz	220~240V 50Hz	220~240V 50Hz
전원 [Watt]	350	350	650	850
그라인더 유형	B 타입 플랫	C 타입 플랫	B 타입 플랫	코니컬
그라인더 직경 [mm]	64	64	83	71
그라인더 회전 속도 (회전/분)	1350~50Hz 1550~60Hz	1350~50Hz 1550~60Hz	1350~50Hz 1550~60Hz	300~50Hz 300~60Hz
호퍼 용량 [kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
싱글 도즈 분쇄 시간 [s]	1.0 ~12.0	1.0 ~12.0	1.0 ~12.0	1.0 ~12.0
더블 도즈 분쇄 시간 [s]	1.0 ~25.0	1.0 ~25.0	1.0 ~25.0	1.0 ~25.0
분쇄 시간 공차 [s]	± 0.1	± 0.1	± 0.1	± 0.1
일일 분쇄량 [kg]	1~2	2~3	3~7	8~14
싱글 도즈 7g 분쇄 추출 권장 시간 [s]	3.4	2.1	1.9	1.4
더블 도즈 14g 분쇄 추출 권장 시간 [s]	6.8	4.2	3.8	2.8
작업 시간(h) 및 분쇄 커피량[kg]으로 표시한 그라인더 교체 빈도				
“스탠다드” 그라인더 (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
“레드 스피드” 그라인더 (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
옵션				
벨 500g	☑	☑	☑	☑
금속 탬퍼	☑	☑	☑	☑
좌측 또는 우측 탬퍼	☑	☑	☑	☑
“레드 스피드” 그라인더	☑	☑	☑	☑

2.6 소음

EN 60704-1 표준에 따라 UNIEN ISO 3741 잔향실에서 측정한 당사 커피 그라인더 도저의 최대 소음 방출은 EN 60704-1:1998 및 EN 607043:1996 표준을 준수합니다. 8시간 중 240분 동안 장치의 제한 작동에 해당하는 작업자의 소음 노출 동등 수준은 유럽 지침 86/188/EEC 및 후속 개정 2003/10/ EEC에 따라 **78 dB(A)** 과 같습니다. 따라서 장치를 사용할 때 작업장의 소음 노출로 인한 결과(DE 2003/1 0/EEC 제3-8조)에 따른 위험에 대해 어떠한 예방 조치도 필요하지 않습니다.

3 안전

3.1 일반 정보

구매자는 모든 사용자 직원에게 기기의 부적절한 사용으로 인해 발생할 수 있는 위험, 제조업체가 채택한 안전 장치 및 유럽연합 지침 및 기기를 사용하는 국가의 법에 따라 제공되는 사고 예방에 관한 일반 규칙을 알려야 합니다.

사용자는 이 설명서에 나열된 기계의 모든 제어 장치 및 기능의 위치와 작동 방식을 알고 있어야 합니다.

주의! Fiorenzato M.C. S.r.l. 커피 그라인더 도저를 처음 설치, 작동 및 사용하기 전에 이 설명서와 “안전 지침” 장의 모든 내용을 읽고 이해한 후 사용해야 합니다.

주의: 하나 이상의 기계 부품을 무단으로 개조 또는 교체하거나, 기계의 사용을 변경하는 부속품을 채택하거나, 오리지널 부품이 아닌 예비 부품을 사용하면 부상의 위험이 있으며, 기기의 양호한 작동을 저해할 수 있습니다.

위 사항을 준수하지 않아 발생하는 개인 및/또는 재산에 대한 손해에 대해 Fiorenzato M.C. S.r.l. 는 책임을 지지 않습니다.

3.2 합리적으로 예측 가능한 오용

기계 사용 시 과실이 발생하거나 사용자가 본 설명서에 포함된 사용 지침을 준수하지 않을 경우 Fiorenzato M.C. S.r.l. 는 어떠한 책임도 지지 않으며 제품에 대한 보증은 만료됩니다.

본 설명서에 포함된 내용과 다른 기기의 사용은 잘못된 것으로 간주됩니다.

기기 사용 중 부정확한 것으로 간주되고 일반적으로 사용자의 안전 및/또는 기계의 손상을 초래할 수 있는 다른 유형의 작업 및 활동은 허용되지 않습니다.

합리적으로 예측 가능한 오용의 예:

- 볶은 커피 원두 이외의 제품(예: 후추, 소금 등)을 분쇄하기 위한 기계 사용.
- 커피가 이미 분쇄된 상태에서 기기 사용.
- 교육을 받지 않은 직원 및/또는 사용 설명서를 읽지 않은 사람의 잘못된 기기 사용.
- 보유하고 있는 커피 그라인더 도저 모델에 오리지널이 아니거나 사양에 맞지 않는 예비부품 사용.
- 폭발 가능성이 있는 환경에서 기계 사용

어떤 상황에서도 사용자가 절대 해서는 안 될 행위:

- 먼저 전원 공급 장치에서 기기를 분리하지 않은 채 커피 공급 호퍼 및/또는 분쇄 영역에 실수로 떨어진 이물질을 제거하려고 시도하는 것.
- 젖거나 물 묻은 손으로 기기를 사용하는 것.
- 어떤 종류의 액체든 커피 공급 호퍼와 분쇄 영역에 넣는 것.

비정상적인 기계 동작이 발생하는 경우 필요한 개입 작업은 유지관리 작업자의 책임입니다.

3.3 정확하고 안전한 사용을 위한 주의사항

사용자의 안전을 보장하고 최적의 방법으로 기기를 관리하려면 다음과 같은 간단하지만 중요한 몇 가지 조항을 지키는 것이 중요합니다.

- 전원 코드의 잘못된 사용을 피하십시오. 기기 설치 전원에 적합한 단면을 지닌 케이블 또는 연장선만 사용하십시오.
- 고온, 오일 및 날카로운 가장자리로부터 케이블을 보호하십시오.
- 정상 작동의 변화(전력 흡수 증가, 온도 상승, 과도한 진동, 비정상적인 소음 또는 디스플레이의 경보 신호)가 있을 때 정확한 작동 상태가 아님을 예상할 수 있습니다. 사람이나 기기에 직간접적으로 손상을 입힐 수 있는 고장을 방지하기 위해 필요한 유지관리를 제공하거나 필요한 경우 판매점 또는 전문 수리점에 문의하십시오.
- 무거운 기기! 운송, 취급 및 설치 단계에서 주의를 기울이십시오! 기기의 올바른 취급에 대한 내용은 4장을 참조하십시오.

3.4 커피 그라인더 도저에 장착된 안전 장치

Fiorenzato M.C. S.r.l. 에서 생산한 모든 그라인더 도저는 사용 중 사용자의 안전과 기기의 무결성/기능성을 보호하도록 설계된 적절한 기계 및 전기 기계 장치를 갖추고 있습니다.

ON DEMAND 시리즈 그라인더 도저에는 다음과 같은 안전 장치가 장착되어 있습니다.

- **모터 열 보호기**
  기기의 모터에는 과전류로 인한 발열로부터 보호하고 모터에 대한 전원 공급을 차단하여 개입하는 열 보호 장치가 있습니다.

- **냉각 팬 (그림 3)**
  그라인더 도저 모델 F64 EVO 및 F71 EK에만 기계 본체 뒷면에 냉각 팬이 있어 그라인더를 구동하는 모터의 과열을 방지할 수 있습니다. 팬은 전자적으로 작동합니다. 일부 모델의 경우, 팬은 분쇄 커피 추출이 끝날 때마다 시동되고 60 초 동안 작동 상태를 유지합니다. 다른 모델의 경우 도징이 시작될 때 시작 명령이 전달되고 분쇄가 끝날 때 중지됩니다.

- **커피 공급 호퍼의 유입 방지판 (그림 4)**
  유입 방지판(부품 1)은 공급 호퍼(부품 2)의 내부에 있으며 커피 원두가 그라인딩 챔버쪽으로 통과할 수 있도록 하고 작업자가 실수로 손가락을 삽입하는 것을 방지합니다.

- **디스크 잠금 안전 레버 (그림 5)**
  조정 디스크의 우발적인 회전을 방지하기 위한 것으로(부품 1), 디스크 잠금 레버 (부품 2)가 뒷면에 있습니다.

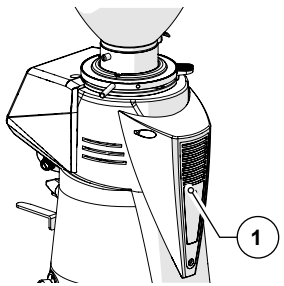


그림 3

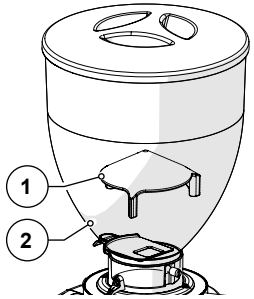


그림 4

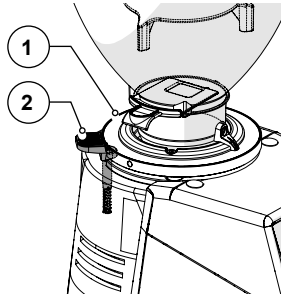


그림 5

3.5 잔여 위험

Fiorenzato M.C. S.r.l. 는 최대 안전 조건에서 커피 그라인더 도저를 사용할 수 있도록, 설계하는 동안 필요한 모든 예방 조치를 적용하였습니다. 그러나 기기의 설치, 청소 및 유지보수를 수행하는 동안 제거될 수 없는 잔여 위험이 있으며, 이러한 위험은 다음 표에 명시된 규정에 따라 사용자에 대한 적절한 교육을 통해 해결할 수 있습니다.

각 잔여 위험에 대해 개별 위험의 범위를 제한하거나 무효화하는 데 유용한 내용이 표시되어 있습니다.

잔여 위험	잔여 위험 상황:	위험 감소를 위한 준비
기기의 무게로 인한 상체와 하체의 타박상 및/또는 압궤	다음과 같은 기기 취급: • 포장 해체. • 설치. • 지지면 청소를 위한 기기의 이동.	• 기기를 이동하기 전에 기기를 단단히 잡으십시오. • 장애물에 부딪히지 않고 안전하게 기기를 이동할 수 있는 공간이 충분한지 확인합니다. • 커피 그라인더 도저를 다룰 때는 미끄럼 방지 장갑을 착용하십시오.
감전	• 전원 코드 연결 및 분리.	• 전원 코드의 상태를 자주 확인하고 열화되거나 손상된 것을 확인하면 교체하십시오. • 커피 그라인더 도저에 전원 케이블을 연결하기 전에 스위치가 “O” (OFF 꺼짐) 위치에 있는지 확인하십시오.

3.6 기계에 부착된 경고 라벨

커피 그라인더 도저 바닥의 전원 케이블 부근에 감전 위험을 경고하는 접착 라벨 (참조 그림 1)이 붙어 있습니다. 라벨은 기계 본체 내부에 전압이 흐르는 구성 요소가 있음을 나타냅니다.

주의! 전원 소켓에 연결된 플러그를 사용하여 하부의 클로징 커버를 분리하는 것을 금지합니다. 모든 전기적 유지관리 작업(예: 손상된 케이블 교체)은 자격을 갖춘 직원이 수행해야 하며 이때 기기가 전기 주전원에서 분리되어 있어야 합니다.

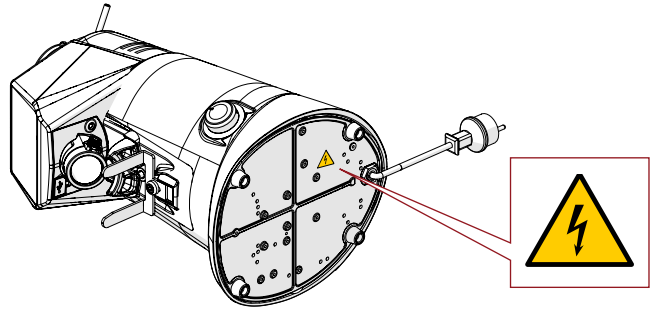


그림 6

4 설치

주의! 기기 설치 및 시작동을 진행하기 전에 다음 사항을 주의 깊게 읽으십시오.

4.1 보관

기기를 사용 장소에 즉시 설치하지 않고 임시 보관이 필요한 경우 다음과 같은 특성을 충족하는 안전한 장소에 보관하는 것이 좋습니다.

- 기기의 임시 보관을 위한 장소는 햇빛과 악천후로부터 보호되는 폐쇄된 환경이어야 합니다.
- 보관 장소의 온도는 5C°~40°C, 상대습도는 30%~90%로 유지합니다.
- 기기를 설치하기 전에 장기간 보관해야 하는 경우, 보다 적절한 보호를 위해 기기를 원래 포장에 담아 보관하는 것이 좋습니다.

4.2 설치 지점 선택

커피 그라인더 도저의 기능을 고려하여 커피 머신 근처에 두는 것이 좋습니다.

기기 설치를 계속하기 전에 설치 지점이 다음 요구 사항을 충족하는지 확인하십시오.

- 기기를 배치하기 위한 표면은 평평하고 수평이 잘 맞으며 무게를 지탱할 수 있을 정도로 튼튼해야 합니다.
- 사용 가능한 공간은 기기를 올바르게 설치하고 쉽게 사용할 수 있도록 충분히 넓어야 합니다.
- 기기를 물 분사 및/또는 물 튀김으로 인해 젖을 수 있는 싱크대 및/또는 수도꼭지 근처에 설치해서는 안 됩니다.
- 사용 장소의 조명이 충분하고 환기가 잘 되어야 합니다.
- 설치 지점 근처에 사용 국가에서 시행 중인 규정에 따라 기기의 전기 연결을 위한 소켓을 준비하십시오.

주의! 소켓에는 효율적인 접지 시스템이 장착되어 있어야 합니다.

주의! 또한 전원 공급 시스템은 과부하와 전압의 갑작스러운 변화 및 감전의 위험으로부터 기기를 보호하기 위해 소켓의 업스트림에 위치해야 하며 작업자가 쉽게 도달할 수 있는 안전 자기 열 스위치가 장착되어 있어야 합니다.

4.3 기기의 포장 개봉 및 처리

포장을 개봉한 후에는 기기가 손상되지 않았는지, 손상된 부품이 없는지 꼼꼼히 확인하십시오.

- 설치 지점 근처에서 포장을 열고 기기를 안전하게 취급할 수 있는 공간이 충분한지 확인합니다.
- 기기를 단단히 잡고 포장에서 꺼냅니다.
- 커피 그라인더 도저를 사용면 위에 놓습니다.

주의! 기기를 다룰 때는 최대한 주의를 기울이십시오. 무게(18~25 kg) 및 기계 본체의 특정한 둥근 모양으로 인해 미끄러짐과 접지력 상실의 위험이 발생할 수 있으며, 들어올릴 때 넘어짐과 발의 멍/압궤 부상이 발생할 수 있고 작업 표면에 기기를 배치하는 동안 손에 멍/압궤 부상이 발생할 수 있습니다. 기기가 잘 잡히지 않는 경우 다른 사람에게 도움을 요청하는 것이 좋습니다.

주의! 포장의 부품은 잠재적 위험의 원인이므로 어린이의 손이 닿는 곳에 놓아서는 안 됩니다. 보증이 만료될 때까지 포장을 보관하십시오.

4.4 전기 네트워크 설치 및 연결

설치를 완료하고 새 커피 그라인더 도저를 사용하려면 다음과 같이 진행합니다.

- 전원 공급 시스템의 전압이 필요한 전력 요구 사항을 충족하고 시스템의 전기 용량이 기기가 흡수하는 전력을 지원하는지 확인하십시오 (그라인더 도저의 측면에 부착된 제품 식별 라벨 참조).
- 전원 케이블(그림 7 부품 1)의 플러그를 사용 장소에 배치된 벽면 소켓(그림 7 부품 2)에 연결합니다.

전원 어댑터, 다중 소켓 또는 확장 소켓을 사용해야 하는 경우 사용 국가에서 시행 중인 인증 표준을 준수하는 제품을 사용해야 합니다.

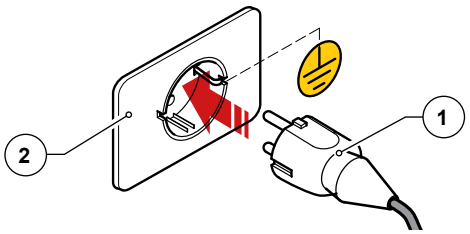


그림 7

- 전원 소켓의 업스트림에 있는 보호 자기 열 스위치를 “ON” (켜짐) 위치로 설정합니다 (그림 8).
- 기계 켜기 스위치를 “I” 위치로 돌립니다 (그림 9).

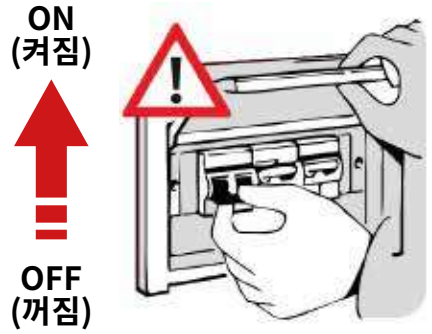


그림 8

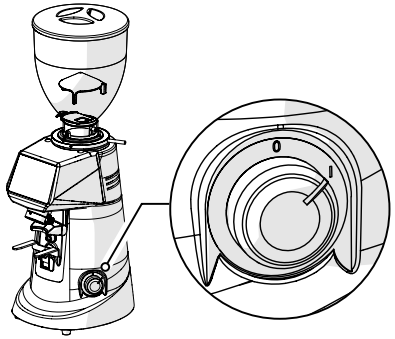


그림 9

이제 커피 그라인더 도저에 전원이 공급되고 사용할 준비가 되었습니다.

5 그라인더 도저의 사용

5.1 그라인더 도저의 사용 준비

설치가 완료되면 기계를 사용할 준비가 완료되며 분쇄할 커피 원두를 채울 수 있습니다. 원두를 채우려면 그림 10 그림을 참조하여 다음과 같이 진행하십시오.

- 호퍼(부품 1)를 커피 그라인더 도저 (부품 2)에 장착하고 해당 고정 나사(부품 3)를 조여 작동 위치에 고정합니다.
- 스토퍼(부품 4)가 완전히 닫혀 있는지 확인합니다.
- 뚜껑(부품 5)을 열고 호퍼에 분쇄할 볶은 원두를 채웁니다.
- 호퍼의 뚜껑(부품 5)을 닫습니다.
- 서서히 스토퍼(부품 4)를 열어 커피 원두가 그라인딩 챔버로 흘러가도록 합니다.
- 이제 커피 그라인더 도저를 사용할 준비가 되었습니다.

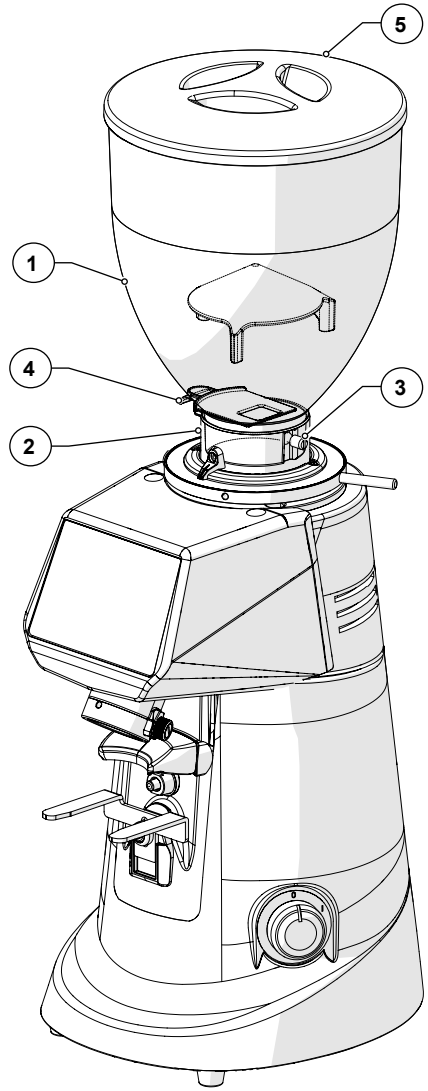


그림 10

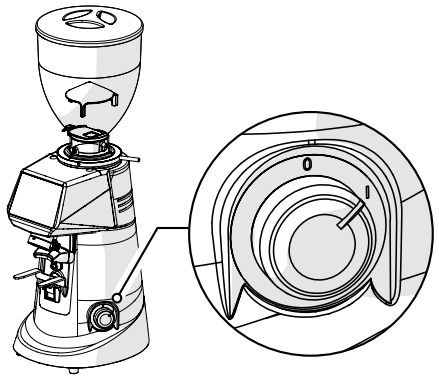
5.2 기계 제어

커피 그라인더 도저는 켜기/끄기 스위치(5.2.1 항목 참조, 포터 필터 받침대 (5.2.2 항목 참조) 부근에 위치한 작동 마이크로스위치) 및 기기의 모든 작동 기능(5.3 항목 참조)을 선택 및 설정할 수 있는 TOUCH형 디스플레이 장착 조작판으로 관리합니다 기기의 작동 상태, 작업 매개변수 및 할당할 수 있는 명령에 대한 모든 정보가 기기 전면의 디스플레이에 표시됩니다. 아래에서 커피 그라인더 도저의 모든 제어 및 신호 장치에 관해 설명합니다.

5.2.1 스위치

기기를 켜거나 끌 수 있습니다.

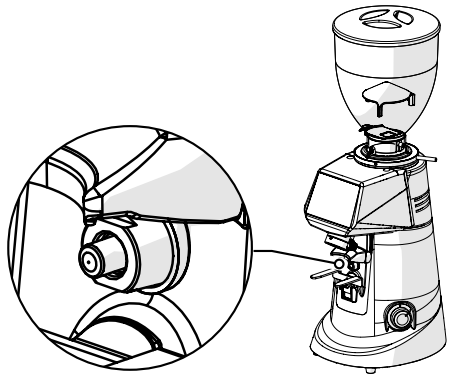
- 위치 “O” 로 회전: 기기 꺼짐(전원 공급 장치 연결 끊김)
- 위치 “I” 로 회전: 기기 켜짐(전기 전원 공급)



5.2.2 작동 마이크로스위치

포터 필터 컵에 의해 눌렸을 때 분쇄 사이클이 시작되도록 합니다. 이 명령은 “직접” 사용 모드에서 활성화되지 않습니다 (5.3.2.2 항목 참조).

- “표준”, “자동” 및 “사전 선택” 사용 모드에서만 작동합니다 (5.3.2.2 항목 참조).
- 이 명령을 사용하면 원하는 도즈 유형을 선택한 후 사용자가 손으로 포터 필터 컵을 지탱하면서 분쇄를 시작할 수 있습니다.



5.3 조작판

커피 그라인더 도저를 켜면 몇 초가 지난 후 시스템이 시작되고 제어판 디스플레이에 기기의 사용 및 관리에 필요한 모든 기능 키가 포함된 HOME 페이지가 표시됩니다.

Fiorenzato의 커피 그라인더 도저에 채택된 관리 소프트웨어는 사용 방법이 매우 직관적이며, 사용자 가이드를 활용하면 기능 키와 새 기기의 다양한 설정 가능성에 대해 빠르게 익숙해질 수 있습니다. 패널은 터치 스크린 유형이므로 기능 제어, 메뉴 탐색 및 기본 설정, 작업 매개 변수 설정은 디스플레이의 민감한 부분을 손가락으로 터치하는 것만으로 수행됩니다.

5.3.1 Home 페이지

그림 11에 HOME 페이지의 기능 키 및 표시 필드에 대한 설명이 나와 있습니다. HOME 페이지는 “설정 메뉴” 에서 사용자 정의할 수 있으므로 그림에 표시된 이미지는 처음 장치를 켤 때 실제로 장치에 표시되는 화면과 다를 수 있습니다.

다음 단락에서는 “설정 메뉴” 에서 액세스할 수 있는 모든 기능에 대해 설명합니다.

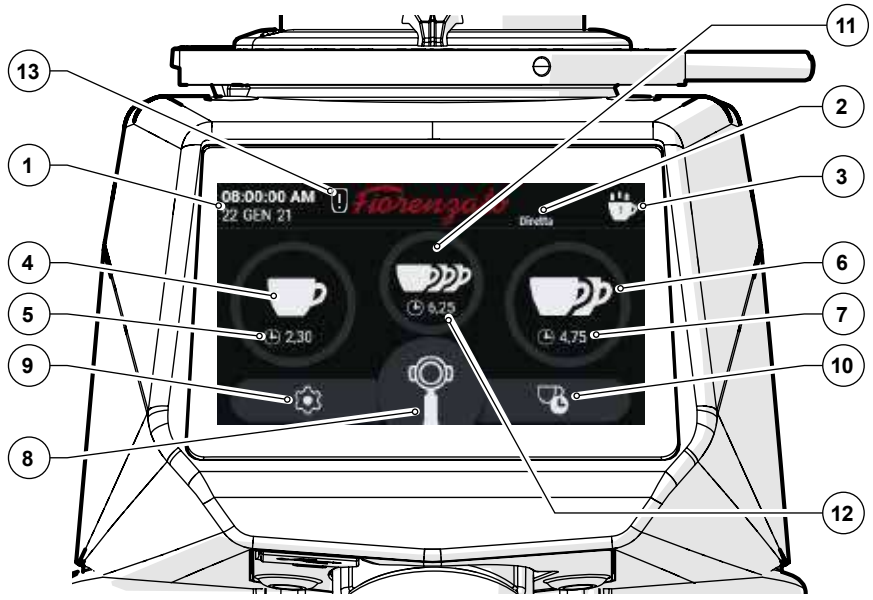


그림 11 - Home 페이지

그림 11에 표시된 HOME 페이지의 표시 필드 및 기능 키는 다음과 같습니다.

	설명
1	현재 날짜 및 시간 표시 필드입니다. 설정 메뉴(§ 5.3.2.11)에서 “**날짜 및 시간**” 화면에 접속하여 데이터를 설정할 수 있습니다.
2	작동 중인 “분쇄 모드” 의 표시 필드. 분쇄 종류(표준, 직접, 자동 또는 사전 선택)는 설정 메뉴(§ 5.3.2.2)의 “**작동 모드**” 화면에서 선택할 수 있습니다.
3	“**통계**” 버튼. 현재의 하루 및 한 주에 추출된 도즈 수와 그라인더 도저의 최초 사용 이후 추출된 총 도즈 수가 표시된 창이 열립니다. “통계” 창을 닫으려면 “통계” 기능 키를 한 번 더 누르면 됩니다. “통계” 키는 설정 메뉴(§ 5.3.2.5)에서 “통계 표시” 기능이 활성화된 경우에만 표시됩니다.
4	**싱글 도즈 추출 키**. “도즈 시간 변경” (§ 5.3.2.1)화면에 설정된 시간에 따라 커피의 싱글 도즈 추출을 활성화합니다. 실제 분쇄 시작은 활성화된 작동 모드(§ 5.3.2.2)에 따라 달라집니다.
5	싱글 도즈로 설정된 분쇄 시간만 표시하는 필드입니다. 분쇄하는 동안 도즈를 완료하는 데 필요한 시간을 반대로 표시합니다.
6	**더블 도즈 추출 키**. “도즈 시간 변경” (§ 5.3.2.1) 화면에 설정된 시간에 따라 커피의 더블 도즈 추출을 활성화합니다. 실제 분쇄 시작은 활성화된 작동 모드(§ 5.3.2.2)에 따라 달라집니다.
7	더블 도즈로 설정된 분쇄 시간만 표시하는 필드입니다. 분쇄하는 동안 도즈를 완료하는 데 필요한 시간을 반대로 표시합니다.
8	**수동 분쇄 버튼**. 수동 모드에서 커피 파우더를 추출하기 위해 유지되는 작업 명령. 커피 분쇄는 활성화된 “작동 모드” (§ 5.3.2.2)에서 허용될 경우 버튼을 누르면 시작되어 해제될 때까지 계속됩니다.
9	**설정 메뉴 버튼** 다양한 설정과 기기 사용 방법을 변경할 수 있는 설정 메뉴(§ 5.3.2)에 액세스할 수 있습니다.
10	“**도즈 시간 변경** 페이지에 액세스하기 위한 바로가기 키. “설정 메뉴” (§ 5.3.2)를 거치지 않고 도즈 추출 시간(§ 5.3.2.1)을 설정할 수 있는 페이지에 바로 액세스할 수 있습니다.
11	**트리플 도즈 추출 키**. “도즈 수 변경” (§ 5.3.2.1)화면에 설정된 횟수에 따라 커피의 트리플 도즈 추출을 활성화합니다, 실제 분쇄 시작은 활성화된 작동 모드(§ 5.3.2.2)에 따라 달라집니다. 기능 키는 “설정 메뉴” (§ 5.3.2.6)에서 “트리플 도즈 보기” 기능이 활성화된 경우에만 표시됩니다.
12	트리플 도즈로 설정된 분쇄 시간만 표시하는 필드입니다. 분쇄하는 동안 도즈를 완료하는 데 필요한 시간을 반대로 표시합니다.
13	경고 아이콘. Fiorenzato에서 설정한 시간이 만료되면 그라인더 교체가 필요하다는 표시가 나타납니다 (§ 6.1.5).

5.3.2 설정 메뉴

“설정 메뉴”를 통해 그라인더 도저의 모든 매개변수와 작동 모드를 설정 및 구성할 수 있습니다.

설정 메뉴에 액세스하려면 디스플레이 왼쪽 하단에 항상 표시되는 기능 키 를 누르면 됩니다 (그림 11 참조, 부품 9). 명령이 전달되면 디스플레이에서 수정할 매개변수 및/또는 활성화/비활성화할 기능을 선택할 수 있는 메뉴가 표시되며, 해당 항목을 찾을 때까지 가능한 옵션 목록을 아래로 스크롤합니다. 설정 메뉴에 포함된 항목:

기술 설정

- 도즈 시간 변경 (§ 5.3.2.1)
- 작동 모드 (§ 5.3.2.2)
- 분쇄 시간 표시 (§ 5.3.2.3)
- 수동 분쇄 (§ 5.3.2.4)
- 통계 표시 (§ 5.3.2.5)
- 트리플 도즈 표시 (§ 5.3.2.6)

사용자 설정

- 디스플레이 밝기 (§ 5.3.2.7)
- 화면 표시 (§ 5.3.2.8)
- 화면보호기 (§ 5.3.2.9)
- 언어 (§ 5.3.2.10)
- 날짜 및 시간 (§ 5.3.2.11)
- 정보 (§ 5.3.2.12)

안전 설정

- 도즈 시간 리셋 (§ 5.3.2.13)
- 관리자 비밀번호(§ 5.3.2.14)



메뉴의 일부 항목은 해당 “ ” 선택기를 통해서만 특정 기능을 활성화(ON) 또는 비활성화(OFF)할 수 있으며, “ ” 기호로 식별 가능한 다른 항목의 경우 매개변수 설정/구성을 위한 전용 하위 페이지 액세스가 가능합니다. “ ” 기능 키(메뉴 화면 오른쪽 상단에 항상 표시됨)를 누르면 메뉴를 종료하고 HOME 페이지로 돌아갈 수 있습니다. 아래는 설정 메뉴의 개별 항목에 대한 설명입니다.

5.3.2.1 도즈 시간 변경

"기술 설정" 메뉴에서 "도즈 시간 변경" 항목을 누르면 싱글, 더블, 트리플 도즈의 분쇄 시간을 설정하는 페이지에 액세스할 수 있습니다.

참고: 트리플 도즈 분쇄 시간은 설정 메뉴 (§ 5.3.2.6)에서 "트리플 도즈 표시" 옵션이 활성화된 경우에만 표시됩니다.

+ 또는 − 기능 키로 추출 시간을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

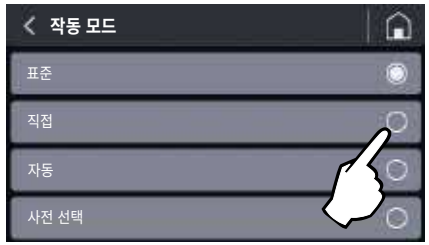
수정된 매개변수는 페이지를 종료할 때 자동으로 저장됩니다.



5.3.2.2 작동 모드

"기술 설정" 메뉴에서 "작동 모드" 항목을 선택하여 원하는 모드를 선택하는 것만으로 그라인더 도저의 4가지 작동 모드 (표준, 직접, 자동 또는 사전선택) 중 하나를 활성화할 수 있는 설정 페이지에 액세스할 수 있습니다.

"표준" 모드는 기계를 처음 켤 때 활성화되는 기본 모드입니다. 사용 모드를 "표준"에서 "자동", "사전 선택" 또는 " 직접" 으로 (또는 그 반대로) 변경하면 커피 그라인더 도저가 꺼진 후에도 메모리에 저장됩니다.



아래는 선택할 수 있는 다양한 작동 모드에 따라 커피를 만드는 방법의 예시입니다.

- **"표준" 사용 모드**

  해당 기능 키를 눌러 원하는 도즈(싱글, 더블 또는 활성화된 경우 트리플 도즈)를 선택합니다 (참조 그림 그림 11 부품 4, 6 또는 11). 키 아이콘을 누르면 깜박이기 시작하면서 선택을 표시합니다.

  포터 필터 컵으로 작동 마이크로스위치를 눌러 분쇄를 시작하도록 제어합니다. 제어가 시작되면, 그라인더 도저는 준비될 특정 도즈에 해당하는 분쇄 시간 동안 작동합니다.

  "수동 분쇄" 키(참조 그림 그림 11 부품 8)를 길게 눌러 연속 분쇄를 시작합니다. 버튼을 놓으면 분쇄가 자동으로 멈춥니다.

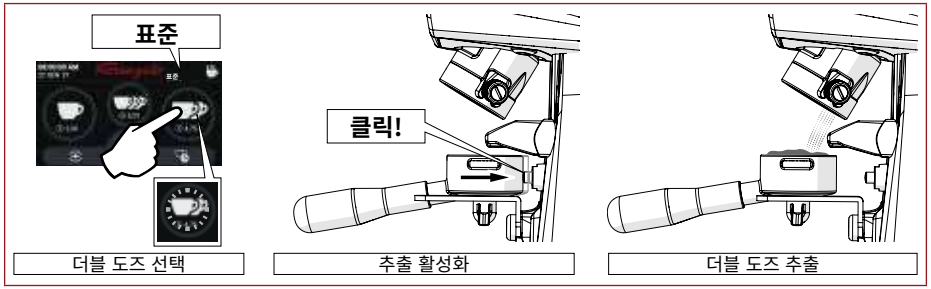


그림 12 - "표준" 모드에서 더블 도즈 추출.

- **"직접" 사용 모드**

  싱글, 더블 또는 트리플 도즈와 관련된 기능 키(참조 그림 그림 11 부품 4, 6 또는 11)를 누릅니다. 명령이 주어지면 원하는 도즈의 분쇄가 즉시 시작됩니다.

  "수동 분쇄" 키(참조 그림 그림 11 부품 8)를 길게 눌러 연속 분쇄를 시작합니다. 버튼을 놓으면 분쇄가 자동으로 멈춥니다.

  이 사용 모드에서는 작동 마이크로스위치가 비활성화되고 모든 도즈 선택 키(참조 그림 그림 11 부품 4, 6, 8 및 11)가 활성화될 수 있습니다.

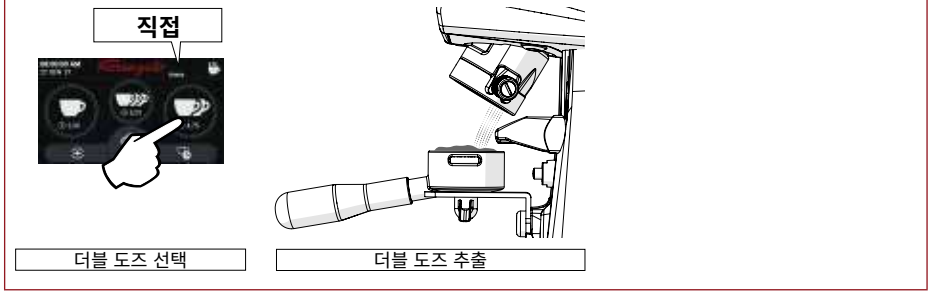


그림 13 - "직접" 모드에서 더블 도즈 추출.

- **“자동” 사용 모드**

  포터 필터 컵으로 작동 마이크로스위치를 한 번 눌러 단일 도즈 분쇄를 시작하고 작동 마이크로스위치를 빠르게 두 번 연속으로 눌러 더블 도즈 커피 분쇄를 시작합니다. 활성화되어 있는 경우 작동 마이크로스위치를 세 번 연속적으로 눌러 트리플 도즈를 추출할 수 있습니다. 제어가 시작되면, 그라인더 도저는 준비될 특정 도즈에 해당하는 분쇄 시간 동안 작동합니다.

  이 사용 모드에서는 수동 분쇄(참조 그림 그림 11 부품 8) 및 싱글, 더블, 트리플 도즈 선택 키(참조 그림 그림 11 부품 4, 6 및 11)가 비활성화됩니다.

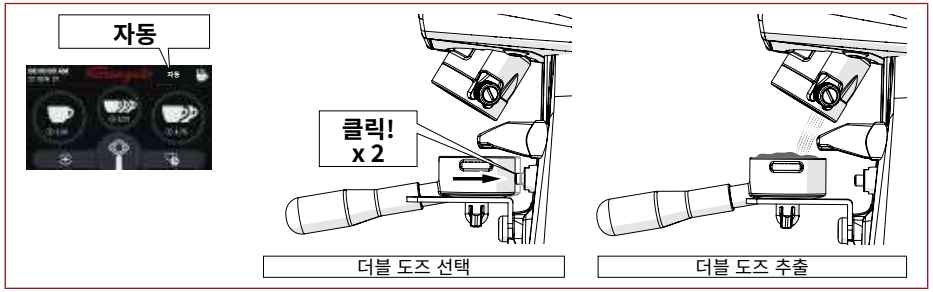


그림 14 - “자동” 모드에서 더블 도즈 추출.

- **“사전 선택” 사용 모드**

  해당 기능 키를 눌러 원하는 도즈(싱글, 더블 또는 활성화된 경우 트리플)을 선택합니다 (참조 그림 그림 11 부품 4, 6 또는 11). 선택이 완료되면 누른 버튼의 아이콘이 깜박이기 시작하여 선택 신호를 보내고 다른 도즈가 선택될 때까지 활성화된 상태를 유지합니다. 포터 필터 컵으로 작동 마이크로 스위치를 (한 번) 눌러 선택한 도즈의 분쇄를 시작합니다.

  이 사용 모드에서도 수동 분쇄(참조 그림 그림 11 부품 8)는 비활성화된 상태입니다.

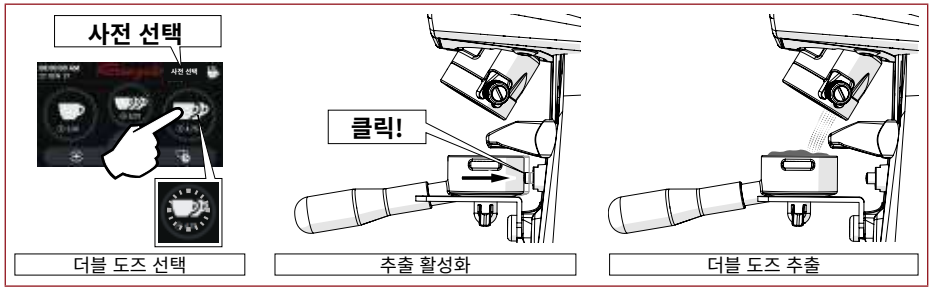


그림 15 - “사전 선택” 모드에서 더블 도즈 추출의 예.

사용 모드 설정과 상관 없이,

- 분쇄 중에 “분쇄 시간 표시” 옵션이 활성화된 경우에만 선택한 도즈를 완료하는 데 필요한 시간의 카운트다운이 (초 및 10분의 1초 단위로) 표시됩니다. 수동 분쇄 중 시간 카운트(증가 표시)는 분쇄 시간을 나타냅니다.
- 각 추출이 완료되면 통계 카운터(참조 그림 그림 11 부품 3)가 업데이트됩니다. 통계에서 연속 분쇄(참조 그림 그림 11 부품 8)는 추출 횟수의 단일 단위 증가에 해당합니다. 기술 설정 메뉴에서 “통계 표시” 옵션이 비활성화되어 있는 경우에도 분쇄 사이클이 저장됩니다.

5.3.2.3 분쇄 시간 표시

“기술 설정” 메뉴의 “분쇄 시간 표시” 항목이 활성화되면 (), HOME 화면에 다른 도즈 추출을 위해 설정된 시간이 표시됩니다.

추출 중에는 분쇄가 끝나 “0”(영)에 도달할 때까지 선택된 도즈와 관련된 시간이 실시간으로 감소합니다. 수동 분쇄의 경우 시간이 증가하도록 표시되며 실제 추출의 진행 시간을 나타냅니다.

“분쇄 시간 표시” 옵션이 비활성화된 경우 () 도즈 추출 시간은 HOME 화면에 표시되지 않습니다.



분쇄 시간이 표시되는 HOME



분쇄 시간이 표시되지 않는 HOME

5.3.2.4 수동 분쇄

수동 분쇄 모드를 활성화 ( ) 하거나 비활성화( )할 수 있습니다.

수동 분쇄(그림 11 부품 8)가 비활성화되면 해당 기능 키를 선택할 수 없으며 회색으로 표시됩니다.



수동 분쇄가 비활성화된 HOME

5.3.2.5 통계 표시

HOME 화면에서 “통계” 기능 키의 표시를 활성화 ( ) 하거나 비활성화 ( ) 할 수 있습니다 (참조 그림 그림 11 부품 3).

참고: “통계 표시” 옵션이 비활성화된 경우에도 추출된 도즈 수가 증가하여 메모리에 저장됩니다.



“통계” 키가 비활성화된 HOME

5.3.2.6 트리플 도즈 표시

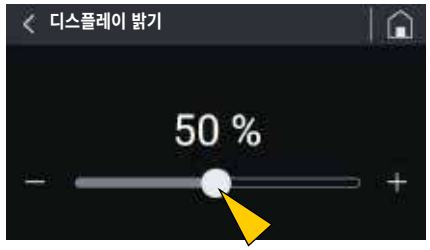
HOME 화면에서 트리플 도즈 추출을 위한 기능 키의 표시 및 관리를 활성화 ( ) 하거나 비활성화 ( ) 할 수 있습니다.



“트리플 도즈” 키가 활성화된 HOME

5.3.2.7 디스플레이 밝기

디스플레이 밝기 항목을 선택하면 그림에 표시된 화면에 액세스하여 조정 커서를 오른쪽(증가) 또는 왼쪽(감소)으로 이동하기만 하면 화면의 밝기를 높이거나 낮출 수 있습니다



“트리플 도즈” 키가 활성화된 HOME

5.3.2.8 화면 표시

“화면 표시” 항목을 선택하면 그림에 표시된 화면에 액세스하여 “블랙 버전” (다크 모드) 또는 “화이트 버전” (라이트 모드) 중 어떤 화면을 표시할지 선택할 수 있습니다.



화면의 다른 표시 모드는 다른 옵션 및/또는 설정할 수 있는 다양한 매개변수에 추가적인 변화를 수반하지 않습니다.



“블랙 버전”의 HOME



“화이트 버전”의 HOME

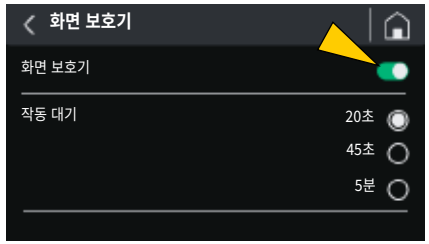
5.3.2.9 화면보호기

"화면보호기" 항목을 선택하면 그림에 표시된 화면에 액세스하여 같은 이름의 기능을 활성화 ( ) 하거나 비활성화 ( ) 할 수 있으며, 사용 없이 어느 정도 시간이 지나면 화면보호기를 활성화할지 선택할 수 있습니다

화면 보호기의 시작은 20', 45' 또는 5분 후로 설정할 수 있습니다.

이 기능이 활성화되고 선택한 시간이 경과하면 디스플레이가 에너지 절약 모드로 전환되어 제조업체 로고, 현재 날짜 및 시간만 표시됩니다.

화면 보호기 모드를 종료하려면 디스플레이를 터치하기만 하면 됩니다.



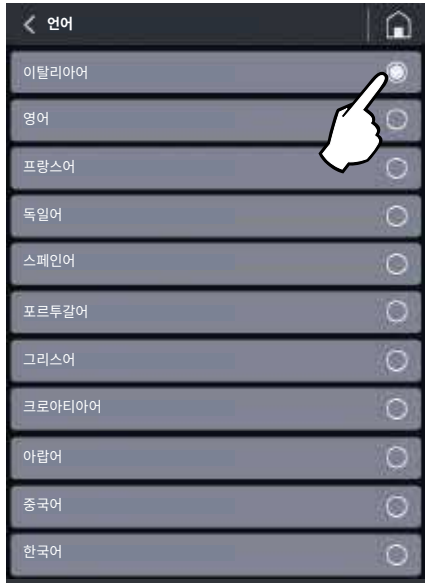
"트리플 도즈" 키가 활성화된 HOME

5.3.2.10 언어

"언어" 항목을 선택하면 패널의 표시 언어를 설정할 수 있는 화면이 표시됩니다. 기본설정 언어를 선택하면 모든 메뉴와 기능 키가 원하는 언어로 표시됩니다.

사용 가능한 언어:

- 이탈리아어
- 영어
- 프랑스어
- 독일어
- 스페인어
- 포르투갈어
- 그리스어
- 크로아티아어
- 아랍어
- 중국어
- 한국어



언어 선택

5.3.2.11 날짜 및 시간

"날짜 및 시간" 항목을 사용하여 현재 날짜와 시간을 설정하기 위한 페이지를 로드할 수 있습니다.

두 개의 선택기 ( ) 를 사용하여 시간을 24시간 또는 12시간 단위로 설정할 수 있으며, 12시간의 경우 시스템이 자정 이후 날짜를 올바르게 업데이트할 수 있도록 "AM" (오전) 또는 "PM" (오후) 시간 슬롯을 지정해야 합니다.

시간(시간 및 분) 또는 날짜(일/월/년)를 조정하려면 기능 키 또는 에서 적절히(한 번 누름 또는 길게 누름) 조작하기만 하면 됩니다.

참고: 조정 후 실시간으로 메모리에 저장되고 메뉴를 종료하면 HOME 페이지에 올바른 날짜와 시간이 표시됩니다.

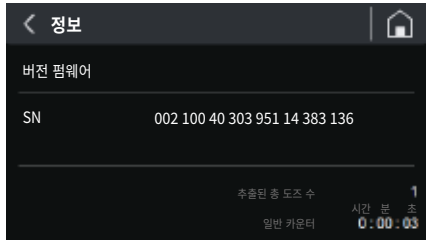


날짜 및 시간 조정

5.3.2.12 정보

설정 메뉴에서 "정보" 항목을 선택하면 그림에 표시된 페이지가 표시되어 다음 내용을 확인할 수 있습니다.

- 패널에 설치된 펌웨어 버전,
- 기기에 설치된 패널의 일련 번호,
- 장치의 첫 번째 시동 후 추출된 총 도즈 수,
- 기기의 총 작동 시간(그라인더 구동 모터 작동 시간)을 나타내는 일반 카운터.



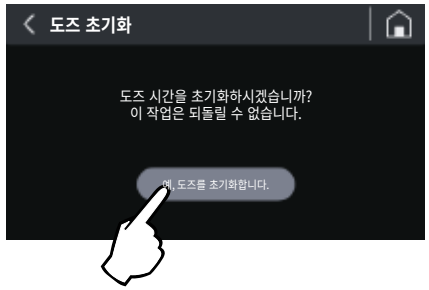
"정보" 페이지

5.3.2.13 도즈 시간 초기화

"도즈 시간 초기화" 항목을 사용하면 그림에 표시된 재설정 페이지가 표시되어 사용자가 지정한 도즈 추출 시간을 재설정하고 제조업체에서 설정한 공장 매개변수를 복원할 수 있습니다.

주의: "도즈 시간 초기화" 명령은 되돌릴 수 없으며 사용자가 지정한 도즈 추출 시간의 손실을 수반합니다. 설정된 시간이 실수로 손실되는 것을 방지하기 위해 시스템은 사용자에게 공장 설정 시간을 복원하기 전에 "예, 확인합니다" 버튼을 눌러 작업을 확인하도록 요청합니다.

초기화 작업을 확인하지 않고 [ ] 메뉴로 돌아가거나 HOME 페이지 [ ] 를 로드하면 사용자 지정된 시간이 메모리에 저장됩니다.



도즈 시간 초기화

5.3.2.14 관리자 비밀번호

"관리자 비밀번호" 항목("설정 메뉴"의 마지막 항목)을 누르면 그림에 표시된 인증 페이지가 로드됩니다. 이 페이지에서 인증된 기술자만 특정 설정 및 장치 초기화 기능이 포함된 전용 페이지에 액세스할 수 있습니다.

참고: 숫자 인증 비밀번호는 최종 사용자에게 제공되지 않고 제조업체의 전문 기술자와 공인 대리점에만 제공됩니다.



비밀번호로 보호된 페이지에 대한 액세스 인증

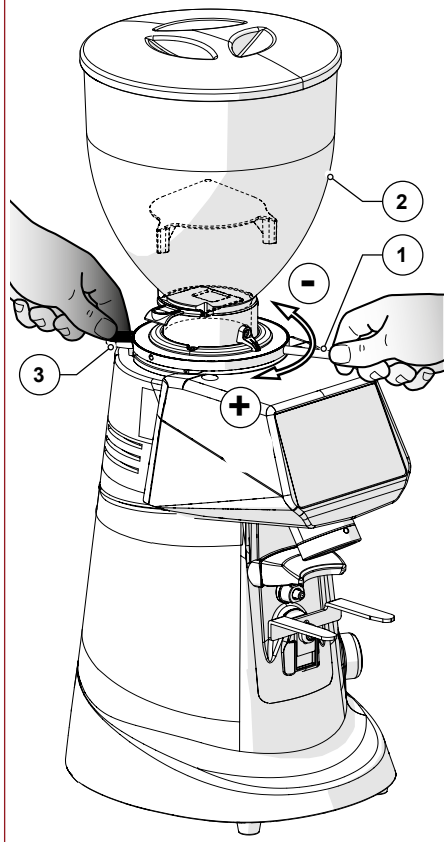
5.4 분쇄 정도 조정

커피 분쇄 정도를 조정하려면 조정 디스크(부품 1), 호퍼(부품 2).

더 굵게 분쇄하려면:

- 잠금 레버(부품 3)을 길게 누르고,
- 디스크를 시계 방향으로 돌려 더 굵게 분쇄하거나
- 디스크를 반시계 방향으로 돌려 더 가늘게 분쇄할 수 있습니다.
- 조정이 완료되면 레버 (부품 3) 를 해제하여 디스크를 다시 잠급니다.

모터 작동 상태에서 조정해야 합니다. 분쇄 정도를 시각적으로 평가하기 위해 소량의 커피를 분쇄해보십시오.



6 그라인더 도저 유지관리

6.1 정기 유지관리

주의! 커피 그라인더 도저에 대한 정기 유지관리를 수행하기 전에 스위치 (그림 16)를 “O” (OFF 꺼짐) 위치로 돌려 전원 공급 장치에서 분리하고 전원 플러그를 소켓(그림 17)에서 분리하십시오.

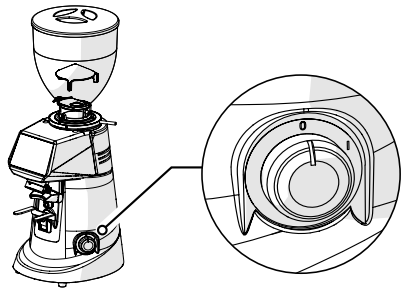


그림 16

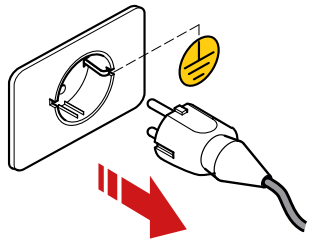


그림 17

기기의 모든 정기 유지관리에 대한 내용이 다음 표에 요약되어 있습니다.

Fiorenzato M.C. S.r.l. 는 지정된 개입을 시간 내에 설명된 방식으로 작업을 수행하고 신중하게 지침을 따를 것을 고객에게 권고합니다.

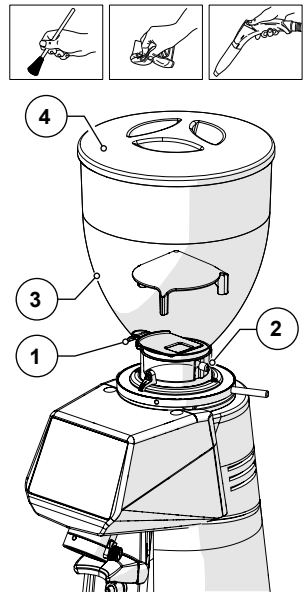
정기 유지관리 개입			
빈도	**개입 유형**	**실행자**	**항목**
교대근무가 종료될 때마다	기기의 철저한 청소	사용자	6.1.1
교대근무가 종료될 때마다	전원 케이블 상태 점검	사용자	6.1.2
매달	그라인더의 미세 청소	사용자	6.1.3
필요할 때	그라인더 도저의 휴지	사용자	6.1.4
정해진 만료일(로고 왼쪽에 있는 “ ” 아이콘으로 “HOME” 페이지에 표시됨).	그라인더 교체	자격을 갖춘 작업자 또는 전문 기술자	6.1.5

6.1.1 기기 청소

교대근무가 종료될 때마다: 기기를 철저히 청소합니다

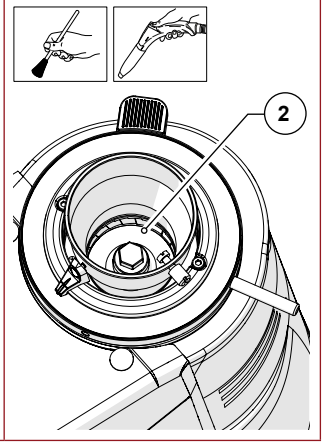
- 스토퍼(부품 1)를 닫고 고정 나사(부품 2)를 풀고 호퍼(부품 3)를 기기에서 제거합니다.
- 호퍼에서 뚜껑(부품 4)을 제거하고 안에 들어 있는 커피 원두를 비웁니다. 커피는 원래 담겨있던 봉지에 담고 밀폐하여 향을 보존하는 것이 좋습니다.
- 뜨거운 물과 식품에 사용하기 적합한 무향료 세제 및 중성 PH 탈지제를 사용하여 호퍼의 내부 및 외부 표면을 청소합니다. 호퍼 표면을 손상시킬 수 있는 연마성 스폰지 및/또는 강한 세제를 사용하지 마십시오.
- 부드럽고 마른 천을 사용하여 세척된 부품을 완전히 말립니다.

주의! 호퍼는 식기세척기에서 씻을 수 없습니다.

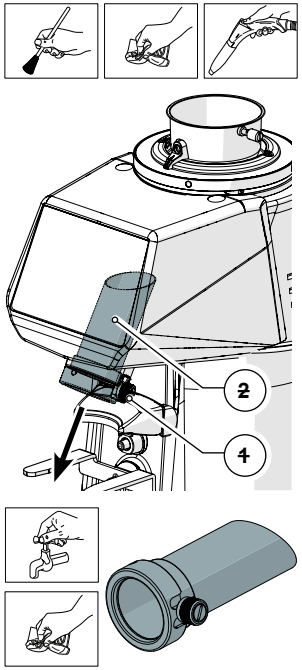


- (청결하고 소독된) 털이 부드러운 브러시와 진공 청소기를 사용하여 분쇄 챔버(부품 1).

주의! 분쇄 챔버 및 그라인더를 청소할 때 물 및/또는 세제를 사용하지 마십시오.



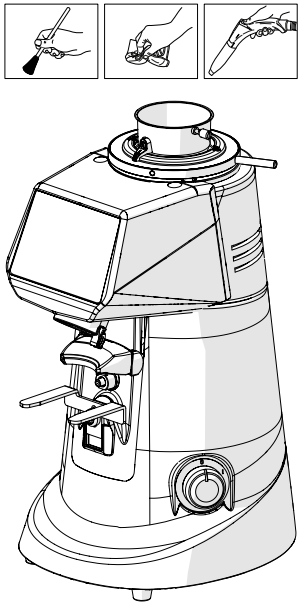
- 고정 나사(부품 1)를 풀고 장착 위치에서 커피 배출관(부품 2)을 분리합니다.
- 관을 뜨거운 물과 식품 전용 무향료 세제 및 중성 PH 탈지제를 사용하여 세척합니다.
- 부드러운 천으로 말립니다.
- 진공 청소기와 마른 천으로 배출관 장착 위치에 남은 모든 커피 파우더 잔여물을 청소합니다.



- 기계 본체의 외부 청소는 부드러운 천과 식품 전용 제품을 사용하여 수행하십시오.

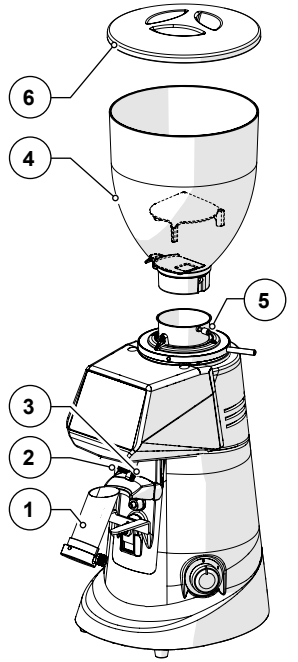
주의! 기계의 외부 표면을 손상시킬 수 있는 연마제 및/또는 강한 제품을 사용하지 마십시오.

주의! 기계 본체를 청소하기 위해 물이나 증기를 분사하는 것은 금지되어 있습니다.



- 세척 후 배출관(부품 1)를 장착 위치(부품 2)에 삽입하여 나사(부품 3)를 조여 제자리에 고정합니다.
- 호퍼(부품 4)를 장착하고 해당 나사(부품 5) 로 고정합니다.
- 뚜껑(부품 6)으로 호퍼를 닫습니다.

이제 기계에 전원을 연결하고 커피를 채워 다시 사용할 수 있습니다.

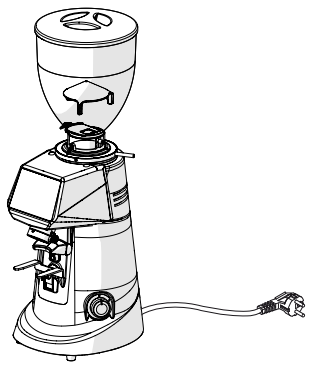


6.1.2 전원 케이블 상태 점검

교대 근무가 종료될 때마다: 전원 공급 케이블을 확인합니다.

- 전원 소켓에서 케이블을 분리한 상태에서 육안과 손으로 보호 피복이 손상되지 않았는지, 와이어가 노출되지 않았는지, 플러그가 손상되지 않았는지 확인합니다.

주의! 전원 공급 케이블에 손상이 발견되면 동일한 특성을 지닌 것으로 교체합니다.

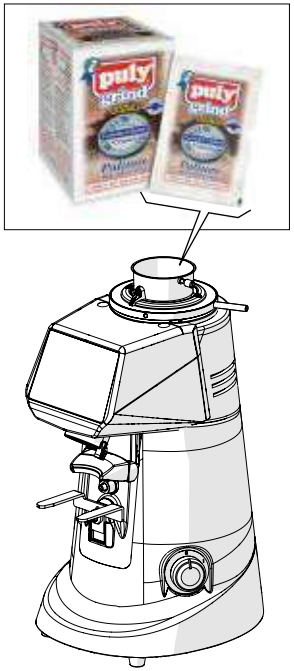


6.1.3 그라인더의 미세 청소

매달: 그라인더를 깨끗이 청소합니다

그라인더의 철저한 청소는 시중에서 쉽게 구할 수 있는 그라인더 도저 세척을 위한 특정 제품(예: 커피 그라인더용 PULY GRIND 세제)을 사용하여 한 달에 한 번 (또는 필요할 때) 수행하십시오.

- 기계에 커피가 없고 공급 호퍼가 없는 상태에서 교대 근무가 종료될 때 철저하게 청소하십시오.
- 분쇄기의 세척은 (완전히 비어 있는) 분쇄 챔버에 세제 일회분을 주입하고 분쇄를 시작하는 방식으로 진행합니다. 분쇄가 진행되는 동안 세제(알갱이 또는 결정체)가 커피 퇴적물, 부식물, 곰팡이 및 지방 퇴적물을 표면에서 완전히 제거하여 오일을 흡수하고 잔여물을 남기지 않으면서 폐기물을 파괴함으로써 그라인더를 깨끗하게 청소합니다.
- 이렇게 하면 그라인더를 분해하지 않고 설정된 분쇄 위치를 변경하지 않고도 청소할 수 있습니다.

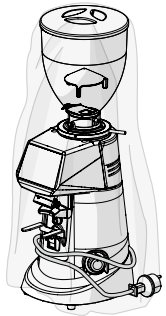


6.1.4 그라인더 도저의 휴지

기계를 장기간 사용하지 않는 경우(예: 명절, 휴일 등) 다음과 같은 세척 작업을 수행하여 기계를 양호한 상태로 유지하고 다음에 기계를 다시 시작할 때 발생할 수 있는 문제를 방지하도록 권고합니다.

필요할 때: 기계를 청소하고 휴지합니다.

- 커피 그라인더를 조심스럽게 청소하고 이때 6.1.1. 항목을 참조하십시오
- 그라인더를 철저히 청소하고 이때 6.1.3. 항목을 참조하십시오
- 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑습니다.
- 먼지와 오염이 쌓이지 않도록 기계를 천으로 덮으십시오.



6.1.5 그라인더 교체

정해진 그라인더 교체 시기는 그라인더의 종류와 그라인더 도저 모델에 따라 Fiorenzato M.C. S.r.l. 에서 정합니다.

제조업체에서 설정한 시간이 만료되면 디스플레이에 경고 “” 아이콘이 나타나 교체 필요성을 알려줍니다.

주의! 그라인더의 교체는 자격을 갖춘 작업자가 수행하거나 오리지널 예비 부품을 사용하는 전문 기술자에게 맡겨야 합니다.

6.2 특별 유지관리

그라인더 도저에 대한 특별 유지관리 작업은 예정되어 있지 않습니다. 그러나 “7 이상 - 원인 - 해결책” 항목에서 다루지 않은 고장 및/또는 오작동이 발생하면, 스스로 장치에 개입하지 말고 문제를 해결하기 위해 Fiorenzato M.C. S.r.l. 고객 서비스에 연락하도록 현지 대리점에 알리십시오.

7 이상 - 원인 - 해결책

이 표에는 커피 그라인더 도저가 고장 나거나 제대로 작동하지 않게 하는 이상 징후가 표시되어 있습니다. 각 이상 징후마다 발생 가능한 원인과 장치의 올바른 기능을 복원하기 위해 취해야 할 조치가 표시됩니다.

이상	원인	해결책
커피 그라인더 도저가 켜지지 않습니다.	전원 공급이 없습니다.	• 스위치가 “I” (ON 켜짐) 위치에 있는지 확인하십시오. • 소켓의 업스트림 회로 차단기 (있는 경우)가 ON(켜짐) 위치에 있는지 확인합니다. • 전원 코드가 손상되지 않았는지, 사용 장소에 제공된 전기 소켓에 올바르게 연결되어 있는지 확인하십시오.
커피 원두가 공급 호퍼에서 내려오지 않습니다.	스토퍼 닫힘.	• 스토퍼를 엽니다.
켰을 때 시스템의 이전 설정 데이터가 손실됩니다.	컴퓨터 관리 시스템의 버퍼 배터리가 모두 소진되었습니다.	• 애프터서비스에 연락하여 버퍼 배터리를 교체하십시오.
“[!]” 아이콘이 그라인더 교체 필요성에 대한 경고 메시지와 함께 디스플레이에 표시됩니다	그라인더가 제조사가 정한 작동 시간 제한에 도달하고 있으므로 교체 계획을 세우십시오.	• 설정된 시간 제한에 도달할 때까지 커피 그라인더 도저를 계속 사용할 수 있습니다. 시간 제한에 도달하면 기계의 최대 효율을 보장하기 위해 6.1.5 항목의 지침에 따라 그라인더를 교체해야 합니다. • 교체 후 전문 기술자가 그라인더의 작업 시간 카운터를 재설정합니다.

이상	원인	해결책
분쇄하는 동안 모터가 멈춥니다.	그라인더 사이에 물체 또는 이물질이 있는 경우, 그라인더 장치가 차단되어 모터 열보호 장치가 작동됩니다.	• 기기를 끄고 완전히 식을 때까지 기다립니다. • 전원 공급 장치에서 기기의 연결을 해제합니다. • 스토퍼를 닫고 공급 호퍼를 제거합니다. • 분쇄 챔버를 청소하고 이물질을 제거합니다. • 기기를 다시 조립하고 분쇄 사이클을 시작합니다.



주의! 제안된 해결 조치를 수행한 후에도 이상이 지속되거나 표에 나열되지 않은 기능적 이상이 발생하는 경우, 해당 지역의 대리점에 연락하여 Fiorenzato M.C. S.r.l. 의 지원 서비스를 이용할지, 전문 기술자에게 기기 수리 또는 점검을 의뢰할지 여부를 결정합니다.

8 예비 부품의 요청

커피 그라인더 도저의 마모된 부품(예: 그라인더)을 교체해야 하는 경우, 최종 사용자 (예: 바리스타/식당 경영자) 는 반드시 해당 지역의 Fiorenzato M.C. S.r.l. 대리점에 직접 연락하고 이때 제품의 식별 정보를 제공해야 합니다. 그런 다음 공인 지역 대리점에서 당사 웹 사이트에 등록하여 필요한 예비 부품을 주문할 수 있습니다.

예비 부품을 요청하려면 현지 대리점에서 다음 사항에 따라 진행합니다.

- 웹사이트(www.fiorenzato.com)에 접속하여 예비 부품 전용 섹션에 들어가 최종 사용자가 지정한 커피 그라인더 도저 모델을 선택합니다.
- 적절한 형식으로 자격 증명을 입력하여 예약 영역에 액세스합니다 (ID 정보를 입력하며, 처음 액세스할 때는 등록이 필요합니다).
- 포털에 있는 제품의 분해도를 활용하여 필요한 예비 부품을 선택합니다.
- 가이드에 따라 주문을 완료하고 Fiorenzato M.C. S.r.l. 로 보냅니다.
- 요청 사항을 처리할 Fiorenzato M.C. S.r.l. 직원이 현지 대리점에 연락합니다.

주의! 그라인더 교체와 일반적으로 그라인더 도저의 모든 내부 기관에 대한 개입은 전문 기술자가 담당하는 작업입니다.

주의! Fiorenzato M.C. S.r.l. 는 오리지널이 아닌 예비 부품으로 부품을 교체하거나 무자격자가 수행한 작업 등으로 인해 발생한 부상 및/또는 기기 손상에 대해 책임을 지지 않습니다.

9 폐기 처리

주의! 다양한 국가에서 전기 및 전자 제품의 폐기에 관련된 다양한 법이 시행되고 있으므로, 특정 법률과 폐기 책임 기관에서 부과한 요구 사항을 준수하십시오.

- 기기에 부착된 식별 라벨에 그림과 같이 엑스표가 그려진 휴지통 기호가 부착되어 있는 경우, 현행 규정과 EU 지침 2002/96/EC(WEEE)에 따라 제품이 전기 또는 전자장비로 분류되는 것을 의미하며, 제품의 유용한 수명이 다하면 반드시 가정용 폐기물과는 별도로 처리되어야 합니다.
- 따라서 기기는 전기 및 전자 장비를 위한 별도의 수거 센터로 무료 배송되거나 새로운 동급 장비를 구입할 때 대리점에 반환되어야 합니다.
- 사용자는 현재 폐기물 법률에 의한 규정에 따라 적절한 수거 시설에 수명이 다한 기기를 가져갈 책임이 있습니다. 폐기된 기기의 후속 처리를 위한 적절한 분리 수거는 재활용, 처리 및 환경 친화적인 폐기를 통해 환경과 건강에 미칠 수 있는 부정적인 영향을 방지하는 데 도움이 되며 제품이 제조된 자재의 재활용을 도울 수 있습니다. 사용 가능한 수거 시스템에 대한 자세한 내용은 해당 지역 폐기물 처리 서비스 또는 구입처에 문의하십시오. 제조업체 및 수입업체는 직접 또는 공동 시스템에 참여함으로써 환경 친화적인 재활용, 처리 및 폐기에 대한 책임을 다합니다.

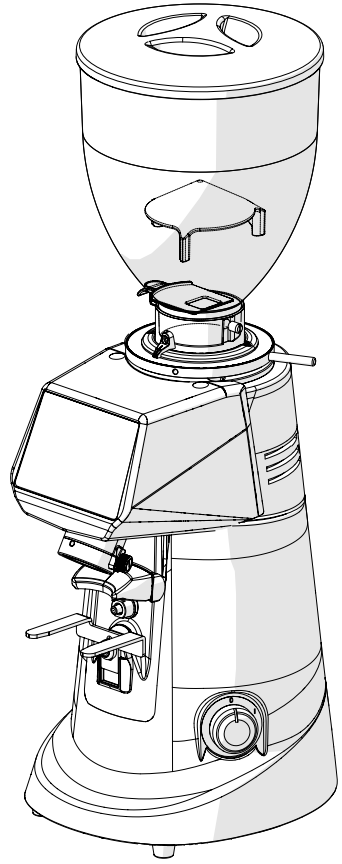


Электронная кофемолка с дозатором

Fiorenzato

RU

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

Перед первым использованием внимательно прочитайте данную инструкцию.

ПЕРЕВОД ПОДЛИННИКА ИНСТРУКЦИЙ

Rev_00 Ed_03/2022

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 5

1.1 Общая информация о руководстве и порядок обращения к нему 5
1.2 Символы, используемые в руководстве 5
1.3 Предупреждения для покупателя 6
1.4 Контактная информация производителя 6
1.5 Инструкции для подачи запроса на проведение работ 6
1.6 Гарантия 7
1.7 Примененные директивы 7

2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8

2.1 Введение 8
2.2 Обозначение устройства 8
2.3 Основные части кофемолки с дозатором 9
2.4 Назначение 10
2.5 Модели и технические характеристики серии **ON DEMAND** **10**
2.6 Шум 12

3 БЕЗОПАСНОСТЬ 12

3.1 Общая информация 12
3.2 Разумно предсказуемое неправильное использование 12
3.3 Меры предосторожности для обеспечения правильного безопасного использования 13
3.4 Предохранительные устройства, применяемые на кофемолке с дозатором 14
3.5 Остаточные риски 15
3.6 Предупреждающие наклейки на устройстве 16

4 УСТАНОВКА 16

4.1 Хранение 16
4.2 Выбор точки установки 17
4.3 Распаковка и перемещение оборудования 17
4.4 Установка и подключение к электросети 18

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМОЛКИ С ДОЗАТОРОМ 19

5.1 Подготовка к использованию кофемолки 19
5.2 Управление машиной 20
5.2.1 Выключатель 20
5.2.2 Микровыключатель активации 20
5.3 Панель управления 21
5.3.1 Главная страница 21
5.3.2 Меню настроек 23

5.3.2.1 Изменение времени порций 24
5.3.2.2 Режимы работы 24
5.3.2.3 Отображение времени помола 27
5.3.2.4 Ручное измельчение 28
5.3.2.5 Показать статистику 28
5.3.2.6 Отображение тройной порции 28
5.3.2.7 Яркость дисплея 29
5.3.2.8 Внешний вид экрана 29
5.3.2.9 Экранная заставка 30
5.3.2.10 Язык 30
5.3.2.11 Дата и время 31
5.3.2.12 Информация 31
5.3.2.13 Сброс времени порции 32
5.3.2.14 Пароль администратора 32
5.4 Регулировка степени помола 33

6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ С ДОЗАТОРОМ 34

6.1 Текущее обслуживание 34
6.1.1 Очистка прибора 35
6.1.2 Проверка состояния шнура питания 37
6.1.3 Тщательная очистка жерновов 38
6.1.4 Отключение кофемолки на длительный срок 38
6.1.5 Замена жерновов 39
6.2 Экстренное техобслуживание 39

7 НЕИСПРАВНОСТИ - ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ 40

8 ЗАКАЗ ЗАПЧАСТЕЙ 42

9 УТИЛИЗАЦИЯ 43

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 Общая информация о руководстве и порядок обращения к нему



Перед установкой и первым использованием электронной кофемолки с дозатором внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации Fiorenzato M.C. S.r.l.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено в соответствии с положениями Директивы 2006/42/EC и содержит всю полезную информацию для конечного пользователя по установке, настройке и использованию электронной кофемолки с дозатором производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l.

Перед установкой и использованием кофемолки с дозатором необходимо полностью прочитать и понять содержание данного руководства, а также хранить и поддерживать его в хорошем состоянии для дальнейшего использования.

Содержащиеся в данной документации изображения, данные, тексты и описания являются собственностью компании Fiorenzato M.C. S.r.l. и отражают состояние техники на момент выпуска кофемолки на рынок.



Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. всегда ищет новые решения для совершенствования своей продукции и поэтому оставляет за собой право вносить изменения в кофемолку с дозатором и соответствующую документацию с течением времени, не считая уже проданную продукцию неадекватной и/или устаревшей.

Общий указатель позволяет легко найти интересующую тему, а ряд информационных символов обращает внимание пользователя на содержание, представляющее особый интерес для его собственной безопасности и правильного использования кофемолки с дозатором.

1.2 Символы, используемые в руководстве



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ! Указывает предупреждение или важное замечание, относящееся к конкретным функциям, и/или полезную информацию для пользователя. Обратите внимание на параграфы, отмеченные этим символом.



ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ! Общий знак опасности. Текст, отмеченный этим символом, указывает на то, что несоблюдение приведенных инструкций может привести к повреждению машины и/или опасности травмирования пользователя.



ОБОРУДОВАНИЕ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ - ВНИМАНИЕ! Текст, отмеченный этим символом, указывает на возможный риск поражения электрическим током. Обратите внимание на приведенные указания.



ОПЕРАЦИЯ, КОТОРАЯ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ТЕХНИЧЕСКИМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ: Текст, отмеченный этим символом, означает, что описанные действия должны выполняться специалистом (сервисной службой).

1.3 Предупреждения для покупателя

Данное руководство, как и Декларация соответствия ЕС, является неотъемлемой частью вашей кофемолки с дозатором, поэтому оно должно бережно храниться, предоставляться всем пользователям и сопровождать машину при ее перемещении или перепродаже третьим лицам.



В случае утери и/или порчи данной документации копию можно заказать у производителя, указав код руководства, приведенный на задней обложке.

Прежде чем разрешить другому пользователю пользоваться кофемолкой с дозатором, убедитесь, что он прочитал и понял содержание данного руководства.

Данное руководство содержит все указания и процедуры по использованию, которые при правильном соблюдении позволяют безопасно работать, не причиняя вреда себе и машине.



Покупатель обязан провести соответствующее обучение по использованию и обслуживанию кофемолки для персонала, ответственного за ее использование.



Покупатель и все пользователи кофемолки должны тщательно соблюдать все специальные предупреждения, содержащиеся в данном руководстве.

1.4 Контактная информация производителя

По всем вопросам просим обращаться в Fiorenzato M.C. S.r.l. по следующему адресу:

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 Инструкции для подачи запроса на проведение работ

Для получения технической помощи по машине пользователь должен обязательно обращаться к дилеру, у которого он приобрел оборудование. Для получения дополнительной информации или разъяснений относительно использования и/или обслуживания кофемолки с дозатором, пожалуйста, свяжитесь с **Fiorenzato M.C. S.r.l.** по вышеуказанному адресу.

1.6 Гарантия

Fiorenzato M.C. S.r.l. предоставляет на свою продукцию гарантию сроком 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 любые детали и/или компоненты, изначально неисправные из-за производственных дефектов.

Гарантия на изделие утрачивает силу, если:

- Не были соблюдены предупреждения/инструкции, приведенные в данном руководстве.
- Операции по текущему техническому обслуживанию и очистке машины не выполнялись пользователем, соответствующим образом обученным правильному порядку их выполнения.
- Любые ремонтные работы выполнялись неквалифицированным персоналом или персоналом, не уполномоченным производителем.
- Изделие используется в целях, отличных от указанных в данном руководстве.
- Любые замены производились с использованием неоригинальных запасных частей (обратите внимание, что замена неоригинальными деталями, помимо аннулирования гарантии, также аннулирует «Декларацию соответствия», которая прилагается к прибору.
- Гарантия аннулируется в случае повреждения прибора, вызванного: небрежным обращением, установкой и/или использованием не в соответствии с инструкциями данного руководства, некачественным обслуживанием (чисткой), повреждением, вызванным молнией и другими атмосферными явлениями, неправильным электропитанием, перенапряжением и сверхтоками.

1.7 Примененные директивы

Все кофемолки-дозаторы производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. были разработаны и изготовлены в соответствии с основными требованиями следующих директив ЕС:

- 2006/42/EC [*Директива по машинному оборудованию*].
- 2014/35/EC [*Директива по низкому напряжению*].
- 2014/30/EC [*Директива по электромагнитной совместимости*].
- 2011/65/EC [*Директива RoHS*].
- 2015/863/EC [*Делегированная директива RoHS*].
- 2012/19/EC [*Директива об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)*].

2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Введение

Приготовление кофе - это искусство, и для того, чтобы досконально изучить его секреты, необходимо следовать точным правилам. Формула идеальной чашки кофе эспрессо на самом деле очень сложна, и роль, которую играет оборудование, чрезвычайно важна. Для оптимального успеха и бесспорного качества необходимо правильное сочетание трех элементов:

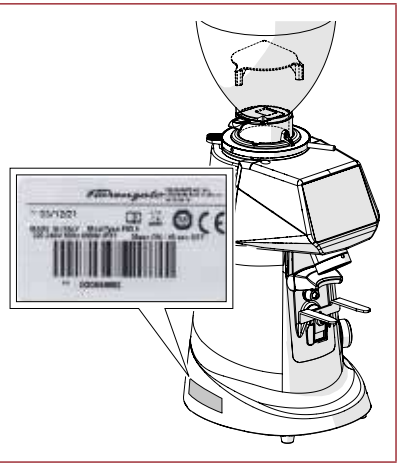
- Ценная смесь.
- Соответствующее использование имеющегося оборудования.
- Мастерство и профессионализм тех, кто его готовит. Чтобы насладиться хорошим кофе, вопреки распространенному мнению, недостаточно просто выбрать определенную смесь.

Опыт и мастерство оператора в соблюдении правильных процедур приготовления напитка и использовании соответствующего оборудования вносят большой вклад в создание маленького шедевра. Именно поэтому профессионалы придают такое большое значение эспрессо-машине и кофемолке. Хорошее знание этих инструментов, поддержание их в полной работоспособности и максимальное использование предоставляемых ими возможностей - это то мастерство, которым обладают настоящие мастера приготовления кофе. Качество хорошего эспрессо зависит от ряда операций, среди которых важную роль играет помол. Таким образом, кофемолка-дозатор является для работника одним из базовых инструментов, структура которого должна соответствовать определенным характеристикам: устойчивости, прочности и функциональности, которым полностью удовлетворяют все кофемолки с дозатором производства **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Обозначение устройства

На левой стороне всех кофемолок производства Fiorenzato M.C. S.r.l. прикреплена идентификационная табличка, на которой всегда указываются следующие данные:

- Название компании Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Маркировка CE и год изготовления.
- Другие знаки сертификации.
- Модель и серийный номер.
- Мощность прибора.
- Требуемое напряжение и частота электропитания.



2.3 Основные части кофемолки с дозатором

Кофемолки-дозаторы состоят из корпуса со всеми необходимыми устройствами для помола кофе и загрузочного бункера сверху для подачи подлежащих помолу обжаренных кофейных зерен.

Со ссылкой на Рис. 1, все кофемолки-дозаторы серии **ON DEMAND** состоят из следующих основных частей:

1	Крышка бункера
2	Бункер для кофейных зерен
3	Заслонка на бункере
4	Рычаг блокировки круглой гайки
5	Круглая гайка для регулирования степени помола
6	Панель управления
7	Дисплей интерфейса машина/пользователь
8	Съемная трубка для отвода молотого кофе
9	Опорная вилка стакана фильтра
10	Микровыключатель активации
11	Выключатель включения/выключения машины
12	Охлаждающий вентилятор (только в мод. «EVO» и «EK»)
13	Пластина для предупреждения комкования

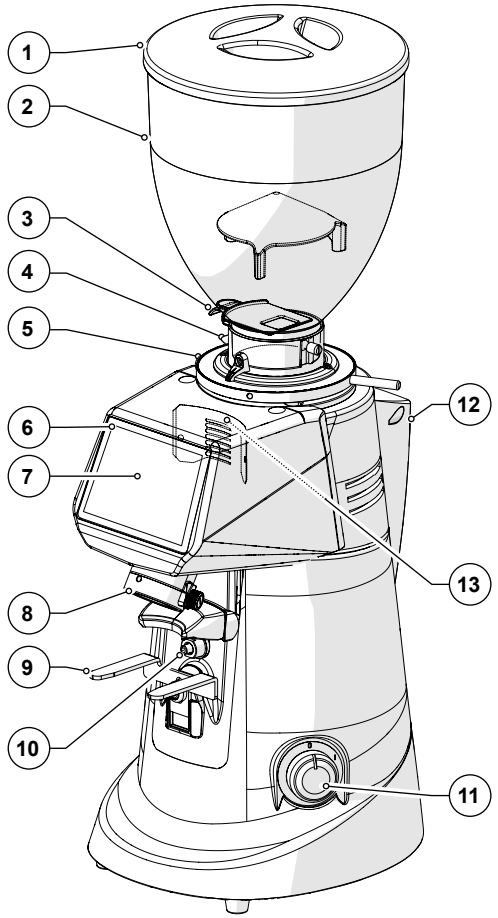


Рис. 1 - Идентификация деталей

2.4 Назначение

Этот прибор предназначен исключительно для помола обжаренных кофейных зерен. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, нанесенный в результате неправильного или некорректного использования. Не используйте устройство для измельчения других видов продуктов или других материалов в зернах. Наши кофемолки-дозаторы предназначены для профессионального использования квалифицированным персоналом, а не для домашнего применения.

2.5 Модели и технические характеристики серии ON DEMAND

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. выпускает кофемолки-дозаторы серии **ON DEMAND** следующих моделей:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

	E
Fxx	EVO
	K

Расшифровка номера модели

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 мм *Ø 71 мм* *Ø 83 мм*	*Электронная модель*	*Высокоскоростная электронная модель*	*Конические жернова*

В таблицах ниже приведены габаритные размеры и основные технические характеристики кофемолок-дозаторов серии **ON DEMAND.**

Размеры и вес

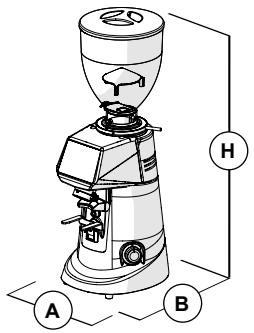


Рис. 2 - Размеры

Модели	Размеры [A x B x H мм]	Вес [кг]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Технические характеристики

Модель	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Электропитание	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц	220-240 В 50 Гц
Мощность [Вт]	350	350	650	850
Тип жерновов	Плоские типа B	Плоские типа C	Плоские типа B	Конические
Диаметр жерновов [мм]	64	64	83	71
Скорость вращения жерновов об/мин	1350 при 50 Гц	1350 при 50 Гц	1350 при 50 Гц	300 при 50 Гц
	1550 аров 60 Гц	1550 аров 60 Гц	1550 аров 60 Гц	300 аров 60 Гц
Емкость бункера [кг]	1,5	1,5	1,5	1,5
Время помола одинарной порции [с]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Время помола двойной порции [с]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Допуск на время помола [с]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Суточный помол [кг]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Рекомендуемое время выдачи одинарной порции 7 г [с]	3,4	2,1	1,9	1,4
Рекомендуемое время выдачи двойной порции 14 г [с]	6,8	4,2	3,8	2,8
Частота замены жерновов, выраженная в рабочих часах (ч) и в кг молотого кофе [кг]				
«Стандартные» жернова (ч) - [кг]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Жернова «Red Speed» (ч) - [кг]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Дополнительно				
Колпак 500 г	☑	☑	☑	☑
Металлическая трамбовка	☑	☑	☑	☑
Правая или левая боковая трамбовка	☑	☑	☑	☑
Жернова «Red Speed»	☑	☑	☑	☑

2.6 Шум

Максимальный уровень шума наших кофемолок-дозаторов, измеренный в реверберационной камере UNI EN ISO 3741 по стандартам EN 60704-1, соответствует стандартам EN 60704-1:1998 и EN 607043:1996. Эквивалентный уровень звукового воздействия для оператора, связанный исключительно с предельной продолжительностью работы 240 мин. в течение восьми часов, составляет **78 дБ(А**), в соответствии с Европейской директивой 86/188/ЕЭС и последующим пересмотром 2003/1 0/ EEC. Поэтому использование оборудования не требует принятия мер предосторожности против рисков, связанных с воздействием шума на рабочем месте (статьи 3-8 европейской директивы 2003/1 0/ЕЭС).

3 БЕЗОПАСНОСТЬ

3.1 Общая информация

Покупатель должен проинформировать весь персонал пользователя о возможных рисках, возникающих при неправильном использовании прибора, о защитных устройствах, принятых производителем, и об общих правилах по предотвращению несчастных случаев, установленных директивами Европейского Сообщества и законодательством страны, где используется прибор.

Пользователи должны знать расположение и принцип действия всех органов управления и характеристики машины, приведенные в данном руководстве.

ВНИМАНИЕ! Перед установкой, первым включением и использованием кофемолки с дозатором Fiorenzato M.C. S.r.l. необходимо прочитать и понять все содержание данной документации и брошюры «ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ».

ВНИМАНИЕ: Вскрытие или несанкционированная замена одной или нескольких частей машины, использование принадлежностей, изменяющих назначение машины, а также использование неоригинальных запасных частей может привести к риску получения травмы и нарушить правильную работу машины.

Несоблюдение вышеуказанных требований освобождает Fiorenzato M.C. S.r.l. от любой ответственности за ущерб, нанесенный людям и/или материальным ценностям.

3.2 Разумно предсказуемое неправильное использование

Fiorenzato M.C. S.r.l. снимает с себя всю ответственность, и гарантия теряет силу в случае небрежности при использовании машины или несоблюдения пользователем приведенных в данном руководстве инструкций по эксплуатации.

Любое использование прибора, отличное от описанного в данном руководстве, считается неправильным.

При использовании машины не допускаются никакие другие работы или действия, которые считаются неправильными и которые в целом могут создать риски для безопасности пользователей и/или вызвать повреждения машины.

Разумно предполагаемое неправильное использование:

- Использование машины для измельчения других продуктов, отличных от обжаренных кофейных зерен (например, перца, соли и т.д.).
- Использование прибора с уже молотым кофе.
- Неправильное использование прибора персоналом, не прошедшим инструктаж по его использованию и/или не прочитавшим данное руководство по эксплуатации.
- Использование запасных частей, не являющихся оригинальными и/или не предназначенных для имеющейся у вас модели кофемолки.
- Использование машины в потенциально взрывоопасной среде.

Кроме того, пользователь никогда и ни при каких обстоятельствах не должен:

- Пытаться удалить посторонние предметы, которые могли случайно попасть в бункер подачи кофе и/или зону помола, предварительно не отключив прибор от электросети.
- Пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
- Наливать жидкости любого вида в бункер для подачи кофе и в зону помола.

В случае аномального поведения машины любое необходимое вмешательство должно выполняться только ремонтниками.

3.3 Меры предосторожности для обеспечения правильного безопасного использования

Для обеспечения безопасности пользователя и оптимальной эксплуатации прибора необходимо соблюдать некоторые простые, но важные положения, а именно:

- Избегайте неправильного использования шнура питания. Используйте только шнуры питания или удлинители с сечением, соответствующим установленной мощности машины.
- Защищайте шнур питания от воздействия высоких температур, масла и острых кромок.
- Отклонения от нормальной работы (повышенное энергопотребление, повышение температуры, чрезмерная вибрация, анормальный шум или сигналы тревоги на дисплее) указывают на неполадки в работе. Для предотвращения неисправностей, которые могут причинить прямой или косвенный ущерб людям или прибору, проводите необходимое техническое обслуживание или, при необходимости, обратитесь к дилеру или специализированному ремонтнику.
- Тяжелое оборудование! Будьте внимательны при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и установке! Обратитесь к главе 4 для правильного перемещения прибора.

3.4 Предохранительные устройства, применяемые на кофемолке с дозатором

Все кофемолки-дозаторы производства Fiorenzato M.C. S.r.l. оснащены соответствующими механическими и электромеханическими устройствами, обеспечивающими безопасность пользователя и целостность/функциональность прибора во время использования.

Кофемолки-дозаторы серии **ON DEMAND** оснащены следующими предохранительными устройствами:

- **Термопротектор двигателя**

  Двигатель прибора оснащен термопротектором, который защищает его от чрезмерного нагрева вследствие перегрузки по току и срабатывает, прерывая подачу питания на двигатель.

- **Охлаждающий вентилятор (Рис. 3)**

  Только на кофемолках-дозаторах моделей F64 EVO и F71 EK в задней части корпуса машины установлен охлаждающий вентилятор для предотвращения перегрева двигателя привода жерновов. Этот вентилятор включается с помощью электроники. В некоторых моделях вентилятор запускается в конце каждой выдачи и остается активным в течение 60 секунд; в других моделях команда на запуск подается в начале выдачи и прекращается в конце помола.

- **Защита пальцев на бункере для подачи кофе (Рис. 4)**

  Защита пальцев (Поз. 1) внутри загрузочного бункера (Поз. 2) пропускает кофейные зерна в измельчительную камеру, не допуская случайного попадания пальцев оператора.

- **Рычаг блокировки предохранительной круглой гайки (Рис. 5)**

  Для предотвращения случайного поворота круглой регулировочной гайки (Поз. 1) предусматривается рычаг блокировки круглой гайки (Поз. 2) на задней части.

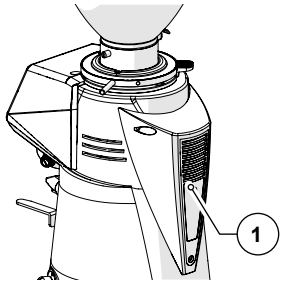


Рис. 3

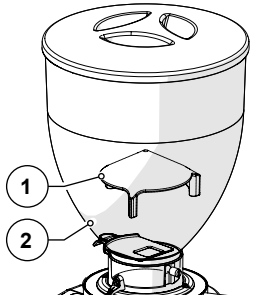


Рис. 4

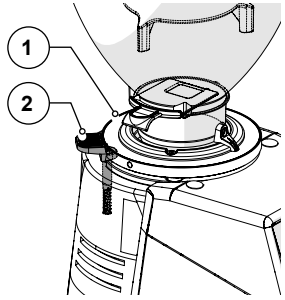


Рис. 5

3.5 Остаточные риски

Компанией Fiorenzato M.C. S.r.l. в процессе проектирования были приняты все необходимые меры предосторожности, чтобы обеспечить максимально безопасное использование кофемолки. Однако при установке, чистке и обслуживании прибора остаются остаточные, неустранимые риски, последствия которых можно устранить путем соответствующего обучения пользователя в соответствии с положениями, изложенными в таблице ниже.

Для каждого остаточного риска указываются меры для ограничения и/или устранения степени отдельных рисков.

Остаточный риск	Этап присутствия:	Указания по снижению риска
Ушиб и/или защемление верхних и нижних конечностей из-за веса аппарата	Обращение с оборудованием для: • Распаковки. • Установки. • Перемещения прибора для очистки его поверхности.	• Надежно захватите устройство перед его перемещением. • Убедитесь, что у вас достаточно места для безопасного перемещения устройства без столкновения с препятствиями. • Для перемещения кофемолки с дозатором при необходимости используйте противоскользящие перчатки.
Электротравма	• Подключение и отключение шнура питания.	• Часто проверяйте состояние шнура питания и заменяйте его при его износе или повреждении. • Перед подключением шнура питания к кофемолке убедитесь, что выключатель находится в положении «O» (ОТКЛ).

3.6 Предупреждающие наклейки на устройстве

В нижней части кофемолки, рядом с входом шнура питания, имеется наклейка (см. Рис. 1), указывающая на опасность поражения электрическим током. Наклейка указывает на наличие компонентов под напряжением внутри корпуса машины.

ВНИМАНИЕ! Запрещается снимать нижнюю крышку при вилке, подключенной к розетке электропитания. Все работы по обслуживанию электрооборудования (например, замена поврежденного кабеля) должны выполняться квалифицированным персоналом и при электроприборе, отключенном от сети.

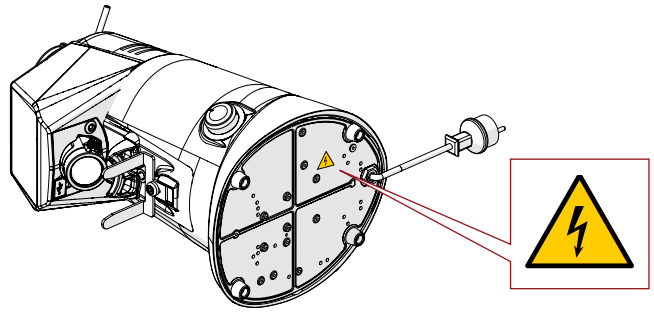


Рис. 6

4 УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ! Перед установкой и вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочтите следующее.

4.1 Хранение

Если прибор не устанавливается сразу на месте использования и его необходимо временно хранить, его следует поместить в безопасное место, отвечающее следующим требованиям:

- место, выбранное для временного хранения прибора, является закрытым помещением, защищенным от солнца и непогоды;
- температура в месте хранения составляет от 5C° до 40°C, относительная влажность воздуха - от 30% до 90%;
- если прибор будет храниться в течение длительного времени до установки, для обеспечения лучшей защиты его следует хранить в заводской упаковке.

4.2 Выбор точки установки

Учитывая назначение кофемолки с дозатором, рекомендуется УСТАНАВЛИВАТЬ ее рядом с кофемашиной.

Перед установкой прибора также убедитесь, что место установки соответствует следующим требованиям:

- Поверхность, на которую устанавливается прибор, должна быть ровной, хорошо выровненной и достаточно прочной, чтобы выдержать его вес;
- Доступное пространство должно быть достаточно большим, чтобы обеспечить правильную установку и удобное использование прибора;
- Прибор нельзя устанавливать вблизи раковин и/или кранов, что может привести к его намоканию от струй и/или брызг воды;
- Место использования должно достаточно хорошо освещаться и вентилироваться;
- В непосредственной близости от места установки должна иметься розетка для электрического подключения прибора, соответствующая нормам, действующим в стране его использования.

ВНИМАНИЕ! Электрическая розетка должна быть оснащена эффективной системой заземления.

ВНИМАНИЕ! Система электроснабжения также должна быть оснащена защитным термомагнитным выключателем, расположенным перед розеткой, в известном и легкодоступном для оператора месте, чтобы защитить прибор от перегрузок и скачков напряжения, а пользователя - от риска поражения электрическим током.

4.3 Распаковка и перемещение оборудования

После вскрытия упаковки внимательно проверьте целостность прибора и отсутствие поврежденных деталей.

- Откройте упаковку вблизи места установки, убедившись, что там достаточно места для безопасного обращения с прибором.
- Выньте прибор из упаковки, крепко и надежно удерживая его.
- Установите кофемолку с дозатором на рабочую поверхность.

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте предельную осторожность при обращении с устройством. Вес кофемолки (18 ÷ 25 кг) и особая округлая форма ее корпуса могут создать риск скольжения и потери захвата с возможным падением и ушибом/размозжением ног при подъеме и/или рук при размещении машины на рабочей поверхности. Если вы не чувствуете уверенности в захвате, рекомендуется обратиться за помощью ко второму человеку.

ВНИМАНИЕ! Детали упаковки нельзя оставлять в доступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности. Сохраняйте упаковку до истечения гарантийного срока.

4.4 Установка и подключение к электросети

Чтобы завершить установку и начать использовать вашу новую кофемолку, все, что вам нужно сделать, это установить ее:

- Убедитесь, что напряжение электросети соответствует требуемой мощности и что электрическая мощность сети достаточна для поддержания мощности, потребляемой прибором (см. идентификационную табличку, прикрепленную к боковой стороне кофемолки).
- Вставьте штекер шнура питания (Рис. 7 Поз. 1) в розетку, предусмотренную в месте использования (Рис. 7 Поз. 2);

Если необходимо использовать адаптеры питания, удлинители или удлинительные шнуры, обязательно используйте изделия, соответствующие стандартам сертификации, действующим в стране использования.

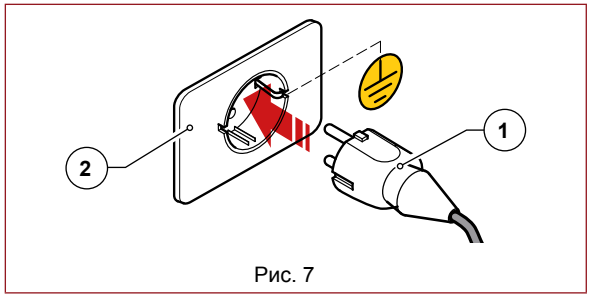


Рис. 7

- Если имеется, установите защитный автоматический выключатель, расположенный до розетки, в положение «ВКЛ» (Рис. 8).
- Поверните выключатель питания машины (Рис. 9)на «I».



Рис. 8

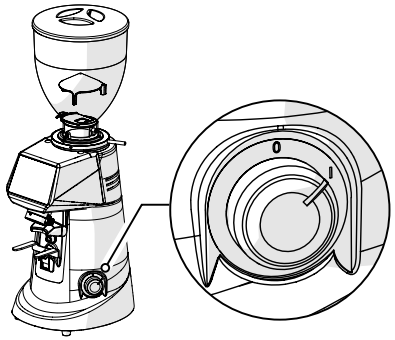


Рис. 9

Теперь кофемолка находится под напряжением и готова к работе.

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМОЛКИ С ДОЗАТОРОМ

5.1 Подготовка к использованию кофемолки

После завершения установки машина готова к работе и может быть загружена кофейными зернами для помола. Со ссылкой на Рис. 10, для загрузки кофейных зерен:

- Установите бункер (Поз. 1) на кофемолку с дозатором (Поз. 2) и зафиксируйте его в рабочем положении, затягивая соответствующий крепежный винт (Поз. 3).
- Убедитесь, что заслонка (Поз. 4) полностью закрыта.
- Снимите крышку (Поз. 5) и заполните бункер обжаренными кофейными зернами, которые необходимо смолоть.
- Закройте бункер крышкой (Поз. 5).
- Постепенно открывайте заслонку (Поз. 4), чтобы кофейные зерна попали в камеру для помола.
- Теперь кофемолка с дозатором загружена и готова к работе.

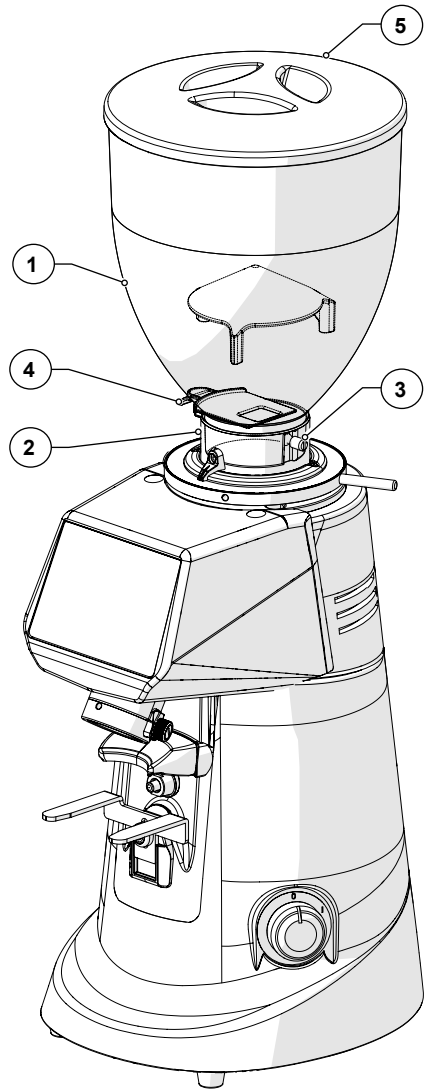


Рис. 10

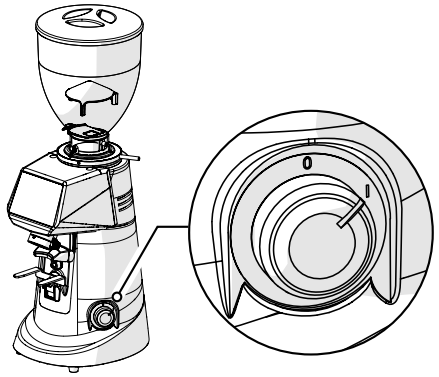
5.2 Управление машиной

Управление кофемолкой осуществляется с помощью выключателя (см. параграф 5.2.1), микровыключателя активации, расположенного рядом с вилкой держателя фильтра (см. параграф 5.2.2) и панели управления с сенсорным дисплеем, с помощью которого можно выбрать и настроить все рабочие функции устройства (см. параграф 5.3). Вся информация о рабочем состоянии машины, рабочие параметры и подаваемые команды отображаются на дисплее на передней панели машины. Все устройства управления и сигнализации на кофемолке описаны ниже.

5.2.1 Выключатель

Выполняет включение и выключение устройства.

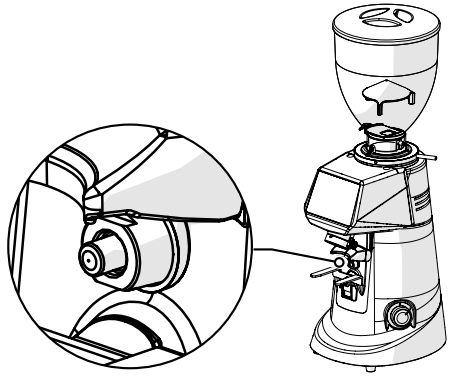
- В положении «O»: прибор выключен (питание отключено).
- В положении «I»: прибор включен (запитан).



5.2.2 Микровыключатель активации

Подает команду на начало цикла измельчения при нажатии на стакан фильтра. Этот орган управления не активен в «Прямом» режиме помола (см. параграф 5.3.2.2).

- Включается только в режимах помола «СТАНДАРТНЫЙ», «АВТОМАТИЧЕСКИЙ» и «ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ВЫБОР» (см. параграф 5.3.2.2).
- Этот особый орган управления позволяет пользователю начать измельчение, удерживая рукой стакан фильтра, после выбора нужного типа порции.



5.3 Панель управления

При включении кофемолки с дозатором, после нескольких секунд, необходимых для запуска системы, на дисплее панели управления появляется ГЛАВНАЯ страница, на которой находятся все функциональные кнопки, необходимые для использования и управления прибором.

Использование программного обеспечения управления, принятого компанией Fiorenzato для своих кофемолок, чрезвычайно интуитивно, а данные инструкции по применению позволят вам быстро ознакомиться с функциональными клавишами и различными возможностями настройки вашего нового устройства. Панель имеет сенсорный экран, что означает, что функциональные команды, навигация по меню и установка предпочтений и рабочих параметров осуществляются простым прикосновением пальца к чувствительным областям дисплея.

5.3.1 Главная страница

На сайте Рис. 11 показана ГЛАВНАЯ страница с описанием функциональных клавиш и полей дисплея. ГЛАВНАЯ страница может быть настроена из «Меню настроек», поэтому изображение, показанное на рисунке, может отличаться от экрана, фактически отображаемого на вашем приборе при первом включении.

Все функции, доступные из «Меню настроек», описаны в следующих параграфах.

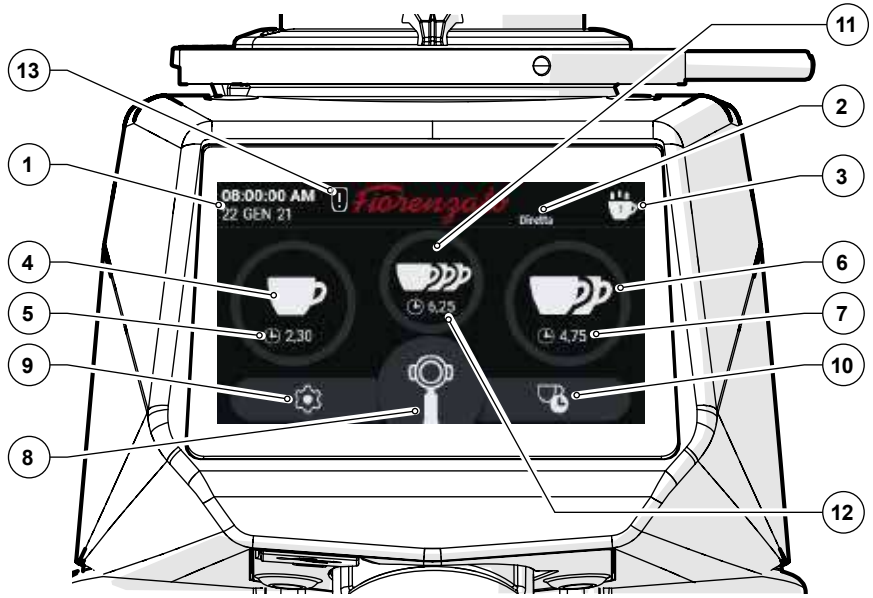


Рис. 11 - Главная страница

На ГЛАВНОМ экране, представленном на Рис. 11, отображаются следующие поля и функциональные кнопки:

	Описание
1	Поле для отображения текущей даты и времени. Эти данные можно установить, открывая экран «**Дата и время**» из меню настроек *(§ 5.3.2.11)*.
2	Поле отображения активного «Режима помола». Тип помола (Стандартный, Прямой, Автоматический или Предварительный выбор) можно выбрать на экране «**Режим работы**» меню настроек *(§ 5.3.2.2)*.
3	Кнопка «**Статистика**». Управляет открытием окна с подсчетом числа порций, выданных в текущий день и неделю, а также общего числа порций, выданных с момента первого использования кофемолки. Для закрытия окна «Статистика» просто нажмите функциональную клавишу «Статистика» второй раз. Кнопка «Статистика» отображается только в том случае, если в меню настроек включена функция «Показать статистику» *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Кнопка выдачи одинарной порции**. Активирует выдачу одинарной порции кофе в соответствии со временем, установленным на экране «Изменение времени порций» *(§ 5.3.2.1)*. Фактическое начало помола зависит от активного режима помола *(§ 5.3.2.2)*.
5	Поле только для отображения времени помола, установленного для одинарной порции. Во время помола отображается обратный отсчет времени, необходимого для завершения порции.
6	**Кнопка выдачи двойной порции**. Активирует выдачу двойной порции кофе в соответствии со временем, установленным на экране «Изменение времени порций» *(§ 5.3.2.1)*. Фактическое начало помола зависит от активного режима помола *(§ 5.3.2.2)*.
7	Поле только для отображения времени помола, установленного для двойной порции. Во время помола отображается обратный отсчет времени, необходимого для завершения порции.
8	**Кнопка «Помол в ручном режиме»**. Кнопка, удерживаемая при приготовлении кофе в ручном режиме. Помол кофе, если это разрешено активным «Режимом работы» *(§ 5.3.2.2)*, начинается при нажатии клавиши и продолжается до ее отпускания.
9	**Кнопка «Меню настроек»**. Обеспечивает доступ к меню настроек *(§ 5.3.2)*, с помощью которого можно изменять различные настройки и режимы работы устройства.
10	Быстрая клавиша для доступа к странице «**Изменение времени порций**». Позволяет получить прямой доступ к странице установки времени выдачи порций *(§ 5.3.2.1)*, минуя «Меню настроек» *(§ 5.3.2)*
11	**Кнопка «Дозирование тройной порции»**. Активирует выдачу тройной порции кофе в соответствии со временем, установленным на экране «Изменение времени порций» *(§ 5.3.2.1)*. Фактическое начало помола зависит от активного режима помола *(§ 5.3.2.2)*. Эта функциональная клавиша отображается только в том случае, если в «Меню настроек» *(§ 5.3.2.6)* включена функция «Отображение тройной порции».
12	Поле только для отображения времени помола, установленного для тройной порции. Во время помола отображается обратный отсчет времени, необходимого для завершения порции.
13	Предупреждающий значок. Появляется только по истечении установленного Fiorenzato времени, чтобы сообщить о необходимости замены жерновов *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Меню настроек

«Меню настроек» позволяет устанавливать и регулировать все параметры и режимы помола кофемолки.

Доступ к «Меню настроек» осуществляется нажатием функциональной клавиши  , которая всегда отображается в левом нижнем углу дисплея (см. Рис. 11 Поз. 9). После подачи команды на дисплее загрузится меню, при помощи которого можно будет выбрать изменяемый параметр и/или активируемую/деактивируемую функцию, просто прокручивая вниз список возможных вариантов, пока не будет найден интересующий пункт. Меню «Настройки» содержит следующие пункты:

Технические настройки

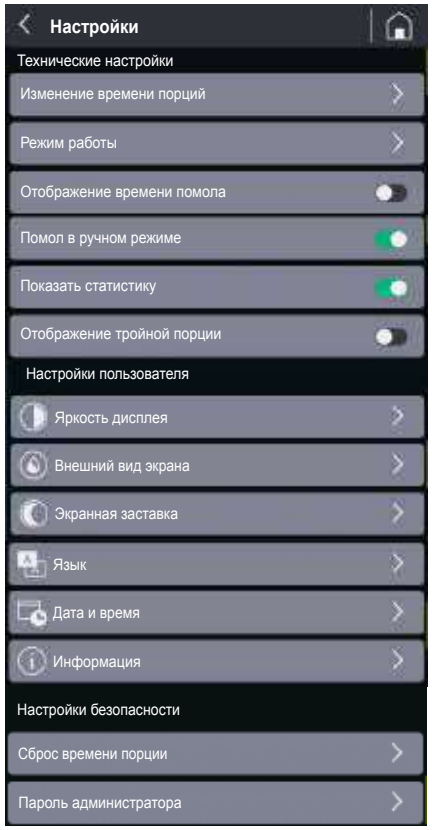
- Изменение времени порций *(§ 5.3.2.1)*
- Режим работы *(§ 5.3.2.2)*
- Отображение времени помола *(§ 5.3.2.3)*
- Помол в ручном режиме *(§ 5.3.2.4)*
- Показать статистику *(§ 5.3.2.5)*
- Отображение тройной порции *(§ 5.3.2.6)*

Настройки пользователя

- Яркость дисплея *(§ 5.3.2.7)*
- Внешний вид экрана *(§ 5.3.2.8)*
- Экранная заставка *(§ 5.3.2.9)*
- Язык *(§ 5.3.2.10)*
- Дата и время *(§ 5.3.2.11)*
- Информация *(§ 5.3.2.12)*

Настройки безопасности

- Сброс времени порции *(§ 5.3.2.13)*
- Пароль администратора *(§ 5.3.2.14)*



Некоторые пункты меню позволяют включить (ON) или выключить (OFF) определенную функцию только с помощью специального селектора «  », в то время как другие пункты, обозначенные символом «  », позволяют получить доступ к специальной подстранице для настройки/регулировки параметра. При нажатии функциональной кнопки «  » (всегда видна в правом верхнем углу экрана меню) происходит выход из меню и возврат на ГЛАВНУЮ страницу. Ниже приводится описание отдельных пунктов меню настроек.

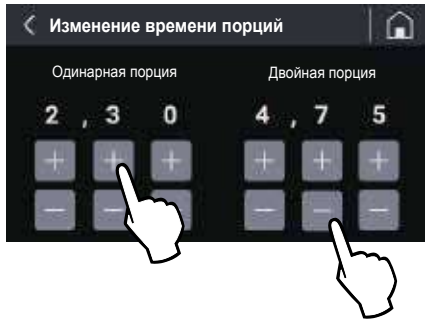
5.3.2.1 Изменение времени порций

При нажатии на пункт «Изменение времени порций» в меню «Технические настройки» открывается страница для установки времени помола одинарной, двойной и тройной порции.

Примечание: Время помола тройной порции отображается только в том случае, если в меню настроек активирована опция «Отображение тройной порции» *(§ 5.3.2.6)*.

Используйте функциональные кнопки + или − для увеличения или уменьшения времени выдачи.

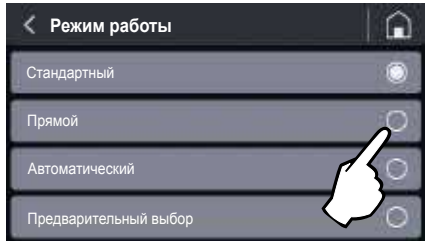
Измененные параметры сохраняются автоматически при выходе со страницы.



5.3.2.2 Режимы работы

При выборе пункта «Режимы работы» в меню «Технические настройки» вы попадете на страницу настроек, которая позволяет активировать один из четырех различных режимов помола (Стандартный, Прямой, Автоматический или Предварительный выбор), просто выбрав нужный режим.

«Стандартный» режим помола - это режим по умолчанию, активный при первом включении машины. Переключение режима со «Стандартного» на «Автоматический», «Предварительный выбор» или «Прямой» (и наоборот) сохраняется в памяти даже после выключения кофемолки.



Ниже приводится пример выдачи кофе в зависимости от различных выбираемых режимов помола.

- **«Стандартный» режим помола**

  Выберите нужную дозу (одинарную, двойную или тройную, если она подключена), нажимая соответствующую функциональную клавишу (см. Рис. 11 Поз. 4, 6 или 11). Значок нажатой клавиши начинает мигать, указывая на сделанный выбор.

  Подайте команду на начало измельчения, нажимая на микровыключатель активации с помощью стакана фильтра. По команде кофемолка запускается на время помола, соответствующее конкретной приготавливаемой дозе.

  Нажмите клавишу **«Помол в ручном режиме»** (см. Рис. 11 Поз. 8) для начала непрерывного помола. Помол останавливается автоматически при отпускании кнопки.

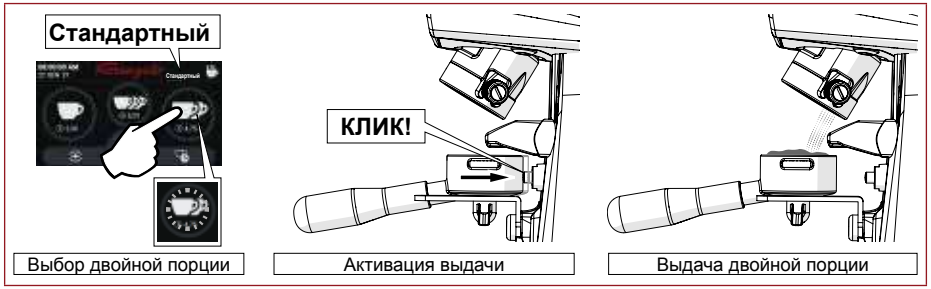


Рис. 12 - Выдача двойной порции в «Стандартном» режиме.

- **«Прямой» режим помола**

  Нажмите функциональную клавишу для выбора одинарной, двойной или тройной порции (см. Рис. 11 Поз. 4, 6 или 11); при подаче команды немедленно начинается помол нужной порции.

  Нажмите клавишу «**Помол в ручном режиме**» (см. Рис. 11 Поз. 8) для начала непрерывного помола. Помол останавливается автоматически при отпускании кнопки.

  В этом режиме микровыключатель активации отключен, а все кнопки выбора порций (см. Рис. 11 Поз. 4, 6, 8 и 11) могут быть активированы.

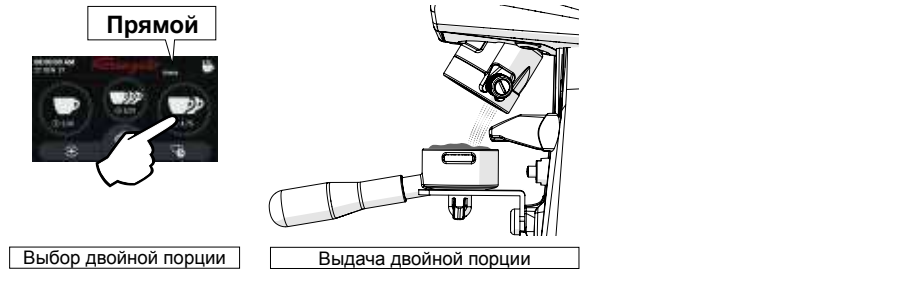


Рис. 13 - Выдача двойной порции в «Прямом» режиме.

- **«Автоматический» режим помола**

  Нажмите на микровыключатель активации стаканом фильтра один раз, чтобы начать помол одинарной порции; нажмите на микровыключатель активации два раза подряд, чтобы начать помол двойной порции кофе. Выдача тройной порции, если она подключена, выполняется при нажатии микровыключателя активации три раза подряд. По команде кофемолка запускается на время помола, соответствующее конкретной приготавливаемой дозе.

  В этом режиме помол в ручном режиме (см. Рис. 11 Поз. 8) и клавиши выбора одинарной, двойной и тройной порции (см. Рис. 11 Поз. 4, 6 и 11) отключены.



Рис. 14 - Выдача двойной порции в «Автоматическом» режиме.

- **Режим помола «Предварительный выбор»**

  Выберите нужную порцию (одинарную, двойную или тройную, если включена), нажимая соответствующую функциональную клавишу (см. Рис. 11 Поз. 4, 6 или 11). Когда выбор сделан, значок нажатой клавиши начинает мигать, указывая на то, что выбор сделан, и остается активированным до тех пор, пока не будет выбрана другая порция. Нажмите микровыключатель активации стаканом фильтра (один раз), чтобы начать помол выбранной порции.

  В этом режиме ручной помол (см. Рис. 11 Поз. 8) также остается включенным.

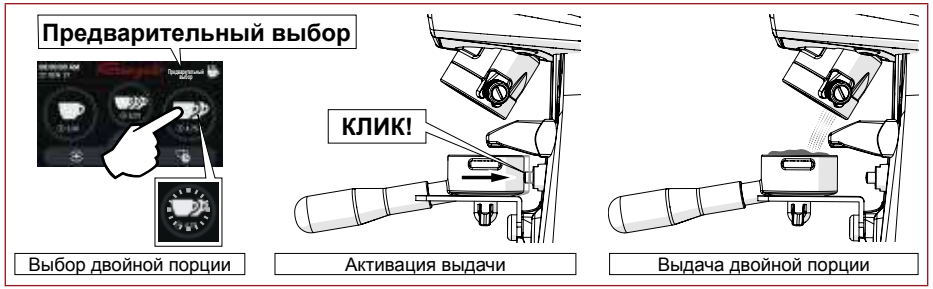


Рис. 15 - Пример выдачи двойной порции в режиме «Предварительный выбор».

Независимо от установленного режима помола:

- Во время помола отображается обратный отсчет времени, необходимого для завершения выбранной порции (в секундах и десятых долях секунды), только если включена опция «Отображение времени помола». Во время помола в ручном режиме счетчик времени (возрастающий) отображает продолжительность измельчения.
- По завершении каждой выдачи обновляются счетчики статистики (см. Рис. 11 Поз. 3). В статистике непрерывный помол (см. Рис. 11 Поз. 8) соответствует увеличению числа выдач только на одну единицу. Циклы помола сохраняются, даже если опция «Показать статистику» отключена в меню технических настроек.

5.3.2.3 Отображение времени помола

Если активирован пункт «Отображение времени помола» в меню «Технические настройки» (), время, установленное для различных доз, отображается на ГЛАВНОМ экране.

Во время выдачи время для выбранной порции уменьшается в реальном времени, пока не достигнет «0» (нуля) в конце помола. При помоле в ручном режиме время отображается с приращением и указывает постепенно увеличивающуюся продолжительность фактической выдачи.

Если опция «Отображение времени помола» отключена (), время выдачи не отображается на ГЛАВНОМ экране.



ГЛАВНЫЙ экран с отображаемым временем измельчения



ГЛАВНЫЙ экран с неотображаемым временем измельчения

5.3.2.4 Ручное измельчение

Включает ( ) или выключает ( ) помол в ручном режиме.

При отключенном ручном измельчении (Рис. 11 Поз. 8) соответствующая функциональная клавиша не может быть выбрана и отображается серым цветом.



ГЛАВНЫЙ экран с отключенным ручным измельчением

5.3.2.5 Показать статистику

Включает ( ) или выключает ( ) отображение функциональной кнопки «Статистика» на ГЛАВНОМ экране (см. Рис. 11 Поз. 3).

Примечание: Количество выданных порций приращается и сохраняется в памяти, даже если опция «Показать статистику» отключена.



ГЛАВНЫЙ экран с отключенной кнопкой «Статистика»

5.3.2.6 Отображение тройной порции

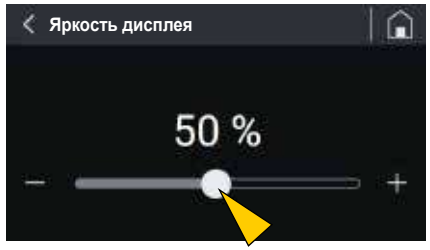
Включает ( ) или выключает ( ) отображение и управление выдачи тройной порции функциональной клавишей с ГЛАВНОГО экрана.



ГЛАВНЫЙ экран с включенной кнопкой «Тройная доза»

5.3.2.7 Яркость дисплея

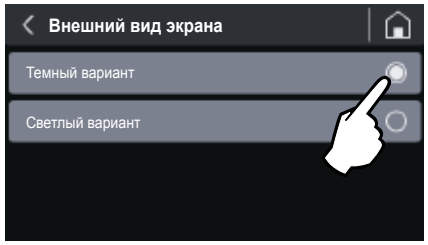
При выборе пункта «Яркость дисплея» открывается экран, показанный на рисунке, с помощью которого можно увеличить или уменьшить яркость экрана, просто перемещая курсор настройки вправо (увеличение) или влево (уменьшение).



ГЛАВНЫЙ экран с включенной кнопкой «Тройная доза»

5.3.2.8 Внешний вид экрана

При выборе пункта «Внешний вид экрана» открывается экран, показанный на рисунке ниже, на котором можно выбрать, в каком режиме отображать экраны: «Темный вариант» или «Светлый вариант».



Различный способ отображения экранов не влияет на другие опции и/или различные устанавливаемые параметры.



ГЛАВНЫЙ экран в «Темном варианте»



ГЛАВНЫЙ экран в «Светлом варианте»

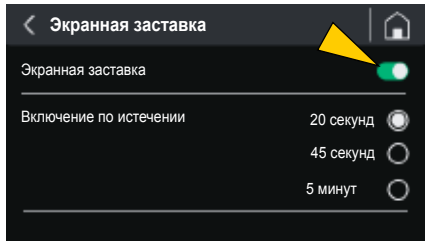
5.3.2.9 Экранная заставка

При выборе пункта «Экранная заставка» открывается экран, показанный на рисунке, с помощью которого можно активировать ( ) или деактивировать ( ) одноименную функцию и выбрать время бездействия для ее запуска.

Запуск экранной заставки можно установить после 20, 45 секунд или 5 минут бездействия.

При включении и по истечении выбранного времени дисплей переходит в режим энергосбережения, отображая только логотип производителя и текущие дату и время.

Для выхода из режима экранной заставки просто коснитесь дисплея.



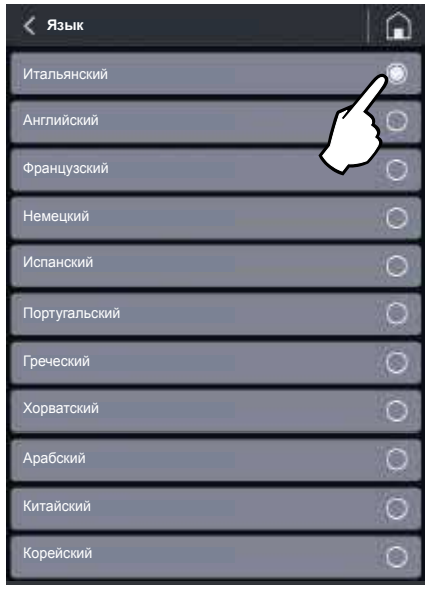
ГЛАВНЫЙ экран с включенной кнопкой «Тройная доза»

5.3.2.10 Язык

Выберите «Язык», чтобы перейти к экрану, на котором можно установить язык отображения на панели. После выбора предпочтительного языка все меню и функциональные кнопки будут отображаться на нужном языке.

Доступны следующие языки:

- Итальянский
- Английский
- Французский
- Немецкий
- Испанский
- Португальский
- Греческий
- Хорватский
- Арабский
- Китайский
- Корейский



Выбор языка

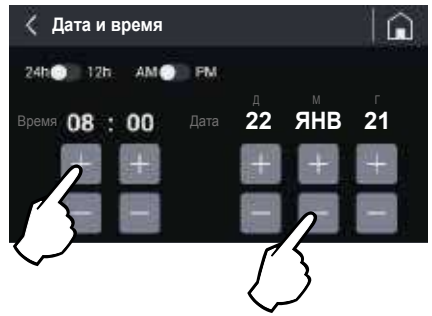
5.3.2.11 Дата и время

Пункт «Дата и время» позволяет загрузить страницу настройки текущей даты и времени.

С помощью двух селекторов ( ) можно установить время на 24 или 12 часов, а в случае 12 часов необходимо указать диапазон времени «AM» (Ante meridiem - до полудня) или «PM» (Post meridiem - после полудня), чтобы система правильно обновляла дату в полночь.

Чтобы настроить время (часы и минуты) или дату (день / месяц / год), просто нажмите (однократным нажатием или удерживая) функциональные кнопки + или −.

Примечание: Настройка сохраняется в памяти в режиме реального времени, поэтому после выхода из меню на ГЛАВНОЙ странице будут отображаться правильные дата и время.

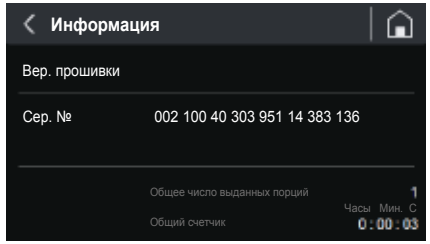


Настройка даты и времени

5.3.2.12 Информация

При выборе пункта «Информация» в меню настроек выполняется переход на страницу, показанную на рисунке, на которой приводится следующая информация:

- Версия установленной на панели прошивки;
- Серийный номер панели, установленной на приборе;
- Общее количество порций, выданных с момента ввода устройства в эксплуатацию;
- Общий счетчик, показывающий общее время работы прибора (время работы приводного двигателя жерновов).



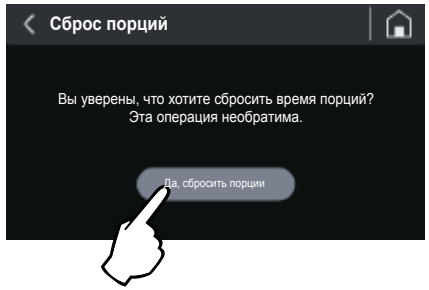
Страница «Информация»

5.3.2.13 Сброс времени порции

Пункт «Сброс времени порции» позволяет перейти на показанную на рисунке страницу сброса, с помощью которой можно сбросить время выдачи порций, настроенное пользователем, и восстановить заводские параметры, установленные производителем.

Внимание: Команда «Сброс времени порции» необратима и приводит к потере настроенного пользователем времени выдачи порций. Для предотвращения случайной потери установленного времени система попросит пользователя подтвердить действие нажатием кнопки «ДА, ПОДТВЕРДИТЬ» перед восстановлением заводского времени.

Если вернуться в меню [ ] или загрузить ГЛАВНУЮ страницу [ ], не подтвердив действие сброса, персонализированное время будет сохранено в памяти.

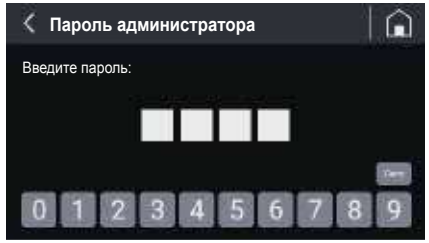


Сброс времени порции

5.3.2.14 Пароль администратора

При нажатии на пункт «Пароль администратора» (последний пункт в «Меню настроек») загружается страница авторизации, показанная на рисунке, которая позволяет получать доступ к зарезервированным страницам, содержащим определенные настройки и функции для инициализации устройства, только авторизованному техническому персоналу.

Примечание: Цифровой пароль авторизации не предоставляется конечному пользователю, а только специалистам производителя и авторизованным дилерам.



Авторизация для доступа к защищенным паролем страницам

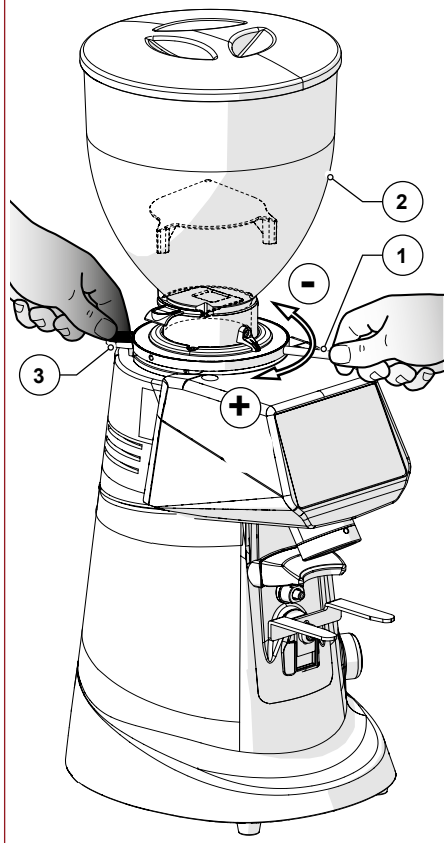
5.4 Регулировка степени помола

Для получения более или менее тонкого помола используется регулировочная гайка (Поз. 1), расположенная под бункером (Поз. 2).

Для увеличения крупности помола:

- Нажмите и удерживайте нажатым рычаг блокировки круглой гайки (Поз. 3),
- Поверните круглую гайку по часовой стрелке для более крупного помола;
- Поверните круглую гайку против часовой стрелки для более мелкого помола.
- Когда регулировка будет завершена, отпустите рычаг (Поз. 3) снова зафиксируйте круглую гайку.

Регулировка должна выполняться при работающем двигателе. Рекомендуется молоть небольшое количество кофе для визуальной оценки степени помола.



6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ С ДОЗАТОРОМ

6.1 Текущее обслуживание

ВНИМАНИЕ! Перед проведением регламентных работ по техническому обслуживанию кофемолки с дозатором отключите ее от электросети, повернув выключатель питания (Рис. 16) в положение «O» (ОТКЛ), и выньте вилку питания из розетки (Рис. 17).

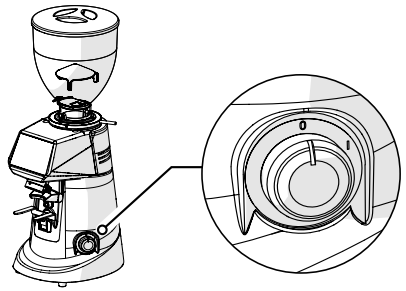


Рис. 16

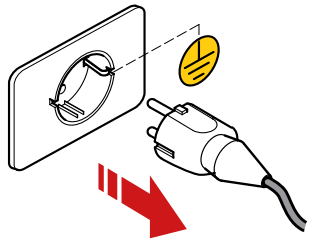


Рис. 17

Все работы по текущему обслуживанию вашего прибора приводятся в таблице ниже.

Fiorenzato M.C. S.r.l. рекомендует своим клиентам строго следовать приведенным инструкциям и выполнять работы в срок и в соответствии с описанием.

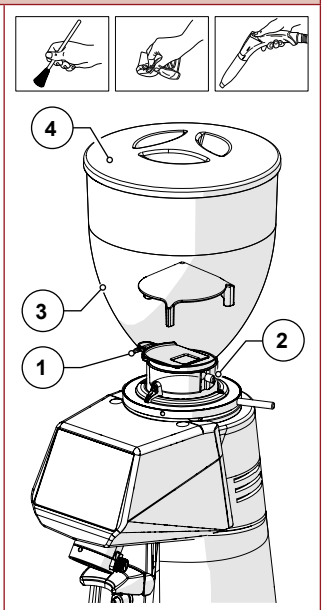
РАБОТЫ ПО ТЕКУЩЕМУ ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ			
Частота	**Тип работ**	**Исполнитель**	**Пар.**
В конце каждой смены	Тщательная очистка прибора	Пользователь	6.1.1
В конце каждой смены	Проверка состояния шнура питания	Пользователь	6.1.2
Ежемесячно	Тонкая очистка жерновов	Пользователь	6.1.3
При необходимости	Отключение кофемолки на длительный срок	Пользователь	6.1.4
В установленный срок (сигнализируется на ГЛАВНОЙ странице появлением значка «» слева от логотипа).	Замена жерновов	Квалифицированный оператор или специализированный техник	6.1.5

6.1.1 Очистка прибора

В КОНЦЕ КАЖДОЙ СМЕНЫ: проводите тщательную очистку прибора.

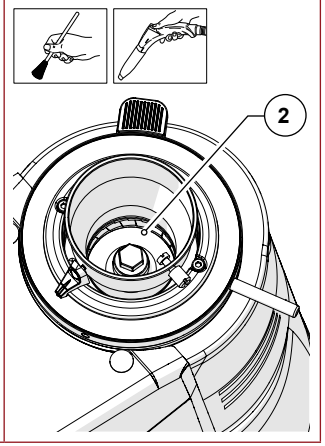
- Закройте заслонку (Поз. 1), ослабьте крепежный винт (Поз. 2) и снимите бункер (Поз. 3) с прибора.
- Снимите крышку (Поз. 4) с бункера и освободите его от содержащихся в нем кофейных зерен. Мы рекомендуем пересыпать кофе обратно в оригинальный пакет и герметично закрыть его, чтобы сохранить аромат.
- Очистите внутренние и внешние поверхности бункера горячей водой и pH-нейтральным, неароматизированным очищающим обезжиривающим средством, подходящим для пищевой промышленности. Не используйте абразивные губки и/или агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности бункера.
- Тщательно высушите промытые детали мягкой сухой салфеткой.

ВНИМАНИЕ! Бункер нельзя мыть в посудомоечной машине.

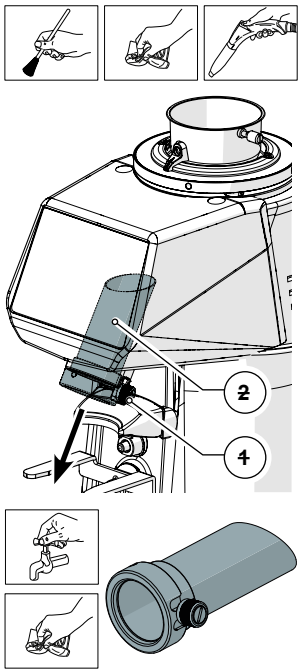


- С помощью щетки с мягкой щетиной (чистой и продезинфицированной) и пылесоса удалите зерна и остатки кофейного порошка из измельчительной камеры (Поз. 1).

ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и/или моющие средства для очистки измельчительной камеры и жерновов.



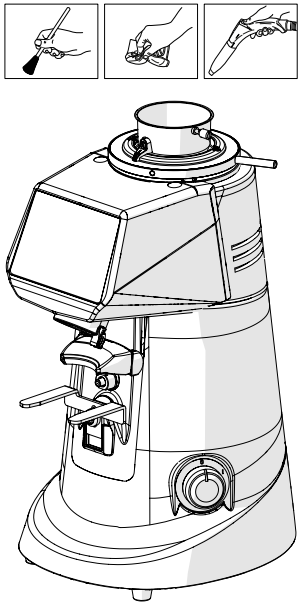
- Ослабьте крепежный винт (Поз. 1) и извлеките трубку для отвода кофе (Поз. 2) из соответствующего гнезда.
- Промойте трубку горячей водой с pH-нейтральным, неароматизированным обезжиривающим чистящим средством, специально предназначенным для пищевой промышленности.
- Вытрите насухо мягкой салфеткой.
- Используя пылесос и сухую салфетку, очистите гнездо трубки от остатков кофейного порошка.



- Наружную поверхность корпуса машины необходимо очищать мягкими салфетками и средствами, подходящими для пищевой промышленности.

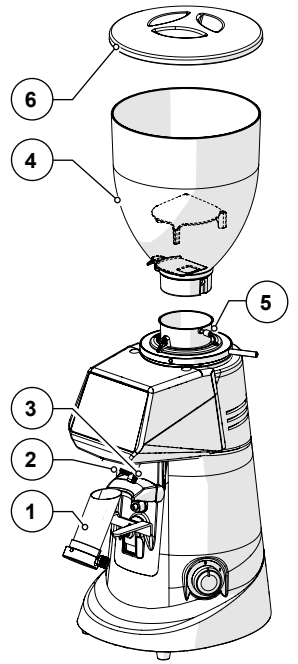
ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные губки и/или агрессивные средства, которые могут повредить внешние поверхности машины.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать струи воды или пара для очистки корпуса машины.



- После очистки соберите машину, вставляя трубку для отвода кофе (Поз. 1) в соответствующее гнездо (Поз. 2) и закрепите ее на месте, затягивая винт (Поз. 3).
- Установите бункер (Поз. 4), и закрепите его соответствующим винтом (Поз. 5).
- Закройте бункер крышкой (Поз. 6).

После подачи электропитания и заполнения кофе машина снова готова к работе.

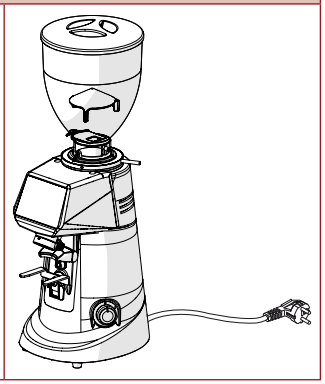


6.1.2 Проверка состояния шнура питания

В КОНЦЕ КАЖДОЙ СМЕНЫ: проверять шнур питания.

- Отсоединив шнур от розетки, проверьте визуально и на ощупь целостность защитной оболочки, отсутствие оголенных проводов и повреждений вилки.

ВНИМАНИЕ! Если шнур питания поврежден, замените его шнуром того же типа.

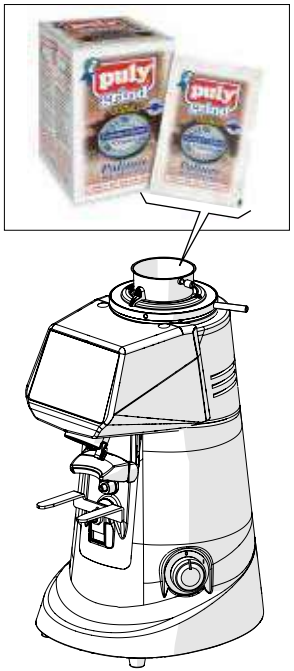


6.1.3 Тщательная очистка жерновов

ЕЖЕМЕСЯЧНО: тщательно очищайте жернова

Тщательную очистку жерновов следует проводить раз в месяц (или по мере необходимости), используя специальные средства для очистки кофемолок, которые легко найти в продаже (например, средство PULY GRIND для очистки кофемолок).

- Тщательную очистку следует проводить в конце очистки в конце смены, при этом машина должна быть без кофе и без загрузочного бункера.
- Очистка жерновов производится путем засыпки порции продукта в (полностью пустую) камеру измельчения и запуска процесса помола. Во время помола продукт (в зернах или кристаллах) регенерирует жернова, полностью удаляя с их поверхности кофе, накипь, плесень и жировые отложения, поглощая масло и уничтожая прогорклость, не оставляя остатков.
- При этом регенерация происходит без необходимости снятия жерновов и изменения заданной конфигурации помола.

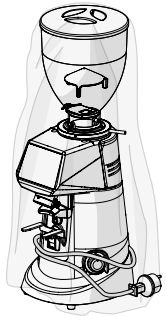


6.1.4 Отключение кофемолки на длительный срок

Если машина не используется в течение длительного времени (например, во время отпуска, каникул и т.д.), рекомендуется выполнить следующие операции очистки, чтобы сохранить ее в хорошем состоянии и избежать возможных проблем при следующем запуске.

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ: очистка и отключение машины на длительный срок.

- Проведите тщательную очистку кофемолки с дозатором, как описано в Пар. 6.1.1.
- Проведите тщательную очистку жерновов, как описано в Пар. 6.1.3.
- Отсоедините шнур электропитания от розетки.
- Накройте машину полотном, чтобы предотвратить накопление пыли и грязи.



6.1.5 Замена жерновов

Плановый срок замены жерновов установлен компанией Fiorenzato M.C. S.r.l. в зависимости от типа жерновов и модели кофемолки.

По истечении времени, установленного производителем, на дисплее появляется предупреждающий значок «», указывающий на необходимость их замены.

ВНИМАНИЕ! Замена жерновов должна производиться квалифицированным работником или специалистам с использованием оригинальных запасных частей.

6.2 Экстренное техобслуживание

Для кофемолки с дозатором не предусматриваются внеочередные работы по техническому обслуживанию. Однако в случае поломок и/или неисправностей, не описанных в разделе «7 НЕИСПРАВНОСТИ - ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ»,не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно, а сообщите об этом своему местному дилеру, который свяжется с сервисной службой Fiorenzato M.C. S.r.l. для устранения возникшей проблемы.

7 НЕИСПРАВНОСТИ - ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

В таблице приведены возможные неисправности, которые могут привести к отказу и/или неправильной работе кофемолки. Для каждой неисправности указывается возможная причина и действия, которые необходимо предпринять для восстановления правильной работы оборудования.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Кофемолка не включается.	Не подается электропитание.	• Убедитесь, что выключатель установлен на «I» (ВКЛ); • Убедитесь, что автоматический выключатель перед розеткой (при наличии) находится в положении ВКЛ. • Убедитесь, что шнур электропитания не поврежден и правильно подключен к электрической розетке, предусмотренной в месте использования.
Кофейные зерна не спускаются из загрузочного бункера.	Закрыта заслонка.	• Откройте заслонку.
При включении система теряет данные предыдущих настроек.	Разряжена буферная батарея системы управления машиной.	• Обратитесь в сервисную службу для замены буферной батареи.
На дисплее появляется значок «  » , сопровождающийся сообщением о необходимости замены жерновов	Жернова достигают установленного производителем предела рабочего времени, поэтому необходимо запланировать их замену.	• Можно продолжать использовать кофемолку до тех пор, пока не будет достигнут установленный предел времени. Для обеспечения максимальной эффективности машины по достижении предельного значения необходимо заменить жернова по инструкциям, приведенным в параграфе 6.1.5. • После выполнения замены специалист сбрасывает счетчик работы жерновов.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Во время измельчения двигатель останавливается.	Срабатывание тепловой защиты двигателя путем блокировки системы измельчения при наличии предметов или посторонних тел между жерновами.	• Выключите прибор и подождите, пока он полностью остынет. • Отключите прибор от электросети. • Закройте заслонку и снимите загрузочный бункер. • Очистите измельчительную камеру и удалите все посторонние предметы. • Соберите прибор и запустите цикл измельчения.



ВНИМАНИЕ! Если неисправность сохраняется даже после выполнения предложенных корректирующих действий или если возникают функциональные аномалии, не указанные в таблице, обратитесь к местному дилеру, который примет решение о том, следует ли обратиться в Fiorenzato M.C. S.r.l. или поручить ремонт или прибора специализированному специалисту.

8 ЗАКАЗ ЗАПЧАСТЕЙ

При необходимости замены изношенных деталей кофемолки (например, жерновов) конечный пользователь (например, бармен/ресторатор и т.д.) должен обязательно обратиться к своему местному дистрибьютору как к прямому посреднику с Fiorenzato M.C. S.r.l. и сообщить модель имеющейся у него кофемолки для идентификации, запроса и поставки оригинальных запасных частей. После этого только авторизованные региональные дистрибьюторы получат возможность зарегистрироваться на нашем сайте, чтобы заказать необходимую запасную часть.

Для запроса запасных частей следует обращаться к региональным дистрибьюторам:

- Зайдите на сайт www.fiorenzato.com, войдите в раздел запасных частей и выберите модель кофемолки с дозатором, указанную конечным пользователем.
- Войдите в зарезервированную зону, вводя свои учетные данные в указанную форму (при первом входе в систему необходимо зарегистрироваться, вводя свои идентификационные данные).
- Выберите необходимые запасные части, используя таблицы покомпонентного изображения изделия на портале.
- Следуйте инструкциям, чтобы оформить заказ и отправить его на Fiorenzato M.C. S.r.l..
- С местным дистрибьютором свяжется персонал Fiorenzato M.C. S.r.l., который займется обработкой запроса.

ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что замена жерновов и, в целом, всех внутренних частей кофемолки, должна производиться специализированным техническим персоналом.

ВНИМАНИЕ! Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. не несет ответственности за травмы и/или повреждения оборудования, вызванные заменой компонентов неоригинальными запасными частями, а также при замене компонентов неквалифицированным персоналом.

9 УТИЛИЗАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! В разных странах действуют разные законы, касающиеся утилизации электрических и электронных изделий, поэтому необходимо соблюдать требования конкретных законов и соответствующих органов страны, в которой осуществляется утилизация.

- Если на идентификационной табличке на приборе изображен символ перечеркнутого мусорного бака, показанный на рисунке, это означает, что в соответствии с действующими правилами прибор классифицируется как электрическое или электронное оборудование и соответствует Директиве ЕС 2002/96/EC (WEEE), и поэтому по окончании срока службы его необходимо утилизировать отдельно от бытовых отходов.
- Прибор необходимо бесплатно сдать в пункт приема электрического и электронного оборудования или вернуть продавцу при покупке нового аналогичного прибора.
- В конце срока службы эксплуатационник обязан сдать электроприбор в соответствующие осуществляющие сбор организации, в противном случае налагаются санкции, предусмотренные действующим законодательством в области отходов. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей отправки выведенного из эксплуатации оборудования на переработку и утилизацию с соблюдением экологических норм способствует снижению опасности для окружающей среды и здоровья и переработке материалов, из которых изготовлено оборудование. Для получения более подробной информации о доступных системах сбора отходов обратитесь в местную службу утилизации отходов или в магазин, где вы приобрели изделие. Производители и импортеры обязаны соблюдать свои обязанности по переработке, обработке и экологичной утилизации как напрямую, так и в рамках коллективной системы.

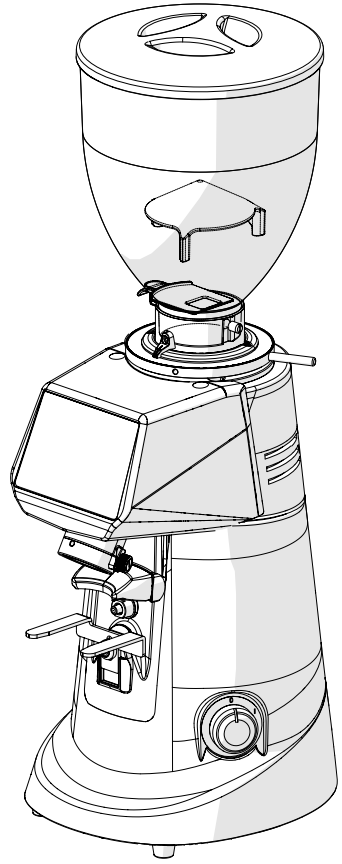


Moinho dosador eletrônico para café

Fiorenzato

PT

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Manual de instalação, operação e manutenção

Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.

CE

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Rev_00 Ed_03/2022

1 INFORMAÇÃO GERAL 5

1.1 Informações gerais sobre o manual e a sua consulta 5
1.2 Simbologia utilizada no manual 5
1.3 Avisos para o comprador 6
1.4 Dados de contacto do fabricante 6
1.5 Instruções para solicitar 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 peças principais do Moinho dosador 9
2.4 Utilização pretendida 10
2.5 Modelos da Série **ON DEMAND** e características técnicas 10
2.6 Ruído 12

3 SEGURANÇA 12

3.1 Informação geral 12
3.2 Utilização indevida razoavelmente previsível 12
3.3 Cuidados para uma utilização correta e segura 13
3.4 Dispositivos de segurança aplicados ao moinho dosador 14
3.5 Riscos residuais 15
3.6 Etiquetas de advertência fixadas à máquina 16

4 INSTALAÇÃO 16

4.1 Armazenamento 16
4.2 Escolha do ponto de instalação 17
4.3 Desembalar e manusear o aparelho 17
4.4 Instalação e ligação à rede elétrica 18

5 UTILIZAÇÃO DO MOINHO DOSADOR 19

5.1 Preparação para a utilização do moinho dosador 19
5.2 Comandos da máquina 20
5.2.1 Interruptor 20
5.2.2 Micro interruptor de ativação 20
5.3 Painel do operador 21
5.3.1 Página Home 21
5.3.2 Menu de programações 23
5.3.2.1 Alteração dos tempos de dose 23
5.3.2.2 Modos de funcionamento 24
5.3.2.3 Visualização dos tempos de moagem 27

5.3.2.4 Moagem manual 28
5.3.2.5 Mostrar estatísticas 28
5.3.2.6 Visualização da dose tripla 28
5.3.2.7 Luminosidade do visor 29
5.3.2.8 Aspeto do ecrã 29
5.3.2.9 Protetor de ecrã 30
5.3.2.10 Língua 30
5.3.2.11 Data e hora 31
5.3.2.12 Informação 31
5.3.2.13 Reposição dos tempos das doses 32
5.3.2.14 Senha do administrador 32
5.4 Regulação do grau de moagem 33

6 MANUTENÇÃO DO MOINHO DOSADOR 34

6.1 Manutenção de rotina 34
6.1.1 Limpeza do aparelho 35
6.1.2 Verificação do estado do cabo de alimentação 37
6.1.3 Limpeza minuciosa das lâminas 38
6.1.4 Colocação em repouso do moinho dosador 38
6.1.5 Substituição das lâminas 39
6.2 Manutenção extraordinária 39

7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES 40

8 SOLICITAR PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO 42

9 ELIMINAÇÃO 43

1 INFORMAÇÃO GERAL

1.1 Informações gerais sobre o manual e a sua consulta

Leia atentamente este manual de instruções antes de instalar e utilizar o moinho dosador eletrônico para café pela primeira vez Fiorenzato M.C. S.r.l.

Este manual de instruções foi elaborado em conformidade com as disposições da Diretiva 2006/42/CE e fornece todas as informações úteis para o cliente final instalar, ajustar e utilizar o Moinho dosador eletrônico para café fabricado pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

O conteúdo deste manual deve ser lido e compreendido na sua totalidade antes de se instalar e utilizar o moinho dosador e deve ser armazenado e mantido em boas condições para referência futura.

As imagens, dados, textos e descrições contidos nesta documentação são propriedade da Fiorenzato M.C. S.r.l. e refletem o estado da arte da máquina no momento em que foi colocada no mercado.

A Fiorenzato M.C. S.r.l. está sempre à procura de novas soluções para melhorar os seus produtos e por isso, ao longo do tempo, reserva-se o direito de fazer alterações no moinho dosador e na documentação relativa sem considerar os produtos já vendidos como inadequados e/ou obsoletos.

Um índice geral torna fácil encontrar o assunto de interesse e uma série de símbolos informativos chamam a atenção do utilizador para os conteúdos de particular interesse para a sua própria segurança e para o uso correto do moinho dosador.

1.2 Simbologia utilizada no manual

AVISO - NOTA! Indica um aviso ou nota importante relacionada com funções específicas e/ou informação útil para o cliente. Prestar atenção aos parágrafos marcados com este símbolo.

PERIGO GERAL - ATENÇÃO! Sinal de perigo geral. O texto marcado com este símbolo indica que o não cumprimento das instruções dadas pode resultar em danos para a máquina e/ou risco de ferimentos para o cliente.

EQUIPAMENTO SOB TENSÃO - ATENÇÃO! O texto marcado com este símbolo indica um possível risco de eletrocussão. Prestar atenção às instruções dadas.

OPERAÇÃO DESTINADA A TÉCNICOS AUTORIZADOS: O texto marcado com este símbolo indica que a ação descrita deve ser executada por um especialista (assistência técnica).

1.3 Avisos para o comprador

Este manual, bem como a Declaração de Conformidade CE, é parte integrante do seu moinho dosador e, portanto, deve ser tratado e armazenado com cuidado, posto à disposição de todos os utilizadores e acompanhar a máquina quando esta é movida ou revendida a terceiros.



Em caso de perda e/ou deterioração desta documentação, pode ser obtida uma cópia do fabricante, citando o código do manual na contracapa.

Antes de permitir a utilização do moinho dosador para café por outro utilizador, certifique-se de que leu e compreendeu o conteúdo deste manual.

O manual de instruções contém todas as indicações e procedimentos de utilização que, se corretamente seguidos, lhe permitem trabalhar em segurança sem causar danos a si próprio ou à máquina.



É obrigação do comprador dar formação adequada sobre a utilização e manutenção do moinho dosador para café ao pessoal responsável pela sua utilização.



O comprador e todos os utilizadores do moinho dosador devem seguir cuidadosamente todos os avisos específicos contidos neste manual.

1.4 Dados de contacto do fabricante

Para quaisquer questões, por favor contacte a Fiorenzato M.C. S.r.l. no 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 solicitar intervenções

Para assistência técnica na máquina, o cliente deve necessariamente contactar o revendedor ao qual comprou o equipamento. Para mais informações ou esclarecimentos sobre a utilização e/ou manutenção do moinho dosador, a **Fiorenzato M.C. S.r.l.** permanece à sua disposição e pode ser contactada nos endereços acima indicados.

1.6 Garantia

A Fiorenzato M.C. S.r.l. aplicará uma garantia de 24 meses aos seus produtos a partir da data da fatura de venda emitida pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

Durante o período de garantia, o fabricante compromete-se a reparar ou substituir gratuitamente quaisquer peças e/ou componentes que sejam originalmente defeituosos devido a defeitos de fabrico.

A garantia que cobre o produto será anulada se:

- Os avisos/instruções constantes deste manual não foram respeitados.
- As operações de manutenção de rotina e limpeza de máquinas não foram realizadas por um utilizador devidamente instruído na forma correta de as realizar.
- Qualquer trabalho de reparação realizado por pessoal não qualificado ou não autorizado pelo fabricante.
- O produto é utilizado para outros fins que não os especificados neste manual.
- Quaisquer substituições efetuadas utilizando peças não originais (note-se que as substituições com peças não originais, além de invalidarem a garantia, invalidam também a “Declaração de Conformidade” que acompanha o aparelho.
- A garantia é nula em caso de danos no aparelho causados por: negligência, instalação e/ou utilização não conforme às instruções deste manual, manutenção deficiente (limpeza), danos causados por raios e fenómenos atmosféricos, alimentação elétrica incorreta, sobretensão e sobrecorrentes.

1.7 Diretivas aplicadas

Todos os moinhos dosadores para café fabricados pela Fiorenzato M.C. S.r.l. foram concebidos e fabricados de acordo com os requisitos essenciais das seguintes diretivas comunitárias:

- 2006/42/CE *[Diretiva Máquinas]*.
- 2014/35/UE *[Diretiva de Baixa Tensão]*.
- 2014/30/UE *[Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética]*.
- 2011/65/UE *[Diretiva RSP]*.
- 2015/863/UE *[Diretiva Delegada RSP]*.
- 2012/19/UE *[Diretiva REEE]*.

2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Introdução

Fazer café é uma arte e para aprender bem os seus segredos, é necessário seguir regras precisas. A fórmula para uma extração perfeita de café expresso é, de fato, muito complexa e o papel desempenhado pelo equipamento é extremamente importante. Para um sucesso óptimo e uma qualidade inquestionável, três elementos devem ser combinados corretamente:

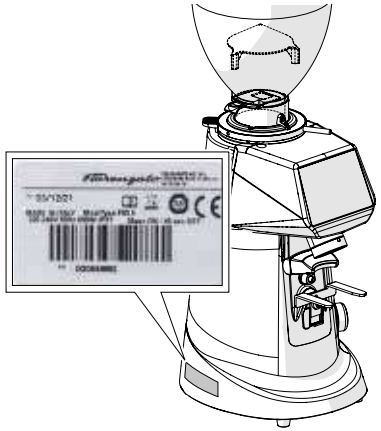
- Uma mistura de excelente qualidade.
- O uso adequado dos aparelhos disponíveis.
- A habilidade e o profissionalismo de quem o prepara. Para apreciar um bom café, ao contrário da crença popular, não basta apenas escolher uma determinada mistura.

A experiência e habilidade do operador em seguir os procedimentos corretos para preparar a bebida e utilizar a máquina apropriada contribuem muito para a criação de uma pequena obra-prima. É por isso que os profissionais atribuem tanta importância à máquina de café expresso e ao moinho dosador. Conhecer bem estas ferramentas, mantê-las em perfeito funcionamento e utilizá-las em todo o seu potencial é uma habilidade que pertence aos verdadeiros mestres do café. A qualidade de um bom café expresso provém de uma série de operações, entre as quais a moagem desempenha um papel importante. O moinho dosador é, portanto, uma das ferramentas básicas para o operador, cuja estrutura deve responder a certas características: robustez, resistência e funcionalidade, características que são plenamente satisfeitas por todos os moinhos dosadores produzidos pela empresa **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificação do aparelho

No lado esquerdo de todos os moinhos dosadores produzidos pela empresa Fiorenzato M.C. S.r.l., é aposta uma etiqueta de identificação na qual são sempre mostrados os seguintes dados:

- Razão social da empresa Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marcação CE e ano de construção.
- Outras marcas de certificação possíveis.
- Modelo e número de série.
- Potência do aparelho.
- Tensão e frequência de alimentação necessárias.



2.3 Identificação das peças principais do Moinho dosador

Os moinhos dosadores consistem num corpo de máquina com todos os dispositivos necessários para moer café e uma tremonha de alimentação no topo para a alimentação dos grãos de café torradoa moer.

Com referência à Fig 1, todos os moinhos dosadores da série **ON DEMAND** consistem nas seguintes partes principais:

1	Tampa da tremonha
2	Tremonha de café em grão
3	Lingueta da tremonha
4	Alavanca de bloqueio do disco
5	Disco de regulação do grau de moagem
6	Painel de controlo
7	Visor da interface máquina/ utilizador
8	Tubo amovível de descarga de café moído
9	Garfo de suporte de copo de filtro
10	Micro interruptor de ativação
11	Interruptor ligar/desligar máquina
12	Ventoinha de resfriamento (apenas no mod. “EVO” e “EK”)
13	Lâmina quebradora de café

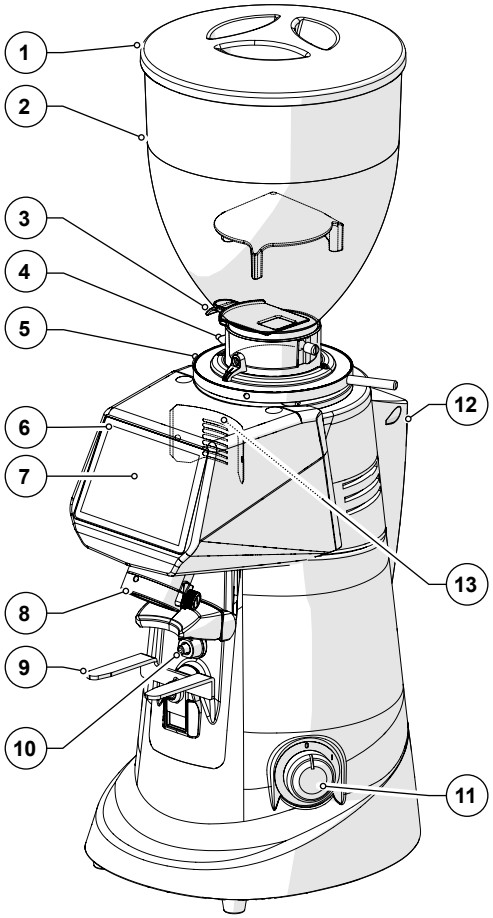


Fig 1 - Identificação das peças

2.4 Utilização pretendida

Este aparelho é concebido exclusivamente para moer grãos de café torrados. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, portanto, perigosa. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados por utilização imprópria ou incorreta. Não utilizar o aparelho para moer outros tipos de alimentos ou outros materiais em grãos. Os nossos moinhos dosadores destinam-se a pessoal qualificado para uso profissional e não para uso doméstico.

2.5 Modelos da Série ON DEMAND e características técnicas

A empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. produz moinhos dosadores da série **ON DEMAND** nos seguintes modelos:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

Fxx	E
	EVO
	K

Como ler a sigla do modelo

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Modelo eletrônico*	*Modelo eletrônico de alta velocidade*	*Lâminas cónicas*

Os quadros abaixo mostram as dimensões globais e as principais características técnicas dos moinhos dosadores para café da série **ON DEMAND**.

Dimensões e pesos

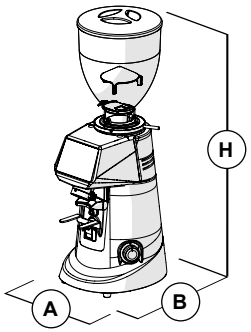


Fig 2 - Dimensões

Modelos	Dimensões [A x B x H mm]	Peso [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Especificações técnicas

Modelo	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Alimentação	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potência [Watt]	350	350	650	850
Tipo de lâminas	Planas tipo B	Planas tipo C	Planas tipo B	Cónicas
Diâmetro das lâminas [mm]	64	64	83	71
Velocidade de rotação das lâminas rpm	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	300 a 50 Hz
	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	300 a 60 Hz
Capacidade da tremonha [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Tempo de moagem de dose única [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Tempo de moagem de dose dupla [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Tolerância no tempo de moagem [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Moagem diária [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Tempo de distribuição recomendado de dose única 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Tempo de distribuição recomendado de dose dupla 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Frequência de substituição lâminas expressa em horas de trabalho (h) e em kg de café moído [kg]				
Lâminas “standard” (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Lâminas “Red Speed” (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Opcional				
Reservatório de grãos 500 g	☑	☑	☑	☑
Compactador metálico	☑	☑	☑	☑
Compactador do lado direito ou esquerdo	☑	☑	☑	☑
Lâminas “Red Speed”	☑	☑	☑	☑

2.6 Ruído

A emissão máxima de ruído dos nossos moinhos dosadores, medida numa câmara de reverberação UNI EN ISO 3741, de acordo com as normas EN 60704-1, resulta em conformidade com as normas EN 60704-1:1998 e EN 607043:1996. O nível de exposição sonora equivalente para um operador, relacionado exclusivamente com um funcionamento limite do aparelho de 240 min durante oito horas, é de **78 dB(A)**, em conformidade com a Diretiva Europeia 86/188/CEE e subsequente revisão 2003/1 0/ CEE. A utilização do aparelho não requer, portanto, quaisquer precauções contra os riscos decorrentes da exposição ao ruído no local de trabalho (artigos 3-8 do DE 2003/1 0/CEE).

3 SEGURANÇA

3.1 Informação geral

O comprador deve informar todo o pessoal utilizador dos possíveis riscos decorrentes da utilização indevida do aparelho, dos dispositivos de segurança adoptados pelo fabricante e das regras gerais de prevenção de acidentes estabelecidas pelas diretivas comunitárias e pela legislação do país em que o aparelho é utilizado.

Os clientes devem estar cientes da localização e funcionamento de todos os comandos e características da máquina neste manual.

ATENÇÃO! Antes de instalar, ligar e utilizar um moinho dosador pela primeira vez da Fiorenzato M.C. S.r.l. deve ter lido e compreendido todo o conteúdo desta documentação e o folheto “INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA”.

ATENÇÃO: A manipulação ou substituição não autorizada de uma ou mais peças da máquina, a utilização de acessórios que alteram a utilização da máquina e a utilização de peças não originais pode resultar no risco de ferimentos e comprometer o correto funcionamento da máquina.

O não cumprimento dos requisitos acima referidos liberta a empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. de qualquer responsabilidade por danos a pessoas e/ou bens.

3.2 Utilização indevida razoavelmente previsível

A empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. declina toda a responsabilidade e a garantia será anulada em caso de negligência na utilização da máquina ou não cumprimento pelo cliente das instruções de funcionamento contidas neste manual.

Qualquer utilização do aparelho para além da descrita no presente manual é considerada incorreta.

Ao utilizar o aparelho, não são permitidos outros trabalhos ou atividades considerados incorretos e que, em geral, podem implicar riscos para a segurança dos utilizadores e/ou danos na máquina.

É considerado um mau uso razoavelmente previsível:

- Utilização da máquina para moer produtos que não sejam grãos de café torrados (por exemplo, pimenta, sal, etc.).
- Utilização do aparelho com café já moído.
- Utilização incorreta do aparelho por pessoal não instruído na sua utilização e/ou que não tenha lido este manual de instruções.
- Utilização de peças não originais e/ou não específicas do modelo de moinho dosador na sua posse.
- Utilização da máquina num ambiente potencialmente explosivo.

Além disso, o cliente nunca deve em circunstância alguma:

- Tentar remover quaisquer objetos estranhos que possam ter caído acidentalmente na tremonha de alimentação do café e/ou zona de moagem sem primeiro desligar o aparelho da rede elétrica.
- Utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Introduzir líquidos de qualquer tipo na tremonha de alimentação do café e na zona de moagem.

Em caso de comportamento anormal da máquina, qualquer intervenção necessária é da responsabilidade dos operadores de manutenção.

3.3 Cuidados para uma utilização correta e segura

A fim de garantir a segurança do cliente e para operar o aparelho da melhor maneira possível, é importante cumprir algumas disposições simples mas importantes, nomeadamente:

- Evitar o uso incorreto do cabo de alimentação. Utilizar apenas cabos ou extensões com uma seção adequada para a potência instalada na máquina.
- Proteger o cabo de altas temperaturas, óleo e arestas vivas.
- Variações do funcionamento normal (aumento do consumo de energia, aumento da temperatura, vibração excessiva, ruído anormal ou sinais de alarme no visor) indicam um funcionamento incorreto. A fim de evitar avarias, que podem causar direta ou indiretamente danos a pessoas ou ao aparelho, efetue a manutenção necessária ou, se necessário, contacte o seu revendedor ou um reparador especializado.
- Aparelho pesado! Cuidado durante o transporte, manuseamento e instalação! Consulte o capítulo 4 para um manuseamento correto do aparelho.

3.4 Dispositivos de segurança aplicados ao moinho dosador

Todos os moinhos dosadores fabricados pela Fiorenzato M.C. S.r.l. estão equipados com dispositivos mecânicos e eletromecânicos adequados para salvaguardar a segurança do utilizador e a integridade/funcionalidade do aparelho durante a sua utilização.

Os moinhos dosadores da série **ON DEMAND** estão equipados com os seguintes dispositivos de segurança:

- **Protetor térmico do motor**

  O motor do aparelho tem um protetor térmico que o protege contra o aquecimento excessivo devido a sobrecargas e intervém interrompendo o fornecimento de energia ao motor.

- **Ventoinha de resfriamento (Fig 3)**

  Apenas nos moinhos dosadores modelo F64 EVO e F71 EK existe uma ventoinha de resfriamento na parte de trás do corpo da máquina, para evitar o sobreaquecimento do motor de acionamento das lâminas. Esta ventoinha é ativada eletronicamente. Em alguns modelos a ventoinha parte no final de cada distribuição e permanece ativa durante 60 segundos; noutros modelos a partida é comandada no início da distribuição e interrompe-se no final da moagem.

- **Cogumelo anti-intrusão na tremonha de alimentação do café (Fig 4)**

  O cogumelo anti-intrusão (Parte 1) dentro da tremonha de alimentação (Parte 2) permite a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem, impedindo a introdução acidental de dedos pelo operador.

- **Alavanca de bloqueio de segurança (Fig 5)**

  Para evitar a rotação acidental do disco de regulação (Parte 1), existe uma alavanca de bloqueio do disco (Parte 2) na retaguarda.

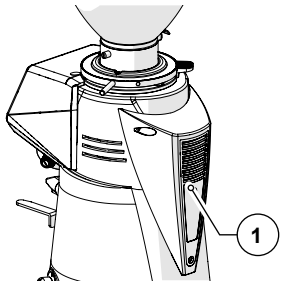


Fig 3

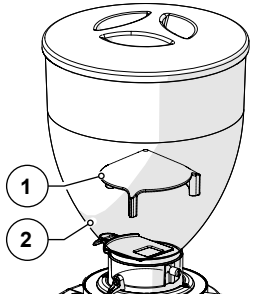


Fig 4

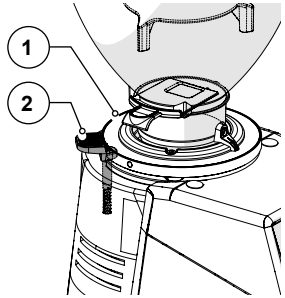


Fig 5

3.5 Riscos residuais

A empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. tomou todas as precauções necessárias durante o processo de concepção para garantir que o moinho dosador possa ser utilizado da forma mais segura possível. No entanto, durante a instalação, limpeza e manutenção do aparelho, subsistem riscos residuais e não eliminâveis, cujos efeitos podem ser tratados através de formação adequada do utilizador, de acordo com as disposições constantes da tabela abaixo.

Para cada risco residual, são indicadas disposições para limitar e/ou eliminar a extensão dos riscos individuais.

Risco residual	Presente durante:	Disposições para reduzir o risco
Contusão e/ou esmagamento de membros superiores e inferiores devido ao peso do aparelho	Manuseamento do aparelho para: • Desempacotamento. • Instalação. • Deslocação do aparelho para limpar o relativo plano de apoio.	• Segurar firmemente o aparelho antes de o manusear. • Verificar de ter espaço suficiente para mover a unidade em segurança sem bater em obstáculos. • Utilizar luvas anti-derrapantes, se necessário, ao manusear o moinho dosador.
Eletrocussão	• Ligação e desconexão do cabo de alimentação.	• Verificar frequentemente o estado do cabo de alimentação e substituí-lo quando este parecer deteriorado ou danificado. • Certificar-se de que o interruptor está na posição “O” (OFF) antes de ligar o cabo de alimentação ao moinho dosador.

3.6 Etiquetas de advertência fixadas à máquina

Uma etiqueta adesiva é fixada no fundo do moinho dosador, perto do cabo de alimentação (ver Fig. 1) indicando o perigo de eletrocussão. A etiqueta indica a presença de componentes sob tensão no interior do corpo da máquina.

ATENÇÃO! É proibido remover a tampa inferior com a ficha ligada à tomada elétrica. Todos os trabalhos de manutenção elétrica (por exemplo, substituição de qualquer cabo danificado) devem ser efetuados por pessoal qualificado e com o aparelho desligado da rede elétrica.

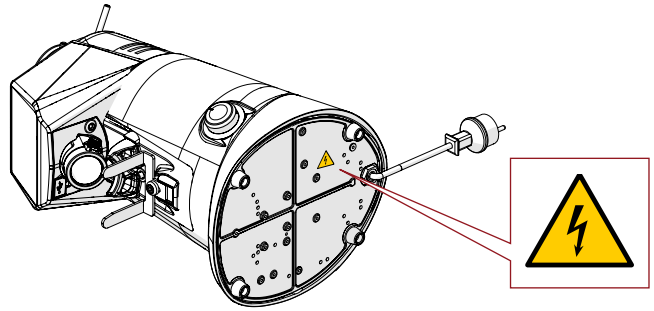


Fig 6

4 INSTALAÇÃO

ATENÇÃO! Por favor, leia atentamente o seguinte antes de instalar e colocar o aparelho em funcionamento.

4.1 Armazenamento

Se o aparelho não for imediatamente instalado no local de utilização e for necessário armazená-lo temporariamente, deve ser colocado num local seguro que satisfaça os seguintes requisitos:

- o local escolhido para o armazenamento temporário do aparelho é um ambiente fechado, protegido do sol e das intempéries;
- a temperatura do local de armazenamento situa-se entre 5C° e 40°C, com humidade relativa entre 30% e 90%;
- se o aparelho for armazenado durante muito tempo antes de ser instalado, deve ser mantido na sua embalagem original para melhor proteção.

4.2 Escolha do ponto de instalação

Devido à função do moinho dosador, é recomendável COLOCÁ-LO perto da máquina de café.

Antes de instalar o aparelho, certifique-se também de que o local de instalação preenche os seguintes requisitos:

- A superfície sobre a qual o aparelho deve ser colocado deve ser plana, bem nivelada e suficientemente forte para suportar o seu peso;
- O espaço disponível deve ser suficientemente grande para permitir uma instalação adequada e uma utilização fácil do aparelho;
- O aparelho não deve ser instalado nas proximidades de lavatórios e/ou torneiras que possam molhá-lo com jatos e/ou salpicos de água;
- O local de utilização é suficientemente bem iluminado e bem ventilado;
- Nas proximidades do local de instalação, esteja montada uma tomada para a ligação elétrica do aparelho em conformidade com os regulamentos em vigor no país de utilização.

ATENÇÃO! A tomada deve estar equipada com um sistema de ligação à terra eficiente.

ATENÇÃO! O sistema de alimentação elétrica também deve estar equipado com um disjuntor de segurança localizado a montante da tomada, numa posição conhecida e facilmente acessível pelo operador, a fim de proteger o aparelho contra sobrecargas e flutuações de tensão e o utilizador contra o risco de eletrocussão.

4.3 Desembalar e manusear o aparelho

Depois de abrir a embalagem, verificar cuidadosamente se o aparelho está intacto e se não existem peças danificadas.

- Abrir a embalagem perto do ponto de instalação, verificando que existe espaço suficiente para manusear o aparelho em segurança.
- Retirar o aparelho da sua embalagem, segurando-o com firmeza e segurança.
- Colocar o moinho dosador na bancada de trabalho.

ATENÇÃO! Prestar o máximo cuidado ao manusear o aparelho. O seu peso (18 ÷ 25 kg) e a forma arredondada particular do corpo da máquina podem gerar o risco de escorregar e perda de aderência com possíveis quedas e contusões/esmagamento dos pés ao levantar e/ou das mãos ao posicionar o aparelho na bancada de trabalho. Se não se sentir confiante no aperto, é aconselhável pedir a ajuda de uma segunda pessoa.

ATENÇÃO! As peças de embalagem não devem ser deixadas ao alcance das crianças, uma vez que são uma fonte potencial de perigo. Manter a embalagem até a garantia expirar.

4.4 Instalação e ligação à rede elétrica

Para completar a instalação e começar a utilizar o seu novo moinho dosador para café é suficiente:

- Verificar que a tensão do sistema de alimentação elétrica cumpre os requisitos de potência necessários e que a capacidade elétrica do sistema é adequada para suportar a potência absorvida pelo aparelho (ver etiqueta de identificação do produto afixada na lateral do moinho dosador).
- Conectar a ficha do cabo de alimentação (Fig 7 Parte 1) à tomada instalada no local de utilização (Fig 7 Parte 2);

Se for necessário o uso de adaptadores de potência, tiras de potência ou cabos de extensão, é obrigatório o uso de produtos que cumpram com as normas de certificação em vigor no país de utilização.

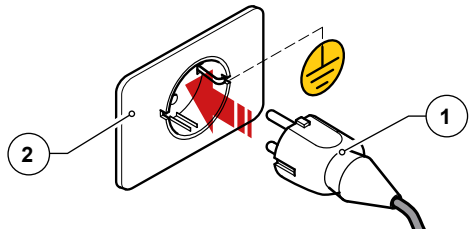


Fig 7

- Se presente, colocar o disjuntor de proteção localizado a montante da tomada de alimentação na posição “ON” (Fig 8).
- Rodar o interruptor de alimentação da máquina (Fig 9) para a posição “I”.



Fig 8

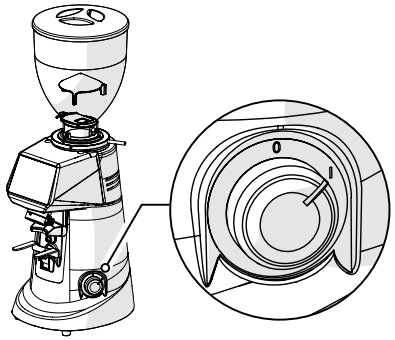


Fig 9

O moinho dosador está agora energizado e pronto a ser utilizado.

5 UTILIZAÇÃO DO MOINHO DOSADOR

5.1 Preparação para a utilização do moinho dosador

Quando a instalação estiver concluída, a máquina está pronta para ser utilizada e pode ser carregada com grãos de café a moer. Com referência à Fig 10, para carregar grãos de café é necessário:

- Montar a tremonha (Parte 1) sobre o moinho dosador (Parte 2) e bloqueá-la na posição de trabalho apertando o relativo parafuso de fixação (Parte 3).
- Verificar que a lingueta (Parte 4) está completamente fechada.
- Retirar a tampa (Parte 5) e encher a tremonha com os grãos de café torrados a moer.
- Fechar a tremonha com a sua tampa (Parte 5).
- Abrir gradualmente a lingueta (Parte 4) para permitir que os grãos de café entrem na câmara de moagem.
- A este ponto, o moinho dosador está carregado e pronto para trabalhar.

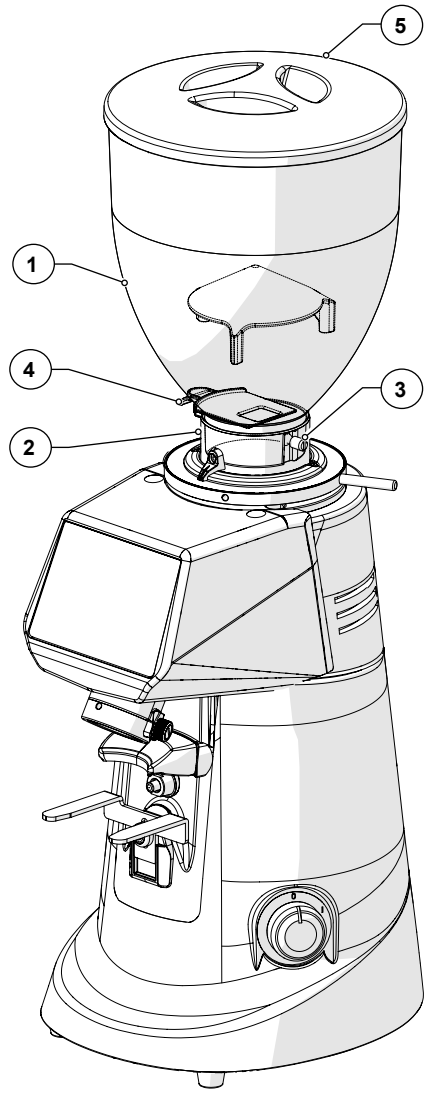


Fig 10

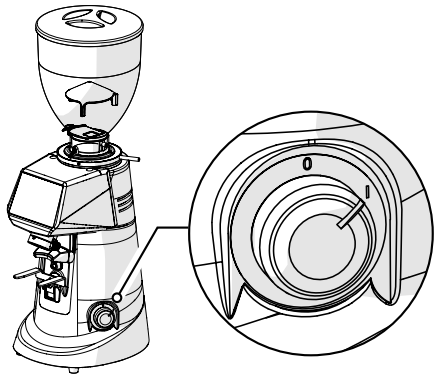
5.2 Comandos da máquina

O moinho dosador é controlado pelo interruptor de ligar/desligar (ver parágrafo 5.2.1), um micro interruptor de ativação localizado perto do garfo porta-filtro (ver parágrafo 5.2.2) e um painel do operador com um visor do tipo TOUCH, a partir do qual todas as funções operacionais do aparelho podem ser selecionadas e programadas (ver parágrafo 5.3). Todas as informações sobre o estado de funcionamento do aparelho, os parâmetros de trabalho e os comandos que podem ser dados são mostrados no visor na parte da frente da máquina. Todos os dispositivos de controlo e sinalização no moinho dosador são descritos abaixo.

5.2.1 Interruptor

Permite ligar e desligar o aparelho.

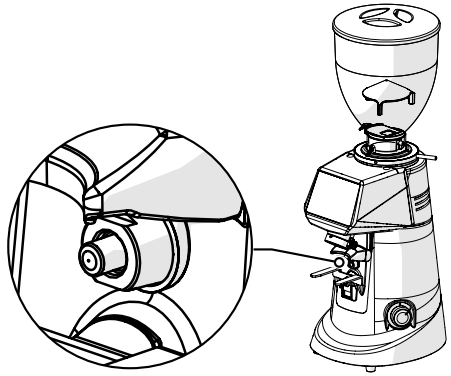
- Girado para a posição “O”: aparelho desligado (fonte de alimentação desligada).
- Girado para a posição “I”: aparelho ligado (alimentado eletricamente).



5.2.2 Micro interruptor de ativação

Controla o início do ciclo de moagem quando pressionado pelo copo do filtro. O comando não está ativo no modo de funcionamento “Direto” (ver parágrafo 5.3.2.2).

- Habilitado para funcionamento apenas nos modos de funcionamento “STANDARD”, “AUTOMÁTICO” e “PRÉ-SELEÇÃO” (ver parágrafo 5.3.2.2).
- Este comando particular permite que o utilizador comece a moer utilizando a mão ocupada a segurar o copo do filtro depois de selecionar o tipo de dose desejado.



5.3 Painel do operador

Quando o moinho dosador é ligado, após alguns segundos para o sistema partir, o visor do painel de controlo mostra a página HOME na qual estão presentes todas as teclas de função necessárias para utilizar e gerir o aparelho.

A utilização do software de gestão adoptado pela Fiorenzato para os seus moinhos dosadores de café é extremamente intuitiva e este guia do utilizador permitir-lhe-á familiarizar-se rapidamente com as teclas de função e as várias possibilidades de configuração do seu novo aparelho. O painel é do tipo ecrã táctil, o que significa que os comandos funcionais, a navegação nos menus e a programação das preferências e dos parâmetros de trabalho são efetuados com um simples toque do dedo nas áreas sensíveis do visor.

5.3.1 Página Home

A Fig 11 mostra a página HOME com uma descrição das teclas de função e dos campos de exibição. A página HOME pode ser personalizada a partir do “Menu de Programações”, pelo que a imagem mostrada na figura pode diferir do ecrã realmente exibido no seu aparelho quando este é ligado pela primeira vez.

Todas as funções acessíveis a partir do “Menu de Programações” são descritas nos parágrafos seguintes.

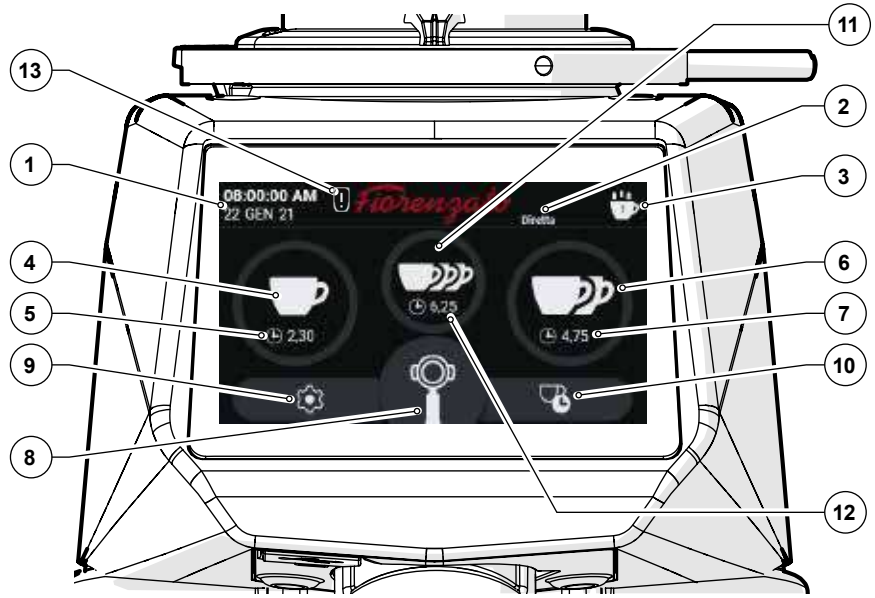


Fig 11 - Página Home

Com referência à Fig 11 os campos de exibição e teclas de função na página HOME são:

	Descrição
1	Campo de exibição da data e hora atuais. Os dados podem ser programados acedendo ao ecrã "**Data e Hora**" a partir do menu de programações *(§ 5.3.2.11)*.
2	Campo de exibição para "Modo de moagem" ativo. O tipo de moagem (Standard, Direto, Automático ou Pré-seleção) pode ser selecionado a partir do ecrã "**Modo de funcionamento**" do menu de programações *(§ 5.3.2.2)*.
3	Botão "**Estatísticas**". Controla a abertura da janela com contagens do número de doses dispensadas no dia e semana atuais e o número total de doses dispensadas desde que o moinho dosador foi utilizado pela primeira vez. Para fechar a janela "Estatísticas", basta pressionar a tecla de função "Estatísticas" uma segunda vez. O botão "Estatísticas" só é exibido se a função "Mostrar estatísticas" tiver sido ativada no menu de programações *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Botão de distribuição de dose única**. Ativa a distribuição de uma única dose de café de acordo com os tempos programados no ecrã "Alterar tempos de dose" *(§ 5.3.2.1)*. O início efetivo da moagem varia de acordo com o modo de funcionamento ativo *(§ 5.3.2.2)*.
5	Campo de exibição apenas do tempo de moagem programado para a dose única. Durante a moagem, mostra o tempo necessário para completar a dose de trás para a frente.
6	**Botão de distribuição de dose dupla**. Permite a distribuição de uma dose dupla de café de acordo com os tempos programados no ecrã "Alterar tempos de dose" *(§ 5.3.2.1)*. O início efetivo da moagem varia de acordo com o modo de funcionamento ativo *(§ 5.3.2.2)*.
7	Campo de exibição apenas do tempo de moagem programado para a dose dupla. Durante a moagem, mostra o tempo necessário para completar a dose de trás para a frente.
8	**Botão de moagem manual**. Comando de ação contínua para a distribuição de café em modo manual. A moagem do café, se permitida pelo "Modo de funcionamento" ativo *(§ 5.3.2.2)*, começa quando a tecla é premida e continua até ser libertada.
9	**Botão Menu de Programações**. Dá acesso ao menu de programações *(§ 5.3.2)* através do qual as várias programações e modos de funcionamento do dispositivo podem ser alterados.
10	Tecla de atalho para aceder à página "**Alterar tempos de dose**". Permite o acesso direto à página de programação dos tempos de distribuição das doses *(§ 5.3.2.1)* sem passar pelo "Menu de programações" *(§ 5.3.2)*
11	**Botão de distribuição de dose tripla**. Permite a distribuição de uma dose tripla de café de acordo com os tempos programados no ecrã "Alterar tempos de dose" *(§ 5.3.2.1)*. O início efetivo da moagem varia de acordo com o modo de funcionamento ativo *(§ 5.3.2.2)*. A tecla de função só é exibida se a função "Exibição de dose tripla" tiver sido ativada no "Menu de programações" *(§ 5.3.2.6)*.
12	Campo de exibição apenas do tempo de moagem programado para a dose tripla. Durante a moagem, mostra o tempo necessário para completar a dose de trás para a frente.
13	Ícone de advertência. Aparece apenas no fim do tempo programado por Fiorenzato para assinalar a necessidade de substituir as lâminas *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Menu de programações

O "Menu de programações" permite-lhe programar e ajustar todos os parâmetros e modos de funcionamento do seu moinho dosador.

Pode-se aceder ao menu de programações premindo a tecla de função  , sempre visível no canto inferior esquerdo do visor (ver Fig 11 Parte 9). Uma vez dado o comando, o visor carregará o menu através do qual será possível selecionar o parâmetro a ser modificado e/ou a função a ser ativada/desativada, bastando para isso percorrer a lista de opções possíveis até que o item de interesse seja encontrado. O menu de programações contém os seguintes itens:

Programações técnicas

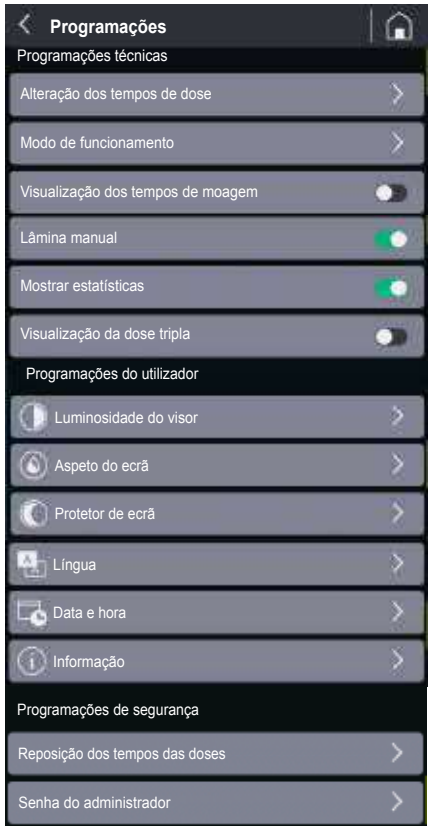
- Alteração dos tempos de dose *(§ 5.3.2.1)*
- Modo de funcionamento *(§ 5.3.2.2)*
- Visualização dos tempos de moagem *(§ 5.3.2.3)*
- Lâmina manual *(§ 5.3.2.4)*
- Mostrar estatísticas *(§ 5.3.2.5)*
- Visualização da dose tripla *(§ 5.3.2.6)*

Programações do utilizador

- Luminosidade do visor *(§ 5.3.2.7)*
- Aspeto do ecrã *(§ 5.3.2.8)*
- Proteção de ecrã *(§ 5.3.2.9)*
- Língua *(§ 5.3.2.10)*
- Data e hora *(§ 5.3.2.11)*
- Informação *(§ 5.3.2.12)*

Programações de segurança

- Reposição tempos dose *(§ 5.3.2.13)*
- Senha do administrador *(§ 5.3.2.14)*



Alguns itens do menu apenas permitem que a função específica seja ativada (ON) ou desativada (OFF) utilizando o seletor específico "  ", enquanto outros itens, identificáveis pelo símbolo "  ", permitem o acesso a uma sub-página dedicada para programar/ajustar o parâmetro. Ao premir a tecla de função "  ", (sempre visível no canto superior direito do ecrã do menu) sai-se do menu e regressa-se à página HOME. Segue-se uma descrição dos itens individuais no menu de programações.

5.3.2.1 Alteração dos tempos de dose

Pressionando o item “Alteração dos tempos de dose” a partir do menu “Programações Técnicas” acede-se à página para programar os tempos de moagem para dose única, dupla e tripla.

Nota: O tempo de moagem da dose tripla só é exibido se a opção “Visualização da dose tripla” tiver sido ativada no menu de programações *(§ 5.3.2.6)*.

Utilizar as teclas de função + ou − para aumentar ou diminuir os tempos de distribuição.

Os parâmetros modificados são guardados automaticamente ao sair da página.



5.3.2.2 Modos de funcionamento

Selecionando o item “Modos de funcionamento” no menu “Programações Técnicas” acede-se à página de programação, o que lhe permite ativar um dos quatro diferentes modos de funcionamento do moinho dosador (Standard, Direto, Automático ou Pré-seleção), selecionando simplesmente o desejado.

O modo “Standard” de utilização é o modo padrão quando a máquina é ligada pela primeira vez. A mudança do modo de funcionamento de “Standard” para “Automático”, “Pré-seleção” ou “Direto” (e vice-versa) é mantida na memória mesmo depois de o moinho dosador ser desligado.



Abaixo está um exemplo de como fazer café de acordo com os diferentes modos de funcionamento selecionáveis.

- **Modo de utilização “Standard”**

  Selecionar a dose desejada (dose única, dupla ou tripla, se ativada) premindo a relativa tecla de função (ver Fig 11 Parte 4, 6 ou 11). O ícone da tecla premida começa a piscar para indicar que a seleção foi feita.

  Controlar o início da moagem pressionando o micro interruptor de ativação com o copo do filtro. Quando o comando é dado, o moinho dosador é iniciado pelo tempo de moagem correspondente à dose específica a ser preparada.

  Pressionar e manter pressionada a tecla “**Moagem manual**” (ver Fig 11 Parte 8) para começar a moagem contínua. A moagem interrompe-se automaticamente quando o botão é libertado.

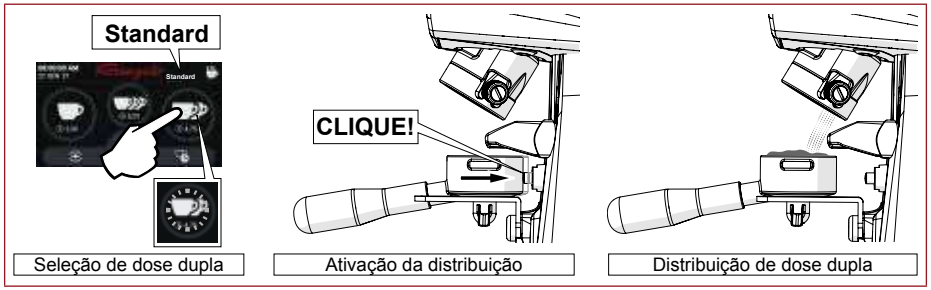


Fig 12 - Distribuição de dose dupla no modo “Standard”.

- **Modo de utilização “Direto”**

  Pressionar a tecla de função para dose única, dupla ou tripla (ver Fig 11 Parte 4, 6 ou 11); quando o comando é dado, a moagem da dose desejada é iniciada imediatamente.

  Pressionar e manter pressionada a tecla “**Moagem manual**” (ver Fig 11 Parte 8) para começar a moagem contínua. A moagem interrompe-se automaticamente quando o botão é libertado.

  Neste modo de utilização, o micro interruptor de ativação é desativado e todas as teclas de seleção da dose (ver Fig 11 Parte 4, 6, 8 e 11) podem ser ativadas.

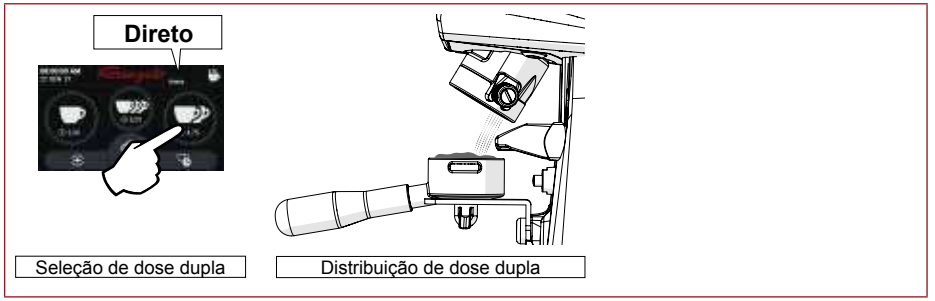


Fig 13 - Distribuição dose dupla no modo “Direto”.

- **Modo de utilização “Automático”**

  Pressionar uma vez o micro interruptor de ativação com o copo do filtro, para começar a moer uma dose única; pressionar o micro interruptor de ativação duas vezes em sucessão rápida, para começar a moer uma dose dupla de café. A distribuição de uma dose tripla, se ativada, é controlada pressionando três vezes em sucessão rápida o micro interruptor de ativação. Quando o comando é dado, o moinho dosador é iniciado pelo tempo de moagem correspondente à dose específica a ser preparada.

  Neste modo de utilização, moagem manual (ver Fig 11 Parte 8) e as teclas de seleção de dose única, dupla e tripla (ver Fig 11 Parte 4, 6 e 11) estão desativadas.

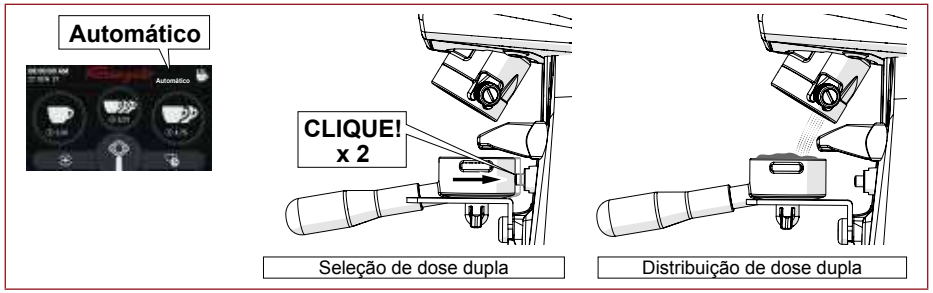


Fig 14 - Distribuição de dose dupla em modo “Automático”.

- **Modo de utilização “Pré-seleção”**

  Selecionar a dose desejada (simples, dupla ou tripla, se ativada) premindo a relativa tecla de função (ver Fig 11 Parte 4, 6 ou 11). Quando a seleção tiver sido feita, o ícone da tecla premida começa a piscar para indicar que a seleção foi feita e permanece ativa até ser selecionada uma dose diferente. Pressione o micro interruptor de ativação com o copo do filtro (uma vez) para começar a moer a dose selecionada.

  Neste modo de utilização a moagem manual também (ver Fig 11 Parte 8) permanece ativa.

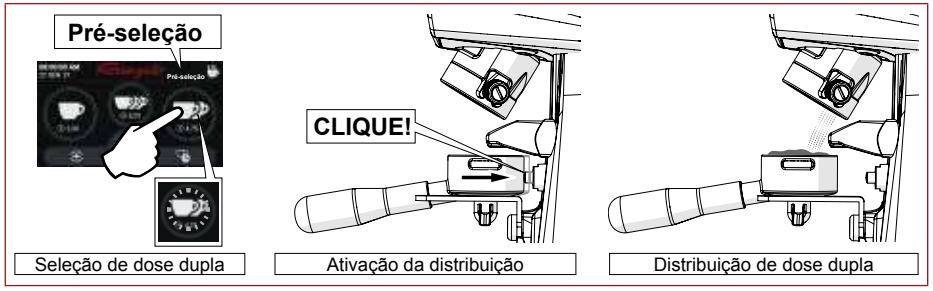


Fig 15 - Exemplo de distribuição de dose dupla no modo “Pré-seleção”.

Independentemente do modo de utilização programado:

- Durante a moagem, é exibida a contagem decrescente do tempo necessário para completar a dose selecionada (em segundos e décimos de segundo), apenas se a opção “Visualização do tempo de moagem” estiver ativada. Durante a moagem manual, a contagem de tempo (ascendente) representa a duração da moagem.
- Após a conclusão de cada distribuição, os contadores estatísticos são atualizados (ver Fig 11 Parte 3). Nas estatísticas, a moagem continua (ver Fig 11 Parte 8) corresponde ao aumento de uma única unidade no número de distribuições. Os ciclos de moagem são armazenados mesmo que a opção “Mostrar estatísticas” esteja desativada no menu de programações técnicas.

5.3.2.3 Visualização dos tempos de moagem

Quando o item “Visualização dos tempos de moagem” no menu “Programações Técnicas” é ativado ( ), os tempos programados para as diferentes doses são exibidos no ecrã HOME.

Durante a distribuição, o tempo para a dose selecionada é diminuído em tempo real até atingir “0” (zero) no final da moagem. No caso de moagem manual, o tempo é exibido em incrementos e indica a duração progressiva da distribuição propriamente dita.

Se a opção “Visualização dos tempos de moagem” estiver desativada ( ), os tempos de distribuição das doses não são exibidos no ecrã HOME.



HOME com tempos de moagem visíveis



HOME com tempos de moagem não visíveis

5.3.2.4 Moagem manual

Ativa ( ) ou desativa ( ) o modo de moagem manual.

Quando a moagem manual (Fig 11 Parte 8) está desativada, a relativa tecla de função não pode ser selecionada e é visualizada em cinzento.



HOME com moagem manual desativada

5.3.2.5 Mostrar estatísticas

Ativa ( ) ou desativa ( ) a exibição da tecla de função “Estatísticas” no ecrã HOME (ver Fig 11 Parte 3).

Nota: A contagem das doses dispensadas é incrementada e guardada na memória mesmo que a opção “Mostrar estatísticas” esteja desativada.



HOME com botão “Estatísticas” desativado

5.3.2.6 Visualização da dose tripla

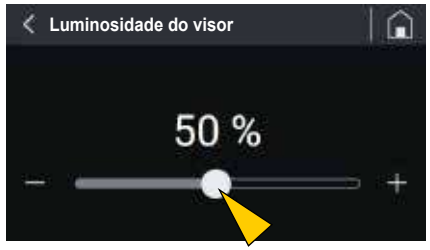
Ativa ( ) ou desativa ( ) a visualização e gestão da tecla de função para distribuição da dose tripla a partir do ecrã HOME.



HOME com o botão “Dose tripla” ativado

5.3.2.7 Luminosidade do visor

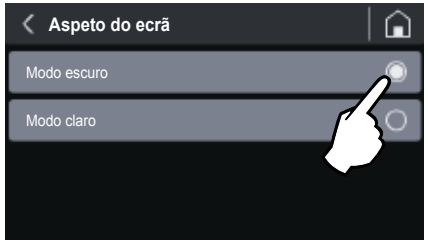
Selecionando o item “Luminosidade do visor” acede-se ao ecrã mostrado na figura, através do qual é possível aumentar ou diminuir a luminosidade do ecrã movendo simplesmente o cursor de ajuste para a direita (aumentar) ou para a esquerda (diminuir).



HOME com o botão “Dose tripla” ativado

5.3.2.8 Aspeto do ecrã

Ao selecionar o item “Aspeto do ecrã” acede-se ao ecrã mostrado na figura abaixo, a partir do qual é possível escolher se exibir os ecrãs em “Modo escuro” ou “Modo claro”.



A forma diferente de apresentação dos ecrãs não implica outras variações sobre as opções e/ou nos vários parâmetros que podem ser programados.



HOME em “Modo escuro”



HOME em “Modo claro”

PT

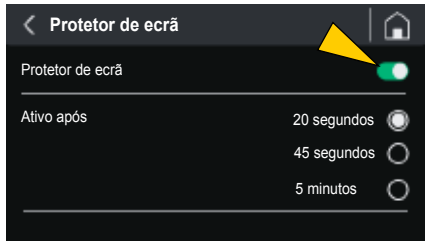
5.3.2.9 Protetor de ecrã

Selecionando o item “Protetor de ecrã”, acede-se ao ecrã mostrado na figura através do qual é possível ativar ( ) ou desativar ( ) a função do mesmo nome e selecionar depois de quanto tempo de inatividade dar o comando de partida.

A partida do protetor de ecrã pode ser programada após 20”, 45” ou 5 minutos de inatividade.

Quando ativado, e decorrido o tempo selecionado, o visor entra no modo de poupança de energia mostrando apenas o logótipo do fabricante e a data e hora atuais.

Para sair do modo “protetor de ecrã”, basta tocar no visor.



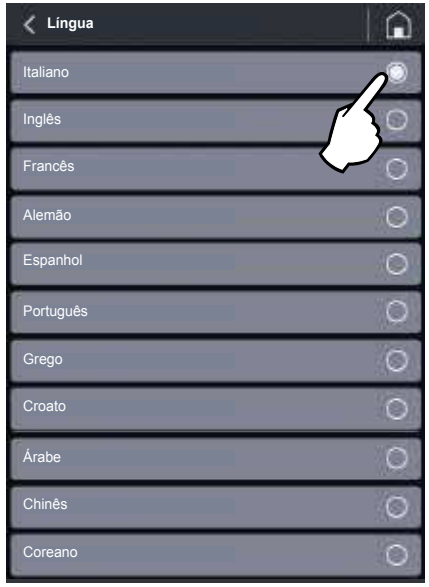
HOME com o botão “Dose tripla” ativado

5.3.2.10 Língua

Selecione “Língua” para aceder ao ecrã a partir do qual é possível programar a língua de visualização do painel. Uma vez selecionada a língua preferida, todos os menus e teclas de função serão visualizados na língua desejada.

As línguas disponíveis são:

- Italiano
- Inglês
- Francês
- Alemão
- Espanhol
- Português
- Grego
- Croato
- Árabe
- Chinês
- Coreano



Seleção da língua

5.3.2.11 Data e hora

O item “Data e Hora” permite carregar a página de programação de data e hora atuais.

Através dos dois seletores ( ) a hora pode ser programada para 24 ou 12 horas e, no caso de 12 horas, deve ser especificada a faixa da hora “AM” (Ante meridiem) ou “PM” (Post meridiem), para permitir ao sistema atualizar corretamente a data à meia-noite.

Para ajustar a hora (horas e minutos) ou data (dia/mês/ano), basta premir (toque ou mantenha premido) as teclas de função ou .

Nota: O ajuste é guardado na memória em tempo real, por isso, quando sair do menu, a página HOME exibirá a data e hora corretas.

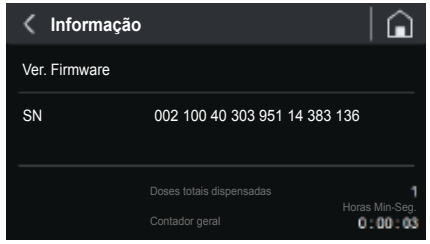


Ajuste de data e hora

5.3.2.12 Informação

Selecionando o item “Informação” a partir do menu de programações tem-se acesso à página mostrada na figura abaixo, onde encontrará as seguintes informações:

- A versão do Firmware instalado no painel;
- O número de série do painel instalado no aparelho;
- O número total de doses dispensadas desde que o aparelho foi colocado em funcionamento pela primeira vez;
- O contador geral mostra o tempo total de funcionamento efetivo do aparelho (tempo de funcionamento do motor de acionamento das lâminas).



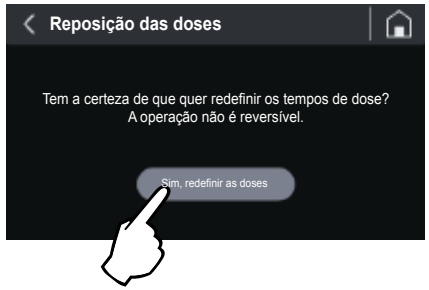
Página “Informação”

5.3.2.13 Reposição dos tempos das doses

O item “Reposição dos tempos das doses” permite o acesso à página de reposição ilustrada na figura, através da qual é possível repor os tempos de distribuição de dose personalizados pelo utilizador e restaurar os parâmetros de fábrica programados pelo fabricante.

Atenção: O comando “Reposição dos tempos das doses” é irreversível e implica a perda dos tempos de distribuição das doses personalizados pelo utilizador. Para evitar a perda acidental dos tempos programados, o sistema pedirá ao utilizador para confirmar a ação pressionando o botão “SIM, CONFIRMAR” antes de restaurar os tempos de fábrica.

Se voltar ao menu [ ] ou carregar a página HOME [ ] sem confirmar a ação de Reposição, os tempos personalizados serão guardados na memória.

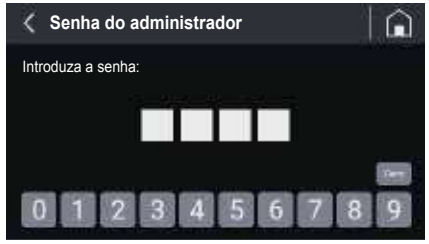


Reposição dos tempos das doses

5.3.2.14 Senha do administrador

Ao premir o item “Senha do administrador” (último item do menu “Programações”) carrega-se a página de autenticação mostrada na figura, que permite apenas aos técnicos autorizados aceder às páginas reservadas que contêm determinadas configurações e funções para a inicialização do aparelho.

Nota: A senha numérica de autenticação não é fornecida ao utilizador final, mas apenas aos técnicos especializados do fabricante e aos revendedores autorizados.



Autenticação para acesso a páginas protegidas por senha

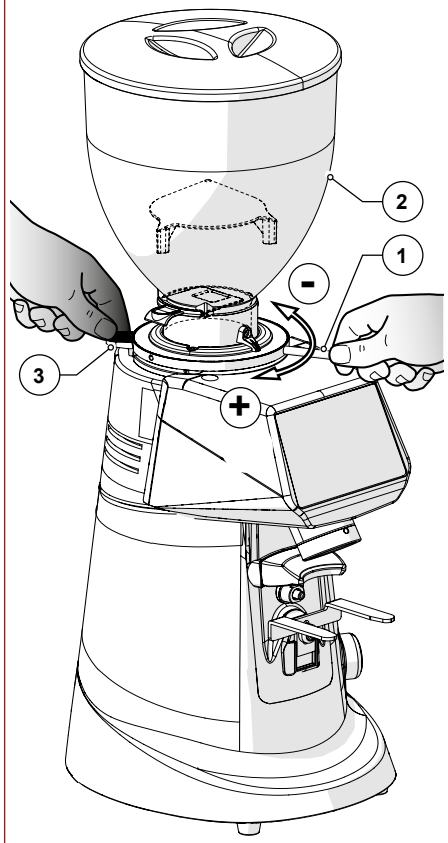
5.4 Regulação do grau de moagem

Para moer o café mais ou menos finamente, rodar o disco de regulação (Parte 1) localizado debaixo da tremonha (Parte 2).

Para aumentar a rudeza do café moído é necessário:

- Pressionar e manter pressionada a alavanca de bloqueio do disco (Parte 3),
- Rodar o disco no sentido dos ponteiros do relógio para moer mais grosseiramente;
- Rodar o disco no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para moer mais fino.
- Quando a regulação estiver completa, soltar a alavanca (Parte 3) para bloquear novamente o disco.

A regulação deve ser efetuada com o motor em funcionamento. É aconselhável moer pequenas quantidades de café para uma avaliação visual do grau de moagem.



6 MANUTENÇÃO DO MOINHO DOSADOR

6.1 Manutenção de rotina

ATENÇÃO! Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção de rotina no moinho dosador, desligue-o da fonte de alimentação, rodando o interruptor (Fig 16) para a posição “O” (OFF) e desligue a ficha da sua tomada (Fig 17).

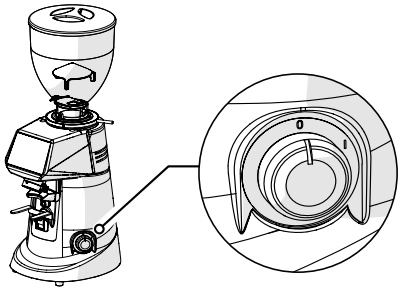


Fig 16

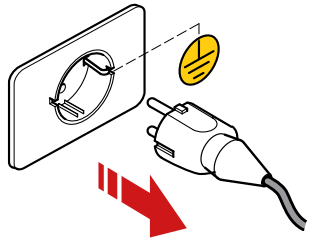


Fig 17

Todas as operações da manutenção de rotina do seu aparelho estão resumidas na tabela abaixo.

A empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. recomenda que os clientes sigam rigorosamente as instruções dadas e as executem dentro do prazo e conforme descrito.

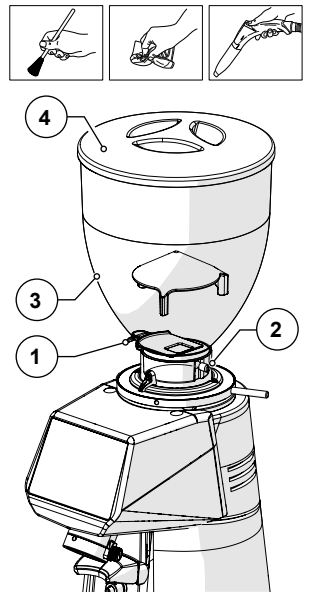
OPERAÇÕES DE MANUTENÇÃO DE ROTINA			
Frequência	**Tipo de intervenção**	**Executor**	**Par.**
Cada fim de turno	Limpeza minuciosa do aparelho	Utilizador	6.1.1
Cada fim de turno	Verificação do estado do cabo de alimentação	Utilizador	6.1.2
Todos os meses	Limpeza fina das lâminas	Utilizador	6.1.3
Quando necessário	Colocação em repouso do Moinho dosador	Utilizador	6.1.4
No prazo estabelecido (indicado na página “HOME” pelo aparecimento do ícone “ ” à esquerda do logotipo).	Substituição das lâminas	Operador qualificado ou técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpeza do aparelho

NO FINAL DE TODOS OS TURNOS: efetuar uma limpeza completa do aparelho.

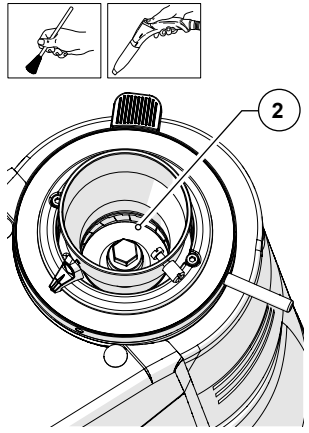
- Fechar a lingueta (Parte 1), desapertar o parafuso de fixação (Parte 2) e remover a tremonha (Parte 3) do aparelho.
- Retirar a tampa (Parte 4) da tremonha e esvaziá-la dos grãos de café contidos no seu interior. Recomenda-se deitar o café no saco original e fechá-lo hermeticamente para preservar o aroma.
- Limpar as superfícies internas e externas da tremonha utilizando água quente e um produto detergente e desengordurante com pH neutro e não perfumado adequado para a indústria alimentar. Não utilizar esponjas abrasivas e/ou detergentes agressivos que possam danificar as superfícies da tremonha.
- Secar bem as partes lavadas utilizando um pano macio e seco.

ATENÇÃO! A tremonha não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

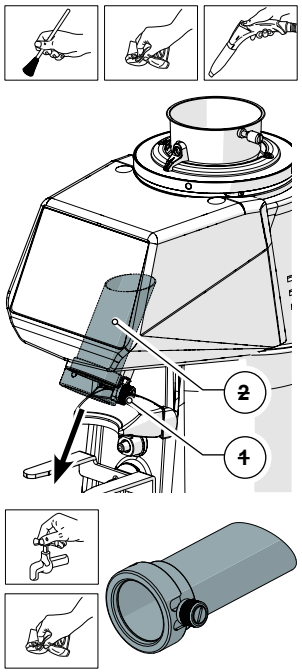


- Utilizando uma escova de cerdas macias (limpa e sanitizada) e um aspirador, remover os grãos e os resíduos de pó de café da câmara de moagem (Parte 1).

ATENÇÃO! Não utilizar água e/ou detergentes para limpar a câmara de moagem e as lâminas.



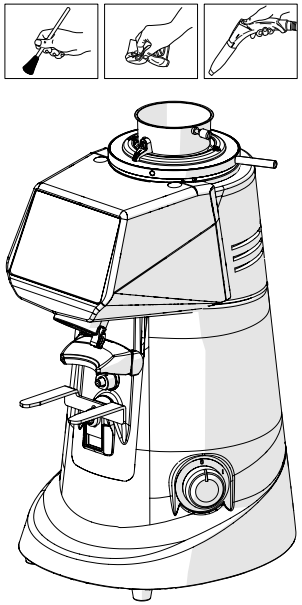
- Desapertar o parafuso de fixação (Parte 1) e puxar o tubo de descarga do café (Parte 2) do seu alojamento.
- Lavar o tubo com água morna e um produto detergente e desengordurante não perfumado e com PH neutro, especificadamente para a indústria alimentar.
- Secar com um pano macio.
- Utilizando um aspirador e um pano seco, limpar o assento do tubo de descarga de todos os resíduos de pó de café.



- O exterior do corpo da máquina deve ser limpo utilizando panos macios e produtos adequados para a indústria alimentar.

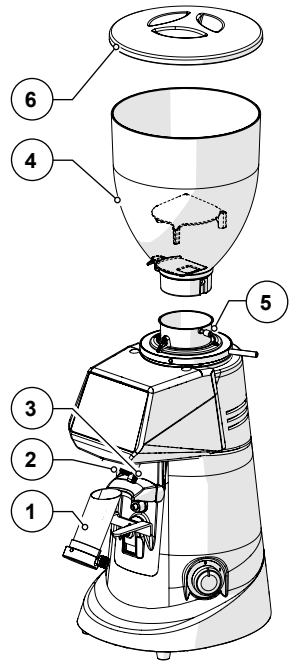
ATENÇÃO! Não utilizar esponjas abrasivas e/ou produtos agressivos que possam danificar as superfícies externas da máquina.

ATENÇÃO! É proibido utilizar jatos de água ou vapor para limpar o corpo da máquina.



- Após a limpeza, montar de novo a máquina, inserindo o tubo de descarga (Parte 1) no seu alojamento (Parte 2) e fixá-lo no lugar apertando o parafuso (Parte 3).
- Montar a tremonha (Parte 4) e fixá-lo com o seu parafuso (Parte 5).
- Fechar a tremonha com a sua tampa (Parte 6).

A máquina está pronta para ser utilizada novamente depois de ser alimentada e enchida com café.

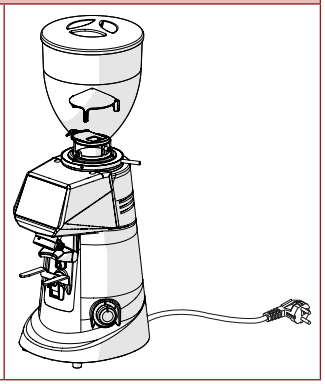


6.1.2 Verificação do estado do cabo de alimentação

NO FINAL DE TODOS OS TURNOS: verificar o cabo de alimentação.

- Com o cabo desligado da tomada, verificar visualmente e por toque se a manga de proteção está intacta, que os fios não estão expostos e a ficha não está danificada.

ATENÇÃO! Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o por um do mesmo tipo.

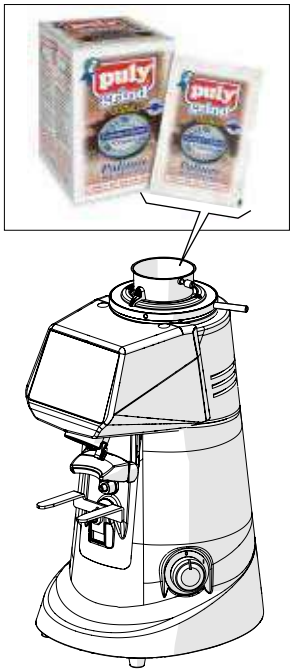


6.1.3 Limpeza minuciosa das lâminas

TODOS OS MESES: limpar completamente as lâminas

A limpeza minuciosa das lâminas deve ser efetuada uma vez por mês (ou quando necessário), utilizando produtos específicos para a limpeza das lâminas que estejam prontamente disponíveis no mercado (por exemplo, o detergente PULY GRIND para lâmina de café).

- A limpeza minuciosa deve ser efetuada no final da limpeza de fim de turno, com a máquina desprovida de café e sem a tremonha de alimentação.
- A limpeza das lâminas é efetuada vertendo uma dose de produto na câmara de moagem (completamente vazia) e iniciando o processo de moagem. Durante a moagem, o produto (em grãos ou cristais) regenera as lâminas removendo completamente todo o café, escamas, bolores e depósitos gordurosos das suas superfícies, absorvendo óleo e destruindo a ranço sem deixar qualquer resíduo.
- Desta forma, a regeneração ocorre sem que seja necessário desmontar as lâminas e sem ter de mudar a posição de moagem programada.

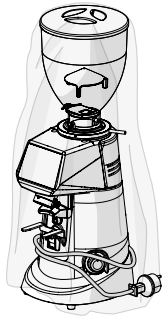


6.1.4 Colocação em repouso do moinho dosador

Se a máquina não for utilizada durante longos períodos de tempo (por exemplo, feriados, férias, etc...), recomenda-se a realização das seguintes operações de limpeza para a mantê-la em bom estado e evitar possíveis problemas na próxima vez que for reiniciada.

QUANDO NECESSÁRIO: limpar e colocar a máquina em repouso.

- Efetuar a limpeza completa do moinho dosador, tal como descrito no Par. 6.1.1.
- Efetuar uma limpeza completa das lâminas tal como descrito no Par. 6.1.3.
- Desligar o cabo de alimentação da tomada de alimentação.
- Cobrir a máquina com um pano para evitar a acumulação de pó e sujidade.



6.1.5 Substituição das lâminas

O prazo previsto para a substituição das lâminas é fixado pela Fiorenzato M.C. S.r.l. dependendo do tipo de lâminas e do modelo do moinho dosador.

No final do tempo programado pelo fabricante, o ícone de aviso "[!]" aparece no visor, indicando que necessitam de serem substituídas.

ATENÇÃO! A substituição das lâminas deve ser efetuada por um operador qualificado ou ser confiada a técnicos especializados utilizando peças sobressalentes originais.

6.2 Manutenção extraordinária

Não há operações de manutenção extraordinárias programadas para o moinho dosador. No entanto, em caso de avarias e/ou mau funcionamentos não abrangidos na secção "7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES", não trabalhe no aparelho mas informe o seu revendedor local que contactará a Fiorenzato M.C. S.r.l. para resolver o problema.

7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES

A tabela mostra as possíveis anomalias que podem causar a falha e/ou o mau funcionamento do moinho dosador. Para cada anomalia, é indicada a causa possível e as ações a serem tomadas para restabelecer o correto funcionamento do aparelho.

Anomalia	Causa	Solução
O moinho dosador não se acende.	Falha de energia.	• Verificar que o interruptor está na posição “I” (ON); • Verificar que o disjuntor a montante da tomada (se presente) está na posição ON. • Verificar que o cabo elétrico está intacto e corretamente ligado à tomada elétrica instalada no local de utilização.
Os grãos de café não caem da tremonha de alimentação.	Lingueta fechada.	• Abrir a lingueta.
O sistema perde dados de programações anteriores quando é ligado.	Bateria de reserva do sistema de gestão da máquina esgotada.	• Contactar o departamento de serviço para substituir a bateria tampão.
O ícone aparece no visor “  “ acompanhado por uma mensagem de alerta sobre a necessidade de substituir as lâminas	As lâminas estão a atingir o limite de horas de trabalho programado pelo fabricante e, por conseguinte, deve ser planeada a sua substituição.	• É possível continuar a utilizar o moinho dosador até ser atingido o tempo limite programado. Quando o limite for atingido, as lâminas devem ser substituídas para garantir a máxima eficiência da máquina, seguindo as instruções dadas no parágrafo 6.1.5. • Uma vez efetuada a substituição, o técnico especializado repõe o contador de tempo de trabalho das lâminas.

Anomalia	Causa	Solução
O motor desliga-se durante a moagem.	Acionamento da proteção térmica do motor, devido ao bloqueio do sistema de moagem na presença de objetos ou corpos estranhos entre as lâminas.	• Desligar o aparelho e esperar até o seu completo arrefecimento. • Desligar o aparelho da fonte de alimentação. • Fechar lingueta e remover a tremonha de alimentação. • Limpar a câmara de moagem e remover quaisquer corpos estranhos. • Remontar o aparelho e iniciar um ciclo de moagem.



ATENÇÃO! Se a anomalia persistir mesmo após a realização das ações corretivas sugeridas, ou se ocorrerem anomalias funcionais que não estejam indicadas na tabela, contacte o seu concessionário local que decidirá se deve contactar o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. ou mandar reparar ou mandar fazer revisão do aparelho por um técnico especializado.

8 SOLICITAR PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Se for necessário substituir partes desgastadas do moinho dosador (por exemplo, lâminas), o utilizador final (por exemplo, barman/restaurador, etc.) deve necessariamente contactar o seu distribuidor local como intermediário direto com a empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. e comunicar o modelo do moinho dosador na sua posse para a identificação, pedido e fornecimento de peças de substituição originais. Apenas os distribuidores autorizados da área serão autorizados a registar-se no nosso website para encomendar a peça de substituição necessária.

Para solicitar peças de substituição os distribuidores da zona devem:

- Aceder a www.fiorenzato.com, entrar na secção de peças de substituição e selecionar o modelo de moinho dosador indicado pelo utilizador final.
- Aceder à área reservada introduzindo as suas credenciais no formulário fornecido (à primeira vez que iniciar sessão, deve registar-se introduzindo os seus dados de identificação).
- Selecionar as peças de substituição necessárias utilizando as tabelas de visualização explodidas do produto no portal.
- Siga o procedimento guiado para completar o seu pedido e enviá-lo para a Fiorenzato M.C. S.r.l..
- O distribuidor de zona será contactado pelo pessoal do Fiorenzato M.C. S.r.l. que se encarregará do pedido.

ATENÇÃO! Note-se que a substituição de lâminas e, em geral, de todas as partes internas do moinho dosador deve ser efetuada por pessoal técnico especializado.

ATENÇÃO! A empresa Fiorenzato M.C. S.r.l. não é responsável por danos pessoais e/ou danos no aparelho causados pela substituição de componentes por peças de substituição não originais por pessoal não qualificado.

9 ELIMINAÇÃO

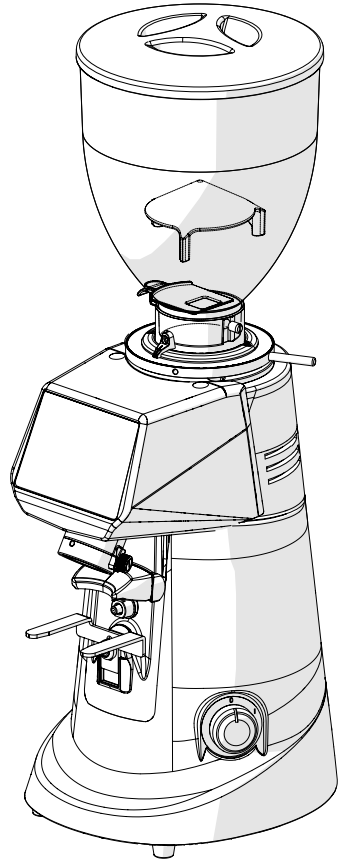
ATENÇÃO! Os diferentes países têm leis diferentes no que respeita à eliminação de produtos elétricos e eletrónicos, pelo que devem ser observados os requisitos das leis e autoridades específicas onde a eliminação tem lugar.

- Se a etiqueta de identificação aposta no aparelho ostentar o símbolo do caixote do lixo riscado mostrado na figura, isto significa que o produto é classificado, de acordo com os regulamentos atuais, como equipamento elétrico ou eletrónico e está em conformidade com a Directiva da UE 2002/96/CE (REEE), pelo que, no fim da sua vida útil, deve ser tratado separadamente dos resíduos domésticos.
- O aparelho deve, portanto, ser entregue gratuitamente a um ponto de recolha seletiva para equipamento elétrico e eletrónico ou devolvido ao retalhista quando um novo aparelho equivalente é adquirido.
- O utilizador é responsável por levar o equipamento no fim da sua vida útil para as instalações de recolha apropriadas, sob pena de sanções ao abrigo da atual legislação sobre resíduos. A recolha seletiva adequada para posterior entrega do aparelho descartado para reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e promove a reciclagem dos materiais a partir dos quais o produto é fabricado. Para informações mais detalhadas sobre os sistemas de recolha disponíveis, queira contactar o seu serviço local de eliminação de resíduos ou a loja onde adquiriu o produto. Os produtores e importadores cumprem a sua responsabilidade de reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível, quer diretamente, quer participando num sistema coletivo.



Molinillo-dosificador electrónico de café

Fiorenzato



F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK

ES

Manual de instalación, uso y mantenimiento

Lea atentamente estas instrucciones antes del primer uso.

CE

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

Rev_00 Ed_03/2022

1 INFORMACIÓN GENERAL 5

1.1 Información general sobre el manual y 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 solicitar intervenciones 6
1.6 Garantía 7
1.7 Directrices 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 partes principales del Molinillo-dosificador 9
2.4 Uso previsto 10
2.5 Modelos de la Serie **ON DEMAND** y características técnicas 10
2.6 Ruido 12

3 SEGURIDAD 12

3.1 Información general 12
3.2 Uso incorrecto razonablemente previsible 12
3.3 Atención para un uso correcto y seguro 13
3.4 Dispositivos de seguridad aplicados al molinillo-dosificador 14
3.5 Riesgos residuales 15
3.6 Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina 16

4 INSTALACIÓN 16

4.1 Almacenamiento 16
4.2 Elección del punto de instalación 17
4.3 Desembalaje y manipulación del equipo 17
4.4 Instalación y conexión a la red eléctrica 18

5 UTILIZACIÓN DEL MOLINILLO-DOSIFICADOR 19

5.1 Preparación para el uso del molinillo-dosificador 19
5.2 Mandos de la máquina 20
5.2.1 Interruptor 20
5.2.2 Microinterruptor de activación 20
5.3 Panel operador 21
5.3.1 Página Home 21
5.3.2 Menú de ajustes 23
5.3.2.1 Cambio de los tiempos de dosificación 24
5.3.2.2 Modos de funcionamiento 24
5.3.2.3 Visibilidad de los tiempos de molienda 27

5.3.2.4 Molienda manual 28
5.3.2.5 Mostrar estadísticas 28
5.3.2.6 Visibilidad de la dosis triple 28
5.3.2.7 Brillo de la pantalla 29
5.3.2.8 Aspecto de la pantalla 29
5.3.2.9 Salvapantalla 30
5.3.2.10 Idioma 30
5.3.2.11 Fecha y hora 31
5.3.2.12 Información 31
5.3.2.13 Restablecer los tiempos de dosis 32
5.3.2.14 Contraseña de administrador 32
5.4 Ajuste del grado de molienda 33

6 MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO-DOSIFICADOR 34

6.1 Mantenimiento ordinario 34
6.1.1 Limpieza del equipo 35
6.1.2 Comprobación del estado del cable de alimentación 37
6.1.3 Limpieza a fondo de las muelas 38
6.1.4 Puesta en reposo del molinillo-dosificador 38
6.1.5 Sustitución de las muelas 39
6.2 Mantenimiento extraordinario 39

7 ANOMALÍAS - CAUSAS - SOLUCIONES 40

8 SOLICITUD DE PIEZAS DE REPUESTO 42

9 ELIMINACIÓN 43

1 INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Información general sobre el manual y su consulta



Lea atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar por primera vez el molinillo-dosificador electrónico de café producido por Fiorenzato M.C. S.r.l.

Este manual de instrucciones ha sido redactado de conformidad con lo previsto en la directiva 2006/42/CE y proporciona todas las indicaciones útiles al usuario final para instalar, regular y utilizar el molinillo-dosificador electrónico de café producido por Fiorenzato M.C. S.r.l.

El contenido de este manual debe leerse y comprenderse en su totalidad antes de instalar y utilizar el molinillo-dosificador y debe mantenerse y mantenerse en buenas condiciones para permitir futuras consultas.

Las imágenes, los datos, los textos y las descripciones contenidas 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 comercialización.



Siempre Fiorenzato M.C. S.r.l. está buscando nuevas soluciones para mejorar sus productos y, por lo tanto, se reserva el derecho de realizar cambios en el molinillo-dosificador y la documentación relacionada con el tiempo sin considerar que los productos ya vendidos sean inadecuados y/u obsoletos.

La consulta de este manual se ve favorecida por un índice general que facilita la identificación del tema de interés y por una serie de símbolos informativos que llaman la atención del usuario sobre los contenidos de particular interés para su propia seguridad y el uso correcto del molinillo-dosificador.

1.2 Simbología utilizada en el manual



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



PELIGRO GENERAL - ¡ATENCIÓN! Señal de peligro general. El texto marcado con este símbolo indica que si no se siguen las instrucciones dadas se pueden producir daños en la máquina y/o riesgo de lesiones para el usuario.



EQUIPO EN TENSIÓN - ¡ATENCIÓN! El texto marcado con este símbolo indica un posible riesgo de electrocución. Preste atención a las instrucciones dadas.



OPERACIÓN DESTINADA A LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS: El texto marcado con este símbolo indica que la acción descrita debe ser realizada por un especialista (técnico de servicio).

1.3 Advertencias para el comprador

Este manual, al igual que la Declaración CE de Conformidad, forma parte integrante de su molinillo-dosificador por lo tanto debe ser tratado y custodiado con cuidado, puesto a disposición de todos los usuarios y seguir la máquina en caso de su desplazamiento o reventa a terceros.



En caso de pérdida y/o deterioro de esta documentación, se puede obtener una copia del fabricante citando el código del manual en la contraportada.

Antes de permitir que otro usuario utilice el molinillo-dosificador de café, asegúrese de que ha leído y comprendido el contenido de este manual.

El manual de instrucciones contiene todas las indicaciones y procedimientos de uso que, si se siguen correctamente, permiten trabajar con seguridad sin causar daños a uno mismo o a la máquina.



Es obligación del comprador proporcionar una formación adecuada en el uso y mantenimiento del molinillo-dosificador de café al personal responsable de su uso.



El comprador y todos los usuarios del molinillo-dosificador deben seguir con atención todas las advertencias específicas contenidas en este manual.

1.4 Datos de contacto del fabricante

Para cualquier aclaración se puede contactar Fiorenzato M.C. S.r.l. a la siguiente dirección:

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 Instrucciones para solicitar intervenciones

Para obtener asistencia técnica sobre la máquina, el usuario debe dirigirse necesariamente al distribuidor al que compró el equipo. Para obtener más información o aclaraciones sobre el uso y/o mantenimiento del molinillo-dosificador, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** sigue estando disponible y se puede contactar a la información de contacto anterior.

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 período de garantía, el fabricante se compromete a reparar o reemplazar gratuitamente las piezas y/o componentes originalmente defectuosos debido a defectos de fabricación.

La garantía que cubre el producto quedará anulada si:

- No se han seguido las advertencias/instrucciones de este manual.
- Las operaciones de mantenimiento rutinario y de limpieza de la máquina no han sido realizadas por un usuario debidamente instruido en la forma correcta de llevarlas a cabo.
- Cualquier trabajo de reparación realizado por personal no cualificado o no autorizado por el fabricante.
- El producto se utiliza para fines distintos a los especificados en este manual.
- Las sustituciones se han realizado con piezas de recambio no originales (tenga en cuenta que las sustituciones con piezas no originales, además de invalidar la garantía, también invalidan la “Declaración de Conformidad” que acompaña al equipo.
- La garantía queda anulada en caso de daños en el equipo causados por: negligencia, instalación y/o uso no conforme a las instrucciones de este manual, mal mantenimiento (limpieza), daños causados por rayos y fenómenos atmosféricos, alimentación incorrecta, sobretensión y sobrecorriente.

1.7 Directrices aplicadas

Todos los molinillos-dosificadores de café fabricados por Fiorenzato M.C. S.r.l. han sido diseñados y fabricados de acuerdo con los requisitos esenciales de las siguientes directivas de la UE:

- 2006/42/CE [*Directiva de Máquinas*].
- 2014/35/UE [*Directiva de 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 sus secretos hay que seguir unas reglas precisas. La fórmula para obtener una taza perfecta de café espresso es muy compleja, y el equipo desempeña un papel extremadamente importante. Para obtener un éxito óptimo y una calidad indiscutible, hay tres elementos que deben combinarse correctamente:

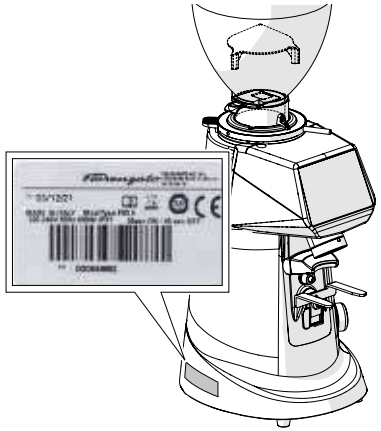
- Una buena mezcla.
- El uso adecuado de los equipos disponibles.
- La habilidad y la profesionalidad de quienes lo preparan. Para disfrutar de un buen café, al contrario de lo que se cree, no basta con elegir una mezcla particular.

La experiencia y la destreza del operador a la hora de seguir los procedimientos correctos para preparar la bebida y utilizar la maquinaria adecuada contribuyen en gran medida a crear una pequeña obra maestra. Por eso los profesionales dan tanta importancia a la máquina espresso y al molinillo dosificador. Conocer bien estas herramientas, mantenerlas en perfecto estado de funcionamiento y utilizarlas al máximo es una habilidad propia de los verdaderos maestros del café. La calidad de un buen café espresso depende de una serie de operaciones, entre las que el molido desempeña un papel importante. El molinillo-dosificador, por lo tanto, representa para el operador uno de los instrumentos básicos, cuya estructura debe responder a determinadas características que son: robustez, resistencia y funcionalidad, características satisfechas plenamente por todos los molinillos-dosificadores producidos por **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificación del equipo

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

- Nombre de la empresa Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marcado CE y año de construcción.
- Otras posibles marcas de certificación.
- Modelo y número de serie.
- Potencia del equipo.
- Tensión y frecuencia de alimentación requeridas.



2.3 Identificación de las partes principales del Molinillo-dosificador

Los molinillos-dosificadores 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 tostado en granos para moler.

En referencia a Fig. 1 todos los molinillos-dosificadores de la serie **ON DEMAND** están compuestos por las siguientes partes principales:

1	Tapa de la tolva
2	Tolva de carga de café en granos
3	Compuerta en la tolva
4	Palanca de bloqueo de la virola
5	Virola para ajuste del grado de molienda
6	Panel de control
7	Pantalla de la interfaz máquina/usuario
8	Tubo extraíble de descarga del café molido
9	Horquilla soporte copa portafiltro
10	Microinterruptor de activación
11	Interruptor de encendido/ apagado de la máquina
12	Ventilador de enfriamiento (sólo en el mod. “EVO” y “EK”)
13	Lámina rompedora de café

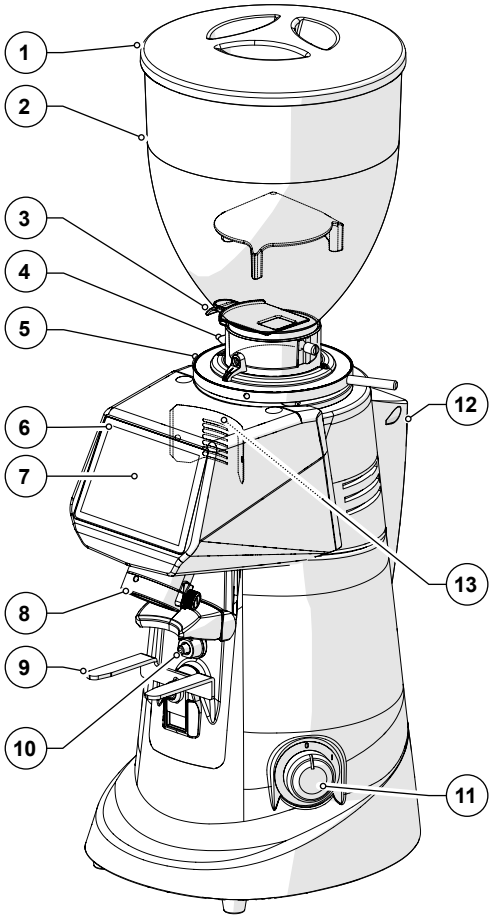


Fig. 1 - Identificación de las partes

2.4 Uso previsto

Este equipo está diseñado exclusivamente para moler café en grano tostado. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado o incorrecto. No utilice el equipo para moler otros tipos de alimentos u otros materiales en grano. Nuestros molinillos-dosificadores son equipos destinados a personal calificado para uso profesional y no para uso doméstico.

2.5 Modelos de la Serie ON DEMAND y características técnicas

Fiorenzato M.C. S.r.l. produce los molinillos-dosificadores de la serie **ON DEMAND** en los siguientes modelos:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

Fxx	E
	EVO
	K

Cómo leer la sigla del modelo

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Modelo electrónico*	*Modelo electrónico de alta velocidad*	*Muelas cónicas*

Las tablas siguientes muestran las dimensiones totales y las principales características técnicas de los molinillos-dosificadores de café de la serie **ON DEMAND**.

Dimensiones y pesos

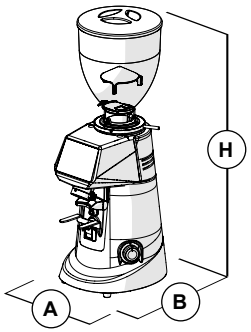


Fig. 2 - Dimensiones

Modelos	Dimensiones [A x B x H mm]	Peso [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Características técnicas

Modelo	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Alimentación	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potencia [Watt]	350	350	650	850
Tipo de muelas	Planas tipo B	Planas tipo C	Planas tipo B	Cónicas
Diámetro muelas [mm]	64	64	83	71
Velocidad de giro de las muelas rpm	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	300 a 50 Hz
	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	300 a 60 Hz
Capacidad de la tolva [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Tiempo de molienda dosis única [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Tiempo de molienda doble dosis [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Tolerancia en el tiempo de molienda [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Molienda diaria [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Tiempo de dispensación de dosis única recomendada 7g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Tiempo de dispensación de dosis doble recomendada 14g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Frecuencia de sustitución de muelas expresada en horas de trabajo (h) y en kg de café molido [kg]				
Muelas “Standard” (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Muelas “Red Speed” (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Opcional				
Campana 500 g	☑	☑	☑	☑
Prensador de metal	☑	☑	☑	☑
Prensador lateral derecho o izquierdo	☑	☑	☑	☑
Muelas “Red Speed”	☑	☑	☑	☑

2.6 Ruido

La máxima emisión sonora de nuestros molinillos-dosificadores, medida en cámara reverberante UNI 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, vinculado exclusivamente a un funcionamiento límite del equipo de 240 min durante ocho horas, es igual a **78 dB(A)**, de acuerdo con la Directiva Europea 86/188/EEC y posterior revisión 2003/1 0/ EEC. Por lo tanto, el uso del equipo no requiere ninguna precaución contra los riesgos derivados de la exposición al ruido en el lugar de trabajo (artículos 3-8 de la DE 2003/1 0/EEC).

3 SEGURIDAD

3.1 Información general

El comprador debe informar a todo el personal de usuario de los posibles riesgos derivados de un uso inadecuado del equipo, de los dispositivos de seguridad adoptados por el fabricante y de las normas generales de prevención de accidentes establecidas por las directivas de la UE 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 de las características de la máquina que se muestran en este manual.

¡ATENCIÓN! Antes de instalar, encender y utilizar por primera vez un molinillo-dosificador Fiorenzato M.C. S.r.l. es necesario haber leído y comprendido todos los contenidos de esta documentación y del expediente “SAFETY INSTRUCTIONS”.

ATENCIÓN: La manipulación o la sustitución no autorizada de una o más partes de la máquina, la adopción de accesorios que modifiquen el uso de la misma y el uso de piezas de recambio no originales, pueden causar riesgos de accidente y comprometer el buen funcionamiento del equipo.

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

3.2 Uso incorrecto razonablemente previsible

Fiorenzato M.C. S.r.l. declina cualquier responsabilidad y la garantía se anula en caso de negligencia en el momento del uso de la máquina o del incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones de uso indicadas en este manual.

Se considera incorrecto cualquier uso del equipo distinto a lo indicado en este manual.

Durante el uso del equipo, no se permite ningún otro trabajo o actividad que se considere incorrecta y que, en general, pueda implicar riesgos para la seguridad de los usuarios y/o daños a la máquina.

Se considera un uso indebido razonablemente previsible:

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

Además, el usuario no debe en ningún caso:

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

En caso de comportamiento anormal de la máquina, cualquier intervención necesaria es responsabilidad de los operadores de mantenimiento.

3.3 Atención para un uso correcto y seguro

Para garantizar la seguridad del usuario y hacer funcionar el equipo de la mejor manera posible, es importante cumplir con algunas disposiciones simples pero importantes, a saber:

- Evitar el uso incorrecto del cable de alimentación. Utilizar sólo cables o extensiones de sección adecuados a la potencia instalada en la máquina.
- Proteger el cable de las altas temperaturas, el aceite y los bordes afilados.
- Las variaciones con respecto al funcionamiento normal (aumento del consumo de energía, aumento de la temperatura, vibraciones excesivas, ruidos anormales o señales de alarma en la pantalla) indican un funcionamiento incorrecto. Para evitar averías, que pueden causar directa o indirectamente daños a personas o al equipo, realizar el mantenimiento necesario o, si es necesario, contactar con el distribuidor o un taller especializado.
- ¡Equipo pesado! ¡Preste atención durante el transporte, manipulación e instalación! Consulte el capítulo 4 para la correcta manipulación del equipo.

3.4 Dispositivos de seguridad aplicados al molinillo-dosificador

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

Los molinillos-dosificadores de la serie **ON DEMAND** están equipados con los siguientes dispositivos de seguridad:

- **Protector térmico del motor**

  El motor del equipo tiene un protector térmico que lo protege contra el calentamiento excesivo debido a las sobrecorrientes e interviene interrumpiendo la alimentación del motor.

- **Ventilador de refrigeración (Fig. 3)**

  Solo en los molinillos-dosificadores modelo F64 EVO y F71 EK está previsto, en la parte posterior del cuerpo de la máquina, un ventilador de refrigeración que permite evitar el sobrecalentamiento del motor de accionamiento de las muelas. Este ventilador se activa electrónicamente. En algunos modelos el ventilador se pone en marcha al final de cada dispensación y permanece activo durante un tiempo de 60 segundos; en otros modelos el arranque se ordena al inicio de la dispensación y se detiene al final de la molienda.

- **Seta anti-intrusión en la tolva de alimentación de café (Fig. 4)**

  La seta anti-intrusión (Part. 1) presente en la tolva de alimentación (Part. 2) permite el paso de los granos de café hacia la cámara de molienda evitando una introducción accidental de los dedos por parte del operador.

- **Palanca de bloqueo de la virola de seguridad (Fig. 5)**

  Para evitar una rotación accidental de la virola de ajuste (Part. 1), hay una palanca de bloqueo de la virola (Part. 2) en la parte trasera.

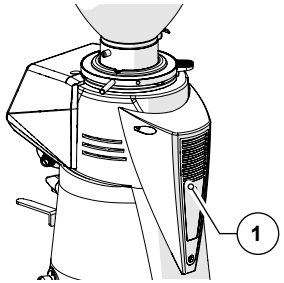


Fig. 3

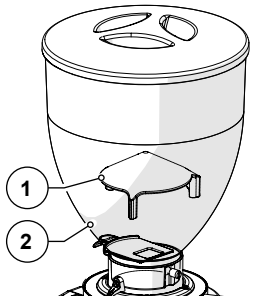


Fig. 4

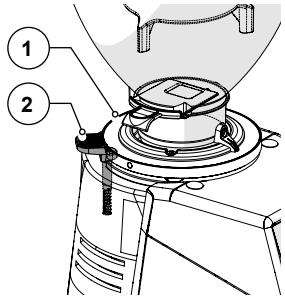


Fig. 5

3.5 Riesgos residuales

Fiorenzato M.C. S.r.l. ha adoptado durante el 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 siguen existiendo riesgos residuales no eliminables cuyos efectos pueden abordarse formando adecuadamente al usuario según las disposiciones que figuran en la tabla siguiente.

Para cada riesgo residual se indican las disposiciones útiles para limitar y/o anular el alcance de los riesgos individuales.

Riesgo residual	Presente durante:	Disposiciones para reducir el riesgo
Contusión y/o aplastamiento de los miembros superiores e inferiores debido al peso del equipo	Desplazamiento del equipo para: • Desembalaje. • Instalación. • Desplazamiento del equipo para la limpieza de la superficie de apoyo correspondiente.	• Sujete firmemente el equipo antes de realizar el desplazamiento. • Asegúrese de tener suficiente espacio para mover el equipo de forma segura sin chocar con obstáculos. • Utilizar eventuales guantes antideslizantes para desplazar el molinillo-dosificador.
Electrocución	• Conexión y desconexión del cable de alimentación eléctrica.	• Compruebe con frecuencia el estado del cable de alimentación y sustitúyalo cuando se encuentre dañado o deteriorado. • Asegúrese de que el interruptor esté en la 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, se aplica una etiqueta adhesiva (véase Fig. 1) indicando el peligro de electrocución. La etiqueta señala la presencia de componentes bajo tensión en el interior del cuerpo de la máquina.

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

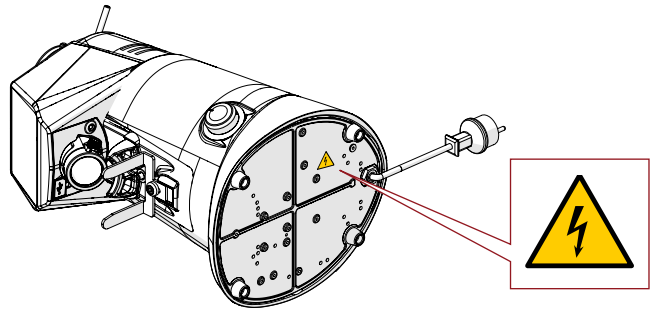


Fig. 6

4 INSTALACIÓN

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

4.1 Almacenamiento

En el caso de que el equipo no se instale inmediatamente en el lugar de uso y sea necesario su almacenamiento momentáneo, se recomienda colocarlo en un lugar seguro que cumpla con las siguientes características:

- el lugar elegido para el almacenamiento momentáneo del equipo sea un ambiente cerrado, protegido del sol y de las intemperies;
- la temperatura del lugar de almacenamiento esté comprendida entre 5 °C y 40 °C, con humedad relativa comprendida entre el 30% y el 90%;
- en el caso de que el equipo deba permanecer en depósito durante mucho tiempo antes de su instalación, se recomienda conservarlo en su embalaje original para garantizar una protección más adecuada.

4.2 Elección del punto de instalación

Teniendo en cuenta la función del molinillo-dosificador, se aconseja COLOCARLO cerca de la máquina de café.

Además, antes de instalar el equipo, asegúrese de que el punto de instalación cumpla los siguientes requisitos:

- La superficie destinada a la colocación del equipo debe ser plana, bien nivelada y suficientemente robusta para soportar su peso;
- El espacio disponible debe ser lo suficientemente grande como para permitir la correcta instalación y fácil uso 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 está suficientemente iluminado y bien ventilado;
- En las proximidades del lugar de instalación, prevea una toma de corriente para la conexión eléctrica del equipo que cumpla con la normativa vigente en el país de utilización.

¡ATENCIÓN! La toma de corriente debe estar equipada con un sistema eficaz de puesta a tierra.

¡ATENCIÓN! La instalación eléctrica de alimentación también debe estar equipada con un magnetotérmico de seguridad situado aguas arriba de la toma, en una posición conocida y de fácil acceso para el operador, con el fin de proteger el equipo de sobrecargas y cambios bruscos de tensión y al usuario del riesgo de electrocución.

4.3 Desembalaje y manipulación del equipo

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

- Abra el embalaje cerca del punto de instalación asegurándose de tener suficiente espacio para manipular el equipo de forma segura.
- Sacar el equipo del embalaje, agarrándolo de forma firme y segura.
- Coloque el molinillo-dosificador en el plano de uso.

¡ATENCIÓN! Preste la máxima atención durante la manipulación del equipo. Su peso (18 ÷ 25 kg) 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 el posicionamiento del equipo en la superficie de trabajo. Si no se siente seguro del agarre, es aconsejable buscar la ayuda de una segunda persona.

¡ATENCIÓN! Las partes del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños como fuente de peligro potencial. Conserve el embalaje hasta que expire la garantía.

4.4 Instalación y conexión a la red eléctrica

Para completar la instalación y comenzar a utilizar su nuevo molinillo-dosificador de café, simplemente:

- Asegúrese de que la tensión de la instalación eléctrica de alimentación cumpla con los requisitos de alimentación requeridos y que el caudal eléctrico de la instalación sea adecuado para soportar la potencia absorbida por el equipo (consulte la etiqueta de identificación del producto colocada en el lateral del molinillo-dosificador).
- Enchufe el enchufe del cable de alimentación (Fig. 7 Part. 1) a la toma de pared preparada en el lugar de uso (Fig. 7 Part. 2);

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores de corriente, tomas de corriente múltiples o extensiones, es obligatorio el uso de productos que cumplan con las normas de certificación vigentes en el país de utilización.

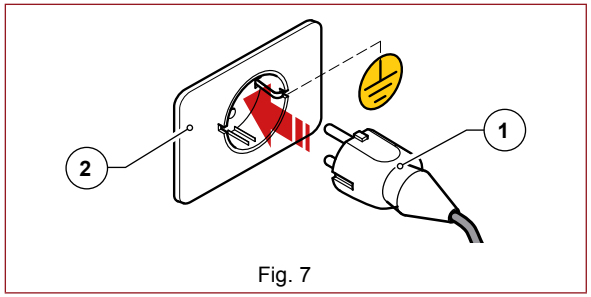


Fig. 7

- Si está presente, llevar el magnetotérmico de protección situado aguas arriba de la toma de alimentación a la posición “ON” (Fig. 8).
- Girar a la posición “I” el interruptor de encendido de la máquina (Fig. 9).



Fig. 8

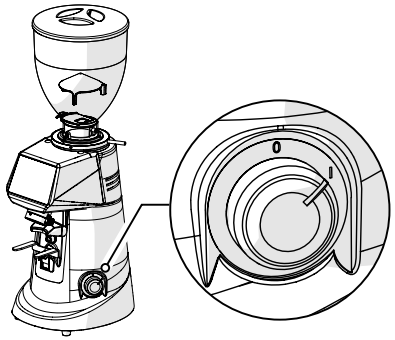


Fig. 9

En este punto, el molinillo-dosificador está alimentado y listo para usar.

5 UTILIZACIÓN DEL MOLINILLO-DOSIFICADOR

5.1 Preparación para el uso del molinillo-dosificador

Una vez finalizada la instalación, la máquina está lista para su uso y se puede cargar con granos de café para moler. Con referencia a Fig. 10, para cargar los granos de café es necesario:

- Montar la tolva (Part. 1) en el molinillo-dosificador (Part. 2) y bloquearla en posición de trabajo apretando el tornillo de fijación relativo (Part. 3).
- Asegúrese de que la compuerta (Part. 4) esté completamente cerrada.
- Retire la tapa (Part. 5) y llene la tolva con los granos de café tostado para moler.
- Cerrar la tolva con la tapa correspondiente (Part. 5).
- Abra gradualmente la compuerta (Part. 4) para permitir la entrada de granos de café en la cámara de molienda.
- En este punto, el molinillo-dosificador está cargado y listo para comenzar a trabajar.

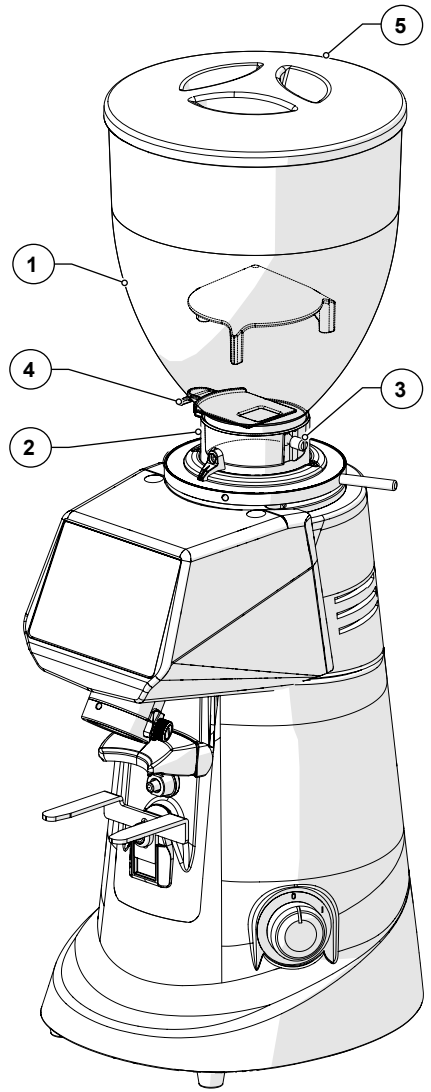


Fig. 10

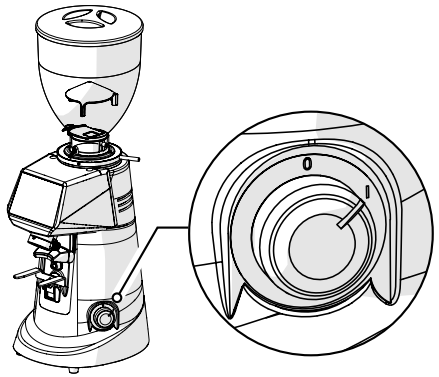
5.2 Mandos de la máquina

El molinillo-dosificador se gestiona a través del interruptor de encendido/apagado (véase el apartado5.2.1), un microinterruptor de activación situado cerca de la horquilla portafiltro (véase el apartado5.2.2) y un panel operador con pantalla de tipo TÁCTIL desde el cual es posible seleccionar y configurar todas las funciones operativas del equipo (véase el apartado 5.3). Toda la información sobre el estado de funcionamiento del equipo, los parámetros de trabajo y los mandos impartibles se muestran en la pantalla situada en la parte delantera de la máquina. A continuación se describen todos los dispositivos de mando y de señalización previstos en el molinillo-dosificador.

5.2.1 Interruptor

Permite encender y apagar el equipo.

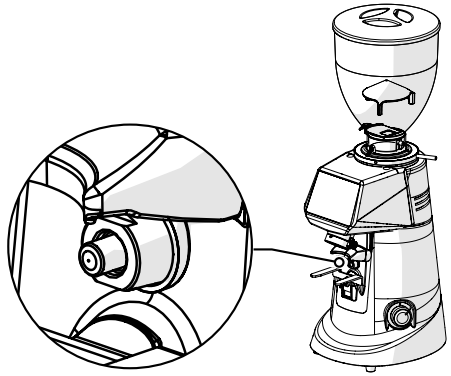
- Girado a la posición “O”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “I”: equipo encendido (alimentado eléctricamente).



5.2.2 Microinterruptor de activación

Controla el inicio del ciclo de molienda cuando es presionado por la copa portafiltro. El mando no está activo en la modalidad de uso “Directa” (véase el apartado5.3.2.2).

- Habilitado para el funcionamiento solo en las modalidades de uso “ESTÁNDAR”, “AUTOMÁTICA” y “PRESELECCIÓN” (véase el apartado 5.3.2.2).
- Este comando particular permite al usuario iniciar la molienda utilizando la mano ocupada en sostener la copa portafiltro después de haber seleccionado el tipo de dosis deseada.



5.3 Panel operador

Al encender el molinillo-dosificador, transcurridos algunos segundos para la puesta en marcha del sistema, la pantalla del panel de mando muestra la página HOME en la que se encuentran todas las teclas de función necesarias para el uso y la gestión del equipo.

El uso del software de gestión adoptado por Fiorenzato para sus molinillos-dosificadores de café es extremadamente intuitivo y esta guía de uso le permitirá familiarizarse rápidamente con las teclas de función y las distintas posibilidades de ajuste de su nuevo equipo. El panel es de tipo pantalla táctil por lo tanto los mandos funcionales, la navegación en el menú y la configuración de las preferencias y de los parámetros de trabajo se realizan con un simple toque del dedo sobre las áreas sensibles de la pantalla.

5.3.1 Página Home

En Fig. 11 se ilustra la página HOME con la descripción de las teclas de función y de los campos de visualización presentes. La página HOME se puede personalizar desde el “Menú de ajustes”, por lo que la imagen mostrada en la figura puede diferir de la pantalla que se muestra realmente en su equipo cuando se enciende por primera vez.

Todas las funciones accesibles desde “Menú de ajustes” se describen en los párrafos siguientes.

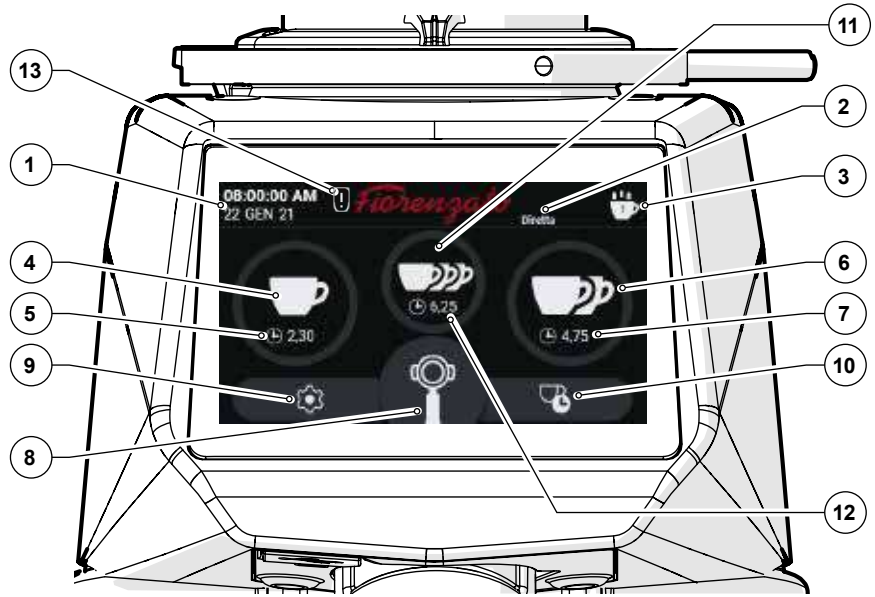


Fig. 11 - Página Home

Con referencia a Fig. 11 los campos de visualización y las teclas de función presentes en la página HOME son:

	Descripción
1	Campo de visualización de la fecha y hora actual. Los datos se pueden configurar accediendo a la pantalla “**Fecha y hora**” del menú de ajustes *(§5.3.2.11)*.
2	Campo de visualización del “Modo de molienda” activo. El tipo de molienda (Estándar, Directa, Automática o Preselección) se puede seleccionar en la pantalla “**Modalidad operativa**” del menú de ajustes *(§ 5.3.2.2)*.
3	Tecla “**Estadísticas**”. Controla la apertura de la ventana con los recuentos del número de dosis dispensadas en el día y en la semana actuales y el número total de dosis dispensadas desde el primer uso del molinillo-dosificador. Para cerrar la ventana “Estadísticas” es suficiente pulsar una segunda vez la tecla de función “Estadísticas”. La tecla “Estadísticas” se visualiza solo si la función “Mostrar estadísticas” se ha habilitado en el menú de ajustes *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Tecla de dispensación de dosis única**. Activa la dispensación de una dosis única de café según los tiempos fijados en la pantalla “Modificar tiempos de dosificación” *(§ 5.3.2.1)*. El inicio real de la molienda varía según el modo de funcionamiento activo *(§ 5.3.2.2)*.
5	Sólo se muestra el campo para el tiempo de molienda ajustado para la dosis única. Durante la molienda, muestra el tiempo necesario para completar la dosis hacia atrás.
6	**Tecla de dispensación de dosis doble**. Habilita la dispensación de una dosis doble de café según los tiempos fijados en la pantalla “Modificar tiempos de dosificación” *(§ 5.3.2.1)*. El inicio real de la molienda varía según el modo de funcionamiento activo *(§ 5.3.2.2)*.
7	Sólo se muestra el campo para el tiempo de molienda ajustado para la dosis doble. Durante la molienda, muestra el tiempo necesario para completar la dosis hacia atrás.
8	**Tecla de molienda manual**. Mando de acción mantenida para la dispensación del café en modo manual. La molienda del café, si está permitida por el “Modo de funcionamiento” activo *(§ 5.3.2.2)*, comienza cuando se pulsa la tecla y continúa hasta que se suelta.
9	**Tecla Menú de ajustes**. Permite acceder al menú de ajustes *(§ 5.3.2)* a través del cual se pueden modificar los distintos ajustes y modos de funcionamiento del equipo.
10	Tecla de acceso directo para acceder a la página “**Cambio tiempos de dosificación**”. Permite acceder directamente a la página de configuración de los tiempos de dispensación de las dosis *(§ 5.3.2.1)* sin pasar por el “Menú de ajustes” *(§ 5.3.2)*
11	**Tecla Dispensación Dosis Triple**. Habilita la dispensación de una triple dosis de café según los tiempos fijados en la pantalla “Modificar tiempos de dosificación” *(§ 5.3.2.1)*. El inicio real de la molienda varía según el modo de funcionamiento activo *(§ 5.3.2.2)*. La tecla de función se visualiza solo si la función “Visibilidad triple dosis” se ha habilitado en el “Menú de ajustes” *(§ 5.3.2.6)*.
12	Sólo se muestra el campo para el tiempo de molienda ajustado para la dosis triple. Durante la molienda, muestra el tiempo necesario para completar la dosis hacia atrás.
13	Icono de advertencia. Aparece solo al expirar el tiempo configurado por la Fiorenzato para indicar la necesidad de sustituir las muelas *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Menú de ajustes

A través del “Menú de ajustes” tendrá la posibilidad de configurar y ajustar todos los parámetros y modos de funcionamiento de su molinillo-dosificador.

Para acceder al Menú de ajustes basta apretar la tecla función siempre visible en la parte inferior izquierda de la pantalla (ver Fig. 11 Part. 9). Una vez impartido el mando, la pantalla cargará el menú a través del cual será posible seleccionar el parámetro a modificar y/o la funcionalidad a activar/desactivar simplemente desplazándose hacia abajo por la lista de opciones posibles hasta encontrar el elemento de su interés. El menú de ajustes contiene los siguientes elementos:

Ajustes técnicos

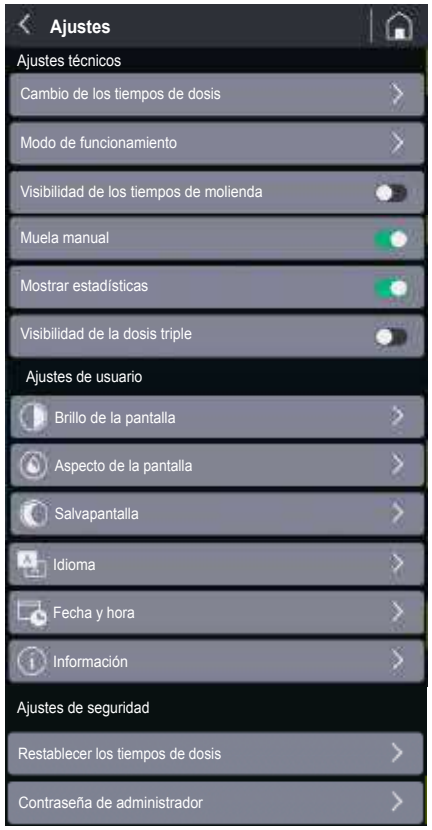
- Cambio de los tiempos de dosificación *(§ 5.3.2.1)*
- Modo de funcionamiento *(§ 5.3.2.2)*
- Visibilidad de los tiempos de molienda *(§ 5.3.2.3)*
- Muela manual *(§ 5.3.2.4)*
- Mostrar estadísticas *(§ 5.3.2.5)*
- Visibilidad de la triple dosis *(§ 5.3.2.6)*

Ajustes de usuario

- Brillo de la pantalla *(§ 5.3.2.7)*
- Aspecto de la pantalla *(§ 5.3.2.8)*
- Salvapantalla *(§ 5.3.2.9)*
- Idioma *(§ 5.3.2.10)*
- Fecha y hora *(§ 5.3.2.11)*
- Información *(§ 5.3.2.12)*

Ajustes de seguridad

- Reajuste de los tiempos de dosificación *(§ 5.3.2.13)*
- Contraseña de administrador *(§ 5.3.2.14)*



Algunos elementos del menú solo permiten la activación (ON) o la desactivación (OFF) de la función específica a través del selector específico “”, otros elementos, identificables por el símbolo “”, permiten acceder a una subpágina dedicada para proceder a la configuración/el ajuste del parámetro. Pulsando la tecla de función “”, (siempre visible en la parte superior derecha de la pantalla del menú) se controla la salida del menú y el retorno a la página HOME. A continuación se describen los distintos elementos del menú de ajustes.

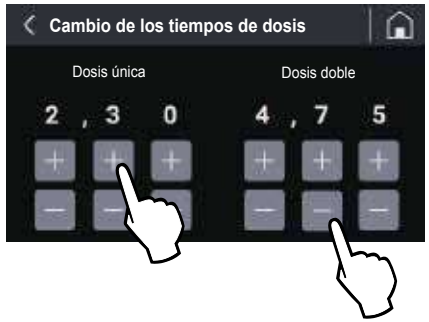
5.3.2.1 Cambio de los tiempos de dosificación

Al pulsar la opción “Cambiar tiempos de dosificación” del menú “Ajustes técnicos” se accede a la página de ajuste de los tiempos de molienda para la dosis única, para la dosis doble y para la dosis triple.

Nota: El tiempo de molienda de la triple dosis se visualiza solo si la opción “Visibilidad triple dosis” se ha activado en el menú de ajustes *(§ 5.3.2.6)*.

Utilice las teclas de función + o − para aumentar o disminuir los tiempos de dispensación.

El guardado de los parámetros modificados se realiza en modo automático a la salida de la página.



5.3.2.2 Modos de funcionamiento

Al seleccionar la opción “Modos de funcionamiento” del menú “Ajustes técnicos” se accede a la página de ajuste que permite activar uno de los cuatro modos de funcionamiento del molinillo dosificador (Estándar, Directo, Automático o Preselección) simplemente seleccionando el deseado.

El modo de uso “Estándar” es el modo activo por defecto la primera vez que se enciende la máquina. El cambio del modo de uso de “Estándar” a “Automático”, “Preselección” o “Directo” (y viceversa) se mantiene en la memoria incluso después de apagar el molinillo-dosificador.



A continuación se describe un ejemplo de cómo dispensar el café en función de los diferentes modos de funcionamiento seleccionables.

- **Modo de uso “Estándar”**

  Seleccione la dosis deseada (simple, doble o triple, si está activada) pulsando la tecla de función correspondiente (ver Fig. 11 Part. 4, 6 o 11). El icono de la tecla pulsada comienza a parpadear para señalar la selección.

  Controle el inicio de la molienda presionando el microinterruptor de activación con la copa portafiltro. Una vez impartido el mando, el molinillo-dosificador se pone en marcha durante el tiempo de molienda correspondiente a la dosis específica a preparar.

  Pulse con la acción mantenida la tecla “**Molienda Manual**” (ver Fig. 11 Part. 8) para iniciar la molienda continua. La molienda se detiene automáticamente cuando se suelta la tecla.

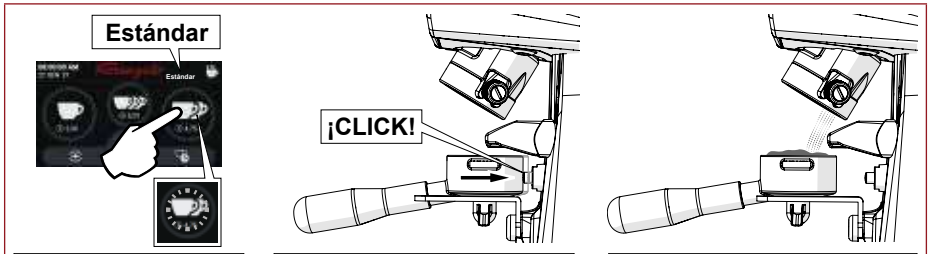


Fig. 12 - Dispensación de dosis doble en modo “Estándar”.

- **Modo de uso “Directo”**

  Presione la tecla de función correspondiente a la dosis simple, doble o triple (ver Fig. 11 Part. 4, 6 u 11); con el mando impartido, se inicia inmediatamente la molienda de la dosis deseada .

  Pulse con la acción mantenida la tecla “**Molienda Manual**” (ver Fig. 11 Part. 8) para iniciar la molienda continua. La molienda se detiene automáticamente cuando se suelta la tecla.

  En esta modalidad de uso el microinterruptor de activación está desactivado y todas las teclas de selección de dosis (ver Fig. 11 Part. 4, 6, 8 y 11) pueden activarse.

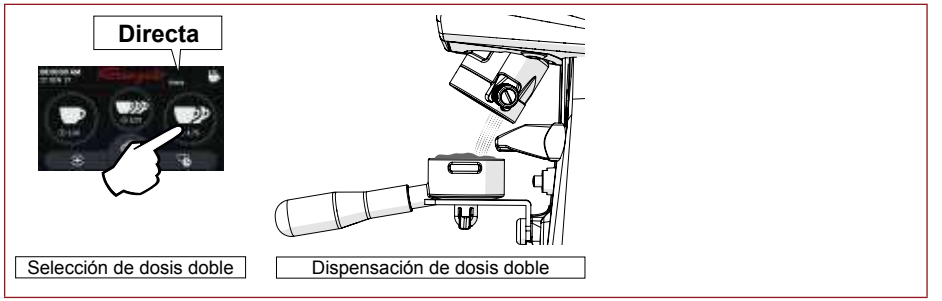


Fig. 13 - Dispensación de dosis doble en modo “Directo”.

- **Modo de uso “Automático”**

  Presione una vez el microinterruptor de activación con la copa portafiltro para controlar el inicio de la molienda de una dosis única; presione dos veces en rápida sucesión el microinterruptor de activación para controlar el inicio de la molienda de una dosis doble de café. La dispensación de una dosis triple, si está habilitada, se controla presionando tres veces en rápida sucesión el microinterruptor de activación. Una vez impartido el mando, el molinillo-dosificador se pone en marcha durante el tiempo de molienda correspondiente a la dosis específica a preparar.

  En esta modalidad de uso la molienda manual (ver Fig. 11 Part. 8) y las teclas de selección de dosis simple, doble y triple (ver Fig. 11 Part. 4, 6 y 11) están desactivados.

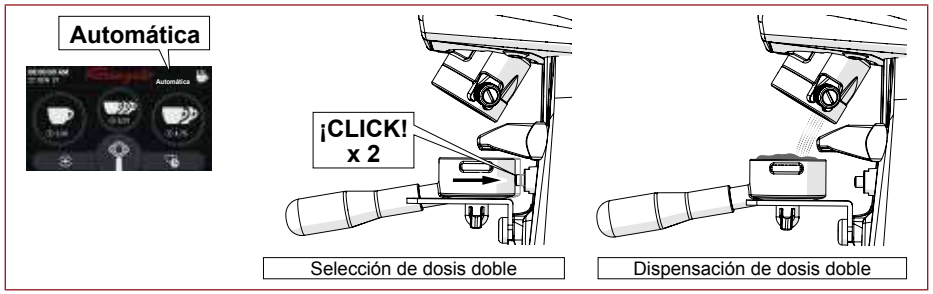


Fig. 14 - Dispensación de dosis doble en modo “Automático”.

- **Modo de uso “Preselección”**

  Seleccione la dosis deseada (simple, doble o triple, si está activada) pulsando la tecla de función correspondiente (ver Fig. 11 Part. 4, 6 o 11) . Una vez realizada la selección, el icono de la tecla pulsada comienza a parpadear para señalar la selección y permanece activado hasta la selección de una dosis diferente. Presione el microinterruptor de activación con la copa portafiltro (una vez) para controlar el inicio de la molienda de la dosis seleccionada.

  En esta modalidad de uso también la molienda manual (ver Fig. 11 Part. 8) permanece activada.

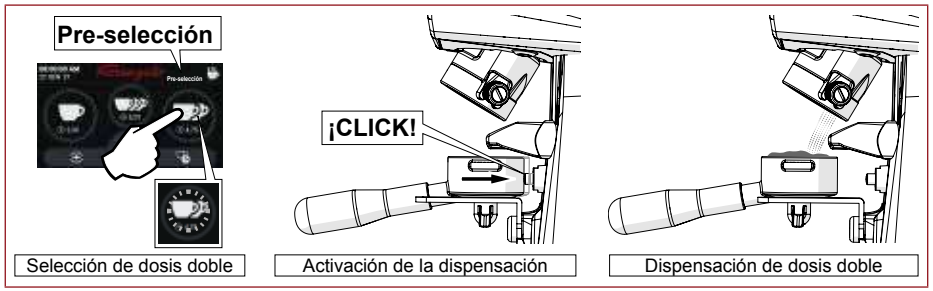


Fig. 15 - Ejemplo de dispensación de dosis doble en modo “Preselección”.

Independientemente del modo de uso ajustado:

- Durante la molienda se visualiza la cuenta atrás del tiempo necesario para completar la dosis seleccionada (en segundos y décimas de segundo), solo si la opción “Visibilidad de los tiempos de molienda” está habilitada. Durante la molienda manual, el recuento del tiempo (ascendente) representa la duración de la molienda.
- Al finalizar cada dispensación se actualizan los contadores de las estadísticas (ver Fig. 11 Part. 3). En las estadísticas la molienda continúa (ver Fig. 11 Part. 8) corresponde al incremento de una sola unidad del número de dispensaciones. Los ciclos de molienda se memorizan incluso si la opción “Mostrar estadísticas” está deshabilitada en el menú de ajustes técnicos.

5.3.2.3 Visibilidad de los tiempos de molienda

Cuando la opción “Visibilidad de los tiempos de molienda” del menú “Ajustes técnicos” está activada ( ), en la pantalla HOME se muestran los tiempos configurados para la dispensación de las diferentes dosis.

Durante la dispensación el tiempo relativo a la dosis seleccionada se reduce en tiempo real hasta alcanzar el “0” (cero) al final de la molienda. En el caso de la molienda manual, el tiempo se muestra para crecer e indica la duración progresiva de la dispensación real.

Si la opción “Visibilidad de los tiempos de molienda” está desactivada ( ), los tiempos de dispensación no se muestran en la pantalla HOME.



HOME con tiempos de molienda visibles



HOME con tiempos de molienda no visibles

5.3.2.4 Molienda manual

Permite activar ( ) o desactivar ( ) el modo de molienda manual.

Cuando la molienda manual (Fig. 11 Part. 8) está desactivada, la tecla de función correspondiente no se puede seleccionar y se muestra en gris.



HOME con molienda manual desactivada

5.3.2.5 Mostrar estadísticas

Permite activar ( ) o desactivar ( ) la visualización de la tecla de función “Estadísticas” en la pantalla HOME (ver Fig. 11 Part. 3).

Nota: El recuento de las dosis suministradas se incrementa y se guarda en la memoria incluso si la opción “Mostrar estadísticas” está desactivada.



HOME con la tecla “Estadísticas” desactivada

5.3.2.6 Visibilidad de la dosis triple

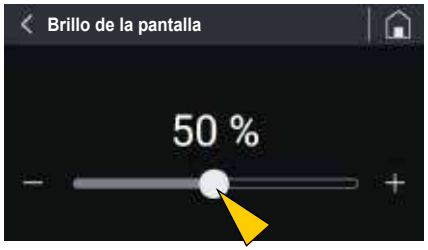
Permite activar ( ) o desactivar ( ) la visualización y la gestión de la tecla de función para la dispensación de la dosis triple desde la pantalla HOME.



HOME con la tecla “Dosis triple” habilitada

5.3.2.7 Brillo de la pantalla

Al seleccionar la opción “Brillo de la pantalla” se accede a la pantalla que se muestra en la figura a través de la cual es posible aumentar o disminuir el brillo de la pantalla simplemente moviendo el cursor de ajuste a la derecha (aumento) o a la izquierda (disminución).



HOME con la tecla “Dosis triple” habilitada

5.3.2.8 Aspecto de la pantalla

Al seleccionar la opción “Aspecto de la pantalla” se accede a la pantalla que se muestra en la figura a través de la cual se puede elegir si mostrar las pantallas en la “Versión negra” (Dark mode) o en la “Versión blanca” (Light mode).



La diferente modalidad de visualización de las pantallas no comporta ulteriores variaciones sobre las otras opciones y/o sobre los varios parámetros configurables.



HOME “Versión en negro”



INICIO “Versión en blanco”

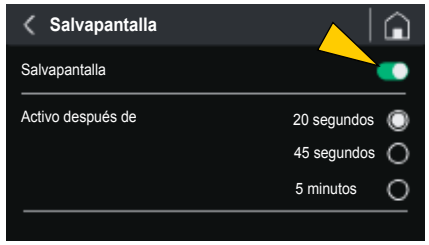
5.3.2.9 Salvapantalla

Seleccionando el elemento “Salvapantalla” se accede a la pantalla mostrada en la figura a través de la cual es posible activar ( ) o desactivar ( ) la función del mismo nombre y seleccionar el tiempo de inactividad para ponerla en marcha.

El inicio del salvapantalla se puede configurar después de 20”, 45” o 5 minutos de inactividad del equipo.

Cuando se activa, y una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la pantalla entra en el modo de ahorro de energía mostrando únicamente el logotipo del fabricante y la fecha y hora actuales.

Para salir del modo “salvapantalla”, simplemente toque la pantalla.



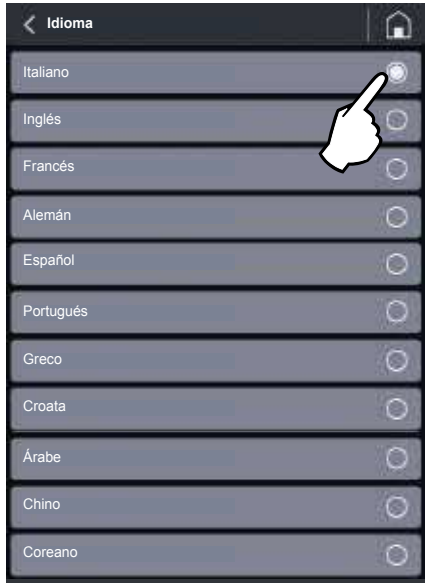
HOME con la tecla “Dosis triple” habilitada

5.3.2.10 Idioma

Seleccione “Idioma” para acceder a la pantalla desde la que se puede configurar el idioma en el que se muestra el panel. Una vez seleccionado el idioma preferido, todos los menús y las teclas de función se mostrarán en el idioma deseado.

Los idiomas disponibles son:

- Italiano
- Inglés
- Francés
- Alemán
- Español
- Portugués
- Greco
- Croata
- Árabe
- Chino
- Coreano



Selección de idioma

5.3.2.11 Fecha y hora

La opción “Fecha y hora” permite cargar la página de configuración de la fecha y hora actual.

A través de los dos selectores ( ), la hora se puede configurar en 24 o 12 horas y, en el caso de las 12 horas, se debe especificar la franja horaria “AM” (Ante meridiem) o “PM” (Post meridiem) para permitir que el sistema actualice correctamente la fecha al final de la medianoche.

Para regular la hora (horas y minutos) o la fecha (día / mes / año) es suficiente actuar oportunamente (tap individuales o presión mantenida) sobre las teclas de función + o −.

Nota: El ajuste se guarda en la memoria en tiempo real, por lo que al salir del menú, la página HOME mostrará la fecha y la hora correctas.

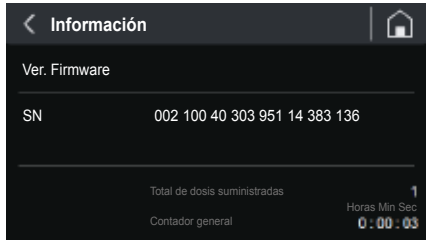


Ajuste de fecha y hora

5.3.2.12 Información

Si selecciona la opción “Información” del menú de configuración, accederá a la página que se muestra en la siguiente figura, donde encontrará la siguiente información:

- La versión del firmware instalado en el panel;
- El número de serie del panel instalado en el equipo;
- El número total de dosis dispensadas desde la puesta en marcha del equipo;
- El contador general indica el tiempo total de funcionamiento efectivo del equipo (tiempo de trabajo del motor de accionamiento de las muelas).



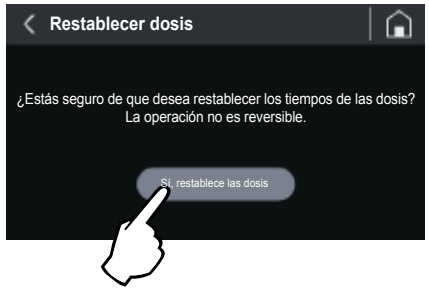
Página “Información”

5.3.2.13 Restablecer los tiempos de dosis

La opción “Restablecer los tiempos de dosis” permite acceder a la página de restablecimiento ilustrada en la figura, a través de la cual es posible restablecer los tiempos de dispensación personalizados por el usuario y restaurar los parámetros de fábrica establecidos por el fabricante.

Advertencia: El comando “Restablecer tiempos de dosis” es irreversible y provoca la pérdida de los tiempos de dispensación personalizados por el usuario. Para evitar la pérdida accidental de los tiempos configurados, el sistema pedirá al usuario que confirme la acción pulsando la tecla “SÍ, CONFIRMO” antes de restablecer los tiempos de fábrica.

Volviendo al menú [ ] o cargando la página HOME [ ] sin confirmar la acción de Restablecimiento, los tiempos personalizados se mantendrán en la memoria.

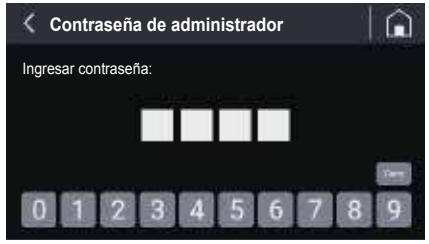


Restablecer los tiempos de dosis

5.3.2.14 Contraseña de administrador

Al presionar en el elemento “Contraseña de administrador” (último elemento del “Menú de configuración”) se carga la página de autenticación ilustrada en la figura que permite a los técnicos autorizados acceder a las páginas reservadas que contienen configuraciones y funciones especiales de inicialización del equipo.

Nota: La contraseña numérica de autenticación no se proporciona al usuario final, sino solo a los técnicos especializados del fabricante y a sus distribuidores autorizados.



Autenticación de acceso a páginas protegidas con contraseña

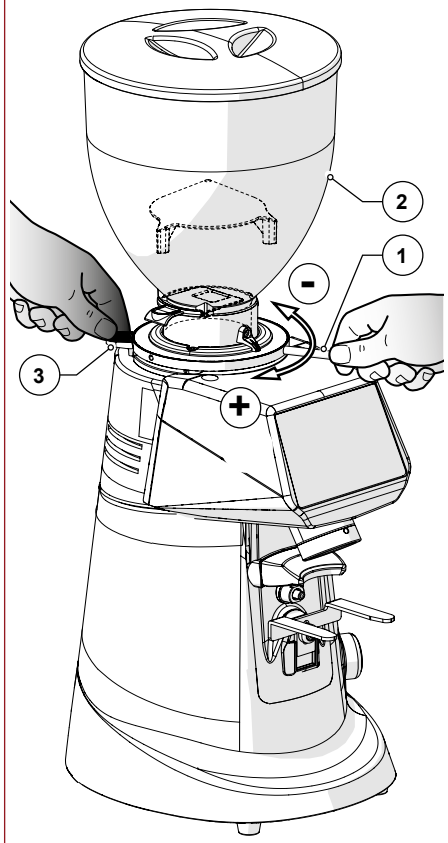
5.4 Ajuste del grado de molienda

Para moler el café más o menos fino se debe actuar sobre la virola de ajuste (Part. 1) situada debajo de la tolva (Part. 2).

Para aumentar el grosor de la molienda es necesario:

- Pulsar y mantener pulsada la palanca de bloqueo de la virola (Part. 3),
- Girar la virola en sentido horario para moler más grueso;
- Gire la virola en sentido antihorario para moler más fino.
- Una vez finalizada la regulación, soltar la palanca (Part. 3) para volver a bloquear la virola.

El ajuste debe realizarse con el motor en marcha. Es aconsejable moler pequeñas cantidades de café para una evaluación visual del grado de molienda.



6 MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO-DOSIFICADOR

6.1 Mantenimiento ordinario

¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento ordinario en el molinillo-dosificador, desconéctelo de la alimentación eléctrica girando a la posición “O” (OFF) el interruptor correspondiente (Fig. 16) y desconecte el enchufe de alimentación de la toma correspondiente (Fig. 17).

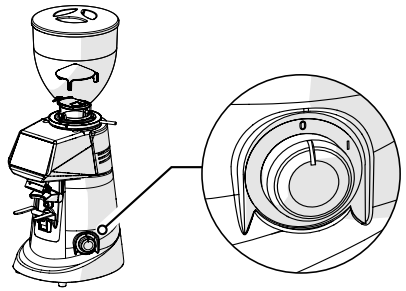


Fig. 16

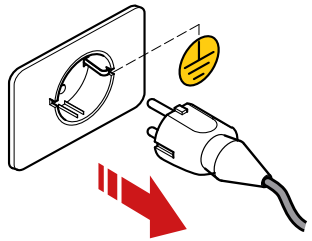


Fig. 17

Todas las intervenciones de mantenimiento ordinario de su equipo se resumen en la tabla siguiente.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recomienda a los clientes que sigan estrictamente las instrucciones dadas y que las lleven a cabo a tiempo y según lo descrito.

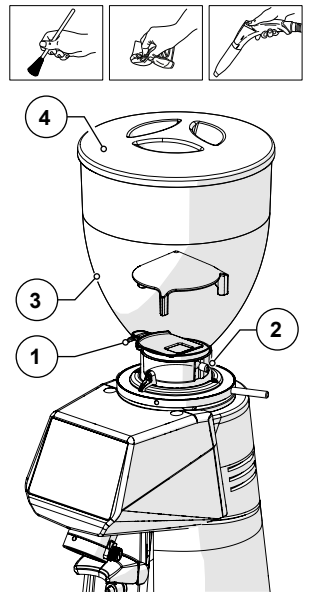
INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO			
Frecuencia	**Tipo de intervención**	**Ejecutor**	**Par.**
Cada fin de turno	Limpieza a fondo del equipo	Usuario	6.1.1
Cada fin de turno	Comprobación del estado del cable de alimentación	Usuario	6.1.2
Cada mes	Limpieza fina de las muelas	Usuario	6.1.3
Cuando sea necesario	Puesta en reposo del molinillo-dosificador	Usuario	6.1.4
Al vencimiento establecido (indicado en la página “HOME” por la aparición del icono “ ” a la izquierda del logotipo).	Sustitución de las muelas	Operador calificado o Técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpieza del equipo

EN CADA FIN DE TURNO: realizar una limpieza a fondo del equipo.

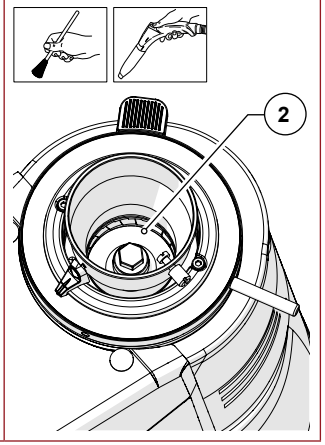
- Cerrar la compuerta (Part. 1), aflojar el tornillo de fijación (Part. 2) y quitar la tolva (Part. 3) del equipo.
- Retirar la tapa (Part. 4) de la tolva y vaciarla de los granos de café contenidos en su interior. Es aconsejable verter el café en la bolsa de origen y cerrarlo herméticamente para preservar su aroma.
- Limpie las superficies internas y externas de la tolva utilizando agua caliente y un producto de limpieza y desengrasante no perfumado con pH neutro adecuado para el sector alimentario. No use esponjas abrasivas y/o detergentes agresivos que puedan dañar las superficies de la tolva.
- Seque cuidadosamente las partes lavadas con un paño suave y seco.

¡ATENCIÓN! La tolva no se puede lavar en el lavavajillas.

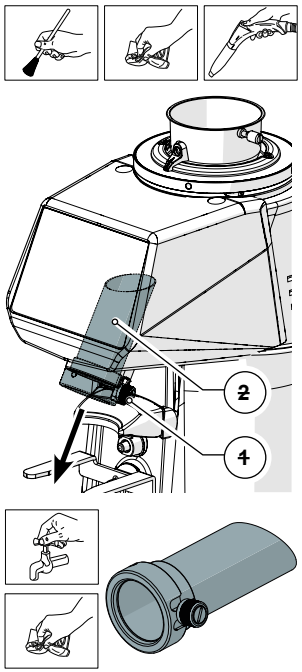


- Con un pincel de cerdas suaves (limpio e higienizado) y un aspirador, retire los granos y los restos de polvo de café de la cámara de molienda (Part. 1).

¡ATENCIÓN! No use agua y/o detergentes para limpiar la cámara de molienda y las muelas.



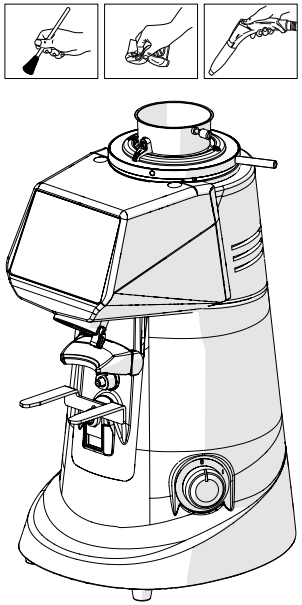
- Afloje el tornillo de fijación (Part. 1) y extraer el tubo de descarga del café (Part. 2) de su ubicación.
- Lavar el tubo con agua caliente y un producto de limpieza y desengrasante no perfumado con pH neutro y específico para el campo alimentario.
- Secar con un paño suave.
- Con un aspirador y un paño seco, limpiar el asiento del tubo de escape de todos los restos de polvo de café.



- La limpieza externa del cuerpo de la máquina se debe realizar utilizando paños blandos y productos adecuados para el sector alimentario.

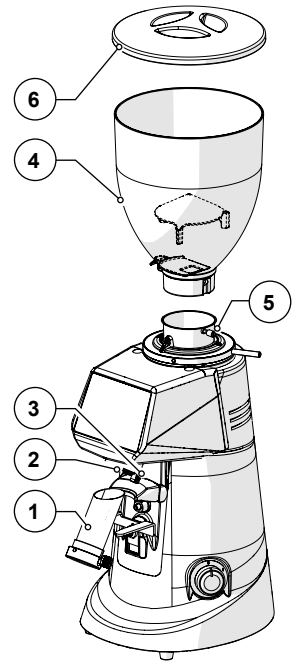
¡ATENCIÓN! No use esponjas abrasivas y/o productos agresivos que puedan dañar las superficies externas de la máquina.

¡ATENCIÓN! Está prohibido utilizar chorros de agua o vapor para limpiar el cuerpo de la máquina.



- Una vez realizada la limpieza, volver a montar la máquina introduciendo el tubo de descarga (Part. 1) en el alojamiento correspondiente (Part. 2) y fíjelo en su sitio apretando el tornillo (Part. 3).
- Montar la tolva (Part. 4) y fíjelo con el tornillo correspondiente (Part. 5).
- Cerrar la tolva con la tapa correspondiente (Part. 6).

La máquina está lista para ser utilizada de nuevo después de ser alimentada y llenada de café.

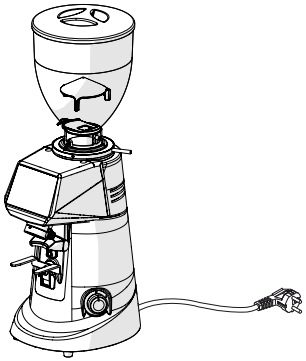


6.1.2 Comprobación del estado del cable de alimentación

EN CADA FIN DE TURNO: comprobar el cable de alimentación.

- Con el cable desconectado de la toma de alimentación, compruebe visualmente y al tacto que la funda de protección esté intacta, que los cables no estén descubiertos y que el enchufe no esté dañado.

¡ATENCIÓN! Si se detectan daños en el cable de alimentación, sustituirlo por uno de las mismas características.

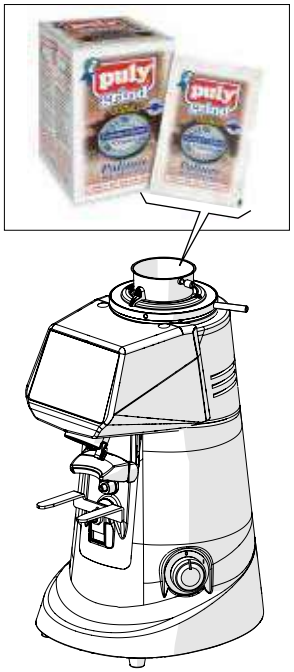


6.1.3 Limpieza a fondo de las muelas

CADA MES: realizar una limpieza a fondo de las muelas

La limpieza profunda de las muelas se debe realizar una vez al mes (o cuando sea necesario), utilizando productos específicos para la limpieza de los molinillos-dosificadores que se encuentran fácilmente en el mercado (por ejemplo, el detergente PULY GRIND para molinillo de café).

- La limpieza a fondo debe realizarse al final de la limpieza al final del turno, con la máquina sin café y sin la tolva de alimentación.
- La limpieza de las muelas se realiza vertiendo en la cámara de molienda (completamente vacía) una dosis de producto e iniciando la molienda. Durante la molienda el producto (en granos o en cristales) regenera las muelas eliminando completando de sus superficies cualquier depósito de café, incrustaciones, moho y depósitos grasos, absorbiendo el aceite y destruyendo el rancio sin dejar residuos.
- De esta manera, la regeneración se lleva a cabo sin la necesidad de desmontar las muelas y sin tener que cambiar la posición de molienda establecida.

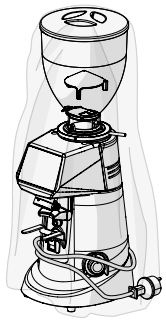


6.1.4 Puesta en reposo del molinillo-dosificador

Si la máquina no se utiliza durante largos períodos (por ejemplo, festivos, vacaciones, etc.), se recomienda realizar las siguientes operaciones de limpieza para mantenerla en buen estado y evitar posibles inconvenientes en el siguiente reinicio.

CUANDO SEA NECESARIO: limpieza y reposo de la máquina.

- Realizar una limpieza a fondo del molinillo-dosificador como se indica en el Pár. 6.1.1.
- Realizar la limpieza a fondo de las muelas como se indica en el Párr. 6.1.3.
- Desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Cubrir la máquina con una lona para evitar la acumulación de polvo y suciedad.



6.1.5 Sustitución de las muelas

El plazo programado para la sustitución de las muelas lo establece Fiorenzato M.C. S.r.l. en función del tipo de muelas y del modelo de molinillo-dosificador.

Al expirar el tiempo configurado por el fabricante en la pantalla, aparece el icono de advertencia "0" que indica la necesidad de sustituirlas.

¡ATENCIÓN! La sustitución de las muelas debe ser realizada por un operador cualificado o ser confiada a técnicos especializados utilizando piezas de recambio originales.

6.2 Mantenimiento extraordinario

Para el molinillo-dosificador no se prevén operaciones de mantenimiento extraordinario programadas. Sin embargo, si se producen roturas y/o mal funcionamiento no contemplados en la sección "7 ANOMALÍAS - CAUSAS - SOLUCIONES", no intervenga en el equipo por iniciativa propia, sino que informe a su distribuidor local, quien se pondrá en contacto con el servicio de asistencia de Fiorenzato M.C. S.r.l. para resolver el problema.

7 ANOMALÍAS - CAUSAS - SOLUCIONES

En la tabla se indican las posibles anomalías que pueden causar una falta y/o un funcionamiento no regular del molinillo-dosificador. Para cada anomalía se indica la posible causa que la ha generado y las acciones a tomar para restablecer el correcto funcionamiento del equipo.

Anomalía	Causa	Solución
El molinillo-dosificador no se enciende.	Fallo de alimentación.	• Asegurarse de que el interruptor esté en la posición “I” (ON); • Asegúrese de que el magnetotérmico aguas arriba de la toma (de existir) esté en posición ON. • Asegúrese de que el cable de alimentación esté intacto y correctamente conectado a la toma de corriente prevista en el lugar de uso.
Los granos de café no bajan de la tolva de alimentación.	Compuerta cerrada.	• Abrir la compuerta.
El sistema pierde los datos de los ajustes anteriores cuando se enciende.	Batería tampón del sistema de gestión de la máquina agotada.	• Póngase en contacto con el servicio de asistencia para la sustitución de la batería tampón.
En la pantalla aparece el icono “0” acompañado por un mensaje de Alerta sobre la necesidad de sustituir las muelas	Las muelas están alcanzando el límite de las horas de trabajo establecido por el fabricante y, por lo tanto, se deberá planificar su sustitución.	• Se puede continuar utilizando el molinillo-dosificador hasta alcanzar el límite de tiempo configurado. Una vez alcanzado el límite, para garantizar la máxima eficiencia de la máquina, es necesario sustituir las muelas siguiendo las instrucciones del párrafo 6.1.5. • Una vez realizada la sustitución, el técnico especializado procede a restablecer el contador del tiempo de trabajo de las muelas.

Anomalía	Causa	Solución
Durante la molienda el motor se detiene.	Intervención del térmico de protección del motor debido al bloqueo del sistema de molienda en presencia de objetos o cuerpos extraños entre las muelas.	• Apagar el equipo y esperar a que se haya enfriado completamente. • Desconectar el equipo de la red eléctrica. • Cerrar la compuerta y quitar la tolva de alimentación. • Limpiar la cámara de molienda y retirar los cuerpos extraños. • Volver a montar el equipo e iniciar un ciclo de molienda.

¡ATENCIÓN! Si la anomalía persiste incluso después de haber realizado las acciones correctivas sugeridas, o si se producen anomalías funcionales no indicadas en la tabla, póngase en contacto con su distribuidor local, quien decidirá si interesar al servicio de asistencia de Fiorenzato M.C. S.r.l.o confiar a un técnico especializado la reparación o revisión del equipo.

8 SOLICITUD DE PIEZAS DE REPUESTO

En caso de que sea necesaria la sustitución de partes desgastadas del molinillo-dosificador (por ejemplo, muelas), el usuario final (por ejemplo, barista / restaurador, etc.) deberá ponerse necesariamente en contacto con su distribuidor local como intermediario directo con Fiorenzato M.C. S.r.l. y comunicar el modelo del molinillo-dosificador en su posesión para la identificación, la solicitud y el suministro de las piezas de repuesto originales. Solo los distribuidores de zona autorizados tendrán la posibilidad de registrarse en nuestro sitio web para proceder al pedido del recambio necesario.

Los distribuidores de 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 sus credenciales en el formulario correspondiente (en el primer acceso se pide el registro con la introducción de sus datos de identificación).
- Seleccionar los recambios necesarios utilizando las tablas en despiece del producto presentes en el portal.
- Seguir el asistente para completar el pedido y enviarlo a Fiorenzato M.C. S.r.l..
- El distribuidor de zona será contactado por el personal de Fiorenzato M.C. S.r.l. que se hará cargo de la solicitud.

¡ATENCIÓN! Se recuerda 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 personas y/o daños al equipo causados por la sustitución de componentes con recambios no originales y realizados por personal no cualificado.

9 ELIMINACIÓN

¡ATENCIÓN! Cada país tiene una legislación diferente en lo que respecta a la eliminación de productos eléctricos y electrónicos, por lo que deben respetarse los requisitos de las leyes y autoridades específicas del lugar donde se realiza la eliminación.

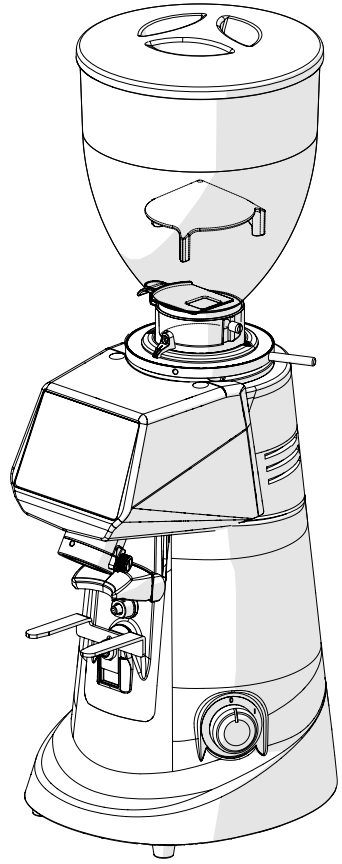
- En el caso de que la etiqueta de identificación colocada en el equipo lleve el símbolo del contenedor tachado indicado en la figura, significa que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico y cumple con la Directiva EU 2002/96/EC (RAEE) y, por lo tanto, al final de su vida útil, debe tratarse obligatoriamente por separado de los residuos domésticos.
- Por lo tanto, el aparato deberá ser entregado gratuitamente a un centro de recogida selectiva para equipos eléctricos y electrónicos o bien devuelto a su revendedor en el momento de la compra de un nuevo equipo equivalente.
- El usuario es responsable de la entrega del equipo al final de su vida útil a las instalaciones de recogida adecuadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente sobre residuos. Una adecuada recogida selectiva para el sucesivo arranque del equipo para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recolección disponibles, comuníquese con el servicio local de eliminación de desechos o la tienda donde se realizó la compra. Los productores e importadores cumplen con su responsabilidad de reciclar, tratar y desechar respetuosamente con el medio ambiente, tanto directamente como participando en un sistema colectivo.



เครื่องไฟฟ้าบดเมล็ดกาแฟ

Fiorenzato

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



คู่มือการติดตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษา

TH

อ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานครั้งแรก

คำแปลต้นฉบับคำแนะนำ
ฉบับที่_00 Ed_มีนาคม พ.ศ. 2565

1 ข้อมูลทั่วไป 5

1.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับคู่มือและคำแนะนำ 5
1.2 สัญลักษณ์ที่ใช้ในคู่มือ 5
1.3 คำเตือนสำหรับผู้ซื้อ 6
1.4 รายละเอียดการติดต่อกับผู้ผลิต 6
1.5 คำแนะนำในการขอการบริการ 6
1.6 การรับประกัน 7
1.7 มติที่บังคับใช้ 7

2 ข้อมูลเอกลักษณ์และลักษณะทางเทคนิค 8

2.1 บทนำ 8
2.2 เอกลักษณ์ของเครื่อง 8
2.3 เอกลักษณ์ของชิ้นส่วนหลักของเครื่องบดกาแฟ 9
2.4 วัตถุประสงค์ของการใช้งาน 10
2.5 คุณสมบัติทางเทคนิคของชุดผลิตภัณฑ์ **ON DEMAND** 10
2.6 เสียงรบกวน 12

3 ความปลอดภัย 12

3.1 ข้อมูลทั่วไป 12
3.2 การใช้ผิดวัตถุประสงค์ที่คาดการณ์ได้อย่างเหมาะสม 12
3.3 ใส่ใจในการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัย 13
3.4 อุปกรณ์ความปลอดภัยที่ใช้กับเครื่องบดกาแฟ 14
3.5 ความเสี่ยงที่เหลืออยู่ 15
3.6 ป้ายเตือนที่ติดบนเครื่อง 16

4 การติดตั้ง 16

4.1 พื้นที่จัดเก็บ 16
4.2 ทางเลือกของจุดติดตั้ง 17
4.3 การเปิดบรรจุภัณฑ์และการจัดการเครื่อง 17
4.4 การติดตั้งและการเชื่อมต่อกับวงจรไฟฟ้า 18

5 การใช้เครื่องบดกาแฟ 19

5.1 การเตรียมการใช้เครื่องบดกาแฟ 19
5.2 ระบบควบคุมเครื่อง 20
5.2.1 สวิตช์ 20
5.2.2 ไมโครสวิตช์เปิดใช้งาน 20
5.3 แผงควบคุม 21
5.3.1 หน้าแรก 21
5.3.2 เมนูการตั้งค่า 23
5.3.2.1 เปลี่ยนเวลาจ่าย 24
5.3.2.2 โหมดการทำงาน 24
5.3.2.3 การแสดงเวลาบด 27

5.3.2.4 การบดแบบควบคุมเอง 28
5.3.2.5 แสดงสถิติ 28
5.3.2.6 การแสดงปริมาณสามเท่า 28
5.3.2.7 ความสว่างของหน้าจอ 29
5.3.2.8 ลักษณะหน้าจอ 29
5.3.2.9 รักษาหน้าจอ 30
5.3.2.10 ภาษา 30
5.3.2.11 วันที่และเวลา 31
5.3.2.12 ข้อมูล 31
5.3.2.13 รีเซ็ตปริมาณจ่าย 32
5.3.2.14 รหัสผ่านผู้ดูแลระบบ 32
5.4 การปรับระดับการบด 33

6 การบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ 34

6.1 การบำรุงรักษาทั่วไป 34
6.1.1 ทำความสะอาดเครื่อง 35
6.1.2 การตรวจสอบสภาพของสายไฟ 37
6.1.3 ทำความสะอาดหินบดอย่างละเอียด 38
6.1.4 การพักเครื่องบดกาแฟ 38
6.1.5 การเปลี่ยนหินบด 39
6.2 การบำรุงรักษาพิเศษ 39

7 ความผิดปกติ - สาเหตุ - การแก้ไข 40

8 การขอซื้ออะไหล่ 42

9 การกำจัด 43

1 ข้อมูลทั่วไป

1.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับคู่มือและคำแนะนำ



อ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดก่อนติดตั้งและใช้เครื่องไฟฟ้าบดกาแฟของ Fiorenzato M.C. S.r.l. เป็นครั้งแรก

คู่มือการใช้งานนี้ถูกจัดทำขึ้นตามข้อกำหนดของมติที่ 2006/42/EC และให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ทั้งหมดแก่ผู้ใช้ในการติดตั้ง การปรับแต่ง และการใช้เครื่องไฟฟ้าบดกาแฟที่ผลิตขึ้นโดย Fiorenzato M.C. S.r.l.

ต้องอ่านและทำความเข้าใจเนื้อหาในคู่มือนี้อย่างครบถ้วนก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่องบดกาแฟ และต้องจัดเก็บและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีเพื่อให้สามารถปรึกษาหารือได้ในอนาคต

รูปภาพ ข้อมูล ข้อความและคำอธิบายที่มีอยู่ในเอกสารนี้เป็นทรัพย์สินของ Fiorenzato M.C. S.r.l. และสะท้อนถึงความล้ำสมัยของเครื่องในเวลาที่ออกสู่ตลาด



Fiorenzato M.C. S.r.l. มองหาวิธีแก้ปัญหาใหม่ ๆ เพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นจึงขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงเครื่องบดกาแฟและเอกสารที่เกี่ยวข้องเมื่อเวลาผ่านไป โดยไม่ถูกพิจารณาว่าผลิตภัณฑ์นั้นขายได้ไม่เพียงพอและ/หรือล้าสมัย

คำแนะนำในคู่มือนี้อำนวยความสะดวกด้วยดัชนีทั่วไป ที่อำนวยความสะดวกในการระบุหัวข้อที่น่าสนใจ และด้วยสัญลักษณ์ข้อมูลที่ดึงดูดความสนใจของผู้ใช้ไปยังเนื้อหาที่น่าสนใจโดยเฉพาะเพื่อความปลอดภัยและการใช้งานที่ถูกต้องของกาแฟเครื่องบด

1.2 สัญลักษณ์ที่ใช้ในคู่มือ



คำเตือน - หมายเหตุ! ระบุคำเตือนหรือหมายเหตุสำคัญที่เกี่ยวข้องกับฟังก์ชันเฉพาะและ/หรือข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ใช้ ให้ความสะดุดตาต่อย่อหน้าที่ทำเครื่องหมายด้วยสัญลักษณ์นี้



อันตรายทั่วไป - โปรดทราบ! สัญญาณเตือนทั่วไป ข้อความที่มีสัญลักษณ์นี้บ่งชี้ว่า การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ให้มาอาจทำให้เครื่องเสียหาย และ/หรือเสี่ยงต่อการบาดเจ็บของผู้ใช้



อุปกรณ์ไฟฟ้าแรงดันสูง - โปรดทราบ! ข้อความที่มีสัญลักษณ์นี้บ่งชี้ถึงความเสี่ยงที่อาจถูกไฟฟ้าดูด ให้ความสนใจต่อคำแนะนำที่ให้ไว้



การดำเนินการนี้มีไว้สำหรับช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต: ข้อความที่มีสัญลักษณ์นี้ระบุว่า การดำเนินการที่อธิบายไว้จะต้องดำเนินการโดยช่างเทคนิคเฉพาะทาง (ความช่วยเหลือด้านเทคนิค)

TH

1.3 คำเตือนสำหรับผู้ซื้อ

คู่มือฉบับนี้ เช่นเดียวกับการประกาศความสอดคล้องกับมติของ CE เป็นส่วนหนึ่งของเครื่องบดกาแฟของคุณ ดังนั้นจึงต้องจัดการและจัดเก็บด้วยความระมัดระวัง โดยให้อ่านโดยผู้ใช้ทุกคนและปฏิบัติโดยติดตามเครื่องไปในกรณีที่มีการเคลื่อนย้ายหรือขายต่อให้แก่บุคคลที่สาม



ในกรณีที่เอกสารสูญหายและ/หรือเสื่อมสภาพ สามารถขอสำเนาจากผู้ผลิตโดยการระบุรหัสคู่มือที่แสดงบนปกหลังได้

ก่อนอนุญาตให้ผู้ใช้รายอื่นใช้เครื่องบดกาแฟ โปรดแน่ใจว่า เขาได้อ่านและเข้าใจเนื้อหาในคู่มือนี้แล้ว

คู่มือการใช้งานประกอบด้วยคำแนะนำและขั้นตอนการใช้งานทั้งหมด ซึ่งหากปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง จะช่วยให้คุณใช้งานได้อย่างปลอดภัยโดยไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อตัวคุณเองและเครื่อง



เป็นภาระหน้าที่ของผู้ซื้อที่จะต้องจัดให้มีการฝึกอบรมการใช้งานและการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟอย่างเพียงพอให้แก่บุคลากรที่รับผิดชอบในการใช้งาน



ผู้ซื้อและผู้ใช้เครื่องบดกาแฟทุกคนจะต้องปฏิบัติตามคำเตือนเฉพาะทั้งหมดที่อยู่ในคู่มือนี้อย่างระมัดระวัง

1.4 รายละเอียดการติดต่อกับผู้ผลิต

สำหรับคำชี้แจงใด ๆ โปรดติดต่อ Fiorenzato M.C. S.r.l. ตามที่อยู่ดังต่อไปนี้:

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 คำแนะนำในการขอการบริการ

สำหรับความช่วยเหลือด้านเทคนิคเกี่ยวกับเครื่อง ผู้ใช้จำเป็นต้องติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่ตนเองได้ซื้อเครื่อง สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือคำชี้แจงเกี่ยวกับการใช้งานและ/หรือการบำรุงรักษาเครื่องบดเมล็ดกาแฟ ยังคงมีให้และสามารถติดต่อ **Fiorenzato M.C. S.r.l.** ได้ตามที่อยู่ที่ระบุไว้ข้างต้นนี้

1.6 การรับประกัน

Fiorenzato M.C. S.r.l. ใช้กับผลิตภัณฑ์ โดยให้การรับประกัน 24 เดือนนับจากวันที่ในใบแจ้งหนี้การขายที่ออกให้โดย Fiorenzato M.C. S.r.l.

ในระหว่างระยะเวลาการรับประกัน ผู้ผลิตจะดำเนินการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วน และ/หรือส่วนประกอบที่อาจชำรุดจากแหล่งกำเนิดอันเนื่องมาจากข้อบกพร่องในการผลิตโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย

การรับประกันที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ถือเป็นโมฆะในกรณีที่:

- ไม่มีการปฏิบัติตามคำเตือน/คำแนะนำที่มีอยู่ในคู่มือนี้
- ผู้ใช้ไม่ได้ดำเนินการบำรุงรักษาตามปกติ และไม่ได้ทำความสะอาดเครื่องอย่างถูกต้องตามวิธีการใช้งานที่ถูกต้อง
- การซ่อมแซมใด ๆ ได้ถูกมอบหมายให้แก่บุคลากรที่ไม่มีคุณสมบัติเหมาะสมหรือผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิต
- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือนี้
- มีการเปลี่ยนอะไหล่โดยใช้อะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้ (โปรดทราบว่า การเปลี่ยนอะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้ นอกจากจะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ ยังทำให้ "การประกาศความสอดคล้อง" ที่กำกับมาพร้อมกับเครื่องเป็นโมฆะด้วย
- การรับประกันถือเป็นโมฆะต่อความเสียหายที่เกิดกับเครื่องโดย: การละเลย การติดตั้งและ/หรือการใช้งานที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของคู่มือนี้ การบำรุงรักษา (การทำความสะอาด) ที่บกพร่อง ความเสียหายที่เกิดจากฟ้าผ่าและปรากฏการณ์ในบรรยากาศ แหล่งจ่ายไฟที่ไม่ถูกต้อง แรงดันไฟฟ้าสูงเกิน และกระแสไฟเกิน

1.7 มติที่บังคับใช้

เครื่องบดเมล็ดกาแฟทั้งหมดของ Fiorenzato M.C. S.r.l. ถูกผลิตโดยได้รับการออกแบบและสร้างขึ้นตามข้อกำหนดที่สำคัญของมติของชุมชนดังต่อไปนี้:

- 2006/42/EC [มติด้านเครื่อง]
- 2014/35/UE [มติด้านแรงดันไฟฟ้าต่ำ]
- 2014/30/UE [มติด้านความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า]
- 2011/65/UE [มติด้านการใช้สารที่เป็นอันตรายในอุปกรณ์ (RoHS)]
- 2015/863/UE [มติด้าน RoHS ที่ใช้บังคับ]
- 2012/19/UE [มติด้านการลดของเสียหลังสิ้นสุดการใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (RAEE)]

2 ข้อมูลเอกลักษณ์และลักษณะทางเทคนิค

2.1 บทนำ

การชงกาแฟเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง และหากต้องการเรียนรู้ความลับอย่างเต็มที่ คุณต้องปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ที่แม่นยำ สูตรในการชงกาแฟเอสเพรสโซที่สมบูรณ์แบบนั้นซับซ้อนมาก และส่วนที่ดำเนินการโดยเครื่องนั้นสำคัญมาก เพื่อความสำเร็จสูงสุดและคุณภาพที่ไม่อาจโต้แย้งได้นั้น จะต้องรวมองค์ประกอบสามอย่างเข้าด้วยกันอย่างถูกต้อง:

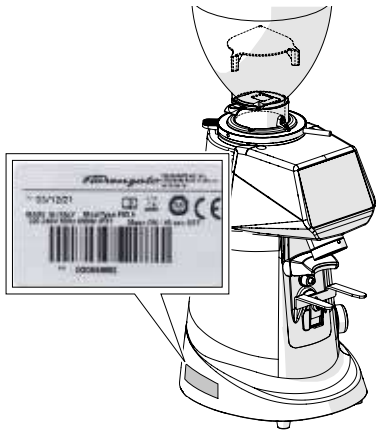
- การผสมผสานอย่างลงตัว
- การใช้เครื่องที่มีอยู่อย่างเหมาะสม
- ทักษะที่ชาญฉลาดและความเป็นมืออาชีพของผู้ที่เตรียมชงการแฟ การที่จะเพลิดเพลินกับกาแฟชั้นดีจะตรงกันข้ามกับความเชื่อที่นิยม การเลือกเฉพาะส่วนผสมนั้นไม่เพียงพอ

ประสบการณ์และทักษะของผู้ปฏิบัติงานในการปฏิบัติตามขั้นตอนที่ถูกต้องในการเตรียมเครื่องดื่มและการใช้เครื่องที่เหมาะสมจะมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการสร้างสรรค์ผลงานชิ้นเอกขนาดเล็ก นี่คือเหตุผลที่มืออาชีพให้ความสำคัญกับเครื่องชงกาแฟเอสเปรสโซและเครื่องบดกาแฟเป็นอย่างมาก การรู้จักเครื่องมือเหล่านี้เป็นอย่างดี การรักษาเครื่องให้ทำงานได้ดีที่สุด และใช้เครื่องเหล่านี้อย่างเต็มศักยภาพเป็นทักษะที่เป็นของผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟอย่างแท้จริง คุณภาพของกาแฟเอสเพรสโซที่ดีนั้นมาจากการดำเนินการหลายอย่าง ซึ่งการบดผงกาแฟมีบทบาทสำคัญ เครื่องบดผงกาแฟจึงเป็นตัวแทนของเครื่องมือพื้นฐานอย่างหนึ่งของผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งโครงสร้างต้องตอบสนองต่อคุณลักษณะบางประการ ได้แก่ ความทนทาน ความต้านทาน และการใช้งาน เป็นคุณลักษณะของเครื่องบดกาแฟทั้งหมดผลิตโดย **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 เอกลักษณ์ของเครื่อง

ทางด้านซ้ายของเครื่องบดกาแฟทั้งหมดที่ผลิตโดย Fiorenzato M.C. S.r.l. จะมีป้ายระบุซึ่งแสดงข้อมูลต่อไปนี้เสมอ:

- ชื่อบริษัทของ Fiorenzato M.C. S.r.l.
- เครื่องหมาย CE และปีที่ผลิต
- เครื่องหมายรับรองอื่น ๆ
- รุ่นและหมายเลขเครื่อง
- กำลังของเครื่อง
- แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของแหล่งจ่ายไฟที่ต้องการ

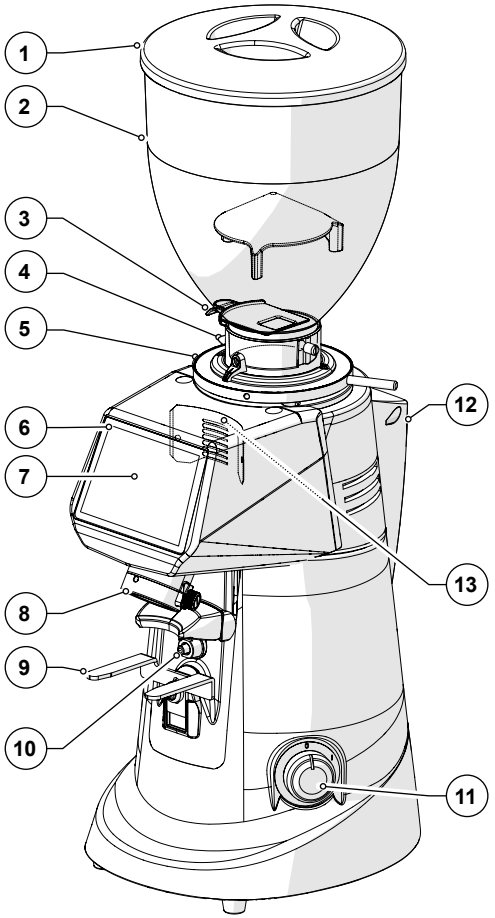


2.3 เอกลักษณ์ของชิ้นส่วนหลักของเครื่องบดกาแฟ

เครื่องบดกาแฟประกอบด้วยตัวเครื่องพร้อมอุปกรณ์ทั้งหมดที่จำเป็นสำหรับการบดกาแฟและกรวยบรรจุด้านบนเพื่อป้อนเมล็ดกาแฟคั่วให้เป็นผง

ในเครื่องบดชุด รูปที่ 1 **ON DEMAND** ทั้งหมดจะประกอบด้วยชิ้นส่วนหลักดังต่อไปนี้:

1	ฝากรวย
2	กรวยบรรจุเมล็ดกาแฟ
3	ลิ้นสลักกรวย
4	ก้านล็อกน็อตแหวน
5	วงแหวนปรับระดับการบด
6	แผงควบคุม
7	แสดงส่วนติดต่อผู้ใช้กับเครื่อง/หน้าจอ
8	ท่อระบายกาแฟบดแบบถอดได้
9	ก้านหนีบยึดถ้วยกรอง
10	ไมโครสวิตช์เปิดใช้งาน
11	สวิตช์เปิดปิดเครื่อง
12	พัดลมระบายความร้อน (เฉพาะในรุ่น "EVO" และ "EK")
13	ฟอยล์บดกาแฟ



รูปที่ 1 - ชื่อชิ้นส่วน

TH

2.4 วัตถุประสงค์ของการใช้งาน

เครื่องนี้ได้รับการออกแบบมาเฉพาะเพื่อการบดเมล็ดกาแฟคั่ว จะถือว่าการใช้งานอื่นใดไม่เหมาะสมและเป็นอันตราย ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดต่อความเสียหายใด ๆ อันเนื่องมาจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง ห้ามใช้เครื่องบดอาหารประเภทอื่นหรือวัสดุเมล็ดพืชอื่น ๆ เครื่องบดกาแฟของเราเป็นเครื่องสำหรับบุคลากรที่ผ่านการรับรองในการใช้งานระดับมืออาชีพและไม่ใช่สำหรับใช้ในครัวเรือน

2.5 คุณสมบัติทางเทคนิคของชุดผลิตภัณฑ์ ON DEMAND

เครื่องบดกาแฟ Fiorenzato M.C. S.r.l. ชุดผลิตภัณฑ์ **ON DEMAND** ถูกผลิตขึ้นในรุ่นต่อไปนี้:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

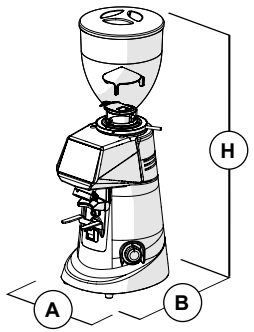
	E
Fxx	EVO
	K

วิธีอ่านรหัสรุ่น

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 มม. Ø 71 มม. Ø 83 มม.	รุ่นไฟฟ้า	รุ่นไฟฟ้าความเร็วสูง	หินบดทรงกรวย

ตารางต่อไปนี้แสดงขนาดโดยรวมและลักษณะสำคัญทางเทคนิคของเครื่องบดกาแฟชุด **ON DEMAND**

ขนาดและน้ำหนัก



รูปที่ 2 - ขนาด

รุ่น	ขนาด [A x B x H มม.]	น้ำหนัก [กิโลกรัม]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

คุณสมบัติทางเทคนิค

รุ่น	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
ขนาดทางไฟฟ้า	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
กำลังไฟฟ้า [วัตต์]	350	350	650	850
แบบของหินบด	แบบแบน B	แบบแบน C	แบบแบน B	แบบกรวย
เส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องบด [มม.]	64	64	83	71
ความเร็วในการหมุนของเครื่องบด รอบต่อนาที	1350 ที่ 50 Hz	1350 ที่ 50 Hz	1350 ที่ 50 Hz	300 ที่ 50 Hz
	1550 ที่ 60 Hz	1550 ที่ 60 Hz	1550 ที่ 60 Hz	300 ที่ 60 Hz
ความจุของกรวยบรรจุ [กิโลกรัม]	1.5	1.5	1.5	1.5
เวลาบดหนึ่งเท่า [วินาที]	1.0 - 12.0	1.0 - 12.0	1.0 - 12.0	1.0 - 12.0
เวลาบดสองเท่า [วินาที]	1.0 - 25.0	1.0 - 25.0	1.0 - 25.0	1.0 - 25.0
ความคลาดเคลื่อนของเวลาบด [วินาที]	± 0.1	± 0.1	± 0.1	± 0.1
ปริมาณบดต่อวัน [กิโลกรัม]	1 - 2	2 - 3	3 - 7	8 - 14
เวลาบดเท่าเดียวที่แนะนำ 7 กรัม [วินาที]	3.4	2.1	1.9	1.4
เวลาบดสองเท่าที่แนะนำ 14 กรัม [วินาที]	6.8	4.2	3.8	2.8
ความบ่อยในการเปลี่ยนหินบด แสดงเป็นชั่วโมงทำงาน (ชม.) และแสดงหน่วยของกาแฟบดเป็นกิโลกรัม [กก.]				
หินบด "มาตรฐาน" (ชม.) - [กก.]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
หินบด "ความเร็วสูง" (ชม.) - [กก.]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
ตัวเลือก				
ลูกกลิ้ง 500 กรัม	☑	☑	☑	☑
โลหะกด	☑	☑	☑	☑
ตัวกดด้านซ้ายหรือด้านขวา	☑	☑	☑	☑
หินบด "ความเร็วสูง"	☑	☑	☑	☑

TH

2.6 เสียงรบกวน

การเกิดเสียงสูงสุดของเครื่องบดกาแฟของเรา ซึ่งวัดในห้องก้องกังวานแบบ UNI EN ISO 3741 ตามมาตรฐาน EN 60704-1 นั้นเป็นไปตามมาตรฐาน EN 60704-1: 1998 และ EN 607043: 1996 ระดับการได้ยินเสียงจะเท่ากันสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งเชื่อมโยงกับการจำกัดการทำงานของเครื่องอยู่ที่ 240 นาทีในแปดชั่วโมงเท่านั้น ซึ่งเท่ากับ **78 dB(A)** ตามมติของ EU ที่ 86/188/EEC และการแก้ไขที่ตามมาที่ 2003/1 0/ EEC ดังนั้น การใช้เครื่องจึงไม่จำเป็นต้องมีการป้องกันความเสี่ยงจากการฟังเสียงดังในที่ทำงาน (มาตรา 3-8 ของมติที่ DE 2003/1 0/EEC)

3 ความปลอดภัย

3.1 ข้อมูลทั่วไป

ผู้ซื้อต้องแจ้งให้ผู้ใช้งานทราบถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้เครื่องอย่างไม่เหมาะสม เกี่ยวกับอุปกรณ์ความปลอดภัยที่ผู้ผลิตนำมาใช้ และเกี่ยวกับกฎทั่วไปในการป้องกันอุบัติเหตุที่กำหนดตามมติของชุมชน และตามกฎหมายของประเทศที่เครื่องใช้ไฟฟ้าถูกนำมาใช้

ผู้ใช้ต้องทราบตำแหน่งและการทำงานของส่วนควบคุม และคุณลักษณะทั้งหมดของเครื่องที่ระบุไว้ในคู่มือนี้

โปรดทราบ! ก่อนการติดตั้ง การเปิดสวิตช์และการใช้เครื่องบดกาแฟของ Fiorenzato M.C. S.r.l. ในครั้งแรก จำเป็นต้องอ่านและทำความเข้าใจเนื้อหาทั้งหมดของเอกสารนี้และในคู่มือ "คำแนะนำด้านความปลอดภัย" เสียก่อน

โปรดทราบ: การงัดหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนเครื่องหนึ่งชิ้นหรือหลายชิ้นโดยไม่ได้รับอนุญาต การใช้อุปกรณ์เสริมที่ปรับเปลี่ยนการใช้งานของเดิม และการใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ใช่ของเดิมอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ และส่งผลต่อการทำงานที่เหมาะสมของเครื่องใช้ไฟฟ้า

การไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดข้างต้นจะปลดเปลื้องความรับผิดใด ๆ ของ Fiorenzato M.C. S.r.l. ต่อความเสียหายต่อบุคคลและ/หรือทรัพย์สิน

3.2 การใช้ผิดวัตถุประสงค์ที่คาดการณ์ได้อย่างเหมาะสม

Fiorenzato M.C. S.r.l. ขอปฏิเสธความรับผิดใด ๆ และการรับประกันจะสิ้นสุดลงในกรณีของความประมาทเลินเล่อเมื่อใช้เครื่อง หรือความล้มเหลวของผู้ใช้ในการปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อการใช้งานที่มีอยู่ในคู่มือนี้

การใช้เครื่องในงานอื่นนอกเหนือจากที่ระบุในคู่มือนี้ถือว่าไม่ถูกต้อง

ระหว่างการใช้งานเครื่อง ไม่อนุญาตให้ทำงานและทำกิจกรรมประเภทอื่นที่ถือว่าไม่ถูกต้อง และโดยทั่วไป อาจมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของผู้ใช้และ/หรือความเสียหายต่อเครื่อง

พิจารณาการใช้ในทางที่ผิดที่คาดการณ์ได้อย่างเหมาะสม:

- การใช้เครื่องบดเมล็ดพืชหรือสิ่งอื่น ๆ ที่ไม่ใช่เมล็ดกาแฟคั่ว (เช่น พริกไทย เกลือ เป็นต้น)
- การใช้เครื่องกับกาแฟที่บดละเอียดแล้ว
- การใช้เครื่องอย่างไม่ถูกต้องโดยบุคลากรที่ไม่ได้รับการฝึกฝน และ/หรือผู้ที่ไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้
- การใช้อะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้ และ/หรืออะไหล่ที่ไม่เฉพาะเจาะจงสำหรับเครื่องบดกาแฟรุ่นที่คุณครอบครอง
- การใช้เครื่องในสภาพแวดล้อมที่อาจเกิดการระเบิด

นอกจากนี้ ผู้ใช้ต้องไม่กระทำ และไม่ว่าในกรณีใด ๆ:

- พยายามเอาสิ่งแปลกปลอมที่ตกลงไปในกรวยบรรจุ และ/หรือบริเวณบดกาแฟโดยไม่ได้ตั้งใจ โดยไม่ถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อน
- ใช้เครื่องด้วยมือที่เปียกหรือชื้น
- ใส่ของเหลวทุกชนิดลงในกรวยบรรจุกาแฟและพื้นที่บด

ในกรณีที่เครื่องทำงานผิดปกติ การแก้ไขที่จำเป็นทุกประเภทจะเป็นความรับผิดชอบของผู้ดำเนินการบำรุงรักษา

3.3 ใส่ใจในการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัย

เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้และเพื่อจัดการเครื่องด้วยวิธีที่เหมาะสม การปฏิบัติตามข้อกำหนดง่าย ๆ แต่สำคัญเป็นสิ่งสำคัญ กล่าวคือ:

- หลีกเลี่ยงการใช้สายไฟในทางที่ผิด ใช้เฉพาะสายไฟหรือสายพ่วงที่มีส่วนที่เหมาะสมสำหรับการจ่ายไฟที่ติดตั้งในเครื่อง
- ปกป้องสายไฟจากอุณหภูมิสูง น้ำมัน และขอบมีคม
- การเปลี่ยนไปจากการทำงานที่ปกติ (การใช้พลังงานที่เพิ่มขึ้น อุณหภูมิที่เพิ่มขึ้น การสั่นสะเทือนมากเกินไป เสียงที่ผิดปกติหรือสัญญาณเตือนบนหน้าจอ) นำไปสู่แนวโน้มว่า การทำงานจะไม่ถูกต้อง เพื่อป้องกันความล้มเหลวซึ่งเกิดขึ้นโดยตรงหรือโดยอ้อมที่จะทำให้เกิดความเสียหายต่อบุคคลหรือเครื่องใช้ ต้องจัดให้มีการบำรุงรักษาที่จำเป็น หรือติดต่อผู้ขายหรือช่างซ่อมเฉพาะทาง หากจำเป็น
- การใช้เครื่องอย่างหนัก! ให้ความสนใจในระหว่างขั้นตอนการขนส่ง การจัดการ และการติดตั้ง! อ้างถึงบทที่ 4 เพื่อการจัดการเครื่องที่ถูกต้อง

3.4 อุปกรณ์ความปลอดภัยที่ใช้กับเครื่องบดกาแฟ

เครื่องบดกาแฟทั้งหมดที่ผลิตขึ้นโดย Fiorenzato M.C. S.r.l. ได้รับการติดตั้งอุปกรณ์ทางกลและระบบเครื่องกลไฟฟ้าที่เพียงพอ ซึ่งออกแบบมาเพื่อปกป้องความปลอดภัยของผู้ใช้ และความสมบูรณ์/การทำงานของเครื่องในระหว่างการใช้งาน

เครื่องบดชุด **ON DEMAND** มีอุปกรณ์ความปลอดภัยดังต่อไปนี้:

- **ตัวป้องกันมอเตอร์ร้อนจัด**

  มอเตอร์ของเครื่องมีตัวป้องกันความร้อน ที่ปกป้องจากความร้อนที่มากเกินไปเนื่องจากกระแสเกิน และแก้ไขเสียโดยการขัดจังหวะการจ่ายไฟไปยังมอเตอร์

- **พัดลมระบายความร้อน (รูปที่ 3)**

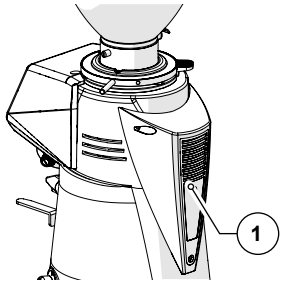
  เฉพาะในเครื่องบดกาแฟรุ่น F64 EVO และ F71 EK เท่านั้นที่มีพัดลมระบายความร้อนที่ด้านหลังของตัวเครื่อง ซึ่งช่วยป้องกันไม่ให้มอเตอร์ร้อนเกินไปที่จะขับเคลื่อนเครื่องบด พัดลมนี้เปิดใช้งานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ ในบางรุ่น พัดลมจะเริ่มทำงานเมื่อสิ้นสุดการจ่ายแต่ละครั้งและยังคงทำงานเป็นเวลา 60 วินาที ในรุ่นอื่น ๆ จะเริ่มทำงานเมื่อเริ่มตวงและหยุดเมื่อสิ้นสุดการบด

- **ตัวป้องกันที่กรวยบรรจุกาแฟ (รูปที่ 4)**

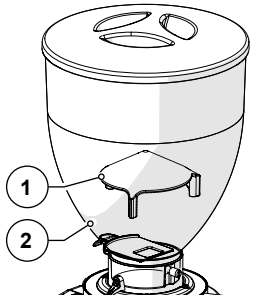
  ตัวป้องกันที่กรวยบรรจุ (หมายเลข 1) มีอยู่ภายในกรวยบรรจุกาแฟ (หมายเลข 2) ช่วยให้เมล็ดกาแฟเคลื่อนผ่านไปยังห้องบด ป้องกันไม่ให้ผู้ปฏิบัติงานสอดนิ้วเข้าไปโดยไม่ตั้งใจ

- **ก้านล็อกวงแหวนนิรภัย (รูปที่ 5)**

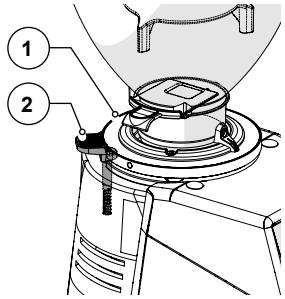
  เพื่อป้องกันการหมุนของวงแหวนปรับโดยไม่ได้ตั้งใจ (หมายเลข 1) มีคันโยกล็อก (หมายเลข 2) ที่ด้านหลัง



รูปที่ 3



รูปที่ 4



รูปที่ 5

3.5 ความเสี่ยงที่เหลืออยู่

ในระหว่างการออกแบบ Fiorenzato M.C. S.r.l. ได้นำมาตรการป้องกันที่จำเป็นทั้งหมดมาใช้เพื่อให้แน่ใจว่า จะได้ใช้เครื่องบดกาแฟในสภาวะที่มีความปลอดภัยสูงสุด อย่างไรก็ตาม ในระหว่างการติดตั้ง การทำความสะอาด และการบำรุงรักษาเครื่อง มีความเสี่ยงที่เหลืออยู่ที่ไม่สามารถกำจัดได้ ผลกระทบดังกล่าวสามารถจัดการได้โดยการฝึกอบรมผู้ใช้อย่างเพียงพอตามข้อกำหนดที่กำหนดไว้ในตารางต่อไปนี้

สำหรับความเสี่ยงที่เหลืออยู่ ข้อกำหนดที่เป็นประโยชน์ในการจำกัดและ/หรือยกเลิกขอบเขตของความเสี่ยงแต่ละรายการจะถูกระบุไว้

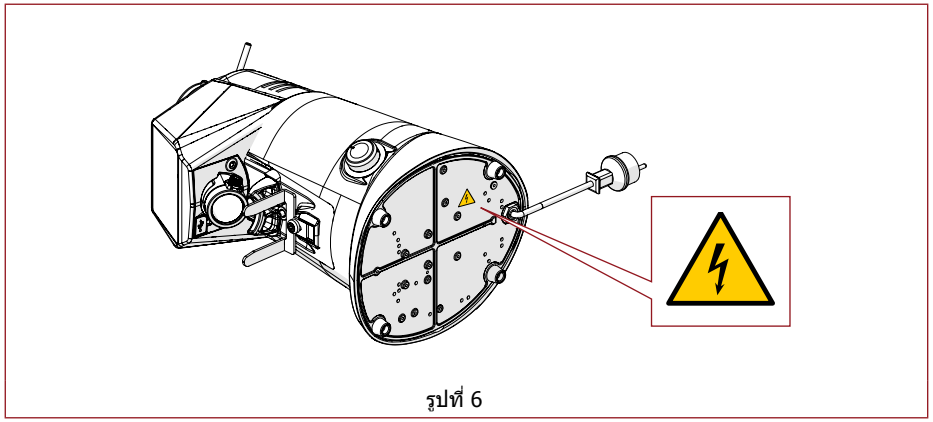
ความเสี่ยงที่เหลืออยู่	เกิดขึ้นในระหว่าง:	มาตรการลดความเสี่ยง
ฟกช้ำและ/หรือแขนขาส่วนบนและล่างหักเนื่องจากน้ำหนักของเครื่อง	การจัดการเครื่องใน: • การแกะกล่อง • การติดตั้ง • การเคลื่อนตัวของเครื่องเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวรองรับเฉพาะ	• การจับเครื่องให้แน่นก่อนเคลื่อนย้าย • การตรวจสอบให้แน่ใจว่า มีพื้นที่เพียงพอในการเคลื่อนย้ายเครื่องอย่างปลอดภัยโดยไม่ชนสิ่งกีดขวาง • การใช้ถุงมือกันลื่นจับเครื่องบดกาแฟ
ไฟฟ้าดูด	• การต่อไฟและการถอดสายไฟ	• การตรวจสอบสภาพของสายไฟบ่อย ๆ และเปลี่ยนใหม่เมื่อพบว่าชำรุดหรือบกพร่อง • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สวิตช์อยู่ในตำแหน่ง "O" (ปิด) ก่อนต่อสายไฟเข้ากับเครื่องบดกาแฟ

TH

3.6 ป้ายเตือนที่ติดบนเครื่อง

ฉลากกาวติดที่ด้านล่างของเครื่องบดกาแฟ ใกล้กับสายไฟ (ดูรูปที่ 1) บ่งชี้อันตรายจากไฟฟ้าช็อต ฉลากระบุว่า มีส่วนประกอบที่มีไฟฟ้าอยู่ภายในตัวเครื่อง

โปรดทราบ! ห้ามถอดฝาปิดด้านล่างที่มีปลั๊กต่ออยู่กับเต้าเสียบไฟฟ้า การดำเนินการบำรุงรักษาทางไฟฟ้าทั้งหมด (เช่น การเปลี่ยนสายไฟที่เสียหาย) ต้องดำเนินการโดยบุคลากรที่ผ่านการรับรอง และถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักเสียก่อน



รูปที่ 6

4 การติดตั้ง

โปรดทราบ! ก่อนดำเนินการติดตั้งและทดสอบเครื่อง โปรดอ่านข้อมูลต่อไปนี้อย่างละเอียด

4.1 พื้นที่จัดเก็บ

ในกรณีที่ไม่ได้ติดตั้งเครื่องทันทีในสถานที่ใช้งานและจำเป็นต้องมีการจัดเก็บชั่วคราว ขอแนะนำให้เก็บไว้ในที่ปลอดภัย ซึ่งตรงตามลักษณะดังต่อไปนี้:

- สถานที่ที่เลือกสำหรับการจัดเก็บเครื่องชั่วคราวคือสภาพแวดล้อมที่ปิด ที่ป้องกันจากแสงแดดและสภาพอากาศที่เลวร้าย
- อุณหภูมิของสถานที่จัดเก็บอยู่ระหว่าง 5 °C ถึง 40 °C โดยมีความชื้นสัมพัทธ์ระหว่าง 30% ถึง 90%
- หากเครื่องต้องถูกจัดเก็บเป็นเวลานานก่อนที่จะติดตั้ง ขอแนะนำให้เก็บไว้ในบรรจุภัณฑ์เดิม เพื่อให้แน่ใจว่า มีการป้องกันที่เพียงพอมากขึ้น

4.2 ทางเลือกของจุดติดตั้ง

เมื่อพิจารณาถึงหน้าที่ของเครื่องบดกาแฟ แนะนำให้วางใกล้เครื่องชงกาแฟ

ก่อนดำเนินการติดตั้งเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่า จุดติดตั้งตรงตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้:

- พื้นผิวที่มีไว้สำหรับวางเครื่องต้องเรียบ ปรับระดับได้ดี และแข็งแรงพอที่จะรองรับน้ำหนักได้
- พื้นที่ที่มีอยู่ต้องมีขนาดใหญ่พอที่จะทำให้ติดตั้งได้อย่างถูกต้องและใช้เครื่องได้ง่าย
- ต้องไม่ติดตั้งเครื่องใกล้อ่างล้างจานและ/หรือก๊อกน้ำที่สามารถทำให้เปียกเนื่องจากละอองน้ำและ/หรือน้ำกระเซ็น
- สถานที่ใช้งานต้องมีแสงสว่างเพียงพอและมีอากาศถ่ายเทสะดวก
- มีเต้าเสียบใกล้กับจุดติดตั้งเพื่อการเชื่อมต่อไฟฟ้าของเครื่องใช้ไฟฟ้าตามระเบียบข้อบังคับที่บังคับใช้ในประเทศที่ใช้งาน

โปรดทราบ! ต้องติดตั้งระบบสายดินของเต้าเสียบที่มีประสิทธิภาพ

โปรดทราบ! ระบบจ่ายไฟจะต้องติดตั้งเบรกเกอร์ป้องกันความร้อนที่วางอยู่เหนือเต้าเสียบในตำแหน่งที่ทราบ และสามารถเข้าถึงได้ง่ายโดยผู้ปฏิบัติงาน เพื่อป้องกันเครื่องจากการโอเวอร์โหลดและการเปลี่ยนแปลงของแรงดันไฟฟ้าอย่างกะทันหัน และป้องกันผู้ใช้จากความเสี่ยงของไฟฟ้าช็อต

4.3 การเปิดบรรจุภัณฑ์และการจัดการเครื่อง

หลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบอย่างละเอียดว่า เครื่องไม่เสียหายและไม่มีชิ้นส่วนที่เสียหาย

- เปิดบรรจุภัณฑ์ใกล้กับจุดติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่า มีพื้นที่เพียงพอในการจัดการเครื่องอย่างปลอดภัย
- นำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์ จับให้แน่นและมั่นคง
- วางเครื่องบดกาแฟบนพื้นผิวที่จะใช้งาน

โปรดทราบ! ให้ความสนใจสูงสุดเมื่อใช้งานเครื่อง น้ำหนัก (18 - 25 กก.) และรูปร่างที่โค้งมนเฉพาะของตัวเครื่องอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการลื่นไถลและสูญเสียการยึดเกาะ โดยอาจตกหล่นและฟกช้ำ/เท้าเหยียบระหว่างการยกและ/หรือมือเมื่อวางตำแหน่งเครื่องบนพื้นผิวที่ทำงาน หากรู้สึกไม่มั่นใจต่อที่จับ ขอแนะนำให้ขอความช่วยเหลือจากบุคคลอื่น

โปรดทราบ! ต้องไม่ปล่อยให้เด็กเอื้อมถึงส่วนประกอบต่าง ๆ ของบรรจุภัณฑ์ได้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดอันตรายได้ เก็บบรรจุภัณฑ์ไว้จนกว่าการรับประกันจะหมดอายุ

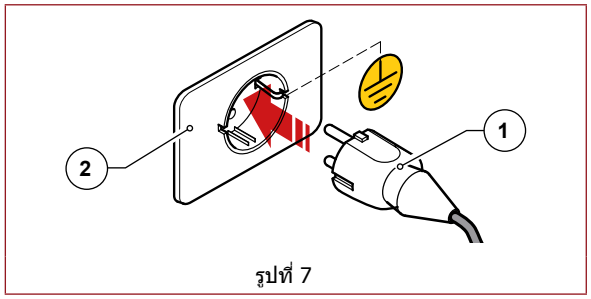
TH

4.4 การติดตั้งและการเชื่อมต่อกับวงจรไฟฟ้า

เพื่อให้การติดตั้งเสร็จสมบูรณ์และเริ่มใช้เครื่องบดกาแฟใหม่ของคุณ เพียงแค่:

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า แรงดันไฟฟ้าของระบบจ่ายไฟตรงตามข้อกำหนดด้านพลังงานที่ต้องการ และความจุไฟฟ้าของระบบเพียงพอที่จะทนต่อพลังงานที่เครื่องใช้งาน (ดูฉลากระบุผลิตภัณฑ์ที่ด้านข้างของเครื่องบดกาแฟ)
- เสียบปลั๊กสายไฟ (รูปที่ 7 หมายเลข 1) เข้ากับเต้าเสียบบนผนังที่จัดวางในสถานที่ใช้งาน (รูปที่ 7 หมายเลข 2);

หากจำเป็นต้องใช้อะแดปเตอร์แปลงไฟ เต้าเสียบหลายตัวหรือสายพ่วง จำเป็นต้องใช้ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับมาตรฐานการรับรองที่บังคับใช้ในประเทศที่ใช้งาน

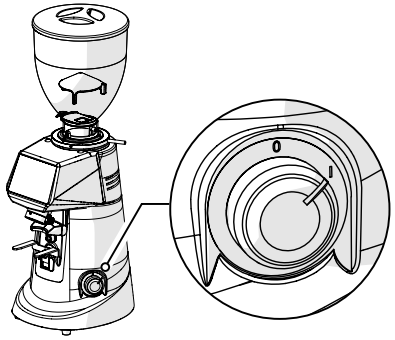


รูปที่ 7

- ถ้ามี ให้ตั้งสวิตช์ป้องกันสนามแม่เหล็กไฟฟ้าที่อยู่ต้นทางของเต้าเสียบไปที่ตำแหน่ง "ON" (รูปที่ 8)
- หมุนสวิตช์เปิดเครื่องไปที่ตำแหน่ง "I" (รูปที่ 9)



รูปที่ 8



รูปที่ 9

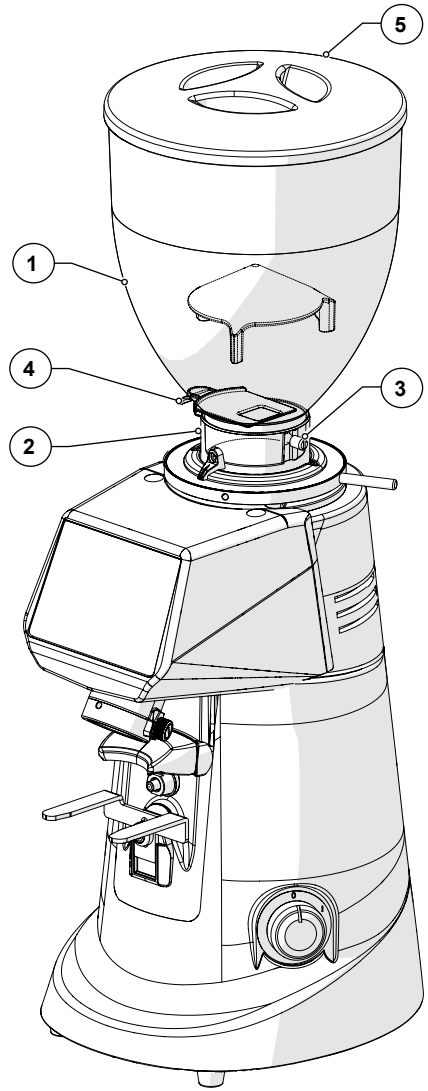
ที่จุดนี้ เครื่องบดกาแฟได้รับพลังงานและพร้อมใช้งาน

5 การใช้เครื่องบดกาแฟ

5.1 การเตรียมการใช้เครื่องบดกาแฟ

เมื่อติดตั้งเสร็จ เครื่องก็พร้อมใช้งานและสามารถบรรจุเมล็ดกาแฟเพื่อบดได้ ในการใส่เมล็ดกาแฟ รูปที่ 10 จำเป็นต้อง:

- ติดตั้งกรวยบรรจุ (หมายเลข 1) บนเครื่องบดกาแฟ (หมายเลข 2) และล็อกให้อยู่ในตำแหน่งทำงาน โดยขันสกรูยึดที่สัมพันธ์ให้แน่น (หมายเลข 3)
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ลิ้นสลักกรวย (หมายเลข 4) ปิดอย่างสมบูรณ์
- ถอดฝาครอบออก (หมายเลข 5) และเติมกรวยด้วยเมล็ดกาแฟคั่วที่จะบด
- ปิดกรวยบรรจุที่มีฝาปิดเฉพาะ (หมายเลข 5)
- ค่อย ๆ เปิดลิ้นสลัก (หมายเลข 4) เพื่อให้เมล็ดกาแฟไหลเข้าห้องบด
- เมื่อถึงจุดนี้ เครื่องบดกาแฟจะถูกบรรจุและพร้อมที่จะเริ่มทำงาน



รูปที่ 10

TH

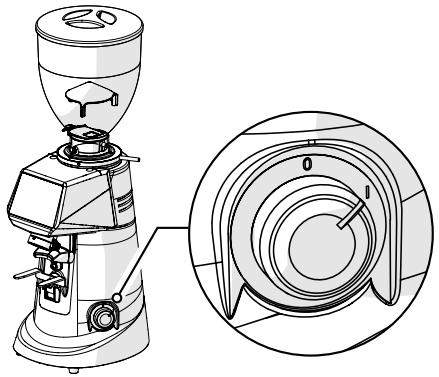
5.2 ระบบควบคุมเครื่อง

เครื่องบดกาแฟได้รับการควบคุมผ่านสวิตช์เปิด/ปิด (ดูย่อหน้า 5.2.1) ไมโครสวิตช์เปิดใช้งานใกล้กับส้อมยึดตัวกรอง (ดูย่อหน้า 5.2.2) และแผงควบคุมการทำงานพร้อมจอแสดงผลแบบ TOUCH ซึ่งสามารถเลือกและตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานทั้งหมดของเครื่องได้ (ดูย่อหน้า 5.3) ข้อมูลทั้งหมดเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง พารามิเตอร์การทำงาน และค่าสั่งที่สามารถกำหนดได้จะแสดงบนจอแสดงผลที่ด้านหน้าของเครื่อง อุปกรณ์ควบคุมและส่งสัญญาณทั้งหมดบนเครื่องบดกาแฟมีอธิบายไว้ที่ด้านล่าง

5.2.1 สวิตช์

ทำให้เปิดปิดเครื่องได้

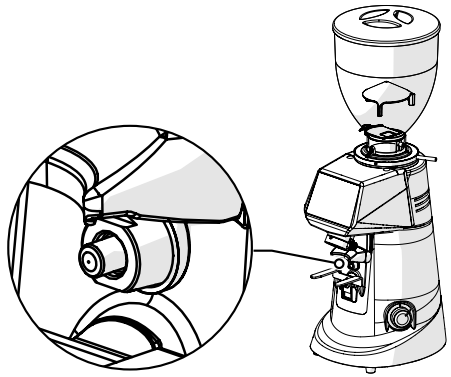
- หมุนไปที่ตำแหน่ง "O": ปิดเครื่อง (ตัดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ)
- หมุนไปที่ตำแหน่ง "I": เปิดเครื่อง (ขับเคลื่อนด้วยไฟฟ้า)



5.2.2 ไมโครสวิตช์เปิดใช้งาน

สั่งให้เริ่มรอบการบดเมื่อกดด้วยถ้วยใส่ตัวกรอง คำสั่งไม่ทำงานในโหมดการใช้งาน "โดยตรง" (ดูย่อหน้า 5.3.2.2)

- เปิดใช้งานเฉพาะในโหมดการใช้งาน "STANDARD (มาตรฐาน)", "AUTOMATIC (อัตโนมัติ)" และ "PRESELECTION (เลือกล่วงหน้า)" เท่านั้น (ดูย่อหน้า 5.3.2.2)
- คำสั่งเฉพาะนี้ทำให้ผู้ใช้สามารถเริ่มการบดโดยใช้มือจับเพื่อรองรับถ้วยใส่ตัวกรองหลังจากเลือกประเภทและปริมาณที่ต้องการแล้ว



5.3 แผงควบคุม

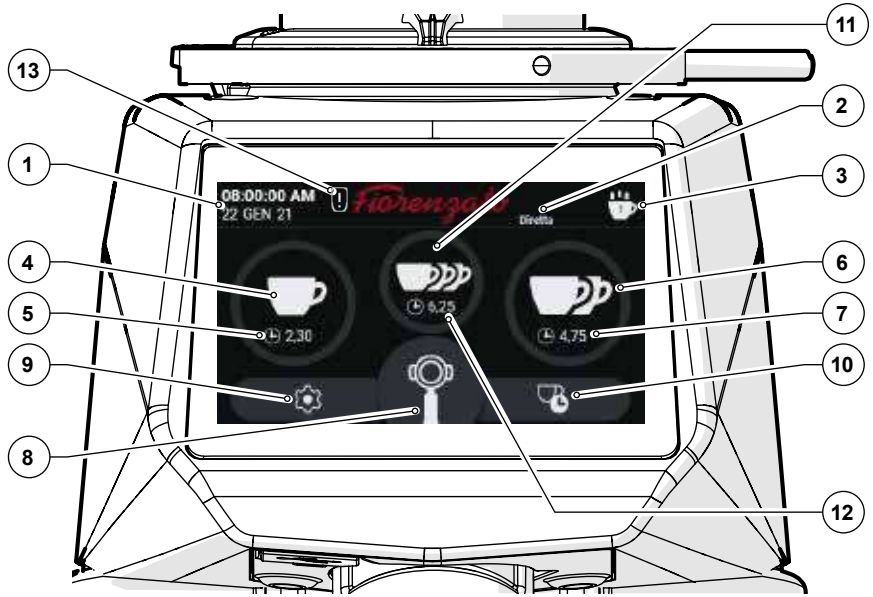
เมื่อเปิดเครื่องบดกาแฟ หลังจากผ่านไปสองสามวินาทีเพื่อให้ระบบเริ่มทำงาน หน้าจอแผงควบคุมจะแสดงหน้า HOME ซึ่งมีปุ่มฟังก์ชันทั้งหมดที่จำเป็นสำหรับการใช้งานและการจัดการเครื่อง

ซอฟต์แวร์การจัดการที่ Fiorenzato นำมาใช้สำหรับเครื่องบดกาแฟนั้นใช้งานได้ง่ายมาก และคู่มือผู้ใช้นี้จะช่วยให้ทำความคุ้นเคยกับปุ่มฟังก์ชันและการตั้งค่าต่าง ๆ ของเครื่องใหม่ของคุณได้อย่างรวดเร็ว แผงหน้าปัดเป็นแบบหน้าจอสัมผัส ดังนั้นการควบคุมการทำงาน การนำทางในเมนู และการตั้งค่าเพื่อกำหนดลักษณะและพารามิเตอร์การทำงานจึงดำเนินการได้ด้วยการแตะนิ้วบนบริเวณที่ละเอียดอ่อนของจอแสดงผลได้อย่างง่าย ๆ

5.3.1 หน้าแรก

หน้า HOME ตามภาพประกอบ รูปที่ 11 มีคำอธิบายของปุ่มฟังก์ชันและช่องแสดงผลที่มีอยู่ หน้า HOME สามารถปรับแต่งได้จาก "เมนูการตั้งค่า" ดังนั้นรูปภาพที่แสดงในรูปอาจแตกต่างจากหน้าจอที่แสดงบนเครื่องของคุณเมื่อเปิดเครื่องครั้งแรก

ฟังก์ชันทั้งหมดที่สามารถเข้าถึงได้จาก "เมนูการตั้งค่า" ถูกอธิบายไว้ในย่อหน้าต่อไปนี้



รูปที่ 11 - หน้าแรก

เมื่ออ้างอิง รูปที่ 11 ถึงช่องแสดงผลและปุ่มฟังก์ชันในหน้า HOME คือ:

	คำอธิบาย
1	ช่องแสดงวันที่และเวลาปัจจุบัน สามารถตั้งค่าข้อมูลได้โดยเข้าไปที่หน้าจอ "**วันที่และเวลา**" จากเมนูการตั้งค่า (§ 5.3.2.11)
2	ช่องแสดงผลของ "โหมดการบด" ที่ใช้งานอยู่ สามารถเลือกประเภทของการบด (มาตรฐาน แบบตรง อัตโนมัติ หรือแบบเลือกล่วงหน้า) ได้จากหน้าจอ "**โหมดการทำงาน**" ของเมนูการตั้งค่า (§ 5.3.2.2)
3	ปุ่ม "**สถิติ**" ควบคุมการเปิดหน้าต่างด้วยการนับจำนวนครั้งที่จ่ายในวันและสัปดาห์ปัจจุบัน และจำนวนครั้งทั้งหมดที่จ่ายไปจากการใช้เครื่องบดกาแฟในครั้งแรก หากต้องการปิดหน้าต่าง "สถิติ" เพียงกดปุ่มฟังก์ชัน "สถิติ" อีกครั้ง ปุ่ม "สถิติ" จะปรากฏขึ้นก็ต่อเมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน "แสดงสถิติ" จากเมนูการตั้งค่า (§ 5.3.2.5)
4	**ปุ่มจ่ายครั้งเดียว** เปิดใช้งานการจ่ายกาแฟหนึ่งครั้งตามเวลาที่กำหนดในหน้าจอ "เปลี่ยนปริมาณจ่าย" (§ 5.3.2.1) การเริ่มบดจะแตกต่างกันไปตามโหมดการทำงานที่ใช้งานอยู่ (§ 5.3.2.2)
5	เขตข้อมูลสำหรับแสดงเฉพาะเวลาบดที่ตั้งไว้สำหรับจ่ายเท่าเดียว ในระหว่างการบด จะแสดงเวลาที่ต้องใช้ในการจ่ายเติมแบบย้อนกลับ
6	**ปุ่มจ่ายสองเท่า** เปิดใช้งานการจ่ายกาแฟแบบสองเท่าตามเวลาที่กำหนดในหน้าจอ "เปลี่ยนปริมาณจ่าย" (§ 5.3.2.1) การเริ่มบดจะแตกต่างกันไปตามโหมดการทำงานที่ใช้งานอยู่ (§ 5.3.2.2)
7	ช่องสำหรับแสดงเฉพาะเวลาบดที่ตั้งไว้สำหรับปริมาณจ่ายสองเท่า ในระหว่างการบด จะแสดงเวลาที่ต้องใช้ในการจ่ายเติมแบบย้อนกลับ
8	**ปุ่มบดแบบควบคุมเอง** คำสั่งดำเนินการคงไว้สำหรับการชงกาแฟในโหมดควบคุมเองหรือแมนนวล การบดกาแฟ หากตั้งค่าโดย "โหมดการทำงาน" (§ 5.3.2.2) ที่เปิดใช้งานอยู่ จะเริ่มเมื่อกดปุ่มและดำเนินการต่อจนกว่าจะจ่าย
9	**ปุ่มเมนูการตั้งค่า** ทำให้เข้าถึงเมนูการตั้งค่า (§ 5.3.2) ซึ่งสามารถเปลี่ยนการตั้งค่าต่าง ๆ และวิธีการใช้เครื่องได้
10	ปุ่มลัดเพื่อเข้าสู่หน้า "**เปลี่ยนปริมาณจ่าย**" อนุญาตให้เข้าถึงโดยตรงไปยังหน้าเพื่อกำหนดเวลาการจ่าย (§ 5.3.2.1) โดยไม่ต้องผ่าน "เมนูการตั้งค่า" (§ 5.3.2)
11	**ปุ่มจ่ายสามเท่า** เปิดใช้งานการจ่ายกาแฟสามเท่าตามเวลาที่กำหนดในหน้าจอ "เปลี่ยนปริมาณจ่าย" (§ 5.3.2.1) การเริ่มบดจะแตกต่างกันไปตามโหมดการทำงานที่ใช้งานอยู่ (§ 5.3.2.2) ปุ่มฟังก์ชันจะแสดงก็ต่อเมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชัน "การแสดงปริมาณสามเท่า" จาก "เมนูการตั้งค่า" (§ 5.3.2.6)
12	ช่องสำหรับแสดงเฉพาะเวลาบดที่ตั้งไว้สำหรับปริมาณสามเท่า ในระหว่างการบด จะแสดงเวลาที่ต้องใช้ในการจ่ายเติมแบบย้อนกลับ
13	ไอคอนคำเตือน จะปรากฏหลังจากเวลาที่กำหนดโดย Fiorenzato เพื่อส่งสัญญาณว่าจำเป็นต้องเปลี่ยนหินบด (§ 6.1.5)

5.3.2 เมนูการตั้งค่า

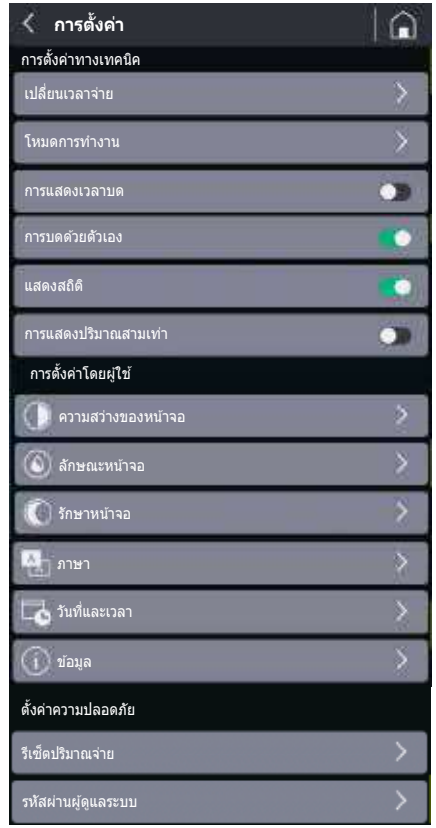
ที่ "เมนูการตั้งค่า" จะสามารถตั้งค่า ตั้งพารามิเตอร์และโหมดการทำงานของเครื่องบดกาแฟของคุณได้ทั้งหมด

ในการเข้าถึงเมนูการตั้งค่า ให้กดแป้นฟังก์ชัน ซึ่งจะปรากฏอยู่ที่ส่วนล่างซ้ายล่างของหน้าจอเสมอ (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 9) เมื่อได้รับคำสั่งแล้ว หน้าจอจะโหลดเมนูขึ้นมา โดยจะสามารถเลือกพารามิเตอร์ที่ต้องการแก้ไข และ/หรือฟังก์ชั่นที่จะเปิดใช้งาน/ปิดใช้งานได้ง่าย ๆ เพียงเลื่อนลงมาตามรายการตัวเลือกที่เป็นไปได้ จนกว่าจะมีรายการที่ต้องการจะระบุ รายการต่อไปนี้มีอยู่ในเมนูการตั้งค่า:

การตั้งค่าทางเทคนิค
- เปลี่ยนเวลาจ่าย (§ 5.3.2.1)
- โหมดการทำงาน (§ 5.3.2.2)
- แสดงเวลาบด (§ 5.3.2.3)
- บดด้วยตัวเอง (§ 5.3.2.4)
- แสดงสถิติ (§ 5.3.2.5)
- แสดงปริมาณสามเท่า (§ 5.3.2.6)

การตั้งค่าโดยผู้ใช้
- ความสว่างของหน้าจอ (§ 5.3.2.7)
- ด้านหน้าของจอ (§ 5.3.2.8)
- รักษาหน้าจอ (§ 5.3.2.9)
- ภาษา (§ 5.3.2.10)
- วันที่และเวลา (§ 5.3.2.11)
- ข้อมูล (§ 5.3.2.12)

ตั้งค่าความปลอดภัย
- รีเซ็ตปริมาณจ่าย (§ 5.3.2.13)
- รหัสผ่านผู้ดูแลระบบ (§ 5.3.2.14)



บางรายการในเมนูอนุญาตเฉพาะการเปิดใช้งาน (ON) หรือปิดใช้งาน (OFF) ของฟังก์ชันเฉพาะผ่านตัวเลือกที่เหมาะสม " " รายการอื่น ๆ ที่ระบุด้วยสัญลักษณ์ " " อนุญาตให้เข้าถึงหน้าย่อยเฉพาะเพื่อดำเนินการตั้งค่าต่อไป / การตั้งค่าพารามิเตอร์ เมื่อกดปุ่มฟังก์ชัน " " (มองเห็นได้เสมอที่ด้านบนขวาของหน้าจอเมนู) สามารถออกจากเมนูและกลับสู่หน้า HOME ได้ ด้านล่างนี้เป็นคำอธิบายของแต่ละรายการในเมนูการตั้งค่า

5.3.2.1 เปลี่ยนเวลาจ่าย

เมื่อกดรายการ "เปลี่ยนปริมาณจ่าย" จากเมนู "การตั้งค่าทางเทคนิค" จะเข้าสู่หน้าการตั้งค่าเวลาในการบดสำหรับปริมาณจ่ายเท่าเดียว สำหรับปริมาณสองเท่าและสำหรับปริมาณสามเท่า

หมายเหตุ: เวลาบดสามปริมาณจะแสดงเฉพาะเมื่อมีการเปิดใช้งานตัวเลือก "การแสดงปริมาณสามเท่า" จากเมนูการตั้งค่า (§ 5.3.2.6)

ใช้ปุ่มฟังก์ชัน + หรือ − หรือเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาในการจ่าย

การบันทึกพารามิเตอร์ที่แก้ไขจะเกิดขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อออกจากหน้า



5.3.2.2 โหมดการทำงาน

การเลือกรายการ "โหมดการทำงาน" จากเมนู "การตั้งค่าทางเทคนิค" จะเข้าสู่หน้าการตั้งค่าที่ให้เปิดใช้งานหนึ่งในสี่โหมดการทำงานที่แตกต่างกันของเครื่องบดกาแฟ (มาตรฐาน แบบตรง อัตโนมัติ หรือแบบเลือกล่วงหน้า) ได้ง่าย ๆ เพียงเลือกหนึ่งโหมดที่ต้องการ

โหมดการทำงาน "มาตรฐาน" เป็นโหมดเริ่มต้นที่ทำงานเมื่อเปิดเครื่องครั้งแรก การเปลี่ยนโหมดการใช้งานจาก "มาตรฐาน" เป็น "อัตโนมัติ", "เลือกล่วงหน้า" หรือ "โดยตรง" (และในทางกลับกัน) จะถูกเก็บไว้ในหน่วยความจำ แม้หลังจากปิดเครื่องบดกาแฟแล้ว



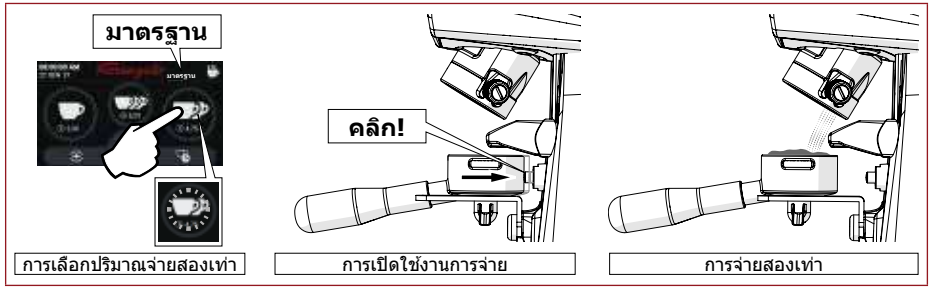
ด้านล่างนี้คือตัวอย่างวิธีการชงกาแฟตามโหมดการทำงานต่าง ๆ ที่สามารถเลือกได้

- **โหมดการใช้งาน "มาตรฐาน"**

  เลือกปริมาณจ่ายที่ต้องการ (ปริมาณจ่ายเท่าเดียว สองหรือสามเท่า หากเปิดใช้งาน) โดยการกดปุ่มฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 4, 6 หรือ 11) ไอคอนของปุ่มที่กดเริ่มกะพริบเพื่อส่งสัญญาณการเลือก

  สั่งการเริ่มการบดโดยกดไมโครสวิตช์เปิดใช้งานด้วยถ้วยใส่ตัวกรอง เมื่อได้รับคำสั่ง เครื่องบดกาแฟจะเริ่มทำงานสำหรับเวลาบดที่สอดคล้องกับปริมาณการใช้เฉพาะที่จะเตรียม

  กดปุ่ม **"บดแบบควบคุมเอง"** (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 8) เพื่อเริ่มการบดอย่างต่อเนื่อง การบดจะหยุดโดยอัตโนมัติเมื่อเลิกกดปุ่ม



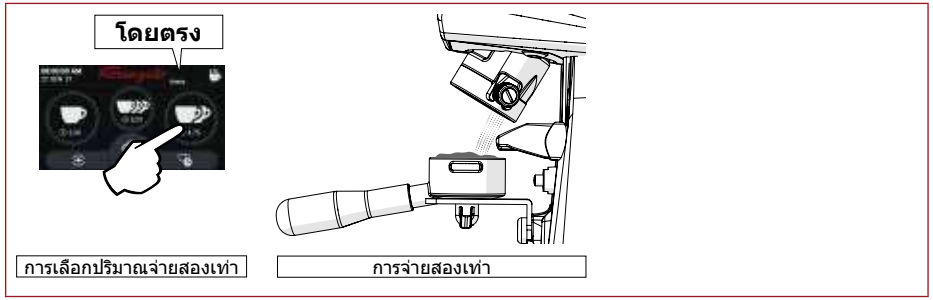
รูปที่ 12 - การจ่ายกาแฟสองเท่าในโหมด "มาตรฐาน"

- **โหมดการทำงาน "โดยตรง"**

  กดปุ่มฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องกับเท่าเดียว สองเท่า หรือสามเท่า (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 4, 6 หรือ 11) เมื่อได้รับคำสั่ง การบดในปริมาณที่ต้องการจะเริ่มทันที

  กดปุ่ม **"บดแบบควบคุมเอง"** (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 8) เพื่อเริ่มการบดอย่างต่อเนื่อง การบดจะหยุดโดยอัตโนมัติเมื่อเลิกกดปุ่ม

  ในโหมดการใช้งานนี้ ไมโครสวิตช์เปิดใช้งานจะถูกปิดใช้งาน และปุ่มการเลือกปริมาณจ่ายทั้งหมด (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 4, 6, 8 และ 11) จะสามารถเปิดใช้งานได้



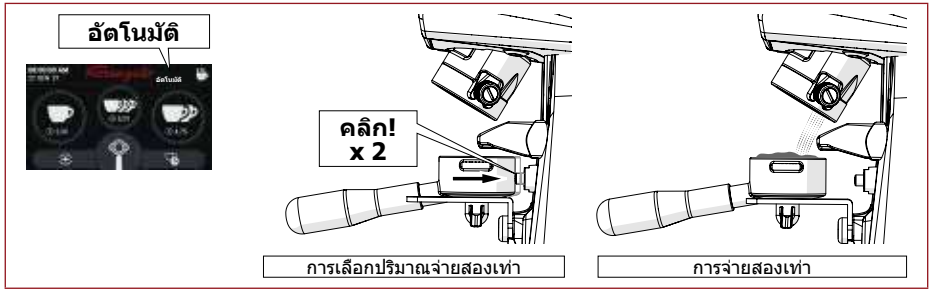
รูปที่ 13 - การจ่ายสองเท่าในโหมด "โดยตรง"

TH

- **โหมดการทำงาน "อัตโนมัติ"**

  กดไมโครสวิตช์เปิดใช้งานหนึ่งครั้งด้วยถ้วยใส่ตัวกรองเพื่อเริ่มการบดในปริมาณเท่าเดียว กดไมโครสวิตช์เปิดใช้งานสองครั้งติดต่อกันอย่างรวดเร็วเพื่อเริ่มการบดกาแฟในปริมาณสองเท่า หากเปิดใช้งาน การจ่ายแบบสามเท่าจะถูกควบคุมโดยการกดไมโครสวิตช์เปิดใช้งานสามครั้งติดต่อกันอย่างรวดเร็ว เมื่อได้รับคำสั่ง เครื่องบดกาแฟจะเริ่มทำงานสำหรับเวลาบดที่สอดคล้องกับปริมาณการใช้เฉพาะที่จะเตรียม

  ในโหมดการใช้งานนี้ การบดแบบควบคุมเอง (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 8) และปุ่มเลือกปริมาณเท่าเดียว สองเท่า และสามเท่า (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 4, 6 และ 11) จะถูกปิดใช้งาน

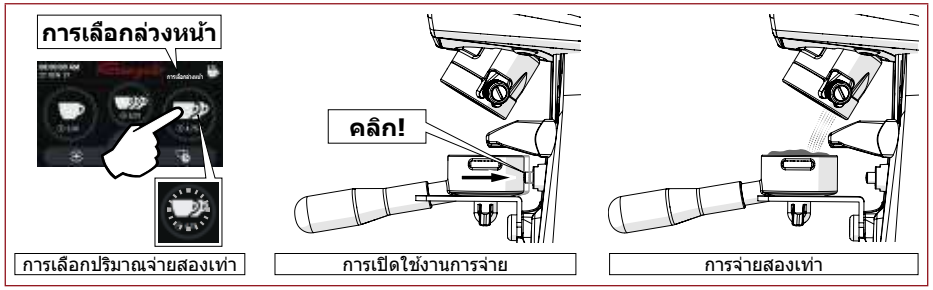


รูปที่ 14 - การจ่ายกาแฟสองเท่าในโหมด "อัตโนมัติ"

- **วิธีใช้ "การเลือกล่วงหน้า"**

  เลือกปริมาณจ่ายที่ต้องการ (เท่าเดียว สองเท่า หรือสามเท่า หากเปิดใช้งาน) โดยการกดปุ่มฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 4, 6 หรือ 11) เมื่อเลือกแล้ว ไอคอนของปุ่มที่กดจะเริ่มกะพริบเพื่อส่งสัญญาณการเลือก และจะยังคงเปิดใช้งานจนกว่าจะเลือกปริมาณจ่ายที่แตกต่างกัน กดไมโครสวิตช์เปิดใช้งานด้วยถ้วยใส่ตัวกรอง (หนึ่งครั้ง) เพื่อเริ่มการบดปริมาณจ่ายที่เลือก

  ในโหมดการใช้งานนี้ รวมถึงการบดแบบควบคุมเองด้วย (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 8) จะยังคงเปิดใช้งานอยู่



รูปที่ 15 - ตัวอย่างการจ่ายสองเท่าในโหมด "การเลือกล่วงหน้า"

ไม่ว่าโหมดการใช้งานที่ตั้งไว้จะเป็นอย่างไร:

- ในระหว่างการบด การนับถอยหลังของเวลาที่ต้องใช้เพื่อให้ปริมาณที่เลือกสมบูรณ์จะแสดงขึ้น (เป็นหน่วยวินาทีและหนึ่งในสิบของวินาที) เฉพาะเมื่อเปิดใช้งานตัวเลือก "การแสดงเวลาบด" เท่านั้น ในระหว่างการบดแบบควบคุมเอง การนับเวลา (เพิ่มขึ้น) แสดงถึงระยะเวลาของการบด
- เมื่อการจ่ายแต่ละครั้งเสร็จสิ้น ตัวนับสถิติจะได้รับการอัปเดต (ดู รูปที่ ๑๑ หมายเลข 3) ในโหมดสถิติ การบดยังคงดำเนินต่อไป (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 8) โดยสอดคล้องกับการเพิ่มขึ้นของหน่วยในจำนวนการจ่าย รอบการบดจะถูกจัดเก็บแม้ว่าตัวเลือก "แสดงสถิติ" จะถูกปิดใช้งานจากเมนูการตั้งค่าทางเทคนิค

5.3.2.3 การแสดงเวลาบด

เมื่อเปิดใช้งานรายการ "การแสดงเวลาบด" ในเมนู "การตั้งค่าทางเทคนิค" ( ) หน้าจอ HOME จะแสดงเวลาที่ตั้งไว้สำหรับการจ่ายกาแฟในปริมาณที่แตกต่างกัน

ในระหว่างการจ่าย เวลาที่เกี่ยวข้องกับปริมาณจ่ายที่เลือกจะลดลงตามเวลาจริงจนกระทั่งถึง "0" (ศูนย์) เมื่อสิ้นสุดการบด ในกรณีของการบดแบบควบคุมเอง เวลาจะปรากฏขึ้นเพื่อเพิ่มและระบุระยะเวลาที่ต่อเนื่องของการจ่าย

หากปิดใช้งานตัวเลือก "การแสดงเวลาบด" ( ) เวลาจ่ายกาแฟจะไม่ปรากฏบนหน้าจอ HOME



หน้า HOME พร้อมเวลาบดที่แสดง



HOME กับเวลาบดที่ไม่แสดง

TH

5.3.2.4 การบดแบบควบคุมเอง

อนุญาตให้เปิดใช้งาน ( ) หรือปิดใช้งาน ( ) โหมดการบดแบบควบคุมเองหรือแมนนวล

เมื่อการบดแบบควบคุมเอง (รูปที่ 11 หมายเลข 8) ถูกปิดใช้งาน ไม่สามารถเลือกคีย์ฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง และแสดงเป็นสีเทา



HOME ที่ปิดใช้งานการบดแบบควบคุมเอง

5.3.2.5 แสดงสถิติ

ทำให้เปิดใช้งาน ( ) หรือปิดใช้งาน ( ) การแสดงปุ่มฟังก์ชัน "สถิติ" บนหน้าจอ HOME (ดู รูปที่ 11 หมายเลข 3)

หมายเหตุ: จำนวนที่จ่ายจะเพิ่มขึ้นและถูกบันทึกไว้ในหน่วยความจำ แม้ว่าตัวเลือก "แสดงสถิติ" จะปิดอยู่ก็ตาม



HOME โดยปิดใช้งานปุ่ม "สถิติ"

5.3.2.6 การแสดงปริมาณสามเท่า

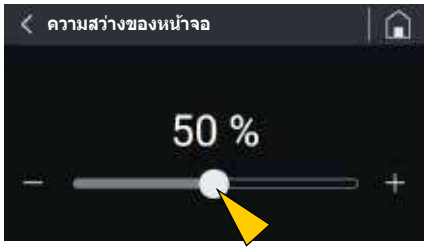
อนุญาตให้เปิดใช้งาน ( ) หรือปิดใช้งาน ( ) การแสดงผลและการจัดการปุ่มฟังก์ชันสำหรับการจ่ายสามเท่าจากหน้าจอ HOME



HOME โดยเปิดใช้ปุ่ม "สามเท่า"

5.3.2.7 ความสว่างของหน้าจอ

เมื่อเลือกรายการ "ความสว่างของหน้าจอ" จะเข้าสู่หน้าจอที่แสดงในรูปที่สามารถเพิ่มหรือลดความสว่างของหน้าจอได้ง่าย ๆ โดยเลื่อนเคอร์เซอร์ไปทางขวา (เพิ่มขึ้น) หรือซ้าย (ลดลง)



HOME โดยเปิดใช้ปุ่ม "สามเท่า"

5.3.2.8 ลักษณะหน้าจอ

เมื่อเลือกรายการ "ลักษณะหน้าจอ" จะเข้าสู่หน้าจอที่แสดงในรูป ซึ่งสามารถเลือกได้ว่าจะแสดงหน้าจอใน "เวอร์ชันสีดำ" (โหมดมืด) หรือใน "เวอร์ชันสีขาว" (โหมดสว่าง)



โหมดต่าง ๆ ของการแสดงหน้าจอไม่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมในตัวเลือกอื่น ๆ และ/หรือพารามิเตอร์ต่าง ๆ ที่สามารถตั้งค่าได้



หน้า HOME ใน "เวอร์ชันสีดำ"



หน้า HOME ใน "เวอร์ชันสีขาว"

TH

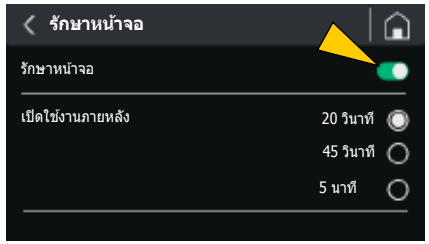
5.3.2.9 รักษาหน้าจอ

เมื่อเลือกรายการ "โปรแกรมรักษาหน้าจอ" จะเข้าสู่หน้าจอที่แสดงในรูปซึ่งสามารถเปิดใช้งาน ( ) หรือปิดใช้งาน ( ) ฟังก์ชันของชื่อเดียวกัน และเลือกหลังจากเวลาที่ไม่มีการใช้งานเพื่อเริ่มต้น

การเริ่มต้นของโปรแกรมรักษาหน้าจอสามารถตั้งค่าได้หลังจากไม่มีการใช้งานเครื่องนาน 20 วินาที 45 วินาที หรือ 5 นาที

เมื่อเปิดใช้งาน และหลังจากผ่านเวลาที่เลือกไว้ จอแสดงผลจะเข้าสู่โหมดประหยัดพลังงานโดยแสดงเฉพาะโลโก้ของผู้ผลิต วันที่และเวลาปัจจุบัน

หากต้องการออกจากโหมดรักษาหน้าจอ เพียงแต่แตะหน้าจอ



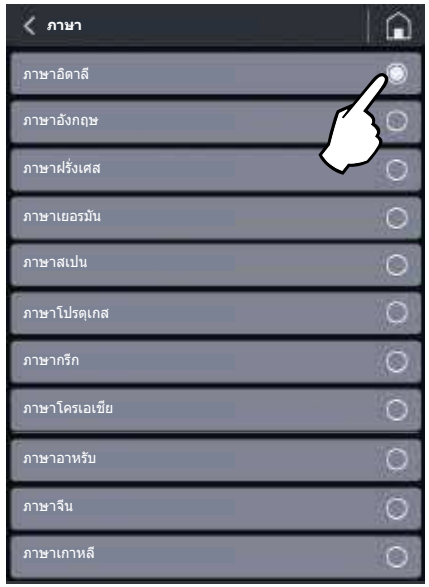
HOME โดยเปิดใช้ปุ่ม "สามเท่า"

5.3.2.10 ภาษา

เมื่อเลือกรายการ "ภาษา" จะเข้าสู่หน้าจอ ซึ่งเป็นไปได้ที่จะตั้งค่าภาษาที่แสดงของแผงควบคุม เมื่อเลือกภาษาที่ต้องการแล้ว เมนูและปุ่มฟังก์ชันทั้งหมดจะแสดงเป็นภาษาที่ต้องการ

ภาษาที่ใช้ได้คือ:

- ภาษาอิตาลี
- ภาษาอังกฤษ
- ภาษาฝรั่งเศส
- ภาษาเยอรมัน
- ภาษาสเปน
- ภาษาโปรตุเกส
- ภาษากรีก
- ภาษาโครเอเชีย
- ภาษาอาหรับ
- ภาษาจีน
- ภาษาเกาหลี



การเลือกภาษา

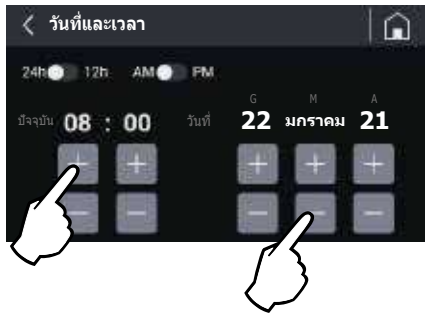
5.3.2.11 วันที่และเวลา

รายการ "วันที่และเวลา" ให้โหลดหน้าสำหรับตั้งค่าวันที่และเวลาปัจจุบัน

การใช้ตัวเลือกสองแบบ ( ) สามารถตั้งเวลาเป็น 24 หรือ 12 ชั่วโมง และในกรณี 12 ชั่วโมง ต้องระบุช่วงเวลา "AM" (ก่อนเที่ยง) หรือ "PM" (หลังเที่ยง) เพื่อให้ระบบอัพเดทวันที่หลังเที่ยงคืนให้ถูกต้อง

หากต้องการปรับเวลา (ชั่วโมงและนาที) หรือวันที่ (วัน/เดือน/ปี) เพียงแต่ดำเนินการอย่างเหมาะสม (แตะครั้งเดียวหรือกดค้างไว้) บนปุ่มฟังก์ชัน + หรือ −

หมายเหตุ: การปรับค่าจะถูกบันทึกไว้ในหน่วยความจำแบบเรียลไทม์ ดังนั้น เมื่อออกจากเมนูหน้า HOME จะแสดงวันที่และเวลาที่ถูกต้อง



การปรับวันที่และเวลา

5.3.2.12 ข้อมูล

เมื่อเลือกรายการ "ข้อมูล" จากเมนูการตั้งค่าจะเข้าสู่หน้าที่แสดงเป็นรูปที่แสดง:

- เวอร์ชันของเฟิร์มแวร์ที่ติดตั้งในแผงควบคุม
- หมายเลขเครื่องของแผงควบคุมที่ติดตั้งบนเครื่อง
- จำนวนทั้งหมดที่จ่ายไปตั้งแต่เริ่มต้นเครื่องครั้งแรก
- ตัวนับทั่วไปที่ระบุเวลารวมของการทำงานจริงของเครื่อง (เวลาทำงานของมอเตอร์ขับเครื่องบด)



หน้า "ข้อมูล"

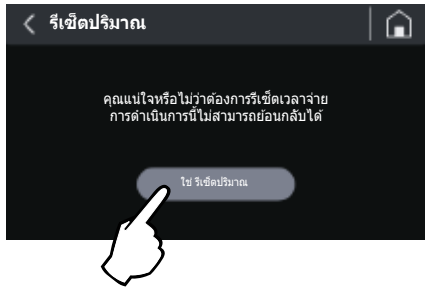
TH

5.3.2.13 รีเซ็ตปริมาณจ่าย

รายการ "รีเซ็ตปริมาณจ่าย" ช่วยให้เข้าถึงหน้ารีเซ็ต ที่แสดงในรูปซึ่งสามารถรีเซ็ตเวลาจ่ายกาแฟที่ผู้ใช้กำหนดเอง และกู้คืนพารามิเตอร์โรงงานที่กำหนดโดยผู้ผลิต

โปรดทราบ: คำสั่ง "รีเซ็ตปริมาณจ่าย" ไม่สามารถย้อนกลับได้ และเกี่ยวข้องกับการสูญเสียเวลาจ่ายกาแฟที่ผู้ใช้กำหนดเอง เพื่อหลีกเลี่ยงการสูญเสียเวลาที่ตั้งไว้โดยไม่ได้ตั้งใจ ระบบจะขอให้ผู้ใช้ยืนยันการดำเนินการโดยกดปุ่ม "SI, CONFERMA (ใช่ ยืนยัน)" ก่อนเรียกคืนเวลาจากโรงงาน

เมื่อกลับไปที่เมนู [ ] หรือโหลดหน้า HOME [ ] โดยไม่ยืนยันการรีเซ็ต เวลาที่กำหนดจะถูกเก็บไว้ในหน่วยความจำ

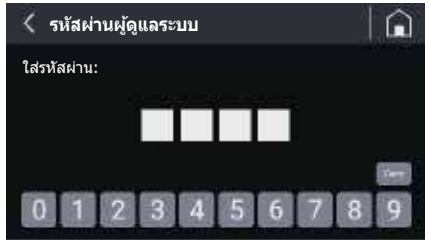


รีเซ็ตปริมาณจ่าย

5.3.2.14 รหัสผ่านผู้ดูแลระบบ

การกดรายการ "รหัสผ่านผู้ดูแลระบบ" (รายการสุดท้ายใน "เมนูการตั้งค่า") จะเป็นการโหลดหน้าการรับรองความถูกต้องที่แสดงในรูป ซึ่งอนุญาตให้ใช้เฉพาะช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นที่จะเข้าถึงหน้าที่สงวนไว้ ซึ่งมีการตั้งค่าเฉพาะและฟังก์ชันการเริ่มต้นของเครื่อง

หมายเหตุ: รหัสผ่านการตรวจสอบสิทธิ์แบบตัวเลขไม่ได้มอบให้แก่ผู้ใช้ปลายทาง แต่มอบให้เฉพาะช่างเทคนิคที่เชี่ยวชาญของผู้ผลิตและตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น



การตรวจสอบสิทธิ์การเข้าถึงหน้าที่ป้องกันด้วยรหัสผ่าน

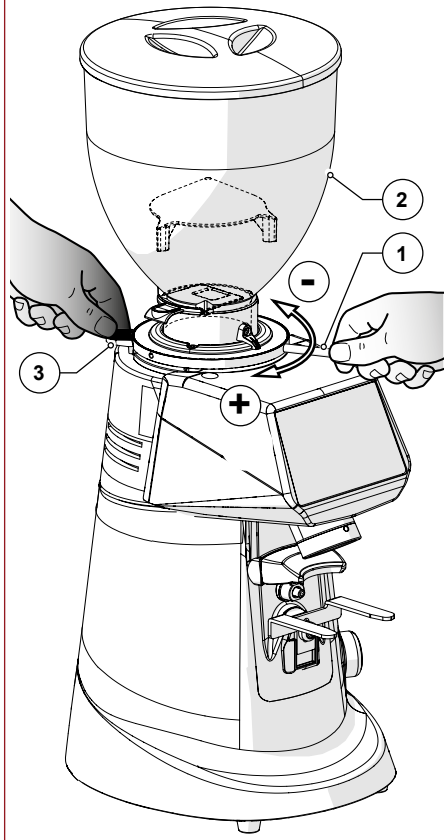
5.4 การปรับระดับการบด

ในการบดกาแฟชั้นดี ต้องดำเนินการกับวงแหวนปรับไม่มากก็น้อย (หมายเลข 1) ที่ตั้งอยู่ใต้กรวยบรรจุ (หมายเลข 2)

เพื่อเพิ่มความหยาบของกาแฟ:

- กดคันโยกล็อกน็อตแหวนค้างไว้ (หมายเลข 3)
- หมุนวงแหวนตามเข็มนาฬิกาเพื่อบดให้หยาบขึ้น
- หมุนวงแหวนทวนเข็มนาฬิกาเพื่อบดให้ละเอียดยิ่งขึ้น
- เมื่อปรับเสร็จแล้ว ให้ปล่อยคันโยก (หมายเลข 3) เพื่อล็อกน็อตแหวนอีกครั้ง

ต้องทำการปรับเมื่อเครื่องกำลังทำงาน แนะนำให้บดกาแฟปริมาณเล็กน้อยเพื่อประเมินระดับการบดด้วยสายตา

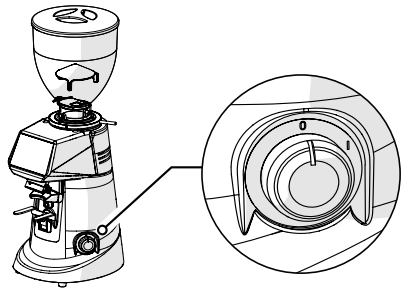


TH

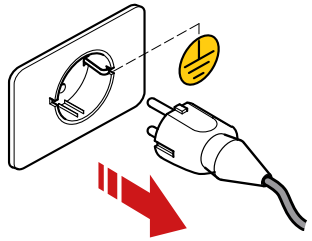
6 การบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟ

6.1 การบำรุงรักษาทั่วไป

โปรดทราบ! ก่อนดำเนินการบำรุงรักษาเครื่องบดกาแฟตามปกติ ให้ถอดสายไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยหมุนสวิตช์ไปที่ตำแหน่ง "O" (OFF) (รูปที่ 16) และถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ (รูปที่ 17)



รูปที่ 16



รูปที่ 17

การบำรุงรักษาเครื่องที่ใช้งานประจำทั้งหมดได้ถูกสรุปไว้ในตารางต่อไปนี้

Fiorenzato M.C. S.r.l. แนะนำให้ลูกค้าปฏิบัติตามการดูแลที่ระบุอย่างรอบคอบ โดยดำเนินการให้เสร็จสิ้นภายในระยะเวลาและในลักษณะที่อธิบายไว้

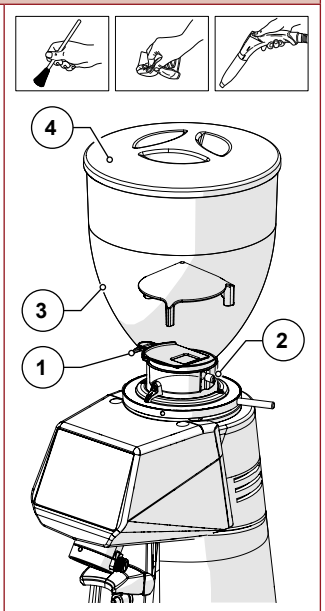
การดูแลการบำรุงรักษาปกติ			
ความบ่อย	**ประเภทของการดูแล**	**ผู้ดูแล**	**ตอนที่**
สิ้นสุดแต่ละกะ	ทำความสะอาดเครื่องอย่างทั่วถึง	ผู้ใช้	6.1.1
สิ้นสุดแต่ละกะ	ตรวจสอบสภาพของสายไฟ	ผู้ใช้	6.1.2
ทุกเดือน	ทำความสะอาดหินบดอย่างระมัดระวัง	ผู้ใช้	6.1.3
เมื่อจำเป็น	ปล่อยเครื่องบดกาแฟไว้ให้พัก	ผู้ใช้	6.1.4
ตามเวลาที่กำหนด (ระบุไว้ในหน้า "HOME" โดยลักษณะของไอคอน "O" ทางด้านซ้ายของโลโก้)	การเปลี่ยนหินบด	ผู้ปฏิบัติงานที่ผ่านการรับรองหรือช่างเทคนิคเฉพาะทาง	6.1.5

6.1.1 ทำความสะอาดเครื่อง

เมื่อสิ้นสุดแต่ละกะ: ทำความสะอาดเครื่องอย่างละเอียด

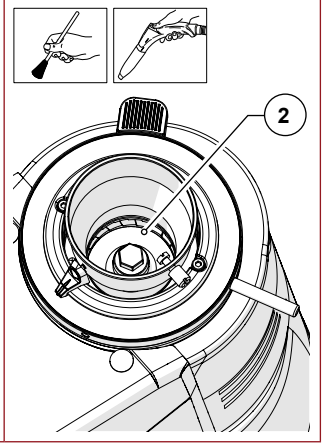
- ปิดลิ้นสลัก (หมายเลข 1) คลายสกรูยึด (หมายเลข 2) และถอดกรวยบรรจุ (หมายเลข 3) ออกจากเครื่อง
- ถอดฝาครอบออก (หมายเลข 4) จากกรวยและเทเมล็ดกาแฟที่บรรจุอยู่ภายใน ขอแนะนำให้เทกาแฟลงในถุงเดิมและปิดให้สนิทเพื่อรักษากลิ่นหอมไว้
- ทำความสะอาดพื้นผิวภายในและภายนอกของกรวยบรรจุโดยใช้น้ำร้อน สารซักฟอกและสารขจัดคราบไขมันที่ไม่ผสมน้ำหอม ที่มีค่า pH เป็นกลางและเหมาะสำหรับอาหาร อย่าใช้ฟองน้ำที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและ/หรือสารซักฟอกที่มีฤทธิ์รุนแรง ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวของกรวยบรรจุเสียหายได้
- เช็ดส่วนที่ล้างแล้วให้แห้งโดยใช้ผ้านุ่มที่แห้ง

โปรดทราบ! ไม่สามารถล้างกรวยบรรจุลงในเครื่องล้างจานได้



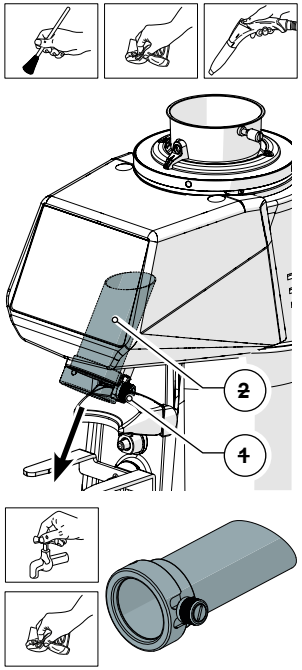
- ใช้แปรงที่มีขนนุ่ม (ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว) และเครื่องดูดฝุ่น เพื่อเอาเมล็ดกาแฟและผงกาแฟที่ตกค้างออกจากห้องบด (หมายเลข 1)

โปรดทราบ! อย่าใช้น้ำและ/หรือผงซักฟอกในการทำความสะอาดห้องบดและเครื่องบด



TH

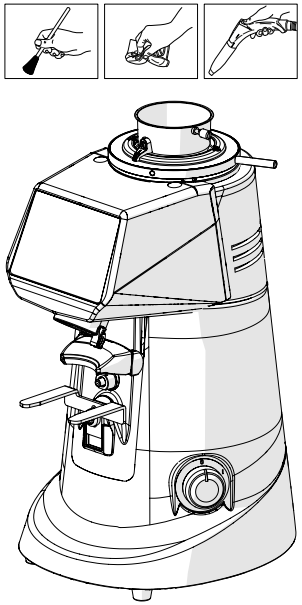
- คลายสกรูยึด (หมายเลข 1) และดันท่อจ่ายกาแฟ (หมายเลข 2) ออกจากแท่นยึด
- ล้างท่อจ่ายด้วยน้ำร้อน ผงซักฟอกและน้ำยาขจัดคราบที่ไม่แต่งกลิ่นที่ pH ที่เป็นกลาง และใช้เฉพาะกับอาหาร
- เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
- ใช้เครื่องดูดฝุ่นและผ้าแห้ง เพื่อทำความสะอาดแท่นของท่อจ่ายกาแฟ ทิ้งผงกาแฟที่เหลือเสียทั้งหมด



- การทำความสะอาดภายนอกตัวเครื่องต้องดำเนินการโดยใช้ผ้านุ่มและผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับอาหาร

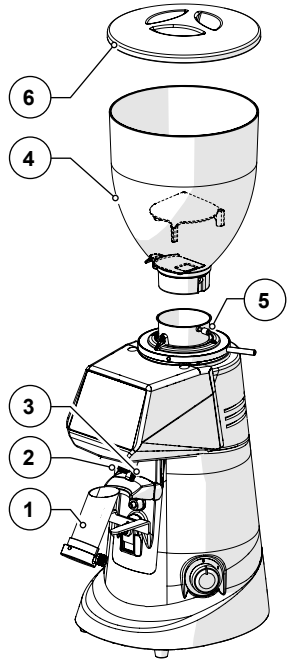
โปรดทราบ! ห้ามใช้ฟองน้ำที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและ/หรือผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์รุนแรง ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวภายนอกของเครื่องเสียหายได้

โปรดทราบ! ห้ามใช้น้ำหรือไอน้ำในการทำความสะอาดตัวเครื่อง



- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้ประกอบเครื่องกลับเข้าที่โดยสอดท่อจ่ายกาแฟ (หมายเลข 1) ลงในแท่น (หมายเลข 2) และยึดให้เข้าที่โดยขันสกรูให้แน่น (หมายเลข 3)
- ติดตั้งกรวยบรรจุ (หมายเลข 4) และยึดด้วยสกรูเฉพาะ (หมายเลข 5)
- ปิดกรวยบรรจุที่มีฝาปิดเฉพาะ (หมายเลข 6)

เครื่องพร้อมใช้งานอีกครั้งหลังจากป้อนและเติมกาแฟแล้ว

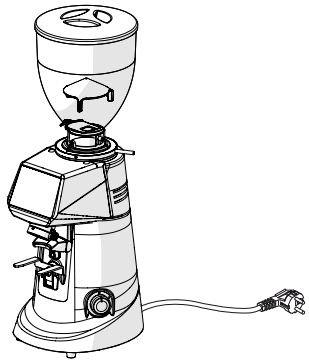


6.1.2 การตรวจสอบสภาพของสายไฟ

เมื่อสิ้นสุดแต่ละกะ: ตรวจสอบสายไฟ

- เมื่อถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบแล้ว ให้ตรวจสอบด้วยสายตาและโดยนิ้วสัมผัสว่า ปลอกป้องกันไม่บุบสลาย สายไฟไม่ถูกเปิดจนโผล่ และปลั๊กไม่เสียหาย

โปรดทราบ! หากพบว่าสายไฟของแหล่งจ่ายไฟชำรุด ให้เปลี่ยนด้วยสายที่คุณลักษณะเหมือนกัน

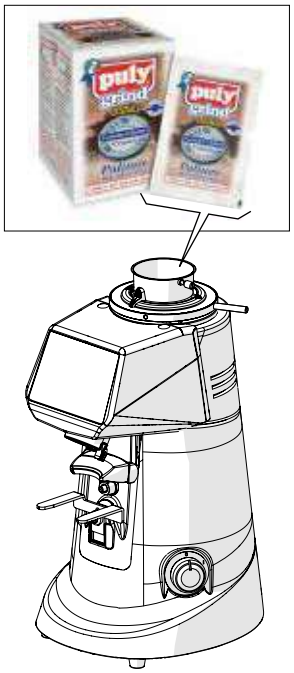


6.1.3 ทำความสะอาดหินบดอย่างละเอียด

ทุกเดือน: ทำความสะอาดหินบดอย่างระมัดระวัง

ต้องทำความสะอาดเครื่องบดอย่างละเอียดเดือนละครั้ง (หรือเมื่อจำเป็น) โดยใช้ผลิตภัณฑ์เฉพาะสำหรับทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด (เช่น ผงซักฟอก PULY GRIND สำหรับเครื่องบดกาแฟ)

- ต้องทำความสะอาดอย่างระวังเมื่อสิ้นสุดกะ โดยที่เครื่องไม่มีกาแฟและไม่มีกรวยบรรจุ
- การทำความสะอาดเครื่องบดทำได้โดยการเทผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดลงในห้องบด (ที่ว่างอยู่) และเริ่มการบด ในระหว่างการบด ผลิตภัณฑ์ (ในเม็ดหรือคริสตัล) จะล้างเครื่องบดใหม่โดยการขจัดคราบกาแฟ สิ่งห่อหุ้ม คราบพิมพ์ และคราบไขมันออกจากพื้นผิวทั้งหมด ดูดซับน้ำมันและทำลายกลิ่นหืนโดยไม่ทิ้งสารตกค้าง
- ด้วยวิธีนี้ การล้างเคลียร์จะเกิดขึ้นโดยไม่จำเป็นต้องแยกชิ้นส่วนเครื่องบดและไม่ต้องเปลี่ยนตำแหน่งการบดที่ตั้งไว้

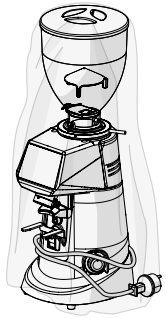


6.1.4 การพักเครื่องบดกาแฟ

หากไม่ได้ใช้เครื่องเป็นเวลานาน (เช่น ในวันหยุด วันหยุดนักขัตฤกษ์ ฯลฯ ...) ขอแนะนำให้ดำเนินการทำความสะอาดต่อไปนี้เพื่อให้เครื่องอยู่ในสภาพดี และหลีกเลี่ยงปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในการรีสตาร์ทครั้งถัดไป

เมื่อจำเป็น: ทำความสะอาดและวางเครื่อง

- ทำความสะอาดเครื่องบดกาแฟอย่างระมัดระวังตามที่รายงานในตอนที่ 6.1.1
- ทำความสะอาดเครื่องบดอย่างละเอียดตามรายงานในตอนที่ 6.1.3.
- ถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบ
- คลุมเครื่องด้วยผ้าเพื่อป้องกันการสะสมของฝุ่นและสิ่งสกปรก



6.1.5 การเปลี่ยนหินบด

กำหนดเวลาที่ Fiorenzato M.C. S.r.l. ตั้งโปรแกรมไว้สำหรับการเปลี่ยนหินบดจะเป็นไปตามประเภทของเครื่องบดและรุ่นของเครื่องบด

เมื่อมาถึงเวลาที่กำหนดโดยผู้ผลิต ไอคอนคำเตือน "[!]" จะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลเพื่อระบุว่าจำเป็นต้องเปลี่ยนหินบด

โปรดทราบ! การเปลี่ยนหินบดต้องดำเนินการโดยผู้ปฏิบัติงานที่ผ่านการรับรองหรือมอบหมายให้ช่างเทคนิคเฉพาะทาง โดยใช้อะไหล่แท้

6.2 การบำรุงรักษาพิเศษ

ไม่มีการดำเนินการบำรุงรักษาพิเศษตามกำหนดเวลาสำหรับเครื่องบดกาแฟ อย่างไรก็ตาม หากมีการแตกหักและ/หรือการทำงานผิดปกติที่ไม่ครอบคลุมในส่วนนี้ "7 ความผิดปกติ - สาเหตุ - การแก้ไข" อย่าเข้าไปยุ่งเกี่ยวกับเครื่องตามความคิดริเริ่มของคุณเอง แต่แจ้งตัวแทนจำหน่ายของ Fiorenzato M.C. S.r.l. ในพื้นที่ของคุณ ซึ่งจะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อแก้ไขปัญหา

7 ความผิดปกติ - สาเหตุ - การแก้ไข

ตารางจะแสดงความผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นซึ่งอาจทำให้เครื่องบดกาแฟทำงานล้มเหลว และ/หรือ ทำงานไม่ถูกต้อง สำหรับความผิดปกติแต่ละครั้ง จะระบุสาเหตุที่เป็นไปได้และการดำเนินการที่ต้องทำเพื่อกู้คืนการทำงานที่ถูกต้องของเครื่อง

ความผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ไข
เครื่องบดกาแฟไม่เปิดทำงาน	ขาดกำลังไฟฟ้า	• ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวิตช์อยู่ในตำแหน่ง "I" (ON) • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า เบรกเกอร์ตันวงจรของเต้าเสียบ (ถ้ามี) อยู่ในตำแหน่ง ON • ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สายไฟไม่เสียหาย และเชื่อมต่อกับเต้าเสียบไฟฟ้าที่จัดไว้ให้ในสถานที่ใช้งานอย่างถูกต้อง
เมล็ดกาแฟไม่หล่นจากกรวยบรรจุ	ลิ้นสลักปิด	• เปิดลิ้นสลัก
เมื่อเปิดเครื่อง ระบบจะสูญเสียข้อมูลของการตั้งค่าก่อนหน้า	แบตเตอรี่ระบบจัดการเครื่องหมดประจุแล้ว	• ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อเปลี่ยนแบตเตอรี่แบคอัป
ไอคอน "[!]" ปรากฏขึ้นบนหน้าจอพร้อมกับข้อความแจ้งเตือนเกี่ยวกับความจำเป็นในการเปลี่ยนหินบด	หินบดถึงขีดจำกัดของชั่วโมงการทำงานที่ผู้ผลิตกำหนด ดังนั้นจึงต้องมีการวางแผนการเปลี่ยนเครื่อง	• สามารถใช้เครื่องบดกาแฟต่อไปได้จนกว่าจะถึงเวลาที่กำหนด เมื่อถึงเวลาจำกัด เพื่อให้แน่ใจว่าเครื่องมีประสิทธิภาพสูงสุด จำเป็นต้องเปลี่ยนหินบดตามคำแนะนำที่ให้ไว้ในย่อหน้า 6.1.5 • หลังจากเปลี่ยนหินบด ช่างผู้ชำนาญการจะรีเซ็ตตัวนับเวลาทำงานของเครื่องบด

ความผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ไข
มอเตอร์หยุดระหว่างการบด	การป้องกันมอเตอร์มีการควบคุมด้วยความร้อนเนื่องจากการปิดกั้นของระบบการบดในที่ที่มีวัตถุหรือสิ่งแปลกปลอมระหว่างที่เครื่องทำการบด	• ปิดเครื่องและรอจนกว่าเครื่องจะเย็นลงจนปกติ • ถอดเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ • ปิดลิ้นสลักและถอดกรวยบรรจุ • ทำความสะอาดห้องบดและนำสิ่งแปลกปลอมออก • ประกอบเครื่องกลับเข้าที่และเริ่มรอบการบด

โปรดทราบ! หากความผิดปกติยังคงมีอยู่แม้หลังจากดำเนินการแก้ไขตามที่แนะนำแล้ว หรือหากมีความผิดปกติในการทำงานที่ไม่ได้ระบุไว้ในตาราง โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายในพื้นที่ของคุณซึ่งจะตัดสินใจว่า จะขอความช่วยเหลือจากบริษัท Fiorenzato M.C. S.r.l. หรือมอบความไว้วางใจให้ซ่อมแซมหรือยกเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ช่างผู้ชำนาญการเฉพาะทางดูแล

TH

8 การขอซื้ออะไหล่

หากจำเป็นต้องเปลี่ยนชิ้นส่วนที่สึกหรอของเครื่องบดกาแฟ (เช่น หินบด) ผู้ใช้ปลายทาง (เช่น ร้านกาแฟ / ภัตตาคาร ฯลฯ) จะต้องติดต่อผู้จัดจำหน่ายในพื้นที่ของตนที่เป็นสื่อกลางโดยตรงกับ Fiorenzato M.C. S.r.l. และแจ้งรุ่นของเครื่องบดกาแฟในครอบครอง เพื่อระบุ ร้องขอ และจัดซื้ออะไหล่แท้ เฉพาะตัวแทนจำหน่ายในพื้นที่ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นจึงจะมีโอกาสลงทะเบียนในเว็บไซต์ของเราเพื่อสั่งซื้ออะไหล่ที่จำเป็น

ในการขอซื้ออะไหล่ ผู้จัดจำหน่ายในพื้นที่จะต้อง:

- เข้าสู่เว็บไซต์ www.fiorenzato.com เข้าสู่หน้าอะไหล่เฉพาะ และเลือกรุ่นเครื่องบดกาแฟที่ระบุโดยผู้ใช้ปลายทาง
- เข้าถึงพื้นที่ที่สงวนไว้โดยป้อนข้อมูลประจำตัวของคุณในแบบฟอร์มที่เหมาะสม (ในการเข้าถึงครั้งแรก จำเป็นต้องลงทะเบียนพร้อมกับการแทรกข้อมูลประจำตัวของคุณ)
- เลือกชิ้นส่วนอะไหล่ที่จำเป็นโดยใช้แบบแปลนชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในพอร์ทัล
- ทำตามแบบฟอร์มเพื่อดำเนินการสั่งซื้อให้เสร็จสิ้น และส่งไปที่ Fiorenzato M.C. S.r.l.
- ตัวแทนจำหน่ายในพื้นที่จะได้รับการติดต่อจากเจ้าหน้าที่ Fiorenzato M.C. S.r.l. ที่จะดูแลคำขอ

โปรดทราบ! เราขอเตือนว่า การแก้ไขเพื่อเปลี่ยนเครื่องบดและชิ้นส่วนภายในทั้งหมดของเครื่องบดจะต้องดำเนินการโดยบุคลากรที่เชี่ยวชาญด้านเทคนิค

โปรดทราบ! บริษัท Fiorenzato M.C. S.r.l. จะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บส่วนบุคคล และ/หรือความเสียหายต่อเครื่องที่เกิดจากการเปลี่ยนส่วนประกอบด้วยอะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้ และการดำเนินการโดยบุคลากรที่ไม่มีคุณสมบัติ

9 การกำจัด

โปรดทราบ! กฎหมายที่แตกต่างกันมีผลบังคับใช้ในประเทศต่าง ๆ เกี่ยวกับการกำจัดผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ ดังนั้นจึงต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กำหนดโดยกฎหมายเฉพาะและโดยหน่วยงานที่รับผิดชอบในการกำจัด

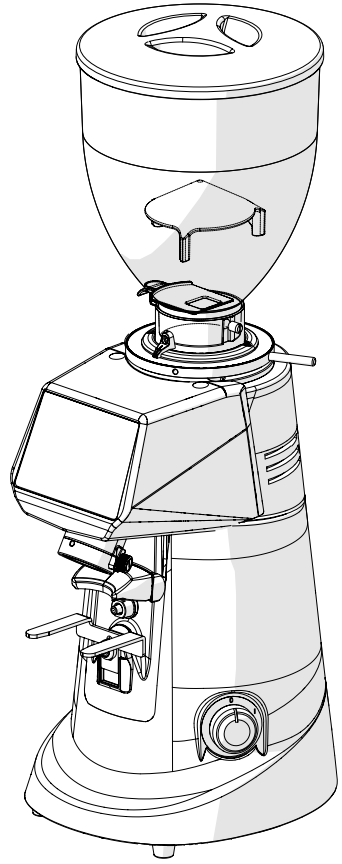
- หากป้ายระบุที่ติดอยู่กับเครื่องใช้ไฟฟ้ามีสัญลักษณ์ถังขยะที่มีเครื่องหมายกากบาทที่แสดงในรูป แสดงว่าผลิตภัณฑ์ได้รับการจัดประเภทตามระเบียบที่บังคับใช้ว่า เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าหรืออิเล็กทรอนิกส์ และเป็นไปตามมติของสหภาพยุโรปที่ 2002/96/EC (WEEE) ดังนั้น เมื่อสิ้นสุดอายุการใช้งาน จึงต้องแยกกำจัดออกจากขยะในครัวเรือน
- ดังนั้น จึงต้องจัดส่งเครื่องว่างไปยังศูนย์รวบรวมแยกต่างหากสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ หรือส่งคืนให้กับตัวแทนจำหน่ายของคุณเมื่อซื้อเครื่องใหม่ที่เทียบเท่า
- ผู้ใช้มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดส่งเครื่องเมื่อสิ้นสุดอายุการใช้งานไปยังแหล่งรวบรวมที่เหมาะสม ภายใต้บทลงโทษตามกฎหมายว่าด้วยของเสียในปัจจุบัน การรวบรวมแยกต่างหากที่เพียงพอสำหรับการเริ่มใช้งานเครื่องที่เลิกใช้งานแล้วเพื่อการรีไซเคิล การบำบัด และการกำจัดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในภายหลัง จะช่วยหลีกเลี่ยงผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ และเป็นประโยชน์ต่อการรีไซเคิลวัสดุที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์ สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับระบบการเก็บรวบรวมที่มีอยู่ โปรดติดต่อบริการกำจัดขยะในพื้นที่หรือร้านค้าที่จัดซื้อ ผู้ผลิตและผู้นำเข้ามีหน้าที่รับผิดชอบในการรีไซเคิล การบำบัด และการกำจัดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้งโดยตรงและโดยการเข้าร่วมในโครงการร่วม



Máy xay cà phê tự động định lượng

Fiorenzato

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



VI

Sổ tay hướng dẫn cài đặt, sử dụng và bảo trì

Đọc kỹ các hướng dẫn này trước khi sử dụng lần đầu tiên.

CE

BẢN DỊCH CỦA HƯỚNG DẪN GỐC

Rev_00 Ed_03/2022

1 THÔNG TIN CHUNG 5

1.1 Thông tin chung về sổ tay hướng dẫn sử dụng và phương thức tra cứu 5
1.2 Các ký hiệu được sử dụng trong sổ tay hướng dẫn 5
1.3 Cảnh báo cho người mua 6
1.4 Chi tiết liên hệ của nhà sản xuất 6
1.5 Hướng dẫn cách yêu cầu được hỗ trợ 6
1.6 Bảo hành 7
1.7 Các chỉ thị đã được tuân thủ 7

2 THÔNG SỐ ĐỊNH DANH VÀ ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT 8

2.1 Lời giới thiệu 8
2.2 Định danh thiết bị 8
2.3 Xác định các bộ phận chính của Máy xay cà phê tự động định lượng 9
2.4 Mục đích sử dụng 10
2.5 Dòng sản phẩm **ON DEMAND** và các đặc tính kỹ thuật 10
2.6 Tiếng ồn 12

3 ĐẢM BẢO AN TOÀN 12

3.1 Thông tin chung 12
3.2 Cách thức sử dụng sai có thể xảy ra 12
3.3 Chú ý để sử dụng đúng cách và an toàn 13
3.4 Các thiết bị an toàn được áp dụng cho máy xay cà phê tự động định lượng 14
3.5 Các nguy cơ rủi ro khác 15
3.6 Nhãn cảnh báo được áp dụng cho máy 16

4 LẮP ĐẶT 16

4.1 Lưu kho 16
4.2 Lựa chọn địa điểm lắp đặt 17
4.3 Mở bao bì và dịch chuyển máy 17
4.4 Lắp đặt và kết nối với mạng lưới điện 18

5 CÁCH SỬ DỤNG MÁY XAY CÀ PHÊ TỰ ĐỘNG ĐỊNH LƯỢNG 19

5.1 Chuẩn bị trước khi sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng 19
5.2 Điều khiển máy 20
5.2.1 Nút vặn 20
5.2.2 Nút kích hoạt siêu nhỏ 20
5.3 Bảng điều khiển 21
5.3.1 Trang chủ Home 21
5.3.2 Menu Cài Đặt 23
5.3.2.1 Thay đổi thời lượng xay 24
5.3.2.2 Chế độ hoạt động 24

5.3.2.3 Hiển thị thời gian xay 27
5.3.2.4 Xay Thủ Công 28
5.3.2.5 Hiển thị số liệu thống kê 28
5.3.2.6 Hiển thị xay ba tách cà phê 28
5.3.2.7 Độ sáng màn hình 29
5.3.2.8 Chế độ màn hình 29
5.3.2.9 Bảo vệ màn hình 30
5.3.2.10 Ngôn ngữ 30
5.3.2.11 Ngày và giờ 31
5.3.2.12 Thông tin thiết bị 31
5.3.2.13 Khôi phục lại thời lượng xay mặc định 32
5.3.2.14 Mật khẩu quản trị viên 32
5.4 Điều chỉnh kích cỡ xay 33

6 BẢO TRÌ MÁY XAY CÀ PHÊ TỰ ĐỘNG ĐỊNH LƯỢNG 34

6.1 Bảo dưỡng định kỳ 34
6.1.1 Vệ sinh thiết bị 35
6.1.2 Kiểm tra tình trạng của dây dẫn đến nguồn điện 37
6.1.3 Làm sạch bánh răng xay kỹ lưỡng 38
6.1.4 Đặt Máy xay cà phê tự động định lượng về trạng thái nghỉ 38
6.1.5 Thay thế bánh răng xay 39
6.2 Bảo dưỡng ngoài kế hoạch 39

7 SỰ CỐ - NGUYÊN NHÂN - BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC 40

8 YÊU CẦU THAY THẾ PHỤ TÙNG 42

9 THẢI BỎ 43

1 THÔNG TIN CHUNG

1.1 Thông tin chung về sổ tay hướng dẫn sử dụng và phương thức tra cứu



Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi lắp đặt và sử dụng lần đầu tiên Máy xay cà phê điện tử tự động định lượng của Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l..

Hướng dẫn sử dụng này đã được soạn thảo theo các quy định của Chỉ thị 2006/42/EC, nhằm cung cấp tất cả thông tin hữu ích để người dùng cuối có thể cài đặt, điều chỉnh và sử dụng Máy xay cà phê điện tử tự động định lượng được sản xuất bởi Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l..

Nội dung của sổ tay hướng dẫn này phải được đọc và hiểu toàn bộ trước khi lắp đặt và sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng. Đồng thời, tài liệu này phải được bảo quản và giữ gìn trong tình trạng tốt để có thể tra cứu sau này.

Hình ảnh, dữ liệu, văn bản và mô tả có trong tài liệu này, là tài sản của Công ty TNHH Fiorenzato M.C., phản ánh tình trạng kỹ thuật của máy tại thời điểm phát hành trên thị trường.



Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. luôn tìm kiếm những giải pháp mới để cải thiện sản phẩm của mình, do đó, theo thời gian có quyền thay đổi máy xay cà phê tự động định lượng và tài liệu của máy mà không cần xem xét các sản phẩm đã bán có còn phù hợp và/hoặc đã lỗi thời.

Để thuận tiện cho việc tra cứu, hướng dẫn sử dụng này có một mục lục chung giúp xác định chủ đề quan tâm và một loạt các ký hiệu nổi bật để thu hút sự chú ý của người đọc đến nội dung quan trọng, từ đó đảm bảo an toàn và cách thức sử dụng đúng đắn máy xay cà phê tự động định lượng.

1.2 Các ký hiệu được sử dụng trong sổ tay hướng dẫn



CẢNH BÁO - LƯU Ý! Thể hiện một cảnh báo hoặc một lưu ý quan trọng liên quan đến các chức năng cụ thể và/hoặc thông tin hữu ích cho người dùng. Hãy chú ý đến những đoạn văn bản được đánh dấu bằng ký hiệu này.



NGUY HIỂM CHUNG - CHÚ Ý! Dấu hiệu cảnh báo nguy hiểm chung. Văn bản, được đánh dấu bằng biểu tượng này, cảnh báo việc không tuân thủ hướng dẫn được cung cấp có thể gây hư hại cho máy và/hoặc dẫn đến nguy cơ gây thương tích cho người sử dụng.



THIẾT BỊ CÓ ĐIỆN ÁP- CHÚ Ý! Văn bản được đánh dấu bằng biểu tượng này cảnh báo nguy cơ điện giật có thể xảy ra. Hãy cẩn trọng và chú ý đến các chỉ dẫn được đề ra.



DÀNH RIÊNG CHO CÁC CHUYÊN VIÊN KỸ THUẬT ĐƯỢC CẤP PHÉP: Ký hiệu này đánh dấu các văn bản mô tả những biện pháp xử lý phải được thực hiện bởi một chuyên viên kỹ thuật (đội ngũ hỗ trợ kỹ thuật).

1.3 Cảnh báo cho người mua

Sổ tay hướng dẫn sử dụng này, cùng với Tuyên bố Tuân thủ Tiêu chuẩn EC, là phần không thể thiếu của máy xay cà phê tự động định lượng của quý vị. Do đó, hãy sử dụng và bảo quản tài liệu này cẩn thận, bắt buộc phải cung cấp nó cho tất cả những ai sử dụng máy và luôn để kèm theo thiết bị trong trường hợp di chuyển hoặc bán lại cho bên thứ ba.



Trong trường hợp mất và/hoặc hư hỏng tài liệu này, quý vị có thể yêu cầu nhà sản xuất cung cấp một bản sao, bằng cách cho biết mã của sổ tay hướng dẫn được hiển thị trên bìa sau.

Trước khi cho phép người khác sử dụng Máy xay cà phê tự động định lượng, hãy đảm bảo rằng người đó đã đọc và hiểu nội dung của sổ tay hướng dẫn sử dụng này.

Sổ tay hướng dẫn sử dụng gồm có tất cả các chỉ dẫn và quy trình sử dụng, mà nếu quý vị tuân thủ theo một cách đúng đắn, sẽ có thể vận hành máy một cách an toàn mà không gây thiệt hại cho bản thân và thiết bị.



Người mua phải có nghĩa vụ đào tạo kỹ lưỡng nhân viên phụ trách cách dùng và bảo dưỡng máy xay cà phê tự động định lượng.



Người mua và tất cả những ai sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng phải tuân thủ chặt chẽ tất cả các cảnh báo cụ thể có trong sổ tay hướng dẫn này.

1.4 Chi tiết liên hệ của nhà sản xuất

Nếu cần thêm bất cứ thông tin gì, quý vị có thể liên hệ với Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. tại địa chỉ sau:

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 Hướng dẫn cách yêu cầu được hỗ trợ

Để được hỗ trợ kỹ thuật, người dùng nhất thiết phải liên hệ với đại lý, nơi đã mua máy. Để biết thêm thông tin hoặc giải thích rõ hơn về việc sử dụng và/hoặc bảo trì Máy xay cà phê tự động định lượng, **Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l.** luôn sẵn sàng trả lời quý vị và hãy liên hệ với chúng tôi tại các địa chỉ nêu trên.

1.6 Bảo hành

Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. áp dụng bảo hành cho các sản phẩm của mình trong vòng 24 tháng kể từ ngày xuất hóa đơn bán hàng bởi Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l..

Trong thời gian bảo hành, nhà sản xuất cam kết sửa chữa hoặc thay thế miễn phí các bộ phận và/hoặc linh kiện có thể bị lỗi trong quá trình sản xuất.

Chính sách bảo hành sẽ không có hiệu lực trong các trường hợp sau:

- Không tuân thủ các cảnh báo/chỉ dẫn có trong sổ tay hướng dẫn này.
- Không tiến hành bảo dưỡng và vệ sinh máy định kỳ bởi một người dùng nắm rõ tường tận các biện pháp vận hành chuẩn xác.
- Sản phẩm bị sửa chữa bởi người không có chuyên môn hoặc không được nhà sản xuất cấp phép.
- Sản phẩm được sử dụng cho các mục đích khác với cách được chỉ định trong sổ tay hướng dẫn này.
- Sản phẩm bị thay thế bởi những phụ tùng không chính hãng (xin lưu ý rằng việc sử dụng phụ tùng thay thế không chính hãng, ngoài làm mất hiệu lực của bảo hành, còn làm mất hiệu lực của "Tuyên bố Tuân thủ Tiêu chuẩn" đi kèm với thiết bị).
- Chính sách bảo hành sẽ không được áp dụng đối với các sản phẩm bị hư hỏng do: bất cẩn, lắp đặt và/hoặc sử dụng mà không tuân thủ các yêu cầu của sổ tay hướng dẫn này, bảo dưỡng (vệ sinh) kém, hư hỏng do sét đánh và thiên tai, do sử dụng sai nguồn điện hoặc nguồn điện thay đổi bất thường.

1.7 Các chỉ thị đã được tuân thủ

Tất cả các máy xay cà phê tự động định lượng, do Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. sản xuất, được thiết kế và sản xuất tuân thủ nghiêm ngặt những yêu cầu thiết yếu của các chỉ thị cộng đồng Châu Âu sau:

- 2006/42/EC [*Chỉ thị về máy móc*].
- 2014/35/EU [*Chỉ thị về điện áp thấp*].
- 2014/30/EU [*Chỉ thị tương thích điện từ*].
- 2011/65/EU [*Chỉ thị hạn chế các chất nguy hiểm RoHS*].
- 2015/863/EU [*Chỉ thị RoHS đã sửa đổi bổ sung*].
- 2012/19/EU [*Chỉ thị RAEE*].

2 THÔNG SỐ ĐỊNH DANH VÀ ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT

2.1 Lời giới thiệu

Pha cà phê là một nghệ thuật, và để nắm bắt tường tận bí quyết cách làm quý vị cần phải thực hiện chuẩn xác theo quy tắc. Thật vậy, công thức pha cà phê espresso hoàn hảo rất phức tạp, đồng thời thiết bị pha cũng đóng một vai trò cực kỳ quan trọng. Để tạo ra thành phẩm tối ưu với chất lượng không thể bàn cãi, ba yếu tố sau phải được kết hợp chuẩn xác:

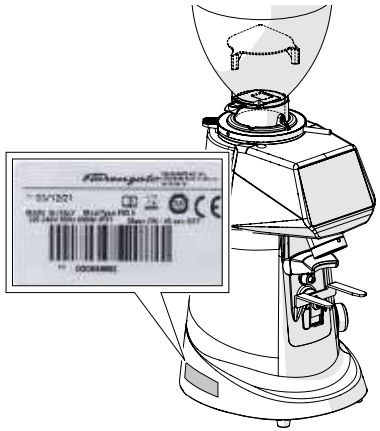
- Cà phê được phối trộn hảo hạng.
- Sử dụng đúng cách các thiết bị pha sẵn có.
- Kỹ năng khéo léo và tính chuyên nghiệp của người pha cà phê. Để thưởng thức một ly cà phê ngon, trái với suy nghĩ của nhiều người, một hỗn hợp cà phê được phối trộn đặc biệt là không đủ.

Còn cần đến kinh nghiệm và kỹ năng của người pha theo đúng quy trình chuẩn bị đồ uống, cùng với sự hỗ trợ từ máy móc tương ứng, góp phần quan trọng tạo nên một kiệt tác nhỏ nhắn. Đây là lý do tại sao các chuyên gia đánh giá cao máy pha cà phê espresso và máy xay cà phê tự động định lượng. Thông thạo những thiết bị pha chế, giữ cho chúng hoạt động trơn tru và tận dụng hết khả năng của chúng là kỹ năng của những chuyên gia cà phê thực thụ. Ly cà phê espresso ngon được hình thành từ nhiều thao tác pha chế, trong đó xay cà phê đóng vai trò quan trọng. Do đó, với người pha cà phê, máy xay cà phê tự động định lượng là một trong những công cụ nền tảng, mà nhất thiết phải có các tính chất nhất định như: độ bền, độ chắc và tính năng. Tất cả các máy xay cà phê tự động định lượng do **Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l.** sản xuất đều đáp ứng đầy đủ những yêu cầu này.

2.2 Định danh thiết bị

Ở phía bên trái của tất cả các máy xay cà phê tự động định lượng được sản xuất bởi Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l., đều có một nhãn mác định danh luôn chứa các dữ liệu sau:

- Tên Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Nhãn hiệu CE và năm sản xuất.
- Các nhãn hiệu chứng nhận khác.
- Mã kiểu máy và số sê-ri.
- Công suất của thiết bị.
- Điện áp và tần số dòng điện quy định.

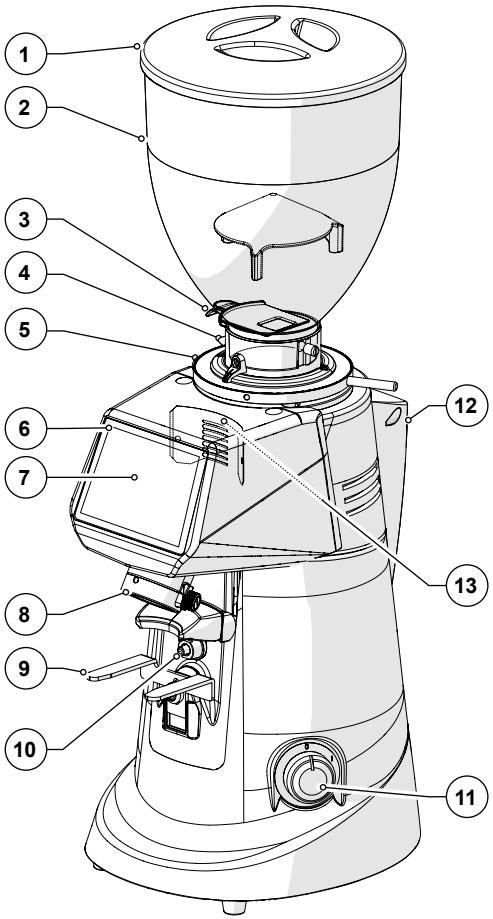


2.3 Xác định các bộ phận chính của Máy xay cà phê tự động định lượng

Máy xay cà phê tự động định lượng gồm có một thân máy với tất cả các thiết bị cần thiết để xay cà phê và một phễu ở phía trên để nạp hạt cà phê đã rang sấy cần phải xay.

Cụ thể hơn, với Hình 1 tất cả các loại máy xay cà phê tự động định lượng dòng **ON DEMAND** sẽ có các phần chính sau:

1	Nắp phễu
2	Phễu nạp cà phê hạt
3	Chốt đóng mở của phễu
4	Khóa chốt của vòng xoay
5	Vòng xoay điều chỉnh kích cỡ xay
6	Bảng điều khiển
7	Màn hình máy/giao diện người dùng
8	Ống xả cà phê đã xay có thể tháo rời
9	Càng giữ đầu tay cầm có chứa giỏ lọc
10	Nút kích hoạt siêu nhỏ
11	Nút vặn bật/tắt máy
12	Quạt làm mát (chỉ có trên phiên bản "EVO" và "EK")
13	Lưỡi lọc chống vón cục cà phê



Hình 1 - Nhận dạng các bộ phận

VI

2.4 Mục đích sử dụng

Thiết bị này được thiết kế dành riêng cho việc xay hạt cà phê đã rang sấy. Việc sử dụng máy cho bất kỳ mục đích nào khác đều được coi là không tương thích hợp, từ đó sẽ gây nguy hiểm. Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với tất cả những thiệt hại gây ra do sử dụng sai mục đích hoặc sai cách. Không sử dụng thiết bị để xay các loại thực phẩm khác hoặc các nguyên liệu ngũ cốc khác. Máy xay cà phê tự động định lượng của chúng tôi là thiết bị dành cho nhân viên có trình độ chuyên môn, để pha chế chuyên nghiệp và không dành để sử dụng trong hộ gia đình.

2.5 Dòng sản phẩm ON DEMAND và các đặc tính kỹ thuật

Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. sản xuất dòng máy xay cà phê tự động định lượng **ON DEMAND** với các mẫu máy sau:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

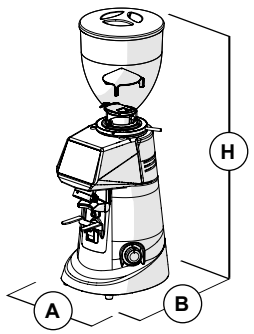
Fxx	E
	EVO
	K

Cách đọc mã kiểu máy

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm *Ø 71 mm* *Ø 83 mm*	*Kiểu máy điện tử*	*Kiểu máy điện tử tốc độ cao*	*Bánh răng xay hình nón*

Các bảng sau cho biết kích thước tổng thể và các đặc tính kỹ thuật chính của dòng máy xay cà phê tự động định lượng **ON DEMAND**.

Kích thước và trọng lượng



Hình 2 - Kích thước

Các kiểu máy	Kích thước [D x R x C mm]	Trọng lượng [kg]
F64 E	230 x 615 x 270	13
F64 EVO	230 x 615 x 270	13
F83 E	230 x 670 x 270	15
F71 EK	230 x 615 x 270	20

Đặc tính kỹ thuật

Kiểu máy	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
				
Nguồn điện	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Công suất [Watt]	350	350	650	850
Kiểu bánh răng xay	Phẳng loại B	Phẳng loại C	Phẳng loại B	Hình nón
Đường kính bánh răng xay [mm]	64	64	83	71
Tốc độ quay của bánh răng xay vòng/phút	1350 ở 50 Hz	1350 ở 50 Hz	1350 ở 50 Hz	300 ở 50 Hz
	1550 ở 60 Hz	1550 ở 60 Hz	1550 ở 60 Hz	300 ở 60 Hz
Khối lượng tối đa chứa được trong phễu [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Thời gian xay một tách cà phê [giây]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Thời gian xay hai tách cà phê [giây]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Dung sai thời gian xay [giây]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Khối lượng xay hàng ngày [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Thời gian xay một tách cà phê tiêu chuẩn 7g [giây]	3,4	2,1	1,9	1,4
Thời gian xay hai tách cà phê tiêu chuẩn 14g [giây]	6,8	4,2	3,8	2,8
Tần suất thay bánh răng xay được biểu thị thông qua số giờ (h) và số lượng cà phê đã xay [kg]				
Bánh răng "Standard" (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Bánh răng "Red Speed" (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Tùy chọn				
Khay đựng 500 g	☑	☑	☑	☑
Dụng cụ nén cà phê bằng kim loại	☑	☑	☑	☑
Dụng cụ nén cạnh phải hoặc trái	☑	☑	☑	☑
Bánh răng "Red Speed"	☑	☑	☑	☑

VI

2.6 Tiếng ồn

Âm lượng tối đa mà máy xay cà phê của chúng tôi phát ra, được đo trong phòng vang UNI EN ISO 3741 dựa trên các quy định EN 60704-1, cho thấy phù hợp với tiêu chuẩn EN 60704-1:1998 và EN 607043:1996. Mức độ tiếp xúc âm thanh của người sử dụng, được đo khi máy hoạt động trong giới hạn của nó: 240 phút trong tám giờ, là **78 dB(A)**, phù hợp với Chỉ thị Châu Âu 86/188/EEC và bản sửa đổi sau đó 2003/1 0/EEC. Do đó, khi sử dụng thiết bị không cần phải phòng ngừa rủi ro do tiếp xúc với tiếng ồn ở nơi làm việc (điều 3-8 của DE 2003/1 0/EEC).

3 ĐẢM BẢO AN TOÀN

3.1 Thông tin chung

Người mua bắt buộc phải thông báo cho toàn bộ nhân viên phụ trách về những rủi ro có thể xảy ra nếu dùng máy sai cách, cũng như các thiết bị an toàn được nhà sản xuất áp dụng và các quy tắc chung phòng ngừa tai nạn theo chỉ thị của Cộng đồng Châu Âu và luật pháp tại quốc gia nơi máy được sử dụng.

Người sử dụng phải biết vị trí, cách thức hoạt động của tất cả các chức năng quản lý và đặc tính của máy được liệt kê trong sổ tay hướng dẫn này.

LƯU Ý! Trước khi cài đặt, khởi động và sử dụng lần đầu tiên máy xay cà phê tự động định lượng Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. cần phải đọc và hiểu toàn bộ nội dung của tài liệu này và tập sách "SAFETY INSTRUCTIONS" (hướng dẫn an toàn).

LƯU Ý: Việc giả mạo hoặc thay thế trái phép một hoặc nhiều bộ phận của máy, dùng các phụ kiện đã được sửa đổi tính năng sử dụng và sử dụng các phụ tùng thay thế không chính hãng, có thể gây ra các thương tích và ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của máy.

Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. không nhận trách nhiệm cho những thiệt hại về người và vật thể gây ra bởi những hành động không tuân thủ nêu trên.

3.2 Cách thức sử dụng sai có thể xảy ra

Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. từ chối mọi trách nhiệm và sẽ không bảo hành cho những trường hợp bất cẩn khi sử dụng máy hoặc do người dùng không tuân thủ các chỉ dẫn có trong sổ tay hướng dẫn này.

Bất kỳ mục đích sử dụng nào khác với cách được chỉ định trong sổ tay hướng dẫn này đều được coi là sai cách.

Trong quá trình sử dụng thiết bị, không được phép thực hiện các công việc và hoạt động khác, vốn được coi là không tuân thủ, mà nói chung có thể gây thiệt hại cho người sử dụng và/hoặc làm hỏng máy.

Ví dụ về việc sử dụng sai cách có thể xảy ra:

- Sử dụng máy để xay các sản phẩm không phải là hạt cà phê đã rang (ví dụ như hạt tiêu, muối, v.v.).
- Sử dụng máy cho cà phê đã xay sẵn.
- Sử dụng máy sai cách bởi người chưa được đào tạo và/hoặc chưa đọc sổ tay hướng dẫn này.
- Sử dụng các phụ tùng thay thế không chính hãng và/hoặc không dành cho kiểu máy xay cà phê mà quý vị sở hữu.
- Sử dụng máy trong môi trường dễ cháy nổ.

Ngoài ra, trong mọi trường hợp người dùng không bao giờ được:

- Cố gắng loại bỏ bất kỳ dị vật nào vô tình rơi vào phễu nạp cà phê và/hoặc khu vực xay mà không ngắt máy khỏi nguồn điện.
- Sử dụng thiết bị khi tay ẩm hoặc ướt.
- Đổ bất kỳ loại chất lỏng nào vào phễu nạp cà phê và khu vực xay.

Trong trường hợp máy có dấu hiệu bất thường, mọi hình thức sửa chữa cần thiết đều phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên bảo dưỡng.

3.3 Chú ý để sử dụng đúng cách và an toàn

Để đảm bảo an toàn cho người sử dụng và quản lý thiết bị một cách tối ưu, nhất thiết phải đáp ứng những tiêu chí đơn giản mà đáng lưu ý sau:

- Tránh sử dụng sai dây nguồn. Chỉ sử dụng dây dẫn hoặc cáp điện nối dài có công suất phù hợp với quy định của máy.
- Bảo vệ cáp điện khỏi nhiệt độ cao, dầu và các cạnh sắc.
- Những biến đổi khác thường (công suất điện tăng, nhiệt độ tăng, rung quá mức, tiếng ồn bất thường hoặc tín hiệu cảnh báo trên màn hình) có thể là biểu hiện cho việc vận hành sai cách. Nhằm ngăn ngừa những sự cố có thể trực tiếp hoặc gián tiếp gây ra thiệt hại cho người hoặc máy, hãy thực hiện quy trình bảo dưỡng cần thiết, hoặc nếu cần, hãy liên hệ với đại lý hoặc thợ sửa chữa có chuyên môn.
- Máy có trọng lượng lớn! Hãy cẩn trọng trong lúc vận chuyển, dịch chuyển và lắp đặt! Tham khảo chương 4 để biết cách xử lý máy chính xác.

3.4 Các thiết bị an toàn được áp dụng cho máy xay cà phê tự động định lượng

Tất cả các máy xay cà phê tự động định lượng của Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. đều được trang bị đầy đủ các thiết bị cơ khí và điện cơ nhằm bảo vệ sự an toàn cho người dùng và tính toàn vẹn/tính năng của máy trong quá trình sử dụng.

Các máy xay cà phê tự động định lượng dòng **ON DEMAND** được trang bị các thiết bị an toàn sau:

- **Bộ bảo vệ quá nhiệt động cơ**

  Động cơ của máy có bộ bảo vệ chống quá nhiệt khi dòng điện quá tải và can thiệp bằng cách ngắt nguồn điện chạy vào động cơ.

- **Quạt làm mát (Hình 3)**

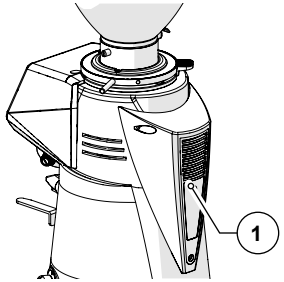
  Chỉ có máy xay cà phê tự động định lượng F64 EVO và F71 EK mới có quạt làm mát ở phía sau thân máy, cho phép ngăn ngừa hiện tượng quá nhiệt của động cơ khi bánh răng xay hoạt động. Quạt được kích hoạt điện tử. Ở một số kiểu máy, quạt được khởi động vào cuối mỗi lần sử dụng và sẽ quay trong 60 giây; ở các kiểu máy khác, quạt được khởi động khi bắt đầu định lượng và dừng lại khi kết thúc quá trình xay.

- **Thiết bị chống nấm xâm nhập vào phễu nạp cà phê (Hình 4)**

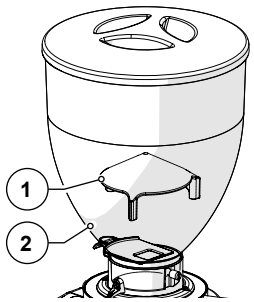
  Thiết bị chống nấm xâm nhập (Số 1) nằm ở bên trong phễu nạp cà phê (Số 2) cho phép hạt cà phê đi vào khoang nghiền, tránh việc người vận hành vô tình đưa ngón tay vào máy.

- **Khóa chốt an toàn của vòng xoay (Hình 5)**

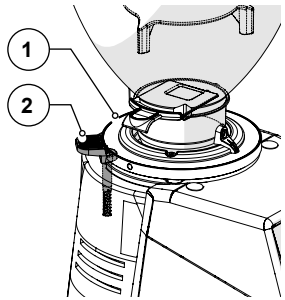
  Nhằm tránh khả năng vô tình xoay vòng điều chỉnh kích cỡ xay (Số 1), máy có một khóa chốt (Số 2) ở mặt sau.



Hình 3



Hình 4



Hình 5

3.5 Các nguy cơ rủi ro khác

Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. trong quá trình thiết kế, đã áp dụng tất cả các biện pháp phòng ngừa cần thiết để đảm bảo an toàn tối đa cho việc sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng. Tuy nhiên, trong quá trình lắp đặt, vệ sinh và bảo trì máy, vẫn tồn tại những rủi ro không thể loại trừ, mà có thể được xử lý bằng cách đào tạo người sử dụng chuẩn xác theo những quy định nêu trong bảng sau.

Đối với mỗi một nguy cơ lại có các cách hữu ích nhằm hạn chế và/hoặc loại trừ từng loại rủi ro riêng lẻ.

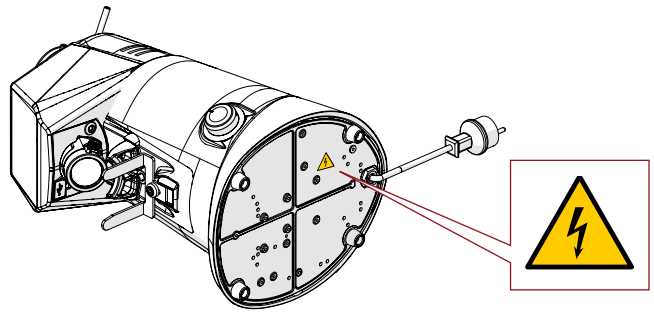
Loại rủi ro	Xuất hiện trong lúc:	Cách thức giảm thiểu rủi ro
Bầm tím và/hoặc dập nát chi trên và chi dưới do máy đè lên	Dịch chuyển máy để: • Lấy ra khỏi bao bì đóng gói. • Lắp đặt. • Dịch chuyển máy để làm sạch bề mặt kệ đỡ bên dưới.	• Nắm thật chắc máy trước khi di chuyển. • Đảm bảo quý vị có đủ không gian để dịch chuyển máy một cách an toàn mà không va vào chướng ngại vật. • Có thể sử dụng găng tay chống trượt để di chuyển máy xay cà phê tự động định lượng.
Điện giật	• Kết nối và ngắt kết nối dây dẫn khỏi nguồn điện.	• Thường xuyên kiểm tra tình trạng của dây nguồn và thay thế khi thấy dây giảm chất lượng hoặc hư hỏng. • Hãy đảm bảo rằng công tắc ở vị trí "O" (TẮT) trước khi kết nối dây nguồn với máy xay cà phê tự động định lượng.

VI

3.6 Nhãn cảnh báo được áp dụng cho máy

Tại đáy của máy xay cà phê tự động định lượng, có một nhãn dính nằm gần dây dẫn đến nguồn điện (xem Hình. 1) cảnh báo nguy cơ bị điện giật. Tem nhãn cho biết sự hiện diện của các bộ phận có điện áp bên trong thân máy.

LƯU Ý! Không được tháo nắp đóng phía dưới khi phích cắm đang kết nối với ổ điện. Tất cả các hoạt động bảo dưỡng về điện (ví dụ: thay thế dây dẫn nào đó bị hỏng) phải được thực hiện bởi chuyên viên kỹ thuật và máy đã được ngắt khỏi nguồn điện.



Hình 6

4 LẮP ĐẶT

LƯU Ý! Trước khi tiến hành cài đặt và vận hành thiết bị, hãy đọc kỹ những nội dung sau.

4.1 Lưu kho

Trong trường hợp máy không được lắp đặt ngay tại nơi sử dụng và cần được lưu trữ tạm thời, hãy bảo quản thiết bị ở nơi an toàn đáp ứng các điều kiện sau:

- Nơi được chọn để cất giữ máy tạm thời có môi trường kín, tránh ánh nắng mặt trời và thời tiết xấu;
- nhiệt độ của nơi bảo quản trong khoảng từ 5°C đến 40°C, với độ ẩm tương đối từ 30% đến 90%;
- nếu buộc phải lưu trữ máy trong một thời gian dài trước khi lắp đặt, thì nên giữ nguyên bao bì ban đầu để đảm bảo máy được bảo vệ tốt hơn.

4.2 Lựa chọn địa điểm lắp đặt

Dựa vào chức năng của máy xay cà phê tự động định lượng, chúng ta nên ĐẶT nó ở gần máy pha cà phê.

Trước khi tiến hành lắp đặt, hãy đảm bảo rằng địa điểm dành cho máy đáp ứng các yêu cầu sau:

- Bề mặt nơi đặt máy phải bằng phẳng, nhẵn nhụi và đủ chắc chắn để chịu được trọng lượng của máy;
- Nơi đặt máy phải có diện tích phải đủ rộng để có thể lắp đặt chuẩn xác và sử dụng máy một cách dễ dàng;
- Không được lắp đặt máy gần bồn rửa và/hoặc vòi nước, nơi các tia nước và/hoặc nước bắn vào làm ướt máy;
- Nơi sử dụng máy phải đủ ánh sáng, thông thoáng;
- Nơi lắp đặt phải có ổ cắm điện gần đó để có thể kết nối máy với nguồn điện, phù hợp với các quy định hiện hành tại quốc gia sử dụng.

LƯU Ý! Ổ cắm phải được trang bị hệ thống nối đất an toàn hiệu quả.

LƯU Ý! Hệ thống cung cấp điện cũng phải lắp đặt cầu dao tự động an toàn tại đầu nguồn, trước khi điện vào ổ cắm, ở một vị trí dễ nhận biết, nơi người vận hành có thể dễ dàng tiếp cận, để bảo vệ thiết bị không bị quá tải và thay đổi điện áp đột ngột và tránh rủi ro bị điện giật.

4.3 Mở bao bì và dịch chuyển máy

Sau khi mở bao bì, hãy kiểm tra cẩn thận để đảm bảo rằng thiết bị còn nguyên vẹn và không có bộ phận nào bị hư hỏng.

- Hãy mở bao bì ở gần địa điểm lắp đặt và đảm bảo quý vị có đủ không gian để dịch chuyển máy một cách an toàn.
- Lấy máy ra khỏi bao bì, cầm nắm chắc chắn và an toàn.
- Đặt máy xay cà phê tự động định lượng lên bề mặt của địa điểm sử dụng.

LƯU Ý! Hãy hết sức chú ý khi dịch chuyển thiết bị. Với trọng lượng (18 ÷ 25 kg) và hình dạng tròn đặc biệt của thân máy có thể hình thành nguy cơ trượt, mất độ bám, dẫn đến rơi, gây bầm tím/dập bàn chân khi được nâng lên bằng tay và/hoặc khi định vị thiết bị trên bề mặt địa điểm sử dụng. Nếu quý vị cảm thấy không chắc chắn về cách cầm nắm, hãy nhờ đến sự trợ giúp của người thứ hai.

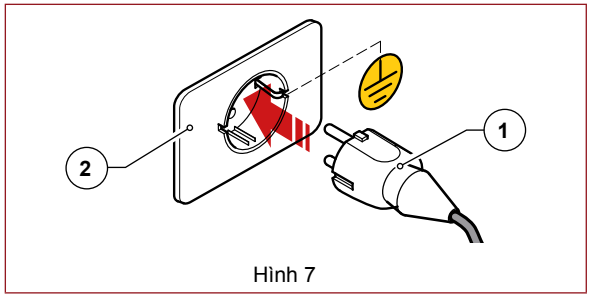
LƯU Ý! Không để các bộ phận của bao bì trong tầm với của trẻ em để tránh những nguy hiểm tiềm tàng. Giữ lại bao bì cho đến khi hết hạn bảo hành.

4.4 Lắp đặt và kết nối với mạng lưới điện

Để hoàn tất việc cài đặt và tiến hành sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng mới của quý vị, chỉ cần:

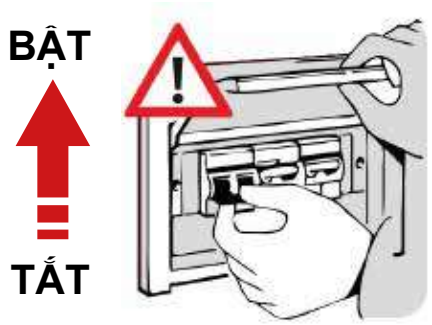
- Đảm bảo rằng hệ thống cung cấp điện có điện áp đáp ứng thỏa đáng những tiêu chuẩn về nguồn điện và có công suất đủ khả năng chịu tải điện năng tiêu thụ của máy (xem nhãn định danh sản phẩm được dán trên mặt của máy xay cà phê tự động định lượng).
- Kết nối phích cắm của dây dẫn với nguồn điện (Hình 7 Số 1) từ ổ cắm trên tường được chuẩn bị sẵn tại địa điểm sử dụng (Hình 7 Số 2);

Nếu cần sử dụng bộ đổi nguồn, ổ điện nhiều lỗ hoặc cáp điện nối dài, thì bắt buộc phải dùng những sản phẩm phù hợp với các tiêu chuẩn chứng nhận hiện hành tại quốc gia nơi máy được sử dụng.

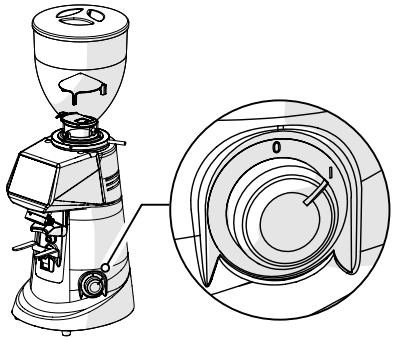


Hình 7

- Nếu có, hãy gạt nút của cầu dao bảo vệ tự động nằm tại đầu nguồn, trước khi điện vào ổ cắm, sang vị trí "ON" (bật) (Hình 8).
- Xoay nút vặn bật tắt sang vị trí "I" để bật máy lên (Hình 9).



Hình 8



Hình 9

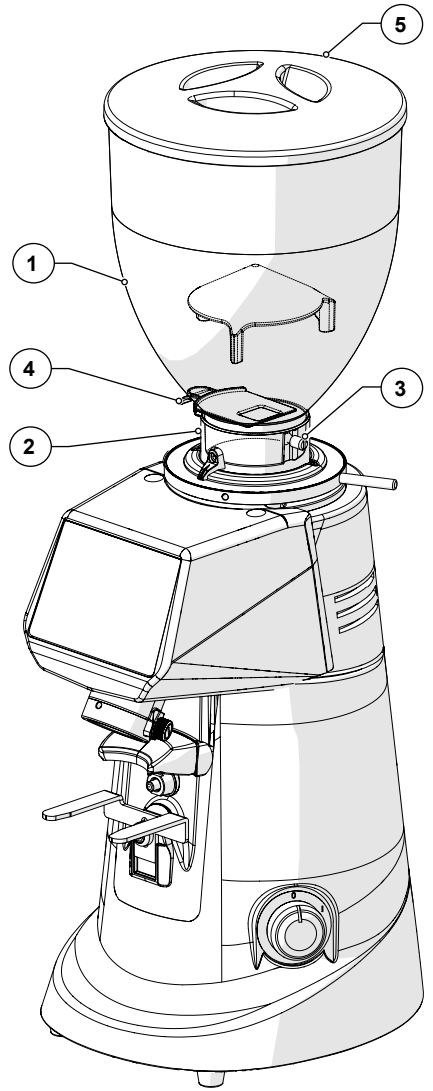
Lúc này máy xay cà phê tự động định lượng đã được cấp điện và sẵn sàng sử dụng.

5 CÁCH SỬ DỤNG MÁY XAY CÀ PHÊ TỰ ĐỘNG ĐỊNH LƯỢNG

5.1 Chuẩn bị trước khi sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng

Sau khi lắp đặt xong, máy đã sẵn sàng để được sử dụng và có thể nạp hạt cà phê cần xay vào. Với hình ảnh tham khảo Hình 10, để nạp hạt cà phê thì cần phải:

- Gắn phễu (Số 1) vào máy xay cà phê tự động định lượng (Số 2) và khóa phễu vào vị trí của nó bằng cách siết chặt vít cố định (Số 3).
- Đảm bảo rằng chốt đóng mở của phễu (Số 4) đã hoàn toàn đóng.
- Tháo nắp (Số 5) và đổ vào phễu hạt cà phê đã rang cần phải xay.
- Đậy nắp phễu lại (Số 5).
- Mở chậm rãi chốt đóng mở của phễu (Số 4) để cho hạt cà phê đi vào khoang nghiền.
- Tại thời điểm này, máy xay cà phê tự động định lượng đã được nạp cà phê và sẵn sàng để bắt đầu công việc.



Hình 10

VI

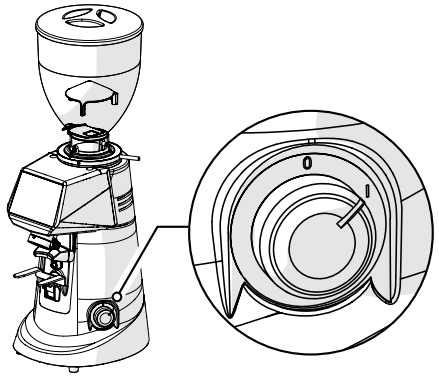
5.2 Điều khiển máy

Máy xay cà phê tự động định lượng được quản lý bởi nút vặn bật/tắt (xem mục 5.2.1), nút kích hoạt siêu nhỏ nằm gần càng giữ giỏ lọc (xem mục 5.2.2) và bảng điều khiển với màn hình CẢM ỨNG để chọn và thiết lập toàn bộ các chức năng vận hành của máy (xem mục 5.3). Toàn bộ thông tin về tình trạng hoạt động của máy, các thông số làm việc, những lệnh mà máy có thể xử lý, sẽ hiển thị trên màn hình ở mặt trước. Dưới dây là mô tả tất cả lệnh điều khiển và tín hiệu hiển thị trên máy xay cà phê tự động định lượng.

5.2.1 Nút vặn

Cho phép bật và tắt máy.

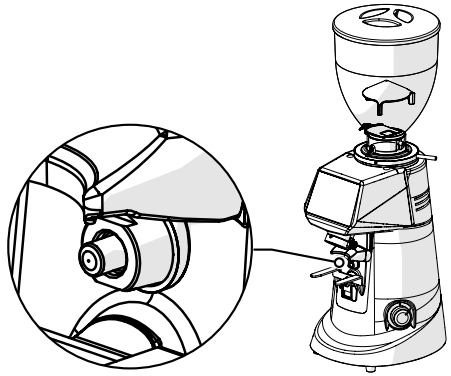
- Xoay sang vị trí "O": tắt máy (nguồn điện bị ngắt).
- Xoay sang vị trí "I": bật máy (có dòng điện chạy vào máy).



5.2.2 Nút kích hoạt siêu nhỏ

Cho phép bắt đầu chu trình xay ngay khi ấn đầu tay cầm có chứa giỏ lọc vào nút. Nút này bị vô hiệu hóa trong chế độ hoạt động "Trực tiếp" (xem mục 5.3.2.2).

- Và chỉ sử dụng được trong các chế độ "TIÊU CHUẨN", "TỰ ĐỘNG" và "ĐƯỢC CÀI SẴN" (xem mục 5.3.2.2).
- Lệnh đặc biệt này cho phép người dùng bắt đầu quy trình xay bằng cách ấn đầu tay cầm chứa giỏ lọc vào nút kích hoạt, sau khi đã lựa chọn liều lượng cà phê muốn xay.



5.3 Bảng điều khiển

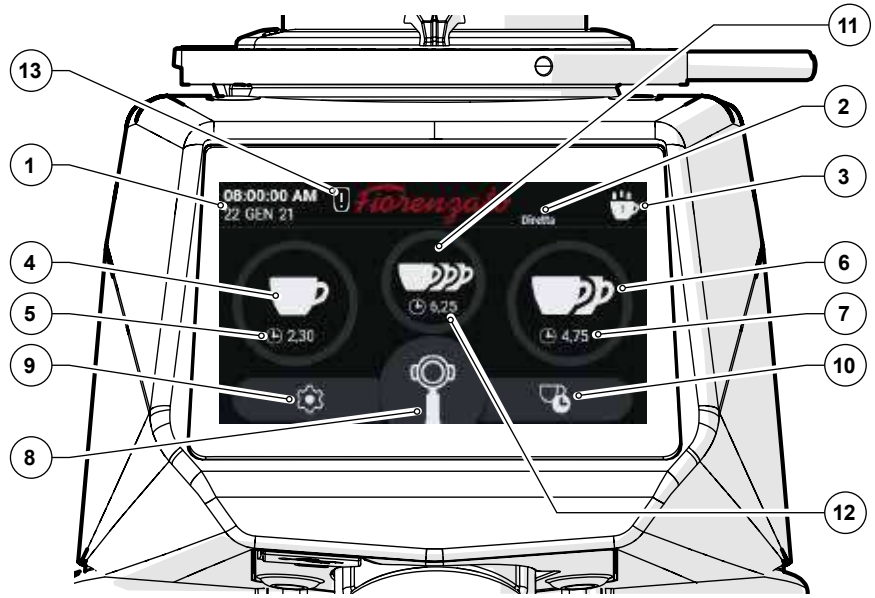
Sau khi bật máy xay cà phê tự động định lượng, chờ một vài giây để hệ thống khởi động, màn hình bảng điều khiển hiển thị trang chủ HOME chứa tất cả các phím chức năng cần thiết để sử dụng và quản lý thiết bị.

Phần mềm quản lý được Fiorenzato ứng dụng trên máy xay cà phê tự động định lượng của mình vô cùng dễ hiểu. Hướng dẫn sử dụng này sẽ cho phép quý vị nhanh chóng làm quen với các phím chức năng, cũng như những lựa chọn cài đặt khác nhau cho thiết bị mới của quý vị. Bảng điều khiển là màn hình cảm ứng, do đó các mệnh lệnh chức năng, di chuyển trong menu, tùy chọn cài đặt và thông số làm việc được thực hiện dễ dàng, thông qua việc chạm ngón tay vào vùng cảm ứng của màn hình.

5.3.1 Trang chủ Home

Hình minh họa Hình 11 trang chủ HOME đi kèm với mô tả các phím chức năng và những vùng hiển thị hiện có. Có thể được tùy chỉnh trang chủ HOME thông qua "Menu Cài đặt", do đó hình ảnh minh họa có thể khác với màn hình thực sự hiển thị trên máy của quý vị khi được bật lần đầu tiên.

Có thể truy cập tất cả các chức năng từ "Menu Cài đặt" được mô tả ở phần sau.



Hình 11 - Trang chủ HOME

Nhìn vào hình minh họa Hình 11 chúng ta có thể thấy các khu vực hiển thị và những phím chức năng trên trang chủ HOME gồm có:

	Mô tả
1	Khu vực hiển thị ngày và giờ hiện tại. Dữ liệu có thể được thiết lập bằng cách truy cập vào mục "**Ngày và giờ**" trong menu cài đặt *(§ 5.3.2.11)*.
2	Khu vực hiển thị "Chế độ xay" đang hoạt động. Có thể chọn kiểu xay (Tiêu chuẩn, Trực tiếp, Tự động hoặc Được cài sẵn) từ mục "**Chế độ hoạt động**" trong menu cài đặt *(§ 5.3.2.2)*.
3	Nút "**Thống kê**". Mở ra cửa sổ để tham khảo tổng số liều cà phê đã xay trong ngày, trong tuần hiện tại và tổng số liều đã thực hiện tính từ lần đầu tiên sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng. Để đóng cửa sổ "Thống kê", chỉ cần nhấn vào nút "Thống kê" thêm lần nữa. Nút "Thống kê" sẽ chỉ hiển thị nếu chức năng "Hiển thị số liệu thống kê" được kích hoạt trong menu cài đặt *(§ 5.3.2.5)*.
4	**Nút Xay Một Tách Cà Phê**. Kích hoạt chế độ xay một tách cà phê dựa trên thời gian được định sẵn trong mục "Thay đổi thời lượng xay" *(§ 5.3.2.1)*. Thời điểm máy thật sự bắt đầu xay sẽ thay đổi tùy theo chế độ hoạt động đang sử dụng *(§ 5.3.2.2)*.
5	Khu vực hiển thị thể hiện thời gian đã được thiết lập để xay một tách cà phê. Trong lúc máy làm việc, sẽ có đồng hồ đếm ngược cho biết khi nào quá trình xay kết thúc.
6	**Nút Xay Hai Tách Cà Phê**. Kích hoạt chế độ xay hai tách cà phê dựa trên thời gian được định sẵn trong mục "Thay đổi thời lượng xay" *(§ 5.3.2.1)*. Thời điểm máy thật sự bắt đầu xay sẽ thay đổi tùy theo chế độ hoạt động đang sử dụng *(§ 5.3.2.2)*.
7	Khu vực hiển thị thể hiện thời gian đã được thiết lập để xay hai tách cà phê. Trong lúc máy làm việc, sẽ có đồng hồ đếm ngược cho biết khi nào quá trình xay kết thúc.
8	**Nút Xay Thủ Công**. Duy trì việc xay cà phê ở chế độ thủ công. Nếu "Chế độ hoạt động" đang sử dụng cho phép *(§ 5.3.2.2)*, việc xay cà phê sẽ bắt đầu lúc nhấn phím và tiếp tục cho đến khi phím được nhả ra.
9	**Nút Menu Cài Đặt**. Cho phép truy cập vào menu cài đặt *(§ 5.3.2)* để có thể thay đổi các cài đặt khác nhau và chế độ hoạt động của máy.
10	Phím tắt để truy cập mục "**Thay Đổi Thời Lượng Xay**". Cho phép truy cập trực tiếp vào mục cài đặt thời gian xay cho từng liều lượng *(§ 5.3.2.1)* mà không cần thông qua "Menu cài đặt" *(§ 5.3.2)*
11	**Nút Xay Ba Tách Cà Phê**. Kích hoạt chế độ xay ba tách cà phê dựa trên thời gian được định sẵn trong mục "Thay đổi thời lượng xay" *(§ 5.3.2.1)*. Thời điểm máy thật sự bắt đầu xay sẽ thay đổi tùy theo chế độ hoạt động đang sử dụng *(§ 5.3.2.2)*. Nút này sẽ chỉ xuất hiện trong trường hợp tùy chọn "Hiển thị xay ba tách cà phê" được kích hoạt trong "Menu cài đặt" *(§ 5.3.2.6)*.
12	Khu vực hiển thị thể hiện thời gian đã được thiết lập để xay ba tách cà phê. Trong lúc máy làm việc, sẽ có đồng hồ đếm ngược cho biết khi nào quá trình xay kết thúc.
13	Biểu tượng cảnh báo. Chỉ xuất hiện sau một khoảng thời gian, do Fiorenzato ấn định, nhằm thông báo đã đến lúc phải thay các bánh răng xay *(§ 6.1.5)*.

5.3.2 Menu Cài Đặt

Thông qua "Menu cài đặt", quý vị có thể thiết lập và cài đặt tất cả các thông số và chế độ hoạt động cho máy xay cà phê tự động định lượng của mình.

Để truy cập vào Menu cài đặt, quý vị chỉ cần nhấn phím chức năng luôn hiển thị ở phần dưới phía bên trái của màn hình (xem Hình 11 Số 9). Sau khi lệnh truy cập được đưa ra, màn hình sẽ hiện danh sách các tùy chọn có thể sửa đổi thông số và/hoặc kích hoạt/hủy kích hoạt chức năng, thông qua việc lướt danh sách cho đến khi thấy mục mà quý vị quan tâm. Menu Cài đặt có các mục sau đây:

Thiết Lập Kỹ Thuật

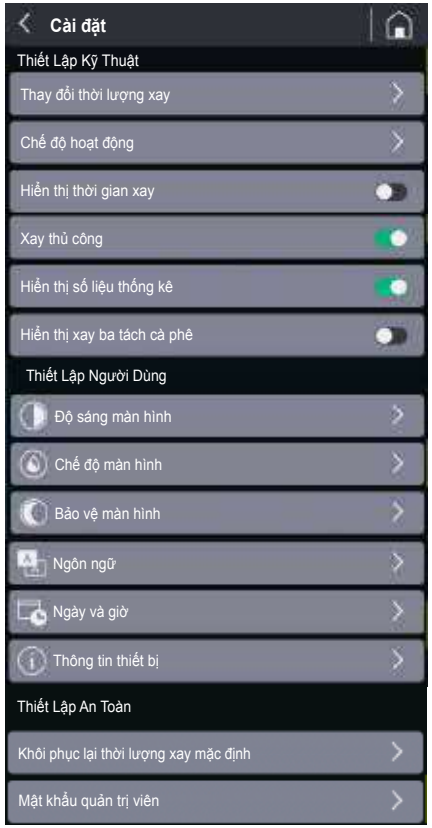
- Thay đổi thời lượng xay *(§ 5.3.2.1)*
- Chế độ hoạt động *(§ 5.3.2.2)*
- Hiển thị thời gian xay *(§ 5.3.2.3)*
- Xay thủ công *(§ 5.3.2.4)*
- Hiển thị số liệu thống kê *(§ 5.3.2.5)*
- Hiển thị xay ba tách cà phê *(§ 5.3.2.6)*

Thiết Lập Người Dùng

- Độ sáng màn hình *(§ 5.3.2.7)*
- Chế độ màn hình *(§ 5.3.2.8)*
- Bảo vệ màn hình *(§ 5.3.2.9)*
- Ngôn ngữ *(§ 5.3.2.10)*
- Ngày và giờ *(§ 5.3.2.11)*
- Thông tin *(§ 5.3.2.12)*

Thiết Lập An Toàn

- Khôi phục lại thời lượng xay mặc định *(§ 5.3.2.13)*
- Mật khẩu quản trị viên *(§ 5.3.2.14)*



Một số tùy chọn chỉ cho phép bật (ON) hoặc tắt (OFF) một chức năng cụ thể thông qua nút "". Mặt khác, các tùy chọn có biểu tượng "" cho phép truy cập vào một mục lục con chuyên dụng để tiến hành cài đặt/thiết lập thông số. Nhấn phím chức năng "", (luôn hiển thị ở trên cùng phía bên phải của màn hình điều khiển), để thoát khỏi menu và quay lại trang chủ HOME. Dưới đây là mô tả về các mục riêng lẻ có trong menu cài đặt.

VI

5.3.2.1 Thay đổi thời lượng xay

Nhấn vào mục "Thay đổi thời lượng xay" ở menu "Thiết lập Kỹ thuật", để có thể cài đặt thời gian xay cho một, hai và ba tách cà phê.

Ghi chú: Thời lượng để xay ba tách cà phê sẽ chỉ xuất hiện nếu chức năng "Hiển thị xay ba tách cà phê" được kích hoạt trong menu Cài đặt *(§ 5.3.2.6)*.

Sử dụng các phím chức năng + hoặc − để tăng hoặc giảm thời gian xử lý.

Các tham số sẽ được tự động lưu sau khi cài đặt và thoát khỏi trang.



5.3.2.2 Chế độ hoạt động

Mục "Chế độ hoạt động" tại menu "Cài đặt kỹ thuật" cho phép quý vị kích hoạt một trong bốn chế độ hoạt động khác nhau của máy xay cà phê tự động định lượng một cách đơn giản, chỉ cần lựa chọn giữa (Tiêu chuẩn, Trực tiếp, Tự động hoặc Cài đặt sẵn).

Chế độ sử dụng "Tiêu chuẩn" là chế độ hoạt động mặc định của máy khi được bật lần đầu tiên. Việc chuyển đổi từ chế độ hoạt động "Tiêu chuẩn" sang "Tự động", "Cài đặt sẵn" hoặc "Trực tiếp" (và ngược lại) sẽ được lưu trong bộ nhớ ngay cả khi máy xay cà phê tự động định lượng đã tắt.



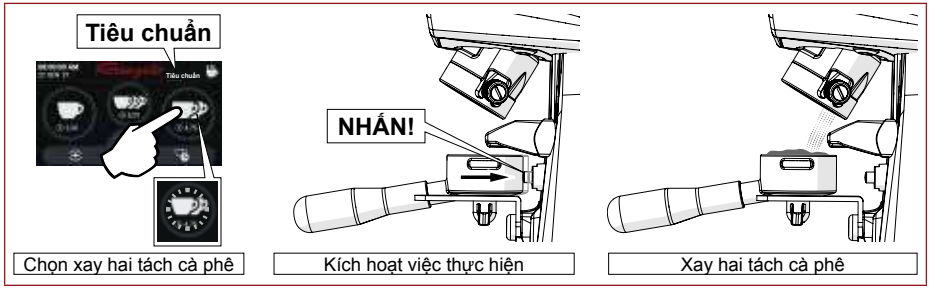
Dưới đây là ví dụ về cách xay cà phê theo những chế độ hoạt động khác nhau mà quý vị có thể lựa chọn.

- **Chế độ hoạt động "Tiêu chuẩn"**

  Chọn liều lượng xay mong muốn (một, hai hoặc ba tách cà phê, nếu có) bằng cách nhấn phím chức năng (xem Hình 11 Số 4, 6 hoặc 11). Biểu tượng của phím bắt đầu nhấp nháy nhằm báo hiệu việc lựa chọn đã được hoàn tất.

  Bắt đầu quy trình xay bằng cách sử dụng đầu tay cầm có chứa giỏ lọc ấn vào công tắc kích hoạt siêu nhỏ. Khi có lệnh, máy xay cà phê tự động định lượng sẽ làm việc trong khoảng thời gian tương ứng với mỗi liều lượng cụ thể mà quý vị muốn xay.

  Bấm và giữ phím **"Xay Thủ Công"** (xem Hình 11 Số 8) để máy bắt đầu xay liên tục. Quá trình xay sẽ tự động dừng ngay khi nhả phím.



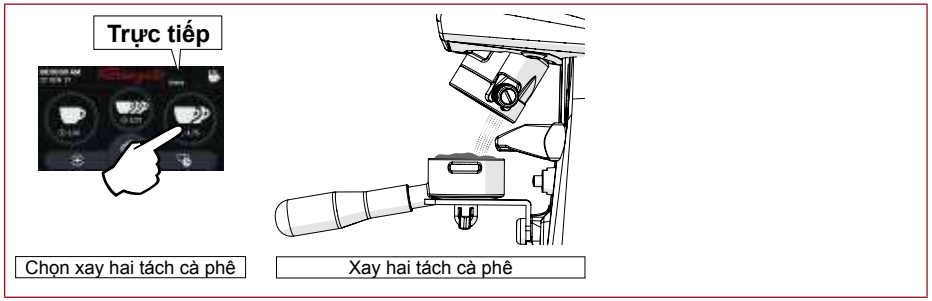
Hình 12 - Xay hai tách cà phê ở chế độ hoạt động "Tiêu chuẩn".

- **Chế độ hoạt động "Trực tiếp"**

  Nhấn các phím chức năng để xay một, hai hoặc ba tách cà phê (xem Hình 11 Số 4, 6 hoặc 11); ngay khi lệnh được đưa ra, máy sẽ bắt đầu quy trình xay cho liều lượng mong muốn.

  Bấm và giữ phím **"Xay Thủ Công"** (xem Hình 11 Số 8) để máy bắt đầu xay liên tục. Quá trình xay sẽ tự động dừng ngay khi nhả phím.

  Ở chế độ hoạt động này, nút kích hoạt siêu nhỏ bị vô hiệu hóa và tất cả các phím lựa chọn liều lượng (xem Hình 11 Số 4, 6, 8 và 11) có thể được kích hoạt.

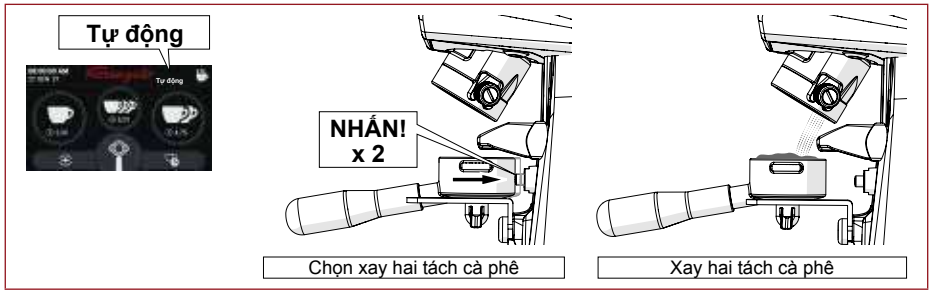


Hình 13 - Xay hai tách cà phê ở chế độ hoạt động "Trực tiếp".

- **Chế độ hoạt động "Tự động"**

  Sử dụng đầu tay cầm có chứa giỏ lọc ấn một lần vào nút kích hoạt siêu nhỏ để tiến hành xay một tách cà phê; hoặc ấn hai lần nhanh chóng vào nút để tiến hành xay hai tách cà phê. Chế độ xay ba tách cà phê, nếu được phép, sẽ được bắt đầu bằng cách ấn nhanh ba lần vào nút kích hoạt. Khi có lệnh, máy xay cà phê tự động định lượng sẽ làm việc trong khoảng thời gian tương ứng với mỗi liều lượng cụ thể mà quý vị muốn xay.

  Ở chế độ hoạt động này, việc xay thủ công (xem Hình 11 Số 8) và các nút chọn xay một, hai và ba tách cà phê (xem Hình 11 Số 4, 6 và 11) bị vô hiệu hóa.

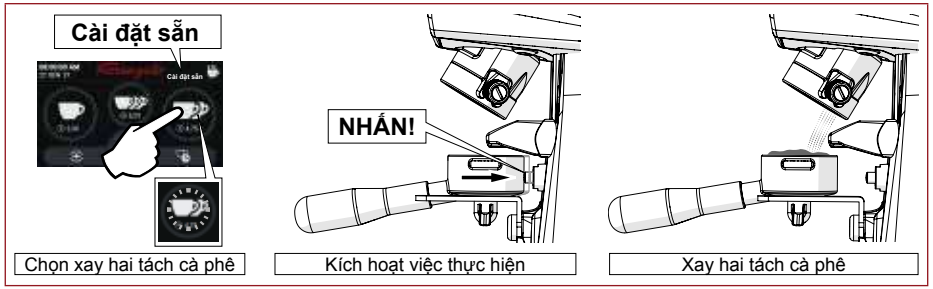


Hình 14 - Xay hai tách cà phê ở chế độ hoạt động "Trực tiếp".

- **Chế độ hoạt động "Cài đặt sẵn"**

  Lựa chọn liều lượng xay mong muốn (một, hai, hoặc ba tách nếu có thể) bằng cách nhấn phím chức năng (xem Hình 11 Số 4, 6 hoặc 11). Sau khi hoàn tất, biểu tượng nút, mà quý vị lựa chọn trước đó, sẽ nhấp nháy để báo hiệu đã hoàn tất lệnh và vẫn duy trì kiểu xay này cho đến khi thay đổi liều lượng. Ấn (một lần) đầu tay cầm có chứa giỏ lọc vào nút kích hoạt siêu nhỏ để bắt đầu xay lượng cà phê mà quý vị đã chọn.

  Ở chế độ hoạt động này, việc xay thủ công (xem Hình 11 Số 8) cũng được kích hoạt.



Hình 15 - Ví dụ về việc xay hai tách cà phê ở chế độ hoạt động "Cài đặt sẵn".

Ở tất cả các chế độ hoạt động:

- Trong lúc máy làm việc, đồng hồ đếm ngược, cho biết khi nào quy trình xay kết thúc (tính bằng giây và phần mười giây), sẽ chỉ xuất hiện nếu tùy chọn "Hiển thị thời gian xay" được kích hoạt. Trong quá trình xay thủ công, máy đếm giờ (tăng dần) thể hiện khoảng thời gian xay.
- Sau khi hoàn thành mỗi lần xay, dữ liệu thống kê được cập nhật trên máy đếm (xem Hình 11 Số 3). Tại mục thống kê, số lượng xay tăng lên (xem Hình 11 Số 8) tương ứng với sự gia tăng của một đơn vị trong các lần thực hiện xay. Các chu kỳ xay luôn được lưu lại, ngay cả khi mục "Hiển thị số liệu thống kê" không được kích hoạt trong menu cài đặt kỹ thuật.

5.3.2.3 Hiển thị thời gian xay

Khi mục "Hiển thị thời gian xay" trong menu "Cài đặt Kỹ thuật" được kích hoạt ( ), màn hình HOME sẽ hiển thị thời gian được thiết lập để xay các liều lượng mong muốn.

Trong lúc xay, máy sẽ đếm ngược thời gian được thiết lập cho từng liều lượng, cho đến khi về "0" (không), cũng là lúc quy trình xay kết thúc. Ở chế độ xay thủ công, bộ đếm giờ sẽ tăng dần để thể hiện tổng thời gian xay trên thực tế.

Nếu mục "Hiển thị thời gian xay" không được kích hoạt ( ), thời lượng xay sẽ không được hiển thị trên màn hình HOME.



TRANG CHỦ HOME
hiển thị thời gian xay



TRANG CHỦ HOME
không hiển thị thời gian xay

VI

5.3.2.4 Xay Thủ Công

Cho phép bật ( ) hoặc tắt ( ) chế độ xay thủ công.

Khi chế độ xay thủ công (Hình 11 Số 8) bị vô hiệu hóa, phím chức năng của mục này sẽ không hoạt động và có màu xám.



TRANG CHỦ HOME
có chế độ xay thủ công bị vô hiệu hóa

5.3.2.5 Hiển thị số liệu thống kê

Cho phép bật ( ) hoặc tắt ( ) phím chức năng "Thống kê" trên màn hình HOME (xem Hình 11 Số 3).

Ghi chú: Bộ đếm tổng số liều cà phê đã xay sẽ tăng dần và được lưu trong bộ nhớ, ngay cả khi mục "Hiển thị số liệu thống kê" không được kích hoạt.



TRANG CHỦ HOME
khi nút "Số liệu thống kê" bị vô hiệu hóa

5.3.2.6 Hiển thị xay ba tách cà phê

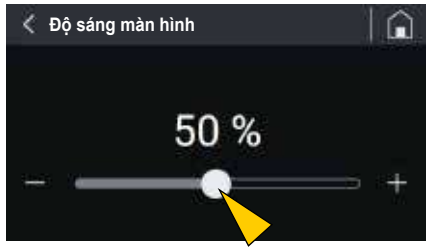
Cho phép bật ( ) hoặc tắt ( ) hiển thị và quản lý nút xay ba tách cà phê tại màn hình HOME.



TRANG CHỦ HOME
hiển thị nút "Xay ba tách cà phê"

5.3.2.7 Độ sáng màn hình

Chọn mục "Độ sáng màn hình" để vào phần tùy chỉnh, như trong hình minh họa, nơi quý vị có thể tăng giảm độ sáng của màn hình một cách đơn giản, chỉ cần di chuyển con trỏ sang phải (tăng) hoặc sang trái (giảm).



TRANG CHỦ HOME
hiển thị nút "Xay ba tách cà phê"

5.3.2.8 Chế độ màn hình

Chọn mục "Chế độ màn hình" để vào phần tùy chỉnh, như trong hình minh họa, nơi quý vị có thể lựa chọn giao diện "Chế độ nền tối" (Dark mode) hoặc "Chế độ nền sáng" (Light mode).



Việc chuyển đổi chế độ hiển thị màn hình không làm thay đổi những tùy chọn và/hoặc các thông số có thể được thiết lập khác.



TRANG CHỦ HOME
ở "Chế độ nền tối"



TRANG CHỦ HOME
ở "Chế độ nền sáng"

VI

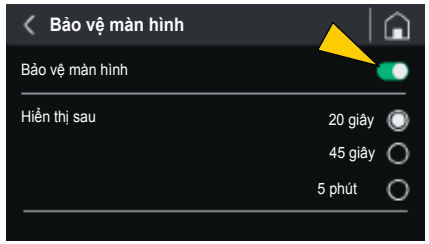
5.3.2.9 Bảo vệ màn hình

Chọn mục "Bảo vệ màn hình" để vào phần tùy chỉnh, như trong hình minh họa, nơi quý vị có thể kích hoạt ( ) hoặc bỏ kích hoạt ( ) chức năng này, cũng như thiết lập thời điểm mà màn hình chờ sẽ xuất hiện.

Quý vị có thể chọn để trình bảo vệ màn hình tự khởi động sau 20, 45 hoặc 5 phút không sử dụng máy.

Khi chức năng này được kích hoạt, sau một khoảng thời gian chờ, màn hình sẽ tự chuyển sang chế độ tiết kiệm năng lượng, do đó chỉ hiển thị logo của nhà sản xuất, ngày và giờ hiện tại.

Để thoát khỏi chế độ bảo vệ này, chỉ cần chạm vào màn hình.



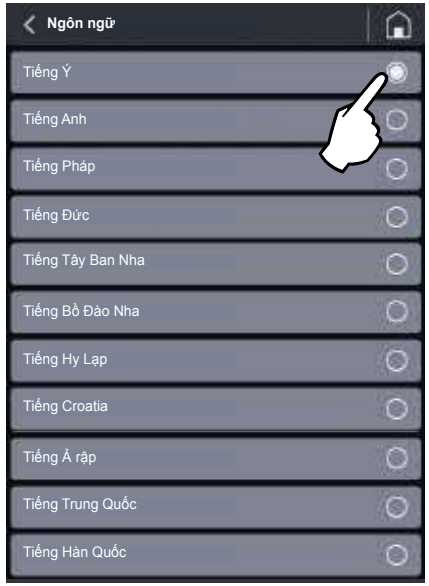
TRANG CHỦ HOME
hiển thị nút "Xay ba tách cà phê"

5.3.2.10 Ngôn ngữ

Chọn mục "Ngôn ngữ" để vào phần tùy chỉnh cho phép thay đổi ngôn ngữ hiển thị trên bảng điều khiển. Sau khi đã lựa chọn ngôn ngữ mong muốn, toàn bộ các tùy chọn và những phím chức năng sẽ được hiển thị bằng ngôn ngữ đó.

Các ngôn ngữ có thể lựa chọn gồm có:

- Tiếng Ý
- Tiếng Anh
- Tiếng Pháp
- Tiếng Đức
- Tiếng Tây Ban Nha
- Tiếng Bồ Đào Nha
- Tiếng Hy Lạp
- Tiếng Croatia
- Tiếng Ả rập
- Tiếng Trung Quốc
- Tiếng Hàn Quốc



Lựa chọn ngôn ngữ

5.3.2.11 Ngày và giờ

Chọn mục "Ngày và giờ" để cài đặt ngày và giờ hiện tại.

Quý vị có thể lựa chọn một trong hai định dạng ( ), hệ 24 giờ hoặc hệ 12 giờ. Với định dạng 12 giờ, cần chỉ rõ khung giờ "AM" (Sáng) hoặc "PM" (Tối) để hệ thống có thể cập nhật chính xác thời gian khi sang ngày mới.

Để điều chỉnh thời gian (giờ và phút) hoặc ngày tháng (ngày/tháng/năm) chỉ cần thao tác một cách phù hợp (chạm hoặc giữ) trên các phím chức năng hoặc .

Ghi chú: Dữ liệu sau đó được lưu vào bộ nhớ theo thời gian thực, vì vậy, khi quý vị thoát khỏi tùy chỉnh, TRANG CHỦ HOME sẽ hiển thị ngày và giờ chính xác.



Điều chỉnh ngày và giờ

5.3.2.12 Thông tin thiết bị

Chọn mục "Thông tin" từ menu cài đặt, như trong hình minh họa, để xem các thông tin sau đây:

- Phiên bản của Firmware được cài đặt trên bảng điều khiển;
- Số sê-ri của bảng điều khiển được lắp đặt trên thiết bị;
- Tổng liệu lượng cà phê đã xay kể từ lần tiên khởi động máy;
- Bộ đếm chung cho biết tổng thời gian máy hoạt động trên thực tế (thời gian làm việc của động cơ làm quay bánh răng xay).



Mục "Thông tin"

5.3.2.13 Khôi phục lại thời lượng xay mặc định

Chọn mục "Khôi phục lại thời lượng xay mặc định" để vào phần tùy chỉnh, như trong hình minh họa, cho phép khôi phục các thông số ban đầu, do nhà sản xuất thiết lập cho thời gian xay của mỗi liều lượng.

Lưu ý: Lệnh "Khôi phục lại thời lượng xay mặc định" sẽ không thể hoàn tác, đồng thời sẽ xóa dữ liệu về thời lượng xay mà người dùng thiết lập. Để tránh việc vô tình xóa đi thông số về thời lượng xay, hệ thống sẽ yêu cầu người dùng xác nhận hành động này, bằng cách nhấn nút "CÓ, XÁC NHẬN" trước khi tiến hành khôi phục dữ liệu mặc định.

Nếu chọn quay lại menu [ ] hoặc trang HOME [ ] mà không xác nhận hành động Khôi phục, thì thời lượng xay mà người dùng thiết lập vẫn được giữ nguyên.

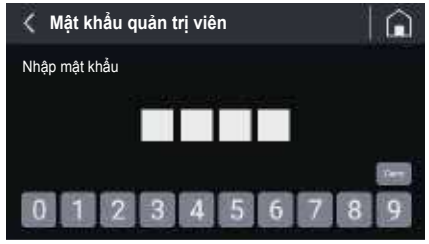


Khôi phục lại thời lượng xay mặc định

5.3.2.14 Mật khẩu quản trị viên

Chọn mục "Mật khẩu quản trị viên" (mục cuối cùng trong "Menu Cài đặt") để vào phần tùy chỉnh, như trong hình minh họa, nơi kỹ thuật viên được cấp phép có thể truy cập vào các trang bảo mật có chứa cài đặt đặc biệt và chức năng khởi tạo máy.

Ghi chú: Mật khẩu xác thực bằng số sẽ không được cung cấp cho người dùng cuối, mà chỉ cho các kỹ thuật viên chuyên nghiệp của nhà sản xuất và các đại lý được nhà sản xuất ủy quyền.



Xác minh mật khẩu để truy cập vào các trang bảo mật

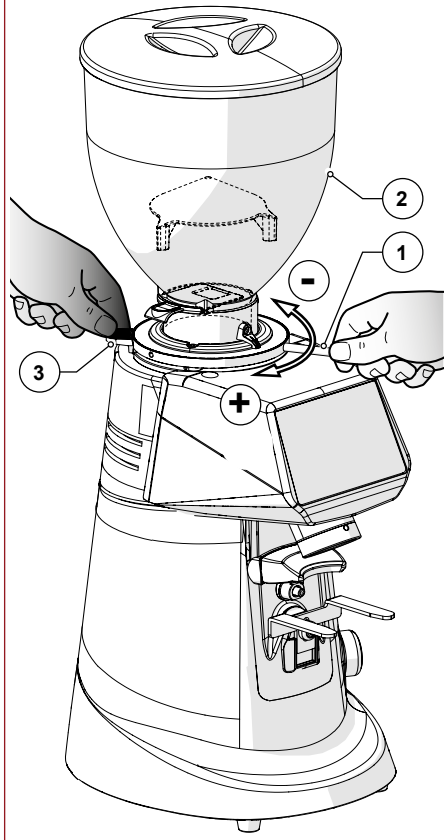
5.4 Điều chỉnh kích cỡ xay

Để chọn kích cỡ cà phê xay mong muốn, quý vị cần xoay vòng điều chỉnh (Số 1) nằm dưới phễu (Số 2).

Để tăng kích cỡ cà phê xay, quý vị cần:

- Nhấn và giữ khóa chốt của vòng xoay (Số 3),
- Xoay theo chiều kim đồng hồ để tăng kích cỡ và xay cà phê thô hơn;
- Xoay ngược chiều kim đồng hồ để giảm kích cỡ và xay cà phê mịn hơn.
- Sau khi điều chỉnh xong, hãy nhả chốt (Số 3) để khóa vòng xoay lại.

Việc điều chỉnh phải được thực hiện khi động cơ đã khởi động. Quý vị nên xay thử một lượng nhỏ cà phê để đánh giá trực quan kích cỡ xay phù hợp.

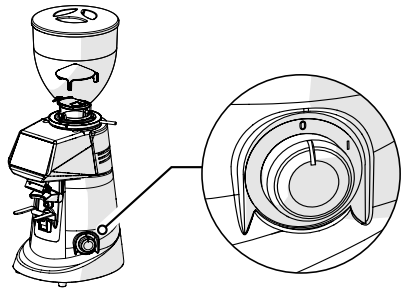


VI

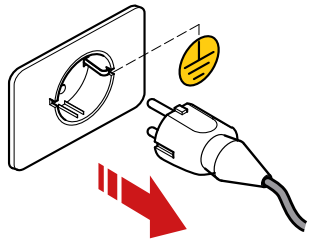
6 BẢO TRÌ MÁY XAY CÀ PHÊ TỰ ĐỘNG ĐỊNH LƯỢNG

6.1 Bảo dưỡng định kỳ

LƯU Ý! Trước khi tiến hành bất kỳ bảo dưỡng định kỳ nào với máy xay cà phê tự động định lượng, hãy ngắt máy khỏi nguồn điện, bằng cách vặn nút tắt bật sang vị trí "O" (TẮT) (Hình 16) và rút phích cắm của máy khỏi ổ điện (Hình 17).



Hình 16



Hình 17

Toàn bộ nội dung về bảo dưỡng định kỳ máy của quý vị được tóm tắt trong bảng sau.

Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. khuyến nghị khách hàng tuân thủ một cách cẩn thận các biện pháp bảo dưỡng được chỉ định, bằng cách thực hiện bảo dưỡng trong khung thời gian và cách thức được đề nghị.

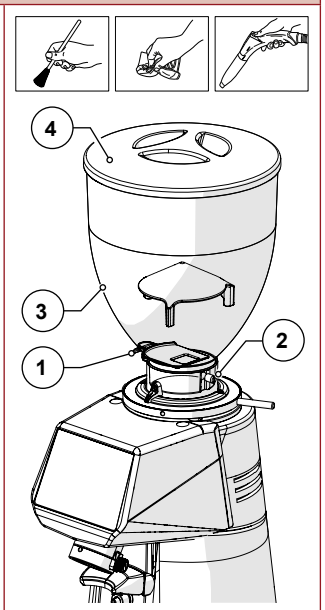
BIỆN PHÁP BẢO DƯỠNG ĐỊNH KỲ			
Tần suất	**Cách thức bảo dưỡng**	**Người thực hiện**	**Mục**
Sau mỗi ca làm việc	Làm sạch máy kỹ lưỡng	Người sử dụng	6.1.1
Sau mỗi ca làm việc	Kiểm tra tình trạng của dây dẫn đến nguồn điện	Người sử dụng	6.1.2
Mỗi tháng một lần	Làm sạch bánh răng xay sau khi sử dụng	Người sử dụng	6.1.3
Khi cần thiết	Đặt Máy xay cà phê tự động định lượng về trạng thái nghỉ	Người sử dụng	6.1.4
Khi đến hạn định (trên trang "TRANG CHỦ HOME" sẽ xuất hiện biểu tượng "0" ở bên trái của logo).	Thay thế bánh răng xay	Nhân viên có chuyên môn hoặc Chuyên viên kỹ thuật	6.1.5

6.1.1 Vệ sinh thiết bị

SAU MỖI CA LÀM VIỆC: tiến hành vệ sinh máy kỹ lưỡng.

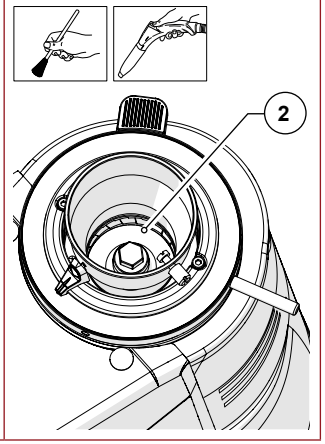
- Đóng chốt đóng mở của phễu (Số 1), nới lỏng vít cố định (Số 2) và tháo phễu (Số 3) khỏi máy.
- Tháo nắp phễu (Số 4) đổ hết hạt cà phê có bên trong phễu. Quý vị nên lưu trữ cà phê trong bao bì gốc và đậy kín để giữ được mùi thơm.
- Làm sạch bề mặt bên trong và bên ngoài của phễu bằng nước nóng, chất tẩy rửa không có mùi thơm và chất tẩy dầu mỡ có PH trung tính, phù hợp với lĩnh vực thực phẩm. Không sử dụng miếng rửa có mặt ráp và/hoặc chất tẩy rửa mạnh vì chúng có thể làm hỏng bề mặt của phễu.
- Dùng vải mềm và khô để lau kỹ lưỡng các bộ phận đã rửa.

LƯU Ý! Không thể rửa phễu bằng máy rửa bát đĩa.



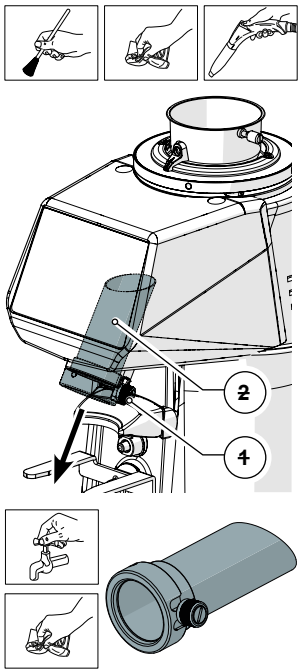
- Sử dụng bàn chải có lông mềm (đã được làm sạch và khử trùng) và máy hút bụi, để loại bỏ các hạt cà phê và cặn bột cà phê trong khoang nghiền (Số 1).

LƯU Ý! Không sử dụng nước và/hoặc chất tẩy rửa để làm sạch khoang nghiền và bánh răng xay.



VI

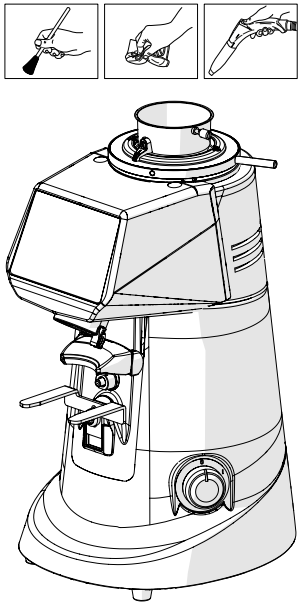
- Nới lỏng vít cố định (Số 1) và tháo ống xả cà phê (Số 2) ra khỏi vị trí của nó.
- Rửa ống xả bằng nước nóng, chất tẩy rửa không có mùi thơm và chất tẩy dầu mỡ có PH trung tính, dành riêng cho lĩnh vực thực phẩm.
- Lau khô bằng khăn mềm.
- Sử dụng máy hút bụi và một miếng vải khô để làm sạch và loại bỏ toàn bộ cặn bột cà phê tại vị trí ống xả gắn trên máy.



- Việc vệ sinh bên ngoài thân máy phải được thực hiện bằng vải mềm và các sản phẩm phù hợp với lĩnh vực thực phẩm.

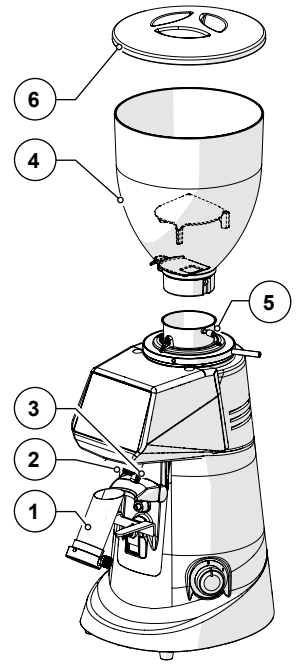
LƯU Ý! Không sử dụng miếng rửa có mặt ráp và/hoặc chất tẩy rửa mạnh vì chúng có thể làm hỏng bề mặt của máy.

LƯU Ý! Không được sử dụng các tia nước hoặc hơi nước để làm sạch thân máy.



- Sau khi vệ sinh, lắp ống xả trở lại máy (Số 1) vào đúng vị trí của nó (Số 2) và cố định nó bằng cách siết chặt vít (Số 3).
- Gắn phễu (Số 4) và cố định nó bằng cách siết chặt vít (Số 5).
- Đậy nắp phễu lại (Số 6).

Máy sẽ lại sẵn sàng để sử dụng, ngay khi được kết nối với nguồn và đổ cà phê hạt vào phễu.

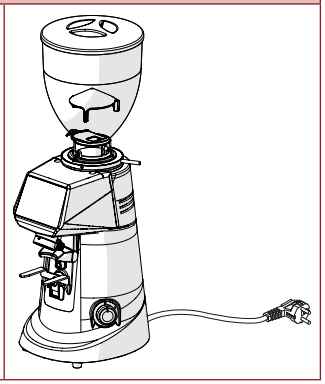


6.1.2 Kiểm tra tình trạng của dây dẫn đến nguồn điện

SAU MỖI CA LÀM VIỆC: kiểm tra dây nguồn.

- Sau khi đã ngắt dây nguồn khỏi ổ điện, hãy kiểm tra bằng mắt và bằng tay để đảm bảo rằng vỏ bảo vệ còn nguyên vẹn, dây dẫn không bị hở và phích cắm không bị hỏng.

LƯU Ý! Nếu phát hiện dây nguồn có dấu hiệu hỏng, hãy thay thế nó bằng một dây khác có đặc điểm tương tự.



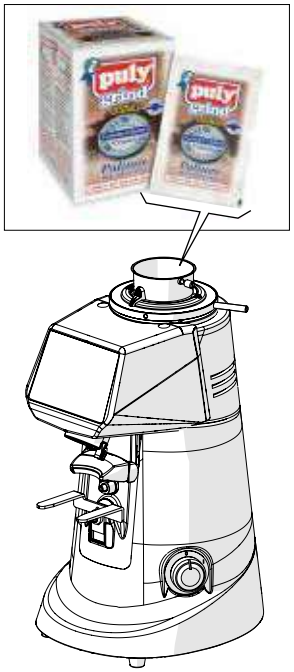
VI

6.1.3 Làm sạch bánh răng xay kỹ lưỡng

MỖI THÁNG MỘT LẦN: tiến hành vệ sinh bánh răng xay kỹ lưỡng

Vệ sinh bánh răng xay kỹ lưỡng phải được thực hiện mỗi tháng một lần (hoặc khi cần thiết), bằng cách sử dụng các sản phẩm chuyên dụng, để vệ sinh bánh răng xay, có trên thị trường (ví dụ: chất tẩy rửa PULY GRIND cho máy xay cà phê).

- Việc vệ sinh kỹ lưỡng phải được thực hiện vào cuối ca làm việc, khi máy không có cà phê và không có gắn phễu đựng cà phê.
- Để vệ sinh bánh răng xay, cần đổ một lượng sản phẩm làm sạch chuyên dụng vào khoang nghiền (lúc này hoàn toàn trống rỗng) và bắt đầu xay. Trong quá trình xay, sản phẩm chuyên dụng (ở dạng hạt hoặc tinh thể) sẽ làm sạch bánh răng xay, bằng cách loại bỏ hoàn toàn cặn cà phê, cặn bẩn, nấm mốc và mỡ bám trên bề mặt, đồng thời hấp thụ dầu và loại bỏ mùi khó chịu, mà không để lại dư thừa.
- Vì vậy, quá trình làm sạch diễn ra mà không cần phải tháo rời các bánh răng xay, cũng như không cần phải thay đổi kích cỡ xay đã thiết lập.

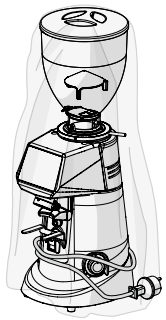


6.1.4 Đặt Máy xay cà phê tự động định lượng về trạng thái nghỉ

Khi không cần sử dụng máy trong thời gian dài (ví dụ như ngày nghỉ, ngày lễ, v.v.), quý vị nên thực hiện các thao tác vệ sinh sau, để máy luôn hoạt động tốt, đồng thời tránh các sự cố có thể xảy ra trong lần khởi động lại tiếp theo.

KHI CẦN THIẾT: vệ sinh và đưa máy về trạng thái nghỉ.

- Hãy làm sạch cẩn thận máy xay cà phê tự động định lượng như đã nêu trong mục 6.1.1.
- Hãy làm sạch bánh răng xay kỹ lưỡng các máy mài như đã nếu trong mục 6.1.3.
- Ngắt dây nguồn khỏi ổ điện.
- Che máy lại bằng vải chùm để tránh tích tụ bụi bẩn.



6.1.5 Thay thế bánh răng xay

Thời hạn định sẵn, được thiết lập bởi Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. cho việc thay thế bánh răng xay, sẽ thay đổi tùy theo mẫu bánh răng và kiểu máy xay tự động định lượng.

Khi gần đến ngày do nhà sản xuất thiết lập, biểu tượng cảnh báo "[!]" xuất hiện trên màn hình, cho biết cần phải thay thế bánh răng xay.

LƯU Ý! Bánh răng xay phải được thay thế bởi một nhân viên có trình độ chuyên môn hoặc một kỹ thuật viên chuyên ngành, bằng cách sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng.

6.2 Bảo dưỡng ngoài kế hoạch

Không có dự trù nào cho việc bảo dưỡng ngoài kế hoạch. Tuy nhiên, trong trường hợp bị hỏng và/hoặc trục trặc không được đề cập trong phần "7 SỰ CỐ - NGUYÊN NHÂN - BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC", quý vị tuyệt đối không tự ý can thiệp vào máy, mà hãy thông báo cho đại lý trong khu vực, để họ liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. nhằm giải quyết vấn đề nảy sinh.

7 SỰ CỐ - NGUYÊN NHÂN - BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC

Bảng này thể hiện những vấn đề bất thường có thể khiến máy xay cà phê bị hỏng và/hoặc không thể hoạt động bình thường. Ở mỗi một vấn đề lại có những nguyên nhân có thể đã cấu thành nên sự cố đó, và các hành động cần thực hiện để máy hoạt động trơn tru trở lại.

Sự cố	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
Máy cà phê tự động định lượng bật không lên.	Thiếu nguồn điện.	• Đảm bảo rằng nút tắt bật ở vị trí "I" (BẬT); • Đảm bảo rằng cầu dao tự động ở đầu nguồn điện (nếu có) ở vị trí BẬT. • Đảm bảo rằng dây nguồn không bị hư hại và được kết nối chính xác với ổ điện tại nơi sử dụng.
Hạt cà phê không chảy xuống từ phễu nạp cà phê.	Chốt của phễu bị đóng	• Mở chốt của phễu.
Khi bật máy lên, các thông số được cài đặt trước đó biến mất.	Hệ thống quản lý máy hết pin.	• Liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng để thay pin.
Trên màn hình, xuất hiện biểu tượng "  " kèm theo Cảnh báo cần phải thay bánh răng xay	Bánh răng xay đang dần đạt đến giới hạn giờ làm việc mà nhà sản xuất đề ra, do đó, quý vị cần lên kế hoạch thay thế.	• Có thể tiếp tục sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng cho đến thời hạn quy định. Khi đạt đến giới hạn, để đảm bảo tối đa hiệu suất của máy, cần phải thay thế các bánh răng xay theo hướng dẫn được nêu tại mục 6.1.5. • Sau khi thay thế, chuyên viên kỹ thuật sẽ cài lại bộ đếm thời gian làm việc của bánh răng xay.

Sự cố	Nguyên nhân	Biện pháp khắc phục
Động cơ dừng trong quá trình xay.	Bộ bảo vệ động cơ được kích hoạt, làm ngừng quá trình xay, khi có vật thể hoặc dị vật đi vào bánh răng xay.	• Tắt máy và đợi cho đến khi máy nguội hoàn toàn. • Ngắt máy khỏi nguồn điện. • Đóng chốt của phễu và tháo rời phễu nạp cà phê. • Tiến hành làm sạch khoang nghiền và loại bỏ các dị vật. • Lắp ráp lại máy và bắt đầu chu trình xay.



LƯU Ý! Nếu vấn đề vẫn tiếp diễn, ngay cả khi đã thực hiện các biện pháp khắc phục được đề xuất, hoặc nếu sự cố về chức năng không được nhắc đến trong bảng này, hãy liên hệ với đại lý trong khu vực. Họ sẽ quyết định xem nên sử dụng đến dịch vụ hỗ trợ của Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l., hay giao việc sửa chữa hoặc đại tu cho một chuyên viên kỹ thuật.

8 YÊU CẦU THAY THẾ PHỤ TÙNG

Khi cần thay thế các bộ phận bị ăn mòn trong quá trình sử dụng máy xay cà phê tự động định lượng (ví dụ: bánh răng xay), người dùng cuối (ví dụ: nhân viên pha cà phê/chủ nhà hàng, v.v.) nhất thiết phải liên hệ với nhà phân phối trong khu vực, là bên trung gian có liên hệ trực tiếp với Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. và quý vị hãy nêu rõ mẫu máy xay cà phê tự động định lượng của mình, để yêu cầu và được cung cấp phụ tùng thay thế chính hãng. Chỉ những nhà phân phối được ủy quyền trong khu vực mới có thể đăng ký trên trang web của chúng tôi để đặt hàng các phụ tùng cần thiết.

Để yêu cầu cung cấp phụ tùng thay thế, các nhà phân phối địa phương phải:

- Truy cập trang web www.fiorenzato.com, vào phần dành riêng cho phụ tùng thay thế và chọn kiểu máy xay cà phê mà người dùng cuối chỉ định.
- Truy cập khu vực bảo mật bằng cách điền thông tin đăng nhập vào biểu mẫu tương ứng (trong lần truy cập đầu tiên, cần đăng ký với dữ liệu định danh của đại lý).
- Chọn các phụ tùng thay thế cần thiết bằng cách sử dụng sơ đồ tìm kiếm sản phẩm của cổng thông tin.
- Làm theo trình hướng dẫn để hoàn tất đơn đặt hàng và gửi đến Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l..
- Nhân viên của Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. sẽ liên hệ với đại lý để xử lý yêu cầu.

LƯU Ý! Xin lưu ý là việc thay thế bánh răng xay, và tất cả các bộ phận bên trong máy xay cà phê tự động định lượng nói chung, phải được thực hiện bởi chuyên viên kỹ thuật.

LƯU Ý! Công ty TNHH Fiorenzato M.C. S.r.l. không chịu trách nhiệm với bất kỳ thương tích cá nhân và/hoặc hư hỏng nào của thiết bị, xảy ra do việc thay thế các bộ phận bằng các phụ tùng không chính hãng, và được thực hiện bởi nhân viên không có chuyên môn.

9 THẢI BỎ

LƯU Ý! Ở mỗi một quốc gia lại có những điều luật hiện hành khác nhau về việc thải bỏ các sản phẩm điện và điện tử. Do đó, nhất thiết phải tuân thủ những chỉ dẫn từ các điều luật có liên quan và từ các ban ngành chịu trách nhiệm xử lý rác thải.

- Nếu nhãn định danh dán trên máy có biểu tượng thùng bị gạch chéo, như hình minh họa, có nghĩa là, theo các quy định hiện hành, sản phẩm được coi là thiết bị điện hoặc điện tử và tuân thủ Chỉ thị Châu Âu 2002/96/EC (WEEE). Do đó, khi không còn sử dụng được nữa, bắt buộc phải được xử lý riêng, tách biệt với rác thải sinh hoạt.
- Do đó, thiết bị phải được bàn giao miễn phí cho một trung tâm chuyên xử lý rác thải điện và điện tử, hoặc gửi trả lại cho đại lý nếu mua một thiết bị mới tương đương.
- Người sử dụng có trách nhiệm mang thiết bị đã hết tuổi thọ sử dụng đến các cơ sở thu gom thích hợp, và chịu các hình phạt về xử lý chất thải theo quy định hiện hành. Thải bỏ đúng cách thiết bị đã ngừng hoạt động sẽ giúp công cuộc tái chế, xử lý và tiêu hủy diễn ra dễ dàng hơn, hạn chế những tác động tiêu cực có thể xảy ra cho môi trường và sức khỏe, đồng thời thúc đẩy quá trình tái chế vật liệu tạo ra sản phẩm. Để biết thêm thông tin chi tiết về các hệ thống thu gom hiện có, hãy liên hệ với dịch vụ xử lý chất thải của địa phương hoặc cửa hàng nơi quý vị mua thiết bị. Các nhà sản xuất và nhập khẩu có trách nhiệm tái chế, xử lý và tiêu hủy rác thải, phù hợp với quy định về bảo vệ môi trường, một cách trực tiếp và sử dụng các dịch vụ liên kết.



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

Rev_00 - Ed_03/2022 - Cod. ON DEMAND_00