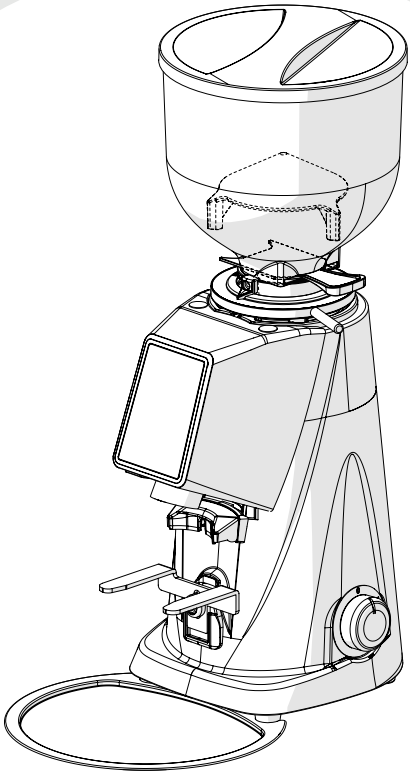
FIORENZATO

Macinadosatore elettronico per caffè

F4 EVO



Manuale di installazione, uso e manutenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.

ISTRUZIONI ORIGINALI

Rev_00 Ed_06/2022

1 INFORMAZIONI GENERALI 5

1.1 Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione 5
1.2 Simbologia utilizzata nel manuale 5
1.3 Avvertenze per l'acquirente 6
1.4 Recapiti del costruttore 6
1.5 Istruzioni per richiesta interventi 6
1.6 Garanzia 7
1.7 Direttive applicate 7

2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE 8

2.1 Introduzione 8
2.2 Identificazione apparecchio 8
2.3 Identificazione parti principali Macinadosatore 9
2.4 Destinazioni d'uso 10
2.5 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 14
3.6 Etichette di segnalazione applicate alla macchina 15

4 INSTALLAZIONE 16

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

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 Pannello operatore 20
5.3 Pannello operatore su F4 EVO 22
5.3.1 Menù Impostazioni 24
5.3.1.1 Cambio Tempi Dose 25
5.3.1.2 Visibilità Tempi Dose 25
5.3.1.3 Macinatura manuale 26
5.3.1.4 Mostra statistiche 26

5.3.1.5 Luminosità display 26
5.3.1.6 Aspetto schermo 27
5.3.1.7 Salvaschermo 27
5.3.1.8 Lingua 28
5.3.1.9 Data 28
5.3.1.10 Ora 29
5.3.1.11 Informazioni 29
5.3.1.12 Reset Tempi Dose 30
5.3.1.13 Password Admin 30
5.3.2 Erogazione dosi (singola / doppia / continua) su F4 EVO 31
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 deteriorazione della presente documentazione, è possibile richiedere una copia al costruttore indicando il codice del manuale riportato sul retro di copertina.

Prima di consentire l'uso del Macinadosatore per caffè 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 i macinadosatori modello **F4 EVO** sono composti dalle seguenti parti principali:

1	Coperchio tramoggia
2	Tramoggia di carico caffè in grani
3	Serranda su tramoggia
4	Ghiera per regolazione del grado di macinatura
5	Pannello di controllo
6	Display di interfaccia macchina/ utilizzatore
7	Forcella supporto coppa porta filtro
8	Interruttore di accensione/ spegnimento macchina
9	Lamina rompi caffè
10	Vassoio raccogli polvere di caffè
11	Porta USB

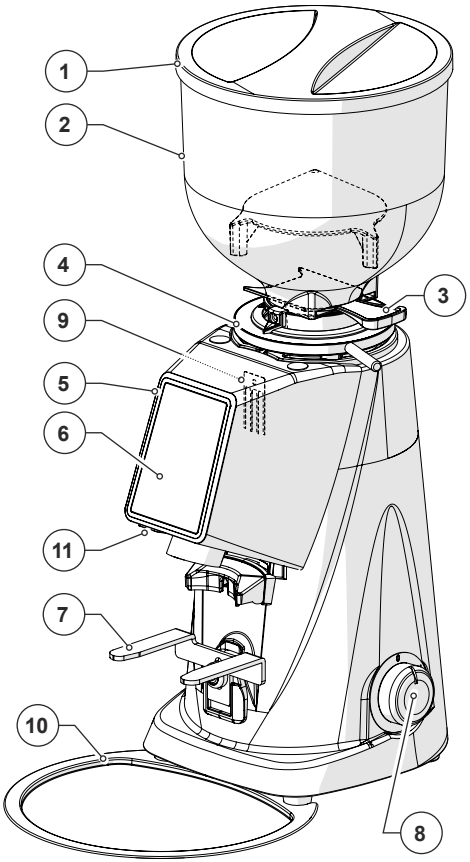


Fig. 1 - Identificazione parti

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 Caratteristiche tecniche

Nelle tabelle che seguono vengono riportate le misure di ingombro e le principali caratteristiche tecniche dei macinadosatori per caffè serie **F4 EVO.**

Dimensioni e pesi

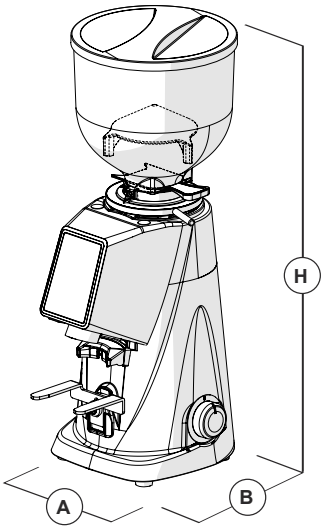


Fig. 2 - Dimensioni

Modello	**F4 EVO**
Dimensioni [A x B x H mm]	180 x 237 x 478
Peso [kg]	9

Caratteristiche tecniche

Modello	F4 EVO
Alimentazione	220-240V 50 Hz
Potenza [Watt]	250
Tipo macine	Piane ingorde
Diametro macine [mm]	58
Velocità di rotazione delle macine giri/min	1400 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz
Capacità tramoggia [g]	500
Tempi macinatura dose singola [s]	1,0 ÷ 12,0
Tempi macinatura dose doppia [s]	1,0 ÷ 25,0
Tolleranza su tempo di macinatura [s]	± 0,1
Macinatura giornaliera [kg]	1
Tempo erogazione dose singola consigliata 7g [s]	4,5
Tempo erogazione dose doppia consigliata 14g [s]	9
Frequenza sostituzione macine espressa in kg di caffè macinato	
Macine “Standard”	/
Macine “Red Speed”	1000
Optional	
Tramoggia 500 g	☑
Pressino in metallo	☑

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 **F4 EVO** 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 seguendo la regola di "50 sec ON" / "60 sec OFF" (ogni 50 secondi di funzionamento continuo viene comandato un arresto obbligato del motore pari a 60 secondi).

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

  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.

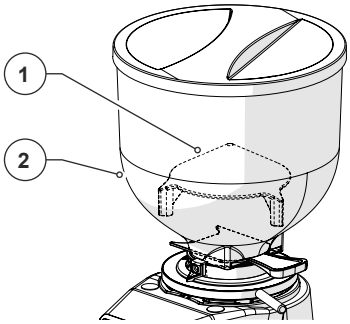


Fig. 3

3.5 Rischi residui

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

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

Rischio residuo	Presente durante:	Disposizioni per ridurre il rischio
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! È 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.

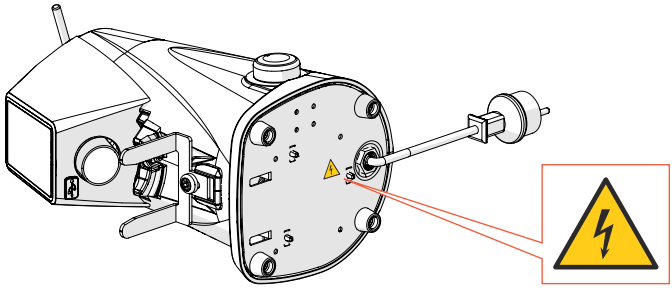


Fig. 4

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 (circa 9 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.

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. 5 Part. 1) alla presa a muro predisposta nel luogo di utilizzo (Fig. 5 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.

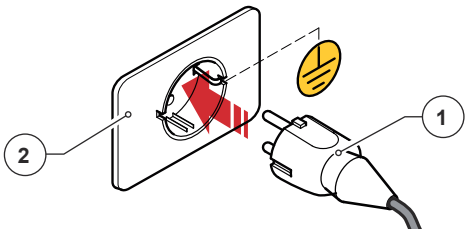


Fig. 5

- Se presente, portare il magnetotermico di protezione posto a monte della presa di alimentazione in posizione “ON” (Fig. 6).
- Ruotare in posizione “I” l’interruttore di accensione macchina (Fig. 7).

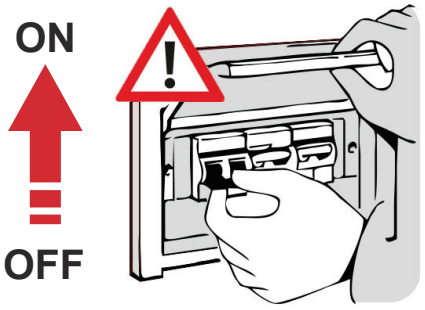


Fig. 6

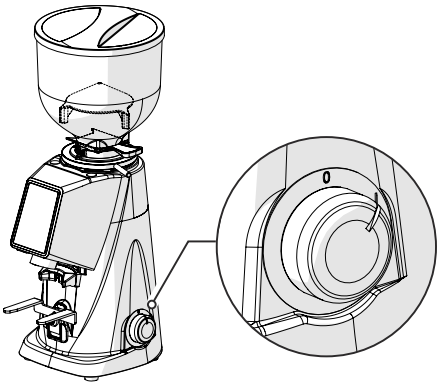


Fig. 7

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. 8, 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.

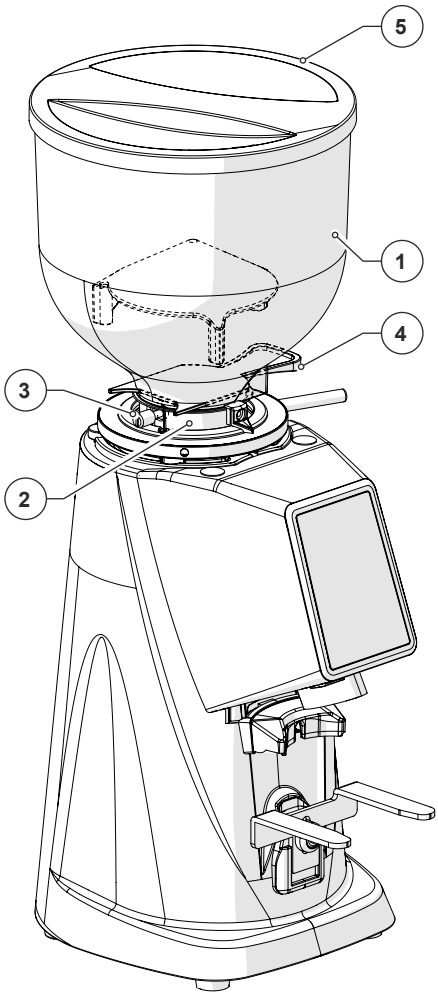


Fig. 8

5.2 Comandi macchina

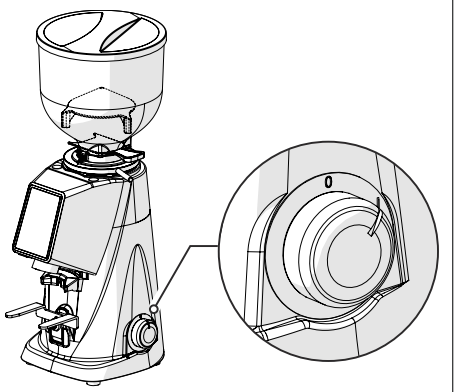
I macinadosatori **F4 EVO** vengono gestiti attraverso l'interruttore di accensione/spegnimento (vedi paragrafo 5.2.1) e un pannello operatore con display di tipo TOUCH dal quale è possibile selezionare e impostare tutte varie le funzioni operative dell'apparecchio (vedi paragrafo 5.2.2). Tutte le informazioni 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 gestione previsti sui macinadosatori **F4 EVO**.

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 Pannello operatore

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 Pannello operatore su F4 EVO

All'accensione del macinadosatore modello **F4 EVO**, sul display del pannello di comando viene visualizzata la pagina HOME con tutti i tasti funzione necessari all'utilizzo ed alla gestione dell'apparecchio. 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.

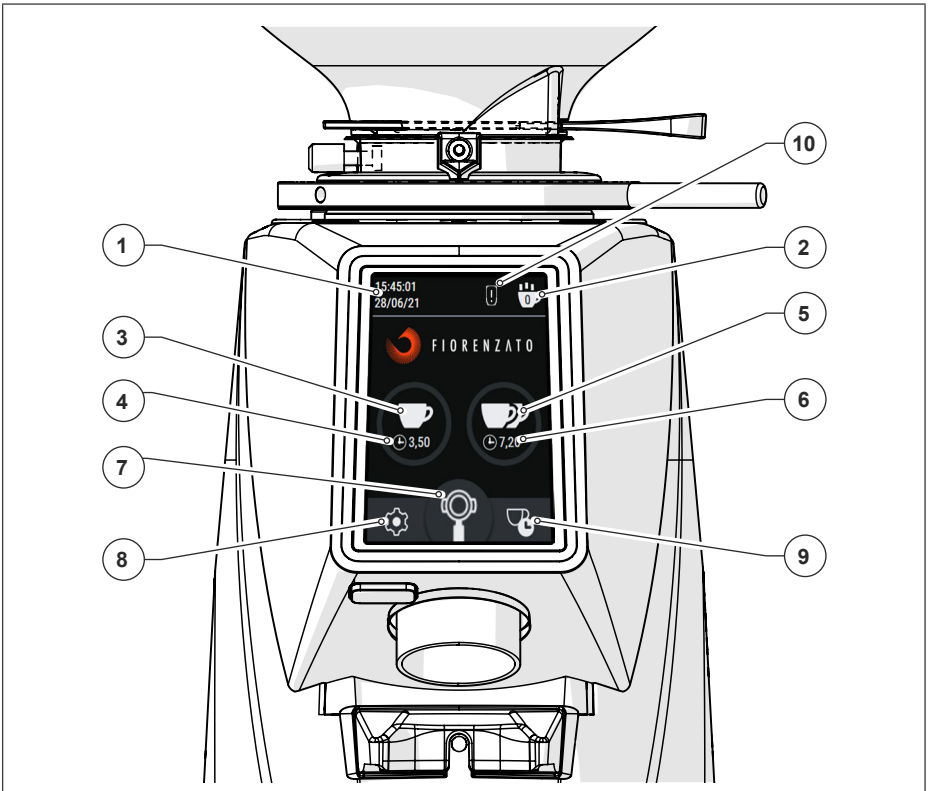


Fig. 9

Con riferimento alla Fig. 9 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 alle schermate "**Data"** e **"Ora**" dal menù impostazioni *(§ 5.3.1.9 e § 5.3.1.10)*.
2	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 *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Tasto Erogazione Dose Singola**. Quando premuto ad impulso avvia l'erogazione di una dose singola di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" *(§ 5.3.1.1)*.
4	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la dose singola.
5	**Tasto Erogazione Dose doppia**. Quando premuto ad impulso avvia l'erogazione di una dose doppia di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" *(§ 5.3.1.1)*.
6	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la dose doppia.
7	**Tasto Macinatura Manuale**. Comando ad azione mantenuta per l'erogazione del caffè in modalità manuale. La macinatura del caffè inizia alla pressione del tasto stesso e continua fino al suo rilascio. *Nota:* Il tempo massimo consentito per la macinatura manuale è di 25 secondi, raggiunti i quali il macinadosatore si arresta automaticamente.
8	**Tasto Menù Impostazioni**. Consente di accedere al menù delle impostazioni *(§ 5.3.1)* attraverso il quale è possibile modificare le impostazioni e i settaggi dell'apparecchio.
9	Tasto scorciatoia per accedere alla pagina "**Cambio tempi dose**". Consente di accedere direttamente alla pagina di impostazione dei tempi di erogazione delle dosi *(§ 5.3.1.1)* senza passare dal "Menù impostazioni" *(§ 5.3.1)*
10	Icona di avviso. Compare solo allo scadere del tempo impostato dalla Fiorenzato per segnalare la necessità di sostituire le macine *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Menù Impostazioni

Attraverso il “Menù impostazioni” avrete la possibilità di impostare e settare tutti i parametri di funzionamento del vostro macinadosatore **F4 EVO**.

Per accedere al Menù impostazioni basta premere il tasto funzione sempre visibile nella parte inferiore sinistra del display (vedi Fig. 9 Part. 8). 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 sono presenti le seguenti voci:

Impostazioni Tecniche

- Cambio Tempi Dose *(§ 5.3.1.1)*
- Visibilità Tempi Dose *(§ 5.3.1.2)*
- Macina manuale *(§ 5.3.1.3)*
- Mostra statistiche *(§ 5.3.1.4)*

Impostazioni Utente

- Luminosità display *(§ 5.3.1.5)*
- Aspetto schermo *(§ 5.3.1.6)*
- Salvaschermo *(§ 5.3.1.7)*
- Lingua *(§ 5.3.1.8)*
- Data *(§ 5.3.1.9)*
- *Ora (§ 5.3.1.10)*
- Informazioni *(§ 5.3.1.11)*

Impostazioni Sicurezza

- Reset tempi dose *(§ 5.3.1.12)*
- Password Admin *(§ 5.3.1.13)*

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.

5.3.1.1 Cambio Tempi Dose

Premendo la voce “Cambio Tempi Dose” dal menù “Impostazioni Tecniche” si accede alle pagine di impostazione del tempo di macinatura per la dose singola e la dose doppia.

Nota: per passare dalla pagina di impostazione del tempo di macinatura per la dose singola a quella di impostazione del tempo di macinatura della dose doppia (e viceversa) è sufficiente scorrere orizzontalmente la videata visualizzata.

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.

Impostazione Tempi Dose

5.3.1.2 Visibilità Tempi Dose

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 l’icona del tasto relativo alla dose selezionata inizia a lampeggiare e a colorarsi progressivamente di rosso fino al completo riempimento visualizzando così l’avanzamento della fase di macinatura in corso. Nel caso di macinatura manuale, il tempo viene visualizzato a crescere fino ad una erogazione massima di 25 secondi raggiunti i quali la macinatura viene automaticamente arrestata.

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

Tempi Dose visibili

Tempi Dose non visibili

5.3.1.3 Macinatura manuale

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

Quando la macinatura manale (Fig. 9 Part. 7) è disabilitata, il relativo tasto funzione non è selezionabile e viene visualizzato in grigio.

Macinatura manuale disabilitata

5.3.1.4 Mostra statistiche

Consente di abilitare ( ) o disabilitare ( ) la visualizzazione del tasto funzione “Statistiche” sulla schermata HOME (vedi Fig. 9 Part. 2).

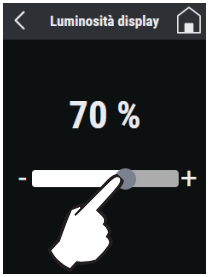
Premendo il tasto statistiche viene caricata la finestra riepilogativa delle dosi totali erogate nel giorno, nella settimana corrente e le dosi totali dal momento della prima messa in funzione dell’apparecchio. Per chiudere la finestra è necessario premere nuovamente il tasto Statistiche”.

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

Tasto “Statistiche” abilitato e finestra “Dosi erogate”

5.3.1.5 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.

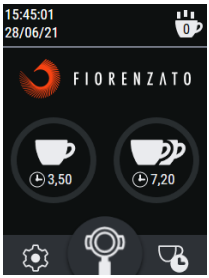


Regolazione Luminosità

5.3.1.6 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”

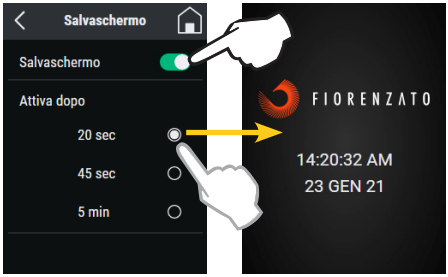
5.3.1.7 Salvaschermo

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.



Impostazione Salvaschermo

e

Schermata Salvaschermo attivata dopo 20 secondi di inutilizzo del macinadosatore

5.3.1.8 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
- English
- Español
- Deutsch
- 한국인 (Coreano)
- Français
- Ελληνικά (Greco)
- Hrvatski (Croato)
- عربي (Arabo)
- Português
- Русский (Russo)
- 中文 (Cinese)

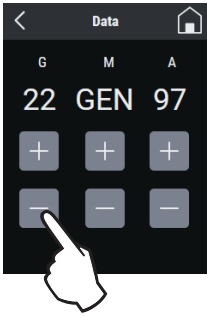
Selezione lingua

5.3.1.9 Data

La voce “Data” consente di caricare la pagina di impostazione della data corrente.

Per regolare 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 impostata.



Regolazione Data

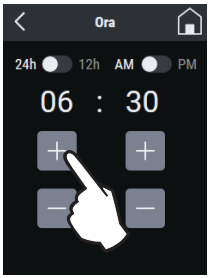
5.3.1.10 Ora

La voce “Ora” consente di caricare la pagina di impostazione dell’ora corrente.

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) 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 l’ora corretta.

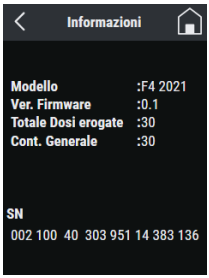


Regolazione Ora

5.3.1.11 Informazioni

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

- Il modello del macinadosatore;
- La versione del Firmware installato sul pannello;
- Il numero totale di dosi erogate dalla prima messa in funzione dell’apparecchio.
- Il contatore generale indicante il tempo totale di funzionamento dell’apparecchio in fase di erogazione.
- Il numero di serie del pannello installato sull’apparecchio.



Pagina “Informazioni”

5.3.1.12 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” prima di ripristinare i tempi di fabbrica.

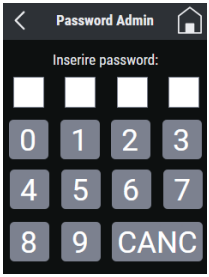
Tornando al menù [ ] o caricando la pagina HOME [ ] senza confermare l’azione di Reset, i tempi personalizzati saranno mantenuti in memoria.

Reset dei tempi dose

5.3.1.13 Password Admin

Premendo sulla voce “Password Admin” (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

5.3.2 Erogazione dosi (singola / doppia / continua) su F4 EVO

Per erogare la dose singola o doppia di caffè è sufficiente premere ad impulso il tasto o corrispondente alla dose desiderata. La pressione ad impulso del tasto farà partire l'erogazione per il tempo impostato al paragrafo "Cambio Tempi Dose" (vedi paragrafo 5.3.1.1). Durante l'erogazione l'icona del tasto premuto inizia a lampeggiare e a colorarsi progressivamente di rosso fino al completo riempimento visualizzando così l'avanzamento della fase di macinatura in corso.

La pressione del tasto STOP "STOP" comanda l'annullamento immediato della dose in corso di erogazione ed il ritorno alla schermata HOME in attesa di nuovi comandi.

Premendo ad azione mantenuta il tasto , ad apparecchio fermo e in attesa di comandi, viene avviata la macinatura continua e il display visualizzata il crono progressivo dell'effettiva erogazione (il tempo massimo di erogazione continua è di 25 secondi). Il rilascio del tasto comporta l'immediato arresto dell'apparecchio.

Di seguito si riporta un esempio grafico di erogazione della dose doppia. La sequenza illustrata è valida anche per l'erogazione di una dose singola.

Apparecchio In attesa di comando.	Pressione ad impulso: Avvio erogazione dose doppia fino al raggiungimento del tempo di erogazione impostato (o fino alla pressione del tasto STOP).	Pressione ad impulso del tasto STOP : Arresto ed annullamento immediato della dose in corso di erogazione con ritorno alla schermata HOME in attesa di nuovo comando.

Esempio grafico di erogazione continua:

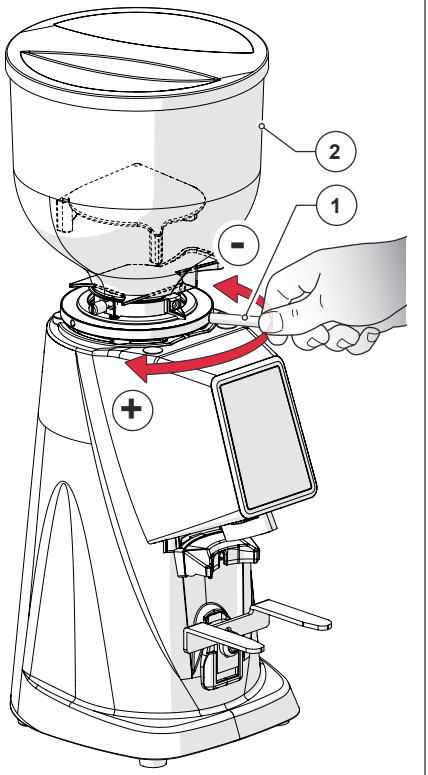
Apparecchio in attesa di comando	Pressione mantenuta del tasto funzione : Avvio erogazione continua per un tempo massimo di 25 secondi, raggiunti i quali l'erogazione viene automaticamente arrestata.	Rilascio del tasto funzione : Arresto immediato dell'erogazione continua e ritorno alla pagina HOME in attesa di nuovo comando.

5.4 Regolazione grado di macinatura

Per variare il grado di macinatura del caffè si deve agire sulla ghiera di regolazione (Part. 1) posta sotto alla tramoggia (Part. 2).

- Ruotare la ghiera in senso orario per macinare più grosso.
- Ruotare la ghiera in senso antiorario per macinare più fine.

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. 10) e scollegare la spina di alimentazione dalla relativa presa (Fig. 11).

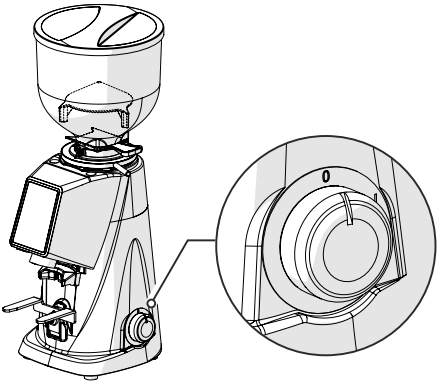


Fig. 10

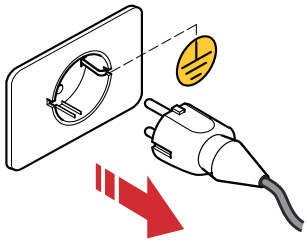


Fig. 11

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.

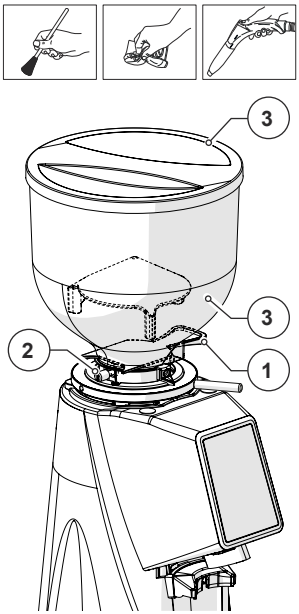
INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA			
Frequenza	**Tipo Intervento**	**Esecutore**	**Par.**
Ogni fine turno	Accurata pulizia dell’apparecchio	Utilizzatore	6.1.1
Ogni fine turno	Controllo stato cavo di alimentazione	Utilizzatore	6.1.2
Ogni mese	Pulizia fine delle macine	Utilizzatore	6.1.3
Quando necessario	Messa a riposo Macinadosatore	Utilizzatore	6.1.4
Alla scadenza impostata (segnalata a display dalla comparsa dell’icona “ ”).	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.

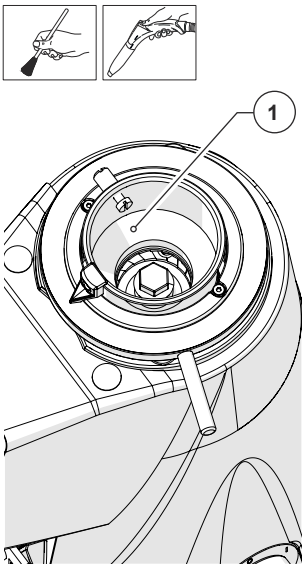
- Chiudere la serranda (Part. 1), allentare la vite di fissaggio (Part. 2) e rimuovere la tramoggia (Part. 3) dall'apparecchio.
- Togliere il coperchio (Part. 4) dalla tramoggia e svuotarla dai grani di caffè contenuti al suo interno. Si consiglia di riversare il caffè nel sacchetto di origine e di chiuderlo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



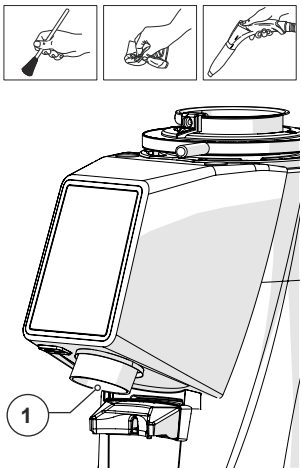
- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un aspiratore, rimuovere i chicchi e i residui di polvere di caffè dalla camera di macinatura (Part. 1).

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

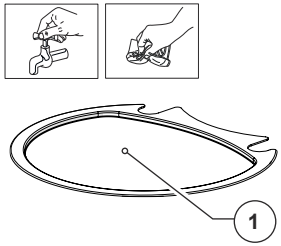


- Con uno spazzolino o con un pennello a setole morbide (puliti e igienizzati) pulire l'interno del tubo di scarico caffè (Part. 1).

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



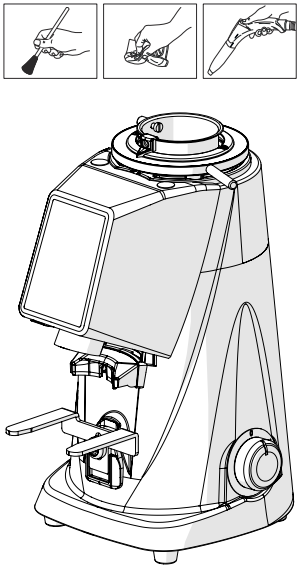
- Lavare il vassoio di raccolta caffè (Part. 1) con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare.
- Asciugare con un panno morbido.



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

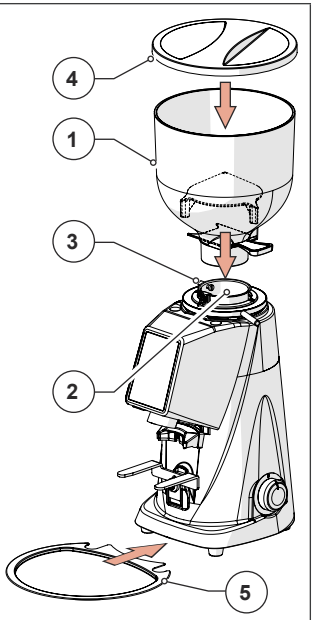
ATTENZIONE! Non utilizzare spugne abrasive e/o prodotti aggressivi che possano danneggiare le superfici esterne della macchina.

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



- A pulizia eseguita, rimontare la tramoggia (Part. 1) sulla camera di macinazione (Part. 2) e bloccarla con la relativa vite di fissaggio (Part. 3).
- Chiudere la tramoggia con il relativo coperchio (Part. 4).
- Posizionare il vassoio di raccolta caffè (Part. 5) alla base del macinadosatore.

Il macinadosatore è pronto per essere nuovamente utilizzato dopo essere stato alimentato elettricamente e riempito con i chicchi di caffè.

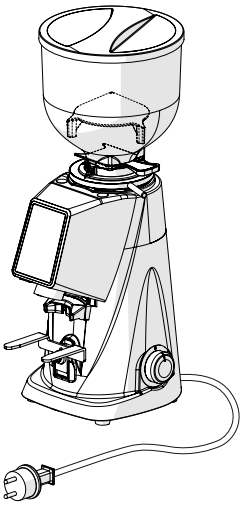


6.1.2 Controllo stato cavo di alimentazione

AD OGNI FINE 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.

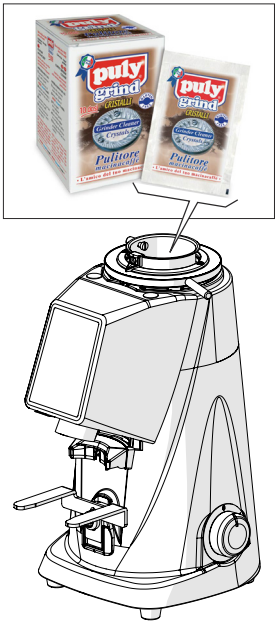


6.1.3 Pulizia a fondo delle macine

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.

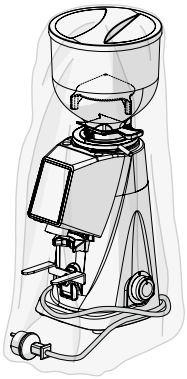


6.1.4 Messa a riposo del macinadosatore

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 il macinadosatore con un canovaccio per preservarlo dalla polvere e dallo 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 di effettivo utilizzo impostato, 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 " " come 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.	• È 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.
Durante la macinazione continua il motore si ferma.	Raggiunto il tempo limite impostato per un singolo ciclo di macinatura continua.	• Avviare normalmente la nuova erogazione desiderata (singola, doppia o continua). • Se il macinadosatore non parte immediatamente, attendere 60 secondi per consentire il raffreddamento del motore in quanto l'apparecchio è impostato per poter funzionare in modo continuo per 50 secondi prima di imporre un arresto forzato del motore di 60 secondi.

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.

FIORENZATO

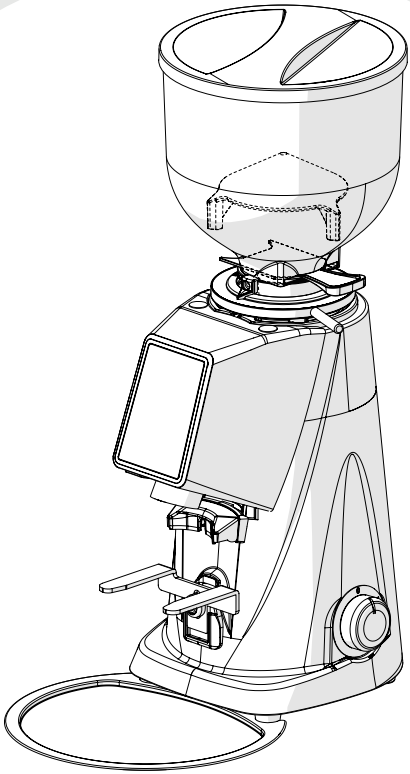
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY
Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ed_06/2022 - Cod. F4 EVO_00

FIORENZATO

Electronic coffee grinder-doser

F4 EVO



Installation, use and maintenance manual

Read these instructions carefully before first use.

TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS

Rev_00 Ed_06/2022

1 GENERAL INFORMATION 5

1.1 General information on the manual and its consultation 5
1.2 Symbols used in the manual 5
1.3 Warnings for the purchaser 6
1.4 Contact details of the manufacturer 6
1.5 Instructions to request interventions 6
1.6 Warranty 7
1.7 Applied directives 7

2 IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS 8

2.1 Introduction 8
2.2 Appliance identification 8
2.3 Identification of the main parts of the grinder-doser 9
2.4 Intended uses 10
2.5 Technical features 10
2.6 Noise 12

3 SAFETY 12

3.1 General information 12
3.2 Incorrect reasonably foreseeable use 12
3.3 Precautions for correct and safe use 13
3.4 Safety devices applied to the coffee grinder 14
3.5 Residual risks 14
3.6 Warning labels applied to the machine 15

4 INSTALLATION 16

4.1 Storage 16
4.2 Choice of installation point 16
4.3 Unpacking and handling of the appliance 17
4.4 Installation and connection to the electrical network 17

5 USING THE GRINDER-DOSER 19

5.1 Preparation for use of the coffee grinder-doser 19
5.2 Machine controls 20
5.2.1 Switch 20
5.2.2 Operator panel 20
5.3 Operator panel on F4 EVO 21
5.3.1 Settings Menu 23
5.3.1.1 Change Dose Times 24
5.3.1.2 Dose Times Visibility 24
5.3.1.3 Manual Grinding 25
5.3.1.4 Display Statistics 25

5.3.1.5 Screen Brightness 25
5.3.1.6 Screen Appearance 26
5.3.1.7 Screensaver 26
5.3.1.8 Language 27
5.3.1.9 Date 27
5.3.1.10 Time 28
5.3.1.11 Information 28
5.3.1.12 Reset Dose Times 29
5.3.1.13 Admin Password 29
5.3.2 Dose dispensing (single / double / continuous) on F4 EVO 30
5.4 Grinding size adjustment 32

6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE 33

6.1 Ordinary maintenance 33
6.1.1 Cleaning the equipment 34
6.1.2 Supply cable status check 36
6.1.3 Thorough cleaning of the grinders 37
6.1.4 Resting the coffee grinder-doser 37
6.1.5 Replacing the grinders 38
6.2 Extraordinary maintenance 38

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES 39

8 REQUESTING SPARE PARTS 41

9 DISPOSAL 42

1 GENERAL INFORMATION

1.1 General information on the manual and its consultation

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

This instruction manual has been drawn up in accordance 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 produced by Fiorenzato M.C. S.r.l.

The contents of this manual must be read and understood in their entirety before installing and using the coffee grinder-doser and must be stored and maintained in good condition to allow future consultation.

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

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

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

1.2 Symbols used in the manual

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

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

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

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

1.3 Warnings for the purchaser

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

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

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

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

It is the purchaser's obligation to provide adequate training in use and maintenance of the coffee grinder-doser to the personnel responsible for its use.

The purchaser and all users of the coffee grinder-doser are required to carefully follow all the specific warnings contained in this manual.

1.4 Contact details of the manufacturer

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

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instructions to request interventions

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

1.6 Warranty

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

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

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

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

1.7 Applied directives

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

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

2 IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

2.1 Introduction

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

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

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

2.2 Appliance identification

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

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

2.3 Identification of the main parts of the grinder-doser

The coffee grinder-dosers consist of a machine body with all the devices needed to grind the coffee and a supply hopper on the top to supply the roasted coffee beans to be ground.

With reference to Fig. 1 the coffee grinder-dosers, model **F4 EVO**, consist of the following main parts:

1	Hopper lid
2	Granular coffee loading hopper
3	Shutter on hopper
4	Ring nut for grinding size adjustment
5	Control panel
6	Machine/user interface display
7	Filter cup support fork
8	Machine on/off switch
9	Coffee brake blade
10	Coffee powder collection tray
11	USB port

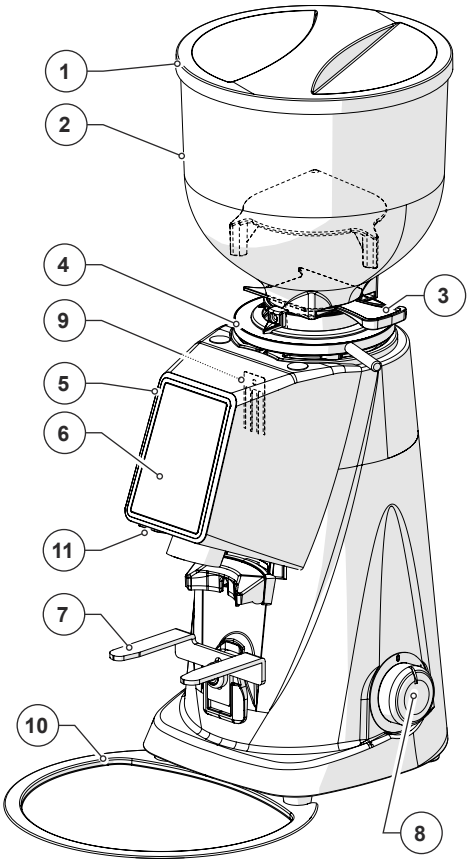


Fig. 1 - Identification of parts

2.4 Intended uses

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

2.5 Technical features

The following tables show the overall dimensions and the main technical characteristics of the coffee grinder-dosers **F4 EVO.**

Dimensions and weights

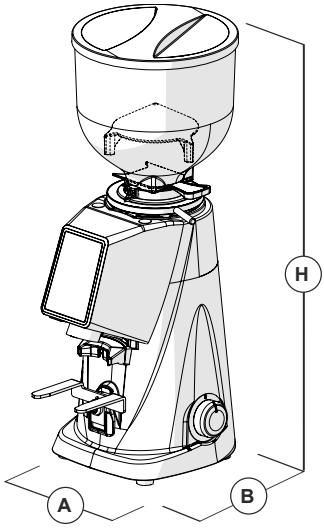


Fig. 2 - Dimensions

Model	**F4 EVO**
Dimensions [W x D x H mm]	180 x 237 x 478
Weight [kg]	9

Technical features

Model	F4 EVO
Power supply	220-240V 50 Hz
Power [Watts]	250
Type of grinders	Flat coarse
Grinder diameter [mm]	58
Rpm grinder rotation speed	1400 at 50 Hz
	1600 at 60 Hz
Hopper capacity [g]	500
Single dose grinding times [s]	1.0 ÷ 12.0
Double dose grinding times [s]	1.0 ÷ 25.0
Tolerance on grinding time [s]	± 0.1
Daily grinding [kg]	1
Recommended single dose dispensing time 7g [s]	4.5
Recommended double dose dispensing time 14g [s]	9
Grinder replacement frequency expressed in kg of ground coffee	
“Standard” Grinders	/
“Red Speed” Grinders	1000
Optional	
Hopper 500 g	☑
Metal presser	☑

2.6 Noise

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

3 SAFETY

3.1 General information

The purchaser must inform all user personnel about the possible risks deriving from improper use of the appliance, about the safety devices adopted by the manufacturer and about the general rules on accident-prevention provided for by the European Community directives and by the legislation of the country where the appliance is used.

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

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

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

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

3.2 Incorrect reasonably foreseeable use

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

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

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

Reasonably foreseeable misuse is considered:

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

Furthermore, the user must never under any circumstances:

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

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

3.3 Precautions for correct and safe use

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

- Avoid incorrect use of the power cord. Use only cables or section extensions suitable for the power installed in the machine.
- Protect the cable from high temperatures, oil and sharp edges.
- Variations with respect to normal operation (increased power absorption, increased temperature, excessive vibrations, abnormal noises or alarm signals on the display) result in the expectation that operation is not correct. To prevent faults, which can directly or indirectly cause damage to persons or to the appliance, ensure the necessary maintenance or, if necessary, contact the dealer or a specialist repairer.
- Heavy appliance! Pay attention during the transportation, handling and installation phases! Refer to chapter 4 for correct handling of the appliance.

3.4 Safety devices applied to the coffee grinder

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

The coffee grinder-dosers **F4 EVO** are equipped with the following safety devices:

- **Motor thermal protector**

  The motor of the appliance has a thermal protector that protects it from excessive heating due to overcurrents and intervenes by interrupting the power supply of the motor following the rule of "50 sec ON" / "60 sec OFF" (every 50 seconds of continuous operation, an obligatory stop of the motor is commanded equal to 60 seconds).

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

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

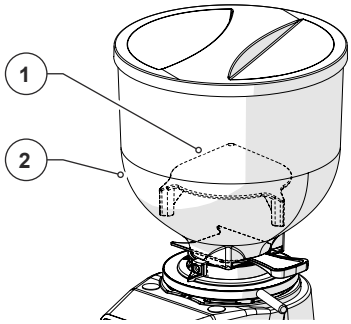


Fig. 3

3.5 Residual risks

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

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

Residual risk	Present during:	Provisions to reduce the risk
Contusion and/ or crushing of the upper and lower limbs due to the weight of the device	Handling of the device for: • Unpacking. • Installation. • Movement of the appliance for cleaning of the relative support surface.	• Firmly grip the appliance before moving it. • Ensure there is sufficient space to move the appliance safely without striking obstacles. • Possibly use anti-slip gloves for handling of the coffee grinder-doser.
Electrocution	• Connecting and disconnecting the power cord.	• Frequently check the condition of the power cable and replace it when it is found to be deteriorated or damaged. • Make sure that the switch is in the "O" (OFF) position before connecting the power cable to the coffee grinder-doser.

3.6 Warning labels applied to the machine

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

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

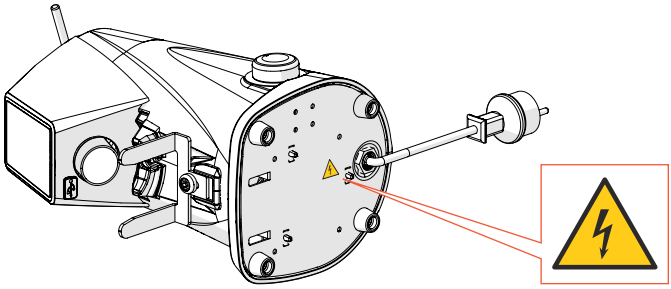


Fig. 4

4 INSTALLATION

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

4.1 Storage

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

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

4.2 Choice of installation point

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

Before proceeding with installation of the device, also make sure that the installation point meets the following requirements:

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

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

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

4.3 Unpacking and handling of the appliance

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

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

ATTENTION! Pay the utmost attention when handling the appliance. Its weight (approximately 9 kg) and the particular rounded shape of the machine body can generate the risk of slipping and loss of grip with possible falling and contusion/crushing of the feet during lifting and/or of the hands when positioning the appliance on the work surface.

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

4.4 Installation and connection to the electrical network

To complete the installation and to start using your new coffee grinder-doser, simply:

- Make sure that the voltage of the electrical power system meets the required power requirements and that the electrical capacity of the system is adequate to withstand the power absorbed by the appliance (see product identification label applied on the side of the coffee grinder-doser).
- Insert the power cable plug (Fig. 5 Item 1) into the wall socket located in the place of use (Fig. 5 Item. 2);

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

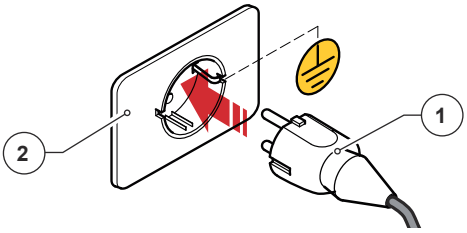


Fig. 5

- If present, set the protection magnetothermic switch located upstream of the power socket to the “ON” position (Fig. 6).
- Turn the machine ignition switch to position "I" (Fig. 7).

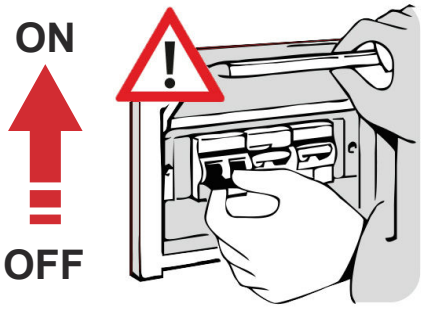


Fig. 6

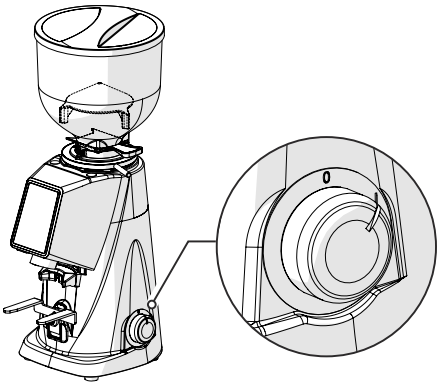


Fig. 7

At this point the coffee grinder-doser is powered and ready to be used.

5 USING THE GRINDER-DOSER

5.1 Preparation for use of the coffee grinder-doser

Once installation is complete, the machine is ready for use and can be loaded with coffee beans to be ground. With reference to Fig. 8, to load the coffee beans, proceed as follows:

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

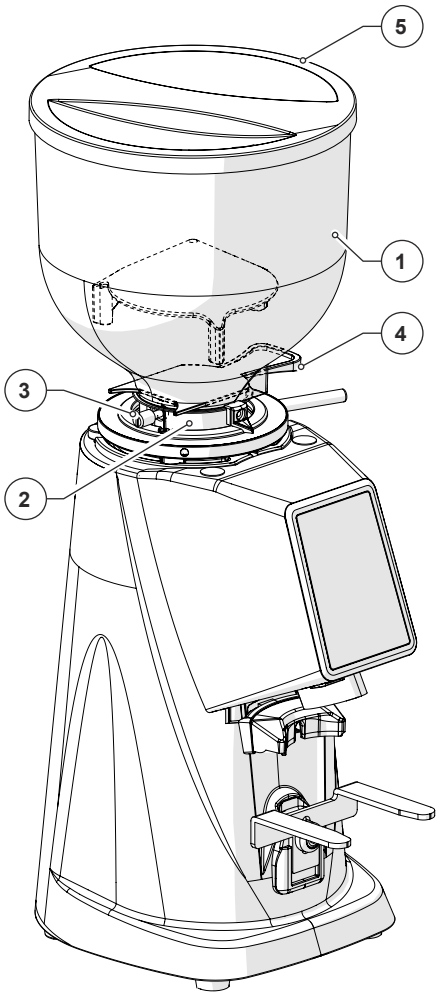


Fig. 8

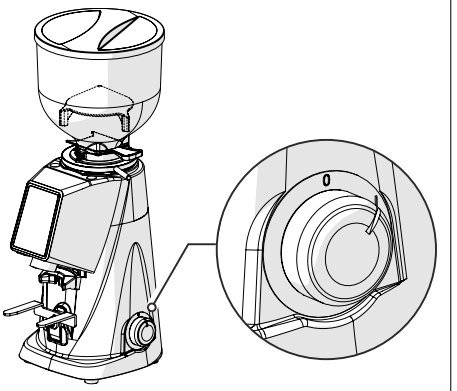
5.2 Machine controls

The **F4 EVO** coffee grinder-dosers are managed through the on/off switch (see paragraph 5.2.1) and an operator panel with TOUCH type display from where it is possible to select and set all the various operating functions of the appliance (see paragraph 5.2.2). All information on the operating status of the appliance, the working parameters and the commands that can be issued are displayed on the display on the front of the machine.

All the control and management devices provided on the **F4 EVO** coffee grinder-dosers are described below.

5.2.1 Switch

It is used to turn the appliance on and off.

• Turned to position “O”: appliance off (power supply disconnected). • Turned to position "I": device on (electrically powered).	

5.2.2 Operator panel

Use of the management software adopted by Fiorenzato for its coffee grinder-dosers is highly intuitive and this user guide will allow you to quickly familiarise yourself with the function keys and the various settings of your new device. The panel is of the touch-screen type, which means that function commands, menu navigation and the preferences and operating parameter settings are carried out using a simple tap on the touch sensitive areas on the display.

5.3 Operator panel on F4 EVO

When the **F4 EVO** coffee grinder-doser is switched on, the HOME page is displayed on the control panel display with all the function keys necessary for use and management of the appliance. The HOME page can be customised using the “Settings menu”, and the image shown in the figure may differ from the screen that is actually displayed on your appliance when it is first switched on.

All the functions accessible using the “Settings menu” are described in sections that follow.

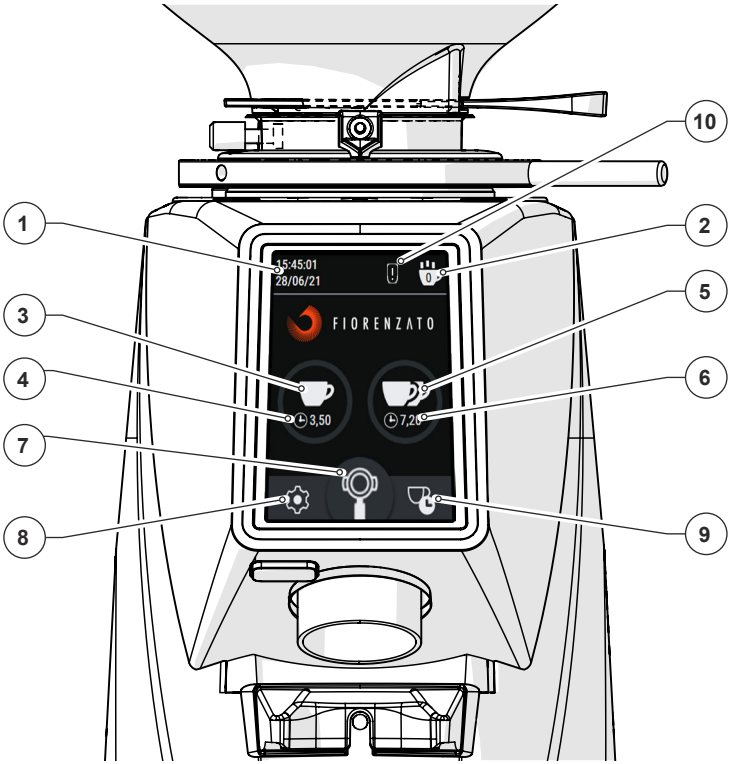


Fig. 9

With reference to Fig. 9, the display fields and function keys on the HOME page are:

	Description
1	Display field for current date and time. The data can be set by accessing the "**Date"** and **"Time**" screens from the settings menu *(§ 5.3.1.9 and § 5.3.1.10)*.
2	"**Statistics**" key. Controls opening of the window with a count of 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 key a second time. The "Statistics" key is only displayed if the "Display statistics" function has been enabled in the settings menu *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Single Dose Dispense Key**. When pulse pressed, it starts dispensing a single dose of coffee according to the times set in the "Change dose times" screen *(§ 5.3.1.1)*.
4	Display field for grinding time set for single dose only.
5	**Double Dose Dispense Key**. When pulse pressed, it starts dispensing a double dose of coffee according to the times set in the "Change dose times" screen *(§ 5.3.1.1)*.
6	Display field for grinding time set for double dose only.
7	**Manual Grinding Key**. Hold-to-run control to dispense coffee in manual mode. Coffee grinding starts when the key is pressed and continues until it is released. *Note:* The maximum time permitted for manual grinding is 25 seconds, after which the coffee grinder-doser stops automatically.
8	**Settings Menu Key**. It is used to access the settings menu *(§ 5.3.1)* through which it is possible to change the settings of the device.
9	Shortcut key to access the "**Change dose times**" page. Grants direct access to the page to set dose times *(§ 5.3.1.1)* without having to use the "Settings menu" *(§ 5.3.1)*
10	Warning icon. It only appears after the time set by Fiorenzato has elapsed to signal the need to replace the grinders *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Settings Menu

Through the “Settings menu” it will be possible to set all the operating parameters of your **F4 EVO** coffee grinder-doser.

To access the settings menu, press the function key that is always visible in the lower left-hand corner of the display (see Fig. 9 Item 8). Once the command has been given, the display will load the menu which can be used to select the parameter to be modified and/or the function to be enabled/disabled by simply scrolling down the list of options until the item has been identified. The Settings menu contains the following items:

Technical Settings

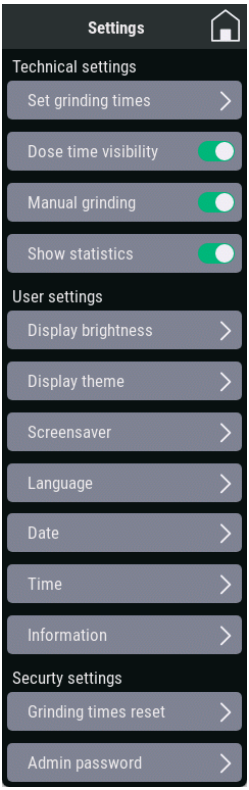
- Change Dose Times *(§ 5.3.1.1)*
- Dose Times Visibility *(§ 5.3.1.2)*
- Manual grinding *(§ 5.3.1.3)*
- Display statistics *(§ 5.3.1.4)*

User Settings

- Screen brightness *(§ 5.3.1.5)*
- Screen appearance *(§ 5.3.1.6)*
- Screensaver *(§ 5.3.1.7)*
- Language *(§ 5.3.1.8)*
- Date *(§ 5.3.1.9)*
- *Time (§ 5.3.1.10)*
- Information *(§ 5.3.1.11)*

Safety Settings

- Reset dose times *(§ 5.3.1.12)*
- Admin Password *(§ 5.3.1.13)*



Some items in the menu only allow the specific function to be enabled (ON) or disabled (OFF) using the “ ” selector, while other items, identifiable using the “ ” symbol, grant access to a dedicated sub-page to set/edit the parameter. Pressing the function key “ ”, (always visible in the top right-hand corner on the menu screen) exits the menu and returns to the HOME page. Individual items in the settings menu are described below.

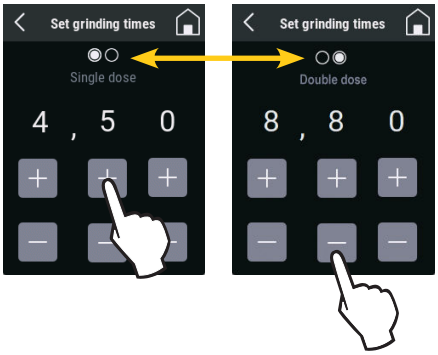
5.3.1.1 Change Dose Times

Pressing the item "Change Dose Times" from the "Technical Settings" menu access the pages for setting of the grinding time for the single dose and the double dose.

Note: to move from the grinding time setting page for the single dose to the grinding time setting page for the double dose (and vice-versa) simply scroll horizontally the displayed screen.

Use the function keys + or − to increase or decrease the delivery times.

Saving of the modified parameters takes place automatically when the page is exited.



Dose Times Setting

5.3.1.2 Dose Times Visibility

When “Grinding time visibility” in the “Technical settings” menu is enabled ( ), the times set for the different doses are displayed on the HOME screen.

During dispensing, the icon of the key relating to the selected dose begins to flash and to gradually turn red until it is completely filled, thus displaying the progress of the grinding phase in progress. In the case of manual grinding, the time is displayed to increase up to a maximum delivery of 25 seconds, after which the grinding is automatically stopped.

If the "Dose Times Visibility" option is disabled ( ), the dose dispensing times are not displayed on the HOME screen.

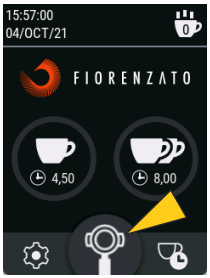
Visible dose times

Dose times not visible

5.3.1.3 Manual Grinding

Enables ( ) or disables ( ) manual grinding mode.

When manual grinding (Fig. 9 Item 7) is disabled, the respective function key cannot be selected and is greyed out.



Manual grinding disabled

5.3.1.4 Display Statistics

Enables ( ) or disables ( ) display of the “Statistics” function key on the HOME screen (see Fig. 9 Item 2).

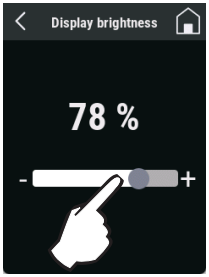
Pressing the statistics key loads the summary window of the total doses dispensed on the day, in the current week and the total doses from the time the device was first started. To close the window it is necessary to press the Statistics key again”.

Note: The dispensed dose count is incremented and saved in memory even if the “Display statistics” option is disabled.

"Statistics" enabled key and "Dispensed doses" window

5.3.1.5 Screen Brightness

Selecting the item “Screen brightness” grants access to the screen shown in the figure, which can be used to increase or decrease the brightness of the screen by simply moving the adjustment cursor to the right (increase) or left (decrease).



Brightness Adjustment

5.3.1.6 Screen Appearance

Selecting the item “Screen appearance”, grants access to the screen shown in the figure, which can be used to choose whether to display screens in “Black” (Dark mode) or “White” (Light mode).

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

HOME in “Black” mode

HOME in “White” mode

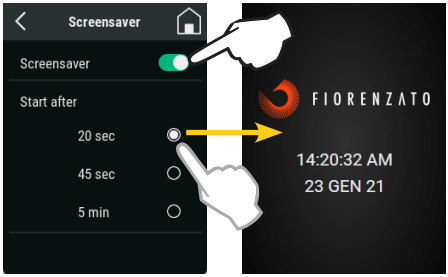
5.3.1.7 Screensaver

Selecting “Screensaver” grants access to the screen shown in the figure, which can be used to enable ( ) or disable ( ) the function and select the idle time before it starts.

The screensaver idle time can be set for 20”, 45” or 5 minutes of inactivity.

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

To exit screensaver mode, simply touch the display.



Screensaver setting

and

Screensaver screen activated after 20 seconds of non-use of the coffee grinder-doser

5.3.1.8 Language

Select “Language” to grant access to the screen to change the panel display language. Once a language has been selected, all menus and function keys will be displayed in that language.

The available languages are:

- Italian
- English
- Español
- Deutsch
- 한국인 (Korean)
- Français
- Ελληνικά (Greek)
- Hrvatski (Croatian)
- عربي (Arabic)
- Português
- Русский (Russian)
- 中文 (Chinese)

Select language

5.3.1.9 Date

The “Date” item is used to load the page for setting of the current date.

To adjust the date (day / month / year) simply act appropriately (single tap or hold down) on the function keys + or −.

Note: The adjustment is saved in the memory in real time. Therefore, once the menu has been exited, the HOME page will display the set date.

Date Adjustment

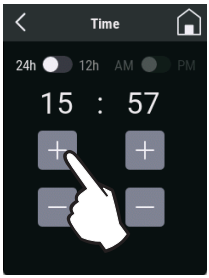
5.3.1.10 Time

The "Time" item is used to load the current time setting page.

By means of the two selectors ( ) the time can be set to 24 or 12 hours and, in the case of 12 hours, the time bands “AM” or “PM” must be specified to allow the system to update the date correctly at midnight.

To adjust the time (hours and minutes) simply act appropriately (single taps or hold down) on the function keys + or −.

Note: The adjustment is saved in the memory in real time. Therefore, once the menu has been exited, the HOME page will display the correct time.

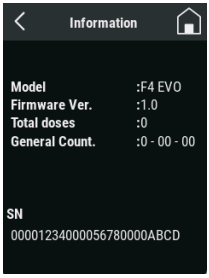


Time Adjustment

5.3.1.11 Information

Selecting “Information” using the settings menu takes you to the page shown in the figure where you can find the following information:

- The model of the coffee grinder-doser;
- The version of the firmware installed on the panel;
- The total number of doses dispensed since the device was first commissioned.
- The general counter indicating the total operating time of the appliance in the dispensing phase.
- The serial number of the panel installed on the appliance.



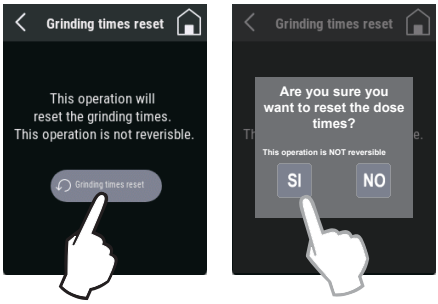
“Information” page

5.3.1.12 Reset Dose Times

The “Reset dose times” item grants access to the reset page illustrated in the figure, which can be used to reset the dose times customised by the user, and restore the factory default parameters set by the manufacturer.

Caution: The “Reset dose times” command is irreversible and results in the loss of the user’s customised dose times. To prevent the accidental loss of set times, the system will request the user to confirm the action by pressing the “YES” key before restoring the factory default times.

Returning to the menu [ ] or loading the HOME page [ ] without confirming the Reset will retain the customised times in the memory.

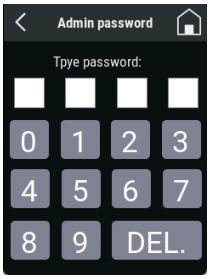


Reset dose times

5.3.1.13 Admin Password

Pressing the “Admin Password” (final item in the “Settings menu”) loads the authentication page illustrated in the figure. This page allows only authorised technicians to access the reserved pages that contain a number of settings and functions to initialise the device.

Note: The numerical authentication password is not provided to the end user but only to the manufacturer’s specialist technicians and authorised dealers.



Authentication for access to password-protected pages

5.3.2 Dose dispensing (single / double / continuous) on F4 EVO

To dispense a single or double dose of coffee, simply press the or key corresponding to the desired dose. Pulse pressing of the key will start dispensing for the time set in the "Change Dose Times" paragraph (see paragraph 5.3.1.1). During dispensing, the icon of the pressed key starts flashing and progressively colours red until it is completely filled, thus displaying the progress of the grinding phase in progress.

Pressing the STOP "STOP" key commands the immediate cancellation of the dose being dispensed and return to the HOME screen awaiting new commands.

By pressing and holding the key , with the appliance stopped and waiting for commands, continuous grinding is started and the display shows the progressive chrono of the actual dispensing (the maximum continuous delivery time is 25 seconds). Releasing the key causes the device to stop immediately.

Below is a graphic example of double dose dispensing. The illustrated sequence is also valid for the dispensing of a single dose.

Device Waiting for command.	Pulse pressing: Double dose dispensing starts until the set dispensing time is reached (or until the key is pressed STOP).	Pulse pressing of the key STOP : Immediate stopping and cancellation of the dose in progress with return to the HOME screen waiting for a new command.

Graphic example of continuous dispensing:

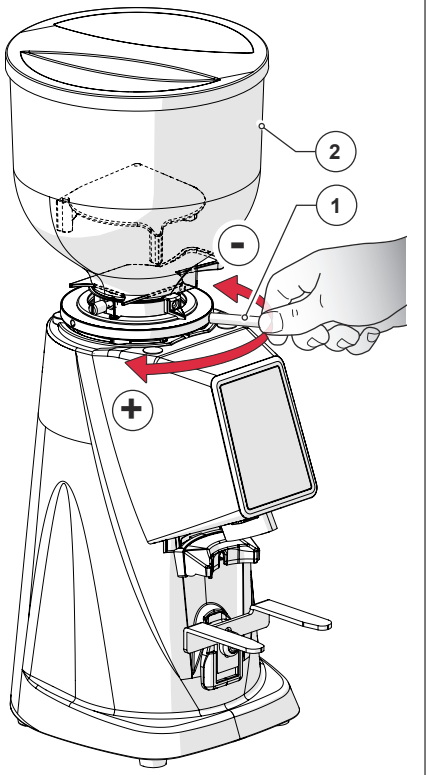
Appliance awaiting command	Press and hold the function key : Continuous dispensing start for a maximum time of 25 seconds, after which dispensing is automatically stopped.	Releasing of the function key : Immediate stopping of continuous dispensing and return to the HOME page waiting for a new command.

5.4 Grinding size adjustment

To change the degree of grinding of the coffee it is necessary to use the adjustment ring (Item 1) located under the hopper (Item 2).

- Turn the ring nut clockwise to grind coarser.
- Turn the ring nut anti-clockwise to grind finer.

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



6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE

6.1 Ordinary maintenance

ATTENTION! Before performing any ordinary maintenance on the coffee grinder-doser, disconnect it from the power supply by turning the switch (Fig. 10) to the "O" (OFF) position and disconnect the power plug from its socket (Fig. 11).

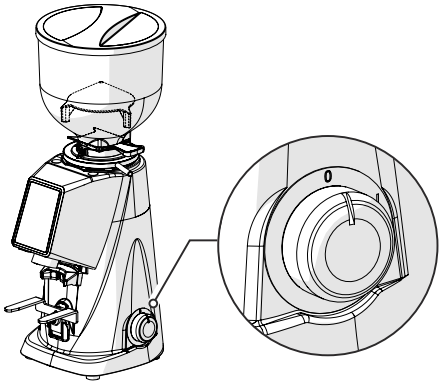


Fig. 10

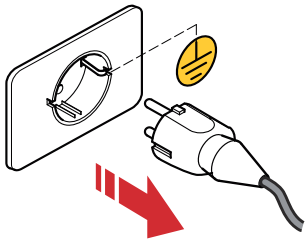


Fig. 11

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

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

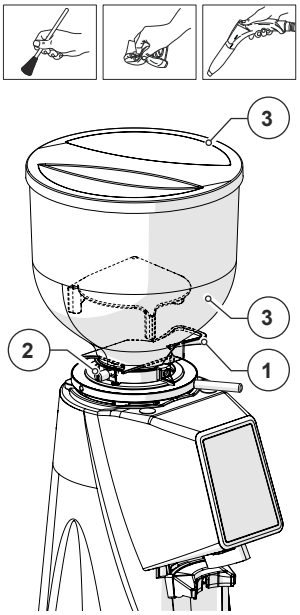
ORDINARY MAINTENANCE INTERVENTIONS			
Frequency	**Type of Intervention**	**Executor**	**Para.**
Every end of shift	Precise equipment cleaning	User	6.1.1
Every end of shift	Supply cable status check	User	6.1.2
Monthly	Final cleaning of grinders	User	6.1.3
Whenever necessary	Put the coffee grinder-doser into rest mode	User	6.1.4
At the set deadline (indicated on the display by the appearance of the icon “ ”).	Replacing the grinders	Qualified operator or specialist technician	6.1.5

6.1.1 Cleaning the equipment

AT EACH END OF SHIFT: perform thorough cleaning of the appliance.

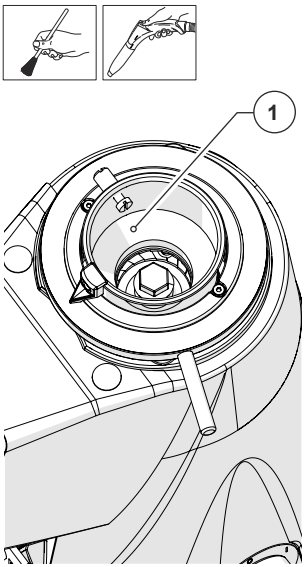
- Close the shutter (Item 1), loosen the fixing screw (Item 2) and remove the hopper (Item 3) from the appliance.
- Remove the lid (Item 4) from the hopper and empty out all the coffee beans contained inside. It is advisable to pour the coffee back into the bag of origin and to close it hermetically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

ATTENTION! The hopper cannot be washed in the dishwasher.



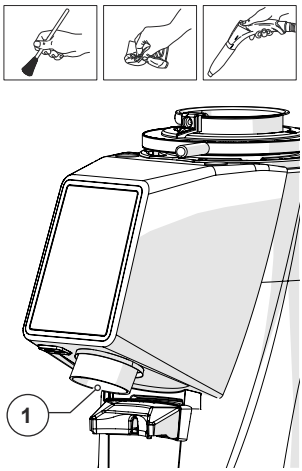
- With a brush with soft bristles (clean and sanitised) and a vacuum cleaner, remove the beans and coffee powder residues from the grinding chamber (Item 1).

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

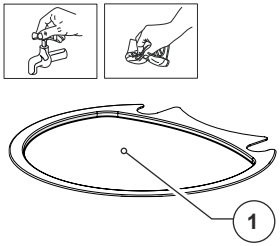


- With a toothbrush or a soft bristle brush (clean and sanitised) clean the inside of the coffee outlet pipe (Item 1).

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



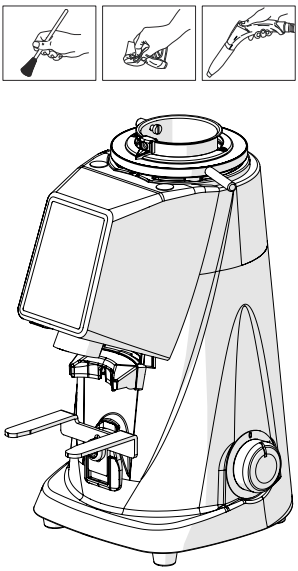
- Wash the coffee drip tray (Item 1) with hot water and a non-perfumed detergent and degreaser with a neutral PH and specific for the food sector.
- Dry with a soft cloth.



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

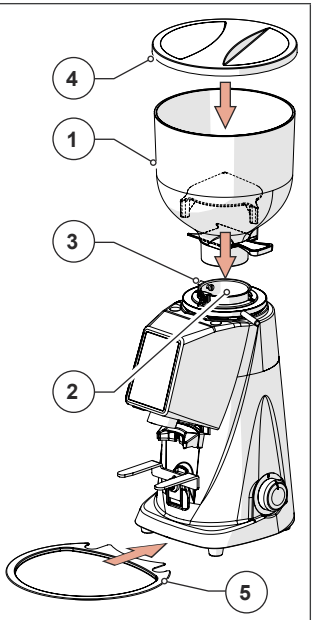
ATTENTION! Do not use abrasive sponges and/or aggressive products that can damage the external surfaces of the machine.

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



- After cleaning, reassemble the hopper (Item 1) on the grinding chamber (Item 2) and lock it with the relative fixing screw (Item 3).
- Close the hopper with the relative lid (Item 4).
- Position the coffee drip tray (Item 5) at the base of the coffee grinder-doser.

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

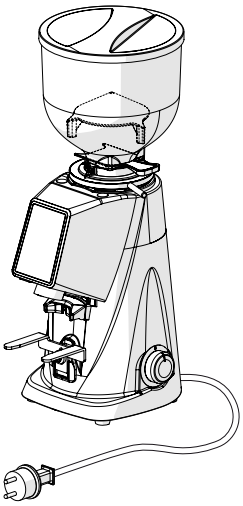


6.1.2 Supply cable status check

AT EACH END OF SHIFT: check the power cable.

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

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

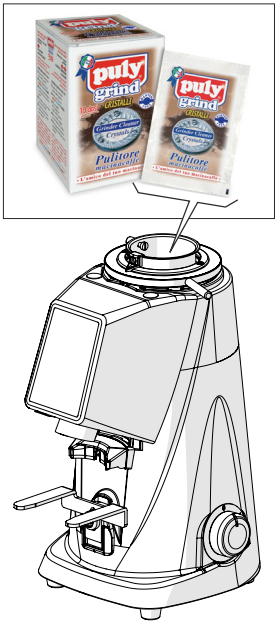


6.1.3 Thorough cleaning of the grinders

EVERY MONTH: perform thorough cleaning of the grinders

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

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

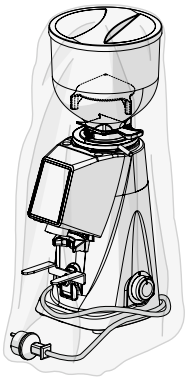


6.1.4 Resting the coffee grinder-doser

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

WHEN NECESSARY: cleaning and putting the machine in rest mode.

- Carefully clean the coffee grinder-doser as reported in Para. 6.1.1.
- Thoroughly clean the grinders as reported in Para. 6.1.3.
- Unplug the power cord from the power outlet.
- Cover the coffee grinder-doser with a cloth to protect it from dust and dirt.



6.1.5 Replacing the grinders

The scheduled deadline for the replacement of the grinders is set by Fiorenzato M.C. S.r.l. according to the type of grinders and the model of coffee grinder-doser.

At the expiry of the effective time of use set, the warning icon “ ” appears on the display, indicating the need to replace them.

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

6.2 Extraordinary maintenance

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

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES

The table shows the possible anomalies that can cause the coffee grinder-doser to malfunction and/or not to work properly. For each anomaly, the possible cause that generated it and the actions to be taken to restore correct functioning of the appliance are indicated.

Anomaly	Cause	Solution
The coffee grinder-doser does not turn on.	No electric power.	• Make sure that the switch is in the "I" (ON) position; • Make sure that the circuit breaker upstream of the socket (if present) is in the ON position. • Make sure that the power cable is undamaged and correctly connected to the electrical socket envisaged in the place of use.
Coffee beans do not descend from the supply hopper.	Shutter closed.	• Open the shutter.
When turned on, the system loses the data of the previous settings.	Machine management system spare battery flat.	• Contact the after-sales service to replace the spare battery.
The " " icon appears on the display as an Alert message signalling the need to replace the grinders	The grinders are reaching the limit of working hours set by the manufacturer and it will therefore be necessary to plan for their replacement.	• It is possible to continue to use the coffee grinder-doser until the set time limit is reached. When the limit is reached, to ensure maximum efficiency of the machine, it is necessary to replace the grinders following the instructions provided in the paragraph 6.1.5. • After replacement, the specialist technician resets the working time counter of the grinders.

Anomaly	Cause	Solution
The motor stops during grinding.	Motor protection thermal cut-out intervention due to blocking of the grinding system in the presence of objects or foreign bodies between the grinders.	• Turn off the appliance and wait for it to cool completely. • Disconnect the appliance from the power supply. • Close the shutter and remove the supply hopper. • Clean the grinding chamber and remove any foreign bodies. • Reassemble the appliance and start a grinding cycle.
During continuous grinding the motor stops.	The time limit set for a single continuous grinding cycle has been reached.	• Normally start the new desired dispensing (single, double or continuous). • If the coffee grinder-doser does not start immediately, wait 60 seconds to allow the motor to cool as the appliance is set to be able to operate continuously for 50 seconds before imposing a forced stop of the motor for 60 seconds.

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

8 REQUESTING SPARE PARTS

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

In order to request spare parts, local distributors must:

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

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

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

9 DISPOSAL

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

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

FIORENZATO

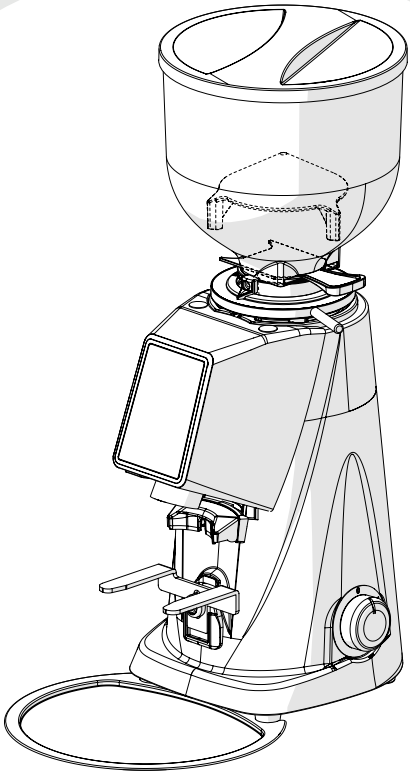
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY
Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ed_06/2022 - Cod. F4 EVO_00

FIORENZATO

Moulin-doseur à café électronique

F4 EVO



Manuel d'installation et d'utilisation d'entretien

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation.

TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES

Rév_00 Éd_06/2022

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES 5

1.1 Informations générales sur le manuel et sur sa consultation 5
1.2 Symbolique utilisée dans le manuel 5
1.3 Consignes pour l'acheteur 6
1.4 Coordonnées du fabricant 6
1.5 Instructions pour demande d'interventions 6
1.6 Garantie 7
1.7 Directives appliquées 7

2 DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 8

2.1 Introduction 8
2.2 Identification appareil 8
2.3 Identification des pièces principales du Moulin-doseur 9
2.4 Destinations d'usage 10
2.5 Caractéristiques techniques 10
2.6 Bruit 12

3 SÉCURITÉ 12

3.1 Informations générales 12
3.2 Usage incorrect raisonnablement prévisible 12
3.3 Précautions pour un usage correct et sûr 13
3.4 Dispositifs de sécurité appliqués au moulin-doseur 14
3.5 Risques résiduels 14
3.6 Étiquettes de signalisation appliquées à la machine 15

4 INSTALLATION 16

4.1 Stockage 16
4.2 Choix du lieu d'installation 16
4.3 Déballage et manutention de l'appareil 17
4.4 Installation et branchement sur secteur 17

5 UTILISATION DU MOULIN-DOSEUR 19

5.1 Préparation à l'utilisation du moulin-doseur 19
5.2 Commandes machine 20
5.2.1 Interrupteur 20
5.2.2 Panneau de l'opérateur 20
5.3 Panneau opérateur sur F4 EVO 21
5.3.1 Menu des paramètres 23
5.3.1.1 Modification du temps de la dose 24
5.3.1.2 Visibilité des temps de dose 24
5.3.1.3 Mouture manuelle 25

5.3.1.4 Afficher les statistiques 25
5.3.1.5 Luminosité de l'écran 25
5.3.1.6 Aspect de l'écran 26
5.3.1.7 Économiseur d’écran 26
5.3.1.8 Langue 27
5.3.1.9 Date 27
5.3.1.10 Heure 28
5.3.1.11 Informations 28
5.3.1.12 Réinitialisation des temps de dose 29
5.3.1.13 Mot de passe administrateur 29
5.3.2 Distribution de la dose (simple / double / continue) sur F4 EVO 30
5.4 Réglage du degré de mouture 32

6 ENTRETIEN MOULIN-DOSEUR 33

6.1 Entretien courant 33
6.1.1 Nettoyage de l’appareil 34
6.1.2 Contrôle de l’état du cordon d’alimentation 36
6.1.3 Nettoyage à fond des meules 37
6.1.4 Mise au repos du moulin-doseur 37
6.1.5 Remplacement des meules 38
6.2 Entretien extraordinaire 38

7 ANOMALIES - CAUSES - SOLUTIONS 39

8 DEMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE 41

9 ÉLIMINATION 42

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Informations générales sur le manuel et sur sa consultation

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

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

Le contenu du présent manuel doit être lu et compris dans son intégralité avant d'installer et d'utiliser le moulin-doseur et doit être conservé et maintenu dans de bonnes conditions pour permettre d'éventuelles consultations futures.

Les images, les données et les descriptions contenues dans cette documentation sont la propriété de Fiorenzato M.C. S.r.l. et reflètent l'état de la technique au moment de sa mise sur le marché.

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

La consultation du présent manuel est favorisée par un sommaire général qui facilite l'identification de l'argument d'intérêt et par une série de symboles d'information qui attirent l'attention de l'utilisateur sur le contenu présentant un intérêt particulier pour sa sécurité et l'utilisation correcte du moulin-doseur.

1.2 Symbolique utilisée dans le manuel

AVERTISSEMENT - REMARQUE ! Indique un avertissement ou une remarque importante relative à des fonctions spécifiques et/ou à des informations utiles à l'utilisateur. Prêter attention aux paragraphes marqués de ce symbole.

DANGER GÉNÉRIQUE - ATTENTION ! Signal de danger générique. Le texte marqué de ce symbole indique que le non-respect des instructions fournies peut endommager la machine et/ou comporter des risques de blessure pour l'utilisateur.

APPAREIL SOUS TENSION - ATTENTION ! Le texte marqué de ce symbole indique un risque d'électrocution. Prêter attention aux indications données.

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

1.3 Consignes pour l'acheteur

Le présent manuel, ainsi que la Déclaration CE de Conformité, fait partie intégrante de votre moulin-doseur et doit donc être traité et conservé soigneusement, mis à la disposition de tous les utilisateurs et suivre la machine en cas de déplacement ou de revente à des tiers.

En cas de perte et/ou de détérioration de la présente documentation, il est possible d'en demander une copie au fabricant en indiquant le code du manuel reporté au dos de la couverture.

Avant de permettre à un autre utilisateur d'utiliser le Moulin-doseur à café, 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 suivies correctement, permettent d'agir en sécurité sans se blesser ni endommager la machine.

L'acheteur doit fournir une formation adéquate à l'utilisation et à l'entretien du Moulin-doseur à café au personnel préposé à son utilisation.

L'acheteur et tous les utilisateurs du moulin-doseur sont appelés à suivre attentivement toutes les consignes spécifiques contenues à l'intérieur du présent manuel.

1.4 Coordonnées du fabricant

Pour tout éclaircissement il est possible de contacter la société Fiorenzato M.C. S.r.l. à l'adresse suivante :

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

1.5 Instructions pour demande d'interventions

Pour l'assistance technique sur la machine, l'utilisateur doit nécessairement s'adresser au revendeur auprès duquel il a acheté l'appareil. Pour de plus amples informations ou éclaircissements relatifs à l'utilisation et/ou à l'entretien du Moulin-doseur, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** reste à disposition et peut être contactée aux coordonnées susmentionnées.

1.6 Garantie

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

Durant la période de garantie le fabricant s'engage à réparer ou remplacer gratuitement les pièces et/ou les composants qui s'avèreraient défectueux à l'origine à cause de vices de construction.

La garantie qui couvre le produit déchoit au cas où :

- les consignes/instructions contenues dans le présent manuel n'auraient pas été respectées.
- Les opérations d'entretien courant et de nettoyage machine n'auraient pas été effectuées par un utilisateur dûment instruit sur les modalités d'exécution correctes.
- D'éventuelles opérations de réparation auraient été confiées à du personnel non qualifié ou non agréé par le fabricant.
- Le produit serait utilisé à des fins autres que celles prévues dans le présent manuel.
- D'éventuels remplacements auraient été effectués en utilisant des pièces de rechange non d'origine (on rappelle que toute substitution par des pièces de rechange non d'origine, outre annuler la garantie, fait aussi déchoir la validité de la « Déclaration de conformité » qui accompagne l'appareil.
- La garantie déchoirait pour des dommages provoqués à l'appareil par : négligence, installation et/ou utilisation non conformes aux prescriptions contenues dans le présent manuel, manque d'entretien (nettoyage), dommages provoqués par la foudre et des phénomènes atmosphériques, alimentation électrique erronée, surtensions et surintensités.

1.7 Directives appliquées

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

- 2006/42/EC [*Directive Machines*].
- 2014/35/UE [*Directive Basse Tension*].
- 2014/30/UE [*Directive Compatibilité Électromagnétique*].
- 2011/65/UE [*Directive RoHS*].
- 2015/863/UE [*Directive Déléguée RoHS*].
- 2012/19/UE [*Directive DEEE*].

2 DONNÉES D'IDENTIFICATION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Introduction

Faire du café est un art et il. faut suivre des règles précises pour en connaître tous les secrets à fond. La méthode pour obtenir une tasse de café expresso parfaite est, en effet, plutôt complexe et l'appareil y joue un rôle très important. Trois éléments doivent nécessairement être combinés pour que la réussite soit optimale et la qualité indiscutable :

- Un bon mélange.
- L'emploi approprié des appareils disponibles.
- L'habileté et le professionnalisme de la personne qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, pour déguster un bon café il ne suffit pas simplement de choisir un mélange particulier.

L'expérience et l'habileté de l'opérateur à suivre les bonnes procédures de préparation de la boisson et à utiliser les appareils appropriés, contribuent de manière déterminante à créer un petit chef-d'œuvre. C'est la raison pour laquelle les professionnels du secteur accordent autant d'importance à la machine à expresso et au moulin-doseur. Bien connaître ces appareils, faire en sorte qu'ils soient toujours efficaces et les utiliser afin qu'ils soient les plus performants possibles requiert une habileté que seuls les vrais virtuoses du café possèdent. La qualité d'un bon café expresso dérive d'une série d'opérations où la mouture revêt un rôle important. Le moulin-doseur représente, donc, l'un des appareils fondamentaux pour l'opérateur et sa structure doit avoir des caractéristiques spécifiques : robustesse, résistance et fonctionnalité, des caractéristiques pleinement satisfaites par tous les moulins-doseurs fabriqués par **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identification appareil

Sur le côté gauche de tous les moulins-doseurs fabriqués par Fiorenzato M.C. S.r.l. , est appliquée une étiquette d'identification sur laquelle sont toujours indiquées les données suivantes :

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

2.3 Identification des pièces principales du Moulin-doseur

Les moulins-doseurs sont composés d'un corps de machine avec tous les dispositifs nécessaires à effectuer la mouture du café et d'une trémie d'alimentation sur la partie supérieure pour l'alimentation du café torréfié en grains à moudre.

En ce qui concerne la Fig. 1, les moulins-doseurs du modèle **F4 EVO** se composent des pièces principales suivantes :

1	Couvercle trémie
2	Trémie d'alimentation du café en grains
3	Vanne sur trémie
4	Bague pour le réglage du degré de mouture
5	Panneau de contrôle
6	Afficheur d'interface machine/ utilisateur
7	Fourchette support porte-filtre
8	Interrupteur de marche/arrêt machine
9	Lame brise-café
10	Bac de récupération de poudre de café
11	Port USB

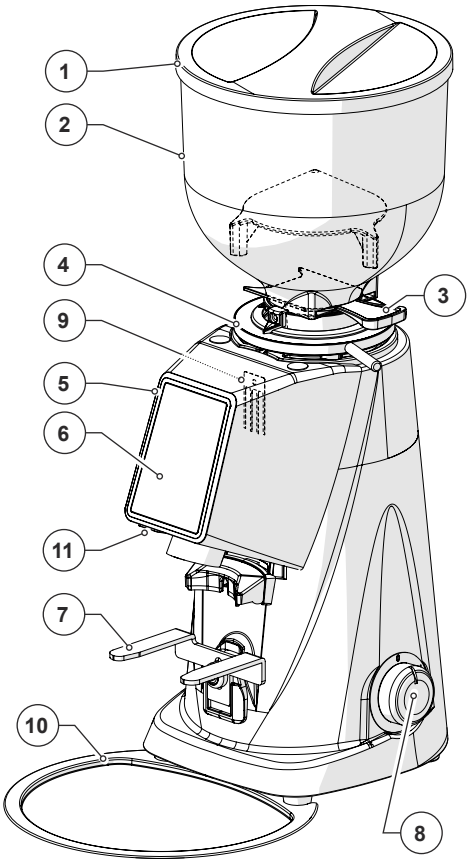


Fig. 1 - Identification des pièces

2.4 Destinations d'usage

Cet appareil a été conçu exclusivement pour moudre des grains de café torréfié. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages dus à un usage impropre ou erroné. Ne pas utiliser l'appareil pour moudre d'autres types d'aliments ou d'autres matériaux en grains. Nos moulins-doseurs sont des appareils destinés à un personnel qualifié pour un usage professionnel et non domestique.

2.5 Caractéristiques techniques

Les tableaux suivants indiquent les mesures d'encombrement et les principales caractéristiques techniques des moulins-doseurs à café **F4 EVO**.

Dimensions et poids

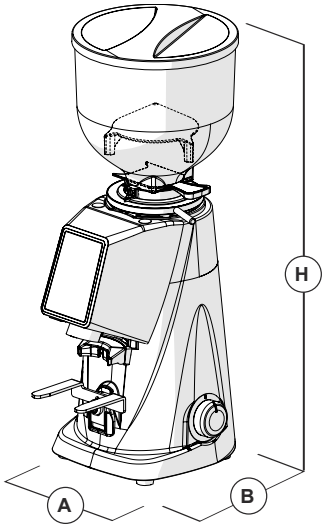


Fig. 2 - Dimensions

Modèle	**F4 EVO**
Dimensions [A x B x H mm]	180 x 237 x 478
Poids [kg]	9

Caractéristiques techniques

Modèle	F4 EVO
Alimentation	220-240V 50 Hz
Puissance [Watt]	250
Type de meules	Plates à denture spiralée
Diamètre meules [mm]	58
Vitesse de rotation des meules tours/min	1400 à 50 Hz
	1600 à 60 Hz
Capacité de la trémie [g]	500
Temps de mouture d'une dose simple [s]	1,0 ÷ 12,0
Temps de mouture de la double dose [s]	1,0 ÷ 25,0
Tolérance sur le temps de mouture [s]	± 0,1
Mouture quotidienne [kg]	1
Temps de la distribution d'une dose simple recommandée 7g [s]	4,5
Temps de distribution de la double dose recommandée 14g [s]	9
Fréquence de remplacement de la meule exprimée en kg de café moulu	
Meules « Standard »	/
Meules « Red Speed »	1000
En option	
Trémie 500 g	☑
Tasseur en métal	☑

2.6 Bruit

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

3 SÉCURITÉ

3.1 Informations générales

L'acheteur doit pourvoir à informer tout le personnel utilisateur sur les risques possibles dérivant d'un usage impropre de l'appareil, sur les dispositifs de sécurité adoptés par le fabricant et sur les règles générales en matière de sécurité du travail prévues par les directives communautaires et par la législation du pays où l'appareil est utilisé.

Les utilisateurs doivent avoir connaissance de la position et du fonctionnement de toutes les commandes et des caractéristiques de la machine reportées dans ce manuel.

ATTENTION ! Avant d'installer, de mettre en marche et d'utiliser un moulin-doseur de la Fiorenzato M.C. S.r.l. vous devez avoir lu et compris tout le contenu de cette documentation et du livret « INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ ».

ATTENTION : L'altération ou le remplacement non autorisé de une ou plusieurs pièces de la machine, l'adoption d'accessoires modifiant l'usage de celle-ci et l'emploi de pièces de rechange non d'origine, peuvent être source de risques d'accident et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.

Le non-respect des indications susmentionnées décharge Fiorenzato M.C. S.r.l. de toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses.

3.2 Usage incorrect raisonnablement prévisible

Fiorenzato M.C. S.r.l. décline toute responsabilité et la garantie déchoit en cas de négligence au moment de l'utilisation de la machine ou de non-respect de la part de l'utilisateur du mode d'emploi figurant dans ce manuel.

Toute utilisation de l'appareil autre que celle indiquée dans ce manuel doit être considérée comme incorrecte.

Tout autre type de travail et d'activité considéré comme incorrect et qui en général comporte des risques pour la sécurité des utilisateurs et/ou pourrait endommager la machine n'est pas admis durant l'utilisation de l'appareil.

Sont considérées comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- L'utilisation de l'appareil pour la mouture de produits autres que le café torréfié en grains (ex. poivre, sel, etc.).
- L'utilisation de l'appareil avec du café déjà moulu.
- L'utilisation incorrecte de l'appareil de la part de personnel non formé à l'utilisation et/ou qui n'a pas pris connaissance de ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de pièces de rechange non d'origine et/ou non spécifiques pour le modèle de moulin-doseur en votre possession.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement potentiellement explosif.

En outre l'utilisateur ne doit jamais et en aucun cas :

- Tenter d'enlever d'éventuels corps étrangers tombés accidentellement à l'intérieur de la trémie d'alimentation café et/ou de la zone de mouture sans d'abord avoir débranché l'appareil du secteur.
- Utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
- Introduire des liquides de quelque genre que ce soit à l'intérieur de la trémie d'alimentation café et de la zone de mouture.

En cas de comportement anomal de la machine, tout type d'intervention nécessaire est du ressort des opérateurs préposés à l'entretien.

3.3 Précautions pour un usage correct et sûr

Pour garantir la sécurité de l'utilisateur et pour gérer de manière optimale l'appareil, il est important de satisfaire à quelques dispositions simples mais importantes, à savoir :

- Éviter un emploi erroné du cordon d'alimentation. N'utiliser que des cordons ou des rallonges de section appropriés à la puissance installée sur la machine.
- Protéger le cordon des températures élevées, de l'huile et des arêtes tranchantes.
- Toute variation par rapport au fonctionnement normal (absorption de puissance majorée, élévation de la température, vibrations excessives, bruits anomaux ou signalisations d'alarme sur l'afficheur) fait prévoir que le fonctionnement n'est pas correct. Pour empêcher toute panne, qui peut provoquer directement ou indirectement des dommages aux personnes ou à l'appareil, pourvoir à l'entretien nécessaire ou, s'il le faut, contacter le revendeur ou un réparateur spécialisé.
- Appareil lourd ! Prêter attention durant les phases de transport, manutention et installation ! Consulter le chapitre 4 pour la manutention correcte 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 dotés de dispositifs mécaniques et électromécaniques appropriés en mesure de sauvegarder la sécurité de l'utilisateur et l'intégralité/fonctionnalité de l'appareil durant son utilisation.

Les moulins-doseurs **F4 EVO** sont équipées des dispositifs de sécurité suivants :

- **Dispositif de protection thermique moteur**

  Le moteur de l'unité est doté d'un protecteur thermique qui le protège contre leséchauffements excessifs dus aux surintensités et intervient en interrompant l'alimentation du moteur selon la règle « 50 sec ON » / « 60 sec OFF » (toutes les 50 secondes de fonctionnement continu, un arrêt obligatoire du moteur de 60 secondes est commandé).

- **Capuchon anti intrusion sur trémie d'alimentation café (Fig. 3)**

  Le capuchon anti intrusion (Détail 1) présent à l'intérieur de la trémie d'alimentation (Dét. 2) permet le passage des grains de café vers la chambre de mouture en empêchant une introduction accidentelle des doigts de la part de l'opérateur.

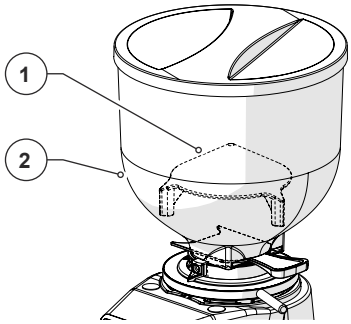


Fig. 3

3.5 Risques résiduels

Durant la conception, Fiorenzato M.C. S.r.l. a adopté toutes les précautions nécessaires à garantir l'utilisation du moulin-doseur dans des conditions de sécurité maximales. Il subsiste toutefois, durant l'installation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil, des risques résiduels non éliminables dont les effets peuvent être affrontés en formant adéquatement l'utilisateur suivant les dispositions reportées dans le tableau ci-après.

Chaque risque résiduel est accompagné des dispositions utiles à la limitation et/ou à l'annulation du risque.

Risque résiduel	Présent durant :	Dispositions pour réduire le risque
Contusion et/ ou Écrasement des membres supérieurs et inférieurs à cause du poids de l'appareil	Manutention de l'appareil pour : • Déballage. • Installation. • Manutention de l'appareil pour le nettoyage du plan d'appui relatif.	• Saisir fermement l'appareil avant d'en effectuer la manutention. • S'assurer d'avoir suffisamment d'espace pour déplacer l'appareil en sécurité sans heurter d'obstacles. • Utiliser éventuellement des gants anti-glissement pour la manutention du moulin-doseur.
Électrocution	• Branchement ou débranchement du cordon d'alimentation électrique.	• Vérifier fréquemment l'état du cordon d'alimentation et le remplacer si détérioré ou endommagé. • S'assurer que l'interrupteur est sur la position "O" (OFF) avant de brancher le cordon d'alimentation sur le moulin-doseur.

3.6 Étiquettes de signalisation appliquées à la machine

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

ATTENTION ! Il est interdit de retirer le couvercle inférieur avec la fiche connectée à la prise de courant. Tous les travaux d'entretien électrique (par exemple, le remplacement d'un câble endommagé) doivent être effectués par du personnel qualifié et avec l'appareil débranché du secteur.

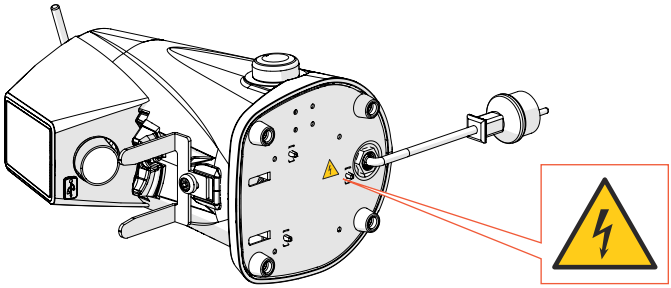


Fig. 4

4 INSTALLATION

ATTENTION ! Avant de procéder à l'installation et à la mise en service de l'appareil lire attentivement ce qui suit.

4.1 Stockage

Au cas où l'appareil ne serait pas immédiatement installé sur le lieu d'utilisation et qu'il s'avérerait nécessaire de le stocker temporairement, il est recommandé de l'entreposer dans un lieu sûr qui réponde aux caractéristiques suivantes :

- Le lieu choisi pour le dépôt momentané de l'appareil doit être un lieu fermé, à l'abri du soleil et des intempéries ;
- la température du lieu de dépôt doit être comprise entre 5C° et 40°C, avec une humidité relative comprise entre 30% et 90% ;
- au cas où l'appareil devrait rester entreposé pendant longtemps avant d'être installé, il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine pour en garantir une protection plus adéquate.

4.2 Choix du lieu d'installation

Compte tenu de la fonction du moulin-doseur, on recommande de LE POSITIONNER à proximité de la machine à café.

Avant d'installer l'appareil s'assurer en outre que le lieu d'installation réponde aux exigences suivantes :

- La surface destinée au positionnement de l'appareil doit être plane, bien nivelée et suffisamment robuste pour en soutenir le poids ;
- L'espace à disposition doit être suffisamment grand pour permettre l'installation correcte et une utilisation aisée de l'appareil ;
- L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'éviers et/ou de robinets afin d'éviter qu'il ne soit mouillé par des jets et/ou des éclaboussures d'eau ;
- Le lieu d'utilisation est suffisamment éclairé et bien aéré ;
- Une prise pour le branchement électrique de l'appareil conforme aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation doit être prévue à proximité du lieu d'installation.

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

ATTENTION ! L'installation électrique d'alimentation doit en outre être dotée d'un disjoncteur magnétothermique de sécurité situé en amont de la prise, dans une position connue et facilement accessible par l'opérateur, afin de protéger l'appareil contre les surcharges et les surtensions et l'utilisateur du risque d'électrocution.

4.3 Déballage et manutention de l'appareil

Après avoir ouvert l'emballage, contrôler soigneusement que l'appareil est intégral et qu'aucune pièce n'est endommagée.

- Ouvrir l'emballage à proximité du lieu d'installation en s'assurant d'avoir suffisamment d'espace pour manipuler en sécurité l'appareil.
- Extraire l'appareil de son emballage, en le saisissant de manière ferme et sûre.
- Positionner le moulin-doseur sur le plan d'utilisation.

ATTENTION ! Prêter la plus grande attention durant la manutention de l'appareil. Son poids (environ 9 kg) et la forme arrondie particulière du corps de la machine peuvent engendrer un risque de glissement et de perte de la prise avec une potentielle chute et contusion/écrasement des pieds durant le soulèvement et/ou des mains durant le positionnement de l'appareil sur le plan de travail.

ATTENTION ! Les éléments de l'emballage sont une source de danger potentiel et doivent être tenus hors de portée des enfants. Conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.

4.4 Installation et branchement sur secteur

Pour compléter l'installation et commencer à utiliser votre nouveau moulin-doseur à café il suffit de :

- S'assurer que la tension de l'installation électrique d'alimentation répond aux exigences d'alimentation requises et que le débit électrique de l'installation convient à la prise en charge de la puissance absorbée par l'appareil (voir étiquette d'identification du produit appliquée sur le côté du moulin-doseur).
- Branchez le câble d'alimentation (Fig. 5 Détail 1) à la prise murale prévue sur le lieu d'utilisation (Fig. 5 Détail 2).

Au cas où il s'avérerait nécessaire d'utiliser des adaptateurs de courant, des prises multiples ou des rallonges, il est obligatoire d'utiliser des produits conformes aux normes de certification en vigueur dans le pays d'utilisation.

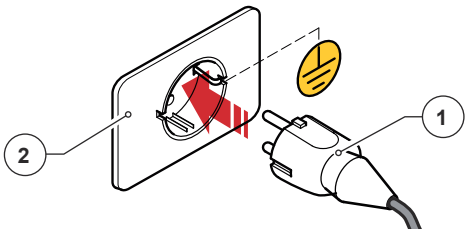


Fig. 5

- Si présent, mettre le disjoncteur magnétothermique de protection situé en amont de la prise d'alimentation sur la position « ON » (Fig. 6).
- Tourner l'interrupteur de marche de la machine sur la position « I » (Fig. 7).

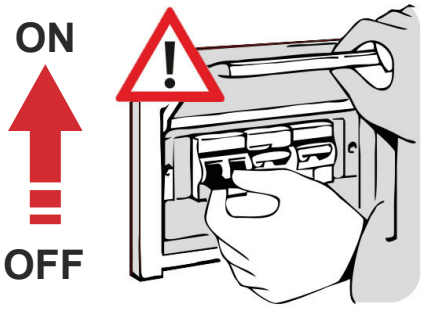


Fig. 6

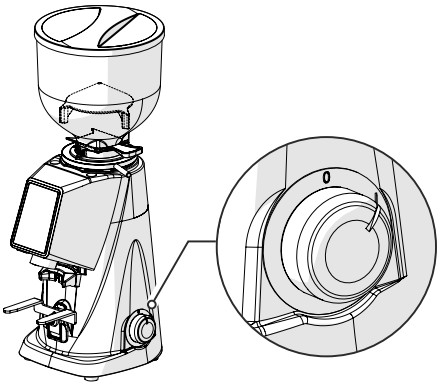


Fig. 7

Maintenant, le moulin-doseur est alimenté et prêt à être utilisé.

5 UTILISATION DU MOULIN-DOSEUR

5.1 Préparation à l'utilisation du moulin-doseur

Une fois l'installation complétée, la machine est prête à l'emploi et peut être remplie de café en grains à moudre. Comme illustré sur la Fig. 8, pour charger les grains de café, il faut :

- Monter la trémie (Détail 1) sur le moulin-doseur (Détail 2) et la bloquer en position de travail en serrant la vis de fixation correspondante (Détail 3).
- S'assurer que la vanne (Détail 4) est complètement fermée.
- Enlever le couvercle (Détail 5) et remplir la trémie de grains de café torréfié à moudre.
- Fermer la trémie à l'aide du couvercle correspondant (Détail 5).
- Ouvrir progressivement la vanne (Détail 4) pour permettre l'afflux de grains de café dans la chambre de mouture.
- À ce stade le moulin-doseur est chargé et prêt pour commencer à travailler.

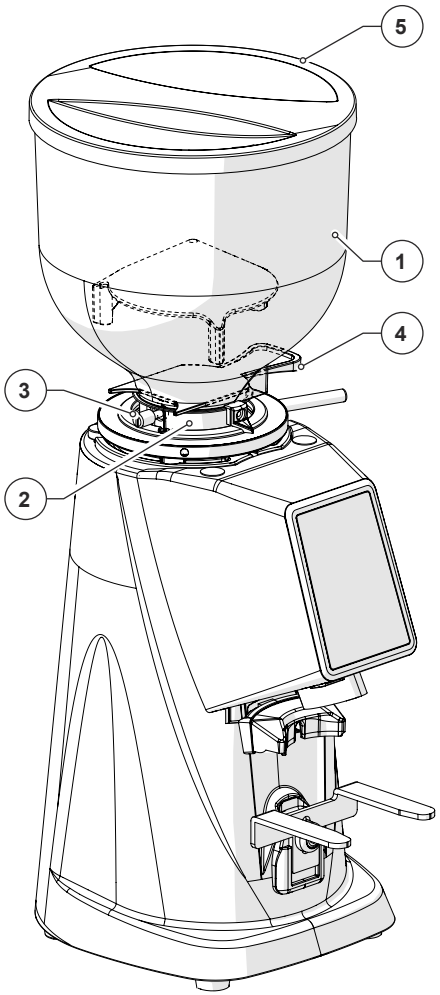


Fig. 8

5.2 Commandes machine

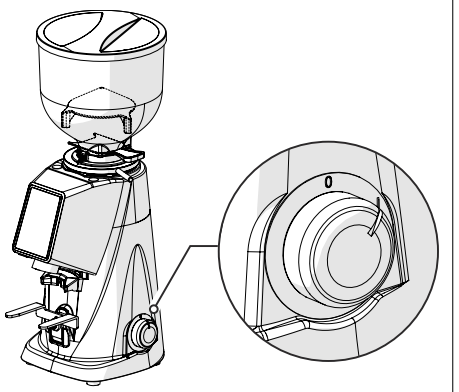
Les moulins-doseurs **F4 EVO** sont commandés par un interrupteur marche/arrêt (voir paragraphe 5.2.1) et par un panneau opérateur avec écran tactile permettant de sélectionner et de régler toutes les fonctions de l'appareil (voir paragraphe 5.2.2). Toutes les informations sur l'état de fonctionnement de l'appareil, les paramètres de travail et les commandes pouvant être données sont visualisées sur l'afficheur situé sur la partie frontale de la machine.

Tous les dispositifs de commande et de fonctionnement prévus sur les moulins-doseurs **F4 EVO** 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 sectionnée).
- Tourné sur la position « I » : appareil allumé (alimenté électriquement).



5.2.2 Panneau de l'opérateur

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 nouvelle machine. L'écran est de type tactile, ce qui signifie que les commandes fonctionnelles, la navigation dans les menus et le réglage des préférences et des paramètres de travail s'effectuent par une simple pression du doigt sur les zones sensibles de l'écran.

5.3 Panneau opérateur sur F4 EVO

Lorsque le moulin-doseur **F4 EVO**est allumé, l'écran du panneau de commande affiche la page ACCUEIL avec toutes les touches de fonction nécessaires au fonctionnement et à la gestion de l'appareil. La page ACCUEIL est personnalisable à partir du « Menu des paramètres », l'image présentée dans la figure peut donc différer de l'écran réellement affiché sur votre appareil lors de sa première mise en marche.

Toutes les fonctions accessibles à partir du « Menu des paramètres » sont décrites dans les paragraphes suivants.

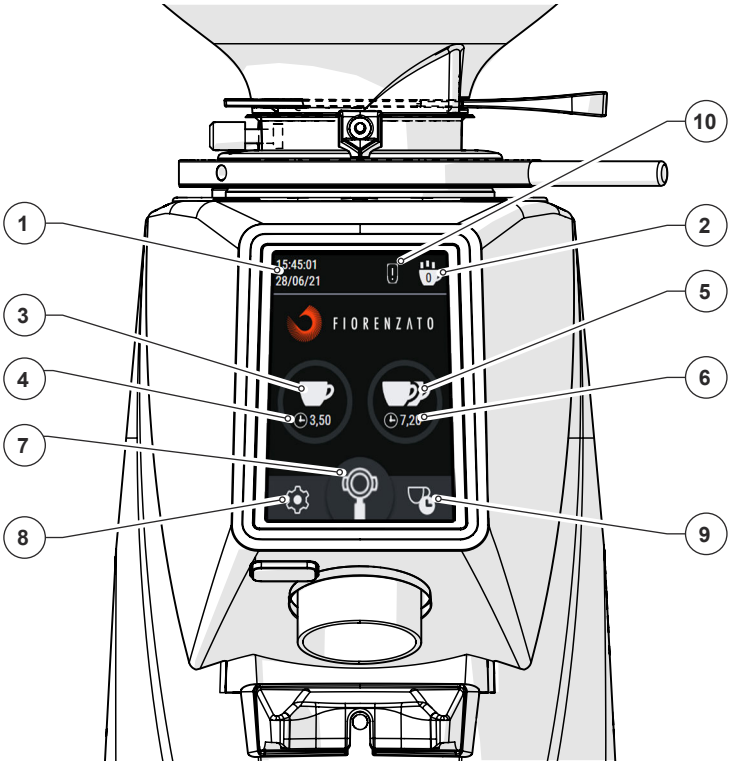


Fig. 9

En référence à la Fig. 9, les champs d'affichage et les touches de fonction de la page ACCUEIL sont les suivants :

	Description
1	Champ d'affichage de la date et de l'heure actuelles. Les données peuvent être réglées en accédant aux écrans « **Date »** et **« Heure** » du menu des paramètres *(§ 5.3.1.9 et § 5.3.1.10)*.
2	Touche « **Statistiques** ». Commande l'ouverture de la fenêtre avec les comptes du nombre de doses distribuées dans la journée 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 seconde fois sur la touche de fonction « Statistiques ». La touche « Statistiques » n'est affiché que si la fonction « Afficher les statistiques » a été activée dans le menu des paramètres *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Touche de distribution d'une dose simple**. Lorsqu'elle est enfoncée avec impulsion, elle commence à distribuer une dose simple de café selon les temps définis dans l'écran « Modifier les temps de dose » *(§ 5.3.1.1)*.
4	Champ d'affichage uniquement pour le temps de mouture défini pour une dose simple.
5	**Touche de distribution de double dose**. Lorsqu'elle est enfoncée avec impulsion, elle commence à distribuer une double dose de café selon les temps définis dans l'écran « Modifier les temps de dose » *(§ 5.3.1.1)*.
6	Champ d'affichage uniquement pour le temps de mouture défini pour une double dose.
7	**Touche de mouture manuelle**. Commande d'action maintenue pour la distribution du café en mode manuel. La mouture du café commence lorsque vous appuyez sur la touche et se poursuit jusqu'à ce que vous la relâchiez. *Note :* Le temps maximum autorisé pour la mouture manuelle est de 25 secondes, après quoi le moulin-doseur s'arrête automatiquement.
8	**Touche Menu des paramètres**. Permet d'accéder au menu des paramètres *(§ 5.3.1)* par lequel les réglages et paramètres de l'appareil peuvent être modifiés.
9	Touche de raccourci vers la page « **Modifier les temps de dosage** ». Permet d'accéder directement à la page de réglage des temps de dosage *(§ 5.3.1.1)* sans passer par le « Menu des paramètres » *(§ 5.3.1)*
10	Icône d'avertissement. Elle n'apparaît que lorsque le temps fixé par Fiorenzato pour signaler la nécessité de remplacer les meules est écoulé *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Menu des paramètres

Grâce au « Menu des paramètres », vous avez la possibilité de régler et d'ajuster tous les paramètres de fonctionnement de votre moulin-doseur **F4 EVO**.

On accède au Menu des paramètres en appuyant sur la touche de fonction toujours visible en bas à gauche de l'écran (voir Fig. 9 Détail 8). Une fois la commande donnée, l'écran chargera le menu à travers lequel il sera possible de sélectionner le paramètre à modifier et/ou la fonction à activer/désactiver en faisant simplement défiler la liste des options possibles jusqu'à trouver l'élément qui vous intéresse. Les éléments suivants se trouvent dans le menu des paramètres :

Paramètres techniques

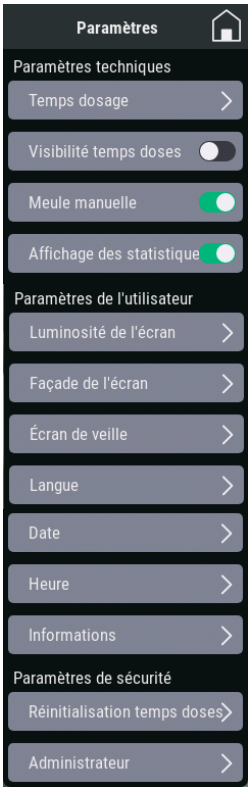
- Modification du temps de distribution des doses *(§ 5.3.1.1)*
- Visibilité des temps de dose *(§ 5.3.1.2)*
- Meule manuelle *(§ 5.3.1.3)*
- Afficher les statistiques *(§ 5.3.1.4)*

Paramètres de l'utilisateur

- Luminosité de l'écran *(§ 5.3.1.5)*
- Aspect de l'écran *(§ 5.3.1.6)*
- Économiseur d'écran *(§ 5.3.1.7)*
- Langue *(§ 5.3.1.8)*
- Date *(§ 5.3.1.9)*
- *Heure (§ 5.3.1.10)*
- Information *(§ 5.3.1.11)*

Paramètres de sécurité

- Réinitialisation des temps de dose *(§ 5.3.1.12)*
- Mot de passe administrateur *(§ 5.3.1.13)*



Certaines rubriques du menu permettent uniquement l'activation (ON) ou la désactivation (OFF) de la fonction spécifique au moyen du sélecteur spécifique « », d'autres rubriques, identifiables par le symbole « » permettent au contraire d'accéder à une sous-page dédiée pour procéder à la programmation/au réglage du paramètre. En appuyant sur la touche de fonction « », (toujours visible en haut à droite de l'écran du menu), vous quitterez le menu et retournerez à la page ACCUEIL. Vous trouverez ci-dessous une description des différentes rubriques du menu des paramètres.

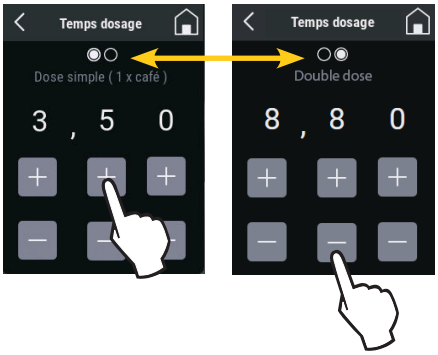
5.3.1.1 Modification du temps de la dose

En appuyant sur la rubrique « Modifier les temps de dose » du menu « Paramètres techniques », vous accédez aux pages de réglage du temps de mouture pour la dose simple et la double dose.

Note : pour passer de la page de réglage du temps de mouture de la dose simple à la page de réglage du temps de mouture de la double dose (et vice versa), il suffit de faire défiler horizontalement l'écran affiché.

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

Les paramètres modifiés sont sauvegardés automatiquement en quittant la page.



Réglage des temps de dose

5.3.1.2 Visibilité des temps de dose

Lorsque la rubrique « Visibilité des temps de mouture » du menu « Paramètres techniques » est activée ( ), l'écran ACUEIL affiche les temps programmés pour la distribution des différentes doses.

Pendant la distribution, l'icône de la touche correspondant à la dose sélectionnée commence à clignoter et devient progressivement rouge jusqu'à ce qu'elle soit complètement remplie, indiquant ainsi la progression de la phase de mouture en cours. Dans le cas d'une mouture manuelle, le temps est affiché pour augmenter jusqu'à un maximum de 25 secondes, après quoi la mouture est automatiquement arrêtée.

Si l'option « Visibilité des temps de dose » est désactivée ( ), les temps des doses ne s'affichent pas sur l'écran ACCUEIL.

Temps de dose visibles

Temps de dose non visibles

5.3.1.3 Mouture manuelle

Active ( ) ou désactive ( ) le mode de mouture manuelle.

Lorsque la mouture manuelle (Fig. 9 Détail 7) est désactivée, la touche de fonction correspondante ne peut pas être sélectionnée et s'affiche en gris.

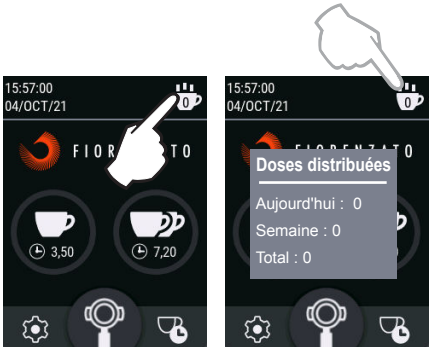
Mouture manuelle désactivée

5.3.1.4 Afficher les statistiques

Active ( ) ou désactive ( ) l'affichage de la touche de fonction « Statistiques » sur l'écran ACCUEIL (voir Fig. 9 détail 2).

En appuyant sur la touche Statistiques, la fenêtre récapitulative des doses totales distribuées ce jour-là, pendant la semaine en cours et les doses totales depuis la première mise en service de l'appareil s'affiche. Pour fermer la fenêtre, appuyez à nouveau sur la touche « Statistiques ».

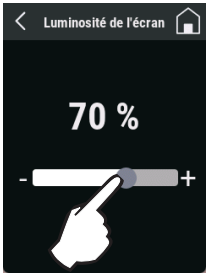
Note : Le nombre de doses distribuées est incrémenté et enregistré dans la mémoire, même si l'option « Afficher les statistiques » est désactivée.



Activation de la touche « Statistiques » et fenêtre « Doses distribuées »

5.3.1.5 Luminosité de l'écran

En sélectionnant « Luminosité de l'écran », vous accédez à l'écran illustré dans la figure, dans lequel vous pouvez augmenter ou diminuer la luminosité de l'écran en déplaçant simplement le curseur de réglage vers la droite (augmentation) ou vers la gauche (diminution).



Réglage de la luminosité

5.3.1.6 Aspect de l'écran

La sélection de « Aspect de l'écran » conduit à l'écran illustré dans la figure, à travers lequel vous pouvez choisir d'afficher les écrans en « Version noire » (mode sombre) ou en « Version blanche » (mode clair).

La manière différente dont les écrans sont affichés n'affecte pas les autres options et/ou les divers paramètres qui peuvent être réglés.

ACCUEIL dans « Version noire »

ACCUEIL dans « Version blanche »

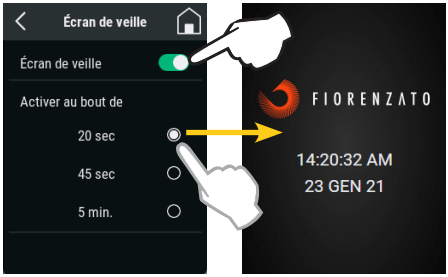
5.3.1.7 Économiseur d'écran

En sélectionnant la rubrique « Économiseur d'écran », on accède à l'écran illustré sur la figure, dans lequel il est possible d'activer ( ) ou de désactiver ( ) la fonction du même nom et de choisir après combien de temps d'inactivité il faut la faire démarrer.

Le démarrage de l'économiseur d'écran peut être réglé après 20", 45" ou 5 minutes de non-utilisation de l'appareil.

Lorsqu'il est activé, et après que le temps sélectionné se soit écoulé, l'écran passe en mode d'économie d'énergie, affichant uniquement le logo du fabricant et la date et l'heure actuelles.

Pour quitter le mode « économiseur d'écran », il suffit de toucher l'écran.



Réglage de l'économiseur d'écran

et

Écran d'économiseur d'écran activé après 20 secondes d'inactivité du moulin-doseur

5.3.1.8 Langue

En sélectionnant « Langue », vous accédez à l'écran à partir duquel vous pouvez définir la langue d'affichage du panneau. Une fois la langue choisie, tous les menus et les touches de fonction s'affichent dans la langue souhaitée.

Les langues disponibles sont les suivantes :

- Italiano
- English
- Español
- Deutsch
- 한국인 (Coréen)
- Français
- Ελληνικά (Grec)
- Hrvatski (Croate)
- عربي (Arabe)
- Português
- Русский (Russe)
- 中文 (Chinois)

Sélection de la langue

5.3.1.9 Date

La rubrique « Date » permet de charger la page de réglage de la date actuelle.

Pour régler la date (jour/mois/année), il suffit d'utiliser les touches de fonction + ou − pour le faire (pression simple ou pression prolongée).

Note : Le réglage est enregistré en mémoire en temps réel, de sorte qu'en quittant le menu, la page ACCUEIL affichera la date réglée.

Réglage de la Date

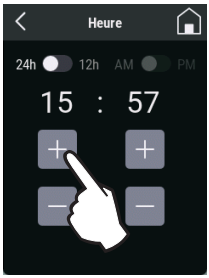
5.3.1.10 Heure

La rubrique « Heure » permet de charger la page de réglage de l'heure actuelle.

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

Pour régler l'heure (heures et minutes), il suffit d'utiliser les touches de fonction + ou − (par simple pression ou pression maintenue).

Note : Le réglage est enregistré en mémoire en temps réel, de sorte qu'en quittant le menu, la page ACUEIL affichera l'heure correcte.

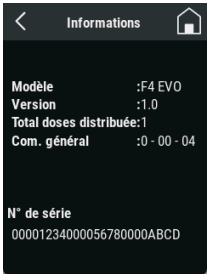


Réglage de l'heure

5.3.1.11 Informations

En sélectionnant la rubrique « Informations » dans le menu des paramètres, vous accédez à la page illustrée dans la figure où vous pouvez voir :

- Le modèle de moulin-doseur ;
- La version du micrologiciel installé sur le panneau ;
- Le nombre total de doses délivrées depuis la mise en service de l'appareil.
- Le compteur général indique le temps de fonctionnement total de l'appareil pendant la distribution.
- Le numéro de série du panneau installé sur l'appareil.



Page « Informations »

5.3.1.12 Réinitialisation des temps de dose

La rubrique « Réinitialisation des temps de dose » permet d'accéder à la page de réinitialisation illustrée sur la figure, grâce à laquelle il est possible de réinitialiser les les temps de distribution de dose personnalisés par l'utilisateur et de rétablir les paramètres d'usine définis par le fabricant.

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

Le retour au menu [ ] ou le chargement de la page ACCUEIL [ ] sans confirmer l'action de réinitialisation gardera en mémoire les temps personnalisés.

Réinitialisation des temps de dose

5.3.1.13 Mot de passe administrateur

En appuyant sur la rubrique « Mot de passe administrateur » (dernière rubrique de « Menu des paramètres »), on accède à la page d'authentification illustrée dans la figure, qui permet aux seuls techniciens autorisés d'accéder aux pages réservées contenant des réglages particuliers et des fonctions d'initialisation de l'appareil.

Note : Le mot de passe d'authentification numérique 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

5.3.2 Distribution de la dose (simple / double / continue) sur F4 EVO

Pour distribuer la dose simple ou double de café, il suffit d'appuyer sur la touche ou correspondant à la dose souhaitée. Une pression d'impulsion sur la touche démarre la distribution pendant le temps défini dans le paragraphe « Modifier les temps de dose » (voir paragraphe 5.3.1.1). Pendant la distribution, l'icône de la touche enfoncée commence à clignoter et devient progressivement rouge jusqu'à ce qu'elle soit complètement remplie, affichant ainsi la progression de la phase de mouture en cours.

En appuyant sur la touche STOP « STOP », on annule immédiatement la dose en cours de distribution et on revient à l'écran ACCUEIL pour attendre de nouvelles commandes.

En appuyant sur la touche et en la maintenant enfoncée, alors que la machine est arrêtée et en attente de commandes, la mouture continue commence et l'écran affiche le chrono progressif de la distribution actuelle (le temps maximum de distribution continue est de 25 secondes). Le relâchement de la touche entraîne l'arrêt immédiat de l'appareil.

Vous trouverez ci-dessous un exemple graphique de distribution d'une double dose. La séquence illustrée est également valable pour la distribution d'une dose simple.

Appareil en attente d'une commande.	Pression d'impulsion : Démarrer la distribution de la double dose jusqu'à ce que le temps de distribution défini soit atteint ou jusqu'à ce que la touche soit enfoncée STOP).	Pression d'impulsion de la touche STOP : Arrêt et annulation immédiats de la dose en cours de distribution avec retour à l'écran ACCUEIL en attendant une nouvelle commande.

Exemple graphique de distribution continue :

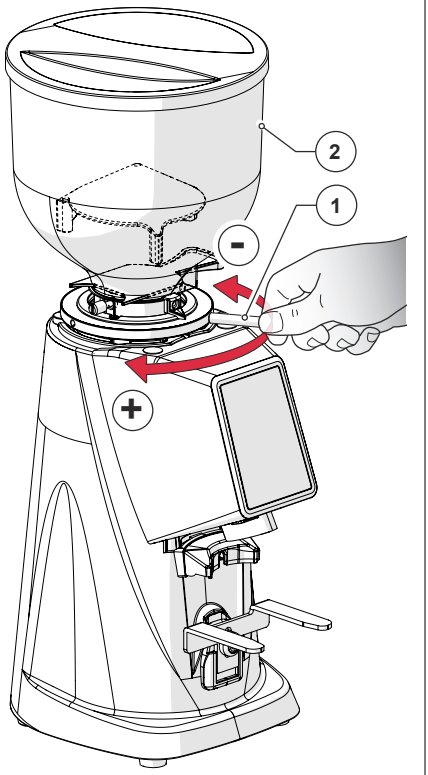
Appareil en attente d'une commande	Pression maintenue sur la touche de fonction : La distribution continue démarre pendant un maximum de 25 secondes, après quoi la distribution est automatiquement arrêtée.	Relâcher la touche de fonction : Arrêt immédiat de la distribution continue et retour à la page ACCUEIL en attendant une nouvelle commande.

5.4 Réglage du degré de mouture

Pour modifier le degré de mouture du café, vous devez tourner la bague de réglage (Détail 1) située sous la trémie (Détail 2).

- Tourner la bague dans le sens horaire pour moudre plus grossièrement.
- Tourner la bague dans le sens anti-horaire pour moudre plus finement.

Le réglage doit être effectué quand le moteur tourne. Il est recommandé de moudre de petites quantités de café pour une évaluation visuelle du degré de mouture.



6 ENTRETIEN MOULIN-DOSEUR

6.1 Entretien courant

ATTENTION ! Avant d'effectuer toute intervention d'entretien courant sur le moulin-doseur, le débrancher de l'alimentation électrique en tournant l'interrupteur prévu à cet effet sur la position « O » (OFF) (Fig. 10) et débrancher la fiche d'alimentation de la prise correspondante (Fig. 11).

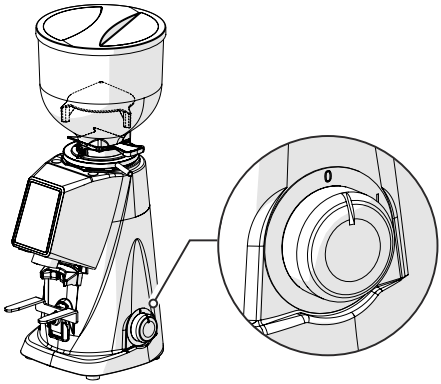


Fig. 10

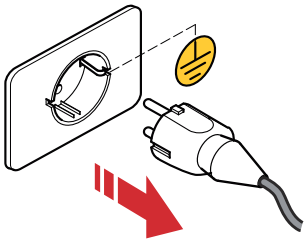


Fig. 11

Toutes les interventions d'entretien courant de votre appareil sont résumées dans le tableau qui suit.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recommande à ses clients de suivre scrupuleusement les interventions indiquées en les effectuant dans les délais et selon les modalités décrites.

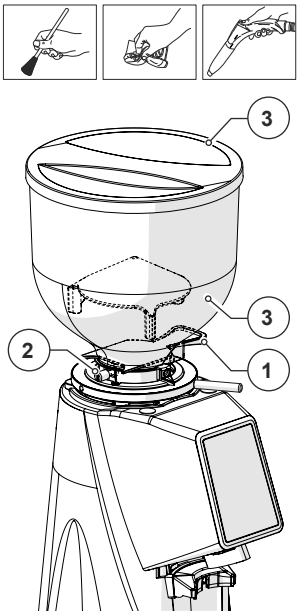
INTERVENTIONS D'ENTRETIEN COURANT			
Fréquence	**Type d'Intervention**	**Exécuteur**	**Par.**
À chaque fin de roulement	Nettoyage soigné de l'appareil	Utilisateur	6.1.1
À chaque fin de roulement	Contrôle de l'état du cordon d'alimentation	Utilisateur	6.1.2
Tous les mois	Nettoyage fin des meules	Utilisateur	6.1.3
Lorsque nécessaire	Mise au repos Moulin-doseur	Utilisateur	6.1.4
À l'échéance fixée (indiquée sur l'écran par l'apparition de l'icône « ⓘ »).	Remplacement des meules	Opérateur qualifié ou Technicien spécialisé	6.1.5

6.1.1 Nettoyage de l'appareil

À CHAQUE FIN DE ROULEMENT : effectuer un nettoyage soigné de l'appareil.

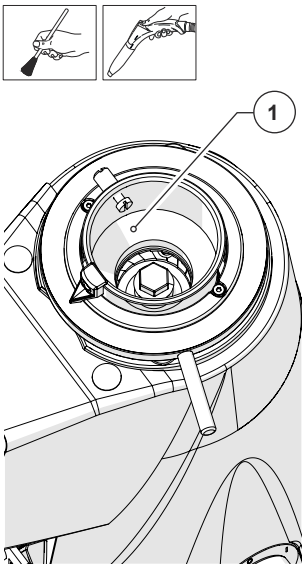
- Fermer la vanne (Détail 1) desserrer la vis de fixation (Détail 2) et enlever la trémie (Détail 3) de l'appareil.
- Enlever le couvercle (Détail 4) de la trémie et la vider des grains de café contenus à l'intérieur. Il est conseillé de reverser le café dans le sachet d'origine et de le fermer hermétiquement pour en préserver l'arôme.
- Nettoyer les surfaces internes et externes de la trémie en utilisant de l'eau chaude et un produit détergent et dégraissant non parfumé à PH neutre approprié au secteur alimentaire. Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou de détergents agressifs pouvant endommager les surfaces de la trémie.
- Essuyer soigneusement les parties lavées en utilisant un chiffon doux et sec.

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



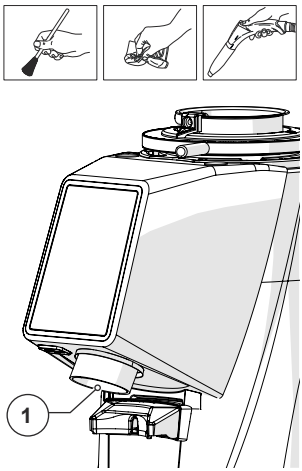
- À l'aide d'une brosse à poils doux (propre et aseptisée) et d'un aspirateur, retirez les résidus de grains de café et de poudre de café de la chambre de mouture (Détail 1).

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'eau et/ou de détergents pour le nettoyage de la chambre de mouture et des meules.

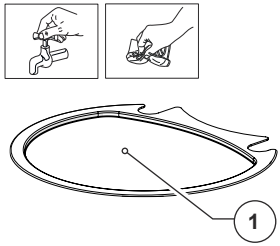


- À l'aide d'une brosse ou d'un pinceau à poils doux (propre et désinfecté), nettoyez l'intérieur du tube de sortie du café (Détail 1).

ATTENTION ! N'utilisez pas d'eau et/ou de détergents pour nettoyer le tube de sortie du café.



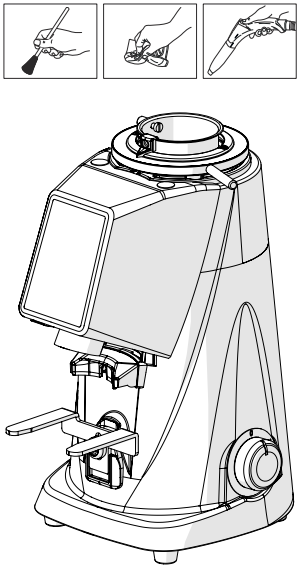
- Lavez le bac de récupération du café (Détail 1) avec de l'eau chaude et un agent de nettoyage et de dégraissage non parfumé, au pH neutre, de qualité alimentaire.
- Essuyer à l'aide d'un chiffon doux.



- Le nettoyage externe du corps de la machine doit être effectué en utilisant des chiffons doux et des produits appropriés au secteur alimentaire.

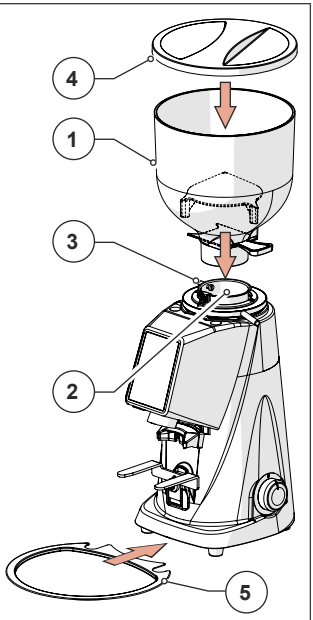
ATTENTION ! Ne pas utiliser d'éponges abrasives et/ou de produits agressifs pouvant endommager les surfaces externes de la machine.

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



- Après le nettoyage, remettez la trémie en place (Détail 1) sur la chambre de mouture (Détail 2) et la fixer avec sa vis de fixation (Détail 3).
- Fermer la trémie à l'aide du couvercle correspondant (Détail 4).
- Placez le bac de récupération du café (Détail 5) à la base du moulin-doseur.

Le moulin-doseur est prêt à être réutilisé après avoir été alimenté électriquement et rempli de grains de café.

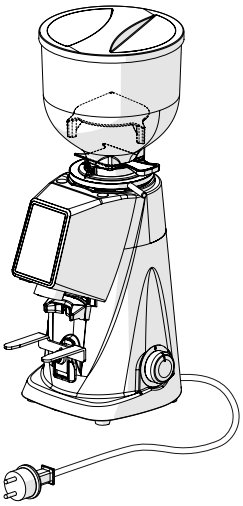


6.1.2 Contrôle de l'état du cordon d'alimentation

À CHAQUE FIN DE ROULEMENT : vérification du cordon d'alimentation.

- Le câble étant débranché de la prise de courant, vérifiez visuellement et au toucher que la gaine de protection est intacte, que les fils ne sont pas dénudés et que la fiche n'est pas endommagée.

ATTENTION ! Au cas où le cordon d'alimentation serait endommagé, le remplacer par un cordon ayant les mêmes caractéristiques.

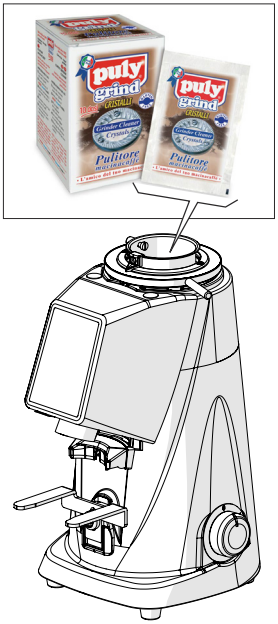


6.1.3 Nettoyage à fond des meules

TOUS LES MOIS : effectuer un nettoyage à fond des meules

Le nettoyage approfondi des meules doit être effectué une fois par mois (ou lorsque nécessaire), en utilisant des produits spécifiques pour le nettoyage des moulins-doseurs facilement disponibles sur le marché (ex. le nettoyant PULY GRIND pour moulin à café).

- Le nettoyage à fond doit être effectué à la fin du nettoyage de fin de roulement, avec la machine sans café et sans la trémie d'alimentation.
- Le nettoyage des meules doit être effectué en versant dans la chambre de mouture (complètement vide) une dose de produit et en démarrant la mouture. Durant la mouture le produit (en grains ou en cristaux) régénère les meules en éliminant complètement de leurs surfaces tout dépôt de café, incrustations, moisissures et dépôts gras, en absorbant l'huile et en détruisant le rance sans laisser de résidus.
- De cette manière la régénération s'effectue sans qu'il soit nécessaire de démonter les meules et sans devoir modifier la position de mouture réglée.

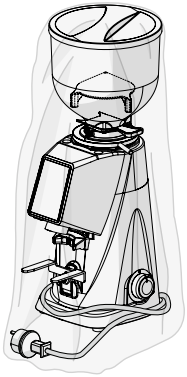


6.1.4 Mise au repos du moulin-doseur

Si la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes (ex. fêtes, vacances, etc...), il est recommandé d'effectuer les opérations de nettoyage suivantes pour la conserver en bon état et éviter d'éventuels inconvénients au redémarrage suivant.

LORSQUE NÉCESSAIRE : nettoyage et mise au repos de la machine.

- Effectuer un nettoyage soigné du moulin-doseur, comme indiqué au Par. 6.1.1.
- Effectuer le nettoyage à fond des meules, comme indiqué au Par. 6.1.3.
- Débrancher le cordon d'alimentation électrique de la prise d'alimentation.
- Couvrez le moulin-doseur avec un torchon pour le protéger de la poussière et de la saleté.



6.1.5 Remplacement des meules

L'échéance programmée pour le remplacement des meules est planifiée par Fiorenzato M.C. S.r.l. en fonction du type de meules et du modèle de moulin-doseur.

Lorsque la durée d'utilisation effective programmée arrive à échéance, l'icône d'avertissement « » apparaît sur l'écran, indiquant qu'il est nécessaire de la remplacer.

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 supplémentaire programmée n'est prévue pour le moulin-doseur. Toutefois, en cas de casses et/ou de dysfonctionnements non couverts par la section «7 ANOMALIES - CAUSES - SOLUTIONS», n'intervenez pas vous-même sur l'appareil, mais informez-en votre revendeur local qui contactera le service d'assistance technique de l'entreprise Fiorenzato M.C. S.r.l. pour résoudre le problème qui s'est présenté.

7 ANOMALIES - CAUSES - SOLUTIONS

Le tableau indique les anomalies possibles qui peuvent causer un non-fonctionnement ou un fonctionnement non régulier du moulin-doseur. À chaque anomalie correspond la cause possible qui l'a générée et les actions à entreprendre pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.

Anomalie	Cause	Solution
Le moulin-doseur ne s'allume pas.	Absence d'alimentation.	• S'assurer que l'interrupteur est sur la position « I » (ON) ; • S'assurer que le disjoncteur magnétothermique en amont de la prise (si présent) est sur la position ON. • Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il est correctement connecté à la prise électrique prévue sur le lieu d'utilisation.
Les grains de café ne descendent pas de la trémie d'alimentation.	Vanne fermée.	• Ouvrir la vanne.
À l'allumage, le système perd les données des réglages précédents.	Batterie-tampon du système de gestion machine déchargée.	• S'adresser au service après-vente pour le remplacement de la batterie-tampon.
L'icône « » apparaît sur l'écran comme un message d'alerte sur la nécessité de remplacer les meules	Les meules atteignent la limite d'heures de travail fixée par le fabricant et il faut donc prévoir leur remplacement.	• Vous pouvez continuer à utiliser le moulin-doseur jusqu'à ce que la limite de temps fixée soit atteinte. Une fois la limite atteinte, pour garantir l'efficacité maximale de la machine, il faut remplacer les meules en suivant les indications reportées au paragraphe 6.1.5. • Une fois le remplacement effectué, le technicien spécialisé remet à zéro le compteur de temps de travail des meules.

Anomalie	Cause	Solution
Le moteur s'arrête durant la mouture.	Déclenchement du dispositif de protection thermique du moteur à cause du blocage du système de mouture en présence d'objets ou de corps étrangers entre les meules.	• Éteindre l'appareil et attendre qu'il ait complètement refroidi. • Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. • Fermer la vanne et enlever la trémie d'alimentation. • Nettoyez la chambre de mouture et retirez les corps étrangers éventuels. • Remonter l'appareil et lancer un cycle de mouture.
Pendant la mouture continu, le moteur s'arrête.	Le temps limite défini pour un seul cycle de mouture continue est atteint.	• Lancez normalement la nouvelle distribution souhaitée (simple, double ou continue). • Si le moulin-doseur ne démarre pas immédiatement, attendez 60 secondes pour permettre au moteur de refroidir car l'appareil est réglé pour fonctionner en continu pendant 50 secondes avant d'imposer un arrêt forcé du moteur de 60 secondes.

ATTENTION ! Si l'anomalie persiste même après avoir effectué les actions correctives suggérées, ou si des anomalies fonctionnelles non répertoriées dans le tableau se produisent, contactez votre revendeur local qui décidera s'il convient de contacter Fiorenzato M.C. S.r.l. ou faites réparer ou réviser l'appareil par un technicien spécialisé.

8 DEMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

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

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

- Aller sur www.fiorenzato.com, entrer dans la section des pièces de rechange et sélectionner le modèle de moulin-doseur indiqué par l'utilisateur final.
- Accéder à la zone réservée en saisissant ses identifiants dans le formulaire de connexion prévu à cet effet (le premier accès requiert l'enregistrement avec la saisie de ses données d'identification).
- Sélectionner les pièces de rechange nécessaires en utilisant les planches éclatées du produit présentes sur le portail.
- Suivre la procédure guidée pour compléter la commande et l'envoyer à Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- Le distributeur local sera contacté par le personnel de Fiorenzato M.C. S.r.l. qui se chargera de la demande.

ATTENTION ! On rappelle que les interventions de remplacement des meules et en général de tous les organes internes du moulin-doseur doivent être effectuées par un personnel technique spécialisé.

ATTENTION ! La société Fiorenzato M.C. S.r.l. n'est aucunement responsable d'éventuels accidents aux personnes et/ou de dommages à l'appareil dus au remplacement de composants par des pièces de rechange non d'origine et effectué par un personnel non qualifié.

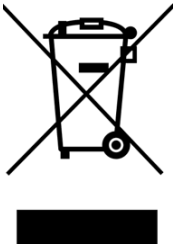
9 ÉLIMINATION

ATTENTION ! Chaque pays a des législations différentes en matière d'élimination des produits électriques et électroniques et il faudra, par conséquent, observer les prescriptions imposées par les lois spécifiques et par les organismes préposés des pays dans lesquels a lieu l'élimination.

- Au cas où l'étiquette d'identification apposée sur l'appareil reporterait le symbole de la poubelle barrée indiquée sur la figure, cela signifie que le produit est classé, selon les normes en vigueur, comme un équipement électrique ou électronique et est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (DEEE) et devra par conséquent, à la fin de sa durée de vie utile, être obligatoirement traité séparément des déchets ménagers.

- L'appareil devra par conséquent être remis gratuitement à un centre de collecte séparée pour équipements électriques et électroniques ou remis à son revendeur au moment de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.

- L'utilisateur devra s'assurer que l'appareil en fin de vie sera remis aux structures de collecte appropriées, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets. Une collecte séparée appropriée de l'appareil usagé pour un recyclage, un traitement et une élimination dans le respect de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé. Pour des informations plus détaillées relatives aux systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets, ou au magasin auprès duquel l'achat a été réalisé. Les fabricants et les importateurs obtempèrent à leur responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination dans le respect de l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.



FIORENZATO

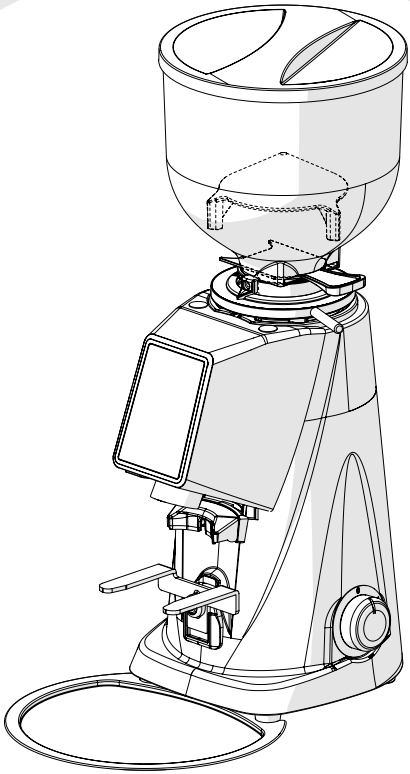
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALIE
Tél. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rév_00 - Éd_06/2022 - Code F4 EVO_00

FIORENZATO

Elektronische Kaffeemühle mit Dosierer

F4 EVO



Installation-, Betriebs- und Wartungsanleitung

Lesen Sie diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Rev_00 Ausg_06/2022

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN 5

1.1 Allgemeine Informationen zur Betriebsanleitung und ihrer Konsultation 5
1.2 In der Betriebsanleitung verwendete Symbole 5
1.3 Warnungen an den Käufer 6
1.4 Kontaktdaten des Herstellers 6
1.5 Anweisungen für die Anforderungen eines Eingriffs 6
1.6 Garantie 7
1.7 Angewandte Richtlinien 7

2 KENNUNGSDATEN UND TECHNISCHE MERKMALE 8

2.1 Einleitung 8
2.2 Kennzeichnung des Geräts 8
2.3 Bezeichnung der grundlegenden Teile der Kaffeemühle mit Dosierer 9
2.4 Verwendungszwecke 10
2.5 Technische Merkmale 10
2.6 Lärm 12

3 SICHERHEIT 12

3.1 Allgemeine Informationen 12
3.2 Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung 12
3.3 Hinweise für einen korrekten und sicheren Gebrauch 13
3.4 Angebrachte Sicherheitsvorrichtungen an der Kaffeemühle mit Dosierer 14
3.5 Restrisiken 14
3.6 Warnetiketten an der Maschine 15

4 INSTALLATION 16

4.1 Lagerung 16
4.2 Auswahl des Ortes für die Installation 16
4.3 Auspacken und Handhabung des Geräts 17
4.4 Installation und Netzanschluss 17

5 GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER 19

5.1 Vorbereitung für den Einsatz der Kaffeemühle mit Dosierer 19
5.2 Steuerung der Maschine 20
5.2.1 Schalter 20
5.2.2 Bedienfeld 20
5.3 Bedienfeld der F4 EVO 21
5.3.1 Menü Einstellungen 23
5.3.1.1 Änderung Dosiszeiten 24
5.3.1.2 Sichtbarkeit Dosiszeiten 24
5.3.1.3 Manuelles Mahlen 25
5.3.1.4 Statistik anzeigen 25

5.3.1.5 Helligkeit des Display 25
5.3.1.6 Bildschirmaspekt 26
5.3.1.7 Bildschirmschoner 26
5.3.1.8 Sprache 27
5.3.1.9 Datum 27
5.3.1.10 Uhr 28
5.3.1.11 Informationen 28
5.3.1.12 Dosiszeiten zurücksetzen 29
5.3.1.13 Passwort Admin 29
5.3.2 Dosierung (einfach / doppelt / kontinuierlich) auf F4 E 30
5.4 Mahlgrad einstellen 32

6 WARTUNG DER KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER 33

6.1 Gewöhnliche Wartung 33
6.1.1 Reinigung des Geräts 34
6.1.2 Prüfung des Zustands des Netzkabels 36
6.1.3 Gründliche Reinigung der Mahlwerke 37
6.1.4 Stilllegung der Kaffeemühle mit Dosierer 37
6.1.5 Austausch der Mahlwerke 38
6.2 Außerordentliche Wartung 38

7 STÖRUNGEN - URSACHEN - LÖSUNGEN 39

8 ANFRAGE ERSATZTEILE 41

9 ENTSORGUNG 42

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Allgemeine Informationen zur Betriebsanleitung und ihrer Konsultation

Lesen Sie die vorliegende Betriebsanleitung noch vor der Montage und dem Erstgebrauch der elektronischen Kaffeemühle mit Dosierer von Fiorenzato M.C. S.r.l. aufmerksam durch

Die vorliegende Betriebsanleitung wurde gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 2006/42/CE erstellt und sie liefert alle für den Endverbraucher notwendigen Anweisungen im Hinblick auf die Montage, Einstellung und Verwendung der elektronischen Kaffeemühle mit Dosierer von Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

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

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

1.2 In der Betriebsanleitung verwendete Symbole

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

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

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

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

1.3 Warnungen an den Käufer

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

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

Bevor Sie die Benutzung der Kaffeemühle einem anderen Benutzer erlauben, vergewissern Sie sich, dass er/sie die vorliegende Betriebsanleitung und ihren Inhalt gelesen und verstanden hat.

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

Der Käufer ist verpflichtet, das für ihre Verwendung zuständige Personal angemessen in die Benutzung und Wartung der Kaffeemühle mit Dosierer einzuweisen.

Der Käufer und alle Benutzer der Kaffeemühle mit Dosierer sollen aufmerksam allen spezifischen Warnungen, die in dieser Betriebsanleitung enthalten sind, folgen.

1.4 Kontaktdaten des Herstellers

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

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Anweisungen für die Anforderungen eines Eingriffs

Um eine technische Hilfe bei der Maschine zu erhalten, muss der Benutzer sich unbedingt an den Händler wenden, bei dem das Gerät erworben wurde. Für weitere Informationen oder Abklärungen in Bezug auf die Benutzung und/oder Wartung der Kaffeemühle mit Dosierer kann **Fiorenzato M.C. S.r.l.** unter den oben genannten Kontaktdaten kontaktiert werden.

1.6 Garantie

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

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

Die Garantie für das Produkt verfällt, wenn:

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

1.7 Angewandte Richtlinien

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

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

2 KENNUNGSDATEN UND TECHNISCHE MERKMALE

2.1 Einleitung

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

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

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

2.2 Kennzeichnung des Geräts

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

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

2.3 Bezeichnung der grundlegenden Teile der Kaffeemühle mit Dosierer

Die Kaffemühlen mit Dosierer bestehen aus einem Maschinenkörper mit allen erforderlichen Einrichtungen zum Mahlen des Kaffees und einem Einfülltrichter an der Oberseite zum Einfüllen der zu mahlenden gerösteten Kaffeebohnen.

Mit Verweis auf Abb. 1, bestehen die Kaffemühlen mit Dosierer Modell **F4 EVO** aus den folgenden Hauptteilen:

1	Trichterdeckel
2	Einfülltrichter für Kaffeebohnen
3	Schieber am Trichter
4	Stellring zur Einstellung des Mahlgrades
5	Bedienpult
6	Display der Maschinen-/ Benutzeroberfläche
7	Stützgabel für Filterbecher
8	Ein/Aus-Schalter der Maschine
9	Folie für Kaffeebrecher
10	Kaffeepulver-Auffangschale
11	USB-Stecker

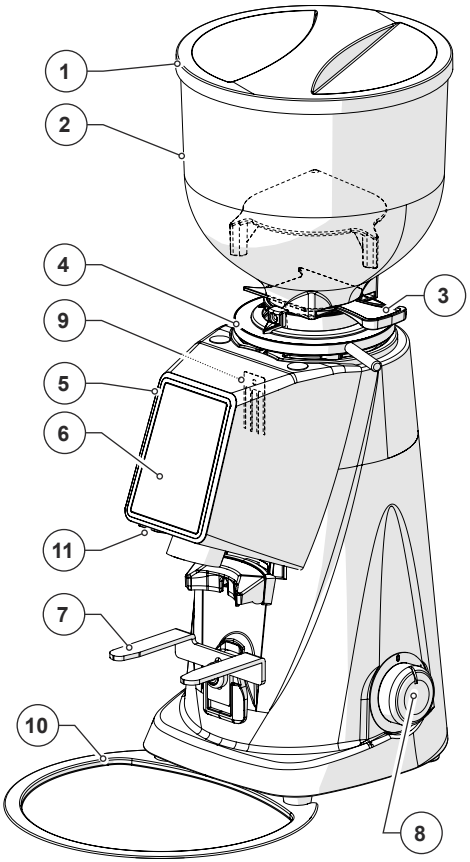


Abb. 1 - Teilebezeichnung

2.4 Verwendungszwecke

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

2.5 Technische Merkmale

In den nachstehenden Tabellen werden die Gesamtabmessungen und die technischen Hauptmerkmale der Kaffeemühle mit Dosierer aus der Serie **F4 EVO** dargestellt.

Abmessungen und Gewichte

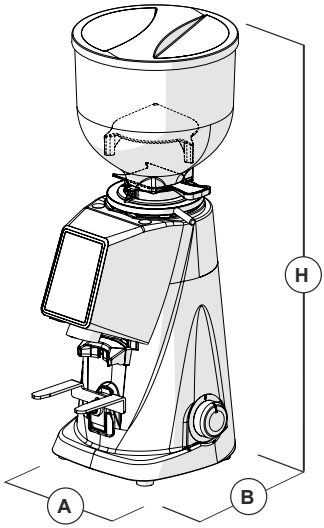


Abb. 2 - Abmessungen

Modell	**F4 EVO**
Abmessungen [A x B x H mm]	180 x 237 x 478
Gewicht [kg]	9

Technische Merkmale

Modell	F4 EVO
Versorgung	220-240V 50 Hz
Leistung [Watt]	250
Mahlwerktyp	Flach, gierig
Durchmesser der Mahlwerke [mm]	58
Drehzahl der Mahlwerke U/min	1400 bei 50 Hz
	1600 bei 60 Hz
Trichterkapazität [g]	500
Mahldauer Einzeldosis [s]	1,0 ÷ 12,0
Mahldauer Doppeldosis [s]	1,0 ÷ 25,0
Toleranz bei der Mahldauer [s]	± 0,1
Tägliches Mahlen [kg]	1
Empfohlene Dosierzeit für Einzeldosis 7g [s]	4,5
Empfohlene Dosierzeit für Doppeldosis 14g [s]	9
Häufigkeit des Mahlens, ausgedrückt in kg gemahlenen Kaffees	
“Standard”-Mahlwerke	/
Schleifscheiben „Red Speed“	1000
Optional	
Trichter 500 g	☑
Metallpresse	☑

2.6 Lärm

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

3 SICHERHEIT

3.1 Allgemeine Informationen

Der Käufer muss das gesamte bedienende Personal über die möglichen Risiken bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts, über die vom Hersteller vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen und über die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften der EU-Richtlinien und der Gesetzgebung des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, informieren.

Die Benutzer sollten sich mit der Position und Bedienung aller in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Bedienelemente und Maschinenfunktionen vertraut machen.

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

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

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

3.2 Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung

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

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

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

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind:

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

Darüber hinaus darf der Benutzer unter keinen Umständen:

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

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

3.3 Hinweise für einen korrekten und sicheren Gebrauch

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

- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Netzkabels. Verwenden Sie nur Kabel oder Verlängerungen, deren Querschnitt für die in der Maschine installierte Leistung geeignet ist.
- Schützen Sie das Kabel vor hohen Temperaturen, Öl und scharfen Kanten.
- Abweichungen vom Normalbetrieb (erhöhter Stromverbrauch, Temperaturanstieg, übermäßige Vibrationen, untypische Geräusche oder Alarmsignale auf dem Display) weisen auf einen nicht ordnungsgemäßen Betrieb hin. Um Fehlfunktionen zu vermeiden, die direkt oder indirekt zu Schäden an Personen oder dem Gerät führen können, führen Sie die notwendige Wartung durch oder wenden Sie sich ggf. an Ihren Händler oder einen Fachmechaniker.
- Das Gerät ist schwer! Seien Sie vorsichtig während des Transports, der Handhabung und der Montage! Lesen Sie in Kapitel 4 nach, wie Sie das Gerät richtig handhaben.

3.4 Angebrachte Sicherheitsvorrichtungen an der Kaffeemühle mit Dosierer

Alle Kaffeemühlen mit Dosierer von Fiorenzato M.C. S.r.l. haben angemessene mechanische und elektromechanische Vorrichtungen, um die Sicherheit des Benutzers und die Unversehrtheit/Funktionalität des Geräts während seines Gebrauchs zu gewährleisten.

Die Kaffemühlen mit Dosierer **F4 EVO** sind mit den folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Thermoschutz für Motor**

  Der Motor des Geräts verfügt über einen thermischen Motorschutz, der ihn vor übermäßiger Erwärmung aufgrund von Überströmen schützt und die Stromversorgung des Motors gemäß der Regel "50 sec ON" / "60 sec OFF" unterbricht (alle 50 Sekunden Dauerbetrieb wird ein 60-sekündiger Zwangsstopp des Motors befohlen).

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

  Pilz für Eindringschutz (Det. 1) im Inneren des Einfülltrichters (Det. 2) ermöglicht den Durchgang der Kaffeebohnen zur Mahlkammer und verhindert das versehentliche Einführen der Finger durch den Bediener.

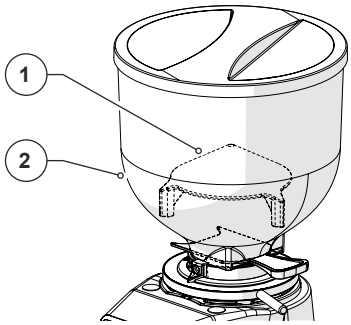


Abb. 3

3.5 Restrisiken

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

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

Restrisiko	Besteht bei:	Bestimmungen zur Risikominderung
Prellungen und/oder Quetschungen der oberen und unteren Gliedmaßen durch das Gewicht des Geräts	Handhabung des Gerätes beim: • Auspacken. • Installation. • Handhabung des Geräts zur Reinigung der jeweiligen Stellfläche.	• Halten Sie das Gerät vor der Handhabung ganz fest. • Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz haben, um mit dem Gerät sicher zu hantieren, damit Sie dabei gegen keine Hindernisse stoßen. • Verwenden Sie bei der Handhabung mit der Kaffeemühle mit Dosierer rutschfeste Handschuhe.
Stromschläge	• Anschließen und Trennen des Netzkabels.	• Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels regelmäßig und ersetzen Sie es, wenn es abgenutzt oder beschädigt zu sein scheint. • Stellen Sie sicher, dass der Schalter in der Position "O" (OFF) steht, bevor Sie das Netzkabel an die Kaffeemühle mit Dosierer anschließen.

3.6 Warnetiketten an der Maschine

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

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

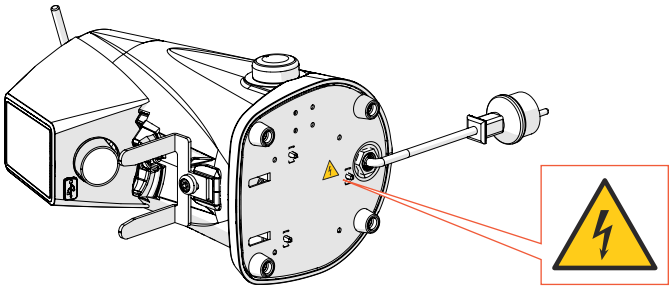


Abb. 4

4 INSTALLATION

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

4.1 Lagerung

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

- Der für die Zwischenlagerung des Geräts gewählte Ort sollte ein vor Sonne und Witterung geschützter Bereich sein;
- Die Temperatur des Lagerortes sollte zwischen 5 °C und 40 °C liegen, bei einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 90%;
- Wenn das Gerät vor der Installation für längere Zeit gelagert werden muss, wird empfohlen, es in seiner Originalverpackung zu lassen, um einen angemesseneren Schutz zu gewährleisten.

4.2 Auswahl des Ortes für die Installation

In Anbetracht der Funktion der Kaffeemühle mit Dosierer wird empfohlen, sie nahe der Kaffeemaschine zu POSITIONIEREN.

Stellen Sie vor der Installation des Geräts sicher, dass der Ort für die Installation die folgenden Anforderungen erfüllt:

- Die Oberfläche, auf der das Gerät aufgestellt werden soll, muss eben, gut nivelliert und stabil genug sein, um das Gewicht des Geräts tragen zu können;
- Der verfügbare Platz muss groß genug sein, um eine ordnungsgemäße Installation und eine einfache Bedienung des Geräts zu ermöglichen;
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Waschbecken und/oder Wasserhähnen montiert werden, die es mit Strahl- und/oder Spritzwasser nass machen könnten;
- Der Betriebsort sollte ausreichend beleuchtet und gut belüftet sein;
- In der Nähe des Ortes der Installation sollte eine Steckdose für den elektrischen Anschluss des Geräts vorhanden sein, die den im Verwendungsland geltenden Vorschriften entspricht.

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

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

4.3 Auspacken und Handhabung des Geräts

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

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

ACHTUNG! Gehen Sie bei der Handhabung des Geräts mit äußerster Vorsicht vor. Das Gewicht des Geräts (ca. 9 kg) und die besondere abgerundete Form des Maschinenkörpers können zum Abrutschen und zum Verlust des Halts mit möglichem Sturz und daher zu Prellungen/Quetschungen der Füße beim Heben und/oder der Hände beim Aufsetzen der Maschine auf die Arbeitsfläche führen.

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

4.4 Installation und Netzanschluss

Um die Montage abzuschließen und um Ihre neue Kaffeemühle mit Dosierer in Betrieb zu nehmen, müssen Sie nur:

- Sicherstellen, dass die Spannung des Stromnetzes den Leistungsanforderungen entspricht und dass die elektrische Kapazität des Systems für die vom Gerät aufgenommene Leistung ausreicht (siehe Kennzeichnungsetikett an der Seite der Kaffeemühle mit Dosierer).
- Stecken Sie den Stecker des Stromversorgungskabels (Abb. 5 Det. 1) in die am Einsatzort vorgesehene Steckdose (Abb. 5 Det. 2);

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

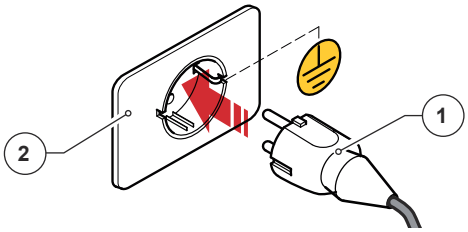


Abb. 5

- Falls vorhanden, stellen Sie den thermomagnetischen Schutzschalter vor der Netzsteckdose auf die Position „EIN" (Abb. 6).
- Drehen Sie den Zündschalter der Maschine auf die Position „I" (Abb. 7).

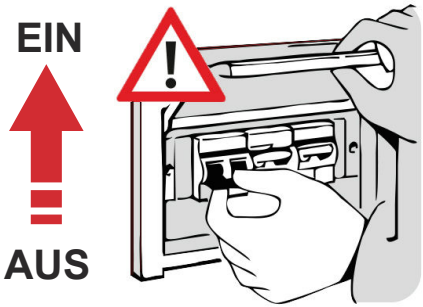


Abb. 6

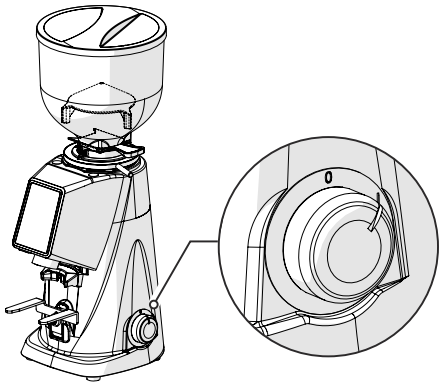


Abb. 7

Nun ist die Kaffeemühle mit Dosierer eingeschaltet und einsatzbereit.

5 GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER

5.1 Vorbereitung für den Einsatz der Kaffeemühle mit Dosierer

Nach Abschluss der Montage ist das Gerät betriebsbereit und es kann mit den zum Mahlen vorbereiteten Kaffeebohnen beladen werden. Mit Verweis auf Abb. 8 muss zum Laden der Kaffeebohnen:

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

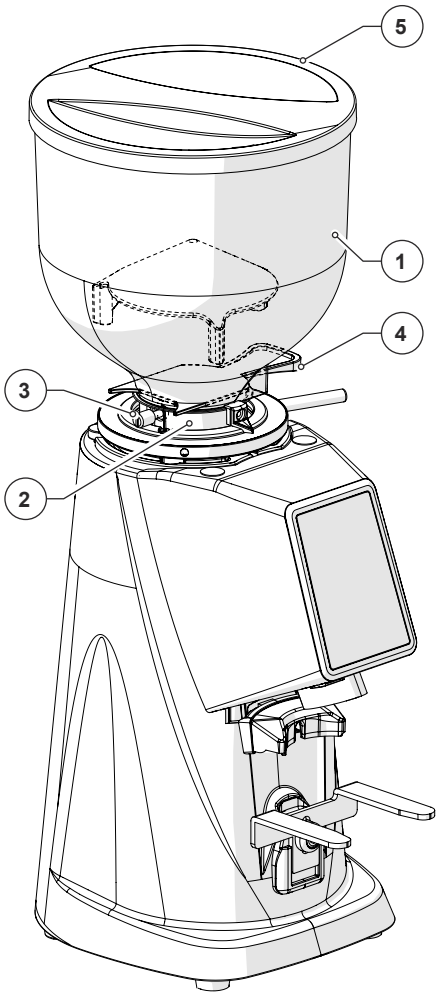


Abb. 8

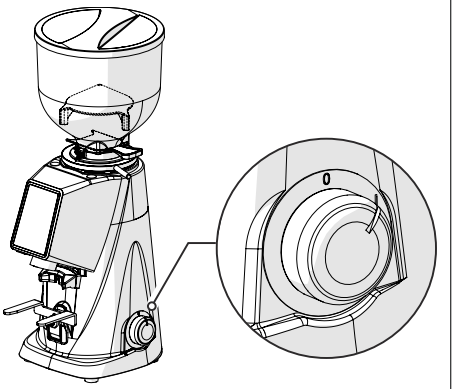
5.2 Steuerung der Maschine

Die Kaffemühlen mit Dosierer **F4 EVO** werden über einen Ein/Aus-Schalter (siehe Abschnitt 5.2.1) und ein Bedienfeld mit einem TOUCH-Display gesteuert, über das Sie die verschiedenen Betriebsfunktionen der Maschine auswählen und einstellen können (siehe Abschnitt 5.2.2). Alle Informationen über den Betriebszustand der Maschine, die Arbeitsparameter und die möglichen Steuerungen werden auf dem Display an der Vorderseite der Maschine angezeigt.

Im Folgenden werden alle Kontroll- und Bedienelemente der **F4 EVO** Kaffemühlen mit Dosierer beschrieben.

5.2.1 Schalter

Dient zum Ein- und Ausschalten des Gerätes.

• Auf Stellung „O“ gedreht: Gerät ausgeschaltet (Spannungsversorgung unterbrochen). • Auf Stellung „I“ gedreht: Gerät eingeschaltet (elektrisch angetrieben)	

5.2.2 Bedienfeld

Die Verwendung der Verwaltungssoftware, die Fiorenzato für seine Kaffemühlen mit Dosierer verwendet, ist äußerst intuitiv. Mit dieser Bedienungsanleitung können Sie sich schnell mit den Funktionstasten und den verschiedenen Einstellmöglichkeiten Ihres neuen Geräts vertraut machen. Das Bedienfeld ist ein Touchscreen, so dass Funktionsbefehle, Menünavigation und die Einstellung von Präferenzen und Arbeitsparametern mit einer einfachen Berührung der empfindlichen Bereiche des Displays ausgeführt werden können.

5.3 Bedienfeld der F4 EVO

Wenn Sie die Kaffemühle mit Dosierer **F4 EVO** einschalten, erscheint auf dem Display des Bedienfelds die HOME-Seite mit allen Funktionstasten, die für die Verwendung und Verwaltung des Geräts erforderlich sind. Die HOME-Seite kann über das "Einstellungsmenü" angepasst werden. Daher kann das in der Abbildung gezeigte Bild von dem Bildschirm abweichen, der tatsächlich auf Ihrem Gerät angezeigt wird, wenn es zum ersten Mal eingeschaltet wird.

Alle Funktionen, auf die Sie über das "Einstellungsmenü" zugreifen können, werden in den folgenden Abschnitten beschrieben.

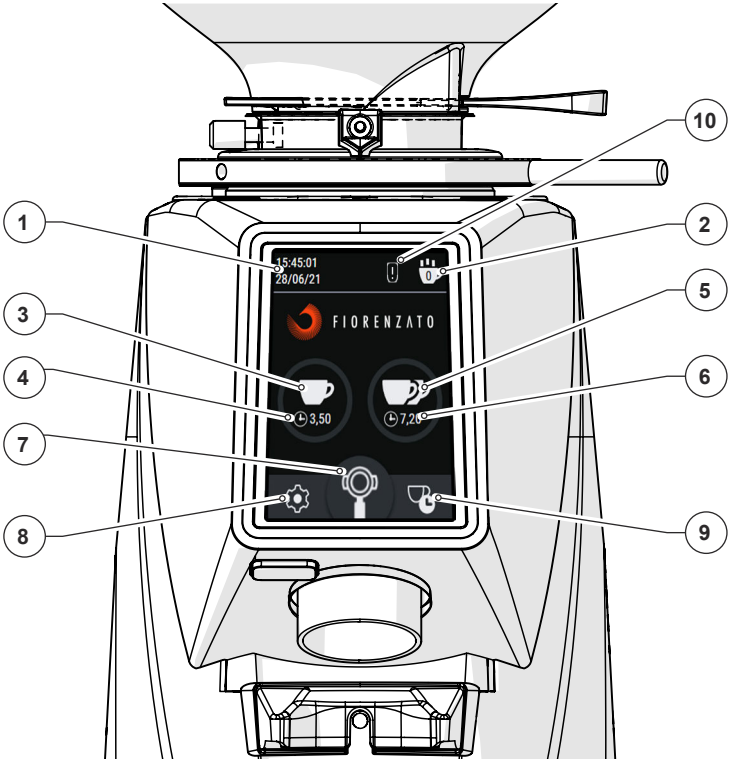


Abb. 9

Mit Verweis auf Abb. 9, sind die Anzeigefelder und Funktionstasten auf der HOME-Seite:

	Beschreibung
1	Anzeigefeld für das aktuelle Datum und die Uhrzeit. Sie können die Daten einstellen, indem Sie die Bildschirme **'Datum'** und **'Uhrzeit'** im Einstellungsmenü aufrufen *(§ 5.3.1.9 und § 5.3.1.10)*.
2	Taste "**Statistik**". Steuert das Öffnen des Fensters mit der Anzahl der ausgegebenen Dosen am aktuellen Tag und in der aktuellen Woche sowie der Gesamtzahl der ausgegebenen Dosen seit der ersten Verwendung der Kaffeemühle mit Dosierer. Um das 'Statistik'-Fenster zu schließen, drücken Sie einfach die Funktionstaste 'Statistik' ein zweites Mal. Die Taste "Statistik" wird nur angezeigt, wenn die Funktion "Statistik anzeigen" im Einstellungsmenü aktiviert wurde *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Taste zur Abgabe einer Einzeldosis**. Wenn Sie die Taste auf Impuls drücken, beginnt die Ausgabe einer Einzeldosis Kaffee gemäß den in der Anzeige "Zeiten für Dosierungswechsel" *(§ 5.3.1.1)* eingestellten Zeiten.
4	Die für die Einzeldosis eingestellte Mahldauer wird nur angezeigt.
5	**Taste zur Abgabe einer Doppeldosis**. Wenn Sie die Taste auf Impuls drücken, beginnt die Ausgabe einer Doppeldosis Kaffee gemäß den in der Anzeige "Zeiten für Dosierungswechsel" *(§ 5.3.1.1)* eingestellten Zeiten.
6	Die für die Doppeldosis eingestellte Mahldauer wird nur angezeigt.
7	**Taste für manuelles Mahlen**. Haltefunktion für die Zubereitung von Kaffee im manuellen Modus. Das Mahlen des Kaffees beginnt, wenn die Taste gedrückt wird und dauert an, bis sie losgelassen wird. *Hinweis:* Die maximal zulässige Zeit für das manuelle Mahlen beträgt 25 Sekunden, danach stoppt die Kaffeemühle mit Dosierer automatisch.
8	**Taste Menü Einstellungen**. Ermöglicht den Zugriff auf das Menü Einstellungen *(§ 5.3.1)*, über das Sie die Einstellungen des Geräts ändern können.
9	Tastenkürzel für den Zugriff auf die Seite "**Dosiszeiten ändern**". Ermöglicht den direkten Zugriff auf die Seite zur Einstellung der Dosiszeiten *(§ 5.3.1.1)*, ohne das Menü "Einstellungen" *(§ 5.3.1)* zu durchlaufen
10	Warnsymbol. Erscheint erst, nachdem die von Fiorenzato festgelegte Zeit abgelaufen ist, um zu signalisieren, dass die Mahlwerke ausgetauscht werden müssen *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Menü Einstellungen

Über das "Menü Einstellungen" haben Sie die Möglichkeit, alle Betriebsparameter Ihrer **F4 EVO** Kaffemühle mit Dosierer einzustellen und anzupassen.

Um das Menü Einstellungen aufzurufen, drücken Sie einfach die Funktionstaste , die immer unten links auf dem Display zu sehen ist (siehe Abb. 9 Det. 8). Nach der Eingabe des Befehls lädt das Display das Menü, über das Sie den zu ändernden Parameter und/oder die zu aktivierende/deaktivierende Funktion auswählen können, indem Sie einfach die Liste der möglichen Optionen nach unten scrollen, bis Sie das gewünschte Element gefunden haben. Das Menü Einstellungen enthält die folgenden Punkte:

Technische Einstellungen

- Änderung Dosiszeiten *(§ 5.3.1.1)*
- Sichtbarkeit Dosiszeiten *(§ 5.3.1.2)*
- Manuelles Mahlen *(§ 5.3.1.3)*
- Statistik anzeigen *(§ 5.3.1.4)*

Benutzereinstellungen

- Helligkeit des Displays *(§ 5.3.1.5)*
- Bildschirmaspekt *(§ 5.3.1.6)*
- Bildschirmschoner *(§ 5.3.1.7)*
- Sprache *(§ 5.3.1.8)*
- Datum *(§ 5.3.1.9)*
- *Uhr (§ 5.3.1.10)*
- Informationen *(§ 5.3.1.11)*

Sicherheitseinstellungen

- Dosiszeiten zurücksetzen *(§ 5.3.1.12)*
- Passwort Admin *(§ 5.3.1.13)*

Einige Menüpunkte ermöglichen es Ihnen nur, die jeweilige Funktion mit Hilfe des Auswahlschalters "" zu aktivieren (ON) oder zu deaktivieren (OFF). Andere Menüpunkte, die stattdessen mit dem Symbol "" gekennzeichnet sind, ermöglichen Ihnen den Zugriff auf eine spezielle Unterseite, um mit der Einstellung des Parameters fortzufahren. Durch Drücken der Funktionstaste "" (immer oben rechts auf dem Menübildschirm zu sehen) verlassen Sie das Menü und kehren zur HOME-Seite zurück. Nachfolgend finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Punkte im Menü Einstellungen.

5.3.1.1 Änderung Dosiszeiten

Wenn Sie im Menü „Technische Einstellungen“ auf den Punkt „Änderung Dosiszeiten“ drücken, gelangen Sie zu den Seiten für die Einstellung der Mahldauer für die Einzeldosis und die Doppeldosis.

Hinweis: Um von der Seite für die Einstellung der einfachen Mahldauer zur Seite für die Einstellung der doppelten Mahldauer zu wechseln (und umgekehrt), blättern Sie einfach horizontal durch den angezeigten Bildschirm.

Verwenden Sie die Funktionstasten + oder −, um die Dosiszeiten zu erhöhen oder zu verringern.

Geänderte Parameter werden beim Verlassen der Seite automatisch gespeichert.

Einstellen der Dosiszeiten

5.3.1.2 Sichtbarkeit Dosiszeiten

Wenn der Punkt "Sichtbarkeit Dosiszeiten" im Menü "Technische Einstellungen" aktiviert ist (), werden auf dem HOME-Bildschirm die eingestellten Zeiten für die Abgabe der verschiedenen Dosen angezeigt.

Während der Dosierung beginnt das Symbol der Taste für die gewählte Dosis zu blinken und färbt sich allmählich rot, bis sie vollständig gefüllt ist, wodurch der Fortschritt der aktuellen Mahlphase angezeigt wird. Beim manuellen Mahlen wird die Zeit bis zu einer maximalen Dosierzeit von 25 Sekunden angezeigt, danach wird das Mahlen automatisch gestoppt.

Wenn die Option "Sichtbarkeit Dosiszeiten" deaktiviert ist (), werden die Dosiszeiten nicht auf dem HOME-Bildschirm angezeigt.

Dosiszeiten sichtbar

Dosiszeiten nicht sichtbar

5.3.1.3 Manuelles Mahlen

Aktiviert ( ) oder deaktiviert ( ) den manuellen Mahlmodus.

Wenn das manuelle Mahlen (Abb. 9 Det. 7) deaktiviert ist, kann die entsprechende Funktionstaste nicht ausgewählt werden und wird grau angezeigt.

Manuelles Mahlen deaktiviert

5.3.1.4 Statistik anzeigen

Aktiviert ( ) oder deaktiviert ( ) die Anzeige der Funktionstaste "Statistik" auf dem HOME-Bildschirm (siehe Abb. 9 Det. 2).

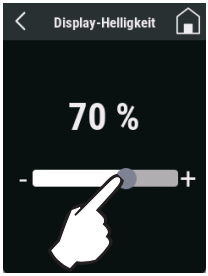
Wenn Sie auf die Taste Statistik klicken, wird das Fenster mit der Zusammenfassung der im Laufe des Tages abgegebenen Gesamtdosen, der aktuellen Woche und der Gesamtdosen seit der ersten Inbetriebnahme des Geräts angezeigt. Um das Fenster zu schließen, drücken Sie erneut auf die Taste Statistik.

Hinweis: Die Anzahl der abgegebenen Dosen wird inkrementiert und im Speicher gespeichert, auch wenn die Option „Statistik anzeigen“ deaktiviert ist.

Taste „Statistik“ aktiviert und Fenster „Abgegebene Dosen“

5.3.1.5 Helligkeit des Display

Wenn Sie die Option „Helligkeit des Display“ auswählen, gelangen Sie auf den in der Abbildung gezeigten Bildschirm, auf dem Sie die Helligkeit des Bildschirms erhöhen oder verringern können, indem Sie den Schieberegler einfach nach rechts (erhöhen) oder links (verringern) bewegen.



Einstellung der Helligkeit

5.3.1.6 Bildschirmaspekt

Wenn Sie den Punkt "Bildschirmaspekt" auswählen, öffnet sich der in der Abbildung gezeigte Bildschirm, auf dem Sie auswählen können, ob die Bildschirme in der "schwarzen Version" (dunkler Modus) oder in der "weißen Version" (heller Modus) angezeigt werden sollen.

Der unterschiedliche Anzeigemodus des Bildschirms hat keinen Einfluss auf die anderen Optionen und/oder die verschiedenen Parameter, die eingestellt werden können.

HOME in "Schwarzer Version“

HOME in "Weiße Version“

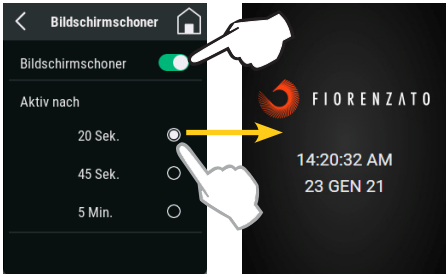
5.3.1.7 Bildschirmschoner

Die Auswahl des Punktes "Bildschirmschoner" führt zu dem in der Abbildung gezeigten Bildschirm, auf dem Sie die gleichnamige Funktion aktivieren ( ) oder deaktivieren ( ) und auswählen können, nach welcher Zeit der Inaktivität sie gestartet werden soll.

Der Start des Bildschirmschoners kann nach 20", 45" oder 5 Minuten Inaktivität des Geräts eingestellt werden.

Wenn diese Funktion aktiviert ist und die gewählte Zeit abgelaufen ist, wechselt das Display in den Bildschirmschonermodus und zeigt nur das Herstellerlogo, das aktuelle Datum und die Uhrzeit an.

Um den Bildschirmschonermodus zu beenden, berühren Sie einfach das Display.



Bildschirmschoner einstellen

und

Der Bildschirmschoner wird aktiviert, wenn die Kaffemühle mit Dosierer 20 Sekunden lang nicht benutzt wird

5.3.1.8 Sprache

Wenn Sie „Sprache“ wählen, gelangen Sie zu dem Bildschirm, auf dem Sie die Anzeigesprache des Paneels einstellen können. Sobald Sie die gewünschte Sprache ausgewählt haben, werden alle Menüs und Funktionstasten in der gewünschten Sprache angezeigt.

Die verfügbaren Sprachen sind:

- Italienisch
- Englisch
- Español
- Deutsch
- 한국인 (Koreanisch)
- Français
- Ελληνικά (Griechisch)
- Hrvatski (Kroatisch)
- عربي (Arabisch)
- Português
- Русский (Russisch)
- 中文 (Chinesisch)

Spracheauswahl

5.3.1.9 Datum

Mit dem Punkt 'Datum' können Sie die aktuelle Seite zur Datumseinstellung laden.

Um das Datum (Tag/Monat/Jahr) einzustellen, verwenden Sie einfach (einzelne Tap oder Druck gehalten) die Funktionstasten + oder −.

Hinweis: Die Einstellung wird in Echtzeit gespeichert, daher wird beim Verlassen des Menüs auf der HOME-Seite das eingestellte Datum angezeigt.

Datum einstellen

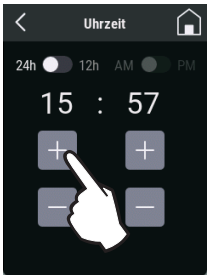
5.3.1.10 Uhr

Über den Punkt "Uhr" können Sie die aktuelle Zeiteinstellungsseite laden.

Mit den beiden Wahlschaltern ( ) kann die Zeit auf 24 oder 12 Stunden eingestellt werden. Im Falle der 12 Stunden muss das Zeitband "AM" (Ante meridiem) oder "PM" (Post meridiem) angegeben werden, damit das System das Datum um Mitternacht korrekt aktualisieren kann.

Um die Uhrzeit (Stunden und Minuten) einzustellen, verwenden Sie (einzelne Tap oder Druck gehalten) einfach die Funktionstasten + oder −.

Hinweis: Die Einstellung wird in Echtzeit gespeichert, so dass nach Verlassen des Menüs auf der HOME-Seite die korrekte Zeit angezeigt wird.



Uhr einstellen

5.3.1.11 Informationen

Wenn Sie im Einstellungsmenü den Punkt "Informationen" auswählen, gelangen Sie auf die in der Abbildung gezeigte Seite, auf der Sie Folgendes finden:

- Das Modell der Kaffemühlen mit Dosierer;
- Die Version der auf dem Paenel installierten Firmware;
- Die Gesamtzahl der abgegebenen Dosen seit Inbetriebnahme des Geräts.
- Der allgemeine Zähler, der die Gesamtbetriebszeit des Gerät beim Dosieren anzeigt.
- Die Seriennummer des auf dem Gerät installierten Paneels.

Seite "Informationen“

5.3.1.12 Dosiszeiten zurücksetzen

Der Punkt "Dosierzeiten zurücksetzen" ermöglicht den Zugriff auf die in der Abbildung gezeigte Reset-Seite, über die Sie die vom Benutzer angepassten Dosierzeiten zurücksetzen und die vom Hersteller eingestellten Werksparameter wiederherstellen können.

Achtung: Der Befehl "Dosierzeiten zurücksetzen" ist irreversibel und führt zum Verlust der vom Benutzer eingestellten Dosierzeiten. Um zu verhindern, dass die eingestellten Zeiten versehentlich verloren gehen, fordert das System den Benutzer auf, den Vorgang durch Drücken der Taste "JA" zu bestätigen, bevor es die Werkszeiten zurücksetzt.

Wenn Sie zum Menü [<] zurückkehren oder die HOME-Seite [⌂] aufrufen, ohne die Aktion Zurücksetzen zu bestätigen, bleiben die benutzerdefinierten Zeiten im Speicher.

Dosiszeiten zurücksetzen

5.3.1.13 Passwort Admin

Wenn Sie auf den Punkt 'Admin-Passwort' (letzter Punkt im Menü 'Einstellungen') drücken, wird die in der Abbildung gezeigte Authentifizierungsseite geladen, die nur autorisierten Technikern den Zugriff auf eingeschränkte Seiten mit bestimmten Einstellungen und Initialisierungsfunktionen des Geräts ermöglicht.

Hinweis: Das numerische Authentifizierungspasswort wird nicht an den Endbenutzer weitergegeben, sondern nur an die spezialisierten Techniker und Vertragshändler des Herstellers.

Authentifizierung für den Zugang zu passwortgeschützten Seiten

5.3.2 Dosierung (einfach / doppelt / kontinuierlich) auf F4 E

Um eine einfache oder doppelte Dosis Kaffee auszugeben, drücken Sie einfach die Taste oder entsprechend der gewünschten Dosis per Impuls. Wenn Sie die Taste durch einen Impuls drücken, beginnt die Dosierung für die im Abschnitt "Änderung der Dosierungszeit" (siehe Abschnitt 5.3.1.1) eingestellte Zeit. Während der Dosierung beginnt das Symbol der gedrückten Taste zu blinken und wird allmählich rot, bis es vollständig gefüllt ist.

Wenn Sie die "STOP"-Taste STOPP drücken, wird die gerade ausgegebene Dosis sofort abgebrochen und Sie kehren zum HOME-Bildschirm zurück, um auf neue Befehle zu warten.

Wenn Sie die Taste einhalten, während die Maschine angehalten ist und auf Befehle wartet, wird ein kontinuierlicher Mahlvorgang gestartet und das Display zeigt die fortlaufende Chronologie der aktuellen Ausgabe an (die maximale Dauer der Ausgabe beträgt 25 Sekunden). Wenn Sie die Taste loslassen, wird das Gerät sofort gestoppt.

Ein grafisches Beispiel für die Abgabe einer doppelten Dosis ist unten abgebildet. Die gezeigte Reihenfolge gilt auch für die Abgabe von Einzeldosen.

Gerät Wartet auf Befehl.	Impulsdruck: Startet die Ausgabe der doppelten Dosis, bis die eingestellte Ausgabezeit erreicht ist (oder bis die Taste STOPP gedrückt wird).	Impulsdruck der Taste STOPP : Sofortiges Anhalten und Abbrechen der abgegebenen Dosis mit Rückkehr zum HOME-Bildschirm, während Sie auf einen neuen Befehl warten.

Grafisches Beispiel für kontinuierliche Dosierung:

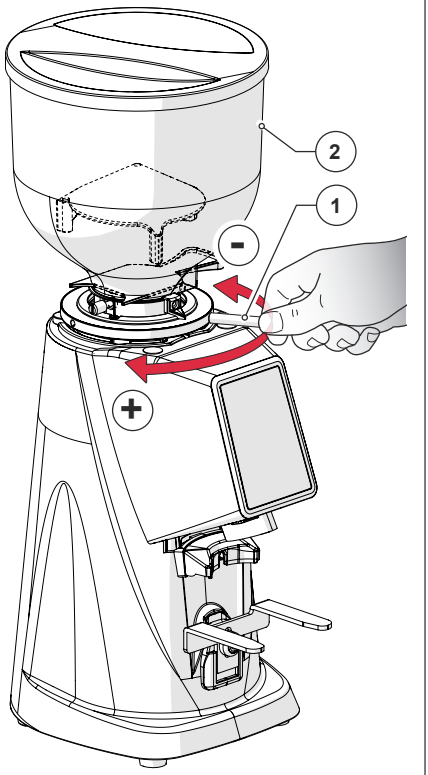
Gerät Wartet auf Befehl	Halten Sie den Druck auf die Funktionstaste aufrecht : Die kontinuierliche Ausgabe beginnt für eine Dauer von maximal 25 Sekunden, danach wird die Ausgabe automatisch gestoppt.	Loslassen der Funktionstaste : Sofortiger Stopp der kontinuierlichen Ausgabe und Rückkehr zur HOME-Seite, während Sie auf einen neuen Befehl warten.

5.4 Mahlgrad einstellen

Müssen Sie den Mahlgrad des Kaffees durch Betätigung des Einstellrings (Det. 1), der sich unter dem Trichter (Det. 2).

- Drehen Sie den Stellring im Uhrzeigersinn, um gröber zu mahlen.
- Drehen Sie den Stellring gegen den Uhrzeigersinn, um feiner zu mahlen.

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



6 WARTUNG DER KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERER

6.1 Gewöhnliche Wartung

ACHTUNG! Vor allen gewöhnlichen Wartungsarbeiten an der Kaffeemühle mit Dosierer ist diese vom Stromnetz zu trennen, indem man den entsprechenden Schalter (Abb. 10) in die Stellung „O“ (OFF) dreht und den Netzstecker aus der Steckdose zieht (Abb. 11).

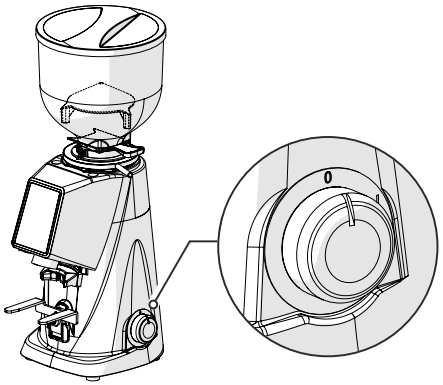


Abb. 10

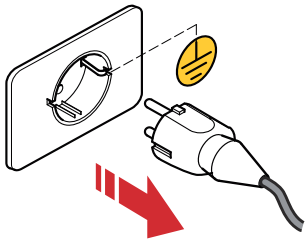


Abb. 11

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

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

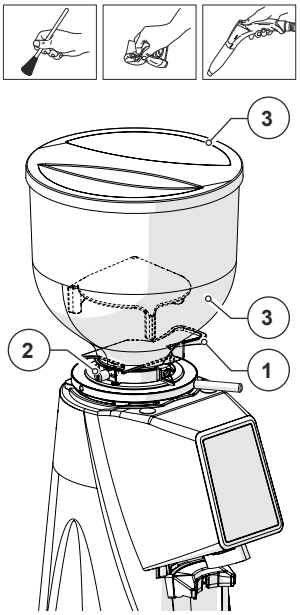
PLANMÄSSIGE WARTUNGSEINGRIFFE			
Häufigkeit	**Art des Eingriffs**	**Ausführender**	**Par.**
Jedes Schichtende	Sorgfältige Reinigung des Geräts	Benutzer	6.1.1
Jedes Schichtende	Prüfung des Zustandes des Netzkabels	Benutzer	6.1.2
Jeden Monat	Reinigung der Mahlwerke	Benutzer	6.1.3
Bei Bedarf	Stilllegung der Kaffeemühle mit Dosierer	Benutzer	6.1.4
Zum festgelegten Termin (auf dem Display durch das Symbol „ “ angezeigt).	Austausch der Mahlwerke	Qualifizierter Bediener oder Fachtechniker	6.1.5

6.1.1 Reinigung des Geräts

BEI JEDEM SCHICHTENDE: eine sorgfältige Reinigung des Geräts durchführen.

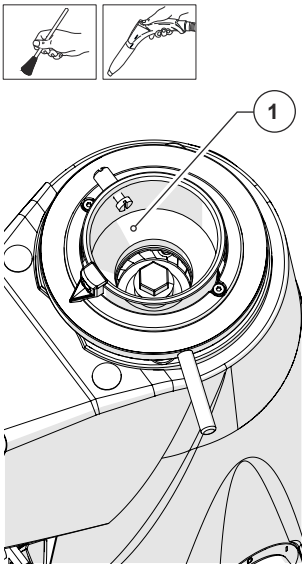
- Schieber schließen (Det. 1), Befestigungschraube lösen (Det. 2) und den Trichter vom (Det. 3) Gerät entfernen.
- Den Deckel (Det. 4) vom Trichter entfernen und diesen von den innen liegenden Kaffeebohnen befreien. Es wird empfohlen, den Kaffee in den Originalbeutel zu kippen und luftdicht zu verschließen,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

ACHTUNG! Der Trichter spülmaschinenfest.



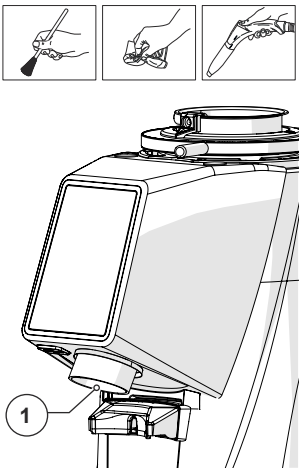
- Entfernen Sie mit einem Pinsel mit weichen Borsten (sauber und desinfiziert) und einem Staubsauger Kaffeebohnen und Kaffeepulverreste aus der Mahlkammer (Det. 1).

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

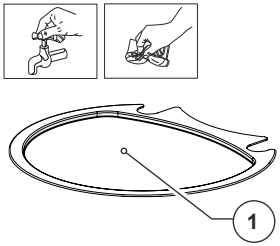


- Reinigen Sie mit einem Pinsel oder einer Bürste mit weichen Borsten (sauber und desinfiziert) das Innere des Kaffeeauslaufrohrs (Det. 1).

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



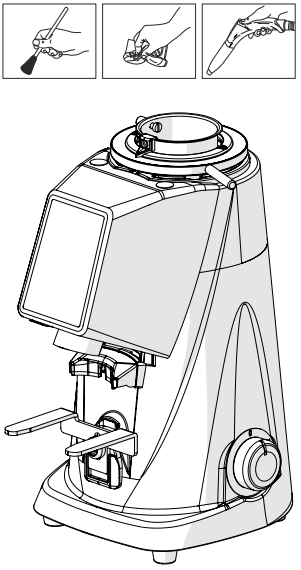
- Waschen Sie die Kaffeeauffangschale (Det. 1) mit warmem Wasser und einem pH-neutralen, lebensmittelechten, unparfümierten Reinigungs- und Entfettungsmittel.
- Mit einem weichen Tuch abtrocknen.



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

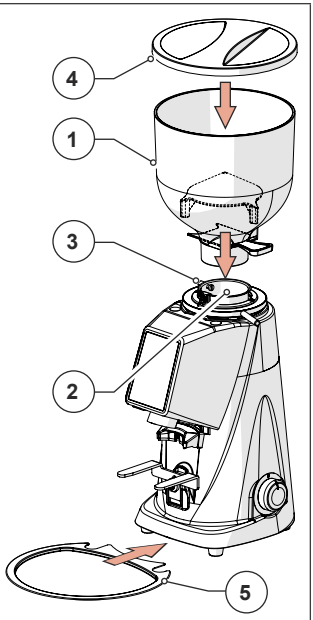
ACHTUNG! Keine Kratzschwämme und/oder aggressive Reinigungsmittel verwenden, die die äußeren Oberflächen der Maschine beschädigen könnten.

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



- Setzen Sie nach der Reinigung den Trichter (Det. 1) auf die Mahlkammer wieder ein (Det. 2) und befestigen Sie ihn mit der Befestigungsschraube (Det. 3).
- Der Trichter mit dem dazugehörigen Deckel (Det. 4).
- Stellen Sie die Kaffeeauffangschale (Det. 5) auf den Boden der Kaffeemühle mit Dosierer.

Die Kaffemühle mit Dosierer ist wieder einsatzbereit, nachdem es elektrisch betrieben und mit Kaffeebohnen gefüllt wurde.

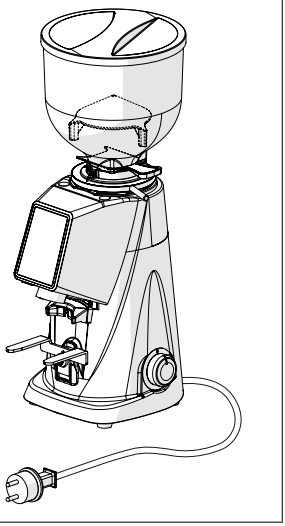


6.1.2 Prüfung des Zustands des Netzkabels

BEI JEDEM BETRIEBSENDE: Netzkabel überprüfen.

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

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

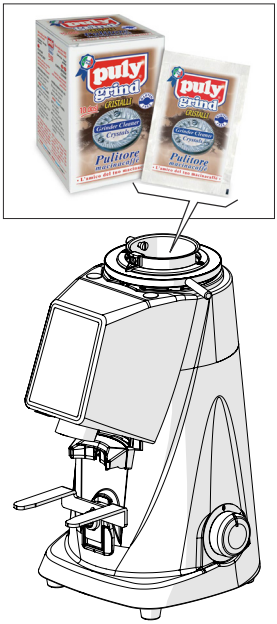


6.1.3 Gründliche Reinigung der Mahlwerke

JEDEN MONAT: die Reinigung am Boden der Mahlwerke ausführen

Eine gründliche Reinigung der Mahlwerke muss einmal im Monat durchgeführt werden (oder wann es notwendig ist) mithilfe spezifischer Produkte für die Reinigung von Mühlen, die auf dem Markt leicht erhältlich sind (z.B. das Reinigungsmittel PULY GRIND für Kaffeemaschinen).

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

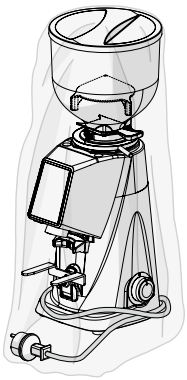


6.1.4 Stilllegung der Kaffeemühle mit Dosierer

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

BEI BEDARF: Reinigung und Stilllegung der Maschine

- Eine sorgfältige Reinigung der Mühle durchführen, siehe Abschnitt 6.1.1.
- Führen Sie eine gründliche Reinigung der Mahlwerke durch, wie in Kapitel 6.1.3.
- Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Decken Sie die Kaffeemühle mit Dosierer mit einem Geschirrtuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.



6.1.5 Austausch der Mahlwerke

Der geplante Zeitpunkt für den Austausch der Mahlwerke wird eingestellt von derFiorenzato M.C. S.r.l. je nach Typ des Mahlwerks und Modell der Kaffeemühle mit Dosierer.

Wenn die eingestellte Zeit der tatsächlichen Nutzung abläuft, erscheint das Warnsymbol „ “ auf dem Display und weist darauf hin, dass das Gerät ausgetauscht werden muss.

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

6.2 Außerordentliche Wartung

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

7 STÖRUNGEN - URSACHEN - LÖSUNGEN

In der Tabelle sind die möglichen Störungen aufgeführt, die einen Ausfall und/oder eine Störung der Kaffeemühle mit Dosierer verursachen können. Für jede Störung wird ihre mögliche Ursache angegeben, die sie ausgelöst hat, und die Maßnahmen, die zu ergreifen sind, um den korrekten Betrieb des Geräts wiederherzustellen.

Störung	Ursache	Lösung
Die Kaffeemühle mit Dosierer lässt sich nicht einschalten.	Ausfall der Stromversorgung.	• Stellen Sie sicher, dass der Schalter in der Position „I" (ON) steht; • Stellen Sie sicher, dass der Leitungsschutzschalter vor der Netzsteckdose (falls vorhanden) in der Position „EIN" steht. • Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel unbeschädigt und korrekt an die Steckdose am Einsatzort angeschlossen ist.
Die Kaffeebohnen gehen nicht vom Einfülltrichter herunter.	Schieber geschlossen.	• Öffnen Sie den Schieber.
Beim Einschalten verliert das System die Daten der vorherigen Einstellungen.	Die Pufferbatterie des Maschinenbetriebssystems ist leer.	• Wenden Sie sich zum Austausch der Pufferbatterie an den Kundenservice.
Das Symbol " " erscheint auf dem Display als Warnhinweis, dass die Mahlwerke ausgetauscht werden müssen	Die Mahlwerke erreichen das vom Hersteller festgelegte Betriebsstundenlimit und müssen daher ersetzt werden.	• Sie können die Kaffeemühle mit Dosierer so lange verwenden, bis das eingestellte Zeitlimit erreicht ist. Ist der Grenzwert erreicht, müssen die Mahlwerke ausgetauscht werden, um die maximale Effizienz der Maschine zu gewährleisten, wobei die Angaben vom Abschnitt 6.1.5 befolgt werden müssen. • Nach dem Austausch stellt der Fachtechniker den Betriebsstundenzähler der Mahlwerke zurück.

Störung	Ursache	Lösung
Während des Mahlvorgangs schaltet sich der Motor ab.	Eingriff des Thermoschutzes am Motor wegen der Blockierung des Mahlsystems im Fall von Gegenständen oder Fremdkörpern zwischen den Mahlwerken.	• Das Gerät ausschalten und warten, bis es vollständig abgekühlt ist. • Das Gerät von der Stromquelle trennen. • Den Schieber schließen und den Einfülltrichter entfernen. • Reinigen Sie die Mahlkammer und entfernen Sie alle Fremdkörper. • Das Gerät wieder zusammenbauen und einen Mahlzyklus starten.
Während des Dauerschleifens bleibt der Motor stehen.	Die eingestellte Grenzzeit für einen einzelnen kontinuierlichen Schleifzyklus ist erreicht.	• Starten Sie die gewünschte neue Ausgabe (einfach, doppelt oder kontinuierlich) normal. • Wenn die Kaffeemühle mit Dosierer nicht sofort anläuft, warten Sie 60 Sekunden, damit der Motor abkühlen kann. Das Gerät ist so eingestellt, dass es 50 Sekunden lang ununterbrochen läuft, bevor es einen 60-sekündigen Zwangsstopp des Motors durchführt.

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

8 ANFRAGE ERSATZTEILE

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

Gebietshändler, die Ersatzteile anfordern möchten, müssen dies tun:

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

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

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

9 ENTSORGUNG

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

- Wenn das Kennzeichnungsetikett auf dem Gerät das Symbol eines durchgestrichenen Müllcontainers (siehe Abbildung) zeigt, weist dies darauf hin, dass das Produkt gemäß den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert wird und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (RAEE) entspricht, weshalb es am Ende seiner Lebenszeit verpflichtend vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss.

- Das Gerät muss daher kostenlos bei einer Altstoffsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte oder im Rahmen des Kaufs eines neuen gleichwertigen Geräts an Ihren Händler zurückgegeben werden.

- Der Benutzer ist dafür zuständig, das Gerät am Ende seines Lebenszyklus zur entsprechenden Sammelstelle zu bringen unter Androhung der in den geltenden Abfallgesetzen vorgesehenen Strafen. Eine adäquate Mülltrennung für die Weiterverwertung, umweltschonende Behandlung und Entsorgung des für das Recycling aufbereiteten Geräts trägt dazu bei, dass negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt vermieden werden und sie begünstigt das Recycling der Materialien, aus denen das Produkt besteht. Für detailliertere Informationen über die verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Abfallbehörden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde. Die Hersteller und Importeure kommen ihrer Verantwortung hinsichtlich des Recyclings, der Aufbereitung und der umweltgerechten Entsorgung nach und das sowohl direkt als auch durch die Abgabe an eine Sammelstelle.

FIORENZATO

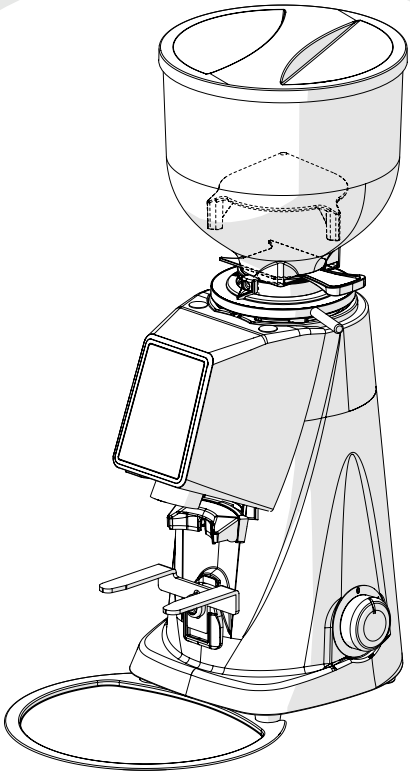
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALIEN
Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ausg_06/2022 - Cod. F4 EVO_00

FIORENZATO

Molinillo dosificador electrónico para café

F4 EVO



Manual de instalación, uso y mantenimiento

Leer atentamente las presentes instrucciones antes del primer uso.

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

Rev_00 Ed_06/2022

1 INFORMACIÓN GENERAL 5

1.1 Información general sobre el manual y sobre su consulta 5
1.2 Simbología utilizada en el manual 5
1.3 Advertencias para el comprador 6
1.4 Datos de contacto del fabricante 6
1.5 Instrucciones para solicitud de intervenciones 6
1.6 Garantía 7
1.7 Directivas aplicadas 7

2 DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 8

2.1 Introducción 8
2.2 Identificación del equipo 8
2.3 Identificación de las partes principales del Molinillo dosificador 9
2.4 Uso previsto 10
2.5 Características técnicas 10
2.6 Ruido 12

3 SEGURIDAD 12

3.1 Información general 12
3.2 Uso incorrecto racionalmente previsible 12
3.3 Cuidados para un uso correcto y seguro 13
3.4 Dispositivos de seguridad aplicados en el molinillo dosificador 14
3.5 Riesgos residuales 14
3.6 Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina 15

4 INSTALACIÓN 16

4.1 Almacenamiento 16
4.2 Selección del punto de instalación 16
4.3 Desembalaje y desplazamiento del equipo 17
4.4 Instalación y conexión a la red eléctrica 17

5 USO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR 19

5.1 Preparación para el uso del molinillo dosificador 19
5.2 Controles de la máquina 20
5.2.1 Interruptor 20
5.2.2 Panel operador 20
5.3 Panel operador en F4 EVO 21
5.3.1 Menú Configuraciones 23
5.3.1.1 Cambio Tiempos Dosis 24
5.3.1.2 Visibilidad Tiempos Dosis 24
5.3.1.3 Molienda manual 25
5.3.1.4 Muestra estadísticas 25

5.3.1.5 Brillo pantalla 25
5.3.1.6 Aspecto pantalla 26
5.3.1.7 Protector de pantalla 26
5.3.1.8 Idioma 27
5.3.1.9 Fecha 27
5.3.1.10 Hora 28
5.3.1.11 Informaciones 28
5.3.1.12 Reset Tiempos Dosis 29
5.3.1.13 Contraseña Admin 29
5.3.2 Suministro dosis (sencilla / doble / continua) en F4 EVO 30
5.4 Regulación de grado de molido 32

6 MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR 33

6.1 Mantenimiento ordinario 33
6.1.1 Limpieza del equipo 34
6.1.2 Control del estado del cable de alimentación 36
6.1.3 Limpieza a fondo de las muelas 37
6.1.4 Puesta en reposo del molinillo dosificador 37
6.1.5 Sustitución de las muelas 38
6.2 Mantenimiento extraordinario 38

7 ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS 39

8 SOLICITUD PIEZAS DE RECAMBIO 41

9 ELIMINACIÓN 42

1 INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Información general sobre el manual y sobre su consulta

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

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

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

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

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

La consulta del presente manual está facilitada por un índice general que favorece la identificación del argumento de interés y por una serie de símbolos informativos que llaman la atención del usuario sobre los contenidos de especial interés para su propia seguridad y para el correcto uso del molinillo dosificador.

1.2 Simbología utilizada en el manual

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

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

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

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

1.3 Advertencias para el comprador

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

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

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

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

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

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

1.4 Datos de contacto del fabricante

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

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

1.5 Instrucciones para solicitud de intervenciones

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

1.6 Garantía

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

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

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

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

1.7 Directivas aplicadas

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

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

2 DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Introducción

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

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

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

2.2 Identificación del equipo

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

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

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 torrefacto en granos a moler.

Con referencia a la Fig. 1 los molinillos dosificadores modelo **F4 EVO** están compuestos por las siguientes piezas principales:

1	Tapa tolva
2	Tolva de carga de café en granos
3	Dispositivo de cierre en tolva
4	Anillo para la regulación del grado de molido
5	Panel de control
6	Pantalla de interfaz máquina/ usuario
7	Horquilla soporte copa porta filtro
8	Interruptor de encendido/ apagado de la máquina
9	Lámina rompe café
10	Bandeja para recoger el polvo del café
11	Puerto USB

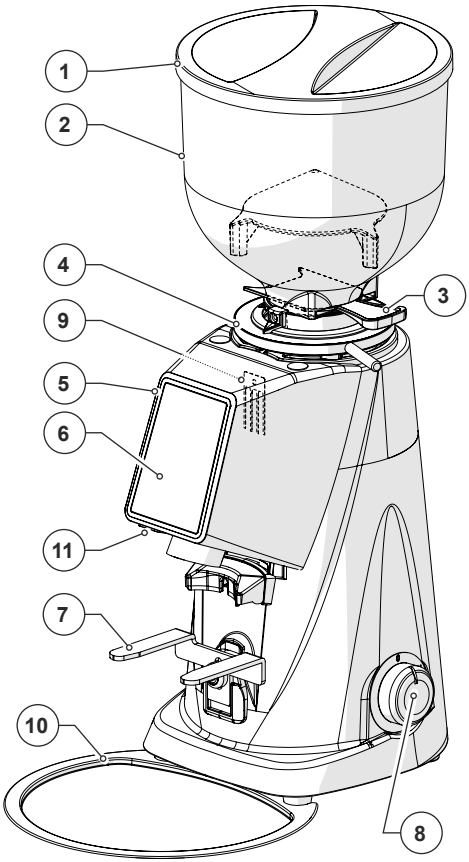


Fig. 1 - Identificación de las piezas

2.4 Uso previsto

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

2.5 Características técnicas

En las tablas siguientes se muestran las dimensiones totales y las principales características técnicas de los molinillos dosificadores para café **F4 EVO.**

Dimensiones y pesos

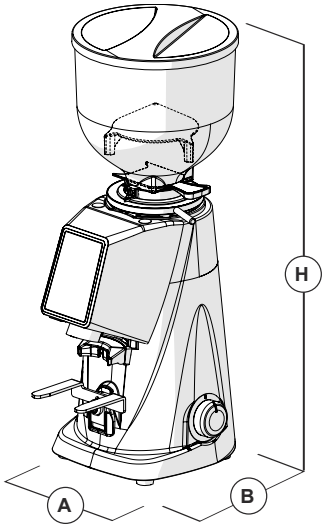


Fig. 2 - Dimensiones

Modelo	**F4 EVO**
Dimensiones [A x B x H mm]	180 x 237 x 478
Peso [kg]	9

Características técnicas

Modelo	F4 EVO
Alimentación	220-240V 50 Hz
Potencia [Watt]	250
Tipo muelas	Plana ingorde
Diámetro muelas [mm]	58
Velocidad de rotación de las muelas revoluciones/min	1400 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz
Capacidad de la tolva [g]	500
Tiempos molienda dosis individual [s]	1,0 ÷ 12,0
Tiempos molienda dosis doble [s]	1,0 ÷ 25,0
Tolerancia en tiempo de molienda [s]	± 0,1
Molienda diaria [kg]	1
Tiempo suministro dosis individual recomendada 7g [s]	4,5
Tiempo suministro dosis doble recomendada 14g [s]	9
Frecuencia de sustitución de las muelas expresada en kg de café molido	
Muelas “Estándar”	/
Muelas “Red Speed”	1000
Opcional	
Tolva 500 g	☑
Prensador de metal	☑

2.6 Ruido

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

3 SEGURIDAD

3.1 Información general

El comprador debe informar a todo el personal usuario sobre los posibles riesgos derivados del uso inadecuado del equipo, sobre los dispositivos de seguridad adoptados por el fabricante y sobre las reglas generales en tema prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y por la legislación del país donde se utiliza el equipo.

Los usuarios deben conocer la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina señalados en este manual.

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

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

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

3.2 Uso incorrecto racionalmente previsible

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

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

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

Se consideran usos incorrectos racionalmente previsibles:

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

Además el usuario no debe nunca y en ningún caso:

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

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

3.3 Cuidados para un uso correcto y seguro

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

- Evitar un uso incorrecto del cable de alimentación. Utilizar únicamente cables o alargadores con secciones adecuadas a la potencia instalada en la máquina.
- Proteger el cable de las altas temperaturas, aceite y los bordes afilados.
- Cambios en relación con el funcionamiento normal (aumento de la absorción de potencia, aumento de la temperatura, vibraciones excesivas, ruidos anómalos o señales de alarma en la pantalla) indican que el funcionamiento non es correcto. Para evitar fallas, que podrían causar directa o indirectamente daños a las personas o al equipo, realice el mantenimiento necesario o, si es necesario, póngase en contacto con el revendedor o con un reparador especializado.
- ¡Equipo pesado! ¡Preste atención durante las fases de transporte, el desplazamiento y la instalación! Consulte el capítulo 4 para el desplazamiento adecuado del equipo.

3.4 Dispositivos de seguridad aplicados en el molinillo dosificador

Todos los molinillos dosificadores de 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 **F4 EVO** están dotados de los siguientes dispositivos de seguridad:

- **Protector térmico del motor**

  El motor del aparato tiene un protector térmico que lo protege del recalentamiento excesivo debido a las sobrecorrientes e interviene interrumpiendo la alimentación del motor siguiendo la regla “50 seg ON” / “60 seg OFF” (cada 50 segundos de funcionamiento continuo se ordena una parada obligatoria del motor de 60 segundos).

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

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

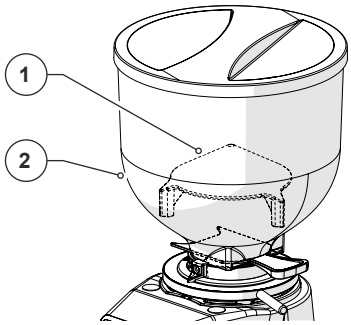


Fig. 3

3.5 Riesgos residuales

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

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

Riesgo residual	Presente durante:	Disposiciones para reducir el riesgo
Contusión y/o aplastamiento de los miembros superiores e inferiores debido al peso del equipo	Desplazamiento del equipo por: • Desembalaje. • Instalación. • Desplazamiento del equipo para la limpieza de la relativa superficie de apoyo.	• Aferre firmemente el equipo antes de moverlo. • Asegúrese de tener suficiente espacio para mover el equipo con seguridad sin chocar con obstáculos. • Utilice eventuales guantes antideslizantes para mover el molinillo dosificador.
Electrocución	• Conexión y desconexión del cable de alimentación eléctrico.	• Compruebe con frecuencia el estado del cable de alimentación y sustitúyalo cuando lo encuentre deteriorado o dañado. • Asegúrese de que que el interruptor esté en posición “O” (OFF) antes de conectar el cable de alimentación al molinillo dosificador.

3.6 Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina

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

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

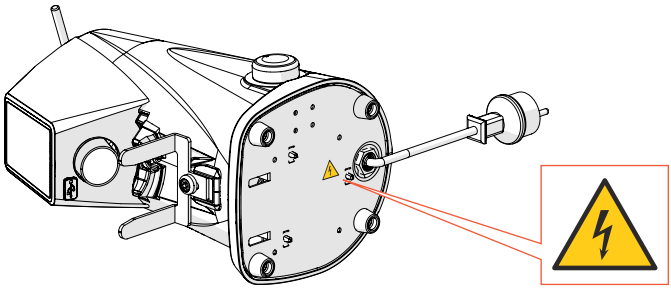


Fig. 4

4 INSTALACIÓN

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

4.1 Almacenamiento

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

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

4.2 Selección del punto de instalación

Considerada la función del molinillo dosificador, se aconseja COLOCARLO en proximidad de la máquina para café.

Antes de instalar el equipo, asegúrese además de que el punto de instalación satisfaga los siguientes requisitos:

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

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

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

4.3 Desembalaje y desplazamiento del equipo

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

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

¡ATENCIÓN! Preste la máxima atención durante el desplazamiento del equipo. Su peso (unos 9 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 la colocación de la máquina en la superficie de trabajo.

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

4.4 Instalación y conexión a la red eléctrica

Para completar la instalación y empezar a utilizar su nuevo molinillo dosificador para café es suficiente:

- Asegurarse de que la tensión del sistema eléctrico de alimentación cumpla con los requisitos de alimentación requeridos y que la capacidad eléctrica del sistema sea adecuada para soportar la potencia absorbida por el equipo (vea la etiqueta de identificación del producto aplicada al lado del molinillo dosificador).
- Conectar el enchufe del cable de alimentación (Fig. 5 Part. 1) a la toma de corriente prevista en el lugar de utilización (Fig. 5 Part. 2);

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

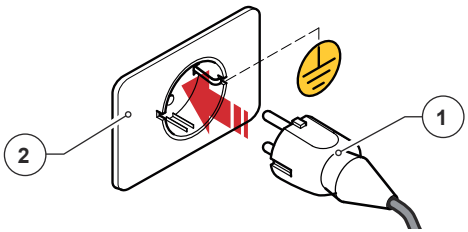


Fig. 5

- Si está presente, lleve el magnetotérmico de protección situado antes de la toma de corriente a posición “ON” (Fig. 6).
- Coloque en la posición “I” el interruptor de encendido de la máquina (Fig. 7).

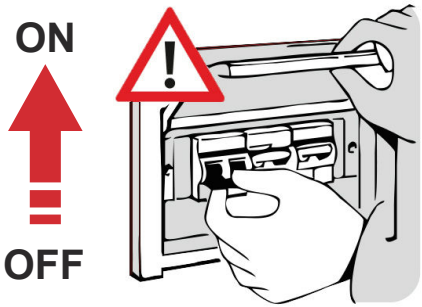


Fig. 6

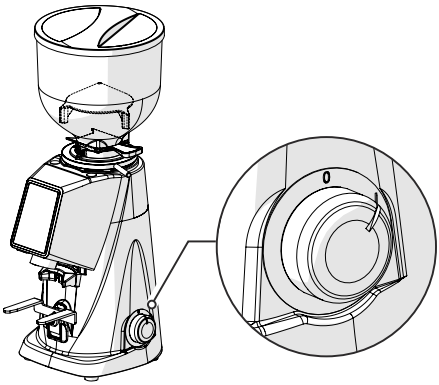


Fig. 7

En este punto, el molinillo dosificador está alimentado y listo para ser utilizado.

5 USO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR

5.1 Preparación para el uso del molinillo dosificador

Una vez terminada la instalación, la máquina está lista para su uso y puede cargarse con el café en granos a moler. Con referencia a Fig. 8, 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 respectivo tornillo de fijación (Part. 3).
- Asegúrese de que el dispositivo de cierre (Part. 4) esté completamente cerrado.
- Retire la tapa (Part. 5) y llene la tolva con los granos de café torrefacto a moler.
- Cierre la tolva con la correspondiente tapa (Part. 5).
- Abra gradualmente el dispositivo de cierre (Part. 4) para permitir que los granos de café fluyan hacia la cámara de molido.
- En este punto, el molinillo dosificador está cargada y listo para ser puesto en marcha.

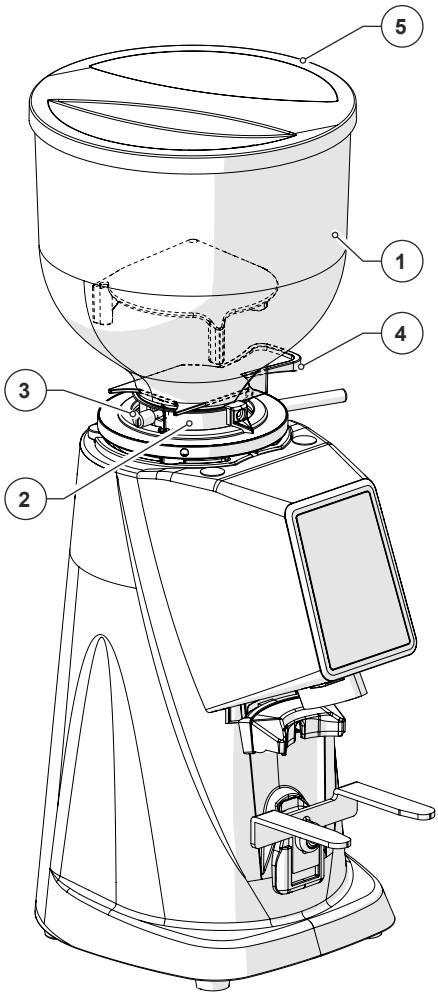


Fig. 8

5.2 Controles de la máquina

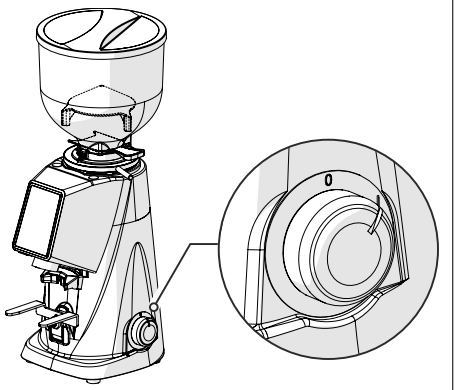
Los molinillos dosificadores **F4 EVO** se manejan mediante el interruptor de encendido/apagado (ver párrafo 5.2.1) y un panel operador con pantalla TÁCTIL desde el cual es posible seleccionar y configurar todas las diferentes funciones operativas del aparato (ver párrafo 5.2.2). Toda la información sobre el estado de funcionamiento, de la máquina, los parámetros de trabajo y los mandos impartibles se pueden visualizar en la pantalla situada en la parte frontal de la máquina.

A continuación se describen todos los dispositivos de control y de gestión previstos en los molinillos dosificadores **F4 EVO**.

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 Panel operador

El uso del software de gestión adoptado por Fiorenzato para sus molinillos dosificadores de café es extremadamente intuitivo y esta guía de uso permitirá familiarizarse rápidamente con las teclas de función y las distintas posibilidades de ajuste de su nuevo aparato. El panel es de tipo táctil, por lo tanto los mandos funcionales, la navegación por el menú y la configuración de las preferencias y los parámetros de trabajo se realizan con un simple toque del dedo en las zonas sensibles de la pantalla.

5.3 Panel operador en F4 EVO

Al encender el molinillo dosificador modelo **F4 EVO**, en la pantalla del panel de control se ve la página HOME con todas las teclas de función necesarias para el uso y el manejo del aparato. La página HOME es personalizable desde el “Menú configuraciones” por lo que la imagen mostrada en la figura puede diferir de la pantalla que realmente se muestra en su aparato cuando se enciende por primera vez.

Todas las funciones accesibles desde el “Menú configuraciones”, están descritas en los siguientes párrafos.

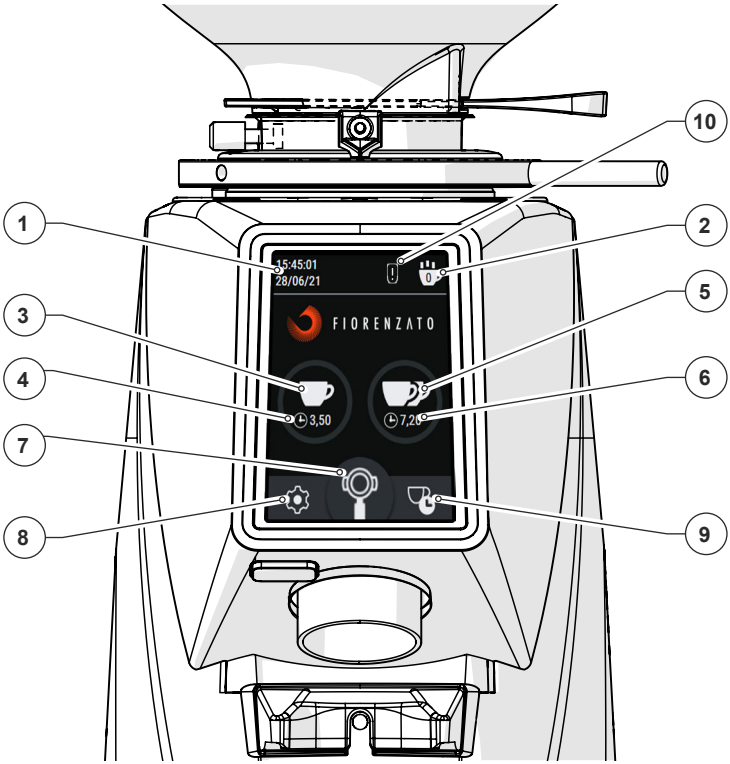


Fig. 9

Con referencia a la Fig. 9 los campos de visualización y las teclas de función en la página HOME son:

	Descripción
1	Campo de visualización de la fecha y hora actuales. Los datos son configurables accediendo a las pantallas “**Fecha”** y **“Hora**” del menú configuraciones *(§ 5.3.1.9 y § 5.3.1.10)*.
2	Tecla “**Estadísticas**”. Ordena la apertura de la ventana con los conteos del número de dosis suministradas en el día y en la semana actual y el número total de dosis suministradas desde el primer uso del molinillo dosificador. Para cerrar la ventana “Estadísticas” es suficiente pulsar una segunda vez la tecla función “Estadísticas”. La tecla “Estadísticas” se ve solo si la función “Muestra estadísticas” ha sido habilitada en el menú configuraciones *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Tecla Suministro Dosis Individual**. Cuando se pulsa por impulso inicia el suministro de una dosis individual de café de acuerdo con los tiempos configurados en la pantalla “Cambio tiempos dosis” *(§ 5.3.1.1)*.
4	Campo solo de visualización del tiempo de molienda configurado para la dosis individual.
5	**Tecla Suministro Dosis Doble**. Cuando se pulsa por impulso inicia el suministro de una dosis doble de café de acuerdo con los tiempos configurados en la pantalla “Cambio tiempos dosis” *(§ 5.3.1.1)*.
6	Campo solo de visualización del tiempo de molienda configurado para la dosis doble.
7	**Tecla Molienda Manual**. Mando de acción mantenida para el suministro de café en modo manual. La molienda del café comienza al presionar la tecla misma y continúa hasta que se suelta. *Nota:* El tiempo máximo permitido para la molienda manual es de 25 segundos, al alcanzarlos el molinillo dosificador se detiene automáticamente.
8	**Teclas Menú Configuraciones**. Permite acceder al menú de las configuraciones *(§ 5.3.1)* a través del cual es posible cambiar las configuraciones y ajustes del aparato.
9	Tecla de atajo para acceder a la página “**Cambio tiempos dosis**”. Permite acceder directamente a la página de configuraciones de los tiempos de suministro de las dosis *(§ 5.3.1.1)* sin pasar por el “Menú configuraciones” *(§ 5.3.1)*
10	Icono de aviso. Aparece solo al final del tiempo fijado por la Fiorenzato para señalar la necesidad de sustituir las muelas *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Menú Configuraciones

A través del “Menú configuraciones” tendrá la posibilidad de configurar y ajustas todos los parámetros de funcionamiento de su molinillo dosificador **F4 EVO**.

Para acceder al Menú configuraciones basta pulsar la tecla función siempre visible en la parte inferior izquierda de la pantalla (ver Fig. 9 Part. 8). Una vez dada la orden, la pantalla cargará el menú a través del cual se podrá seleccionar el parámetro a modificar y/o la función a activar/desactivar simplemente desplazándose por la lista de opciones posibles hasta encontrar la opción de interés. En el menú Configuraciones están presentes las siguientes opciones:

Configuraciones Técnicas

- Cambio Tiempos Dosis *(§ 5.3.1.1)*
- Visibilidad Tiempos Dosis *(§ 5.3.1.2)*
- Muela manual *(§ 5.3.1.3)*
- Muestra estadísticas *(§ 5.3.1.4)*

Configuraciones Usuario

- Brillo pantalla *(§ 5.3.1.5)*
- Aspecto pantalla *(§ 5.3.1.6)*
- Protector de pantalla *(§ 5.3.1.7)*
- Idioma *(§ 5.3.1.8)*
- Fecha *(§ 5.3.1.9)*
- *Hora (§ 5.3.1.10)*
- Informaciones *(§ 5.3.1.11)*

Configuraciones Seguridad

- Reset tiempos dosis *(§ 5.3.1.12)*
- Contraseña Admin *(§ 5.3.1.13)*

Algunas opciones del menú permiten solo la activación (ON) o la desactivación (OFF) de la función específica mediante el respectivo selector “ ”, otras opciones, identificables por el símbolo “ ” en cambio, permiten acceder a una sub-página específica para proceder al ajuste/configuración del parámetro. Pulsando la tecla función “ ”, (siempre visible arriba a la derecha de la pantalla menú) se ordena la salida del menú y el regreso a la página HOME. A continuación se señala la descripción de las opciones individuales del menú configuraciones.

5.3.1.1 Cambio Tiempos Dosis

Pulsando la opción “Cambio Tiempos Dosis” del menú “Configuraciones Técnicas” se accede a las páginas de configuración del tiempo de molienda para la dosis individual y la dosis doble.

Nota: para pasar de la página de configuración del tiempo de molienda para la dosis individual a la página de configuración del tiempo de molienda de la dosis doble (y viceversa), es suficiente desplazarse por la pantalla mostrada.

Intervenir en las teclas función + o − para aumentar o disminuir los tiempos de suministro.

El almacenamiento de los parámetros modificados se realiza automáticamente al salir de la página.

Configuración Tiempos Dosis

5.3.1.2 Visibilidad Tiempos Dosis

Cuando la opción “Visibilidad tiempos molienda” del menú “Configuraciones Técnicas” está activada (), en la pantalla HOME se ven los tiempos configurados para el suministro de las diferentes dosis.

Durante el suministro, el icono del botón de la dosis seleccionada comienza a parpadear y se vuelve gradualmente rojo hasta que se llena por completo, mostrando así el avance de la fase de molienda en curso. En el caso de la molienda manual, el tiempo se muestra para aumentar hasta un suministro máximo de 25 segundos, después de lo cual la molienda se detiene automáticamente.

Si la opción “Visibilidad Tiempos Dosis” está desactivada (), los tiempos de suministro no se ven en la pantalla HOME.

Tiempos Dosis visibles

Tiempos Dosis no visibles

5.3.1.3 Molienda manual

Permite activar ( ) o desactivar ( ) el modo de molienda manual.

Cuando la molienda manual (Fig. 9 Part. 7) está desactivada, la tecla de función correspondiente no puede seleccionarse y aparece en gris.

Molienda manual desactivada

5.3.1.4 Muestra estadísticas

Permite activar ( ) o desactivar ( ) la visualización de la tecla función “Estadísticas” en la pantalla HOME (ver Fig. 9 Part. 2).

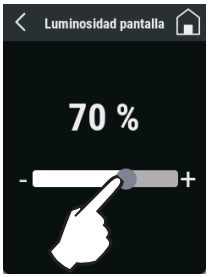
Al pulsar la tecla estadísticas se carga la ventana de resumen del total de dosis suministradas en el día, en la semana actual y el total de dosis desde que se puso en marcha el aparato. Para cerrar la ventana es necesario pulsar de nuevo la tecla “Estadísticas”.

Nota: El conteo de las dosis suministradas se incrementa y se guarda en la memoria aunque la opción “Muestra estadísticas” esté desactivada.

Tecla “Estadísticas” activada y ventana “Dosis suministradas”

5.3.1.5 Brillo pantalla

Al seleccionar la opción “Brillo de la pantalla” se accede a la pantalla mostrada en la figura, a través de la cual es posible o disminuir el brillo de la pantalla con solo mover el control deslizante de ajuste hacia la derecha (aumento) o hacia la izquierda (disminución).



Ajuste brillo

5.3.1.6 Aspecto pantalla

Al seleccionar la opción “Aspecto pantalla” se accede a la pantalla mostrada en la figura, a través de la cual es posible elegir si se desea visualizar las pantallas en la “Versión negra” (Dark mode) o en la “Versión blanca” (Light mode).

La forma diferente en que se muestran las pantallas no afecta a otras opciones y/o a los distintos parámetros que se pueden ajustar.

HOME en “Versión negra”

HOME en “Versión blanca”

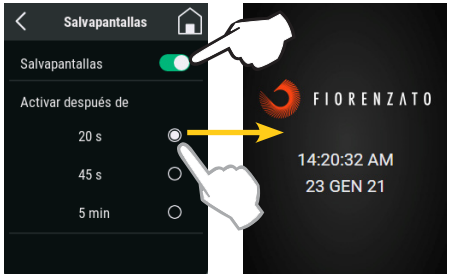
5.3.1.7 Protector de pantalla

Al seleccionar la opción “Protector de” 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 después de cuánto tiempo de inactividad ordenar su puesta en marcha.

La puesta en marcha del protector de pantalla puede configurarse después de 20”, 45” o 5 minutos de no utilización del aparato.

Cuando está activado, y transcurre el tiempo seleccionado, la pantalla entra en modo de ahorro de energía, mostrando solo el logotipo del fabricante y la fecha y hora actuales.

Para salir del modo “protector de pantalla” es suficiente tocar la pantalla.



Configuración Protector de pantalla

y

Pantalla Protector de pantalla activa tras 20 segundos de inutilización del molinillo dosificador

5.3.1.8 Idioma

Al seleccionar la opción “Idioma” se accede a la pantalla mostrada en la figura, desde la cual es posible configurar el idioma de visualización del panel. Una vez seleccionado el idioma preferido, todos los menúes y las teclas función se verán en el idioma deseado.

Los idiomas disponibles son:

- Italiano
- English
- Español
- Deutsch
- 한국인 (Coreano)
- Français
- Ελληνικά (Griego)
- Hrvatski (Croata)
- عربي (Árabe)
- Português
- Русский (Ruso)
- 中文 (Chino)

Selección idioma

5.3.1.9 Fecha

La opción “Fecha” permite cargar la página de configuración de la fecha actual.

Para ajustar la fecha (día / mes / año) es suficiente intervenir oportunamente (un solo toque o presión mantenida) en las teclas 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 ajustada.

Regulación Fecha

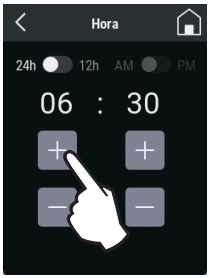
5.3.1.10 Hora

La opción “Hora” permite cargar la página de configuración de la hora actual.

Mediante los dos selectores ( ) la hora se puede ajustar a 24 o 12 horas y, en el caso de las 12 horas, debe especificarse la franja horaria “AM” (Ante meridiem) o “PM” (Post meridiem) para que el sistema actualice correctamente la fecha a medianoche.

Para ajustar la hora (horas y minutos) es suficiente intervenir oportunamente (un solo toque o presión mantenida) en las teclas 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 hora correcta.

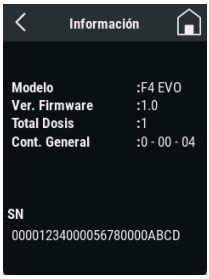


Regulación Hora

5.3.1.11 Informaciones

Al seleccionar la opción “Informaciones” desde el menú de las configuraciones se accede a la página representada en la figura en la cual se indican:

- El modelo del molinillo dosificador;
- La versión del Firmware instalado en el panel;
- El número total de dosis suministradas desde la primera puesta en funcionamiento del aparato.
- El contador general que indica el tiempo total de funcionamiento del aparato en fase de suministro.
- El número de serie del panel instalado en el aparato.



Página “Informaciones”

5.3.1.12 Reset Tiempos Dosis

La opción “Reset tiempos dosis” permite acceder a la página de restablecimiento que se muestra en la figura, a través de la cual es posible restablecer los tiempos de suministro de las dosis personalizados por el usuario y restaurar los parámetros de fábrica configurados por el fabricante.

Atención: La orden de “Reset tiempos dosis” es irreversible y provoca la pérdida de los tiempos de suministro personalizados por el usuario. Para evitar la pérdida accidental de los tiempos configurados, el sistema pedirá al usuario confirmar la acción pulsando en la tecla “SÍ” antes de reiniciar los tiempos de fábrica.

Al volver al menú [ ] o cargando la página HOME [ ] sin confirmar la acción de Reset, los tiempos personalizados se mantendrán en la memoria.

Reset de los tiempos dosis

5.3.1.13 Contraseña Admin

Al pulsar en la opción “Contraseña Admin” (última opción del “Menú Configuraciones”) se carga la página de autenticación ilustrada en la figura que permite solo a los técnicos autorizados acceder a las páginas reservadas que contiene ajustes y funciones especiales para la inicialización del aparato.

Nota: La contraseña de autentificación numérica no se facilita al usuario final, sino solo a los técnicos especializados del fabricante y a los distribuidores autorizados.

Autentificación para acceso a las páginas protegidas con contraseña

5.3.2 Suministro dosis (sencilla / doble / continua) en F4 EVO

Para suministrar la dosis individual o doble de café es suficiente pulsar por impulso la tecla o correspondiente a la dosis deseada. La presión por impulso de la tecla iniciará el suministro por el tiempo establecido en el párrafo “Cambio Tiempos Dosis” (ver párrafo 5.3.1.1). Durante el suministro el icono de la tecla pulsada comienza a parpadear y se vuelve gradualmente rojo hasta que se llena por completo, mostrando así el avance de la fase de molienda en curso.

La presión de la tecla STOP “STOP” ordena la cancelación inmediata de la dosis que se está suministrando y el regreso a la pantalla HOME para esperar nuevas órdenes.

Pulsando con acción mantenida la tecla , con el aparato detenido y a la espera de órdenes, se inicia la molienda continua y la pantalla muestra el crono progresivo del suministro actual (el tiempo máximo de suministro continuo es de 25 segundos). Al soltar la tecla el aparato se detiene de inmediato.

A continuación se muestra un ejemplo gráfico de suministro de una dosis doble. La secuencia ilustrada es válida también para el suministro de una dosis individual.

Aparato En espera de orden.	Presión por impulso: Inicio del suministro de dosis doble hasta alcanzar el tiempo de suministro configurado (o hasta que se pulse la tecla STOP).	Presión por impulso de la tecla STOP : Parada y cancelación inmediata de la dosis que se está suministrando y el regreso a la pantalla HOME para esperar nueva orden.

Ejemplo gráfico de suministro continuo:

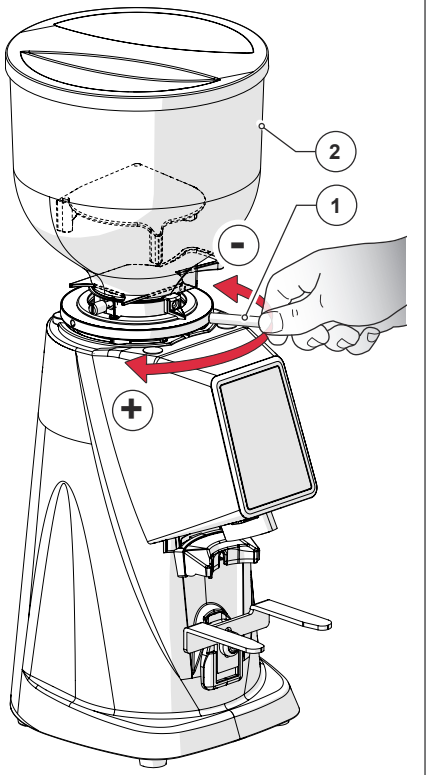
Aparato en espera de orden	Presión mantenida de la tecla función : El suministro continuo inicia durante un máximo de 25 segundos, tras los cuales el mismo se detiene automáticamente.	Liberación de la tecla función : Parada inmediata del suministro continuo y regreso a la página HOME para esperar nueva orden.

5.4 Regulación de grado de molido

Para variar el grado de molienda del café se debe intervenir en el anillo de regulación (Part. 1) situado debajo de la tolva (Part. 2).

- Gire el anillo en sentido horario para moler más grueso.
- Gire el anillo en sentido antihorario para moler más fino.

El ajuste debe realizarse con el motor en marcha. Es aconsejable moler pequeñas cantidades de café para evaluar visualmente el grado de molienda.



6 MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR

6.1 Mantenimiento ordinario

¡ATENCIÓN! Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento ordinario en el molinillo dosificador, desconéctelo de la red eléctrica colocando el interruptor correspondiente en la posición "O" (OFF) (Fig. 10) y desconecte la clavija de la toma correspondiente. (Fig. 11).

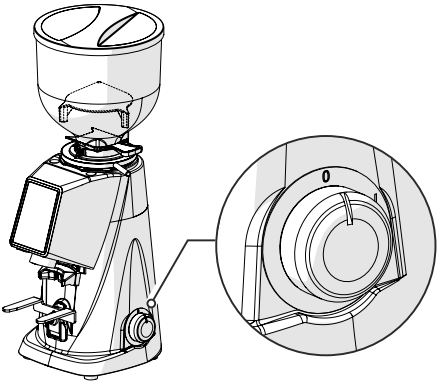


Fig. 10

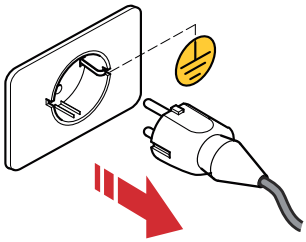


Fig. 11

Todas las intervenciones de mantenimiento ordinario de su equipo se resumen en la siguiente tabla.

Fiorenzato M.C. S.r.l. recomienda a sus clientes seguir escrupulosamente las intervenciones indicadas, realizándolas según los tiempos y métodos descritos.

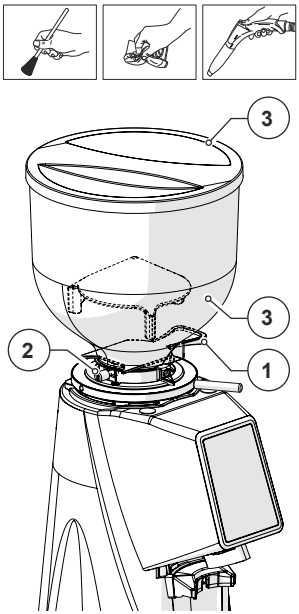
INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO			
Frecuencia	**Tipo de Intervención**	**Ejecutor**	**Pár.**
Al final de cada turno	Cuidadosa limpieza del equipo	Usuario	6.1.1
Al final de cada turno	Control del estado del cable de alimentación	Usuario	6.1.2
Mensual	Limpieza fin de las muelas	Usuario	6.1.3
Cuando sea necesario	Puesta en reposo del Molinillo dosificador	Usuario	6.1.4
En el plazo configurado (señalada en la pantalla mediante la aparición del icono “ ”).	Sustitución de las muelas	Operador cualificado o Técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpieza del equipo

AL FINALIZAR CADA TURNO: realice una cuidados limpieza del equipo.

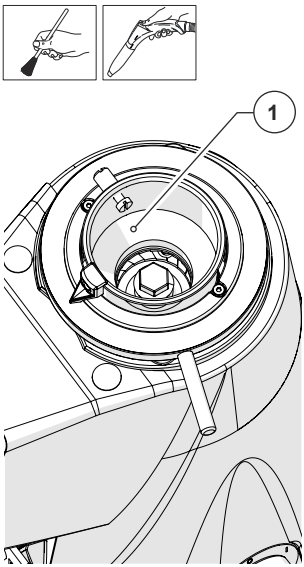
- Cierre el dispositivo de cierre (Part. 1), afloje el tornillo de fijación (Part. 2) y retire la tolva (Part. 3) del equipo.
- Retire la tapa (Part. 4) de la tolva y vacíela de los granos de café que se encuentran en su interior. Se recomienda verter de nuevo el café en la bolsita original y cerrarla herméticamente para conservar el aroma.
- Limpie las superficies internas y externas de la tolva utilizando agua caliente y un producto detergente y desgrasador no perfumado con PH neutro adecuado para el sector alimentario. No utilice esponjas abrasivas y/o detergentes agresivos que puedan dañar las superficies de la tolva.
- Seque cuidadosamente las partes lavadas utilizando un paño suave y seco.

¡ATENCIÓN! La tolva no puede lavarse en lavavajllas.



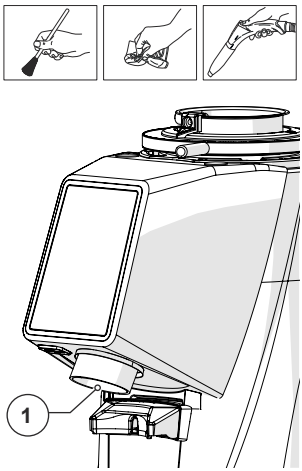
- Con un pincel de cerdas suaves (limpio y desinfectado) y un aspirador, retire los granos de café y los residuos de café en polvo de la cámara de molienda (Part. 1).

¡ATENCIÓN! No utilice agua y/o detergentes para la limpieza de la cámara de molienda y de las muelas.

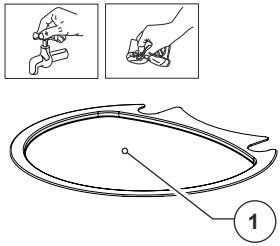


- Con un cepillito o un pincel de cerdas suaves (limpios y desinfectados) limpie el interior del tubo de descarga del café (Part. 1).

¡ATENCIÓN! No utilice agua y/o detergentes para la limpieza del tubo de descarga del café.



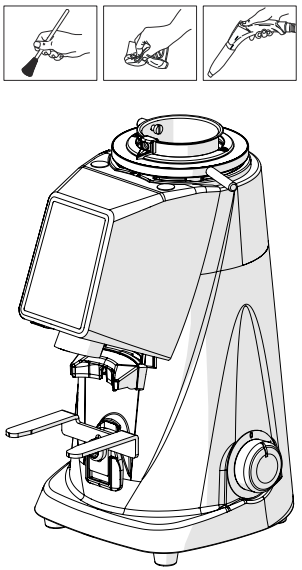
- Lavar la bandeja de recogida del café (Part. 1) con agua caliente y un producto detergente y desgrasador no perfumado con PH neutro y específico para el campo alimentario.
- Seque con un paño suave.



- La limpieza externa del cuerpo de la máquina debe realizarse con paños suaves y productos adecuados para la industria alimentaria.

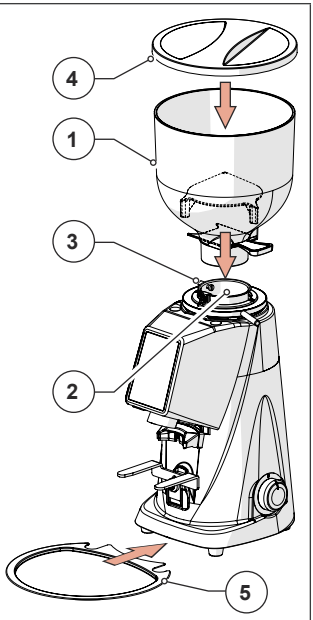
¡ATENCIÓN! No utilice esponjas abrasivas y/o productos agresivos que puedan dañar las superficies externas del equipo.

¡ATENCIÓN! No utilice chorros de agua o de vapor para limpiar el cuerpo de la máquina.



- Al finalizar la limpieza, vuelva a montar la tolva (Part. 1) en la cámara de molienda (Part. 2) y bloquearla con el respectivo tornillo de fijación (Part. 3).
- Cierre la tolva con la correspondiente tapa (Part. 4).
- Colocar la bandeja de recogida del café (Part. 5) en la base del molinillo dosificador.

El molinillo dosificador está listo para ser utilizado de nuevo después de ser alimentado eléctricamente y llenado con granos de café.

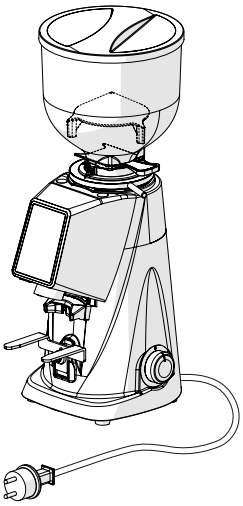


6.1.2 Control del estado del cable de alimentación

AL FINAL DE CADA TURNO: verificación del cable de alimentación.

- Con el cable desconectado de la toma de corriente, compruebe visualmente y al tacto que la funda protectora está intacta, que los hilos no están expuestos y que el enchufe no está dañado.

¡ATENCIÓN! Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo por otro de las mismas características.

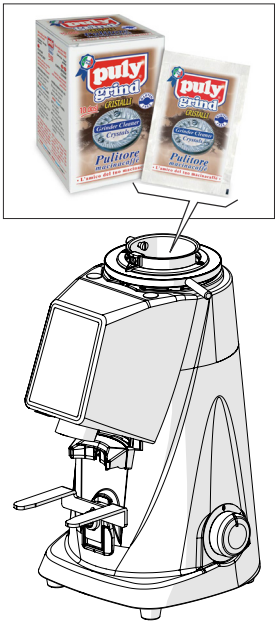


6.1.3 Limpieza a fondo de las muelas

Mensual: realice una limpieza a fondo de las muelas

La limpieza profunda de las muelas debe realizarse una vez al mes (o cuando sea necesario), utilizando productos específicos para la limpieza de los molinillos dosificadores que se encuentran fácilmente en el mercado (por ejemplo, el detergente PULY GRIND para muelas de café).

- La limpieza a fondo debe realizarse al final de la limpieza de fin de turno, con la máquina sin café y sin la tolva de alimentación.
- La limpieza de las muelas se realiza vertiendo una dosis de producto en la cámara de molienda (completamente vacía) e iniciando el proceso de molido. Durante el proceso de molienda el producto (en granos o en cristales) regenera las muelas eliminando completamente de sus superficies todo depósito de café, incrustaciones, moho y depósitos grasos, absorbiendo el aceite y destruyendo el rancio sin dejar ningún residuo.
- De este modo, la regeneración se lleva a cabo sin necesidad de desmontar las muelas y sin tener que cambiar la posición de molido ajustada.

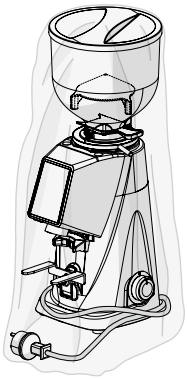


6.1.4 Puesta en reposo del molinillo dosificador

Si el equipo no se utiliza durante largos periodos de tiempo (por ejemplo, días festivos, vacaciones, etc...), se recomienda realizar las siguientes operaciones de limpieza para mantenerlo en buen estado y evitar posibles inconvenientes en el sucesivo arranque.

CUANDO SEA NECESARIO: limpieza y puesta en reposo del equipo.

- Realice una limpieza a fondo del molinillo dosificador como se describe en el Pár. 6.1.1.
- Realice la limpieza a fondo de las muelas como se describe en el Pár. 6.1.3.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de alimentación.
- Cubra el molinillo dosificador con un paño de cocina para protegerlo del polvo y la suciedad.



6.1.5 Sustitución de las muelas

El vencimiento programado para la sustitución de las muelas está establecido por Fiorenzato M.C. S.r.l. según el tipo de muelas y del modelo de molinillo dosificador.

Una vez transcurrido el tiempo de utilización efectivo establecido, en la pantalla aparece el icono de aviso “ ” señalando la necesidad de su sustitución.

¡ATENCIÓN! Las muelas deben ser sustituidas por un operario cualificado o por técnicos especializados utilizando piezas de recambio originales.

6.2 Mantenimiento extraordinario

Para el molinillo dosificador no están previstas operaciones de mantenimiento extraordinario programadas. Sin embargo, en caso de que se produzcan roturas y/o malos funcionamientos no contemplados en la sección “7 ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS”, no intervenga en el aparato por iniciativa propia, sino que informe a su distribuidor local, que se pondrá en contacto con el servicio de asistencia de la Fiorenzato M.C. S.r.l. para solucionar el problema.

7 ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS

La tabla muestra las posibles anomalías que pueden causar un fallo y/o mal funcionamiento del molinillo dosificador. Para cada anomalía, se indica la posible causa que la ha generado y las acciones a seguir para restablecer el correcto funcionamiento del equipo.

Anomalía	Causa	Solución
El molinillo dosificador no se enciende.	No hay suministro de energía.	• Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "I" (ON); • Asegúrese de que el magnetotérmico situado antes de la toma de corriente (si lo hay) esté en la posición ON. • Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que esté correctamente conectado a la toma de corriente eléctrica prevista en el lugar de uso.
Los granos de café no descienden de la tolva de alimentación.	Dispositivo de cierre cerrado.	• Abra el dispositivo de cierre.
Al encenderlo, el sistema pierde los datos de los ajustes anteriores.	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 “ ” como mensaje de Alerta sobre la necesidad de cambiar las muelas	Las muelas están alcanzando el límite de horas de trabajo fijado por el fabricante, por lo que habrá que planificar su sustitución.	• Es posible continuar a usar el molinillo dosificador hasta alcanzar el límite de tiempo configurado. Cuando se alcanza el límite, para garantizar la máxima eficacia de la máquina, es necesario sustituir las muelas siguiendo las indicaciones señaladas en el párrafo 6.1.5. • Una vez realizada la sustitución, el técnico especializado procede a resetear el contador del tiempo de trabajo de las muelas.

Anomalía	Causa	Solución
El motor se detiene durante la molienda.	Activación de la protección térmica del motor debido al bloqueo del sistema de molienda por objetos o cuerpos extraños entre las muelas.	• Apague el equipo y espere a que se enfríe completamente. • Desconecte el equipo de la alimentación eléctrica. • Cierre dispositivo de cierre y retire la tolva de alimentación. • Limpie la cámara de molienda y a la eliminación de cualquier cuerpo extraño. • Vuelva a montar el equipo e inicie un ciclo de molienda.
El motor se detiene durante la molienda continua.	Se alcanza el tiempo límite establecido para un solo ciclo de molienda continua.	• Iniciar normalmente el nuevo suministro deseado (individual, doble o continua). • Si el molinillo dosificador se pone en marcha inmediatamente, espere 60 segundos para permitir que el motor se enfríe, ya que el aparato está configurado para poder funcionar de forma continua durante 50 segundos antes de imponer una parada forzada del motor de 60 segundos.

¡ATENCIÓN! Si la anomalía persiste incluso después de llevar a cabo las acciones correctivas sugeridas, o si se producen anomalías funcionales que no figuran en la tabla, póngase en contacto con su distribuidor local, quien decidirá si se pone en contacto con el departamento de servicio del fabricante Fiorenzato M.C. S.r.l. o si hace que un técnico especializado repare o revise el aparato.

8 SOLICITUD PIEZAS DE RECAMBIO

En caso de que sea necesario sustituir las piezas desgastadas del molinillo dosificador (por ejemplo, las muelas), el usuario final (por ejemplo, el barista / restaurador, etc.) debe ponerse en contacto con su distribuidor local como intermediario directo con Fiorenzato M.C. S.r.l. y comunicar el modelo de molinillo dosificador que posee para identificar, solicitar y obtener las piezas de recambio originales. Solo los distribuidores autorizados de la zona tendrán la oportunidad de registrarse en nuestro sitio web para pedir la pieza de recambio necesaria.

Los distribuidores de la zona para solicitar los recambios deberán:

- Acceder al sitio www.fiorenzato.com, entrar en la sección dedicada a los recambios y seleccionar el modelo de molinillo dosificador indicado por el usuario final.
- Acceder al área reservada introduciendo en el formulario correspondiente las propias credenciales (en el primer acceso se requiere el registro con la inserción de los datos de identificación).
- Seleccionar los recambios necesarios utilizando las tablas de despiece del producto presentes en el portal.
- Seguir el procedimiento guiado para completar la orden y enviarla a Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- El distribuidor de la zona será contactado por el personal de Fiorenzato M.C. S.r.l. que se hará cargo de la solicitud.

¡ATENCIÓN! Recuerde que las intervenciones de sustitución de las muelas y en general de todos los órganos internos del molinillo dosificador deben ser realizadas por personal técnico especializado.

¡ATENCIÓN! Fiorenzato M.C. S.r.l. no se hace responsable de eventuales accidentes a las personas y/o daños al equipo causados por la sustitución de componentes con piezas de recambio no originales y realizadas por personal no cualificado.

9 ELIMINACIÓN

¡ATENCIÓN! En los distintos países hay legislaciones vigentes diferentes en relación a la eliminación de los productos eléctricos y electrónicos y, por lo tanto, deberán respetarse las prescripciones impuestas por las leyes específicas y por los organismos encargados donde tiene lugar la eliminación.

- Si en la etiqueta de identificación colocada en el equipo se encuentra el símbolo del contenedor tachado que se muestra en la figura, significa que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como equipo eléctrico o electrónico y cumple con la Directiva EU 2002/96/CE (RAEE) y, por tanto, al final de su vida útil, debe obligatoriamente ser tratado por separado de los residuos domésticos.

- El equipo deberá entregarse por lo tanto gratuitamente a un centro de recogida selectiva para equipos eléctricos y electrónicos o devolverse al propio revendedor cuando se compre un nuevo equipo equivalente.

- El usuario es responsable de la entrega del equipo al final de su vida útil a las estructuras de recogida adecuadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. La recogida selectiva para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible del equipo desechado contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales con los que está compuesto el producto. Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, póngase en contacto con el servicio local de eliminación de desechos o con la tienda en donde se ha comprado el producto. Los fabricantes e importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclaje, tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible sea de modo directo o participando en un sistema colectivo.

FIORENZATO

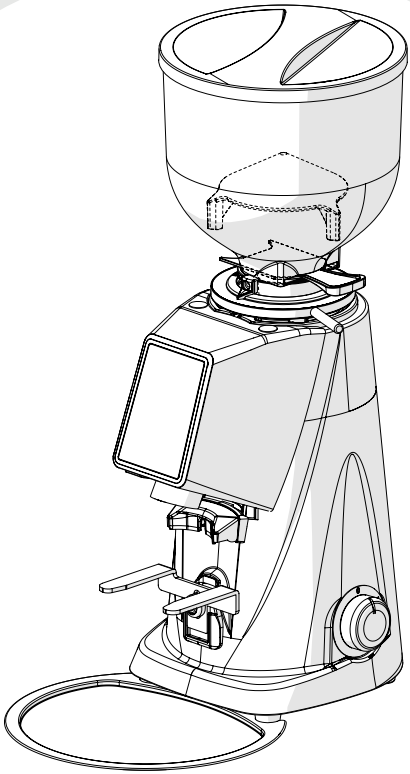
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALIA
Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ed_06/2022 - Cód. F4 EVO_00

FIORENZATO

Moinho-doseador eletrónico de café

F4 EVO



Manual de instalação, utilização e manutenção

Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.

TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Rev_00 Ed_06/2022

1 INFORMAÇÕES GERAIS 5

1.1 Informações gerais acerca do manual e da sua consulta 5
1.2 Simbologia utilizada no manual 5
1.3 Advertências para o adquirente 6
1.4 Contactos do fabricante 6
1.5 Instruções para solicitação de intervenções 6
1.6 Garantia 7
1.7 Diretivas aplicadas 7

2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS 8

2.1 Introdução 8
2.2 Identificação do aparelho 8
2.3 Identificação das principais peças do Moinho-doseador 9
2.4 Destino de utilização 10
2.5 Caraterísticas técnicas 10
2.6 Ruído 12

3 SEGURANÇA 12

3.1 Informações gerais 12
3.2 Utilização incorreta razoavelmente previsível 12
3.3 Atenções para uma utilização correta e segura 13
3.4 Dispositivos de segurança aplicados ao moinho-doseador 14
3.5 Riscos residuais 14
3.6 Etiquetas de sinalização aplicadas na máquina 15

4 INSTALAÇÃO 16

4.1 Armazenamento 16
4.2 Escolha do ponto de instalação 16
4.3 Desembalamento e movimentação do aparelho 17
4.4 Instalação e ligação à corrente 17

5 UTILIZAÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR 19

5.1 Preparação para a utilização do moinho-doseador 19
5.2 Comandos da máquina 20
5.2.1 Interruptor 20
5.2.2 Painel do operador 20
5.3 Painel do operador no F4 EVO 21
5.3.1 Menu Definições 23
5.3.1.1 Troca Tempos Dose 24
5.3.1.2 Visibilidade Tempos Dose 24
5.3.1.3 Moagem manual 25
5.3.1.4 Mostra estatísticas 25

5.3.1.5 Brilho visor 25
5.3.1.6 Aspeto ecrã 26
5.3.1.7 Protetor de ecrã 26
5.3.1.8 Idioma 27
5.3.1.9 Data 27
5.3.1.10 Hora 28
5.3.1.11 Informações 28
5.3.1.12 Redefinição Tempos Dose 29
5.3.1.13 Palavra-passe Admin 29
5.3.2 Dispensação doses (única / dupla / contínua) no F4 EVO 30
5.4 Regulação do grau de moagem 32

6 MANUTENÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR 33

6.1 Manutenção ordinária 33
6.1.1 Limpeza do aparelho 34
6.1.2 Controlo do estado do cabo de alimentação 36
6.1.3 Limpeza a fundo dos moinhos 37
6.1.4 Colocação em inatividade do moinho-doseador 37
6.1.5 Substituição dos moedores 38
6.2 Manutenção extraordinária 38

7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES 39

8 PEDIDO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO 41

9 ELIMINAÇÃO 42

1 INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Informações gerais acerca do manual e da sua consulta

Leia atentamente o presente manual de instruções antes de instalar e utilizar pela primeira vez o Moinho-doseador eletrónico para café da Fiorenzato M.C. S.r.l.

O presente manual de instruções foi redigido em conformidade com o previsto pela diretiva 2006/42/CE e fornece todas as indicações úteis ao utilizador final para instalar, regular e utilizar o Moinho-doseador eletrónico para café produzido pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

Os conteúdos do presente manual devem ser lidos e compreendidos em todas as suas partes antes de instalar e utilizar o moinho-doseador e deve ser conservado e mantido em bom estado, para permitir eventuais consultas futuras.

Imagens, dados, textos e descrições contidos nesta documentação pertencem à Fiorenzato M.C. S.r.l. e refletem o estado da arte da máquina no momento do seu lançamento no mercado.

A Fiorenzato M.C. S.r.l. encontra-se sempre à procura de novas soluções para melhorar os próprios produtos e, por conseguinte, reserva-se o direito de efetuar ao longo do tempo modificações ao moinho-doseador e à respetiva documentação sem para tal considerar inadequados e/ou obsoletos os produtos já vendidos.

A consulta do presente manual é favorecida por um índice geral que facilita a identificação do assunto de interesse e por uma série de símbolos informativos que chamam a atenção do utilizador para os conteúdos de particular interesse, a fim da própria segurança e da utilização correta do moinho-doseador.

1.2 Simbologia utilizada no manual

ADVERTÊNCIA - NOTA! Indica uma advertência ou uma nota importante relativa a funções específicas e/ou a informações úteis para o utilizador. Preste atenção aos parágrafos assinalados pelo presente símbolo.

PERIGO GENÉRICO - ATENÇÃO! Sinal de perigo genérico. O texto assinalado por este símbolo indica que a não observância das instruções fornecidas pode causar danos na máquina e/ou comportar riscos de acidentes para o utilizador.

APARELHOS SOB TENSÃO - ATENÇÃO! O texto assinalado por este símbolo indica o possível risco de eletrocussão. Preste atenção às indicações fornecidas.

OPERAÇÃO DESTINADA AOS TÉCNICOS AUTORIZADOS: O texto assinalado por este símbolo indica que a ação descrita deve ser levada a cabo por um técnico especializado (assistência técnica).

1.3 Advertências para o adquirente

O presente manual, a par da Declaração de conformidade CE, é parte integrante do seu moinho-doseador. Como tal, deve ser tratado e guardado com cuidado, tornado disponível a todos os utilizadores e acompanhar a máquina, em caso de relocalização ou revenda a terceiros.

Em caso de desaparecimento e/ou deterioração da presente documentação, é possível solicitar uma cópia ao fabricante, indicando o código do manual contido no verso da capa.

Antes de permitir o uso do Moinho-doseador para café a outro utilizador, certifique-se de que leu e compreendeu os conteúdos do presente manual.

O manual de instruções contém todas as instruções e os procedimentos de utilização que, se realizados corretamente, permitem operar em segurança sem causar danos a si próprio e à máquina.

É obrigação do adquirente fornecer uma formação adequada à utilização e à manutenção do Moinho-doseador de café ao pessoal encarregado da sua utilização.

O adquirente e todos os utilizadores do moinho-doseador deverão seguir com atenção todas as advertências específicas contidas no presente manual.

1.4 Contactos do fabricante

Para qualquer esclarecimento, é possível contactar a Fiorenzato M.C. S.r.l. para o seguinte endereço:

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

1.5 Instruções para solicitação de intervenções

Para a assistência técnica na máquina, o utilizador deverá necessariamente dirigir-se ao revendedor ao qual adquiriu o aparelho. Para mais informações ou esclarecimentos relativos à utilização e/ou à manutenção do Moinho-doseador, a **Fiorenzato M.C. S.r.l.** permanece à sua disposição e pode ser contactada através dos contactos acima indicados.

1.6 Garantia

A Fiorenzato M.C. S.r.l. aplica aos seus próprios produtos uma garantia de 24 meses a decorrer desde a data da fatura de venda emitida pela Fiorenzato M.C. S.r.l. .

No período de garantia, o fabricante compromete-se a reparar ou a substituir gratuitamente as peças e/ou os componentes que possam encontrar-se defeituosos de origem por defeitos de fabrico.

A garantia que cobre o produto é anulada caso:

- Não sejam respeitadas as advertências/instruções contidas no presente manual.
- As operações de manutenção ordinária e limpeza da máquina não tenham sido efetuadas por um utilizador devidamente instruído acerca dos métodos de execução corretos.
- Eventuais operações de reparação que tenham sido confiadas a pessoas não qualificadas ou não autorizadas pelo fabricante.
- O produto tenha sido usado para fins diferentes dos previstos no presente manual.
- Eventuais substituições que tenham sido levadas a cabo utilizando peças de reposição não de origem (lembramos que as substituições com peças de reposição não de origem, além de anular a garantia, fazem invalidar também a “Declaração de conformidade” que acompanha o aparelho.
- A garantia é anulada por danos causados ao aparelho por: negligência, instalação e/ou usos não conformes ao prescrito no presente manual, falta de manutenção (limpeza), danos provocados por trovoada e fenómenos atmosféricos, alimentação elétrica incorreta, sobretensões e sobrecorrentes.

1.7 Diretivas aplicadas

Todos os Moinhos-doseadores para café produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. foram projetados e fabricados em conformidade com os requisitos essenciais das seguintes normas comunitárias:

- 2006/42/CE [*Diretiva Máquinas*].
- 2014/35/UE [*Diretiva Baixa Tensão*].
- 2014/30/UE [*Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética*].
- 2011/65/UE [*Diretiva RoHS*].
- 2015/863/UE [*Diretiva Delegada RoHS*].
- 2012/19/UE [*Diretiva RAEE*].

2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Introdução

Fazer o café é uma arte e, para apreender a fundo os segredos, é necessário seguir regras precisas. A fórmula para obter uma chávena de café expresso perfeita é, de facto, muito articulada e a parte desempenhada pelo aparelho é de extrema importância Para um resultado ótimo e uma qualidade indiscutível é necessário combinar corretamente três elementos:

- Uma mistura nobre.
- A utilização apropriada dos aparelhos disponíveis.
- O know-how e o profissionalismo de quem o prepara. Para saborear um bom café, ao contrário daquilo que é comum pensar-se, não basta apenas escolher uma mistura em particular.

A experiência e a capacidade de o operador seguir os procedimentos de preparação certos da bebida e de utilização de máquinas adequadas contribuem de forma determinante para criar uma pequena obra-prima. É por este motivo que os profissionais dão tanta importância à máquina expresso e ao moinho-doseador. Conhecer bem estes instrumentos, mantê-los em perfeito estado de eficácia e utilizados ao máximo das suas possibilidades são capacidades que só os verdadeiros mestres do café dominam. A qualidade de um bom café expresso é consequência de uma série de operações, entre os quais a moagem, que tem uma função determinante. Por conseguinte, o moinho-doseador representa para o operador um dos instrumentos base, cuja estrutura deve satisfazer determinadas características, sendo estas: robustez, resistência e funcionalidade, características satisfeitas em pleno por todos os moinhos-doseadores produzidos pela **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificação do aparelho

No lado esquerdo de todos os moinhos-doseadores produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. , é aplicada uma etiqueta de identificação na qual são sempre indicados os seguintes dados:

- Razão social da Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marcação CE e ano de fabrico.
- Outras eventuais marcas de certificação.
- Modelo e número de matrícula.
- Potência do aparelho.
- Tensão e frequência de alimentação exigidas.

2.3 Identificação das principais peças do Moinho-doseador

Os moinhos-doseadores são compostos por um corpo de máquina com todos os dispositivos necessários para realizar a moagem do café e uma tremonha de alimentação na parte superior para a alimentação do café torrefeito em grãos a serem moídos.

Relativamente à Fig. 1 os moinhos-doseadores modelo **F4 EVO** são compostos pelas seguintes peças principais:

1	Tampa da tremonha
2	Tremonha de carga do café em grãos
3	Regulador de tiragem na tremonha
4	Anel de regulação do grau de moagem
5	Painel de comando
6	Ecrã de interface da máquina/ utilizador
7	Forquilha suporte copo porta-filtro
8	Interruptor de ligação/ desligamento da máquina
9	Lâmina de triturar café
10	Tabuleiro de recolha do pó de café
11	Porta USB

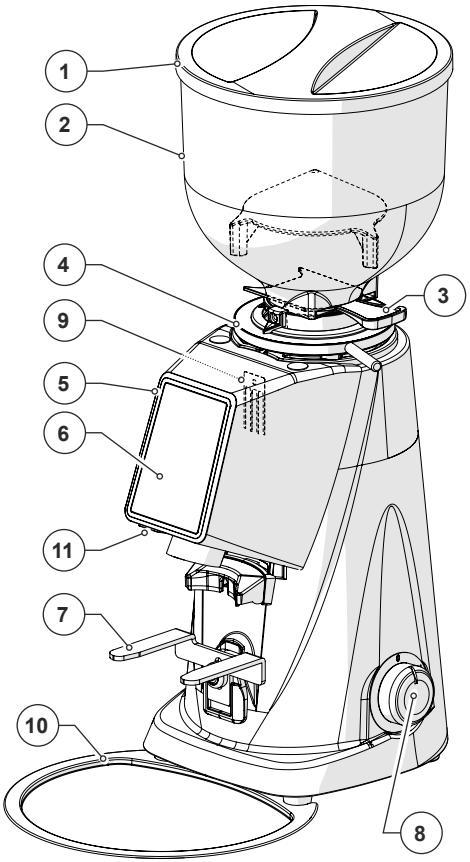


Fig. 1 - Identificação das peças

2.4 Destino de utilização

Este aparelho foi pensado em exclusivo para moer grãos de café torrados. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, por conseguinte, perigosa. O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades por eventuais danos decorrentes de uma utilização indevida ou errada. Não utilize o aparelho para moer outros tipos de alimentos ou outros materiais em grão. Os nossos moinhos-doseadores são aparelhos destinados a pessoal qualificado para uma utilização profissional, e não para utilização doméstica.

2.5 Caraterísticas técnicas

Nas tabelas seguintes são referidas as dimensões gerais e as principais caraterísticas técnicas dos moinhos-doseadores de café da série **F4 EVO.**

Dimensões e pesos

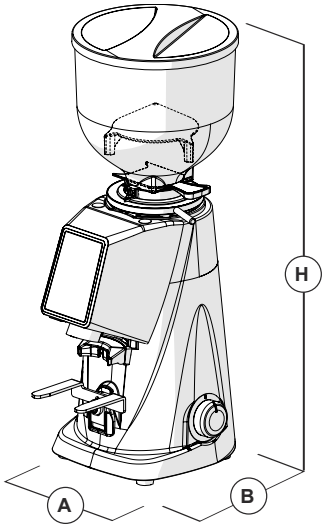


Fig. 2 - Dimensões

Modelo	**F4 EVO**
Dimensões [A x B x H mm]	180 x 237 x 478
Peso [kg]	9

Características técnicas

Modelo	F4 EVO
Alimentação	220-240 V 50 Hz
Potência [Watt]	250
Tipo de moinhos	Planas glutonas
Diâmetro dos moinhos [mm]	58
Velocidade de rotação dos moinhos rotações/min	1400 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz
Capacidade da tremonha [g]	500
Tempos de moagem de dose única [s]	1,0 a 12,0
Tempos de moagem de dose dupla [s]	1,0 a 25,0
Tolerância no tempo de moagem [s]	± 0,1
Moagem diária [kg]	1
Tempo de tiragem de dose única recomendada 7g [s]	4,5
Tempo de tiragem de dose dupla recomendada 14 g [s]	9
Frequência de substituição das mós expressa em kg de café moído	
Mós "padrão"	/
Mós "Red Speed”	1000
Opcional	
Tremonha 500 g	☑
Prensa metálica	☑

2.6 Ruído

A máxima emissão sonora dos nossos moinhos-doseadores, medida em câmara reverberante UNI EN ISO 3741 de acordo com as normas EN 60704-1, encontra-se de acordo com as normas EN 60704-1: 1998 e EN 607043: 1996. O nível equivalente de exposição sonora para um operador, ligado exclusivamente a um funcionamento limite do aparelho de 240 min em oito horas, é equivalente a **78 dB(A)**, de acordo com a Diretiva Europeia 86/188/CEE e a posterior revisão de 2003/10/CEE. A utilização do aparelho não necessita portanto de nenhuma precaução contra riscos decorrentes da exposição ao ruído nos locais de trabalho (artigos 3-8 da DE 2003/10/CEE).

3 SEGURANÇA

3.1 Informações gerais

O adquirente deve proceder a informar todo o pessoal do utilizador acerca dos possíveis riscos decorrentes de uma utilização indevida do aparelho, acerca dos dispositivos de segurança adotados pelo fabricante e acerca as regras gerais relativas a prevenção de acidentes previstas pelas diretivas comunitárias e pela legislação do país onde o aparelho é utilizado.

Os utilizadores devem ter conhecimento da posição e do funcionamento de todos os comandos e das características da máquina indicados neste manual.

ATENÇÃO! Antes de instalar, ligar e utilizar pela primeira vez um moinho-doseador da Fiorenzato M.C. S.r.l. , é necessário ter lido e compreendido todo o conteúdo desta documentação e do folheto “SAFETY INSTRUCTIONS”.

ATENÇÃO: A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modifiquem o uso do mesmo e a utilização de peças sobressalentes não de origem, podem constituir um risco de acidente e colocar em causa o bom funcionamento do aparelho.

A não observância do acima indicado isenta a Fiorenzato M.C. S.r.l. de todas as responsabilidades por ferimentos pessoais e/ou danos materiais.

3.2 Utilização incorreta razoavelmente previsível

A Fiorenzato M.C. S.r.l. isenta-se de qualquer responsabilidade e a garantia é anulada em caso de negligência no momento de utilização da máquina ou do incumprimento por parte do utilizador das instruções de utilização constantes do presente manual.

É considerada incorreta qualquer utilização do aparelho diferente do indicado no presente manual.

Durante a utilização do aparelho não são permitidos outros tipos de trabalhos e atividades considerados incorretos e que, no geral, possam constituir um risco para a segurança dos utilizadores e/ou danos da máquina.

Consideram-se utilizações incorretas razoavelmente previsíveis:

- Utilização da máquina para moer produtos diferentes do café tostado em grãos (por ex. pimenta, sal, etc.).
- Utilização do aparelho com café já moído.
- Utilização incorreta do aparelho por parte de pessoal não instruído acerca da utilização e/ou que não tenha lido o presente manual de instruções.
- Utilização de peças de reposição não de origem e/ou não específicas para o modelo do moinho-doseador na sua posse.
- Utilização da máquina num ambiente potencialmente explosivo.

Além disso, o utilizador não deverá, em circunstância alguma:

- Tentar remover eventuais corpos estranhos caídos acidentalmente para dentro da tremonha de alimentação do café e/ou da zona de moagem sem primeiro ter desligado o aparelho da corrente elétrica.
- Utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Introduzir líquidos de qualquer género dentro da tremonha de alimentação do café e da zona de moagem.

Em caso de comportamento anómalo da máquina, qualquer tipo de intervenção necessária é da competência dos operadores encarregados da manutenção.

3.3 Atenções para uma utilização correta e segura

Para garantir a segurança do utilizador e para gerir de forma ótima o aparelho é importante satisfazer algumas disposições simples mas importantes, ou:

- Evitar uma utilização errada do cabo de alimentação. Utilize apenas cabos ou extensões com secção adequada à potência instalada na máquina.
- Proteger o cabo de temperaturas elevadas, do óleo e de arestas pontiagudas.
- Variações em relação ao funcionamento normal (consumo de potência aumentado, aumento da temperatura, vibrações excessivas, ruídos anómalos ou sinalizações de alarme no ecrã) fazem prever que o funcionamento não seja correto. Para impedir avarias que possam acarretar direta ou indiretamente ferimentos pessoais ou danos materiais, agende a manutenção necessária ou, se necessário, contacte o revendedor ou um reparador especializado.
- Aparelho pesado! Preste atenção durante as fases de transporte, movimentação e instalação! Consulte o capítulo 4 para a movimentação correta do aparelho.

3.4 Dispositivos de segurança aplicados ao moinho-doseador

Todos os moinhos-doseadores produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. são dotados de dispositivos mecânicos e eletromecânicos adequados, destinados a salvaguardar a segurança do utilizador e a integridade/funcionalidade do aparelho durante a sua utilização.

Os moinhos-doseadores **F4 EVO** são equipados com os seguintes dispositivos de segurança:

- **Protetor térmico do motor**

  O motor do aparelho possui um protetor térmico que o protege de aquecimentos excessivos decorrentes de sobrecorrentes e intervém interrompendo a alimentação do motor seguindo a regra de "50 s ON" / "60 s OFF" (a cada 50 segundos de funcionamento contínuo é comandada uma paragem obrigatória do motor igual a 60 segundos).

- **Manípulo em cogumelo anti-intrusão na tremonha de alimentação do café (Fig. 3)**

  O manípulo em cogumelo anti-intrusão (Porm. 1) presente dentro da tremonha de alimentação (Porm. 2) permite a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem, impedindo uma introdução acidental dos dedos por parte do operador.

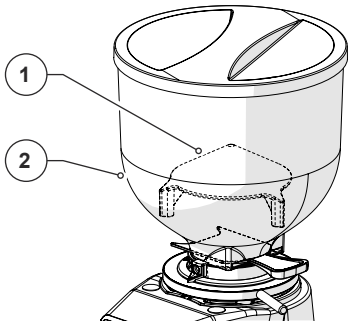


Fig. 3

3.5 Riscos residuais

A Fiorenzato M.C. S.r.l. adotou durante la conceção todas as precauções necessárias para garantir a utilização do moinho-doseador nas condições de segurança máxima. Não obstante, durante a instalação, a limpeza e a manutenção do aparelho permanecem riscos residuais não eliminéveis cujos efeitos podem ser mitigados formando adequadamente o utilizador segundo as medidas constantes da tabela seguinte.

Para cada um dos riscos residuais são indicadas as medidas úteis para limitar e/ou anular o próprio risco.

Risco residual	Presente durante:	Medidas para reduzir o risco
Contusão e/ou esmagamento dos membros superiores e inferiores devido ao peso do aparelho	Movimentação do aparelho para: • Desembalamento. • Instalação. • Movimentação do aparelho para a limpeza do respetivo plano de apoio.	• Agarre bem no aparelho antes de realizar a sua movimentação. • Certifique-se de que possui espaço suficiente para movimentar o aparelho em segurança sem colidir com obstáculos. • Utilize eventuais luvas anti-derrapagem para a movimentação do moinho-doseador.
Eletrocussão	• Ligação e desligamento do cabo de alimentação elétrica.	• Verifique frequentemente o estado do cabo de alimentação e substitua-o, caso se encontre deteriorado ou danificado. • Certifique-se de que o interruptor se encontra na posição "O" (OFF) antes de ligar o cabo de alimentação ao moinho-doseador.

3.6 Etiquetas de sinalização aplicadas na máquina

Na parte inferior do moinho-doseador, na proximidade do cabo de alimentação, é aplicada uma etiqueta adesiva (veja a Fig. 1) indicando o perigo de eletrocussão. A etiqueta sinaliza a presença de componentes sob tensão no interior do corpo da máquina.

ATENÇÃO! É proibido remover a tampa de fecho inferior com a ficha ligada à tomada de alimentação elétrica. Todas as intervenções de manutenção elétrica (por ex., substituição de qualquer cabo danificado) devem ser realizadas por pessoal qualificado e com o aparelho desligado da rede elétrica.

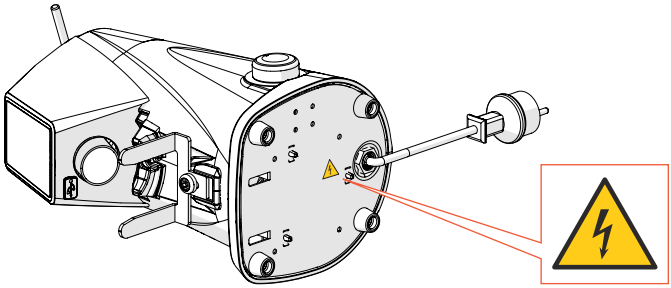


Fig. 4

4 INSTALAÇÃO

ATENÇÃO! Antes de proceder à instalação e à colocação em funcionamento do aparelho, leia atentamente o seguinte.

4.1 Armazenamento

Caso o aparelho não seja de imediato instalado no local de utilização e se torne necessário o seu armazenamento temporário, é aconselhável colocá-lo num local seguro que satisfaça as características seguintes:

- o local escolhido para o depósito momentâneo do aparelho seja um ambiente fechado, ao abrigo do sol e das intempéries;
- a temperatura do local de depósito esteja entre 5C° e 40°C, com humidade relativa entre 30% e 90%;
- sempre que o aparelho deva permanecer no depósito durante muito tempo antes de ser instalado, é aconselhável conservá-lo na sua embalagem original, para garantir uma proteção mais adequada.

4.2 Escolha do ponto de instalação

Tendo em conta a função do moinho-doseador, aconselha-se a colocá-lo próximo da máquina de café.

Antes de proceder à instalação do aparelho, certifique-se de que o ponto de instalação satisfaz os seguintes requisitos:

- A superfície destinada ao posicionamento do aparelho deve ser plana, bem nivelada e robusta o suficiente para sustentar o seu peso;
- O espaço à disposição deve ser amplo o suficiente para permitir a instalação correta e uma utilização do aparelho facilitada;
- O aparelho não deve ser instalado nas proximidades de pias e/ou de torneiras que possam molhá-lo com jatos e/ou esguichos de água;
- O local de utilização deverá ser suficientemente iluminado e bem arejado;
- Nas proximidades do ponto de instalação, deverá ser colocada uma tomada para a ligação elétrica do aparelho, em conformidade com as normas em vigor no país de utilização.

ATENÇÃO! A tomada de corrente deve ser fornecida com um sistema de ligação à terra eficiente.

ATENÇÃO! O sistema elétrico de alimentação deve ainda ser dotado de magnetotérmico de segurança situado a montante da tomada, numa posição conhecida e facilmente atingível pelo operador, a fim de proteger o aparelho contra sobrecargas e oscilações da tensão e o utilizador do risco de eletrocussão.

4.3 Desembalamento e movimentação do aparelho

Depois de ter aberto a embalagem, controle com cuidado que o aparelho esteja íntegro e que não subsistam peças danificadas.

- Abra a embalagem próximo do ponto de instalação, certificando-se de que possui espaço suficiente para manusear o aparelho em segurança.
- Extraia o aparelho da embalagem, agarrando no mesmo com firmeza e segurança.
- Coloque o moinho-doseador no plano de utilização.

ATENÇÃO! Preste a máxima atenção durante a movimentação do aparelho. O seu peso (cerca de 9 kg) e a forma arredondada particular do corpo da máquina podem gerar o risco de escorregamento e perda da aderência com possível queda e contusão/esmagamento dos pés durante o levantamento e/ou das mãos durante o posicionamento do aparelho na superfície de trabalho.

ATENÇÃO! As peças da embalagem não devem ser deixadas ao alcance de crianças, uma vez que são fonte de potencial perigo. Conserve a embalagem até à expiração da garantia.

4.4 Instalação e ligação à corrente

Para complementar a instalação e começar a utilizar o seu novo moinho-doseador para café, basta:

- Certificar-se de que a tensão do sistema elétrico de alimentação satisfaz os requisitos de alimentação exigidos e de que a capacidade elétrica do sistema seja adequada para suportar a potência consumida do aparelho (ver etiqueta de identificação do produto aplicada na lateral do moinho-doseador).
- Insira a ficha do cabo de alimentação (Fig. 5 Porm. 1) na tomada de parede predisposta no local de utilização (Fig. 5 Porm. 2);

Sempre que se torne necessário a utilização de adaptadores de corrente, fichas múltiplas ou extensões, é obrigatório utilizar produtos conformes com as normas de certificação em vigor no país de utilização.

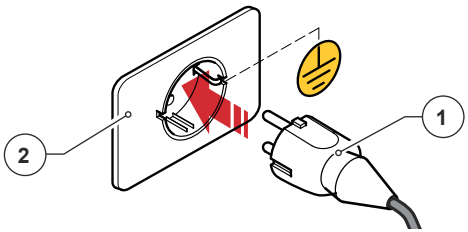


Fig. 5

- Se presente, coloque o magnetotérmico de proteção situado a montante da ficha de alimentação na posição “ON” (Fig. 6).
- Rode para a posição “I” o interruptor de ligação da máquina (Fig. 7).

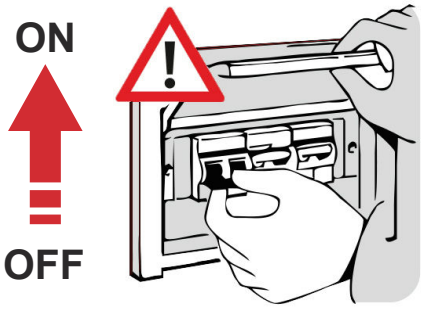


Fig. 6

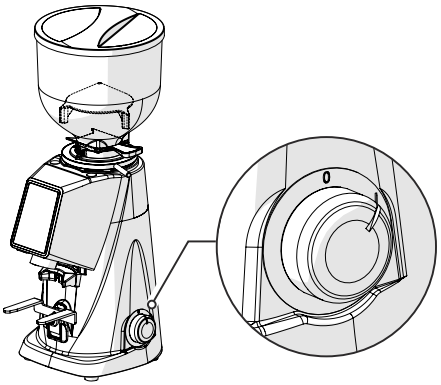


Fig. 7

Neste momento o moinho-doseador está alimentado e pronto para ser utilizado.

5 UTILIZAÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR

5.1 Preparação para a utilização do moinho-doseador

Uma vez concluída a instalação, a máquina está pronta para a utilização e pode ser carregada com o café em grãos a moer. Relativamente à Fig. 8, para carregar os grãos de café é necessário:

- Montar a tremonha (Porm. 1) no moinho-doseador (Porm. 2) e bloqueie-a na posição de trabalho apertando o respetivo parafuso de fixação (Porm. 3).
- Certifique-se de que o regulador de tiragem (Porm. 4) esteja completamente fechado.
- Remova a tampa (Porm. 5) e encha a tremonha com os grãos de café tostado a moer.
- Feche a tremonha com a respetiva tampa (Porm. 5).
- Abra gradualmente o regulador de tiragem (Porm. 4) para permitir a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem.
- Neste momento, o moinho-doseador está carregado e pronto para ser enviado para o trabalho.

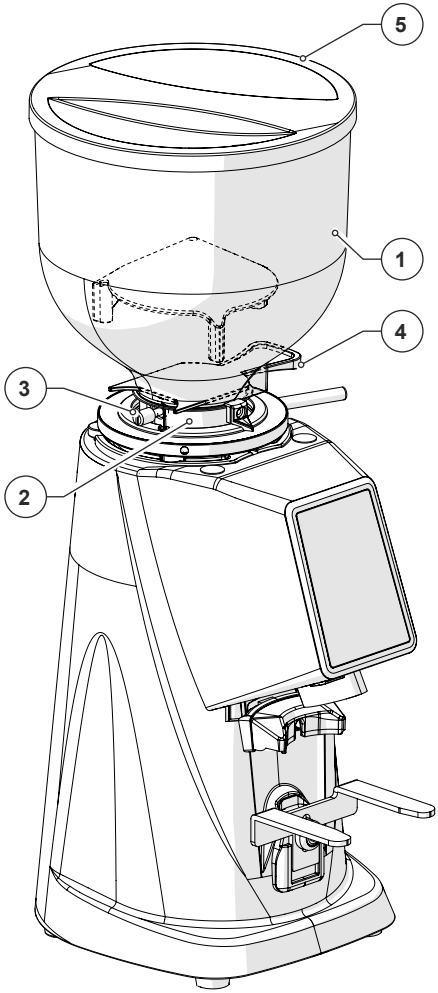


Fig. 8

5.2 Comandos da máquina

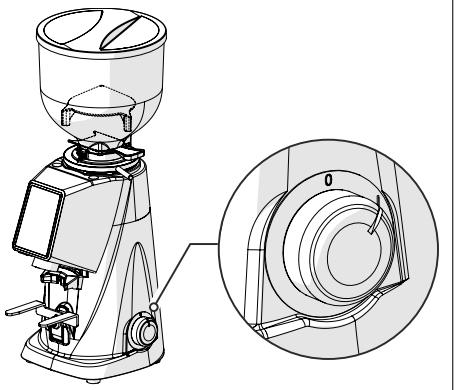
Os moinhos-doseadores **F4 EVO** são geridos pelo interruptor de ligar/desligar (veja o parágrafo 5.2.1) e por um painel de operador com visor do tipo TÁTIL a partir do qual é possível selecionar e definir todas as diversas funções operacionais do aparelho (veja o parágrafo 5.2.2). Todas as informações sobre o estado de funcionamento do aparelho, os parâmetros de trabalho e os comandos que podem ser emitidos são visualizados no visor colocado na parte frontal da máquina.

De seguida são descritos todos os dispositivos de comando e gestão previstos nos moinhos-doseadores **F4 EVO**.

5.2.1 Interruptor

Permite ligar e desligar o aparelho.

- Rodado para a posição “O”: aparelho desligado (alimentação elétrica seccionada).
- Rodado para a posição “I”: aparelho ligado (alimentado eletricamente).



5.2.2 Painel do operador

A utilização do software de gestão adotado pela Fiorenzato para os seus moinhos-doseadores de café é extremamente intuitiva e este guia de utilização permitir-lhe-á familiarizar-se rapidamente com as teclas de função e com as várias possibilidades de configuração do seu novo aparelho. O painel é do tipo ecrã tátil, portanto os comandos funcionais, a navegação no menu e a definição das preferências e dos parâmetros de trabalho realizam-se com um simples toque do dedo nas áreas sensíveis do visor.

5.3 Painel do operador no F4 EVO

Aquando da ligação do moinho-doseador **F4 EVO**, é visualizada a página INICIAL no visor do painel de comando com todas as teclas de função necessárias à utilização e à gestão do aparelho. A página INICIAL pode ser personalizada a partir do "Menu de definições", portanto, a imagem mostrada na figura pode diferir da página realmente visualizada no seu aparelho aquando da sua primeira ligação.

Todas as funções acessíveis a partir do “Menu de definições” são descritas nos parágrafos seguintes.

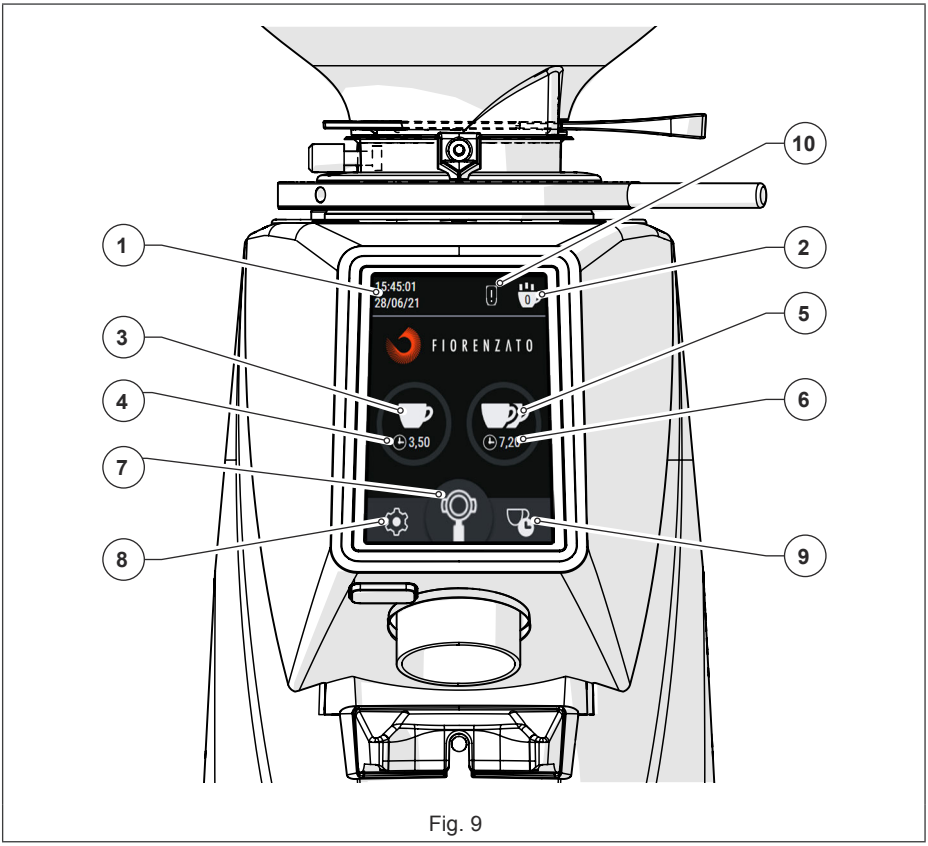


Fig. 9

Relativamente à Fig. 9 os campos de visualização e as teclas de função presentes na página INICIAL são:

	Descrição
1	Campo de visualização da data e hora atuais. Os dados podem ser definidos acedendo às páginas “**Data”** e **“Hora**” a partir do menu de definições *(§ 5.3.1.9 e § 5.3.1.10)*.
2	Tecla “**Estatísticas**”. Comanda a abertura da janela com as contagens do número de doses dispensadas no dia e na semana atuais e o número total de doses dispensadas desde a primeira utilização do moinho-doseador. Para fechar a janela "Estatísticas", basta pressionar uma segunda vez a tecla de função "Estatísticas". A tecla "Estatísticas" é visualizada apenas se a função "Mostra estatísticas" tiver sido habilitada no menu de definições *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Tecla Dispensação Dose Única**. Quando pressionada por impulso, arranca a dispensação de uma dose única de café de acordo com os tempos definidos na página "Troca tempos dose” *(§ 5.3.1.1)*.
4	Campo para visualização apenas do tempo de moagem definido para a dose única.
5	**Tecla Dispensação Dose Dupla**. Quando pressionada por impulso, arranca a dispensação de uma dose dupla de café de acordo com os tempos definidos na página "Troca tempos dose” *(§ 5.3.1.1)*.
6	Campo para visualização apenas do tempo de moagem definido para a dose dupla.
7	**Tecla Moagem Manual**. Comando por ação mantida para dispensação do café em modo manual. A moagem do café começa com pressão da própria tecla e é continua até à sua libertação. *Nota:* O tempo máximo permitido para a moagem manual é de 25 segundos, após os quais o moinho-doseador se interrompe automaticamente.
8	**Tecla Menu Definições**. Permite aceder ao menu de definições *(§ 5.3.1)* através do qual é possível alterar as definições e configurações do dispositivo.
9	Tecla de atalho para aceder à página “**Troca tempos dose**”. Permite aceder diretamente à página de definição dos tempos de dispensação das doses *(§ 5.3.1.1)* sem passar pelo "Menu definições" *(§ 5.3.1)*
10	Ícone de aviso. Só aparece quando terminar o tempo definido pela Fiorenzato para sinalizar a necessidade de substituir as mós *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Menu Definições

Através do “Menu definições” terá a possibilidade de definir e configurar todos os parâmetros de funcionamento do seu moinho-doseador **F4 EVO**.

Para aceder ao Menu definições, basta pressionar a tecla de função sempre visível na parte inferior esquerda do visor (veja Fig. 9 Porm. 8). Ao ser 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 simplesmente percorrendo para baixo a lista das opções possíveis até identificar o item do seu interesse. No menu Definições existem os seguintes itens:

Definições Técnicas

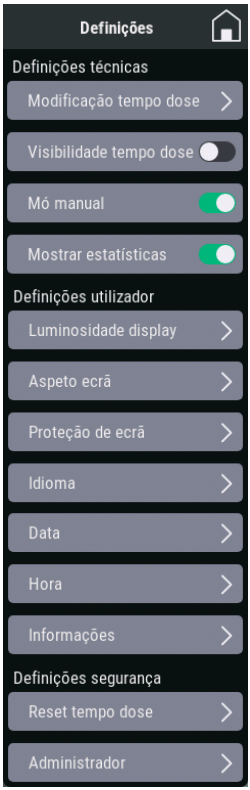
- Troca Tempos Dose *(§ 5.3.1.1)*
- Visibilidade Tempos Dose *(§ 5.3.1.2)*
- Mó manual *(§ 5.3.1.3)*
- Mostra estatísticas *(§ 5.3.1.4)*

Definições Utilizador

- Brilho visor *(§ 5.3.1.5)*
- Aspeto do ecrã *(§ 5.3.1.6)*
- Protetor de ecrã *(§ 5.3.1.7)*
- Idioma *(§ 5.3.1.8)*
- Data *(§ 5.3.1.9)*
- *Hora (§ 5.3.1.10)*
- Informações *(§ 5.3.1.11)*

Definições Segurança

- Redefinição tempos dose *(§ 5.3.1.12)*
- Palavra-passe Admin *(§ 5.3.1.13)*



Alguns itens do menu permitem apenas a habilitação (ON) ou a desabilitação (OFF) da função específica através do seletor apropriado “ ”, outros itens, identificáveispelo símbolo “ ” permitem ao invés aceder a uma subpágina dedicada para proceder à configuração/definição do parâmetro. Ao pressionar a tecla de função “ ”, (sempre visível no canto superior direito da página do menu), comanda-se a saída do menu e o retorno à página INICIAL. De seguida apresenta-se a descrição dos itens individuais do menu definições.

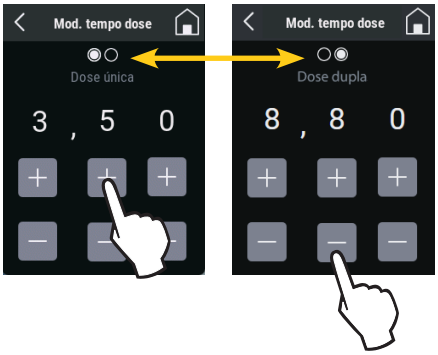
5.3.1.1 Troca Tempos Dose

Ao pressionar o item “Troca Tempos Dose” do menu “Definições Técnicas”, acede às páginas de definição do tempo de moagem para a dose única e a dose dupla.

Nota: para passar da página de definição do tempo de moagem da dose única para a de definição do tempo de moagem da dose dupla (e vice-versa), basta percorrer horizontalmente a página visualizada.

Atue nas teclas de função + ou − para aumentar ou diminuir os tempos de dispensação.

A guarda dos parâmetros modificados ocorre automaticamente ao sair da página.



Definição Tempos Dose

5.3.1.2 Visibilidade Tempos Dose

Quando o item "Visibilidade dos tempos de moagem" no menu "Definições técnicas" está ativado ( ), são visualizados os tempos definidos para a dispensação das diferentes doses na página INICIAL.

Durante a dispensação, o ícone da tecla referente à dose selecionada começa a piscar e a colorir-se progressivamente de vermelho até ao enchimento completo, visualizando assim o avanço da fase de moagem em curso. No caso de moagem manual, o tempo é visualizado a aumentar até uma dispensação máxima de 25 segundos, após os quais a moagem é interrompida automaticamente.

Se a opção "Visibilidade Tempos Dose " estiver desabilitada ( ), os tempos de dispensação de doses não são visualizados na página INICIAL.

Tempos Dose visíveis

Tempos Dose não visíveis

5.3.1.3 Moagem manual

Permite habilitar ( ) ou desabilitar ( ) o modo de moagem manual.

Quando a moagem manual (Fig. 9 Porm. 7) está desabilitado, a respetiva tecla de função não pode ser selecionada e é visualizada em cinzento.

Moagem manual desabilitada

5.3.1.4 Mostra estatísticas

Permite habilitar ( ) ou desabilitar ( ) a visualização da tecla de função “Estatísticas” na página INICIAL (veja Fig. 9 Porm. 2).

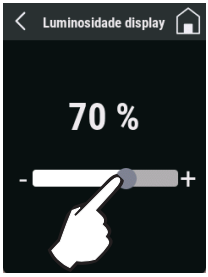
Ao pressionar a tecla estatísticas é carregada a janela de resumo das doses totais dispensadas no dia, na semana corrente e as doses totais desde o momento da primeira colocação do aparelho em serviço. Para fechar a janela é necessário pressionar novamente a tecla “Estatísticas”.

Nota: A contagem das doses dispensadas é aumentada e guardada na memória mesmo se a opção "Mostra estatísticas" estiver desabilitada.

Tecla “Estatísticas” ativada e janela "Doses dispensadas”

5.3.1.5 Brilho visor

Ao selecionar o item "Brilho visor" acede-se à página mostrada na figura através da qual é possível aumentar ou diminuir o brilho do ecrã simplesmente deslocando o cursor de regulação para a direita (aumento) ou para a esquerda (diminuição).



Regulação Brilho

5.3.1.6 Aspeto ecrã

Ao selecionar o item “Aspeto ecrã” acede-se à página mostrada na figura através da qual é possível escolher se deseja visualizar as páginas na “Versão preta” (Dark mode) ou na “Versão branca” (Light mode).

Os diversos modos de visualização das páginas não implicam maiores variações nas demais opções e/ou nos vários parâmetros que podem ser definidos.

INICIAL em "Versão preta"

INICIAL em "Versão branca"

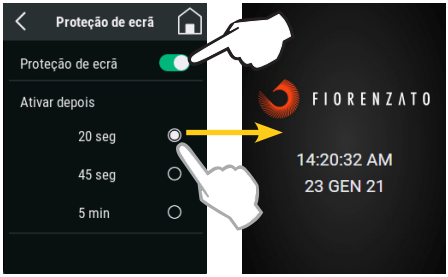
5.3.1.7 Protetor de ecrã

Ao selecionar o item "Protetor de ecrã" acede-se à página mostrada na figura através da qual é possível ativar ( ) ou desabilitar ( ) a função homónima e selecionar após quanto tempo de inatividade para comandar o seu arranque.

O arranque do protetor de ecrã pode ser definido após 20", 45" ou 5 minutos de inatividade do aparelho.

Quando habilitado, e decorrido o tempo selecionado, o visor entra no modo de poupança de energia visualizando apenas o logotipo do fabricante, a data e hora atuais.

Para sair do modo de protetor de ecrã, basta tocar no visor.



Definição do protetor de ecrã

e

Página do protetor de ecrã ativada após 20 segundos sem utilização do moinho-doseador

5.3.1.8 Idioma

Ao selecionar o item "Idioma" acede-se à página a partir da qual é possível definir o idioma de visualização do painel. Uma vez selecionado o idioma preferido, todos os menus e teclas de função serão visualizados no idioma desejado.

Os idiomas disponíveis são:

- Português
- Inglês
- Espanhol
- Alemão
- 한국인 (Coreano)
- Francês
- Ελληνικά (Grego)
- Hrvatski (Croata)
- عربي (Árabe)
- Português
- Русский (Russo)
- 中文 (Chinês)

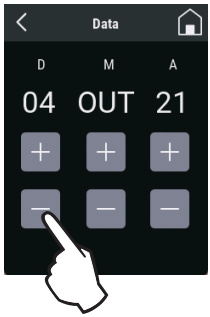
Selecione o idioma

5.3.1.9 Data

O item “Data” permite carregar a página de definição da data atual.

Para regular a data (dia / mês / ano) basta agir devidamente (toque simples ou manter a pressão) nas teclas de função + ou −.

Nota: A regulação é guardada na memória em tempo real, assim, saído do menu, a página INICIAL visualizará a data definida.



Regulação Data

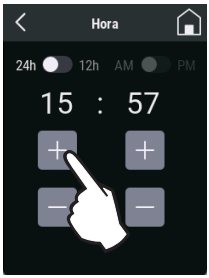
5.3.1.10 Hora

O item "Hora" permite carregar a página de definição da hora atual.

Através dos dois seletores ( ), o horário pode ser configurado nas 24 ou nas 12 horas e, no caso das 12 horas, deve ser especificado o intervalo horário "AM" (Ante meridiem) ou "PM" (Post meridiem) para permitir ao sistema atualizar corretamente a data ao passar da meia-noite.

Para regular o horário (horas e minutos) basta agir devidamente (toque simples ou manter a pressão) nas teclas de função + ou −.

Nota: A regulação é guardada na memória em tempo real, assim, saído do menu, a página INICIAL visualizará a hora correta.



Regulação Hora

5.3.1.11 Informações

Ao selecionar o item "Informações" no menu das definições, acede-se à página representada na figura na qual são mostrados:

- o modelo do moinho-doseador;
- a versão do Firmware instalado no painel;
- o número total de doses dispensadas desde a primeira colocação do aparelho em função.
- O contador geral que indica o tempo total de funcionamento do aparelho na fase de dispensação.
- O número de série do painel instalado no aparelho.

Página “Informações”

5.3.1.12 Redefinição Tempos Dose

O item "Redefinição tempos dose" permite aceder à página de redefinição ilustrada na figura, através da qual é possível redefinir os tempos de dispensação de doses personalizados pelo utilizador e restaurar os parâmetros de fábrica definidos pelo fabricante.

Atenção: O comando "Redefinição tempos dose" é irreversível e implica a perda dos tempos de dispensação das doses personalizados pelo utilizador. Para evitar a perda acidental dos tempos definidos, o sistema solicitará ao utilizador que confirme a ação pressionando a tecla "SIM" antes de restaurar os tempos de fábrica.

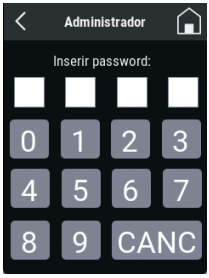
Voltando ao menu [ ] ou carregando a página INICIAL [ ] sem confirmar a ação de Redefinição, os tempos personalizados serão mantidos na memória.

Redefinição dos tempos dose

5.3.1.13 Palavra-passe Admin

Ao pressionar o item "Palavra-passe Admin" (último item do "Menu Definições") carrega a página de autenticação ilustrada na figura que permite que apenas técnicos autorizados acederem às páginas reservadas contendo configurações particulares e funções de inicialização do aparelho.

Nota: A palavra-passe de autenticação numérica não é fornecida ao utilizador final, mas apenas aos técnicos especializados do fabricante e aos seus revendedores autorizados.



Autenticação para acesso às páginas protegidas por palavra-passe

5.3.2 Dispensação doses (única / dupla / contínua) no F4 EVO

Para dispensar a dose única ou dupla de café, basta pressionar por impulso a tecla ou correspondente à dose desejada. A pressão por impulso da tecla iniciará a dispensação pelo tempo definido no parágrafo "Troca Tempos Dose" (veja o parágrafo 5.3.1.1). Durante a dispensação, o ícone da tecla pressionado começa a piscar e a colorir-se progressivamente de vermelho até ao enchimento completo, visualizando assim o avanço da fase de moagem em curso.

A pressão da tecla PARAR "STOP" comanda o cancelamento imediato da dose em dispensação e o retorno à tela INICIAL à espera de novos comandos.

Ao manter pressionada a tecla , com o aparelho parado e à espera de comandos, arranca a moagem contínua e o visor visualiza o cronómetro progressivo da dispensação efetiva (o tempo máximo de dispensação contínua é de 25 segundos). A liberação da tecla implica a paragem imediata do aparelho.

De seguida encontra-se um exemplo gráfico de dispensação de dose dupla. A sequência ilustrada também é válida para a dispensação de uma dose única.

Aparelho À espera de comando.	Pressão por impulso: Arranque da dispensação de dose dupla até atingir o tempo de dispensação definido (ou até a tecla ser pressionada PARAR).	Pressão por impulso da tecla PARAR : Paragem e cancelamento imediato da dose em dispensação com retorno à página INICIAL à espera de novo comando.

Exemplo gráfico de dispensação contínua:

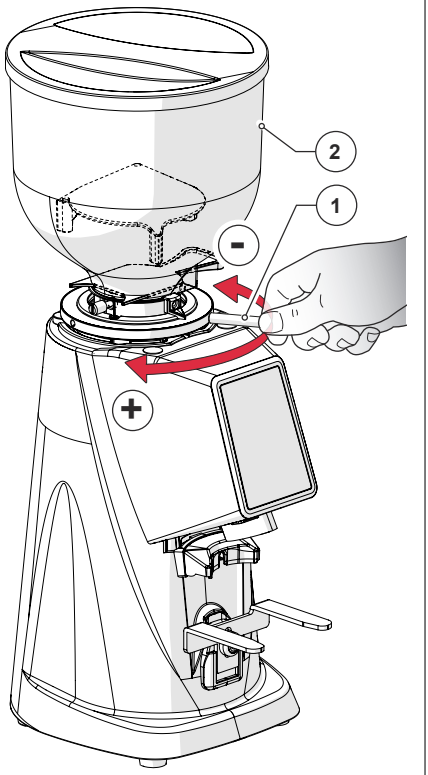
Aparelho à espera de comando	Mantenha pressionada a tecla de função : Arranque da dispensação contínua por um tempo máximo de 25 segundos, após o qual a dispensação é interrompida automaticamente.	Libertação da tecla função : Paragem imediata da dispensação contínua e retorno à página INICIAL à espera de novo comando.

5.4 Regulação do grau de moagem

Para alterar o grau de moagem do café deve atuar no anel roscado de regulação (Porm. 1) situado sob a tremonha (Porm. 2).

- Rode o anel em sentido horário para uma moagem mais grossa.
- Rode o anel em sentido anti-horário para uma moagem mais fina.

A regulação deve ser realizada com o motor ligado. É aconselhável moer pequenas quantidades de café para uma avaliação visual do grau de moagem.



6 MANUTENÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR

6.1 Manutenção ordinária

ATENÇÃO! Antes de realizar qualquer intervenção de manutenção ordinária no moinho-doseador, desligue-o da alimentação elétrica, rodando para a posição “O” (OFF) o respetivo interruptor (Fig. 10) e desligue a ficha de alimentação da respetiva tomada (Fig. 11).

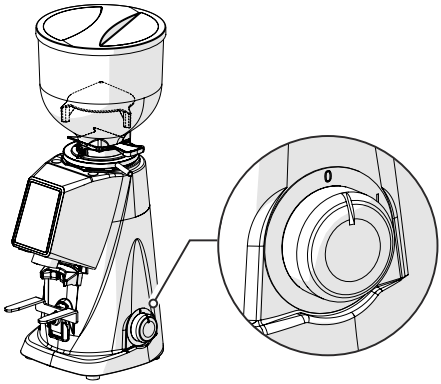


Fig. 10

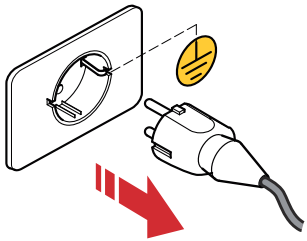


Fig. 11

Todas as intervenções de manutenção ordinária do seu aparelho encontram-se resumidas na tabela seguinte.

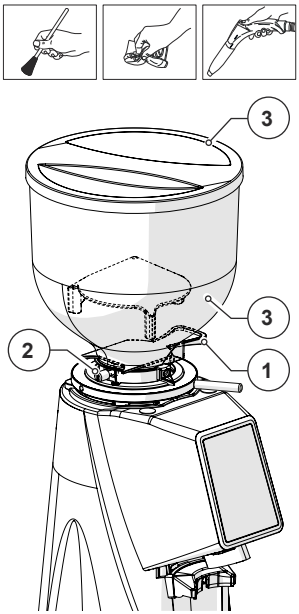
O Fiorenzato M.C. S.r.l. recomenda aos próprios clientes seguir estritamente as intervenções indicadas, efetuando-as nos tempos e segundo as modalidades descritas.

INTERVENÇÕES DE MANUTENÇÃO ORDINÁRIA			
Frequência	**Tipo de intervenção**	**Quem a executa**	**Par.**
No fim de cada turno de trabalho	Limpeza a fundo do aparelho	Utilizador	6.1.1
No fim de cada turno de trabalho	Controlo do estado do cabo de alimentação	Utilizador	6.1.2
Todos os meses	Limpeza final dos moinhos	Utilizador	6.1.3
Quando necessário	Colocação em inatividade do moinho-doseador	Utilizador	6.1.4
No prazo definido (indicado no visor pelo aparecimento do ícone “ ”).	Substituição dos moinhos	Operador qualificado ou técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpeza do aparelho

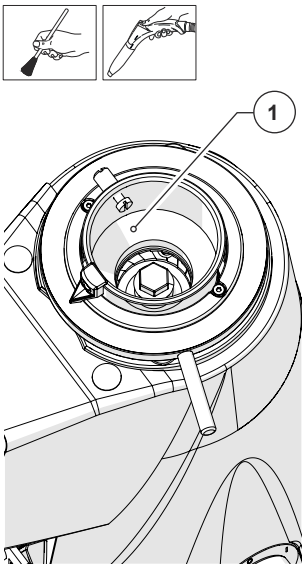
A CADA FIM DE TURNO: efetue uma limpeza a fundo do aparelho.

- Feche o regulador de tiragem (Porm. 1), desaperte o parafuso de fixação (Porm. 2) e remova a tremonha (Porm. 3) do aparelho.
- Retire a tampa (Porm. 4) da tremonha e esvazie os grãos de café contidos no seu interior. É aconselhável verter o café para a saqueta de origem e voltar a fechá-la hermeticamente para preservar o seu aroma.
- Limpe as superfícies interiores e exteriores da tremonha usando água quente e um produto detergente e desengordurante não perfumado, com pH neutro, adequado para o setor alimentar. Não utilize esponjas abrasivas e/ou detergentes agressivos que possam danificar as superfícies da tremonha.
- Seque bem as peças lavadas usando um pano macio e seco.



ATENÇÃO! A tremonha não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

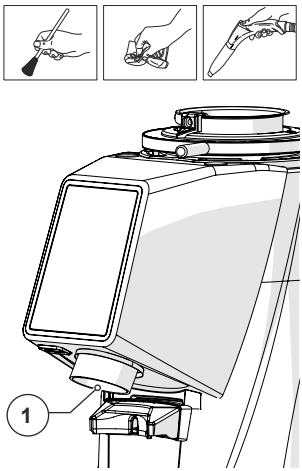
- Com um pincel de cerdas macias (limpo e higienizado) e um aspirador de pó, retire os grãos e os resíduos de pó de café da câmara de moagem (Porm. 1).



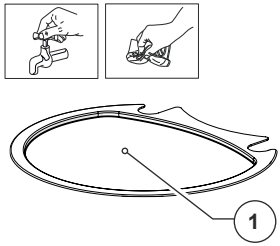
ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza da câmara de moagem e das mós.

- Com uma escovinha ou um pincel de cerdas macias (limpas e higienizadas) limpe o interior do tubo de descarga do café (Porm. 1).

ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza do tubo de descarga do café.



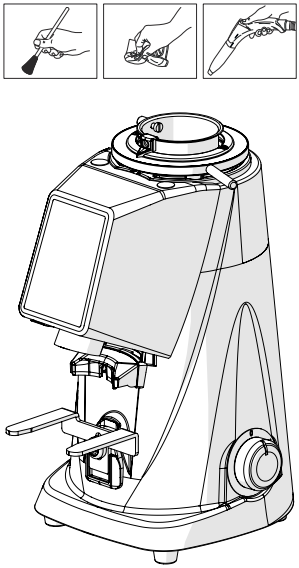
- Lave o tabuleiro de recolha de café (Porm. 1) com água quente e um produto detergente e desengordurante não perfumado de PH neutro e específico para o setor alimentar.
- Seque com um pano macio.



- A limpeza exterior do corpo da máquina deve ser realizada usando panos macios e produtos adequados para o setor alimentar.

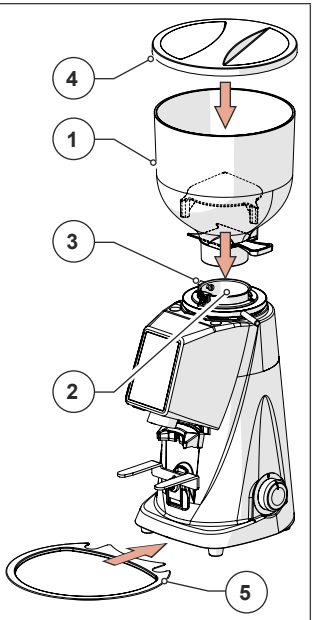
ATENÇÃO! Não utilize esponjas abrasivas e/ou produtos agressivos que possam danificar as superfícies exteriores da máquina.

ATENÇÃO! É proibido usar jatos de água ou de vapor para realizar a limpeza do corpo da máquina.



- Após a limpeza, remonte a tremonha (Porm. 1) sobre a câmara de moagem (Porm. 2) e bloque-a com o respetivo parafuso de fixação (Porm. 3).
- Feche a tremonha com a respetiva tampa (Porm. 4).
- Posicione o tabuleiro de recolha de café (Porm. 5) na base do moinho-doseador.

O moinho-doseador está pronto para ser utilizado novamente depois de ser alimentado eletricamente e enchido com os grãos de café.

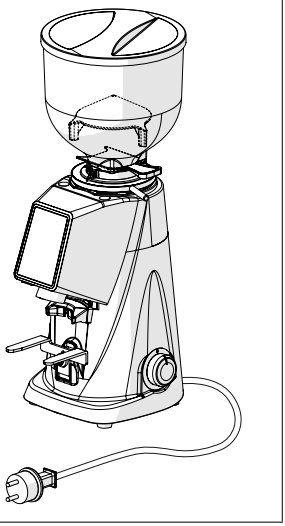


6.1.2 Controlo do estado do cabo de alimentação

EM CADA FIM DE TURNO: verifique o cabo de alimentação.

- Com o cabo desligado da tomada, verifique visualmente e pelo toque se a manga de proteção está intacta, se os fios não estão descarnados e se a ficha não está danificada.

ATENÇÃO! Sempre que forem detetados danos no cabo de alimentação, proceda à sua substituição por outro de características iguais.

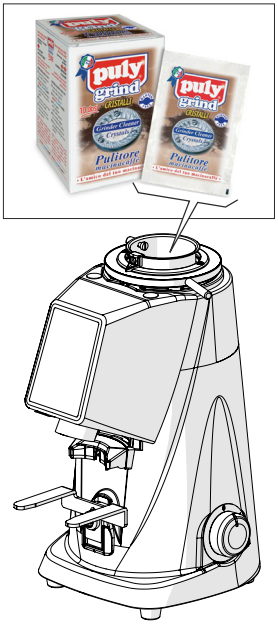


6.1.3 Limpeza a fundo dos moinhos

TODOS OS MESES: efetue uma limpeza a fundo dos moinhos

A limpeza aprofundada dos moinhos deve ser realizada uma vez por mês (ou quando necessário), usando produtos específicos para a limpeza dos moinhos-doseadores facilmente encontrados no mercado (por ex., detergente PULY GRIND para o moinho de café).

- A limpeza a fundo deve ser realizada no fim da limpeza de fim de turno, com a máquina sem café e sem a tremonha de alimentação.
- A limpeza dos moinhos deve ser feita vertendo para a câmara de moagem (completamente vazia) uma dose de produto e iniciando a moagem. Durante a moagem o produto (em grãos ou em cristais) regenera os moinhos, removendo completamente da sua superfície todos os depósitos de café, incrustações, bolores e depósitos de gordura, absorvendo o óleo e destruindo o ranço sem deixar resíduos.
- Desta forma, a regeneração é feita sem necessidade de desmontar os moinhos e sem ter de mudar a posição de moagem configurada.

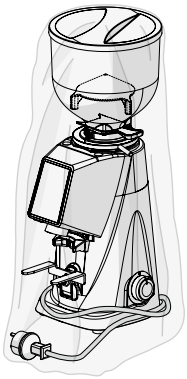


6.1.4 Colocação em inatividade do moinho-doseador

Caso a máquina não vá ser utilizada durante longos períodos (por ex. feriados, férias, etc.), é recomendável realizar as seguintes operações de limpeza, para a conservar em bom estado e evitar possíveis inconvenientes no arranque seguinte.

QUANDO NECESSÁRIO: limpeza e colocação em inatividade da máquina.

- Realize uma limpeza precisa do moinho-doseador conforme indicado no Par. 6.1.1.
- Efetue a limpeza a fundo dos moinhos conforme indicado no Par. 6.1.3.
- Desinsira o cabo de alimentação elétrica da tomada de corrente.
- Cubra o moinho-doseador com um pano para preservá-lo da poeira e da sujidade.



6.1.5 Substituição dos moedores

A periodicidade programada para a substituição dos moinhos é configurada pela Fiorenzato M.C. S.r.l. em função do tipo de moinhos e do modelo do moinho-doseador.

Quando o tempo de utilização efetiva definida expirar, aparece no visor o ícone de aviso " " que assiná-la a necessidade prover à sua substituição.

ATENÇÃO! A substituição dos moinhos deve ser efetuada por um operador qualificado ou ser confiada a técnicos especializados, usando peças de reposição de origem.

6.2 Manutenção extraordinária

Para o moinho-doseador não estão previstas operações de manutenção extraordinária programadas. Contudo, caso apareçam avarias e/ou anomalias de funcionamento não contempladas na secção "7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES", não intervenha no aparelho por sua própria iniciativa, mas informe o seu revendedor local que entrará em contacto com o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. para resolver o problema surgido.

7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES

Na tabela encontram-se indicadas as possíveis anomalias que podem causar uma avaria e/ou mau funcionamento do moinho-doseador. Para cada anomalia é indicada a possível causa que a gerou e as ações a levar a cabo para restabelecer o funcionamento correto do aparelho.

Anomalia	Causa	Solução
O moinho-doseador não liga.	Ausência de alimentação.	• Assegure-se de que o interruptor está na posição “I” (ON); • Certifique-se de que o magnetotérmico a montante da ficha (se presente) está na posição ON. • Certifique-se de que o cabo de alimentação está intacto e ligado corretamente à tomada elétrica prevista no local de utilização.
Os grãos de café não descem pela tremonha de alimentação.	Regulador de tiragem fechado.	• Abra o regulador de tiragem.
Aquando da ligação, o sistema perde os dados das configurações anteriores.	Bateria tampão do sistema de gestão máquina gasta.	• Dirija-se ao serviço de assistência para a substituição da bateria tampão.
No visor aparece o ícone “ ” como mensagem de Alerta sobre a necessidade de substituir as mós	As mós estão a atingir o limite das horas de trabalho definido pelo fabricante e, portanto, deverá ser planeada a sua substituição.	• Pode continuar a utilizar o moinho-doseador até atingir o limite de tempo definido. Uma vez atingido o limite, para garantia da máxima eficiência da máquina, é necessário substituir os moinhos seguindo as indicações fornecidas no parágrafo 6.1.5. • Após a substituição, o técnico especializado repõe o contador de tempo de trabalho das mós a zero.

Anomalia	Causa	Solução
Durante a moagem, o motor para.	Intervenção do térmico de proteção do motor devido ao bloqueio do sistema de moagem na presença de objetos ou corpos estranhos entre os moinhos.	• Desligue o aparelho e aguarde que arrefeça totalmente. • Desligue o aparelho da alimentação elétrica. • Feche o regulador de tiragem e retire a tremonha de alimentação. • Providencie a limpeza a câmara de moagem e a remoção de quaisquer corpos estranhos. • Remonte o aparelho e arranque um ciclo de moagem.
Durante a moagem contínua, o motor interrompe-se.	O limite de tempo definido para um único ciclo de moagem contínua foi atingido.	• Arranque normalmente a nova dispensação desejada (simples, dupla ou contínua). • Se o moinho-doseador não arrancar imediatamente, espere 60 segundos para permitir que o arrefecimento do motor, pois o aparelho está definido para poder funcionar de modo contínuo por 50 segundos antes de impor uma paragem forçada do motor por 60 segundos.

ATENÇÃO! Se a anomalia persistir mesmo após ter executado as ações corretivas sugeridas, ou caso se verifiquem anomalias funcionais não referidas na tabela, contacte o seu revendedor local, o qual decidirá se deve solicitar o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. ou confiar a reparação ou revisão do aparelho a um técnico especializado.

8 PEDIDO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Se for necessário substituir peças desgastadas do moinho-doseador (por ex., mós), o utilizador final (por ex., empregado de bar/restaurante etc.) deverá necessariamente entrar em contacto com o seu distribuidor local como intermediário direto com a Fiorenzato M.C. S.r.l. e comunicar o modelo do moinho-doseador que possui para identificação, solicitação e aprovisionamento das peças de reposição originais. Só será permitida aos distribuidores autorizados da área a possibilidade de se registarem no nosso site para proceder à encomenda da peça de reposição necessária.

Para solicitar as peças de reposição, os distribuidores locais deverão:

- Aceder ao site www.fiorenzato.com, entrar na secção dedicada às peças de reposição e selecionar o modelo do moinho-doseador indicado pelo utilizador final.
- Aceda à área reservada inserindo no correspondente formulário as suas credenciais (no primeiro acesso é-lhe pedido que se registe, inserindo os próprios dados de identificação).
- Selecione as peças de reposição necessárias usando as tabelas ampliadas do produto presentes no portal.
- Siga o procedimento guiado para concluir o pedido e enviá-lo para a Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- O distribuidor local será contactado pela equipa da Fiorenzato M.C. S.r.l. que se encarregará da solicitação.

ATENÇÃO! Lembramos que as intervenções de substituição dos moinhos e, no geral, de todos os componentes interiores do moinho-doseador devem ser realizadas por pessoal técnico especializado.

ATENÇÃO! A Fiorenzato M.C. S.r.l. não se considera responsável por eventuais acidentes a pessoas e/ou danos do aparelho causados pela substituição de componentes com peças de reposição não de origem e realizadas por pessoal não qualificado.

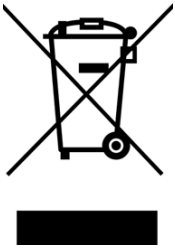
9 ELIMINAÇÃO

ATENÇÃO! Nos vários países, encontram-se em vigor legislações diferentes em matéria de eliminação de produtos elétricos e eletrónicos. Por conseguinte, devem ser observadas as prescrições impostas pelas leis e pelas autoridades competentes no País onde é realizada a eliminação.

- Caso a etiqueta de identificação afixada no aparelho contenha o símbolo do caixote do lixo com uma cruz indicado na figura, tal significa que o produto é classificado, segundo as normas em vigor, como aparelho eletrónico ou eletrónico e que está em conformidade com a Diretiva UE 2002/96/CE (REEE) e, deste modo, no fim da própria vida útil, deverá ser obrigatoriamente tratado em separado dos resíduos domésticos.

- O aparelho deverá ser entregue gratuitamente a um centro de recolha diferenciada para aparelhos elétricos e eletrónicos ou novamente entregue ao próprio revendedor, aquando da compra de um novo aparelho equivalente.

- O utilizador é responsável pela entrega do aparelho no fim da sua vida útil nos centros de recolha apropriados, sob pena de sanções previstas pela legislação em vigor em matéria de resíduos. A recolha diferenciada adequada para a ativação posterior do aparelho encaminhado para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatíveis com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos adversos para o ambiente e a saúde e favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto. Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, dirija-se ao serviço local de eliminação de resíduos ou à loja onde foi efetuada a aquisição. Os fabricantes e os importadores irão cumprirão as suas responsabilidades de reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatíveis, quer diretamente, quer participando num sistema coletivo.



FIORENZATO

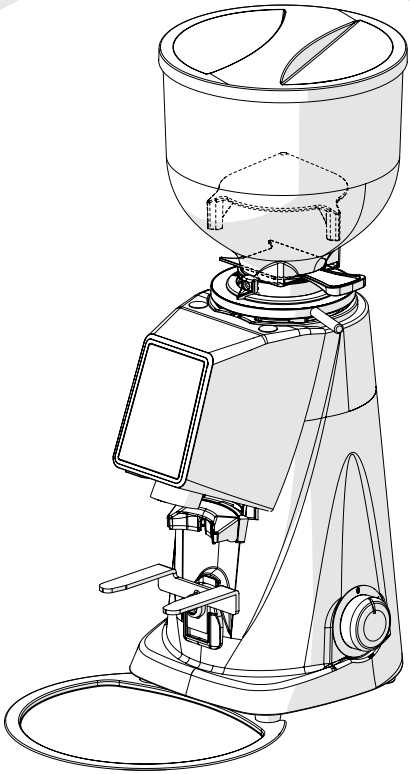
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY
Tel. +39/049 628716 - Fax. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ed_06/2022 - Cod. F4 EVO_00

FIORENZATO

Ηλεκτρονικός δοσομετρικός μύλος για καφέ

F4 EVO



Εγχειρίδιο εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης

Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση.

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΑΠΟ ΑΡΧΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Rev_00 Ed_06/2022

1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ 5

1.1 Γενικές πληροφορίες για το εγχειρίδιο και την παραπομπή σε αυτό 5
1.2 Σύμβολα που χρησιμοποιήθηκαν στο εγχειρίδιο 5
1.3 Προειδοποιήσεις για τον αγοραστή 6
1.4 Στοιχεία του κατασκευαστή 6
1.5 Οδηγίες για την αίτηση παρεμβάσεων 6
1.6 Εγγύηση 7
1.7 Οδηγίες που εφαρμόζονται 7

2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ 8

2.1 Εισαγωγή 8
2.2 Προσδιορισμός του μηχανήματος 8
2.3 Προσδιορισμός βασικών μερών του δοσομετρικού μύλου 9
2.4 Προορισμοί χρήσης 10
2.5 Τεχνικά χαρακτηριστικά 10
2.6 Θόρυβος 12

3 ΑΣΦΑΛΕΙΑ 12

3.1 Γενικές πληροφορίες 12
3.2 Λογικά προβλεπόμενη λανθασμένη χρήση 12
3.3 Προσοχή για τη σωστή και ασφαλή χρήση 13
3.4 Διατάξεις ασφαλείας που εφαρμόζονται στον δοσομετρικό μύλο 14
3.5 Υπολειπόμενοι κίνδυνοι 14
3.6 Ετικέτες σήμανσης που εφαρμόζονται στο μηχάνημα 15

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 16

4.1 Αποθήκευση 16
4.2 Επιλογή σημείου εγκατάστασης 16
4.3 Αποσυσκευασία και μετακίνηση της συσκευής 17
4.4 Εγκατάσταση και σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο 17

5 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ 19

5.1 Προετοιμασία για τη χρήση του δοσομετρικού μύλου 19
5.2 Χειρισμός μηχανής 20
5.2.1 Διακόπτης 20
5.2.2 Πίνακας χειριστή 20
5.3 Πίνακας χειριστή στον δοσομετρικό μύλο, μοντέλο F4 E 22
5.3.1 Ρύθμιση χρόνων άλεσης (μονή δόση / διπλή δόση) στο μοντέλο F4 E 24
5.3.2 Παροχή δόσεων (μονή / διπλή / συνεχής) στο μοντέλο F4 E 24
5.4 Πίνακας χειριστή στο μοντέλο F4 EVO 26
5.4.1 Μενού Ρυθμίσεων 28
5.4.1.1 Αλλαγή Χρόνων Δόσης 29

5.4.1.2 Εμφάνιση Χρόνων Δόσης 29
5.4.1.3 Χειροκίνητη άλεση 30
5.4.1.4 Εμφάνιση στατιστικών στοιχείων 30
5.4.1.5 Φωτεινότητα οθόνης 30
5.4.1.6 Φόντο οθόνης 31
5.4.1.7 Προφύλαξη οθόνης 31
5.4.1.8 Γλώσσα 32
5.4.1.9 Ημερομηνία 32
5.4.1.10 Ώρα 33
5.4.1.11 Πληροφορίες 33
5.4.1.12 Επαναφορά Χρόνων Δόσης 34
5.4.1.13 Κωδικός Πρόσβασης Διαχειριστή 34
5.4.2 Παροχή δόσεων (μονή / διπλή / συνεχής) στο μοντέλο F4 EVO 35
5.5 Ρύθμιση βαθμού άλεσης 37

6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ 38

6.1 Τακτική συντήρηση 38
6.1.1 Καθαρισμός συσκευής 39
6.1.2 Έλεγχος κατάστασης καλωδίου τροφοδοσίας 41
6.1.3 Σχολαστικός καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης 42
6.1.4 Θέση εκτός λειτουργίας του δοσομετρικού μύλου για παρατεταμένο χρονικό διάστημα 42
6.1.5 Αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης 43
6.2 Έκτακτη συντήρηση 43

7 ΒΛΑΒΕΣ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ 44

8 ΑΙΤΗΜΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ 46

9 ΔΙΑΘΕΣΗ 47

1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

1.1 Γενικές πληροφορίες για το εγχειρίδιο και την παραπομπή σε αυτό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον δοσομετρικό μύλο για καφέ από τηνFiorenzato M.C. S.r.l.

Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών έχει καταρτιστεί σύμφωνα με όσα προβλέπει η οδηγία 2006/42/ΕΚ και παρέχει όλες τις υποδείξεις που είναι χρήσιμες στον τελικό χρήστη για την εγκατάσταση, τη ρύθμιση και τη χρήση τον δοσομετρικό μύλο για τον καφέ που παράγεται από τηνFiorenzato M.C. S.r.l.

Το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου πρέπει να διαβαστεί και να κατανοηθεί σε όλα τα μέρη του πριν γίνει εγκατάσταση και χρήση του δοσομετρικού μύλου και πρέπει να διατηρηθεί σε καλή κατάσταση ώστε να μπορεί να γίνει παραπομπη σε αυτό και στο μέλλον.

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

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

Η παραπομπή στο παρόν εγχειρίδιο διευκολύνεται από ένα γενικό ευρετήριο που διευκολύνει τον εντοπισμό του θέματος που ενδιαφέρει καθώς και από μια σειρά ενημερωτικών συμβόλων που εφιστούν την προσοχή του χρήστη στο περιεχόμενο που παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη δική του ασφάλεια και τη σωστή χρήση του δοσομετρικού μύλου.

1.2 Σύμβολα που χρησιμοποιήθηκαν στο εγχειρίδιο

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

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

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

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

1.3 Προειδοποιήσεις για τον αγοραστή

Το παρόν εγχειρίδιο, όπως και η Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΚ, αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του δοσομετρικού μύλου σας και για το λόγο αυτό θα πρέπει να το μεταχειρίζεστε και να το φυλάσσετε με προσοχή. Θα πρέπει να είναι στη διάθεση όλων των χρηστών και να ακολουθεί το μηχάνημα σε περίπτωση μετακίνησής του ή μεταπώλησης σε τρίτους.

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

Πριν επιτρέψετε τη χρήση του δοσομετρικού μύλου για καφέ σε άλλον χρήστη, βεβαιωθείτε ότι έχει διαβάσει και κατανοήσει το περιεχόμενο αυτού του εγχειριδίου.

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

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

Ο αγοραστής και όλοι οι χρήστες του δοσομετρικού μύλου θα πρέπει να παρακολουθήσουν προσεκτικά όλες τις ειδικές προειδοποιήσεις που περιέχει το παρόν εγχειρίδιο.

1.4 Στοιχεία του κατασκευαστή

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

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

1.5 Οδηγίες για την αίτηση παρεμβάσεων

Για την τεχνική υποστήριξη του μηχανήματος, ο χρήστης θα πρέπει να απευθυνθείτε στο σημείο πώλησης από όπου αγόρασε τον εξοπλισμό. Για περισσότερες πληροφορίες ή διευκρινήσεις σχετικά με τη χρήση και/ή τη συντήρηση του μεταφορέα, η **Fiorenzato M.C. S.r.l.** παραμένει στη διάθεσή σας και μπορείτε να επικοινωνήσετε στα στοιχεία επικοινωνίας που αναφέρονται παραπάνω.

1.6 Εγγύηση

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

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

Η εγγύηση που καλύπτει το προϊόν παύει να ισχύει αν:

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

1.7 Οδηγίες που εφαρμόζονται

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

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

2 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

2.1 Εισαγωγή

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

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

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

2.2 Προσδιορισμός του μηχανήματος

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

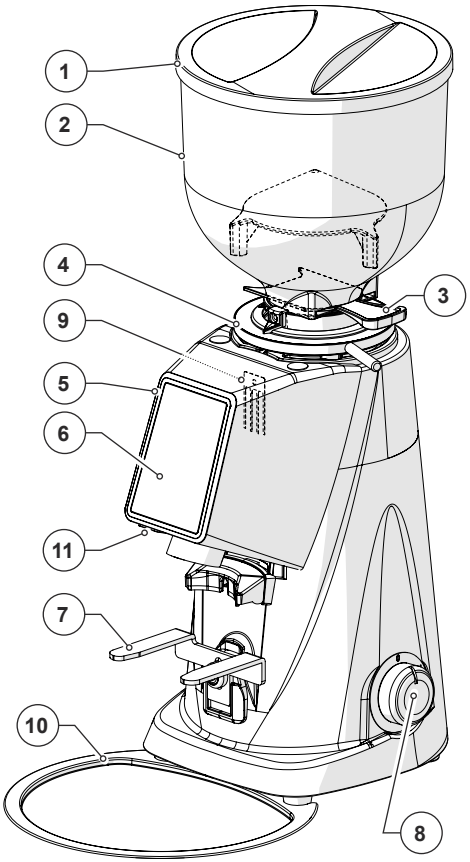
- Εταιρική επωνυμία της Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Σήμανση CE και έτος κατασκευής.
- Άλλα σήματα πιστοποίησης.
- Μοντέλο και αριθμός μητρώου.
- Ισχύς της συσκευής.
- Απαιτούμενη τάση και συχνότητα τροφοδοσίας.

2.3 Προσδιορισμός βασικών μερών του δοσομετρικού μύλου

Οι δοσομετρικοί μύλοι αποτελούνται από το κύριο σώμα της μηχανής με όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα για την εκτέλεση της άλεσης του καφέ και από μια χοάνη τροφοδοσίας στο επάνω μέρος για την τροφοδοσία με καβουρδισμένο καφέ σε κόκκους.

Έχοντας ως αναφορά την Εικ. 1 οι δοσομετρικοί μύλοι, μοντέλα **F4 EVO,** αποτελούνται από τα ακόλουθα κύρια μέρη:

1	Καπάκι χοάνης
2	Χοάνη φόρτωσης καφέ σε κόκκους
3	Κλείστρο χοάνης
4	Δακτύλιος για τη ρύθμιση του βαθμού άλεσης
5	Πίνακας ελέγχου
6	Οθόνη διεπαφής μηχανήματος/ χρήστη
7	Πιρούνι στήριξης θήκης φίλτρου
8	Διακόπτης έναρξης/σβησίματος μηχανής
9	Έλασμα κοπής καφέ
10	Δίσκος συλλογής σκόνης καφέ
11	Θύρα USB



Εικ. 1 - Προσδιορισμός μερών

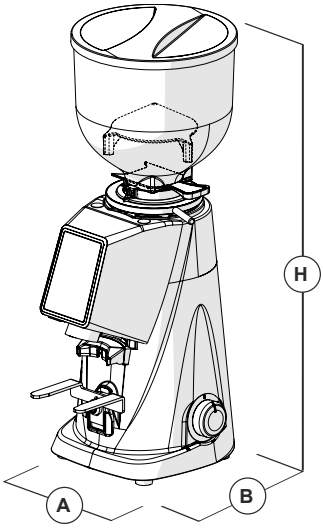
2.4 Προορισμοί χρήσης

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

2.5 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Στους πίνακες που ακολουθούν αναφέρονται οι διαστάσεις και τα βασικά τεχνικά χαρακτηριστικά των δοσομετρικών μύλων για καφέ της σειράς **F4 EVO.**

Διαστάσεις και βάρη



Εικ. 2 - Διαστάσεις

Μοντέλο	**F4 EVO**
Διαστάσεις [A x B x H mm]	180 x 237 x 478
Βάρος [kg]	9

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	F4 EVO
Τροφοδοσία	220-240V 50 Hz
Ισχύς [Watt]	250
Τύπος μαχαιριών άλεσης	Επίπεδα
Διάμετρος μαχαιριών άλεσης [mm]	58
Ταχύτητα περιστροφής των μαχαιριών άλεσης στροφές/λεπτό	1400 στα 50 Hz
	1600 στα 60 Hz
Χωρητικότητα χοάνης [g]	500
Χρόνοι άλεσης μονής δόσης [δευτ.]	1,0 ÷ 12,0
Χρόνοι άλεσης διπλής δόσης [δευτ.]	1,0 ÷ 25,0
Ανοχή χρόνου άλεσης [δευτ.]	± 0,1
Ημερήσια άλεση [kg]	1
Χρόνος παροχής συνιστώμενης μονής δόσης 7g [δευτ.]	4,5
Χρόνος παροχής συνιστώμενης διπλής δόσης 14g [δευτ.]	9
Συχνότητα αντικατάστασης μαχαιριών άλεσης εκφρασμένη σε kg αλεσμένου καφέ	
Μαχαίρια άλεσης «Standard»	/
Μαχαίρια άλεσης «Red Speed»	1000
Προαιρετικό	
Χοάνη 500 g	☑
Μεταλλικό πατητήρι	☑

2.6 Θόρυβος

Η μέγιστη εκπομπή θορύβου των δοσομετρικών μύλων που διαθέτουμε, μετρούμενη σε θάλαμο αντήχησης UNI EN ISO 3741 σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60704-1, συμμορφώνεται με τα πρότυπα EN 60704-1: 1998 και EN 607043: 1996. Το αντίστοιχο επίπεδο έκθεσης ήχου για έναν χειριστή, που συνδέεται αποκλειστικά με την οριακή λειτουργία της συσκευής 240 λεπτά σε οκτώ ώρες, είναι **78 dB(A)**, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 86/188/ΕΟΚ και τη μετέπειτα αναθεώρηση 2003/1 0/ΕΟΚ. Για το λόγο αυτό, η χρήση της συσκευής δεν απαιτεί καμία προφύλαξη κατά των κινδύνων που προκύπτουν από την έκθεση στο θόρυβο στους χώρους εργασίας (άρθρα 3-8 της DE 2003/1 0/ΕΟΚ).

3 ΑΣΦΑΛΕΙΑ

3.1 Γενικές πληροφορίες

Ο αγοραστής θα πρέπει να φροντίσει να ενημερώσει το προσωπικό του χρήστη για τους πιθανούς κινδύνους που προκύπτουν από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής, για τις διατάξεις ασφαλείας που έχει εγκρίνει ο κατασκευαστής και για τους γενικούς κανόνες πρόληψης ατυχημάτων που προβλέπουν οι κοινοτικές οδηγίες και η νομοθεσία της χώρας στην οποία χρησιμοποιείται η συσκευή.

Οι χρήστες πρέπει να γνωρίζουν τη θέση και τη λειτουργία όλων των ελέγχων και των χαρακτηριστικών του μηχανήματος που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

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

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

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

3.2 Λογικά προβλεπόμενη λανθασμένη χρήση

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

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

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

Θεωρούνται ως προβλεπόμενες λανθασμένες χρήσεις:

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

Επίσης, ο χρήστης δεν πρέπει σε καμία περίπτωση:

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

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

3.3 Προσοχή για τη σωστή και ασφαλή χρήση

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

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

3.4 Διατάξεις ασφαλείας που εφαρμόζονται στον δοσομετρικό μύλο

Όλοι οι δοσομετρικοί μύλοι της Fiorenzato M.C. S.r.l. διαθέτουν κατάλληλες μηχανικές και ηλεκτρομηχανικές διατάξεις για την προστασία και την ασφάλεια του χρήστη και της ακεραιότητας/λειτουργικότητας του μηχανήματος κατά τη διάρκεια της χρήσης του.

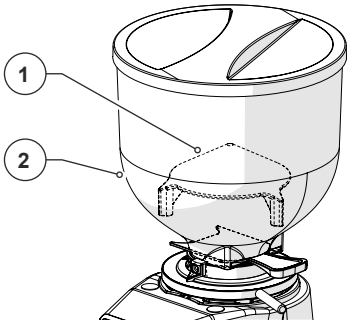
Οι δοσομετρικοί μύλοι **F4 EVO** διαθέτουν τις ακόλουθες διατάξεις ασφαλείας:

- **Θερμική προστασία μοτέρ**

  Το μοτέρ της συσκευής διαθέτει θερμική προστασία που την προστατεύει από την υπερβολική θερμότητα λόγω υπερέντασης και παρεμβαίνει διακόπτοντας την τροφοδοσία του μοτέρ ακολουθώντας τον κανόνα «50 δευτ. ON» / «60 δευτ. OFF» (μετά από 50 δευτερόλεπτα συνεχούς λειτουργίας δίνεται υποχρεωτική εντολή παύσης από το μοτέρ διάρκειας 60 δευτερολέπτων).

- **Διακόπτης κατά της διείσδυσης σε χοάνη τροφοδοσίας καφέ (Εικ. 3)**

  Το εξάρτημα κατά της διείσδυσης (Αρ. 1) βρίσκεται στο εσωτερικό της χοάνης τροφοδοσίας (Αρ. 2) επιτρέπει τη διέλευση των κόκκων καφέ προς τον θάλαμο άλεσης εμποδίζοντας τον χρήστη να εισάγει τα δάκτυλά του.



Εικ. 3

3.5 Υπολειπόμενοι κίνδυνοι

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

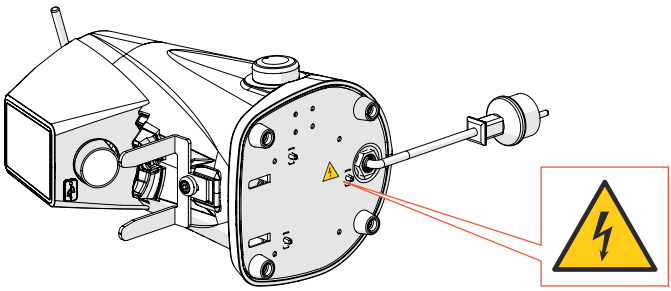
Για κάθε υπολειπόμενο κίνδυνο επισημαίνονται οι διατάξεις που είναι χρήσιμες για τον περιορισμό και/ή την ακύρωση του μεγέθους των μεμονωμένων κινδύνων.

Υπολειπόμενος κίνδυνος	Υπάρχει κατά τη διάρκεια:	Ρυθμίσεις για τη μείωση του κινδύνου
Σύνθλιψη των άνω και κάτω άκρων λόγω του βάρους της συσκευής	Μετακίνηση της συσκευής για: • Αποσυσκευασία. • Εγκατάσταση. • Μετακίνηση της συσκευής για τον καθαρισμό του αντίστοιχου επιπέδου στήριξης.	• Πιάστε καλά τη συσκευή πριν προχωρήσετε στη μετακίνηση. • Βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετό χώρο για να μετακινήσετε τη συσκευή με ασφάλεια χωρίς εμπόδια. • Χρησιμοποιήστε αντιολισθητικά γάντια κατά την ολίσθηση για την κίνηση του δοσομετρικού μύλου.
Ηλεκτροπληξία	• Σύνδεση και αποσύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας.	• Ελέγχετε συχνά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και αντικαταστήστε το όταν διαπιστωθεί ότι έχει αλλοιωθεί ή έχει υποστεί βλάβη. • Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «O» (OFF) πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον μύλο.

3.6 Ετικέτες σήμανσης που εφαρμόζονται στο μηχάνημα

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

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



Εικ. 4

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

4.1 Αποθήκευση

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

- ο χώρος που έχει επιλεγεί για την προσωρινή αποθήκευση της συσκευής είναι ένα κλειστό περιβάλλον, προστατευμένο από τον ήλιο και από τις καιρικές συνθήκες
- η θερμοκρασία του χώρου αποθήκευσης κυμαίνεται μεταξύ 5°C και 40°C, με σχετική υγρασία μεταξύ 30% και 90%
- σε περίπτωση που η συσκευή παραμείνει αποθηκευμένη για μεγάλο χρονικό διάστημα πριν από την εγκατάστασή της, συνιστάται να τη φυλάξετε στην αρχική συσκευασία της για να εξασφαλίσετε καλύτερη προστασία.

4.2 Επιλογή σημείου εγκατάστασης

Λαμβάνοντας υπόψη τη λειτουργία του δοσομετρικού μύλου, συνιστάται η ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ κοντά στη μηχανή του καφέ.

Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής, βεβαιωθείτε, επίσης, ότι το σημείο εγκατάστασης πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

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

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

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

4.3 Αποσυσκευασία και μετακίνηση της συσκευής

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

- Ανοίξτε τη συσκευασία κοντά στο σημείο εγκατάστασης και βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετό χώρο για την ασφαλή διαχείριση της συσκευής.
- Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία, πιάνοντάς την σταθερά και με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε τον δοσομετρικό μύλο στην επιφάνεια χρήσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Δώστε τη μέγιστη προσοχή κατά τη διάρκεια της μετακίνησης της συσκευής. Το βάρος (περίπου 9 kg) και το ιδιαίτερο στρογγυλεμένο σχήμα του σώματος της συσκευής μπορούν να προκαλέσουν τον κίνδυνο ολίσθησης και την επακόλουθη μη συγκράτηση με πιθανή πτώση και τραυματισμό/σύνθλιψη των ποδιών όταν επιχειρήσετε να τη σηκώσετε ή/και των χεριών όταν επιχειρήσετε να τοποθετήσετε τη συσκευή στον πάγκο εργασίας.

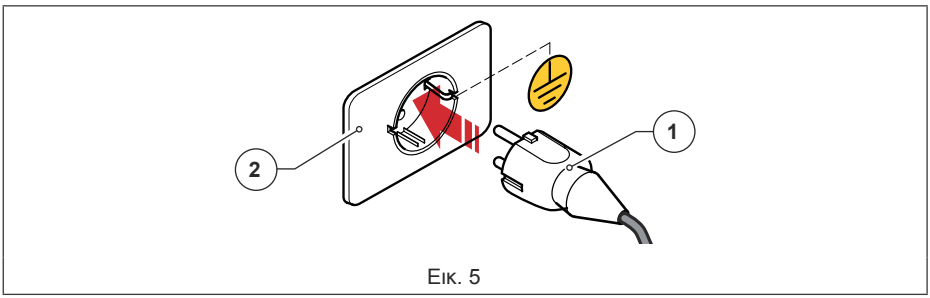
ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται στη διάθεση των παιδιών καθώς μπορεί να αποτελέσουν πηγή πιθανού κινδύνου. Φυλάξτε τη συσκευασία μέχρι να λήξει η εγγύηση.

4.4 Εγκατάσταση και σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

Για να ολοκληρώσετε την εγκατάσταση και να ξεκινήσετε τη χρήση του νέου δοσομετρικού μύλου για καφέ:

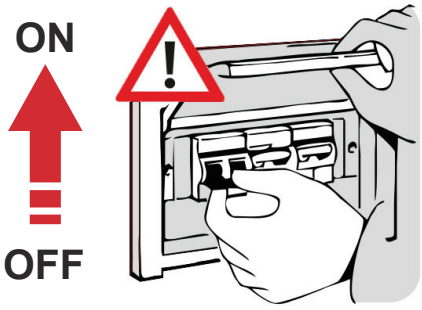
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής εγκατάστασης τροφοδοσίας πληροί τις απαιτούμενες προϋποθέσεις τροφοδοσίας και ότι η ηλεκτρική ισχύς της εγκατάστασης είναι κατάλληλη να υποστηρίξει την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή (δείτε ετικέτα προσδιορισμού προϊόντος που βρίσκεται στο πλάι του δοσομετρικού μύλου).
- Συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας (Εικ. 5 Αρ. 1) στην επιτοίχια πρίζα ρεύματος που υπάρχει στον χώρο χρήσης (Εικ. 5 Αρ. 2).

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

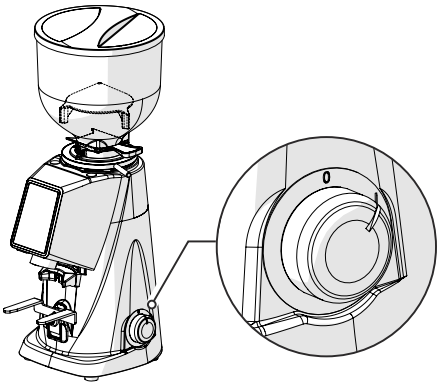


Εικ. 5

- Αν υπάρχει, φέρτε το μαγνητοθερμικό προστασίας που βρίσκεται πάνω από την παροχή τροφοδοσίας στη θέση «ON» (Εικ. 6).
- Στρέψτε στη θέση “I” τον διακόπτη έναυσης του μηχανήματος (Εικ. 7).



Εικ. 6



Εικ. 7

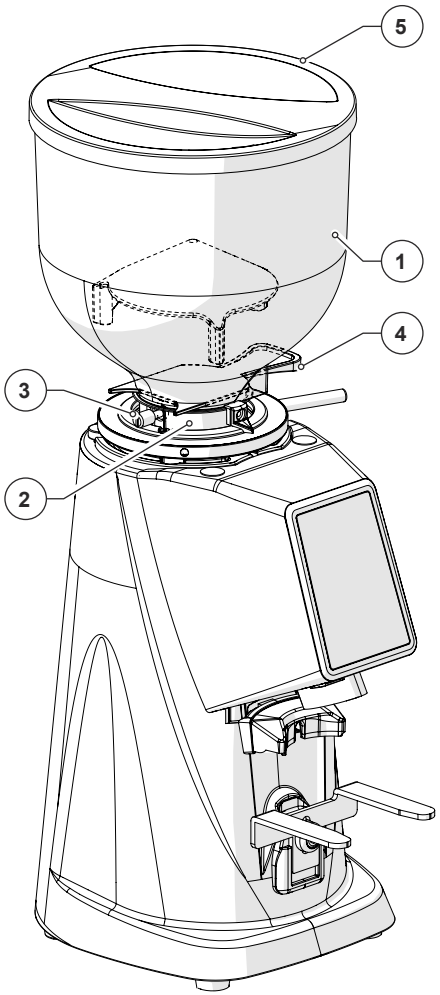
Στο σημείο αυτό ο δοσομετρικός μύλος έχει τροφοδοτηθεί και είναι έτοιμος να χρησιμοποιηθεί.

5 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ

5.1 Προετοιμασία για τη χρήση του δοσομετρικού μύλου

Μόλις ολοκληρωθεί η εγκατάσταση, η μηχανή είναι έτοιμη προς χρήση και μπορεί να φορτωθεί με καφέ σε κόκκους για άλεση. Με αναφορά στην Εικ. 8, για τη φόρτωση των κόκκων καφέ:

- Να τοποθετήσετε τη χοάνη (Αρ. 1) στον δοσομετρικό μύλο (Αρ. 2) και να την ασφαλίσετε στη θέση λειτουργίας σφίγγοντας την αντίστοιχη βίδα στερέωσης (Αρ. 3).
- Βεβαιωθείτε ότι το κλείστρο (Αρ. 4) είναι εντελώς κλειστό.
- Αφαιρέστε το καπάκι (Αρ. 5) και γεμίστε τη χοάνη με τους κόκκους καβουρδισμένου καφέ για να τους αλέσετε.
- Κλείστε τη χοάνη με το ειδικό καπάκι (Αρ. 5).
- Ανοίξτε σταδιακά το κλείστρο (Αρ. 4) ώστε οι κόκκοι καφέ να μπορέσουν να εισέλθουν στον θάλαμο άλεσης.
- Στο σημείο αυτό ο δοσομετρικός μύλος είναι γεμάτος και έτοιμος να ξεκινήσει την εργασία.



Εικ. 8

5.2 Χειρισμός μηχανής

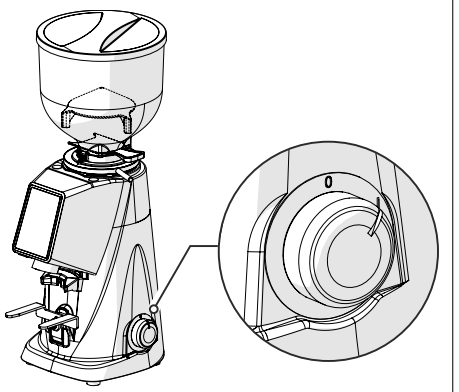
Οι δοσομετρικοί μύλοι **F4 EVO** ελέγχονται μέσω του διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (δείτε παράγραφο 5.2.1) και μέσω ενός πίνακα χειριστή με οθόνη αφής από τον οποίο ο χειριστής μπορεί να επιλέξει και να ρυθμίσει όλες τις λειτουργίες της συσκευής (δείτε παράγραφο 5.2.2). Όλες οι πληροφορίες σχετικά με την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής, οι παράμετροι λειτουργίας και οι εντολές που δίνονται εμφανίζονται στην οθόνη που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της μηχανής.

Παρακάτω περιγράφονται όλα τα στοιχεία ελέγχου και χειρισμού που υπάρχουν στους δοσομετρικούς μύλους **F4 EVO**.

5.2.1 Διακόπτης

Επιτρέπει το άνοιγμα και τον τερματισμό της συσκευής.

- Αν περιστραφεί στη θέση «O»: συσκευή σβηστή (αποσυνδεδεμένη ηλεκτρική τροφοδοσία).
- Περιστρέψτε τη θέση “I”: συσκευή αναμμένη (ηλεκτρικά τροφοδοτούμενη).



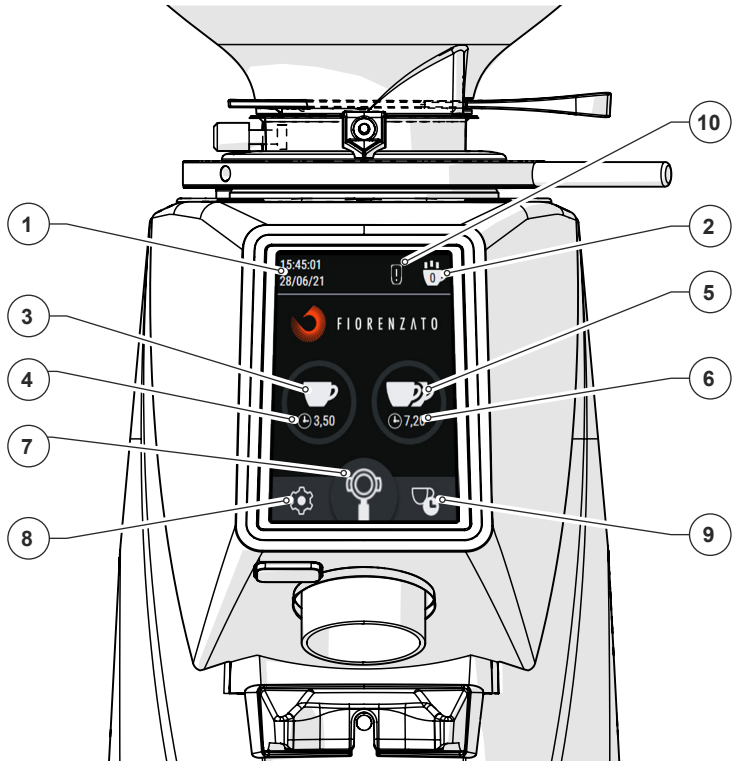
5.2.2 Πίνακας χειριστή

Η χρήση του λογισμικού διαχείρισης που υιοθετείται από την Fiorenzato για τους δοσομετρικούς μύλους καφέ που διαθέτει είναι εξαιρετικά διαισθητική και ο παρών οδηγός χρήσης σάς επιτρέπει να εξοικειωθείτε γρήγορα με τα κουμπιά λειτουργίας και με τις διάφορες δυνατότητες ρύθμισης της νέας συσκευής σας. Η οθόνη είναι αφής και επομένως τα κουμπιά, η πλοήγηση στο μενού και η ρύθμιση των προτιμήσεων και των παραμέτρων λειτουργίας εκτελούνται με ένα απλό άγγιγμα του δακτύλου επάνω στα ευαίσθητα σημεία της οθόνης.

5.3 Πίνακας χειριστή στο μοντέλο F4 EVO

Κατά την ενεργοποίηση του δοσομετρικού μύλου, μοντέλο **F4 EVO**, στην οθόνη του πίνακα ελέγχου εμφανίζεται η αρχική σελίδα με όλα τα κουμπιά λειτουργίας που είναι απαραίτητα για τη χρήση και τη διαχείριση της συσκευής. Υπάρχει δυνατότητα εξατομίκευσης της αρχικής σελίδας μέσω του «Μενού ρυθμίσεων» και επομένως η οθόνη που απεικονίζεται στην εικόνα μπορεί να διαφέρει από την οθόνη που στην πραγματικότητα εμφανίζεται στη συσκευή σας κατά την πρώτη ενεργοποίηση.

Όλες οι λειτουργίες στις οποίες έχετε πρόσβαση μέσα από το «Μενού ρυθμίσεων» περιγράφονται στις επόμενες παραγράφους.



Εικ. 9

Έχοντας ως αναφορά την Εικ. 9, τα πεδία εμφάνισης και τα κουμπιά λειτουργιών που υπάρχουν στην αρχική σελίδα είναι:

	Περιγραφή
1	Πεδίο εμφάνισης της τρέχουσας ημερομηνίας και ώρας. Μπορείτε να ρυθμίσετε τα στοιχεία αυτά μέσα από τις επιλογές «**Ημερομηνία»** και **«Ώρα**» από το μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.1.9 και § 5.3.1.10)*.
2	Κουμπί «**Στατιστικά**». Δίνει εντολή για άνοιγμα του παραθύρου που περιέχει τους μετρητές με τον αριθμό των δόσεων που έχουν ληφθεί την τρέχουσα ημέρα και εβδομάδα καθώς και τον συνολικό αριθμό δόσεων που έχουν ληφθεί από την πρώτη χρήση του δοσομετρικού μύλου. Για να κλείσετε το παράθυρο «Στατιστικά» αρκεί να ξαναπατήσετε το κουμπί λειτουργίας «Στατιστικά». Το κουμπί «Στατιστικά» εμφανίζεται μόνο εάν η λειτουργία «Εμφάνιση στατιστικών στοιχείων» έχει ενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων *(§ 5.3.1.4)*.
3	**Κουμπί Παροχής Μονής Δόσης**. Όταν το πατάτε στιγμιαία ξεκινά η παροχή μιας μονής δόσης καφέ σύμφωνα με τους χρόνους που έχουν ρυθμιστεί στη σελίδα «Αλλαγή χρόνων δόσης» *(§ 5.3.1.1)*.
4	Πεδίο εμφάνισης του χρόνου άλεσης που έχει ρυθμιστεί για τη μονή δόση.
5	**Κουμπί Παροχής Διπλής Δόσης**. Όταν το πατάτε στιγμιαία ξεκινά η παροχή μιας διπλής δόσης καφέ σύμφωνα με τους χρόνους που έχουν ρυθμιστεί στη σελίδα «Αλλαγή χρόνων δόσης» *(§ 5.3.1.1)*.
6	Πεδίο εμφάνισης του χρόνου άλεσης που έχει ρυθμιστεί για τη διπλή δόση.
7	**Κουμπί Χειροκίνητης Άλεσης**. Κουμπί που απαιτεί παρατεταμένο πάτημα για την παροχή του καφέ με χειροκίνητο τρόπο. Η άλεση του καφέ ξεκινά μόλις πατήσετε το κουμπί και συνεχίζει μέχρι να το αφήσετε ελεύθερο. *Σημείωση:* Ο μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος χειροκίνητης άλεσης είναι 25 δευτερόλεπτα. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος αυτός, ο δοσομετρικός μύλος σταματά αυτόματα.
8	**Κουμπί Μενού Ρυθμίσεων**. Επιτρέπει την πρόσβαση στο μενού των ρυθμίσεων *(§ 5.3.1)* μέσω του οποίου μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις παραμέτρους λειτουργίας της συσκευής.
9	Κουμπί συντόμευσης για πρόσβαση στη σελίδα «**Αλλαγή χρόνων δόσης**». Δίνει απευθείας πρόσβαση στη σελίδα ρύθμισης των χρόνων παροχής των δόσεων *(§ 5.3.1.1)* δίχως να χρειάζεται να μπείτε στο «Μενού ρυθμίσεων» *(§ 5.3.1)*
10	Εικονίδιο ειδοποίησης. Εμφανίζεται μόνο κατά τη λήξη του χρόνου που έχει ρυθμιστεί από την Fiorenzato για να επισημάνει την ανάγκη αντικατάστασης των μαχαιριών άλεσης *(§ 6.1.5)*.

5.3.1 Μενού Ρυθμίσεων

Μέσω του «Μενού Ρυθμίσεων» θα έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε και να ορίσετε όλες τις παραμέτρους λειτουργίας του δοσομετρικού σας μύλου **F4 EVO**.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού Ρυθμίσεων αρκεί να πατήσετε το κουμπί λειτουργίας που είναι πάντα ορατό στο κάτω αριστερό μέρος της οθόνης (δείτε Εικ. 9 Αρ. 8). Μόλις δοθεί η εντολή, η οθόνη θα φορτώσει το μενού μέσω του οποίου θα μπορείτε να επιλέξετε την παράμετρο που θέλετε να τροποποιήσετε ή/και τη λειτουργία που θέλετε να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε κυλώντας απλώς προς τα κάτω τη λίστα με τις πιθανές επιλογές μέχρι να εντοπίσετε το λήμμα που σας ενδιαφέρει. Στο Μενού Ρυθμίσεων υπάρχουν τα ακόλουθα λήμματα:

Τεχνικές Ρυθμίσεις

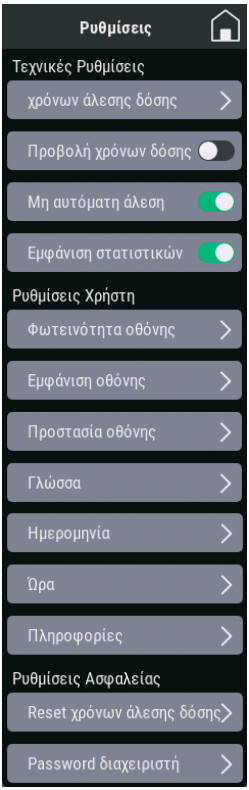
- Αλλαγή Χρόνων Δόσης *(§ 5.3.1.1)*
- Εμφάνιση Χρόνων Δόσης *(§ 5.3.1.2)*
- Χειροκίνητη άλεση *(§ 5.3.1.3)*
- Εμφάνιση στατιστικών στοιχείων *(§ 5.3.1.4)*

Ρυθμίσεις Χρήστη

- Φωτεινότητα οθόνης *(§ 5.3.1.5)*
- Φόντο οθόνης *(§ 5.3.1.6)*
- Προφύλαξη οθόνης *(§ 5.3.1.7)*
- Γλώσσα *(§ 5.3.1.8)*
- Ημερομηνία *(§ 5.3.1.9)*
- *Ώρα (§ 5.3.1.10)*
- Πληροφορίες *(§ 5.3.1.11)*

Ρυθμίσεις Ασφάλειας

- Επαναφορά χρόνων δόσης *(§ 5.3.1.12)*
- Κωδικός Πρόσβασης Διαχειριστή *(§ 5.3.1.13)*



Ορισμένα λήμματα του μενού επιτρέπουν απλώς την ενεργοποίηση (ON) ή την απενεργοποίηση (OFF) της συγκεκριμένης λειτουργίας μέσω ειδικού επιλογέα « », ενώ κάποια άλλα λήμματα, που φέρουν το σύμβολο « », επιτρέπουν αντίθετα την πρόσβαση σε μια ειδική υποσελίδα όπου μπορείτε να διαμορφώσετε/ρυθμίσετε την παράμετρο. Πατώντας το κουμπί λειτουργίας « » (εμφανίζεται πάντα επάνω δεξιά στη σελίδα του μενού), μπορείτε να εξέλθετε από το μενού και να επιστρέψετε στην αρχική σελίδα. Παρακάτω περιγράφεται ξεχωριστά το κάθε λήμμα του μενού ρυθμίσεων

5.3.1.1 Αλλαγή Χρόνων Δόσης

Πατώντας το λήμμα «Αλλαγή Χρόνων Δόσης» από το μενού «Τεχνικές Ρυθμίσεις» εισέρχεστε στις σελίδες ρύθμισης του χρόνου άλεσης για τη μονή και για τη διπλή δόση.

Σημείωση: για να περάσετε από τη σελίδα ρύθμισης του χρόνου άλεσης της μονής δόσης στη σελίδα ρύθμισης του χρόνου άλεσης της διπλής δόσης (και αντιστρόφως) αρκεί να κυλίσετε οριζοντίως τη σελίδα που εμφανίζεται.

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά λειτουργίας + ή − για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους χρόνους παροχής.

Η αποθήκευση των τροποποιημένων παραμέτρων γίνεται αυτόματα κατά την έξοδο από τη σελίδα.

Ρύθμιση Χρόνων Δόσης

5.3.1.2 Εμφάνιση Χρόνων Δόσης

Όταν το λήμμα «Εμφάνιση χρόνων άλεσης» του μενού «Τεχνικές Ρυθμίσεις» είναι ενεργοποιημένο (), στην αρχική σελίδα εμφανίζονται οι χρόνοι που έχουν ρυθμιστεί για την παροχή των διαφόρων δόσεων.

Κατά τη διάρκεια της παροχής το εικονίδιο του κουμπιού που αντιστοιχεί στην επιλεγμένη δόση αρχίζει να αναβοσβήνει και να αποκτά σταδιακά κόκκινο χρώμα μέχρι να γεμίσει τελείως, επισημαίνοντας έτσι την πρόοδο του εκτελούμενου σταδίου άλεσης. Σε περίπτωση που η άλεση γίνεται χειροκίνητα, εμφανίζεται μια αυξάνουσα χρονική μέτρηση, με μέγιστη διάρκεια παροχής τα 25 δευτερόλεπτα. Μόλις ο χρόνος αυτός ολοκληρωθεί, η άλεση σταματά αυτόματα.

Εάν η επιλογή «Εμφάνιση Χρόνων Δόσης» είναι απενεργοποιημένη (), οι χρόνοι παροχής των δόσεων δεν εμφανίζονται στην αρχική σελίδα.

Εμφάνιση Χρόνων Δόσης

Μη εμφάνιση Χρόνων Δόσης

5.3.1.3 Χειροκίνητη άλεση

Επιτρέπει την ενεργοποίηση ( ) ή απενεργοποίηση ( ) του χειροκίνητου τρόπου άλεσης.

Όταν η χειροκίνητη άλεση (Εικ. 9 Αρ. 7) είναι απενεργοποιημένη, το αντίστοιχο κουμπί λειτουργίας δεν μπορεί να επιλεγεί και εμφανίζεται με γκρι χρώμα.

Χειροκίνητη άλεση απενεργοποιημένη

5.3.1.4 Εμφάνιση στατιστικών στοιχείων

Επιτρέπει την ενεργοποίηση ( ) ή απενεργοποίηση ( ) της εμφάνισης του κουμπιού λειτουργίας «Στατιστικά» στην αρχική οθόνη (δείτε Εικ. 9 Αρ. 2).

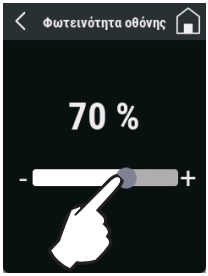
Πατώντας το κουμπί των στατιστικών στοιχείων φορτώνεται ένα παράθυρο που συνοψίζει το σύνολο των δόσεων που έχουν ληφθεί κατά την τρέχουσα ημέρα και την τρέχουσα εβδομάδα, καθώς και το σύνολο των δόσεων από τη στιγμή της πρώτης λειτουργίας της συσκευής. Για να κλείσετε το παράθυρο θα πρέπει να ξαναπατήσετε το κουμπί «Στατιστικά».

Σημείωση: Η μέτρηση των δόσεων που έχουν ληφθεί αυξάνεται και αποθηκεύεται στη μνήμη ακόμη και αν η επιλογή «Εμφάνιση στατιστικών στοιχείων» είναι απενεργοποιημένη.

Κουμπί «Στατιστικά» ενεργοποιημένο και παράθυρο «Δόσεις που έχουν ληφθεί»

5.3.1.5 Φωτεινότητα οθόνης

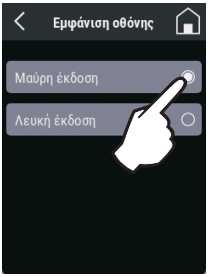
Επιλέγοντας το λήμμα «Φωτεινότητα οθόνης» μπαίνετε στη σελίδα που φαίνεται στην εικόνα, μέσω της οποίας μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα της οθόνης μετακινώντας απλώς προς τα δεξιά (αύξηση) ή προς τα αριστερά (μείωση) τον δείκτη ρύθμισης.



Ρύθμιση Φωτεινότητας

5.3.1.6 Φόντο οθόνης

Επιλέγοντας το λήμμα «Φόντο οθόνης» μπαίνετε στη σελίδα που φαίνεται στην εικόνα, μέσω της οποίας μπορείτε να επιλέξετε εάν η οθόνη θα έχει «Μαύρο φόντο» (Dark mode) ή «Λευκό φόντο» (Light mode).



Ο διαφορετικός τρόπος εμφάνισης των σελίδων δεν συνεπάγεται περαιτέρω μεταβολές στις άλλες επιλογές ή/και στις διάφορες ρυθμιζόμενες παραμέτρους.

Αρχική σελίδα με «Μαύρο φόντο»

Αρχική σελίδα με «Λευκό φόντο»

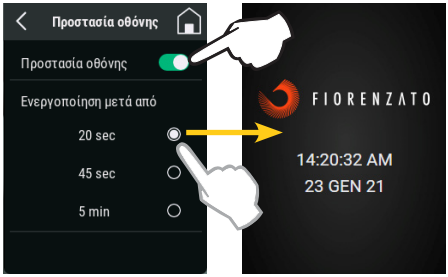
5.3.1.7 Προφύλαξη οθόνης

Επιλέγοντας το λήμμα «Προφύλαξη οθόνης» μπαίνετε στη σελίδα που φαίνεται στην εικόνα, μέσω της οποίας μπορείτε να ενεργοποιήσετε ( ) ή να απενεργοποιήσετε ( ) τη σχετική λειτουργία και να επιλέξετε ύστερα από πόσο χρόνο μη χρήσης θα γίνεται η ενεργοποίηση.

Η ενεργοποίηση της προφύλαξης οθόνης μπορεί να ρυθμιστεί ύστερα από 20 δευτ., 45 δευτ. ή 5 λεπτά μη χρήσης της συσκευής.

Όταν η επιλογή αυτή είναι ενεργοποιημένη, και αφού ολοκληρωθεί ο επιλεγμένος χρόνος, η οθόνη εισέρχεται σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εμφανίζοντας μόνο το λογότυπο του κατασκευαστή, καθώς και την τρέχουσα ημερομηνία και ώρα.

Για να εξέλθετε από τη λειτουργία «προφύλαξης οθόνης» αρκεί να αγγίξετε την οθόνη.



Ρύθμιση Προφύλαξης Οθόνης

και

Προφύλαξη Οθόνης ενεργοποιημένη ύστερα από 20 δευτερόλεπτα μη χρήσης του δοσομετρικού μύλου

5.3.1.8 Γλώσσα

Επιλέγοντας το λήμμα «Γλώσσα» μπαίνετε στη σελίδα μέσω της οποίας μπορείτε να ρυθμίσετε τη γλώσσα χρήσης της οθόνης. Αφού επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα, όλα τα μενού και τα κουμπιά λειτουργίας εμφανίζονται σε αυτή τη γλώσσα.

Οι διαθέσιμες γλώσσες είναι:

- Italiano
- English
- Español
- Deutsch
- 한국인 (Κορεάτικα)
- Français
- Ελληνικά
- Hrvatski (Κροάτικα)
- عربي (Αραβικά)
- Português
- Русский (Ρώσικα)
- 中文 (Κινέζικα)

Επιλογή γλώσσας

5.3.1.9 Ημερομηνία

Το λήμμα «Ημερομηνία» επιτρέπει τη φόρτωση της σελίδας ρύθμισης της τρέχουσας ημερομηνίας.

Για να ρυθμίσετε την ημερομηνία (ημέρα / μήνας / έτος) αρκεί να χρησιμοποιήσετε κατάλληλα (είτε με στιγμιαίο είτε με παρατεταμένο πάτημα) τα κουμπιά λειτουργίας + ή −.

Σημείωση: Η ρύθμιση αποθηκεύεται στη μνήμη σε πραγματικό χρόνο και έτσι, μόλις εξέλθετε από το μενού, η αρχική σελίδα θα εμφανίζει τη ρυθμισμένη ημερομηνία.

Ρύθμιση Ημερομηνίας

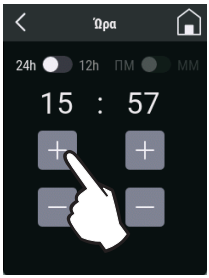
5.3.1.10 Ώρα

Το λήμμα «Ώρα» επιτρέπει τη φόρτωση της σελίδας ρύθμισης της τρέχουσας ώρας.

Μέσω των δύο επιλογέων ( ) η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί είτε υπό τη μορφή 24 ωρών είτε 12 ωρών και, στην περίπτωση των 12 ωρών, θα πρέπει να επισημαίνεται η ένδειξη «π.μ.» (Προ μεσημβρίας) ή «μ.μ.» (Μετά μεσημβρίαν) ώστε το σύστημα να μπορεί να ενημερώνει σωστά την ημερομηνία κατά την αλλαγή μετά τα μεσάνυχτα.

Για να ρυθμίσετε την ώρα (ώρες και λεπτά) αρκεί να χρησιμοποιήσετε κατάλληλα (είτε με στιγμιαίο είτε με παρατεταμένο πάτημα) τα κουμπιά λειτουργίας + ή − .

Σημείωση: Η ρύθμιση αποθηκεύεται στη μνήμη σε πραγματικό χρόνο και έτσι, μόλις εξέλθετε από το μενού, η αρχική σελίδα θα εμφανίζει τη σωστή ώρα.

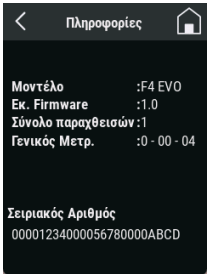


Ρύθμιση Ώρας

5.3.1.11 Πληροφορίες

Επιλέγοντας το λήμμα «Πληροφορίες» από το μενού των ρυθμίσεων, μπαίνετε στη σελίδα που φαίνεται στην εικόνα και στην οποία αναφέρονται:

- Το μοντέλο του δοσομετρικού μύλου.
- Η έκδοση του Firmware που είναι εγκατεστημένο στον πίνακα.
- Ο συνολικός αριθμός των δόσεων που έχουν ληφθεί από την πρώτη λειτουργία της συσκευής.
- Ο γενικός μετρητής που δείχνει τον συνολικό χρόνο λειτουργίας της συσκευής σε φάση παροχής.
- Ο σειριακός αριθμός του πίνακα που είναι εγκατεστημένος στη συσκευή.



Σελίδα «Πληροφορίες»

5.3.1.12 Επαναφορά Χρόνων Δόσης

Το λήμμα «Επαναφορά χρόνων δόσης» επιτρέπει την πρόσβαση στη σελίδα επαναφοράς που φαίνεται στην εικόνα, μέσω της οποίας μπορείτε να ακυρώσετε τους χρόνους παροχής των δόσεων που έχει εξατομικεύσει ο χρήστης και να επαναφέρετε τις εργοστασιακές παραμέτρους που είχε ρυθμίσει ο κατασκευαστής.

Προσοχή: Η επιλογή «Επαναφορά χρόνων δόσης» είναι μη αναστρέψιμη και συνεπάγεται την απώλεια των χρόνων παροχής των δόσεων που έχει εξατομικεύσει ο χρήστης. Για να αποφύγετε την τυχαία απώλεια των ρυθμισμένων χρόνων, το σύστημα θα ζητήσει από τον χρήστη να επιβεβαιώσει την ενέργεια πατώντας το κουμπί «ΝΑΙ» προτού γίνει η επαναφορά των εργοστασιακών χρόνων.

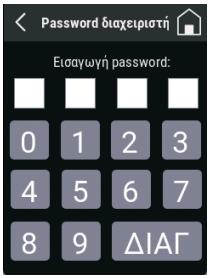
Εάν επιστρέψετε στο μενού [ ] ή φορτώσετε την αρχική σελίδα [ ] δίχως να επιβεβαιώσετε την ενέργεια Επαναφοράς, οι εξατομικευμένοι χρόνοι παραμένουν στη μνήμη.

Επαναφορά χρόνων δόσης

5.3.1.13 Κωδικός Πρόσβασης Διαχειριστή

Πατώντας το λήμμα «Κωδικός Πρόσβασης Διαχειριστή» (τελευταίο λήμμα του «Μενού Ρυθμίσεων») φορτώνεται η σελίδα επαλήθευσης ταυτότητας που φαίνεται στην εικόνα, η οποία επιτρέπει μόνο στους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς την πρόσβαση στις αποκλειστικές σελίδες που περιέχουν ειδικές ρυθμίσεις και λειτουργίες αρχικοποίησης της συσκευής.

Σημείωση: Ο αριθμητικός κωδικός επαλήθευσης ταυτότητας δεν παρέχεται στον τελικό χρήστη αλλά μόνο στους εξειδικευμένους τεχνικούς του κατασκευαστή και στους εξουσιοδοτημένους μεταπωλητές.



Επαλήθευση ταυτότητας για πρόσβαση στις σελίδες που προστατεύονται με κωδικό πρόσβασης

5.3.2 Παροχή δόσεων (μονή / διπλή / συνεχής) στο μοντέλο F4 EVO

Για να ξεκινήσει η παροχή της μονής ή της διπλής δόσης καφέ αρκεί να πατήσετε στιγμιαία το κουμπί ή που αντιστοιχεί στην επιθυμητή δόση. Με το στιγμιαίο πάτημα του κουμπιού ξεκινά η παροχή για τον χρόνο που έχει ρυθμιστεί στην επιλογή «Αλλαγή Χρόνων Δόσης» (δείτε παράγραφο 5.3.1.1). Κατά τη διάρκεια της παροχής το εικονίδιο του πατημένου κουμπιού αρχίζει να αναβοσβήνει και να αποκτά σταδιακά κόκκινο χρώμα μέχρι να γεμίσει τελείως, επισημαίνοντας έτσι την πρόοδο του εκτελούμενου σταδίου άλεσης.

Εάν πατήσετε το κουμπί STOP «STOP» δίνετε εντολή για άμεση ακύρωση της εκτελούμενης δόσης παροχής και επιστροφή στην αρχική σελίδα εν αναμονή νέων εντολών.

Πατώντας παρατεταμένα το κουμπί , με σταματημένη τη μηχανή και σε αναμονή εντολών, ξεκινά η συνεχής άλεση και η οθόνη δείχνει το χρονόμετρο μέτρησης της πραγματικής παροχής (ο μέγιστος χρόνος συνεχούς παροχής είναι 25 δευτερόλεπτα). Η απελευθέρωση του κουμπιού συνεπάγεται την άμεση παύση της συσκευής.

Στη συνέχεια απεικονίζεται ένα παράδειγμα για την παροχή διπλής δόσης. Η σειρά που απεικονίζεται ισχύει και για την παροχή μονής δόσης.

Μηχανή σε αναμονή εντολής.	Στιγμιαίο πάτημα: Έναρξη παροχής διπλής δόσης μέχρι την ολοκλήρωση του ρυθμισμένου χρόνου παροχής (ή μέχρι να πατηθεί το κουμπί STOP).	Στιγμιαίο πάτημα STOP : Άμεση παύση και ακύρωση της εκτελούμενης δόσης με επιστροφή στην αρχική σελίδα εν αναμονή νέων εντολών.

Απεικόνιση παραδείγματος συνεχούς παροχής:

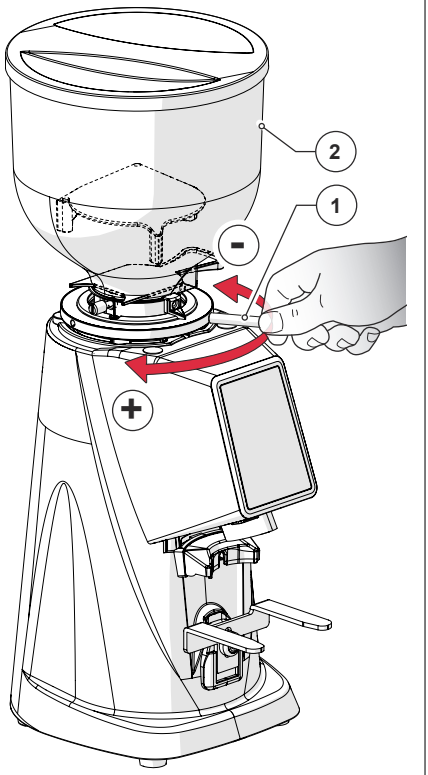
Μηχανή σε αναμονή εντολής	Παρατεταμένο πάτημα του κουμπιού λειτουργίας : Έναρξη συνεχούς παροχής για μέγιστο χρόνο 25 δευτερολέπτων, μετά την ολοκλήρωση των οποίων η παροχή σταματά αυτόματα.	Απελευθέρωση του κουμπιού λειτουργίας : Άμεση παύση της συνεχούς παροχής και επιστροφή στην αρχική σελίδα εν αναμονή νέας εντολής.

5.4 Ρύθμιση βαθμού άλεσης

Για να αλλάξετε τον βαθμό άλεσης του καφέ θα πρέπει να παρέμβετε στον δακτύλιο ρύθμισης (Αρ. 1) που βρίσκεται κάτω από τη χοάνη (Αρ. 2).

- Να περιστρέψετε τον δακτύλιο δεξιόστροφα για πιο χοντρή άλεση.
- Να περιστρέψετε το δακτύλιο αριστερόστροφα για πιο λεπτή άλεση.

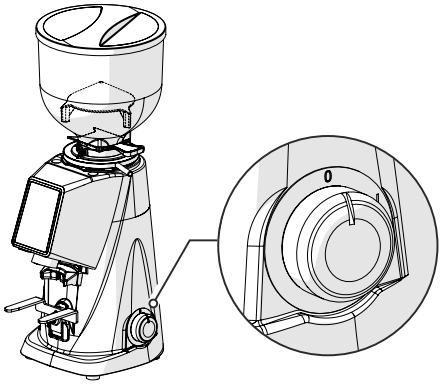
Η ρύθμιση θα πρέπει να γίνεται με το μοτέρ σε εκκίνηση. Συνιστάται η άλεση μικρών ποσοτήτων καφέ για οπτικό έλεγχο του βαθμού άλεσης.



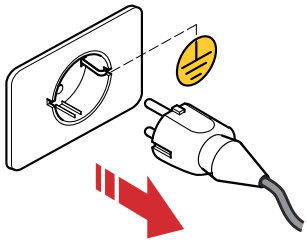
6 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΔΟΣΟΜΕΤΡΙΚΟΥ ΜΥΛΟΥ

6.1 Τακτική συντήρηση

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε παρέμβαση τακτικής συντήρησης στον δοσομετρικό μύλο, αποσυνδέστε τον από την ηλεκτρική τροφοδοσία στρέφοντας στη θέση «O» (OFF) τον αντίστοιχο διακόπτη (Εικ. 10) και αποσυνδέστε την πρίζα τροφοδοσίας από την αντίστοιχη υποδοχή (Εικ. 11).



Εικ. 10



Εικ. 11

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

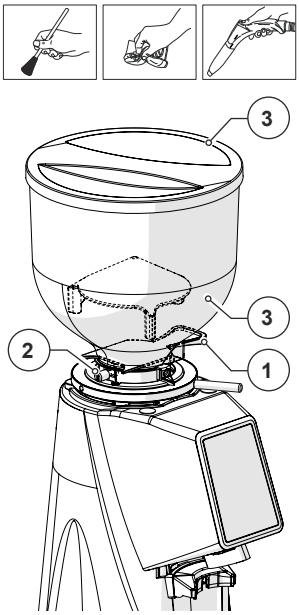
Fiorenzato M.C. S.r.l. συνιστά στους πελάτες του να τηρούν προσεκτικά τις ενέργειες που υποδεικνύονται και να τις εφαρμόζουν με τον τρόπο που περιγράφηκε.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ			
Συχνότητα	**Είδος εργασίας**	**Άτομο που την εκτελεί**	**Παρ.**
Κάθε τέλος βάρδιας	Προσεκτικός καθαρισμός της συσκευής	Χρήστης	6.1.1
Κάθε τέλος βάρδιας	Έλεγχος κατάστασης καλωδίου τροφοδοσίας	Χρήστης	6.1.2
Κάθε μήνα	Λεπτός καθαρισμός μαχαιριών άλεσης	Χρήστης	6.1.3
Όταν χρειάζεται	Θέση εκτός λειτουργίας του δοσομετρικού μύλου για μεγάλο χρονικό διάστημα	Χρήστης	6.1.4
Μετά τη ρυθμισμένη λήξη (επισημαίνεται στην οθόνη μέσω της εμφάνισης του εικονιδίου « ⓘ »).	Αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης	Ειδικευμένος χειριστής ή ειδικευμένος τεχνικός	6.1.5

6.1.1 Καθαρισμός συσκευής

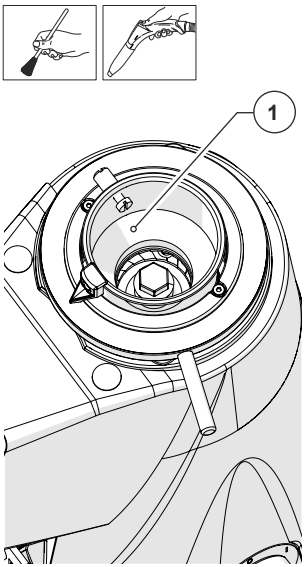
ΣΕ ΚΑΘΕ ΤΕΛΟΣ ΒΑΡΔΙΑΣ: προσεκτικός καθαρισμός της συσκευής.

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



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

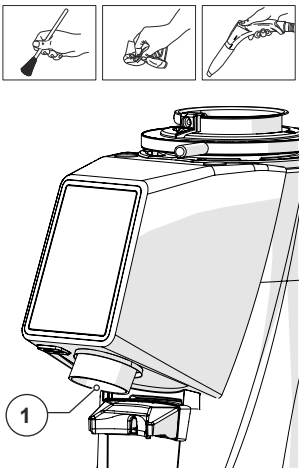
- Με ένα πινέλο με απαλές ίνες (καθαρό και απολυμασμένο) και ένα ηλεκτρικό σκουπάκι, αφαιρέστε τους κόκκους και τα υπολείμματα της σκόνης του καφέ από τον θάλαμο άλεσης (Αρ. 1).



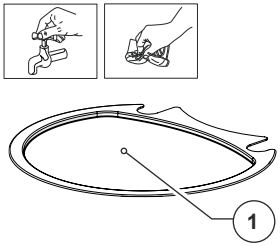
ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε νερό ή/και απορρυπαντικά για τον καθαρισμό του θαλάμου άλεσης και των μαχαιριών άλεσης.

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

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



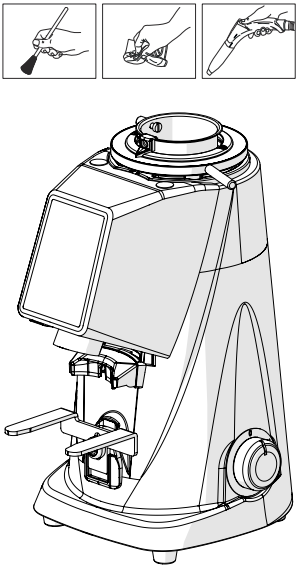
- Πλύνετε τον δίσκο συλλογής καφέ (Αρ. 1) με ζεστό νερό και ένα καθαριστικό και απολιπαντικό προϊόν χωρίς άρωμα με ουδέτερο PH, που να είναι ειδικό για συσκευές που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Στεγνώστε με απαλό πανί.



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

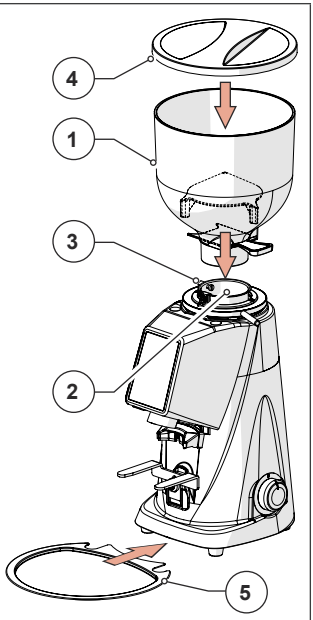
ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σφουγγάρια ή/και σκληρά προϊόντα που μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στις εξωτερικές επιφάνειες του μηχανήματος.

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



- Μετά την εκτέλεση του καθαρισμού, επανατοποθετήστε τη χοάνη (Αρ. 1) στον θάλαμο άλεσης (Αρ. 2) και ασφαλίστε την με την αντίστοιχη βίδα στερέωσης (Αρ. 3).
- Κλείστε τη χοάνη με το ειδικό καπάκι (Αρ. 4).
- Τοποθετήστε τον δίσκο συλλογής καφέ (Αρ. 5) στη βάση του δοσομετρικού μύλου.

Ο δοσομετρικός μύλος είναι έτοιμος να χρησιμοποιηθεί ξανά αφού πρώτα τον συνδέσετε στο ηλεκτρικό ρεύμα και τον γεμίσετε με κόκκους καφέ.

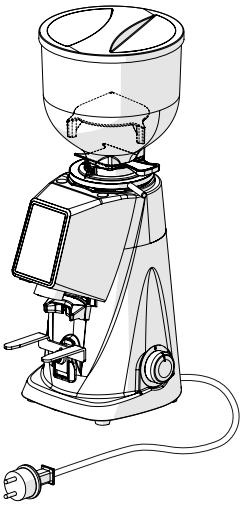


6.1.2 Έλεγχος κατάστασης καλωδίου τροφοδοσίας

ΣΕ ΚΑΘΕ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΒΑΡΙΔΑΣ: ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

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

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

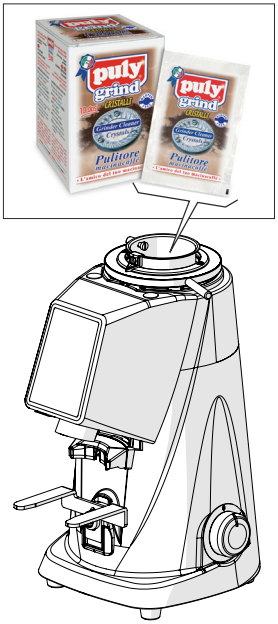


6.1.3 Σχολαστικός καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης

ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ: καθαρίζετε σχολαστικά τα μαχαίρια άλεσης

Ο βαθύς καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης θα πρέπει να γίνεται μια φορά το μήνα (ή όταν είναι απαραίτητο), με τη χρήση ειδικών προϊόντων για τον καθαρισμό των δοσομετρικών μύλων που μπορούν εύκολα να βρεθούν στην αγορά (π.χ. το απορρυπαντικό PULY GRIND για μύλους καφέ).

- Ο βαθύς καθαρισμός θα πρέπει να γίνει στο τέλος του καθαρισμού στο τέλος της βάρδιας, με τη μηχανή χωρίς καφέ και χωρίς χοάνη τροφοδοσίας.
- Ο καθαρισμός των μαχαιριών άλεσης γίνεται ρίχνοντας στο θάλαμο άλεσης (εντελώς άδειο) μια δόση προϊόντος και ξεκινώντας την άλεση. Κατά τη διάρκεια της άλεσης, το προϊόν (σε κόκκους ή σε κρυστάλλους) ανανεώνει τα μαχαίρια άλεσης, αφαιρώντας εντελώς από τις επιφάνειές τους κάθε ίχνος καφέ, επικαθήσεις, μούχλα και λιπαρά κατάλοιπα, απορροφώντας το λάδι και καταστρέφοντας το τάγγισμα χωρίς να αφήνει υπολείμματα.
- Με αυτόν τον τρόπο, η ανανέωση γίνεται χωρίς την ανάγκη αποσυναρμολόγησης των μαχαιριών άλεσης και χωρίς να χρειάζεται να αλλάξετε τη θέση άλεσης που έχει ρυθμιστεί.

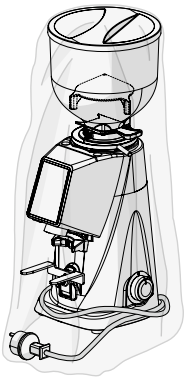


6.1.4 Θέση εκτός λειτουργίας του δοσομετρικού μύλου για παρατεταμένο χρονικό διάστημα

Αν το μηχάνημα δεν χρησιμοποιείται για μεγάλα χρονικά διαστήματα (π.χ. γιορτές, διακοπές, κλπ.) συνιστώνται οι ακόλουθες εργασίες καθαρισμού ώστε να διατηρηθεί το μηχάνημα σε καλή κατάσταση και να αποφευχθούν πιθανά προβλήματα στην επόμενη επανεκκίνηση.

ΟΤΑΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ: καθαρισμός και θέση εκτός λειτουργίας της μηχανής για παρατεταμένο χρονικό διάστημα.

- Εκτελέστε σχολαστικό καθαρισμό του δοσομετρικού μύλου σύμφωνα με την Παρ. 6.1.1.
- Εκτελέστε σχολαστικό καθαρισμό των μαχαιριών άλεσης σύμφωνα με την Παρ. 6.1.3.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα τροφοδοσίας.
- Σκεπάστε τον δοσομετρικό μύλο με ένα πανί για να τον προστατεύσετε από τη σκόνη και από τη βρωμιά.



6.1.5 Αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης

Η προγραμματισμένη προθεσμία για την αντικατάσταση των μαχαιριών άλεσης έχει οριστεί Fiorenzato M.C. S.r.l. από το είδος των μαχαιριών άλεσης και το μοντέλο του δοσομετρικού μύλου.

Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου πραγματικής χρήσης, στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο ειδοποίησης « » το οποίο επισημαίνει την ανάγκη αντικατάστασής τους.

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

6.2 Έκτακτη συντήρηση

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

7 ΒΛΑΒΕΣ - ΑΙΤΙΕΣ - ΛΥΣΕΙΣ

Στον πίνακα αναφέρονται πιθανά προβλήματα που μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα την κακή και/ή την μη ομαλή λειτουργία του δοσομετρικού μύλου. Για κάθε πρόβλημα υποδεικνύεται η πιθανή αιτία που το δημιούργησε και οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν για την αποκατάσταση της σωστής λειτουργίας της συσκευής.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο δοσομετρικός μύλος δεν ανάβει.	Απουσία τροφοδοσίας.	• Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «I» (ON). • Βεβαιωθείτε ότι το μαγνητοθερμικό ανάντη της λαβής (αν υπάρχει) βρίσκεται στη θέση ON. • Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι ανέπαφο και σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος που υπάρχει στον χώρο χρήσης.
Οι κόκκοι του καφέ δεν κατεβαίνουν από τη χοάνη τροφοδοσίας.	Κλείστρο κλειστό.	• Ανοίξτε το κλείστρο.
Κατά την έναρξη, το σύστημα χάνει τα δεδομένα των προηγούμενων ρυθμίσεων.	Η αντισταθμιστική μπαταρία του συστήματος διαχείρισης του μηχανήματος, έχει εξαντληθεί.	• Απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης για την αντικατάσταση της αντισταθμιστικής μπαταρίας.
Στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο « » ως προειδοποιητικό μήνυμα για την ανάγκη αντικατάστασης των μαχαιριών άλεσης	Τα μαχαίρια άλεσης φτάνουν στο όριο των ωρών λειτουργίας που έχει ρυθμιστεί από τον κατασκευαστή και επομένως θα πρέπει να προγραμματιστεί η αντικατάστασή τους.	• Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τον δοσομετρικό μύλο μέχρι να συμπληρωθεί το ρυθμισμένο χρονικό όριο. Όταν επιτευχθεί αυτό, για να εξασφαλιστεί η μέγιστη αποτελεσματικότητα του μηχανήματος, είναι απαραίτητο να αντικατασταθούν τα μαχαίρια άλεσης ακολουθώντας τις υποδείξεις που αναφέρονται στην παράγραφο 6.1.5. • Μετά την εκτέλεση της αντικατάστασης ο εξειδικευμένος τεχνικός επαναφέρει τον μετρητή των ωρών λειτουργίας των μαχαιριών άλεσης.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Κατά την άλεση το μοτέρ σταματά.	Παρέμβαση του θερμικού προστασίας του μοτέρ λόγω εμπλοκής του συστήματος άλεσης παρουσία ξένων αντικειμένων ή σωμάτων μεταξύ των μαχαιριών άλεσης.	• Σβήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρις ότου κρυώσει εντελώς. • Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. • Κλείστε το κλείστρο και αφαιρέστε τη χοάνη τροφοδοσίας. • Προχωρήστε σε καθαρισμό του θαλάμου άλεσης και ενδεχομένως σε αφαίρεση των ξένων σωμάτων. • Τοποθετείστε ξανά τη μηχανή και ξεκινήστε έναν κύκλο άλεσης.
Κατά τη διάρκεια της συνεχούς άλεσης το μοτέρ σταματά.	Έχει συμπληρωθεί το χρονικό όριο που είναι ρυθμισμένο για έναν μεμονωμένο κύκλο συνεχούς άλεσης.	• Θέστε κανονικά σε εκκίνηση τη νέα παροχή που επιθυμείτε (μονή, διπλή ή συνεχής). • Εάν ο δοσομετρικός μύλος δεν ξεκινά αμέσως, περιμένετε 60 δευτερόλεπτα έως ότου το μοτέρ κρυώσει διότι η συσκευή είναι ρυθμισμένη να μπορεί να λειτουργεί με συνεχή τρόπο για 50 δευτερόλεπτα, μετά από τα οποία ακολουθεί υποχρεωτική παύση του μοτέρ για 60 δευτερόλεπτα.

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

8 ΑΙΤΗΜΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

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

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

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

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

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

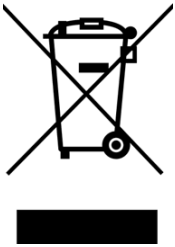
9 ΔΙΑΘΕΣΗ

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

- Στην περίπτωση που η ετικέτα προσδιορισμού που έχει αναρτηθεί στη συσκευή φέρει το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που υποδεικνύεται στην εικόνα, σημαίνει ότι το προϊόν ταξινομείται, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, ως ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός και συμμορφώνεται με την Οδηγία ΕΕ 2002/96/ΕΚ (ΑΗΗΕ) και για το λόγο αυτό, στο τέλος της λειτουργικής ζωής του, θα πρέπει υποχρεωτικά να υποβάλλεται σε ξεχωριστή επεξεργασία από τα οικιακά απόβλητα.

- Η συσκευή θα πρέπει επομένως να παραδοθεί δωρεάν σε κέντρο διαφοροποιημένης συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή να παραδοθεί στο σημείο πώλησης κατά την αγορά νέου ανάλογου εξοπλισμού.

- Ο χρήστης είναι υπεύθυνος για τη μεταφορά της συσκευής στο τέλος της ζωής της, με την επιφύλαξη των κυρώσεων που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για τα απόβλητα. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την επόμενη έναρξη της συσκευής που δεν χρησιμοποιείται για ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση με περιβαλλοντικά συμβατό τρόπο συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και στην υγεία και διευκολύνει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται το προϊόν. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής, απευθυνθείτε στην τοπική υπηρεσία διάθεσης αποβλήτων ή στο κατάστημα αγοράς. Οι κατασκευαστές και οι εισαγωγείς εκπληρώνουν την ευθύνη τους για την ανακύκλωση, την επεξεργασία και τη διάθεση με περιβαλλοντικά συμβατό τρόπο τόσο απευθείας όσο και με την άμεση συμμετοχή τους σε ένα συλλογικό σύστημα.



FIORENZATO

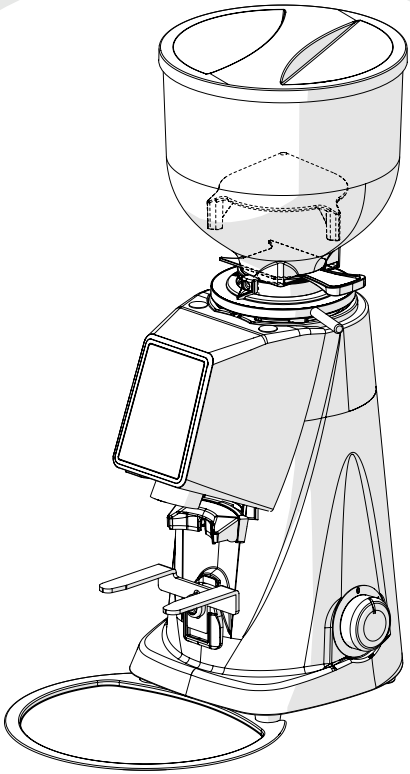
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALIA
Τηλ. +39/049 628716 - Φαξ. +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ed_06/2022 - Cod. F4 EVO_00

FIORENZATO

Электронная кофемолка-дозатор

F4 EVO



Руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию

Внимательно прочитайте эти инструкции перед первым использованием.

ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНОГО РУКОВОДСТВА

Ред._00 Вып._06/2022

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 5

1.1 Общая информация о руководстве и порядке работы с ним 5
1.2 Символы, используемые в руководстве 5
1.3 Меры предосторожности для пользователя 6
1.4 Данные производителя 6
1.5 Указания по запросу выполнения работ 6
1.6 Гарантия 7
1.7 Примененные директивы 7

2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 8

2.1 Введение 8
2.2 Идентификация устройства 8
2.3 Основные части кофемолки 9
2.4 Назначение 10
2.5 Технические характеристики 10
2.6 Уровень шума 12

3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 12

3.1 Общая информация 12
3.2 Логически предсказуемое неправильное использование 12
3.3 Рекомендации по правильному и безопасному использованию 13
3.4 Устройства безопасности, установленные на кофемолке 14
3.5 Остаточные риски 14
3.6 Предупреждающие таблички, имеющиеся на устройстве 15

4 УСТАНОВКА 16

4.1 Хранение 16
4.2 Выбор места установки 16
4.3 Распаковка и перемещение прибора 17
4.4 Установка и подключение к электросети 17

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМОЛКИ 19

5.1 Подготовка к использованию кофемолки 19
5.2 Органы управления машиной 20
5.2.1 Выключатель 20
5.2.2 Панель оператора 20
5.3 Панель оператора на модели F4 EVO 21
5.3.1 Меню настроек 23
5.3.1.1 Изменение времени дозирования 24
5.3.1.2 Отображение времени дозирования 24
5.3.1.3 Ручной помол 25

5.3.1.4 Отображение статистики 25
5.3.1.5 Яркость дисплея 25
5.3.1.6 Вид страницы 26
5.3.1.7 Заставка 26
5.3.1.8 Язык 27
5.3.1.9 Дата 27
5.3.1.10 Время 28
5.3.1.11 Информация 28
5.3.1.12 Сброс времени дозирования 29
5.3.1.13 Пароль администратора 29
5.3.2 Подача порций (одинарная / двойная / непрерывная) на модели F4 EVO 30
5.4 Регулировка степени помола 32

6 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ 33

6.1 Плановое техобслуживание 33
6.1.1 Очистка устройства 34
6.1.2 Проверка состояния кабеля питания 36
6.1.3 Тщательная очистка жерновов 37
6.1.4 Вывод кофемолки из эксплуатации 37
6.1.5 Замена жерновов 38
6.2 Внеплановое техобслуживание 38

7 НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ 39

8 ЗАПРОС ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ 41

9 УТИЛИЗАЦИЯ 42

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1 Общая информация о руководстве и порядке работы с ним

Внимательно прочтите это руководство перед установкой и использованием в первый раз электронной кофемолки производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l.

Настоящее руководство по эксплуатации составлено в соответствии с положениями директивы 2006/42/CE и содержит всю полезную информацию для конечного пользователя по установке, настройке и использованию электронной кофемолки производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l.

Перед установкой и использованием кофемолки необходимо полностью прочитать и понять содержание этого руководства. Его необходимо хранить и поддерживать в хорошем состоянии для консультации в будущем.

Изображения, данные, тексты и описания, содержащиеся в этой документации, являются собственностью компании Fiorenzato M.C. S.r.l. и отражают уровень технического развития машины на момент ее размещения на рынке.

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. всегда ищет новые решения для улучшения своей продукции и поэтому оставляет за собой право со временем вносить изменения в кофемолку и ее документацию. Этот факт не позволяет считать уже проданные устройства несоответствующими и/или устаревшими.

Ознакомление с этим руководством облегчается общим указателем, который помогает найти интересующую тему, и серией информационных символов, которые привлекают внимание пользователя к содержанию, представляющему особый интерес, с целью обеспечения его безопасности и правильного использования кофемолки.

1.2 Символы, используемые в руководстве

ВНИМАНИЕ - ПРИМЕЧАНИЕ! Указывает на предупреждение или важное примечание, относящееся к определенным функциям и/или полезной информации для пользователя. Обратите внимание на параграфы, отмеченные этим символом.

ОБЩАЯ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ! Знак опасности общего характера. Текст, отмеченный этим символом, указывает на то, что несоблюдение инструкций может привести к повреждению устройства и/или повлечь за собой риск получения травмы пользователем.

УСТРОЙСТВО ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ - ВНИМАНИЕ! Текст, отмеченный этим символом, указывает на возможный риск поражения электрическим током. Обратите внимание на данные инструкции.

ОПЕРАЦИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ТЕХНИКОВ. Текст, отмеченный этим символом, указывает на то, что описанные действия должны выполняться специализированным техником (сервисным центром).

1.3 Меры предосторожности для пользователя

Это руководство, как и декларация соответствия ЕС, является неотъемлемой частью вашей кофемолки, поэтому его следует бережно использовать и хранить. Его необходимо сделать доступным для всех пользователей и передавать вместе с устройством в случае его передачи или перепродажи третьим лицам.

В случае утери и/или порчи этой документации можно запросить копию у производителя, указав код руководства, указанный на задней стороне обложки.

Прежде чем разрешить другим пользователям использовать кофемолку, убедитесь, что они прочитали и поняли содержание данного руководства.

Руководство по эксплуатации содержит все инструкции и процедуры по использованию, которые при правильном соблюдении позволяют безопасно работать, не причиняя вреда себе и машине.

Покупатель обязан обеспечить надлежащее обучение эксплуатации и технического обслуживания кофемолки для персонала, ответственного за ее использование.

Покупатель и все пользователи кофемолки должны тщательно соблюдать все предупреждения, содержащиеся в этом руководстве.

1.4 Данные производителя

Для получения любых разъяснений вы можете обратиться в компанию Fiorenzato M.C. S.r.l. по следующему адресу:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

Тел. +39/049 628716 - Факс +39/049 8956200

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Указания по запросу выполнения работ

Для получения технической помощи по машине пользователь должен обязательно обратиться к дилеру, у которого он приобрел оборудование. Для получения дополнительной информации или разъяснений относительно использования и/или обслуживания кофемолки, компания **Fiorenzato M.C. S.r.l.** рекомендует обращаться к ней по указанным выше адресам.

1.6 Гарантия

Fiorenzato M.C. S.r.l. обеспечивает свою продукцию гарантией на 24 месяца с даты выставления счета-фактуры компанией Fiorenzato M.C. S.r.l. .

В течение гарантийного срока производитель обязуется бесплатно отремонтировать или заменить детали и/или компоненты, которые могут иметь производственные дефекты.

Гарантия на изделие аннулируется в случае, если:

- не были соблюдены предупреждения/инструкции, содержащиеся в этом руководстве;
- операции по текущему обслуживанию и очистке машины не были выполнены пользователем, должным образом проинструктированным о правильных процедурах выполнения;
- ремонт был поручен неквалифицированному персоналу или лицам, не уполномоченным производителем;
- изделие используется для целей, отличных от указанных в данном руководстве;
- замена компонентов производилась с использованием неоригинальных запасных частей (обратите внимание, что замена неоригинальных запасных частей, помимо аннулирования гарантии, также аннулирует «Декларацию соответствия», прилагаемую к прибору).
- Гарантия аннулируется в случае повреждения, вызванного: небрежным обращением, установкой и/или использованием, не соответствующими положениям данного руководства, отсутствием технического обслуживания (чистки), повреждениями, вызванными молнией и атмосферными явлениями, неправильным электроснабжением, избыточным напряжением и перегрузкой по току.

1.7 Примененные директивы

Все кофемолки производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. спроектированы и изготовлены в соответствии с основными требованиями следующих директив ЕС:

- 2006/42/EC [*Директива по машинам и механизмам*].
- 2014/35/UE [*Директива по низковольтному оборудованию*].
- 2014/30/UE [*Директива по электромагнитной совместимости*].
- 2011/65/UE [*Директива по RoHS*].
- 2015/863/UE [*Делегированная директива по RoHS*].
- 2012/19/UE [*Директива ОЭЭО*].

2 ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Введение

Приготовление кофе - это искусство, и чтобы узнать его секреты, нужно соблюдать четкие правила. Формула для получения идеальной чашки кофе эспрессо, по сути, очень сложная и оборудованию принадлежит очень важная роль. Для получения оптимального результата и бесспорного качества, необходимо правильно сочетать три элемента:

- прекрасная смесь;
- надлежащее использование имеющегося оборудования;
- мастерство и профессионализм того, кто готовит кофе. Чтобы насладиться хорошим кофе, вопреки распространенному мнению, недостаточно просто выбрать особую смесь.

Опыт и навыки оператора в соблюдении правильных процедур приготовления напитка и использовании подходящего оборудования в значительной степени способствуют созданию небольшого шедевра. Вот почему профессионалы придают такое большое значение кофемашине и кофемолке. Хорошее знание этих инструментов, поддержание их безупречной эффективности и максимальное использование их потенциала - это навык, которым обладают настоящие мастера приготовления кофе. Качество хорошего эспрессо зависит от ряда операций, среди которых помол играет важную роль. Таким образом, кофемолка представляет для оператора один из основных инструментов, конструкция которого должна отвечать определенным характеристикам, а именно: прочность, устойчивость и функциональность. Такими характеристиками обладают все кофемолки, производимые компанией **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Идентификация устройства

На левой стороне всех кофемолок производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. имеется идентификационная этикетка, на которой всегда отображаются следующие данные:

- Название компании Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Маркировка CE и год производства.
- Любые другие сертификационные знаки.
- Модель и серийный номер.
- Мощность устройства.
- Требуемые напряжение и частота питания.

2.3 Основные части кофемолки

Кофемолки состоят из корпуса со всеми устройствами, необходимыми для измельчения кофе, и бункера, расположенного в верхней части, для подачи обжаренных кофейных зерен на помол.

Согласно Рис. 1 кофемолки-дозаторы **моделей F4 EVO** состоят из следующих основных частей:

1	Крышка бункера
2	Бункер для кофейных зерен
3	Задвижка бункера
4	Кольцо регулировки степени помола
5	Панель управления
6	Дисплей интерфейса машина/ пользователь
7	Опорная вилка портафильтра
8	Выключатель устройства
9	Пластина-разрыхлитель
10	Лоток для сбора кофейного порошка
11	Разъем USB

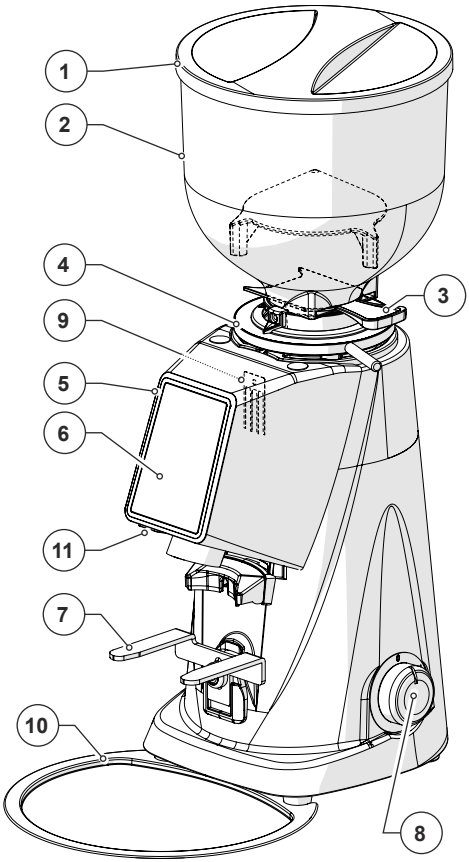


Рис. 1 - Компоненты устройства

2.4 Назначение

Это устройство предназначено исключительно для измельчения жареных кофейных зерен. Использование оборудования в любых других целях считается неправильным и, поэтому, опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за любой ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного использования. Не используйте прибор для измельчения других продуктов питания или других зерновых материалов. Наши кофемолки предназначены для профессионального использования квалифицированным персоналом, и не предназначены для домашнего использования.

2.5 Технические характеристики

В следующих таблицах приведены габаритные размеры и основные технические характеристики кофемолки серии **F4 EVO**.

Размеры и вес

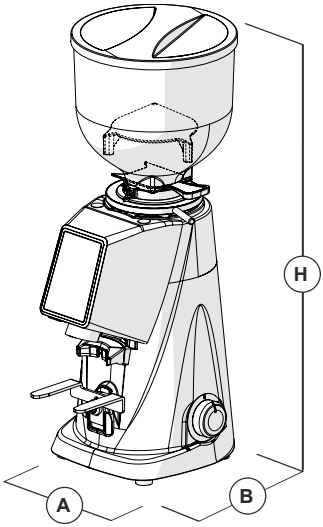


Рис. 2 - Размеры

Модель	**F4 EVO**
Размеры [В x Ш x Г мм]	180 x 237 x 478
Вес [кг]	9

Технические характеристики

Модель	F4 EVO
Питание	220-240 В, 50 Гц
Мощность [Вт]	250
Тип жерновов	Плоские с теплоотводом
Диаметр жерновов [мм]	58
Скорость вращения жерновов, об/мин:	1400 при 50 Гц
	1600 при 60 Гц
Емкость бункера [г]	500
Время помола одинарной дозы [с]	1,0 - 12,0
Время помола двойной дозы [с]	1,0 - 25,0
Допуск на время помола [с]	± 0,1
Суточный помол [кг]	1
Время приготовления рекомендованной одинарной дозы 7 г [с]	4,5
Время приготовления рекомендованной двойной дозы 14 г [с]	9
Периодичность замены жерновов, выраженная в кг молотого кофе	
Стандартные жернова	/
Жернова Red Speed	1000
Опциональные принадлежности	
Бункер на 500 г	☑
Металлический прижим	☑

2.6 Уровень шума

Максимальный уровень шума наших кофемолок, измеренный в реверберационной комнате UNI EN ISO 3741 в соответствии со стандартом EN 60704-1, соответствует стандартам EN 60704-1: 1998 и EN 607043: 1996. Эквивалентный уровень звукового воздействия на оператора, связанный исключительно с максимальным временем работы устройства в течение 240 минут за восьмичасовую смену, равен **78 дБ (A)** в соответствии с Европейской директивой 86/188/EEC и последующей редакцией 2003/10/EEC. Поэтому использование прибора не требует каких-либо мер предосторожности против рисков, связанных с воздействием шума на рабочем месте (статьи 3-8 директивы 2003/1 0/EEC).

3 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 Общая информация

Покупатель должен проинформировать весь персонал, использующий оборудование, о возможных рисках, связанных с неправильным использованием устройства, о защитных устройствах, принятых производителем, и об общих правилах предотвращения несчастных случаев, предусмотренных директивами Европейского Сообщества и законодательством страны, в которой используется прибор.

Пользователи должны знать местоположение и принцип работы всех органов управления и характеристики оборудования, указанные в данном руководстве.

ВНИМАНИЕ! Перед установкой, включением и первым использованием кофемолки Fiorenzato M.C. S.r.l. необходимо прочитать и понять все содержание данного руководства и пособия «УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ».

ВНИМАНИЕ! Несанкционированное вмешательство или замена одной или нескольких частей устройства, использование принадлежностей, изменяющих его назначение, и использование неоригинальных запасных частей может вызвать риск травм и нарушить нормальное функционирование прибора.

Несоблюдение вышеизложенного освобождает компанию Fiorenzato M.C. S.r.l. от любой ответственности за ущерб, нанесенный людям и/или вещам.

3.2 Логически предсказуемое неправильное использование

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. снимает с себя любую ответственность, а гарантия аннулируется в случае небрежности при использовании машины или несоблюдения пользователем инструкций по эксплуатации, содержащихся в данном руководстве.

Любое использование прибора, отличное от указанного в данном руководстве, считается ненадлежащим.

Во время использования устройства запрещены другие виды работ и действий, которые считаются неправильными и которые в целом могут повлечь за собой риски для безопасности пользователей и/или повреждение устройства.

Логически предсказуемым неправильным использованием считается:

- Использование машины для измельчения продуктов, кроме жареных кофейных зерен (например, перец, соль и т. д.).
- Использование в приборе предварительно намолотого кофе.
- Неправильное использование устройства необученным и/или не прочитавшим данное руководство по эксплуатации персоналом.
- Использования неоригинальных или не предназначенных для данной модели кофемолки запчастей.
- Использование устройства во взрывоопасной среде.

Кроме того, пользователь никогда и ни при каких обстоятельствах не должен:

- пытаться удалить все инородные тела, которые случайно попали в бункер для подачи кофе и/или в зону помола, не отключив предварительно прибор от источника питания;
- использовать прибор влажными или мокрыми руками;
- заливать жидкости любого типа в бункер для подачи кофе и в зону помола.

В случае аномальной работы устройства за любое необходимое вмешательство ответственность несет персонал, отвечающий за техобслуживание.

3.3 Рекомендации по правильному и безопасному использованию

Для обеспечения безопасности пользователя и оптимального управления устройством важно соблюдать несколько простых, но важных правил, а именно:

- Избегайте неправильного использования шнура питания. Используйте только кабели или удлинители, сечение которых соответствует установленной мощности устройства.
- Защищайте кабель от воздействия высоких температур, масла и острых краев.
- Отклонения от нормального режима работы (повышенное потребление энергии, повышенная температура, чрезмерные вибрации, необычные шумы или аварийные сигналы на дисплее) говорят о том, что работа прибора неправильная. Во избежание неисправностей, которые могут прямо или косвенно вызвать травмирование людей или повреждение устройства, выполните необходимое техническое обслуживание или, при необходимости, обратитесь к дилеру или в специализированный ремонтный центр.
- Тяжелый прибор! Будьте внимательны при транспортировке, погрузочно-разгрузочных работах и установке! См. главу 4 для правильного обращения с прибором.

3.4 Устройства безопасности, установленные на кофемолке

Все кофемолки производства компании Fiorenzato M.C. S.r.l. оснащены соответствующими механическими и электромеханическими устройствами, предназначенными для обеспечения безопасности пользователя и целостности/функциональности устройства во время его использования.

Кофемолки-дозаторы серии **F4 EVO** оснащены следующими предохранительными устройствами:

- **Термозащита двигателя**

  Двигатель устройства имеет тепловую защиту, которая защищает его от чрезмерного нагрева из-за перегрузок по току и срабатывает, прерывая питание двигателя по правилу «50 секунд ВКЛ/60 секунд ВЫКЛ» (через каждые 50 секунд непрерывной работы осуществляется принудительное выключение двигателя на 60 секунд).

- **Грибовидная защита от проникновения на бункере для кофейных зерен (Рис. 3)**

  Грибовидная защита (дет. 1), расположенная внутри загрузочного бункера (дет. 2), обеспечивает прохождение кофейных зерен в камеру помола, предотвращая случайное введение пальцев оператора.

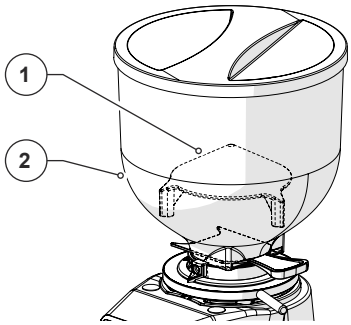


Рис. 3

3.5 Остаточные риски

Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. приняла все необходимые меры на этапе проектирования, чтобы гарантировать использование кофемолки в условиях максимальной безопасности. Тем не менее, во время установки, очистки и обслуживания устройства существуют остаточные риски, которые невозможно устранить. Их последствия можно устранить путем надлежащего обучения пользователя в соответствии с положениями, указанными в следующей таблице.

Для каждого остаточного риска приведены указания, полезные для ограничения и/или устранения влияния отдельных рисков.

Остаточный риск	Имеется во время:	Указания по снижению риска
Ушиб и/или раздавливание верхних и нижних конечностей из-за веса устройства	Перемещение прибора при: • снятии упаковки; • установке; • перемещении прибора для очистки опорной поверхности.	• Перед перемещением крепко возьмитесь за прибор. • Убедитесь, что у вас достаточно места, чтобы безопасно перемещать прибор, не сталкиваясь с препятствиями. • При работе с кофемолкой используйте противоскользящие перчатки.
Поражение электрическим током	• Подсоединение и отсоединение кабеля электропитания.	• Регулярно проверяйте состояние кабеля питания и заменяйте его при обнаружении износа или повреждения. • Перед подключением кабеля питания к кофемолке убедитесь, что переключатель находится в положении «O» (ВЫКЛ).

3.6 Предупреждающие таблички, имеющиеся на устройстве

На днище кофемолки-дозатора рядом с кабелем питания наклеена этикетка (см. рис. 1), предупреждающая об опасности поражения электрическим током. Этикетка указывает на наличие компонентов под напряжением внутри корпуса прибора.

ВНИМАНИЕ! Запрещается снимать нижнюю крышку, если вилка вставлена в розетку. Все операции по техническому обслуживанию электрооборудования (например, замена поврежденного кабеля) должны выполняться квалифицированным персоналом и при отключенном от сети устройстве.

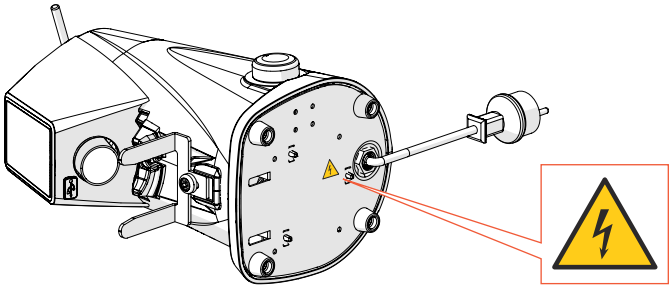


Рис. 4

4 УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ! Внимательно прочтите представленную ниже информацию, прежде чем приступить к установке и вводу устройства в эксплуатацию.

4.1 Хранение

В случае, если прибор не сразу устанавливается на место использования и требуется его временное хранение, рекомендуется хранить его в надежном месте, отвечающем следующим характеристикам:

- место, выбранное для временного хранения прибора: закрытое помещение, защищенное от солнца и непогоды;
- температура в месте хранения - от 5 °C до 40 °C; относительная влажность - от 30 % до 90 %.
- Если перед установкой прибор должен находиться на хранении в течение длительного времени, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке для обеспечения более адекватной защиты.

4.2 Выбор места установки

Учитывая назначение кофемолки, рекомендуется РАЗМЕСТИТЬ ее рядом с кофемашиной.

Перед тем, как приступить к установке прибора, также убедитесь, что место установки соответствует следующим требованиям:

- поверхность, предназначенная для установки прибора, должна быть ровной, горизонтальной и достаточно прочной, чтобы выдерживать его вес;
- доступное пространство должно быть достаточно большим, чтобы обеспечить правильную установку и простоту использования прибора;
- запрещается устанавливать прибор рядом с раковинами и/или кранами, которые могут намочить его струями и/или брызгами воды;
- место использования должно быть достаточно освещено и хорошо вентилироваться;
- рядом с местом установки должна быть розетка для подключения прибора к сети в соответствии с действующими нормами страны использования.

ВНИМАНИЕ! Розетку питания устройства следует подсоединить к эффективной системе заземления.

ВНИМАНИЕ! Система электропитания также должна быть оборудована предохранительным термомагнитным выключателем, размещенным перед розеткой в известном и легко доступном для оператора месте, чтобы защитить прибор от перегрузок и внезапных изменений напряжения, а пользователя - от риска поражение электрическим током.

4.3 Распаковка и перемещение прибора

Открыв упаковку, внимательно проверьте целостность прибора и убедитесь в отсутствии поврежденных деталей.

- Откройте упаковку рядом с местом установки, убедившись, что у вас достаточно места для безопасного обращения с прибором.
- Достаньте прибор из упаковки, взяв его надежно и крепко.
- Установите кофемолку на рабочую поверхность.

ВНИМАНИЕ! При перемещении прибора будьте особенно внимательны. По причине большого веса (около 9 кг) и особой закругленной формы корпуса он может выскользнуть из рук, что может привести к ушибу/раздавливанию ног во время подъема и/или рук во время установки устройства на рабочей поверхности.

ВНИМАНИЕ! Детали упаковки нельзя оставлять в доступном для детей месте, так как они представляют собой источник потенциальной опасности. Сохраните упаковку до истечения срока гарантии.

4.4 Установка и подключение к электросети

Чтобы завершить установку и начать использовать новую кофемолку, достаточно:

- Убедиться, что напряжение системы электропитания соответствует требованиям к питанию и что электрическая мощность системы достаточна, чтобы выдерживать мощность, потребляемую устройством (см. идентификационную этикетку изделия, расположенную на боковой стороне кофемолки).
- Вставьте вилку кабеля питания (Рис. 5 дет. 1) к настенной розетке, подготовленной в месте использования (Рис. 5 дет. 2);

Если необходимо использовать адаптеры питания, многогнездовые розетки или удлинители, обязательно используйте изделия, соответствующие стандартам сертификации, действующим в стране использования.

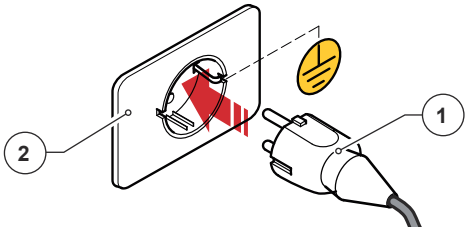


Рис. 5

- Если имеется, переведите защитный термомагнитный выключатель, расположенный перед розеткой питания, в положение «ВКЛ» (Рис. 6).
- Переведите выключатель питания машины в положение «I» (Рис. 7).

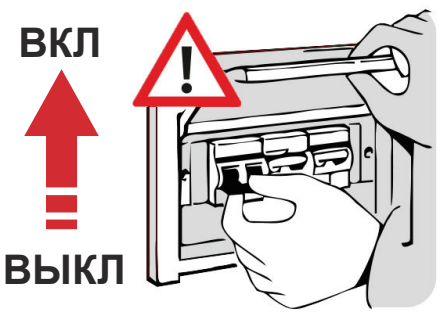


Рис. 6

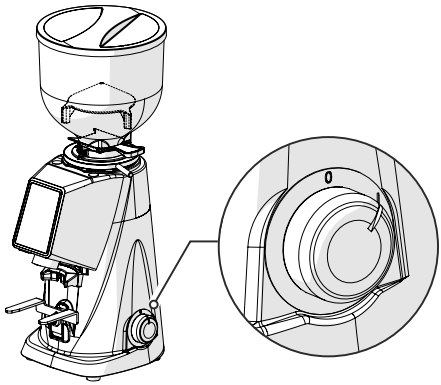


Рис. 7

После этого кофемолка включена и готова к использованию.

5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕМОЛКИ

5.1 Подготовка к использованию кофемолки

После завершения установки устройство готово к работе и может быть загружено кофейными зернами для измельчения. Для загрузки кофейных зерен необходимо (см. Рис. 8):

- Установите бункер (дет. 1) на кофемолке-дозаторе (дет. 2) и зафиксируйте его в рабочем положении, затянув соответствующий фиксирующий винт (дет. 3).
- Убедитесь, что заслонка (дет. 4) полностью закрыта.
- Снимите крышку (дет. 5) и заполните бункер обжаренными кофейными зернами, которые необходимо измельчить.
- Закройте бункер соответствующей крышкой (поз. 5).
- Постепенно открывайте заслонку (дет. 4) для обеспечения подачи кофейных зерен в камеру помола.
- После этого кофемолка загружена и готова к работе.

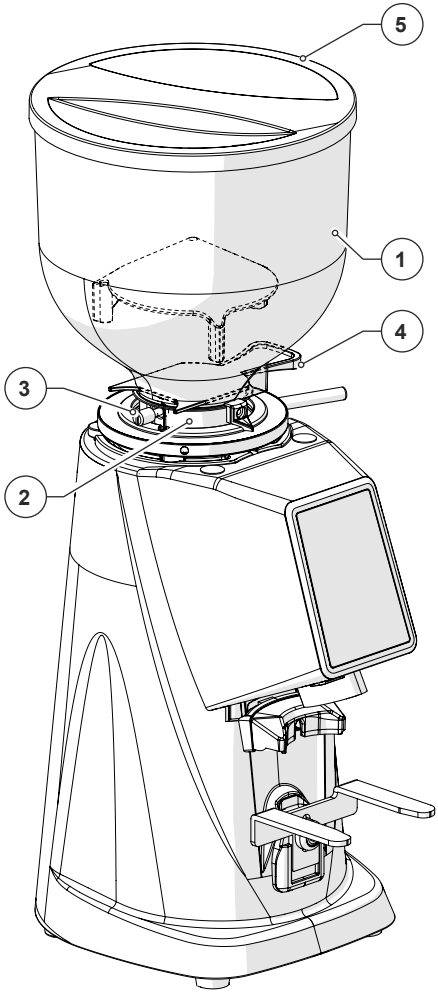


Рис. 8

5.2 Органы управления машиной

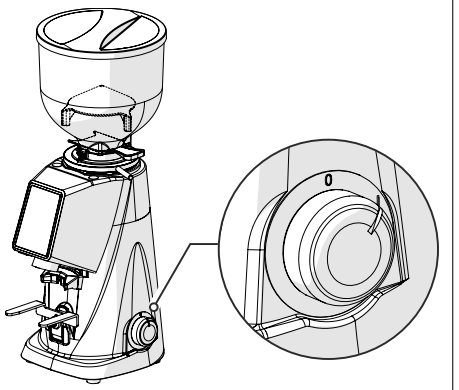
Кофемолки-дозаторы **F4 EVO** управляются с помощью выключателя (см. разд. 5.2.1) и панели оператора с СЕНСОРНЫМ дисплеем, с помощью которого можно выбирать и настраивать все различные рабочие функции прибора (см. разд. 5.2.2). Вся информация о рабочем состоянии устройства, рабочих параметрах и командах, которые могут быть поданы, отображается на дисплее на передней панели.

Все устройства управления и сигнализации, имеющиеся на кофемолках-дозаторах **F4 EVO**, описаны ниже.

5.2.1 Выключатель

Позволяет включать и выключать прибор.

- В положении «O» прибор выключен (питание отключено).
- В положении «I» прибор включен (питание включено).



5.2.2 Панель оператора

Программное обеспечение для управления, используемое компанией Fiorenzato для своих кофемолок, чрезвычайно интуитивно понятно, и это руководство пользователя позволит вам быстро ознакомиться с функциональными кнопками и различными возможностями настройки вашего нового устройства. Панель - сенсорного типа, поэтому функциональные команды, навигация по меню и настройка предпочтений и рабочих параметров выполняются простым прикосновением пальца к чувствительным областям дисплея.

5.3 Панель оператора на модели F4 EVO

При включении кофемолки-дозатора модели **F4 EVO** на дисплее панели управления отображается ГЛАВНАЯ страница со всеми функциональными кнопками, необходимыми для использования и управления устройством. ГЛАВНУЮ страницу можно настроить в «Меню настроек», поэтому изображение, показанное на рисунке, может отличаться от изображения, фактически отображаемого на вашем приборе при первом включении.

Все функции, доступные из «Меню настроек», описаны в следующих разделах.

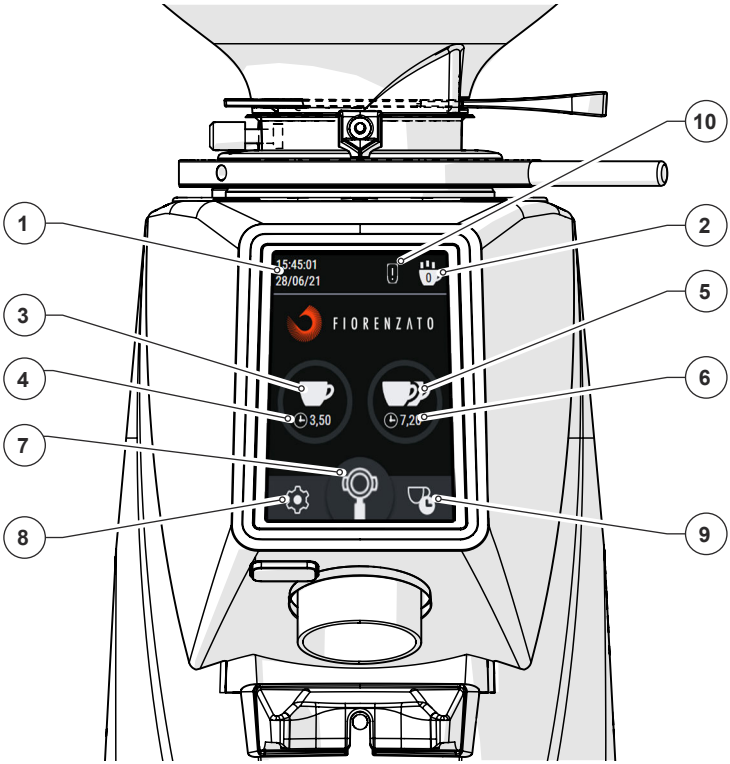


Рис. 9

Поля дисплея и функциональные кнопки на ГЛАВНОЙ странице, см. Рис. 9:

	Описание
1	Поле отображения текущей даты и времени. Данные можно ввести, открыв страницы «**Дата**» и «**Время**» из меню настроек *(разд. 5.3.1.9 и 5.3.1.10)*.
2	Кнопка «**Статистика**». Осуществляет открытие окна с количеством порций, выданных за текущий день и неделю, и общего количества порций, выданных с момента первого использования кофемолки-дозатора. Чтобы закрыть окно «Статистика», просто нажмите функциональную кнопку «Статистика» второй раз. Кнопка «Статистика» отображается только в том случае, если в меню настроек была включена функция «Показать статистику» *(разд. 5.3.1.4)*.
3	**Кнопка подачи одинарной порции**. При кратковременном нажатии начинает подачу одинарной порции кофе в соответствии с интервалом временем, установленным на странице «Изменение времени порции» *(разд. 5.3.1.1)*.
4	Поле для отображения только времени помола, установленного для одинарной порции.
5	**Кнопка подачи двойной порции**. При кратковременном нажатии начинает подачу двойной порции кофе в соответствии с интервалом временем, установленным на странице «Изменение времени дозирования» *(разд. 5.3.1.1)*.
6	Поле для отображения только времени помола, установленного для двойной порции.
7	**Кнопка ручного помола**. Кнопка, требующая удержания, для подачи кофе в ручном режиме. Помол кофе начинается при нажатии кнопки и продолжается до ее отпускания. *Примечание:* Максимальное время, отведенное для ручного помола, составляет 25 секунд, после чего кофемолка-дозатор автоматически останавливается.
8	**Кнопка меню настроек**. Позволяет получить доступ к меню настроек *(разд. 5.3.1)*, с помощью которого можно изменить настройки и установки прибора.
9	Кнопка быстрого доступа к странице «**Изменение времени дозирования**». Обеспечивает прямой доступ к странице настройки времени подачи порции *(разд. 5.3.1.1)*, без перехода в «Меню настроек» *(разд. 5.3.1)*
10	Пиктограмма предупреждения. Она появляется только по истечении времени, установленного компанией Fiorenzato, сигнализируя о необходимости замены жерновов *(разд. 6.1.5)*.

5.3.1 Меню настроек

С помощью «Меню настроек» у вас будет возможность установить и настроить все рабочие параметры вашей кофемолки-дозатора **F4 EVO**.

Чтобы войти в меню настроек, просто нажмите функциональную кнопку , которая постоянно отображается в нижней левой части дисплея (см.Рис. 9 дет. 8). После нажатия дисплей загрузит меню, через которое можно будет выбрать параметр, который нужно изменить, и/или функцию, которую нужно активировать/отменить, просто прокручивая список возможных опций до тех пор, пока не появится интересующий пункт. В меню настроек есть следующие пункты:

Технические настройки

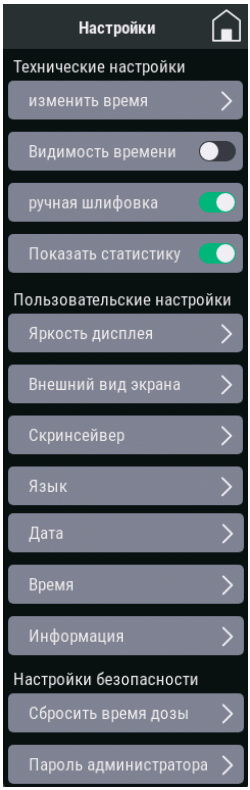
- Изменение времени дозирования *(разд. 5.3.1.1)*
- Отображение времени дозирования *(разд. 5.3.1.2)*
- Ручной помол *(разд. 5.3.1.3)*
- Отображение статистики *(разд. 5.3.1.4)*

Настройки пользователя

- Яркость дисплея *(разд. 5.3.1.5)*
- Вид страницы *(разд. 5.3.1.6)*
- Заставка *(разд. 5.3.1.7)*
- Язык *(разд. 5.3.1.8)*
- Дата *(разд. 5.3.1.9)*
- *Время (разд. 5.3.1.10)*
- Информация *(разд. 5.3.1.11)*

Настройки безопасности

- Сброс времени дозирования *(разд. 5.3.1.12)*
- Пароль администратора *(разд. 5.3.1.13)*



Некоторые пункты меню позволяют осуществить только включение (ВКЛ) или отключение (ВЫКЛ) определенной функции с помощью соответствующего переключателя «», другие пункты, обозначаемые символом «», позволяют получить доступ к специальной подстранице, чтобы продолжить настройку/установку параметра. Нажав функциональную кнопку «» (всегда отображается в правом верхнем углу страницы меню), вы можете выйти из меню и вернуться на ГЛАВНУЮ страницу. Ниже приведено описание отдельных пунктов в меню настроек.

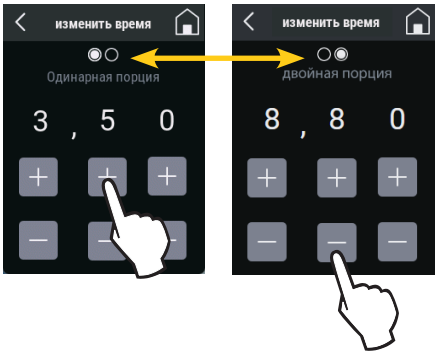
5.3.1.1 Изменение времени дозирования

Нажав пункт «Изменение времени дозирования» в меню «Технические настройки», вы получите доступ к страницам для настройки времени помола для одинарной и двойной порций.

Примечание: чтобы перейти со страницы настройки времени помола одинарной порции на страницу настройки времени помола двойной порции (и наоборот), просто прокрутите отображаемую страницу по горизонтали.

Используйте функциональные кнопки + или −, чтобы увеличить или уменьшить время подачи.

Сохранение измененных параметров происходит автоматически при выходе со страницы.



Настройка времени дозирования

5.3.1.2 Отображение времени дозирования

При активации пункта «Отображение времени дозирования» в меню «Технические настройки» (), время, установленное для подачи различных порций, отображается на ГЛАВНОЙ странице.

Во время подачи кнопка, относящаяся к выбранной порции, начинает мигать и постепенно окрашивается в красный цвет до полного заполнения, отображая, таким образом, ход выполнения помола. В случае ручного помола отображаемое время увеличивается до максимального значения 25 секунд, после чего помол автоматически останавливается.

Если параметр «Отображение времени дозирования» отключен (), время подачи порций не отображается на ГЛАВНОЙ странице.

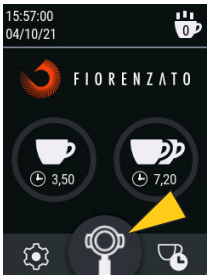
Время дозирования отображается

Время дозирования не отображается

5.3.1.3 Ручной помол

Позволяет включить ( ) или отключить ( ) ручной режим помола.

Если ручной помол (Рис. 9 дет. 7) отключен, соответствующая функциональная кнопка не может быть выбрана и отображается серым цветом.



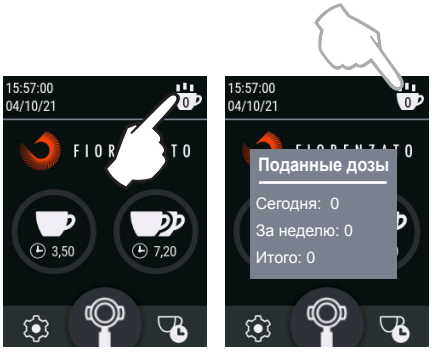
Ручной помол отключен

5.3.1.4 Отображение статистики

Позволяет включить ( ) или отключить ( ) отображение функциональной кнопки «Статистика» на ГЛАВНОЙ странице (см. Рис. 9 дет. 2).

При нажатии на кнопку статистики загружается сводное окно с общим количеством порций, выданных за день, за текущую неделю, и общим количеством порций с момента первого запуска прибора. Для закрытия окна необходимо снова нажать кнопку «Статистика».

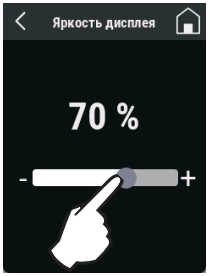
Примечание: Количество выданных порций увеличивается и сохраняется в памяти, даже если опция «Показать статистику» отключена.



Активированная кнопка "Статистика" и окно "Выданные порции"

5.3.1.5 Яркость дисплея

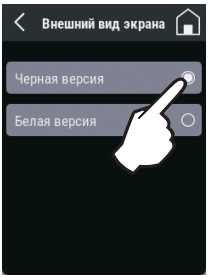
Выбрав пункт «Яркость дисплея», вы получаете доступ к странице, показанной на рисунке, с помощью которой вы можете увеличивать или уменьшать яркость экрана, просто перемещая курсор регулировки вправо (увеличение) или влево (уменьшение).



Регулировка яркости

5.3.1.6 Вид страницы

Выбрав пункт «Вид страницы», вы получаете доступ к странице, показанной на рисунке, с помощью которой вы можете выбрать, отображать ли страницы в «темном режиме» (Dark mode) или в «светлом режиме» (Light mode).



Изменение режима отображения страниц не влечет за собой дополнительных изменений других опций и/или различных параметров, которые можно установить.

ГЛАВНАЯ страница в «Темное режиме»

ГЛАВНАЯ страница в «Светлом режиме»

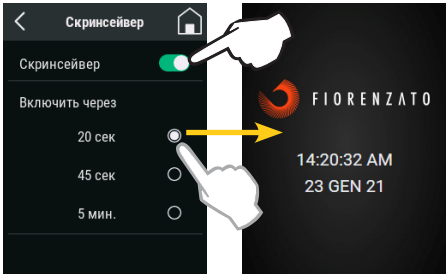
5.3.1.7 Заставка

Выбрав пункт «Заставка», вы получаете доступ к странице, показанной на рисунке, через которую вы можете включить ( ) или отключить ( ) одноименную функцию и выбрать, через какое время простоя она будет активирована.

Запуск заставки экрана можно установить через 20, 45 с или 5 минут простоя прибора.

При активации и по истечении выбранного времени дисплей переходит в режим энергосбережения, показывая только логотип производителя, текущую дату и время.

Чтобы выйти из режима заставки, просто коснитесь дисплея.



Настройка заставки

и

Экранная заставка, активируемая через 20 секунд простоя кофемолки

5.3.1.8 Язык

Выбрав пункт «Язык», вы получите доступ к странице, на которой можно установить язык панели. После выбора предпочтительного языка все меню и функциональные кнопки будут отображаться на нужном языке.

Доступны следующие языки:

- Итальянский
- Английский
- Испанский
- Немецкий
- 한국인 (корейский)
- Французский
- Ελληνικά (греческий)
- Hrvatski (хорватский)
- عربي (арабский)
- Португальский
- Русский (Russo)
- 中文 (китайский)

Выбор языка

5.3.1.9 Дата

Пункт «Дата» позволяет открыть страницу для установки текущей даты.

Чтобы настроить дату (день/месяц/год), просто воздействуйте соответствующим образом (один раз нажмите или удерживайте) на функциональные кнопки + или −.

Примечание: Настройка сохраняется в памяти в режиме реального времени, поэтому после выхода из меню на ГЛАВНОЙ странице будет отображаться установленная дата.

Настройка даты

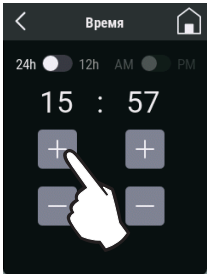
5.3.1.10 Время

Пункт «Время» позволяет открыть страницу для установки текущего времени.

С помощью двух переключателей ( ) время можно установить в формате 24 или 12 часов. В случае формата 12 часов необходимо указать временной интервал «AM» (до полудня) или «PM» (после полудня), чтобы система могла правильно обновлять дату в полночь.

Чтобы настроить время (часы и минуты), просто воздействуйте соответствующим образом (один раз нажмите или удерживайте) на функциональные кнопки + или −.

Примечание: Настройка сохраняется в памяти в режиме реального времени, поэтому после выхода из меню на ГЛАВНОЙ странице будет отображаться правильное время.



Настройка времени

5.3.1.11 Информация

Выбрав пункт «Информация» в меню настроек, вы получите доступ к странице, показанной на рисунке, которая отображает:

- модель кофемолки-дозатора;
- версию встроенного ПО, установленного на панели;
- общее количество порций, поданных с момента первого запуска прибора;
- общий счетчик, показывающий общее время работы прибора в режиме подачи;
- серийный номер панели, установленной на приборе.

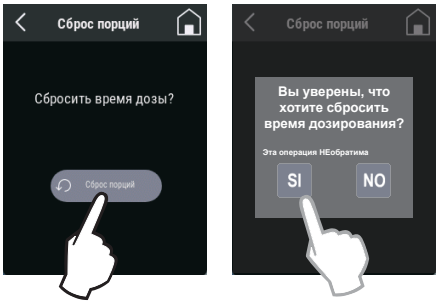
Страница «Информация»

5.3.1.12 Сброс времени дозирования

Пункт «Сброс времени дозирования» позволяет получить доступ к странице сброса, показанной на рисунке, с помощью которой можно сбросить настроенные пользователем временные интервалы подачи порции и восстановить заводские параметры, установленные производителем.

Внимание: Команда «Сброс времени дозирования» необратима и влечет за собой потерю настроенного пользователем времени подачи порции. Чтобы избежать случайного удаления установленного времени, система попросит пользователя подтвердить действие и нажать кнопку «ДА», прежде чем восстановить заводские интервалы.

При возврате в меню [ ] или переходе на ГЛАВНУЮ страницу [ ] без подтверждения сброса установленные временные интервалы будут сохранены в памяти.

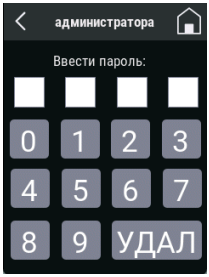


Сброс времени дозирования

5.3.1.13 Пароль администратора

Нажатие пункта «Пароль администратора» (последний пункт в «Меню настроек») загружает страницу авторизации, показанную на рисунке, которая позволяет только авторизованным техническим специалистам получить доступ к зарезервированным страницам, содержащим определенные настройки и функции инициализации устройства.

Примечание: Цифровой пароль авторизации не предоставляется конечному пользователю, а только специализированным техникам производителя и его авторизованным дилерам.



Авторизация для доступа к защищенным паролем страницам

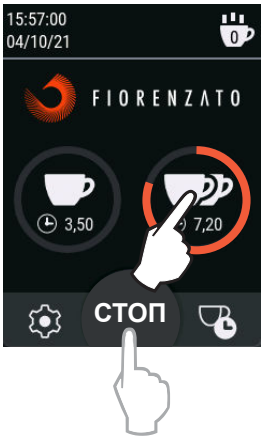
5.3.2Подача порций (одинарная / двойная / непрерывная) на модели F4 EVO

Чтобы приготовить одинарную или двойную порцию кофе, просто нажмите кнопку или , соответствующую требуемой порции. Кратковременное нажатие на кнопку запускает подачу в течение времени, установленного в разделе «Изменение времени дозирования» (см. разд. 5.3.1.1). Во время подачи нажатая кнопка начинает мигать и постепенно окрашивается в красный цвет до полного заполнения, отображая, таким образом, ход выполнения помола.

Нажатие кнопки стоп «СТОП» немедленно отменяет текущую порцию и происходит возврат на ГЛАВНУЮ страницу в ожидании новых команд.

Длительное нажатие кнопки , когда устройство остановлено и ожидает команд, запускает непрерывный помол, и на дисплее отображается увеличивающееся время текущей подачи (максимальное время непрерывной подачи составляет 25 секунд). Отпускание кнопки приводит к немедленной остановке прибора.

Ниже приведен наглядный пример подачи двойной порции. Показанная последовательность также действительна для подачи одинарной порции.

Устройство в ожидании команды.	Кратковременное нажатие: Подача двойной порции до тех пор, пока не будет достигнуто установленное время подачи или пока не будет нажата кнопка стоп).	Кратковременное нажатие кнопки стоп: Остановка и немедленная отмена текущей порции и возврат на ГЛАВНУЮ страницу в ожидании новой команды.
		

Графический пример непрерывной подачи:

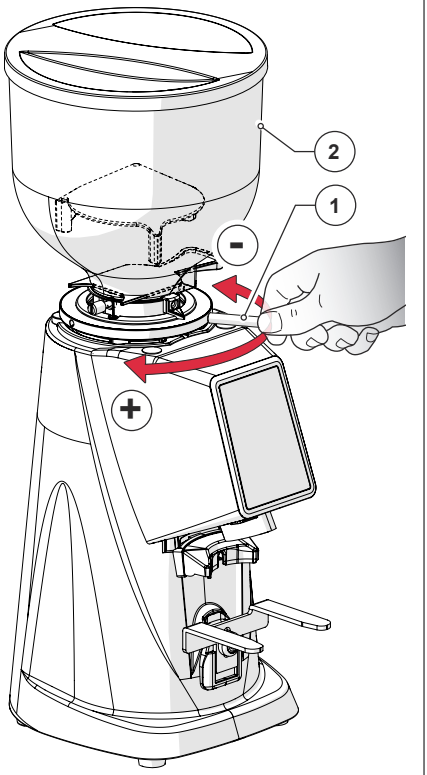
Устройство в ожидании команды	Длительное нажатие функциональной кнопки : Запуск непрерывной подачи максимум на 25 секунд, после чего подача автоматически останавливается.	Отпускание функциональной кнопки : Немедленная остановка непрерывной подачи и возврат на ГЛАВНУЮ страницу в ожидании новой команды.

5.4 Регулировка степени помола

Для изменения степени помола кофе необходимо воздействовать на регулировочное кольцо (дет 1), расположенное под бункером (поз. 2).

- Поверните кольцо по часовой стрелке, чтобы помол стал более грубым.
- Поверните кольцо против часовой стрелки, чтобы помол стал более мелким.

Регулировку следует производить при работающем двигателе. Желательно измельчать небольшое количество кофе для визуальной оценки степени помола.



6 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ КОФЕМОЛКИ

6.1 Плановое техобслуживание

ВНИМАНИЕ! Перед проведением любого планового обслуживания кофемолки отключите ее от источника питания, повернув переключатель (Рис. 10) в положение «O» (ВЫКЛ), и вытащите вилку из розетки (Рис. 11).

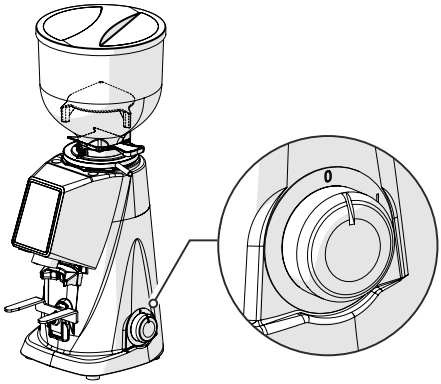


Рис. 10

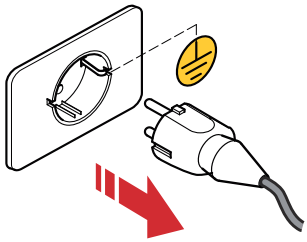


Рис. 11

Все операции по плановому техническому обслуживанию вашего устройства сведены в следующую таблицу.

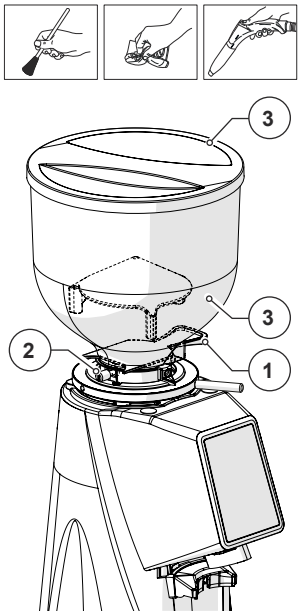
Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. рекомендует своим клиентам неукоснительно выполнять указанные операции в установленные сроки и описанным способом.

РАБОТЫ ПО ПЛАНОВОМУ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ			
Периодичность	**Вид работ**	**Исполнитель**	**Разд.**
После каждой смены	Тщательная очистка устройства	Пользователь	6.1.1
После каждой смены	Проверка состояния кабеля питания	Пользователь	6.1.2
Ежемесячно	Тщательная очистка жерновов	Пользователь	6.1.3
По мере необходимости	Вывод кофемолки из эксплуатации	Пользователь	6.1.4
Через установленный интервал (обозначается на дисплее появлением пиктограммы «»).	Замена жерновов	Квалифицированный оператор или специализированный техник	6.1.5

6.1.1 Очистка устройства

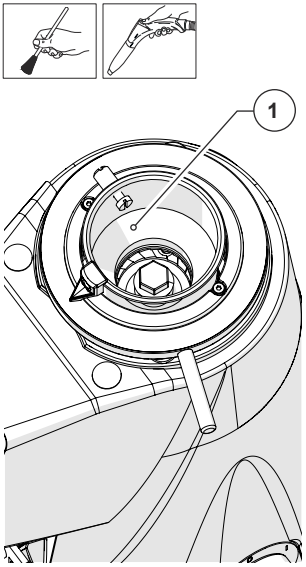
В КОНЦЕ КАЖДОЙ СМЕНЫ: тщательно очистите прибор.

- Закройте заслонку (дет. 1), ослабьте крепежные винты (дет. 2) и снимите бункер (дет. 3) с прибора.
- Снимите крышку (дет. 4) из бункера и удалите из него кофейные зерна, содержащиеся внутри. Желательно высыпать кофе в оригинальный пакет и герметично закрыть, чтобы сохранить его аромат.
- Очистите внутреннюю и внешнюю поверхности бункера горячей водой и неароматизированным моющим и обезжиривающим средством с нейтральным pH, подходящим для приборов, которые контактируют с пищевыми продуктами. Не используйте абразивные губки и/или агрессивные моющие средства, которые могут повредить поверхности бункера.
- Тщательно вытрите вымытые детали мягкой сухой тканью.



ВНИМАНИЕ! Бункер нельзя мыть в посудомоечной машине.

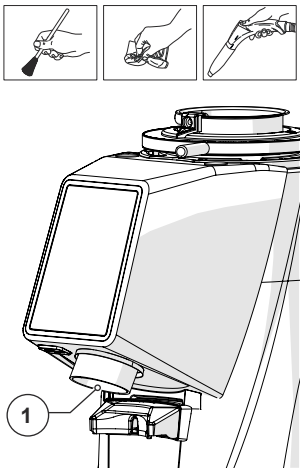
- Щеткой с мягкой щетиной (чистой и продезинфицированной) и пылесосом удалите зерна и остатки кофейной пыли из камеры помола (дет. 1).



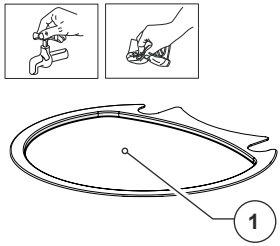
ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и/или моющие средства для очистки камеры помола и жерновов.

- С помощью зубной щетки или щетки с мягкой щетиной (чистой и продезинфицированной) очистите внутреннюю часть трубки выгрузки кофе (дет. 1).

ВНИМАНИЕ! Не используйте воду и/или моющие средства для очистки трубки выгрузки кофе.



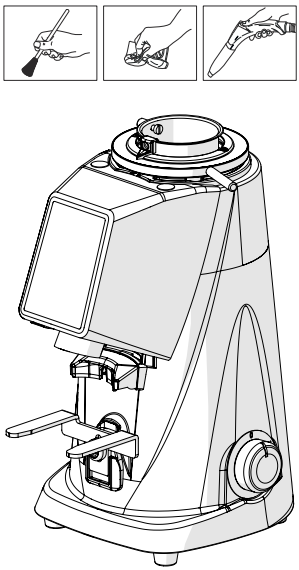
- Вымойте лоток для сбора кофе (дет. 1) горячей водой и неароматизированным моющим и обезжиривающим средством с нейтральным pH, подходящим для приборов, которые контактируют с пищевыми продуктами.
- Просушите с помощью мягкой ткани.



- Наружная чистка корпуса прибора должна выполняться с использованием мягкой ткани и средств, предназначенных для изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

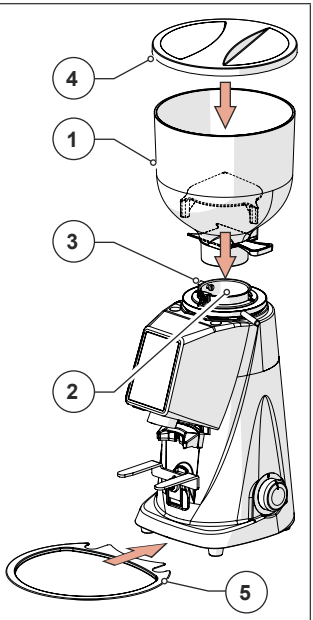
ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные губки и/или агрессивные средства, которые могут повредить наружные поверхности оборудование.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать струю воды или пара для очистки корпуса прибора.



- После очистки установите бункер (дет. 1) на камеру помола (дет. 2) и зафиксируйте его соответствующим крепежным винтом (дет. 3).
- Закройте бункер соответствующей крышкой (поз. 4).
- Установите лоток для сбора кофе (дет. 5) на основание кофемолки-дозатора.

Кофемолка-дозатор готова к повторному использованию после подключения питания и заполнения кофейными зернами.

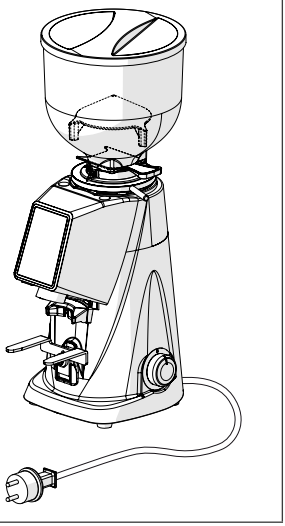


6.1.2 Проверка состояния кабеля питания

В КОНЦЕ КАЖДОЙ СМЕНЫ: проверьте кабель питания.

- Отсоединив кабель от розетки, визуально и на ощупь убедитесь, что защитная оболочка не повреждена, провода не оголены, а вилка не повреждена.

ВНИМАНИЕ! При обнаружении повреждения кабеля питания замените его на кабель с такими же характеристиками.

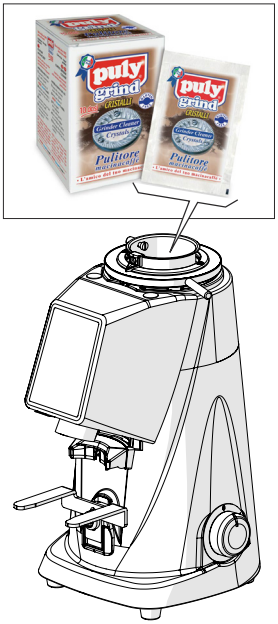


6.1.3 Тщательная очистка жерновов

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ: проводите тщательную очистку жерновов

Тщательную очистку жерновов следует проводить один раз в месяц (или при необходимости), используя специальные средства для чистки кофемолок, легко доступные на рынке (например, моющее средство PULY GRIND для кофемолок).

- Тщательная очистка должна выполняться в конце уборки в конце смены, без кофе в приборе и без загрузочного бункера.
- Очистка жерновов осуществляется путем заливки порции продукта в камеру помола (полностью пустую) и запуска помола. Во время помола продукт (в виде зерен или кристаллов) восстанавливает жернова, полностью удаляя все отложения кофе, налет, плесень и жировые отложения с их поверхностей, впитывая масло и удаляя прогорклость, не оставляя следов.
- Таким образом, восстановление происходит без необходимости снятия жерновов и изменения установленного положение помола.

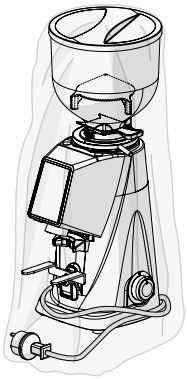


6.1.4 Вывод кофемолки из эксплуатации

Если прибор не используется в течение длительного времени (например, праздники, выходные и т. д.), рекомендуется выполнить следующие операции по очистке, чтобы сохранить ее в хорошем состоянии и избежать возможных проблем при следующем запуске.

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ: очистка и вывод прибора из эксплуатации.

- Тщательно очистите кофемолку, как указано в п. 6.1.1.
- Тщательно очистите жернова, как указано в п. 6.1.3.
- Выньте шнур питания из розетки.
- Накройте кофемолку-дозатор кухонным полотенцем, чтобы защитить ее от пыли и грязи.



6.1.5 Замена жерновов

Плановый срок замены жерновов устанавливается компанией Fiorenzato M.C. S.r.l. в зависимости от типа жерновов и модели кофемолки.

По истечении установленного времени эффективного использования на дисплее появляется предупреждающая пиктограмма « », которая сигнализирует о необходимости их замены.

ВНИМАНИЕ! Замена жерновов должна производиться квалифицированным оператором или поручаться специализированным техникам с использованием оригинальных запасных частей.

6.2 Внеплановое техобслуживание

Для кофемолки не предусмотрено внепланового обслуживания. Однако при наличии поломок и/или неисправностей, не указанных в разделе «7 НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ», не вмешивайтесь в работу прибора по собственной инициативе, а сообщите об этом местному дилеру, который свяжется с сервисной службой компании Fiorenzato M.C. S.r.l. , чтобы решить возникшую проблему.

7 НЕИСПРАВНОСТИ, ИХ ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ

В таблице показаны возможные неисправности, которые могут привести к отказу кофемолки и/или ее неправильной работе. Для каждой неисправности указывается ее возможная причина и действия, которые необходимо предпринять для восстановления правильной работы устройства.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Кофемолка не включается.	Отсутствие питания.	• Убедитесь, что выключатель находится в положении «I» (ВКЛ). • Убедитесь, что автоматический выключатель перед розеткой (если есть) находится в положении ВКЛ. • Убедитесь, что кабель питания не поврежден и правильно подключен к розетке, установленной в месте эксплуатации прибора.
Кофейные зерна не выходят из загрузочного бункера.	Закрытая задвижка.	• Откройте задвижку.
При включении система теряет данные предыдущих настроек.	Разряжена буферная батарея системы управления прибором.	• Обратитесь в сервисный центр для замены буферной батареи.
На дисплее появляется пиктограмма в качестве предупреждения о необходимости замены жерновов	Жернова достигают предельного количества часов работы, установленного производителем, поэтому необходимо запланировать их замену.	• Можно продолжать использовать кофемолку до тех пор, пока не будет достигнут установленный предел по времени. При достижении предельного значения, чтобы обеспечить максимальную эффективность прибора, необходимо заменить жернова, следуя инструкциям, приведенным в разделе 6.1.5. • После замены специализированный техник обнуляет счетчик рабочего времени жерновов.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Двигатель останавливается во время помола.	Срабатывание тепловой защиты двигателя из-за блокировки системы помола при наличии предметов или инородных тел между жерновами.	• Выключите прибор и подождите, пока он полностью остынет. • Отсоедините прибор от электрической сети. • Закройте задвижку и снимите загрузочный бункер. • Очистите камеру помола и удалите все посторонние тела. • Соберите прибор и запустите цикл помола.
Двигатель останавливается во время непрерывного помола.	Достигнут предел времени, установленный для одного цикла непрерывного помола.	• Запустите как обычно новую требуемую подачу (одинарную, двойную или непрерывную). • Если кофемолка-дозатор не запустится сразу, подождите 60 секунд, чтобы двигатель остыл, поскольку прибор настроен на непрерывную работу в течение 50 секунд, после чего осуществляется принудительная остановка двигателя на 60 секунд.

ВНИМАНИЕ! Если сбой сохраняется даже после выполнения предложенных корректирующих действий или возникают сбои в работе, не указанные в таблице, обратитесь к местному дилеру, который решит, следует ли привлекать службу поддержки Fiorenzato M.C. S.r.l. либо поручить ремонт или капитальный ремонт прибора специалисту.

8 ЗАПРОС ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

В случае необходимости замены изношенных деталей кофемолки-дозатора (например, жерновов) конечный пользователь (например, бариста/ресторатор и т. д.) должен обязательно обратиться к своему местному дистрибьютору в качестве прямого посредника Fiorenzato M.C. S.r.l. и сообщить модель имеющейся кофемолки для идентификации, запроса и поставки оригинальных запасных частей. Только авторизованные региональные дистрибьюторы получат возможность зарегистрироваться на нашем веб-сайте, чтобы заказать необходимую запасную часть.

Чтобы запросить запасные части, местные дистрибьюторы должны:

- зайти на сайт www.fiorenzato.com, войти в раздел, посвященный запасным частям, и выбрать модель кофемолки-дозатора, указанную конечным пользователем;
- войти в зону ограниченного доступа, введя свои учетные данные в соответствующей форме (при первом доступе требуется регистрация с введением ваших идентификационных данных);
- выбрать необходимые запчасти, используя чертежи изделия в разобранном виде, представленные на портале;
- следовать указаниям мастера, чтобы оформить заказ и отправить его в компанию Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- С местным дистрибьютором свяжутся сотрудники компании Fiorenzato M.C. S.r.l. , которая рассмотрит запрос.

ВНИМАНИЕ! Обратите внимание, что работы по замене жерновов и вообще всех внутренних частей кофемолки должны выполняться специализированным техническим персоналом.

ВНИМАНИЕ! Компания Fiorenzato M.C. S.r.l. не несет ответственности за травмы и/или повреждение устройства, вызванные заменой компонентов на неоригинальные запасные части и выполненной неквалифицированным персоналом.

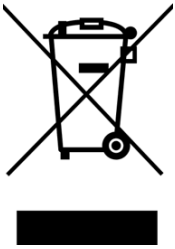
9 УТИЛИЗАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! В разных странах действуют разные законы в отношении утилизации электрического и электронного оборудования, поэтому необходимо соблюдать требования, установленные конкретными законами и органами, ответственными за утилизацию.

- Если на идентификационной этикетке, прикрепленной к прибору, изображен символ перечеркнутого мусорного контейнера, показанного на рисунке, это означает, что изделие классифицируется в соответствии с действующими нормативами как электрическое или электронное оборудование и соответствует директиве ЕС 2002/96/EC (WEEE) и, следовательно, по окончании срока службы его необходимо в обязательном порядке утилизировать отдельно от бытовых отходов.

- Поэтому прибор необходимо бесплатно доставить в отдельный пункт сбора электрического и электронного оборудования или вернуть вашему продавцу при покупке нового аналогичного прибора.

- Пользователь несет ответственность за сдачу устройства в соответствующие пункты сбора по окончании срока службы. Несоблюдение этого требования влечет за собой санкции, предусмотренные действующим законодательством в области утилизации отходов. Соответствующий раздельный сбор отходов с последующей отправкой отработавшего оборудования на переработку и обработку помогает избежать возможного неблагоприятного воздействия на окружающую среду и здоровье и позволяет перерабатывать материалы, из которых состоит оборудование. Для получения более подробной информации о доступных системах сбора, обратитесь в местную службу утилизации отходов или в магазин, где была сделана покупка. Производители и импортеры несут ответственность за экологически безопасную переработку, обработку и утилизацию как напрямую, так и участвуя в коллективной системе.



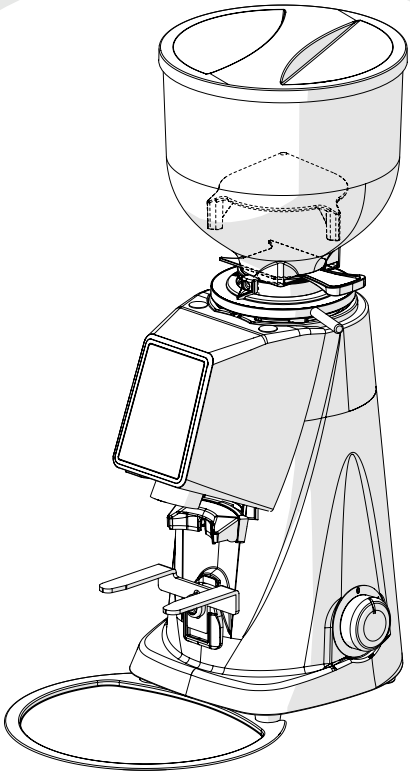
Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY (ИТАЛИЯ)
Тел. +39/049 628716 - Факс +39/049 8956200
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Ред._00 - Вып._06/2022 - Код F4 EVO_00

FIORENZATO

电子咖啡定量磨豆机

F4 EVO



安装、使用和维护手册

首次使用前请仔细阅读本说明。

从原说明书翻译过来的

Rev_00 Ed_06/2022

1 一般信息 5

1.1 手册的一般信息及其咨询 5
1.2 手册中使用的符号 5
1.3 针对购买者的警告 6
1.4 制造商联系方式 6
1.5 请求干预的说明 6
1.6 保修 7
1.7 适用指令 7

2 标识数据与技术特征 8

2.1 简介 8
2.2 设备标识 8
2.3 定量磨豆机主要零件标识 9
2.4 用途 10
2.5 技术特征 10
2.6 噪音 12

3 安全 12

3.1 一般信息 12
3.2 可预见的不当使用 13
3.3 正确安全使用注意事项 13
3.4 适用于定量磨豆机的安全装置 14
3.5 残留风险 14
3.6 机器上张贴的警告标签 15

4 安装 16

4.1 存放 16
4.2 安装点的选择 16
4.3 设备的拆包与搬运 17
4.4 安装并连接至电网 17

5 定量磨豆机的使用 19

5.1 定量磨豆机的使用准备 19
5.2 机器控制 20
5.2.1 开关 20
5.2.2 操作面板 20
5.3 F4 EVO操作面板 21
5.3.1 设置菜单 23
5.3.1.1 更改剂量时间 24
5.3.1.2 剂量时间的显示 24
5.3.1.3 手动研磨 25
5.3.1.4 显示统计 25

5.3.1.5 屏幕亮度 25
5.3.1.6 屏幕外观 26
5.3.1.7 屏保 26
5.3.1.8 语言 27
5.3.1.9 日期 27
5.3.1.10时刻 28
5.3.1.11信息 28
5.3.1.12重设剂量时间 29
5.3.1.13管理员密码 29
5.3.2 F4 EVO上的剂量供应（单份/双份/持续） 30
5.4 调节研磨度 32

6 定量磨豆机维护 33

6.1 常规维护 33
6.1.1 设备清洁 34
6.1.2 检查电源线状态 36
6.1.3 磨床的彻底清洁 37
6.1.4 定量磨豆机停休 37
6.1.5 磨床更换 38
6.2 非常规维护 38

7 异常-原因-补救措施 39

8 备件请求 40

9 报废 41

1 一般信息

1.1 手册的一般信息及其咨询

首次安装和使用Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 的电子咖啡定量磨豆机之前,请仔细阅读本说明手册。

本说明手册根据2006/42/CE欧盟指令的规定拟订,并为最终使用者提供有关由Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产的电子咖啡定量磨豆机的安装、调试与使用的所有有用信息。

在安装和使用定量磨豆机之前,必须完整阅读并理解本手册内容并必须对其妥善保管和维护,以备将来查阅。

本文件包含之图像、数据、文本和说明均为Fiorenzato M.C.S.r.l.所属并反映其在市场上发布时的最新状态。

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 持续寻找改善其产品的全新解决方案,因此保留在时间过程中对定量磨豆机及其相关文件进行更改之权利,且已出售的产品不应被视为不足和/或过时产品。

一般索引有利于查阅本手册,该索引有助于识别感兴趣之主题, 另有一系列信息符号可用于吸引用户注意力并识别尤其感兴趣的内容,令使用者安全正确地使用定量磨豆机。

1.2 手册中使用的符号

警告-提示! 指示与特定功能和/或对用户有用之信息有关的警告或重要提示。请注意必有该符号的段落。

一般危险-注意! 一般危险标识。标有该符号的文本表示未遵循所提供的说明可能会引起损坏机器和/或导致伤害用户的危险。

设备过压 - 注意! 标有该符号的文本表示可能发生的触电风险。请注意所授指示。

必须由授权技术人员执行的操作: 标有该符号的文本表示所述操作必须由专业技术人员(技术协助)执行。

1.3 针对购买者的警告

本手册与CE合格声明同为您的定量磨豆机不可或缺之部分,因此必须小心处理和存放,提供给所有使用者的同时也应在机器移交或转售给第三方时同样提供。

如本文件丢失和/或损坏,可通过注明封底所示的手册代码向制造商索要一份副本。

在允许其他使用者使用定量磨豆机之前,请确保该人已阅读并理解本手册的内容。

本说明手册包含所有说明和使用步骤,如对其正确遵循,可使您在不对自身与机器造成危害的情况下进行安全操作。

购买者有义务向负责使用定量磨豆机之人提供定量磨豆机使用和维护方面的充分培训。

定量磨豆机的购买者与使用者必须认真遵守本手册中包含的所有特定警告。

1.4 制造商联系方式

如有任何疑问,请用以下地址联系Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 :

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司
Via Rivale,18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY-意大利
电话. +39/049 628716 - 传真.+39/049 8956200
电邮 info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 请求干预的说明

关于机器的技术协助,使用者必须联系购买设备的经销商。有关定量磨豆机使用和/或维护的更多信息或说明,Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 随时为您服务并可通过上述地址进行联系。

1.6 保修

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 给予产品的保修期为24个月，从Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 开具的销售发票日起算。

保修期内,制造商承诺免费维修或更换因制造缺陷而在原产品上证明出现故障的零件和/或组件。

产品保修不涵盖以下状况:

- 未遵守本手册中包含的警告/说明。
- 机器常规维护和清洁操作未由正确执行程序且受过适当培训的使用者执行。
- 委托不合格人员或未经制造商授权的人员进行的任何形式的维修操作。
- 将产品用于本手册指定用途之外的目的。
- 使用非原始备件进行的任何替换(请注意,使用非原始备件进行的替换除了会使保修无效之外,还会使设备随附的"合格声明"无效）。
- 由于以下原因造成的设备损坏将使保修无效:疏忽、安装和/或使用不符合本手册要求的产品、不良维护(清洁)、闪电和大气现象造成的损坏、电源供应错误、过电压和过电流。

1.7 适用指令

由Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产的所有咖啡定量磨豆机之设计与制造均符合以下欧盟指令规定的基本要求:

- 2006/42/EC [机械指令]。
- 2014/35/UE [低电压指令]。
- 2014/30/UE [电磁兼容性指令]。
- 2011/65/UE [关于限制在电子电器设备中使用某些有害成分的指令]。
- 2015/863/UE [关于限制在电子电器设备中使用某些有害成分指令的委任指令]。
- 2012/19/UE [电气电子设备指令]。

2 标识数据与技术特征

2.1 简介

打咖啡是一门艺术,要了解其秘密,您需遵循精确的规则。事实上,获得一杯完美意式浓缩咖啡的公式非常复杂且设备运转的零件至关重要。想要获得最佳成果与无可争议的质量,必须正确结合以下三个要素:

- 选用一款优质混合豆。
- 正确使用可用设备。
- 打咖啡者的娴熟技能与专业精神。想要以与众不同的方式享有一份优质咖啡,仅选择特别的混合豆是远远不够的。

操作者遵循正确程序准备饮品并以适宜方法使用机器,将会为一份小小杰作的创建贡献非凡意义。这就是为什么专业人员如此重视意式浓缩咖啡机和定量磨豆机的原因。精通这些工具,使它们处于完美运行状态并充分发挥其潜力,是真正咖啡大师的一项技能。优质意式浓缩咖啡的质量来自于一系列操作,其中磨豆起着重要作用。因此,定量磨豆机成为操作者的一件基本工具,其结构必须回应某些指定特性,包括:坚固性、抵抗力和功能性, **Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司** 生产的所有定量磨豆机均完全具备这些特性。

2.2 设备标识

由Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产的所有定量磨豆机左侧均贴有一张标识签,上面始终显示以下数据:

- FiorenzatoM.C.S.r.l.咖啡磨豆机有限责任公司的公司名称
- CE标志与制造年份。
- 其它任何认证标志。
- 型号与序列号。
- 设备功率。
- 所需电源电压与频率。

2.3 定量磨豆机主要零件标识

定量磨豆机由一个包含了咖啡研磨所需所有设备的机身以及一个位于顶部的用来进给需研磨的烘焙咖啡豆的料斗组成。

在图 1 内，F4 EVO 型号定量磨豆机由如下主要部件构成：

1	料斗盖
2	咖啡豆装料斗
3	料斗闭合帘
4	研磨度调节环
5	控制面板
6	机器/用户界面显示
7	过滤手柄支撑叉
8	机器开机/关机开关
9	咖啡磨碾刀片
10	咖啡粉收集盘
11	USB端口

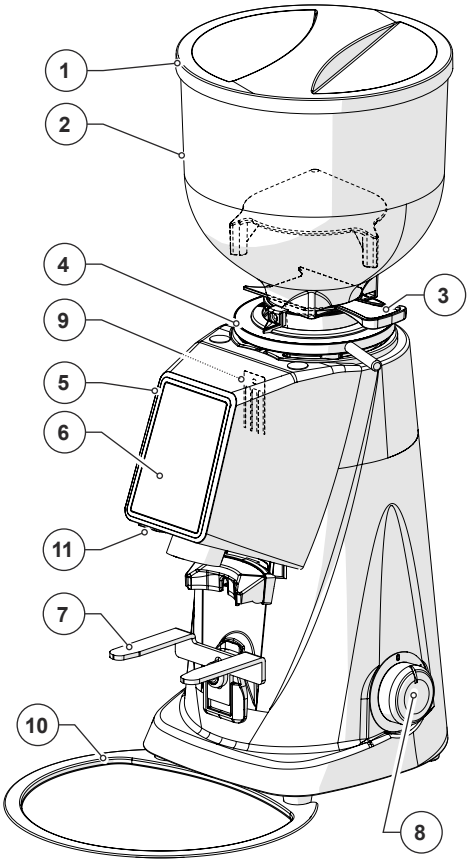


图 1 - 零件标识

2.4 用途

本设备专为烘焙咖啡豆的研磨而设计。任何其它用途均被视为不适当的,因此是危险的对于因使用不当或不正确而造成的任何损坏,制造商概不负责。请勿使用本设备研磨其它类型的食物或其它谷物材料。我们的咖啡定量磨豆机是为专业人士使用而设计的设备,非家庭用途。

2.5 技术特征

下表显示F4 EVO系列咖啡定量磨豆机的整体尺寸与主要技术特征。

尺寸与重量

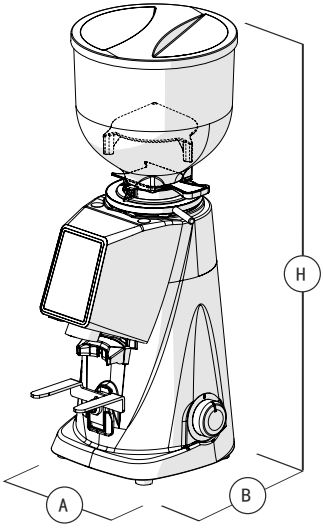


图 2 – 尺寸

型号	F4 EVO
尺寸[高×宽×高毫米]	180 x 237 x 478
重量[公斤]	9

技术特征

型号	F4 EVO
电源	220-240伏 50 赫兹
功率[瓦特]	250
磨床类型	棱纹平面
磨床直径[毫米]	58
磨床转速 圈数/分钟	1400-50赫兹
	1600-60赫兹
料斗容量 [克]	500
单份研磨时间 [秒]	1.0 - 12.0
双份研磨时间 [秒]	1.0 - 25.0
研磨时间公差 [秒]	± 0.1
每日研磨 [千克]	1
7克推荐单份供应时间 [秒]	4.5
14g推荐双份供应时间 [秒]	9
咖啡磨床更换频率，用研磨咖啡千克数表示	
“标准”磨床	/
“Red Speed”磨床	1000
可选项	
料斗500 克	☑
金属压粉锤	☑

2.6 噪音

根据EN 60704-1标准,在UNI EN ISO 3741混响室中测得的定量磨豆机的最大声响发射符合以下标准,EN 60704-1: 1998以及EN 607043: 1996.根据86/188/EEC号欧洲指令及随后的2003年修订版,与操作员在八小时内的240分钟极限操作相关的等效声音级别为78 分贝(A)。因此,使用该设备无需采取任何预防措施来防范因工作场所暴露于噪音中而引起的风险(DE 2003/1 0/EEC指令第3-8条)。

3 安全

3.1 一般信息

购买者须向所有使用者告知不当使用该设备可能引起的风险,包括制造商采用的安全设备以及欧盟指令和设备使用所在国家/地区立法所规定的预防事故的一般规则。

使用者必须了解本手册中所列机器的所有控件与功能的位置和操作。

注意! 在安装、开启和首次使用Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 的定量磨豆机之前，务必阅读并理解本文档以及《安全说明》手册的全部内容。

注意! 未经授权擅自改动或更换机器的一个或多个零件,采用改变其用途的配件以及使用非原始备件的配件都可能造成人身伤害风险并危害设备的正常运行。

对上述规定的不遵守将使Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司对任何人员和/或物品危害概不负责。

3.2 可预见的不当使用

如在使用机器时疏忽大意或用户未遵守本手册中的使用说明,Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 将不承担任何责任且保修无效。

除本手册中所述方式之外,对设备的任何其它使用都将被视为不当使用。

使用设备期间,不允许进行其它类型的工作以及被视为不当行为的活动,它们通常可能涉及用户安全风险和/或机器损坏。

被视为具备可预见性的不当使用如下:

- 使用本机器研磨烘焙咖啡豆之外的产品(例如,胡椒、盐等)。
- 使用本机器处理已经磨好的咖啡。
- 未经培训人员和/或未阅读本说明手册的人员对设备的错误使用。
- 将非原装和/或非专用备件用于您所拥有的定量磨豆机型号。
- 在潜在爆炸性环境中使用机器。

此外,使用者绝不可在任何情况下进行以下事宜:

- 在未事先断开设备电源的情况下尝试清除任何意外掉入咖啡进料斗和/或研磨区域的异物。
- 用潮湿的双手使用本设备。
- 将任何种类的液体注入咖啡进料斗和研磨区域。

如机器行为异常,则维护人员应负责任何类型的必要干预。

3.3 正确安全使用注意事项

为了确保使用者安全并以最佳方式管理设备,满足一些简单但重要的规定是必不可少的,即:

- 避免滥用电源线。仅使用适合机器中安装电源的线缆或延长线。
- 保护线缆免受高温、油污和锋利边缘的损害。
- 异于正常的操作(更大功率的吸收、温度的增高、过分振动、异常噪音或显示屏上的警报信号)表明操作不正确。为防止可能直接或间接导致人员或设备损坏的故障,请提供必要维护或在必要时联系经销商或专业维修人员。
- 设备沉重! 在运输、搬运和安装阶段应予以注意! 有关正确处理设备的信息,请参阅第4章。

3.4 适用于定量磨豆机的安全装置

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 生产的所有定量磨豆机均配备适宜的机械与机电设备,旨在保护使用者的安全以及设备在使用过程中的完整性/功能性。

F4 EVO 定量磨豆机配备了如下安全装置:

☐ **电机热保护器**

设备电机有一个热保护器，后者可以预防过流造成的过热，并且依据“50秒开”、“60秒关”（每持续运行50秒，就强制停止电机60秒）规则干预断开电机电源。

☐ **咖啡进料斗上的防菌头(图 3)**

防菌头(第部分位于进料斗内(第2部分),允许咖啡豆流向研磨室,从而防止操作者意外插入手指。

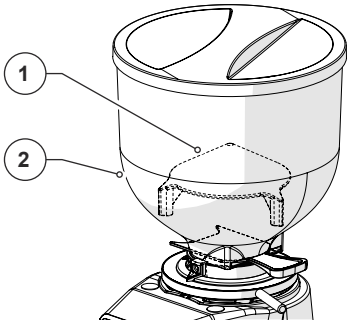


图 3

3.5 残留风险

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 在设计过程中采取了所有必要预防措施,以确保在最具安全性的条件下使用定量磨豆机。但是,在设备的安装、清洁和维护过程中仍存在无法消除的残留风险,可通过按照下表规定对使用者进行充分培训来消除其影响。

针对每种残留风险均指出可用于限制和/或取消单个风险载体的条款。

残留风险	出现情况:	降低风险的规定
设备重量导致上下肢挫伤和/或压伤	针对以下情况搬运设备: • 拆包。 • 安装。 • 为清洁相应支撑面而搬运设备。	• 搬运设备之前请将其牢牢抓紧。 • 确保您有足够的空间安全地搬运设备而不会撞到障碍物。 • 使用防滑手套来搬运定量磨豆机。
触电	• 连接和断开电源线缆。	• 经常检查电源线状况并在发现其劣化或损坏时进行更换。 • 将电源线连接至定量磨豆机之前,请确保开关处于"0"(OFF-关闭)位置。

3.6 机器上张贴的警告标签

定量磨豆机底部的电线附近有一个表示触电危险的贴标（参见图1）。标签表示机身内存在带压元件。

注意! 禁止在插头插入电源插座时移除闭合底盖。一切电气维护干预 （比如更换破损电线）都必须由资深人士完成，且设备要断开电网。

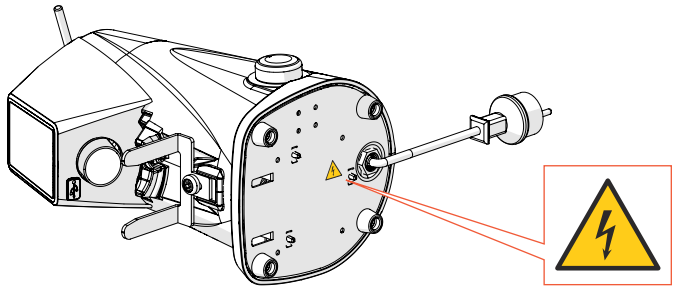


图 4

4 安装

注意！在进行设备安装和调试之前，请仔细阅读以下内容。

4.1 存放

如未立即将设备安装在使用地点并且有必要暂时将其存放，建议将其存放于符合以下特征的安全之地：

- 选择暂时存放设备之地应为封闭环境，免受阳光与恶劣天气的影响；
- 存放场所的温度应在5摄氏度至40摄氏度之间，相对湿度应在30%至90%之间。
- 如必须在安装前将设备长时间存放.则建议将其保存于原始包装中，以确保获得更为充分的保护。

4.2 安装点的选择

鉴于定量磨豆机之功能，建议将其置放于咖啡机附近。

进行设备安装之前，安装点还应确保满足以下要求：

- 用于放置设备的台面必须平坦、具有良好的水平度并且具备能够支撑重量的足够坚固度；
- 可用空间必须足够宽敞，以便正确安装并可轻松使用设备；
- 设备不应安装在水槽和/或水龙头附近，以免被喷出和/或溅出的水弄湿；
- 使用场地应照明充足且通风良好；
- 安装点附近应设有一个插座，以便按照使用国家/地区的现行规定对设备进行电气连接。

注意！插座必须配备有效的接地系统。

注意！ 电源系统还必须配备一个位于插座上游的安全热磁短路器，并且应处于操作者可轻松到达的已知位置，以保护设备免受过载和电压突变的影响并保护使用者免受触电危险。

4.3 设备的拆包与搬运

打开包装后,请仔细检查设备是否完好无损且零件未被损坏。

- 请于安装点附近打开包装,确保具备足够空间进行设备的安全搬运。
- 从包装中取出设备,安全牢固地将其抓紧。
- 将定量磨豆机放在使用台面上。

注意! 搬运设备时应格外小心。其重量(大约9千克)及特殊的圆形机身可能会产生滑倒和失去抓地力的风险,并可能在抬起设备和/或将其放在工作台面上时导致手脚的挫伤/踩伤。

注意! 包装中的零件不得放在儿童能够触碰之地,它们均为潜在危险源。将包装保留至保修期结束时。

4.4 安装并连接至电网

要完成安装并开始使用新的咖啡定量磨豆机,只需进行以下操作:

- 确保电源系统的电压满足所要求的电源需求并且系统电容具有承受设备吸收的功率(请参阅定量磨豆机侧面的产品标识签)。
- 把电源插头(图 5第1部分)插入使用地点预设的墙壁插座(图 5第2部分);

如必须使用电源适配器、多用插座或接长线,则必须使用符合使用国家/地区现行认证标准的产品。

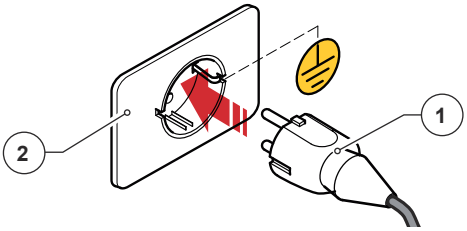


图 5

- 如具备,请将电源插座上游的保护性热磁短路器设置为"ON-开"位置(图 6)。
- 将机器启动开关转至"I"位置 (图 7)。

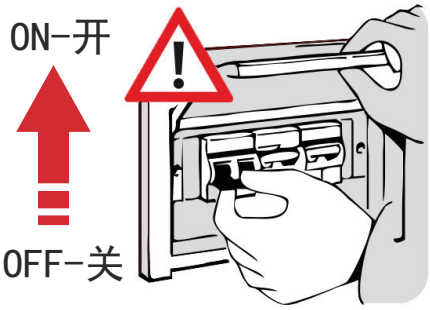


图 6

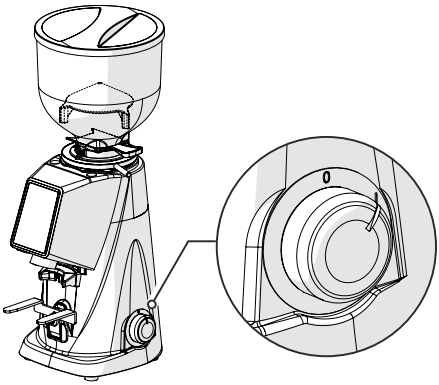


图 7

定量磨豆机至此已通电并可投入使用。

5 定量磨豆机的使用

5.1 定量磨豆机的使用准备

安装完成后便可使用磨豆机,可将咖啡豆装入其中进行研磨。请参考 图 8,加载咖啡豆需进行以下操作:

- 装上料斗(第1）到定量磨豆机（第2部分），并将其锁定在工作位置，旋紧相关的固定螺丝（第3部分）。
- 确保闭合帘(第4部分）完全关闭。
- 摘掉盖子(第5部分)并将需要研磨的烘焙咖啡豆装入料斗。
- 用盖子盖上料斗（第5部分）。
- 逐渐打开闭合帘(第4部分),以使咖啡豆流入研磨室。
- 定量磨豆机至此已加载并可准备投入工作。

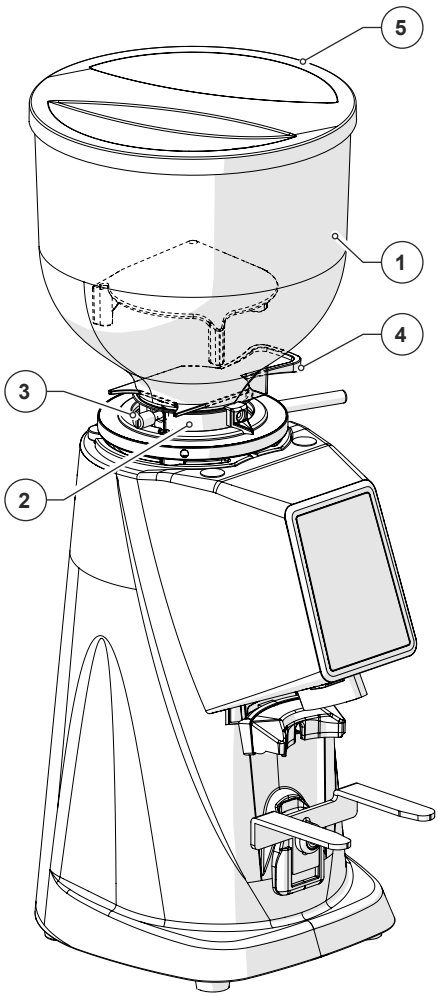


图 8

5.2 机器控制

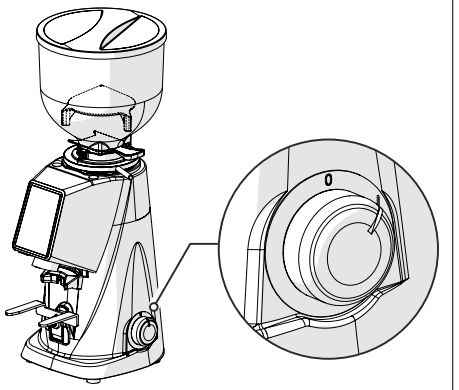
定量磨豆机F4 EVO通过开关(参见段落5.2.1)和触屏操作面板来管理，后者可用于选择和设置设备的一切操作功能 (参见段落5.2.2)。所有关于设备运行状态、运作参数和分派命令的信息都显示在机器正面的显示屏上。

下文描述了定量磨豆机F4 EVO上的一切控制和管理装置。

5.2.1 开关

允许开启和关闭设备。

- 转至位置"0":设备关闭(电源断开)。
- 转至位置"I":设备开启(电源启动)。



5.2.2 操作面板

Fiorenzato为其咖啡定量磨豆机采用的管理软件使用直观，本使用指南有助于快速熟悉您新设备的功能键以及各项设置可能。面板为触屏类，因此为了功能操控、菜单导航和工作偏好、参数设置，只需手指轻触屏幕敏感区域。

5.3 F4 EVO操作面板

在F4 EVO型定量磨豆机打开时，控制面板屏幕上会显示主页，后者带有设备使用、管理所需的一切功能键。主页可以通过“设置菜单”自定义，因此图中画面可能和您设备首次开启时所显示的不同。

凡是“设置菜单”可访问的所有功能都在后续段落内有描述。

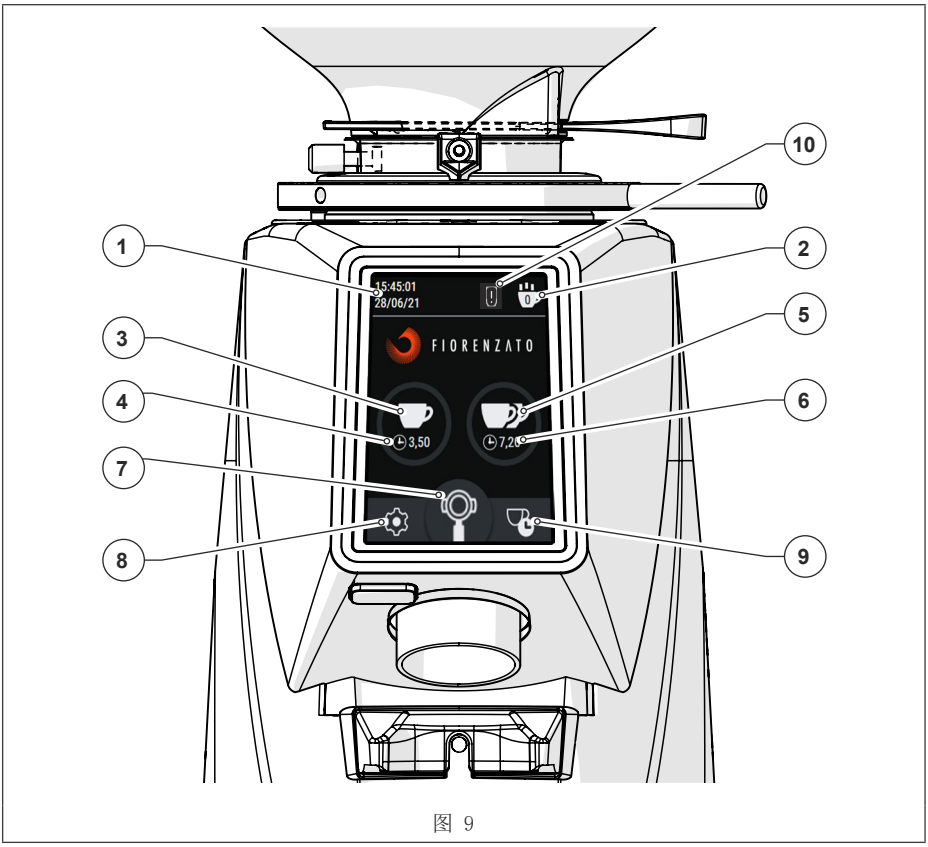


图 9

在图 9中，主页上的显示字段和功能键有：

	描述
1	当前日期和时刻的显示字段。设定数据时，需要从设置菜单进入界面“**日期**”和 “**时刻**”（§ 5.3.1.9 和§ 5.3.1.10）。
2	“**统计**”键。打开的窗口可显示当天、当周内供应的份数，以及定量磨豆机从首次使用至今所提供的总份数。如要关闭“统计”窗口，只需再次按下“统计”功能键。只有通过设置菜单启用了“显示统计”功能时，才会显示“统计”键（§ 5.3.1.4）。
3	**单份供应键**。短按此按钮，就会依据“更改剂量时间”界面内设定的时间提供单份咖啡 （§ 5.3.1.1）。
4	只显示单份设置研磨时间的字段。
5	**双份供应键**。短按此按钮，就会依据“更改剂量时间”界面内设定的时间提供双份咖啡 （§ 5.3.1.1）。
6	只显示双份设置研磨时间的字段。
7	**手动研磨键**。手工供应咖啡的长按控件。从按下该键开始研磨咖啡，持续至松开按钮为止。 注释：手动研磨允许的最长时间为25秒，定量磨豆机会在到时之后自动停下。
8	**设置菜单键**。允许进入设置惨淡（§ 5.3.1），可通过后者修改设备的设置。
9	访问“**更改剂量时间**”页面的快捷键。允许直接到达剂量供应时间的设置键（§ 5.3.1.1），且无需从“设置菜单” （§ 5.3.1）出发
10	通知符号。只在Fiorenzato设置时间到期后出现，表示需要更换磨床（§ 6.1.5）。

5.3.1 设置菜单

通过“设置菜单”，您可以设置F4 EVO定量磨豆机的一切运行参数。

为了进入设置菜单，只需按下屏幕左下方一直可视的功能键 （参见图 9第8部分）。在下达命令后，屏幕会加载菜单，后者可用于选择待修改参数和/或待启用/停用功能，只需下滑可行选项列表，直至找到相关字段即可。设置菜单上会有如下字段：

技术设置

- 更改剂量时间 （§ 5.3.1.1）
- 显示剂量时间 （§ 5.3.1.2）
- 手动研磨（§ 5.3.1.3）
- 显示统计（§ 5.3.1.4）

用户设置

- 屏幕亮度（§ 5.3.1.5）
- 屏幕外观（§ 5.3.1.6）
- 屏保（§ 5.3.1.7）
- 语言（§ 5.3.1.8）
- 日期（§ 5.3.1.9）
- 时刻（§ 5.3.1.10）
- 信息（§ 5.3.1.11）

安全设置

- 重置剂量时间 （§ 5.3.1.12）
- 管理员密码 （§ 5.3.1.13）

菜单内的某些字段允许通过专门的选择器“ ”只启用（开）或停用（关）具体功能，带有“ ”标志的其他可识别字段则允许访问专门的子页面，从而进行参数的设置。按下功能键“ ”，(菜单界面右上方一直可视)后，就可以控制退出菜单并返回主页。以下则是设置菜单各个字段的描述。

5. 3. 1. 1 更改剂量时间

从“技术设置”菜单按下“更改剂量时间”字段，就可以进入单份和双份研磨时间设置页。

注释：如要从单份研磨时间的设置页转到双份研磨时间设置页（或反之），只要横向滑动所显示界面。

通过功能键+或−来增加或减少供应时间。

已修改参数会在退出页面时自动保存。

设置剂量时间

5. 3. 1. 2 剂量时间的显示

当“技术设置”菜单的“显示研磨时间”字段被启用( )，主页屏幕内会显示各类剂量的设置供应时间。

在供应期间，选中剂量的相关按钮图标会开始闪烁，逐渐变红，直至完全填充，这样就会显示当前研磨阶段的进度。如果是手动研磨，时间会显示增长，直至达到最大供应时间25秒，研磨会在该时间到期时自动停止。

如果“显示剂量时间”选项被停用( )，剂量供应时间会显示在主页界面内。

可视剂量时间

不可视剂量时间

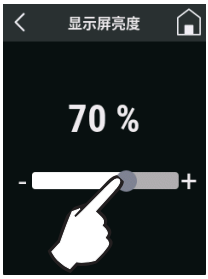
5.3.1.3 手动研磨

允许启用( )或停用( ) 手动研磨模式。 当手动研磨(图 9 第7部分)被停用，相关功能键不可选，会显示为灰色。	 手动研磨停用

5.3.1.4 显示统计

允许启用( ) 或停用( ) 主界面上的“统计”功能键 (参见图 9第2部分)。 按下统计键后，就会加载当日、本周供应总份数的概览窗口以及设备首次投运起的总份数。为了关闭窗口，需要重新按下“统计”键。 **注释：** 就算“显示统计”选项被停用，供应份数的计数还是应该增加和保存。	 已启用“统计”键和“供应份数”窗口

5.3.1.5 屏幕亮度

选中“屏幕亮度”字段后，就可以进入图内所示界面，在此只需向右（增加）或向左（减少）调节游标，就可以增加或减小屏幕亮度。	 亮度调节

5. 3. 1. 6 屏幕外观

选择“屏幕外观 ”字段后，就可以进入图内所示界面，在此选择显示在“黑色版本”（黑夜模式）还是“白色版本”（亮光模式）界面。

界面不同的显示方式不会造成其他选项和/或各项可设置参数的进一步变化。

“黑色版本”主页

“白色版本”主页

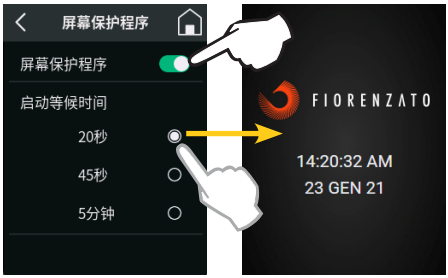
5. 3. 1. 7 屏保

选中“屏保”字段后，就可以进入图内所示界面，在此可以启用( )或停用( ) 同名功能，选择在停用多久时间后启动。

屏保启动可以设定为设备20秒、45秒或5分钟未使用之后。

一旦启用，且选中时间已过，屏幕会进入省电模式，只显示厂商标志、当前日期和时刻。

为了退出“屏保”模式，需要触碰屏幕。



屏保设置
和
不使用定量磨豆机20秒后激活屏保

5.3.1.8 语言

选中“语言”字段，就可以进入设置面板显示语言的界面。一旦选中偏好语言，所有菜单和功能键都将以偏好语言显示。

可用语言有：

- 意大利语
- 英语
- 西班牙语
- 德语
- 韩语
- 法语
- 希腊语
- 克罗地亚语
- 阿拉伯语
- 葡萄牙语
- 俄语
- 中文

选择语言

5.3.1.9 日期

“日期”字段允许加载当前日期的设置页面。

为了调节日期（日/月/年），只需适当操作（单次触碰或长按）功能键 + 或 − 。

注释：调节会实时保存，因此在退出菜单后，主页将显示设置语言。

调节日期

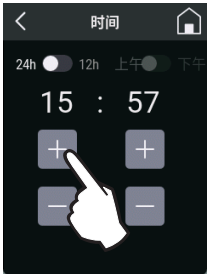
5.3.1.10 时刻

“时刻”字段允许加载当前时刻设置页面。

通过两个选择器 （ ） 可将时间设为24小时或12小时制，如果是12小时制，就要说明“AM”（上午）或“PM”（下午），从而允许系统在午夜时正确更新日期。

如要调节时刻（时和分），只需适当操作（单次触碰或长按）功能键 + 或 − 。

注释：调节会实时保存，因此在退出菜单后，主页将显示正确时刻。



调节时刻

5.3.1.11 信息

从设置菜单上选中“信息”字段后，就可以进入图内所示页面，其中显示了：

- 定量磨豆机型号；
- 面板上安装的固件版本；
- 设备自首次运行起所提供的总份数。
- 表示设备在供应阶段总运行时间的总计数器。
- 设备上安装面板的序列号。

“信息”页面

5.3.1.12 重设剂量时间

“重设剂量时间”字段允许访问图中所示的重设页，在此可以重设用户自定义的计量供应时间，恢复厂商所设置的出厂参数。

注意：“重设剂量时间”命令不可逆，会造成用户自定义的剂量供应时间损失。为了避免设定时间意外损失，系统要求用户在恢复出厂时间之前按下“是”键，从而确认操作。

在返回菜单[ ]或加载主页[ ]且不确认重设操作时，自定义时间将维持存储。

重设剂量时间

5.3.1.13 管理员密码

按下“管理员密码”字段（“设置菜单”的最后字段），就加载验证页面，而显示语言只能让获授权的技术人员进入含设备特别设置、初始化功能的保留页。

注释：数字验证密码不能提供给终端用户，而只会给厂商专业技术员及其授权经销商。

访问受密码保护页面的验证

5.3.2 F4 EVO上的剂量供应（单份/双份/持续）

供应单份或双份咖啡时，需要短按理想剂量对应的按钮或。短按按钮将使供应开始，直至达到“更改剂量时间”段落中的设置时间 （参见段落5.3.1.1）。在供应期间，已按下按钮图标会开始闪烁，逐渐变红，直至完全填充，这样就会显示当前研磨阶段的进度。

按下“停止”键会导致当期供应立即取消，并返回主页界面，等待新命令。

在设备停下并等待命令时，长按按钮将继续启动研磨，屏幕会显示实际供应的渐进计时（持续供应最长时间为25秒）。松开按钮会导致立即停机。

以下是双份供应的图表范例。显示顺序同样适用于单份供应。

设备等待命令。	短按：开始供应双份，直至达到设定供应时间（或直至按下按钮）。	短按按钮：立即停止和删除当前供应剂量并返回主页界面，等待新命令。

持续供应的图表范例：

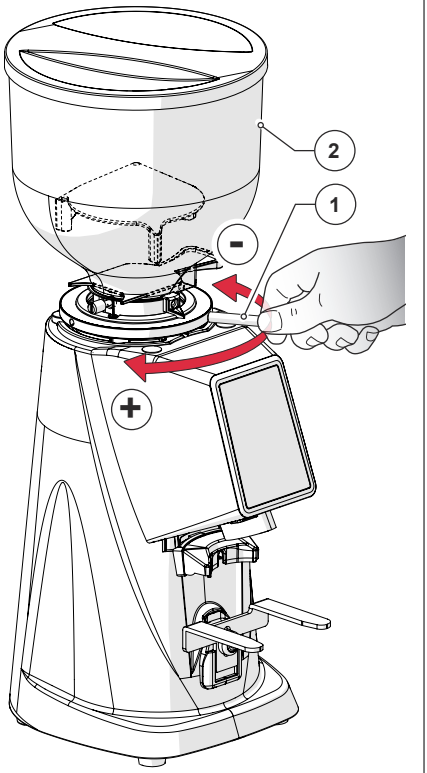
设备等待命令	长按功能键：开始持续供应至多25秒，在到时之后自动停止供应。	松开功能键：立即停止持续供应，并返回主页，等待新命令。

5.4 调节研磨度

为了改变咖啡研磨度，必须对调节环（第1部分）进行操作，位于料斗底部（第2部分）。

- 顺时针将环旋转以磨得更粗。
- 逆时针将环旋以进行更精细的研磨。

调节必须在电机运转的情况下进行。建议研磨少量咖啡以目测评估研磨程度。



6 定量磨豆机维护

6.1 常规维护

注意! 在对定量磨豆机进行任何日常维护之前,请将专用开关(图 10)转至"0"(OFF-关)位置以将其与电源断开,然后将电源插头从电源插座 (图 11)上拔下。

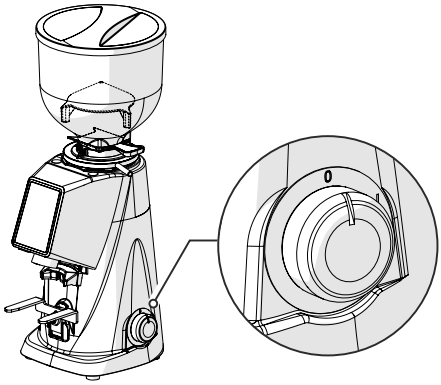


图 10

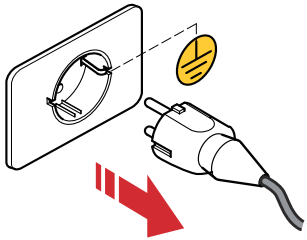


图 11

下表总结了设备上的所有常规维护措施。

Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 建议其客户严格按照指示干预措施,在规定时间范围内并按照所述方式进行维护。

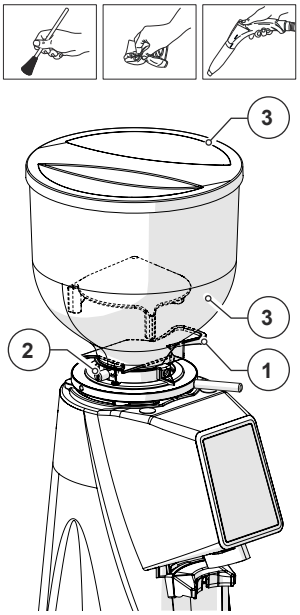
常规维护干预			
频率	干预类型	执行者	章节
每个班次结束时	仔细清洁设备	使用者	6.1.1
每个班次结束时	检查电源线状态	使用者	6.1.2
每月	精细清洁磨床	使用者	6.1.3
必要时	定量磨豆机停休	使用者	6.1.4
在设定时间到期时 (屏幕上有图标 " " 出现)。	磨床更换	合格操作人员或专业技术人员	6.1.5

6.1.1 设备清洁

每个班次结束时:仔细清洁设备。

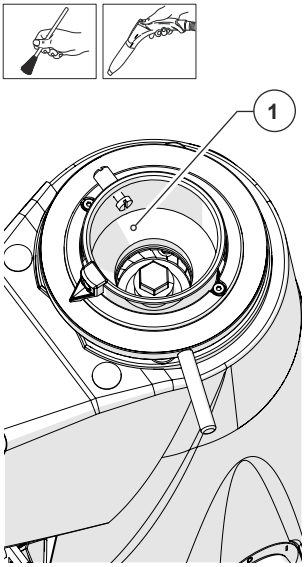
- 关闭闭合帘(第1部分），拧松固定螺丝（第2部分)并将料斗(第3部分)从设备上摘除。
- 从料斗上取下盖子(第4部分)，并将内部所含的咖啡豆倒空。建议将咖啡倒回原装袋中,然后将其密封以保留其香气。
- 使用热水/非香型清洁剂和适合食品行业的中性PH的脱脂剂清洁料斗的内外表面。请勿使用会损坏料斗表面的研磨海绵和/或腐蚀性洗涤剂。
- 用柔软干布仔细擦干已清洗的零件。

注意！料斗不可在洗碗机中清洗。



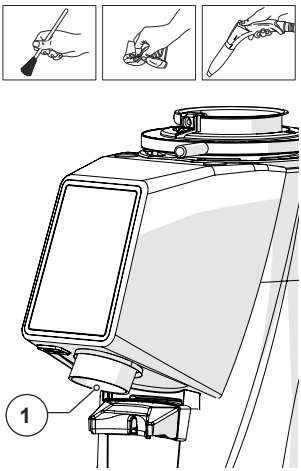
- 用干净并消毒的软毛刷和抽吸器移除研磨室内的咖啡豆和残留粉料（第1部分）。

注意！请勿使用水和/或清洁剂清洁研磨室和磨床。

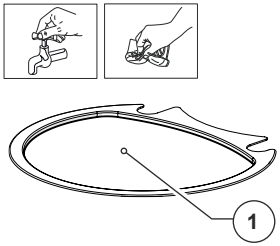


- 用干净并消毒的刷子或软毛刷来清洁咖啡排放管内部（第1部分）。

注意！ 请勿使用水和/或清洁剂清洁咖啡排放管。



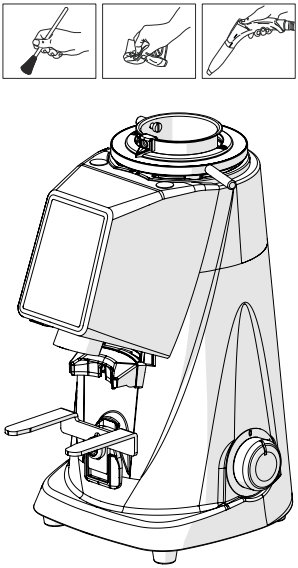
- 用热水和无芳香、中性PH值、食品领域专用的洗涤脱脂产品来清洁咖啡收集盘（第1部分）。
- 用一块软布擦干。



- 机身外部清洁必须使用软布和适合食品领域的产品进行。

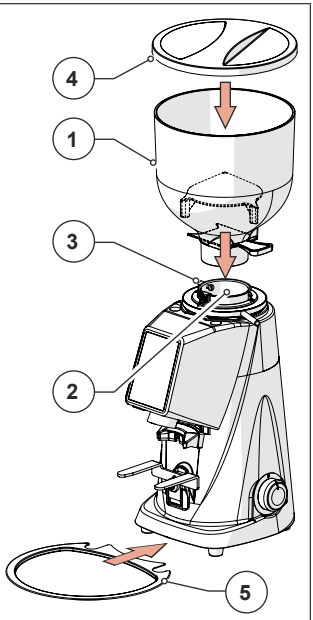
注意！ 请勿使用会损坏机身外表的研磨海绵和/或腐蚀性产品。

注意！ 禁止喷水或使用蒸汽喷射来清洁机身。



- 在清洁完成后，将料斗（第1部分）重装到研磨室（第2部分）上，用相关固定螺丝锁紧（第3部分）。
- 用盖子盖上料斗（第4部分）。
- 把咖啡收集盘（第5部分）放到定量磨豆机下方。

给定量磨豆机插上电源并装入咖啡豆后就可以重新使用了。

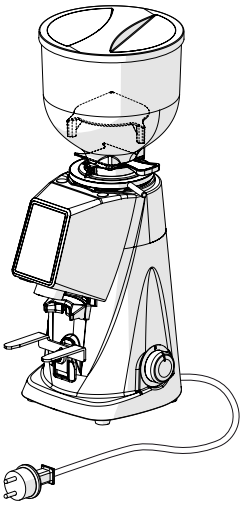


6.1.2 检查电源线状态

每个班次结束时:检查电源线。

- 在电线从电源插座断开时，通过视觉、触觉检查护套是否完整，线缆是否裸露，插头是否破损。

注意! 如发现电源线损坏,请用一条特性相同的线缆进行更换。

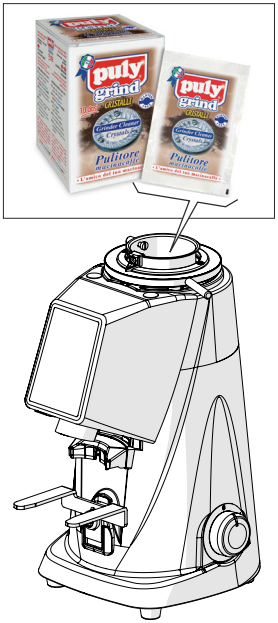


6.1.3 磨床的彻底清洁

每月:对磨床执行一次彻底清洁。

磨床应每月(或在必要时)彻底清洁一次,使用市场上销售的清洁定量磨豆机的特定产品(例如,用于咖啡磨床的PULY GRIND清洁剂)。

- 彻底清洁应在每个班次结束时执行,机器中应没有咖啡并取下进料斗。
- 磨床的清洁是通过将一定剂量的产品倒入(完全空的)磨床中并开始研磨来进行的。研磨过程中,产品(呈颗粒状或晶体状)通过从表面上完全清除任何咖啡沉积物、结垢、霉菌和脂肪沉积物,吸收油分并破坏腐烂而不会留下残留物,从而使磨床焕然一新。
- 以这种方式,无需拆卸磨床也无需更改设定的研磨位置即可得以再生。

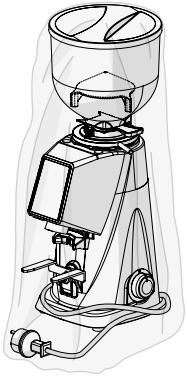


6.1.4 定量磨豆机停休

如果长时间未使用机器(例如节日、假期等),建议进行以下清洁操作以使其处于良好状态并避免下次重启时可能出现的问题。

必要时:清洁并使机器停休。

- 仔细清洁定量磨豆机,遵照段落6.1.1中的指示。
- 对磨床执行彻底清洁,遵照段落6.1.3中的指示。
- 从电源插座上拔下电源线。
- 用一块布盖住定量磨豆机，以防尘防污。



6.1.5 磨床更换

磨床更换的计划截止日期由Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 根据磨床类型与定量磨豆机型号设定。

在设定实际使用时间到期时，屏幕上出现警告图标“ ”，表示需要更换。

注意! 磨床的更换必须由合格操作人员进行,或委托使用原始备件的专业技术人员进行。

6.2 非常规维护

定量磨豆机没有已计划的非常规维护操作。然而，如果出现了章节”7 异常-原因-补救措施”以外的损坏和/或运行不良，严禁对设备进行干预，而要通知当地经销商，后者会联系Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 客服，从而解决出现的问题。

7 异常-原因-补救措施

下表显示了可能导致定量磨豆机故障和/或无法正常运作的异常情况。对于每种异常都指示了产生异常的可能原因以及为恢复设备的正确操作而应采取的措施。

异常	原因	补救措施
定量磨豆机无法开机。	电力不足。	• 确保开关位于"I"位置(ON-开）； • 确保插座上游的热磁短路器(如有)处于ON-开位置。 • 确保电源线完整且正确连接到使用地点的电源插座上。
咖啡豆不从进料斗中掉落。	闭合帘关闭。	• 打开闭合帘。
开机时系统丢失先前设置的数据。	机器管理系统的备用电池电量耗尽。	• 请与售后服务联系以更换备用电池。
屏幕上出现图标“ ”，是需要更换磨床的警报消息	磨床即将达到厂商设置的工时极限，因此需要计划进行更换。	• 可以继续使用定量磨豆机，直至达到设定的时限。达到极限时，为确保机器的最大效率，有必要按照章节6.1.5中给出的指示更换磨床。 • 在更换完成后，专业技术员将重设磨床工作时间计时器。
研磨期间电机停机。	在磨床之间存在物体或异物的情况下，由于研磨系统的阻塞而导致的电机保护热干预。	• 关闭设备并等待其完全冷却。 • 断开设备与电源的连接。 • 关闭闭合帘并卸下进料斗。 • 清洁研磨室并移除任何异物。 • 重组设备并启动一次研磨周期。
持续研磨期间电机停机。	已达到单个持续研磨循环的设定时限。	• 正常启动所需的新供应（单份、双份或持续）。 • 如果定量磨豆机没有立即启动，应等待60秒使电机冷却，因为设备设置为持续运行50秒后需强制停止电机60秒。

注意! 如果在执行了提示的纠正措施后依然存在异常，或出现表格内没有的功能异常，请联系区域经销商，后者将决定是否求助Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 客服，或委托专业技术人员来维修或检修设备。

8 备件请求

如果需要更换定量磨豆机的磨损部件（如磨床），终端用户（如咖啡师/餐厅店主等）必须联络Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 在当地的经销商，并告知自己的定量磨豆机型号，以便识别、申请和供应原装备件。只有获授权的地区经销商才可以注册我们网站，从而订购必要备件。

地区经销商申请备件时，应当：

- 访问网站www.fiorenzato.com，进入备件专用区并选择终端用户指定的定量磨豆机型号。
- 在专属表格中输入您的凭据访问保留专区(首次访问时需输入个人辨识资料进行注册)。
- 使用官网中的产品分解图选择所需备件。
- 遵循程序步骤完成订单并发送至Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司。
- Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 人员将联系地区经销商，并负责处理请求。

注意！ 切记,必须由专业技术人员进行磨床更换的干预，总而言之，定量磨豆机的所有内件干预都应由上述人士执行。

注意！ Fiorenzato M.C.S.r.l. 咖啡磨豆机有限责任公司 对于由非原始备件替换组件以及由不合格人员执行的任何人身伤害和/或设备损坏概不负责。

9 报废

注意！ 各国对电气和电子产品的报废处置拥有不同法律，因此必须遵守特定法律和报废处置负责机构所规定的要求。

- 如贴在设备上的标识签带有图中所示划掉垃圾桶的符号，表示该产品根据现行法规被归类为电气或电子设备并且符合欧盟指令2002/96/ EC(WEEE），因此在使用寿命到期时必须将其与生活垃圾分开处理。
- 因此必须将设备免费交送至一家电气和电子设备分类收集中心，或者在购买新的等效设备时将其退还给经销商。
- 用户是在使用寿命结束时将设备转移至适当收集机构以及受当前废品法规规定进行罚款处罚的责任人。为退役设备的后续启动进行适宜的分类回收收集、处理和与环境相宜的报废处置，有助于避免对环境和健康的不利影响并有利于合成产品的材料再利用。有关可用收集系统的更多详细信息，请联系当地的废物处理服务部门或购买设备的商店。制造商和进口商直接或通过参加集体计划来履行与环境相兼容的回收、处理与报废责任。

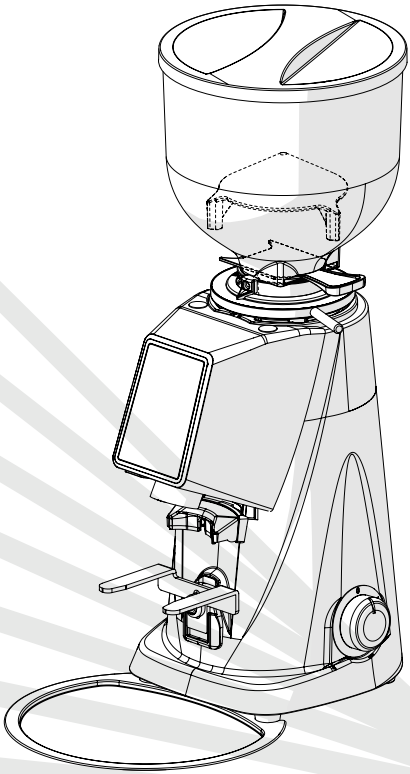
FIORENZATO

Fiorenzato M.C.有限责任公司
Via Rivale,18 - Santa Maria di Sala (VE) - ITALY-意大利
电话. +39/049 628716 - 传真.+39/049 8956200
电邮 info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

Rev_00 - Ed_06/2022 - Cod. F4 EVO_00

FIORENZATO

מטחנת קפה חשמלית עם מחלק מנות



F4 EVO

מדריך התקנה, שימוש ותחזוקה

יש לקרוא בעיון רב את ההוראות הבאות לפני השימוש הראשון.

CE

תורגם מההוראות המקוריות

גרסה_00 הנפקה_2022/06

1 מידע כללי 5

1.1 מידע כללי על המדריך ועל ההתייעצות בו 5
2.1 הסמלים הנמצאים בשימוש במדריך 5
3.1 אזהרות לרוכש המכונה 6
4.1 פרטי ההתקשרות של היצרן 6
5.1 הנחיות לבקשת התערבויות 6
6.1 אחריות 7
7.1 תקנות מיושמות 7

2 נתונים מזהים ומפרט טכני 8

1.2 מבוא 8
2.2 זיהוי המכשיר 8
3.2 זיהוי חלקים עיקריים מטחנת קפה עם מחלק מנות 9
4.2 מטרת השימוש 10
5.2 מפרט טכני 10
6.2 רעש 12

3 בטיחות 12

1.3 מידע כללי 12
2.3 שימוש שגוי צפוי מראש 12
3.3 דגשים לשימוש נכון ובטוח 13
4.3 התקני בטיחות שמותקנים על מטחנת הקפה 14
5.3 סיכון שיורי 14
6.3 תוויות אזהרה מודבקות על המכונה 15

4 התקנה 16

1.4 אחסון 16
2.4 בחירת מקום ההתקנה 16
3.4 פתיחת האריזה ושינוע המכשיר 17
4.4 התקנה לחיבור לחשמל 17

5 השימוש במטחנת הקפה 19

1.5 הכנה לשימוש במטחנת קפה עם מחלק מנות 19
2.5 פקדי המכונה 20
1.2.5 מתג 20
2.2.5 לוח מפעיל 20
3.5 לוח מפעיל בדגם F4 EVO 21
1.3.5 תפריט הגדרות 23
1.1.3.5 שינוי זמני מנה 24
2.1.3.5 תצוגת זמני מנה 24
3.1.3.5 טחינה ידנית 25

4.1.3.5	הצגת סטטיסטיקה	25
5.1.3.5	בהירות מסך	25
6.1.3.5	מראה מסך	26
7.1.3.5	שומר מסך	26
8.1.3.5	שפה	27
9.1.3.5	תאריך	27
10.1.3.5	שעה	28
11.1.3.5	מידע	28
12.1.3.5	איפוס זמני מנה	29
13.1.3.5	סיסמת אדמין	29
2.3.5	מזיגת מנות (בודדת /כפולה / רציפה) בדגם F4 EVO	30
4.5	התאמת דרגת טחינה	32

6 תחזוקת מטחנת קפה עם מחלק מנות 33

1.6	תחזוקה שוטפת	33
1.1.6	ניקוי המבשיר	34
2.1.6	לבדוק את מצב כבל חשמל	36
3.1.6	ניקוי יסודי של הסבינים	37
4.1.6	הפסקת עבודה למטחנה	37
5.1.6	החלפת סבינים	38
2.6	תחזוקה חריגה	38

7 תקלות - סיבות - דרכי טיפול 39

8 בקשת חלקי חילוף 41

9 סילוק 42

1 מידע כללי

1.1 מידע כללי על המדריך ועל ההתייעצות בו

יש לקרוא מדריך הוראות זה בעיון לפני ההתקנה והשימוש הראשון במטחנת הקפה החשמלית של Fiorenzato M.C. S.r.l.

מדריך הוראות זה נערך בהתאם להוראות תקנה 2006/42/EC ומספק את כל המידע השימושי למשתמש הקצה להתקנה, התאמה ושימוש במטחנת הקפה החשמלית של Fiorenzato M.C. S.r.l.

יש לקרוא ולהבין את התוכן של מדריך זה במלואו לפני ההתקנה והשימוש במטחנת הקפה ויש לשמור ולהחזיק אותו במצב טוב לעיון עתידי.

תמונות, נתונים, טקסטים ותיאורים הכלולים במסמך זה הם רכושה של Fiorenzato M.C. S.r.l. והם משקפים את מצב המכונה בזמן יציאתה לשוק.

חברת Fiorenzato M.C. S.r.l. תמיד מחפשת פתרונות חדשים לשיפור מוצריה ולכן שומרת לעצמה את הזכות לבצע שינויים במטחנת הקפה ובמסמכים שלהם לאורך זמן מבלי להתייחס למוצרים שכבר נמכרו כבלתי מספקים ו/או מיושנים.

העיון במדריך זה מתאפשר על ידי אינדקס כללי המאפשר זיהוי של נושא העניין ועל ידי סדרה של סמלי מידע המושכים את תשומת ליבו של המשתמש לתכנים בעלי עניין לצורך ביטחונם ושימוש נכון במטחנת הקפה.

2.1 הסמלים הנמצאים בשימוש במדריך

אזהרה - הערה! מציין אזהרה או הערה חשובה הנוגעת לפונקציות ספציפיות ו/או מידע שימושי למשתמש. יש לשים לב לפסקאות המסומנות בסמל זה.

סכנה כללית - זהירות! מציין סכנה כללית. הטקסט המסומן בסמל זה מציין שאי מילוי ההוראות שסופקו עלול לגרום לנזק למכונה ו/או להוביל לסכנת פציעה למשתמש.

ציוד עם מתח פעיל - זהירות! טקסט המסומן בסמל זה מציין סיכון האפשרי להתחשמלות. יש לשים לב להוראות הניתנות.

פעולות המיועדות לטכנאים מוסמכים: הטקסט המסומן בסמל זה מציין שהפעולה המתוארת חייבת להתבצע על ידי טכנאי מוסמך (תמיכה טכנית).

3.1 אזהרות לרוכש המכונה

מדריך זה, כמו הצהרת התאימות של ה-EC, הם חלק בלתי נפרד ממטחנת הקפה שלך, לכן יש לטפל בהם ולשמור אותם בזהירות, על מנת להעמיד אותם לרשות כל המשתמשים ולעקוב אחר המכונה כאשר היא מועברת או נמכרת מחדש לצדדים שלישיים.

במקרה של אובדן ו/או בלאי גבוה של תיעוד זה, ניתן לבקש עותק מהיצרן בציון קוד המדריך המופיע בכריכה האחורית.

לפני שמתירים את השימוש במטחנת הקפה למשתמש אחר, יש לוודא כי המשתמש החדש קרא והבין את תוכן מדריך זה.

חוברת ההוראות מכילה את כל ההוראות ונהלי השימוש אשר, אם מקפידים עליהם, מאפשרים לפעול בבטחה מבלי לגרום נזק לעצמך ולמכונה.

הרוכש מחויב להעניק הכשרה מספקת בשימוש ובתחזוקה של מטחנת הקפה לגורמים האחראים לשימוש בה.

הקונה וכל משתמשי מטחנת הקפה נדרשים לעקוב בקפידה אחר כל האזהרות הספציפיות הכלולות במדריך זה.

4.1 פרטי ההתקשרות של היצרן

לכל הבהרה, ניתן לפנות ל- Fiorenzato M.C. S.r.l. בכתובת הבאה:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

טל' 628716 39/049+ - פקס. 8956200 39/049+

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

5.1 הנחיות לבקשת התערבויות

לתמיכה טכנית במכונה, על המשתמש לפנות למשווק ממנו רכש את המכשיר. למידע נוסף או הבהרות בנוגע לשימוש ו/או תחזוקה של מטחנת קפה חברת **Fiorenzato M.C. S.r.l.** תמיד זמינה וניתן ליצור קשר בכתובות המפורטות לעיל.

6.1 אחריות

Fiorenzato M.C. S.r.l. מחילה על מוצריה אחריות של 24 חודשים מיום הוצאת חשבונית המכירה על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l.

במהלך תקופת האחריות, היצרן מתחייב לתקן או להחליף ללא תשלום את החלקים ו/או הרכיבים שעלולים להיות פגומים במקור עקב ליקויי ייצור.

האחריות על המוצר מתבטלת במקרה ש:

- האזהרות / ההוראות הכלולות במדריך זה לא מולאו בקפידה.
- פעולות התחזוקה השוטפות וניקוי המכונה לא בוצעו על ידי משתמש שהודרך כראוי על שיטות הביצוע הנכונות.
- עבודות תיקונים נעשות על ידי צוות שלא מומך לכך ושאינו מורשה על ידי היצרן.
- המוצר היה בשימוש למטרות אחרות מאלה המפורטות במדריך זה.
- החלפות חלקים במכשיר נעשו עם חלקי חילוף לא מקוריים (שימו לב שהחלפות בחלקי חילוף לא מקוריים, בנוסף לביטול האחריות, מבטלות גם את "הצהרת התאימות" הנלווית למכשיר.
- האחריות בטלה בגין נזקים הנגרמים למכשיר כתוצאה מ: הזנחה, התקנה ו/או שימוש שאינם עומדים בדרישות מדריך זה, תחזוקה לקויה (ניקוי), נזקים הנגרמים כתוצאה מפגיעות ברק ופגיעות מזג אוויר, אספקת חשמל שגויה, מתח יתר וזרם יתר.

7.1 תקנות מיושמות

כל מטחנות הקפה המיוצרים על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l. תוכננו ונבנו בהתאם לדרישות החיוניות של הנחיות הקהילה הבאות:

- 2006/42/EC [*הוראת מכונות*].
- 2014/35/UE [*הוראת מתח נמוך*].
- 2014/30/UE [*הוראת תאימות אלקטרומגנטית*].
- 2011/65/UE [*הנחיה להגבלת חומרים מסוכנים RoHS*].
- 2015/863/UE [*הנחיה להגבלת חומרים מסוכנים RoHS*].
- 2012/19/UE [*הנחיה בנושא פסולת אלקטרונית WEEE*].

2 נתונים מזהים ומפרט טכני

1.2 מבוא

הכנת קפה היא אומנות וכדי ללמוד את סודותיה במלואם, עליך להקפיד על כללים מדויקים. למעשה, הנוסחה לקבלת כוס אספרסו מושלמת מורכבת מאוד, והציוד להכנה הוא חלק חשוב ביותר. לתוצאה אופטימלית ואיכות שאין עליה עוררין יש צורך לשלב נכון שלושה אלמנטים:

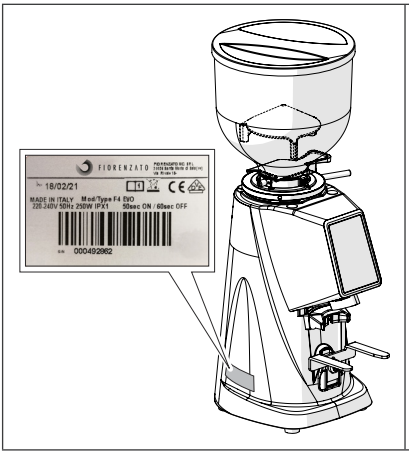
- תערובת משובחת.
- שימוש נכון בציוד הזמין.
- המיומנות והמקצועיות של המשתמש. כדי ליהנות מקפה טוב, בניגוד למה שנהוג לחשוב, לא מספיק רק לבחור בתערובת מסוימת.

הניסיון והמיומנות של מכין הקפה בביצוע התהליכים הנכונים להכנת המשקה ושימוש במכונות מתאימות, תורמים משמעותית לתוצר סופי שהוא לא פחות מיצירת מופת קטנה. זו הסיבה שאנשי מקצוע נותנים כל כך הרבה חשיבות למכונת האספרסו ולמטחנת הקפה. הכרות טובה עם הציוד, שמירה על תקינותו והשימוש בו במלוא הפוטנציאל היא מיומנות ששייכת למומחים האמיתיים של הקפה. האיכות של אספרסו טוב מגיעה מסדרה של פעולות, ביניהן, לטחינת הקפה תפקיד חשוב. לכן, מטחנת קפה מייצגת עבור מכין הקפה את אחד הכלים הבסיסיים, והמבנה שלה חייב לענות על מאפיינים מסוימים שהם: חוסן, עמידות ופונקציונליות, מאפיינים המסופקים במלואם על ידי כל המטחנות.המיוצרת על ידי **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 זיהוי המכשיר

בצד שמאל של כל מטחנות הקפה המיוצרות על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l., נמצאת תווית זיהוי שעליה תמיד יוצגו הנתונים הבאים:

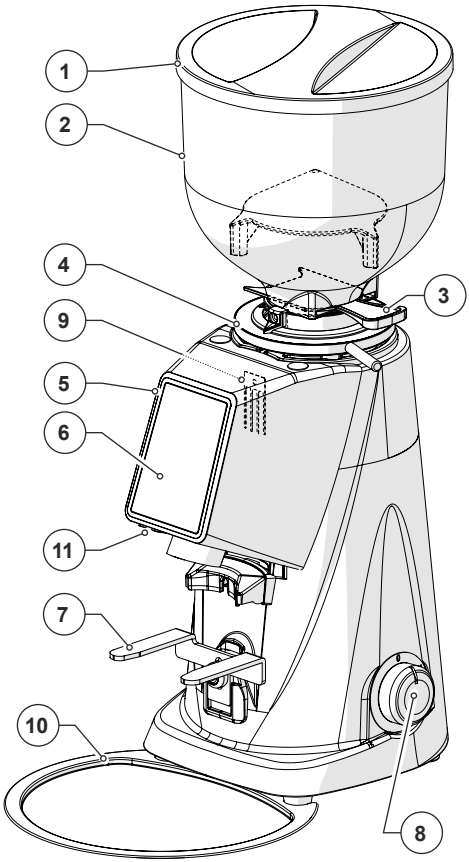
- שם העסק של Fiorenzato M.C. S.r.l.
- סימון CE ושנת בנייה.
- סימוני אישורים אחרים, אם קיימים.
- דגם ומספר סידורי.
- הספק המכשיר.
- מתח ותדר אספקת חשמל נדרשים.



3.2 זיהוי חלקים עיקריים מטחנת קפה עם מחלק מנות

כל מטחנות הקפה עם מחלק מנות, מורכבות מגוף מכונה עם כל הרכיבים הדרושים לטחינת הקפה ומיכל משפך להזנה בחלק העליון להזנת פולי הקפה הקלויים לטחינה.

בהתאם לאיור 1 רויא מטחנות הקפה מדגמים **F4 (E) F4** -ו **(F4 EVO)** מורכבות מהחלקים הבאים:



איור 1 - זיהוי חלקים

1	מכסה מיכל משפך
2	מיכל משפך להזנת פולי קפה
3	לשונית סגירה/פתיחה של מיכל הפולים
4	טבעת להתאמת דרגת הטחינה
5	לוח בקרה
6	מסך ממשק משתמש/מכונה
7	מזלג תומך בידית חליטה
8	מתג הפעלה/כיבוי המכונה
9	להב עצירת קפה
10	מגש איסוף קפה טחון
11	בניסת USB (רק עבור דגם F4 EVO)

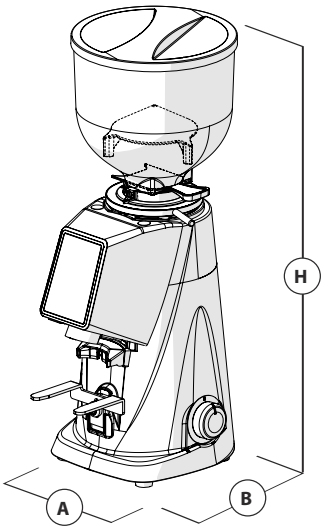
4.2 מטרת השימוש

מכשיר זה תוכנן אך ורק לטחינת פולי קפה קלויים. כל שימוש אחר ייחשב כבלתי תקין ולכן מסוכן. היצרן מסיר מעצמו כל אחריות לכל נזק הנובע משימוש לא נכון או שגוי. אין להשתמש במכשיר כדי לטחון סוגי מזון אחרים או פולים או דגנים מסוג אחר אחרים. מטחנות הקפה שלנו הן מכשירים המיועדים לצוות מוסמך לשימוש מקצועי ולא לשימוש ביתי.

5.2 מפרט טכני

הטבלאות הבאות מציגות את מידות המארזים ואת המאפיינים הטכניים העיקריים של מטחנות הקפה עם מחלק מזון, בחלוקה עבור סדרה **F4 EVO.**

מידות ומשקלים



איור 2 - מידות

דגם	F4 EVO
מידות [H x B x A מ"מ]	478 x 237 x 180
משקל [ק"ג]	9

מפרט טכני

דגם	F4 EVO
אספקת חשמל	Hz 50 V 240-220
הספק [וואט]	250
סוג הסכין	דסקית שטוחה מוגדלת
קוטר הסכין [מ"מ]	58
מהירות סיבוב הסכין סל"ד	1400 ב- Hz 50
	1600ב- Hz 60
קיבולת מיכל משפך להזנה [גר']	500
זמן טחינה מנה בודדת [שניות]	1.0 ÷ 12.0
זמן טחינה מנה כפולה [שניות]	1.0 ÷ 25.0
סיבולת זמן בטחינה [שניות]	± 0.1
טחינה יומית [ק"ג]	1
זמן מזיגה מומלץ למנה אחת 7 גר' [שניות]	4.5
זמן מזיגה מומלץ למנה כפולה 14 גר' [שניות]	9
תדירות החלפת סכינים לפי ק"ג לקפה טחון	
סכין "סטנדטית"	/
סכין Red Speed	1000
אופציונלי	
מיכל הזנה משפך 500 גר'	☑
דוחסן מתכת	☑

6.2 רעש

פליטת הקול המקסימלית של מטחנות הקפה שלנו, שנמדדת בחדר סגור לפי תקן UNI EN ISO 3741 בהתאם לתקנות1-60704 EN, נמצאה תקינה לתקנות 1998 :1-60704 EN ו- 1996 :607043 EN. הרמה המקבילה של חשיפה לקול עבור מפעיל המכונה, המקושרת באופן בלעדי להפעלה מוגבלת של המכשיר של 240 דקות על פני שמונה שעות, שווה ל- **78 dB (A)**, בהתאם להנחיה האירופית 86/188/EEC והתיקון להנחיה EEC /0 1/2003. לבן השימוש במכשיר אינו מחייב כל אמצעי זהירות מפני סיכונים הנובעים מחשיפה לרעש במקום העבודה (סעיפים 8-3 של EEC / 0 1/2003 DE).

3 בטיחות

1.3 מידע כללי

על הרוכש ליידע את כל המשתמשים על הסיכונים האפשריים הנובעים משימוש לא נכון במכשיר, על התקני הבטיחות שננקטו על ידי היצרן ועל הכללים הכלליים למניעת תאונות שנקבעו על ידי הנחיות הקהילה ועל ידי החקיקה של המדינה שבה המכשיר נמצא בשימוש.

על המשתמשים להיות מודעים למיקומם ולהפעלתם של כל הפקדים והתכונות של המכונה הרשומים במדריך זה.

זהירות! לפני התקנה, הפעלה ושימוש במטחנת קפה של Fiorenzato M.C. S.r.l. בפעם הראשונה, יש לקרוא ולהבין את כל התוכן של מדריך זה ושל חוברת "הוראות בטיחות".

זהירות: חבלה או החלפה של חלק אחד או יותר של המכונה, שימוש באביזרים המשנים את השימוש בה ושימוש בחלקי חילוף לא מקוריים, עלולים לגרום לסיכונים לפציעה ולפגיעה בתפקוד התקין של המכונה.

אי עמידה באמור לעיל מסירה כל אחריות של Fiorenzato M.C. S.r.l. לנזק לאדם ו/או לרכוש.

2.3 שימוש שגוי צפוי מראש

Fiorenzato M.C. S.r.l. מסירה מעצמה כל אחריות ותוקף האחריות מתבטל במקרה של רשלנות בעת שימוש במכונה או אי ציות של המשתמש להוראות השימוש המופיעות במדריך זה.

כל שימוש במכשיר שלא תואם לשימוש המוצג במדריך זה ייחשב בשימוש לא הולם.

במהלך השימוש במכשיר, אסור כל סוג של עבודה ופעילויות הנחשבות לא נכונות ובאופן כללי עלולות להיות כרוכות בסיכונים לבטיחות המשתמשים ו/או נזק למכונה.

<u>שימוש שגוי צפוי שסביר לקרות:</u>

- שימוש במכונה לטחינת מוצרים שאינם פולי קפה קלויים (כגון פלפל, מלח וכו').
- שימוש במכשיר עם קפה שנטחן מראש.
- שימוש שגוי במכשיר על ידי צוות לא מיומן ו/או מי שלא קרא את מדריך ההוראות.
- שימוש בחלקי חילוף לא מקוריים ו/או לא מתאימים לדגם מטחנת הקפה שברשותך.
- שימוש במכונה בסביבה נפיצה.

<u>כמו כן, בכל מצב, חל איסור מוחלט על המשתמש:</u>

- לנסות להסיר גופים זרים שנפלו בטעות לתוך מיכל הזנת הקפה ו/או אזור הטחינה מבלי לנתק תחילה את המכשיר מהחשמל.
- להשתמש במכשיר בידיים לחות או רטובות.
- להכניס נוזלים מכל סוג לתוך מיכל הזנת הקפה ואזור הטחינה.

במקרה של התנהגות חריגה של המכונה, כל סוג של התערבות הכרחית היא באחריות טכנאי תחזוקה.

3.3 דגשים לשימוש נכון ובטוח

כדי להבטיח את בטיחות המשתמש וכדי לנהל את המכשיר בצורה מיטבית, חשוב לעמוד בכמה הוראות פשוטות אך חשובות, והן:

- להימנע משימוש שגוי בכבל החשמל. להשתמש רק בכבלים או בכבלים מאריכים שמתאימים למתח המותקן במכונה.
- להגן על הכבל מפני טמפרטורות גבוהות, שמן וקצוות חדים.
- שינויים שונים ביחס לפעולה רגילה (ספיגת כוח מוגברת, עלייה בטמפרטורה, רעידות מוגזמות, רעשים חריגים או אותות אזהרה על המסך) מצביעים על היתכנות לפעולה לא תקינה. כדי למנוע תקלות שעלולות לגרום לנזק במישרין או בעקיפין לאנשים או למכשיר, יש לדאוג לתחזוקה הדרושה או, במידת הצורך, לפנות למשווק או למכון תיקונים מיועד.
- מכשיר כבד! יש להיות עם תשומת לב מרבית בשלבי ההובלה, השינוע וההתקנה! יש לעיין בפרק 4 למידע בנושא שינוע נכון של המכשיר.

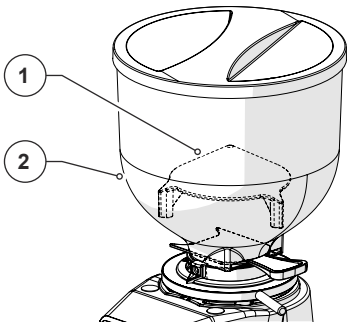
4.3 התקני בטיחות שמותקנים על מטחנת הקפה

כל מטחנות הקפה, עם מחלק מנות, המיוצרות על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l. מצוידות בהתקנים מכניים ואלקטרומכניים נאותים שנועדו לשמור על בטיחות המשתמש ועל שלמות/ תפקוד המכשיר במהלך השימוש בו.

מטחנות הקפה **F4 EVO** מצוידות בהתקני הבטיחות הבאים:

- **מגן תרמי למנוע**

למנוע המכשיר מגן תרמי המגן עליו מפני חימום יתר עקב עומס יתר ומתערב באמצעות הפסקת אספקת החשמל למנוע.לפי הכלל של "50 שניות פועל" / "60 שניות כבוי" (כל 50 שניות של פעולה רציפה מצווה על עצירה חובה של המנוע למשך 60 שניות).



איור 3

- **ראש פטרייה נגד חדירה במיכל הזנת הקפה (איור 3)**

ראש הפטרייה נגד חדירה (חלק 1) הקיים בתוך מיכל ההזנה (חלק 2) מאפשר את מעבר פולי הקפה לכיוון תא הטחינה, ומונע פגיעה מקרית של האצבעות על ידי המפעיל.

5.3 סיכון שיורי

Fiorenzato M.C. S.r.l. אימצה במהלך התכנון את כל אמצעי הזהירות הדרושים כדי להבטיח את השימוש במטחנות הקפה בתנאים של בטיחות מירבית. עם זאת, במהלך ההתקנה, הניקוי והתחזוקה של המכשיר, ישנו סיכון שיורי שלא ניתן למניעה, שניתן להתמודד עם השפעותיו על ידי הכשרה נאותה של המשתמש בהתאם להוראות המפורטות בטבלה להלן.

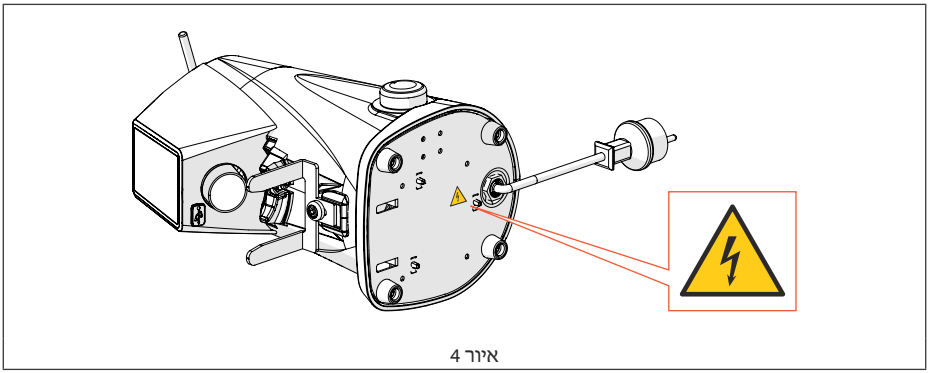
עבור כל סיכון שיורי, מצוינות ההוראות השימושיות להגבלה ו/או מניעת נוכחות הסיכון השיורי.

הוראות להקטנת הסיכון	קיים בזמן:	סיכון שיורי
• לאחוז בחוזקה את המכשיר לפני הזזתו. • לוודא שיש מספיק מקום על מנת לה־זיז את המכשיר בבטחה מבלי לפגוע במכשולים בדרך. • להשתמש בכפפות נגד החלקה על מנת להזיז את מטחנת הקפה.	שינוע המכשיר לצורך: • פתיחת האריזה. • התקנה. • שינוע המכשיר לצורך ניקוי משטח התמיכה המתאים.	**חבלות ו/או ריסוק של הגפיים העליונות והתחתונות עקב משקל המכשיר**
• לבדוק לעתים קרובות את מצב כבל החשמל ולהחליף אותו במידת הצורך, אם הוא נמצא תקול או פגום. • לוודא שהמתג נמצא במצב "O" (כבוי) לפני חיבור כבל החשמל למט־חנת הקפה.	• חיבור וניתוק כבל החש־מל.	**התחשמלות**

6.3 תוויות אזהרה מודבקות על המכונה

בתחתית מטחנת הקפה, ליד כבל החשמל, מודבקת תווית (איור 1) המעידה על סכנת התחשמלות. התווית מציינת את נוכחותם של רכיבים בעלי מתח חשמלי בתוך גוף המכונה.

זהירות! אסור להסיר את מכסה הסגירה התחתון כשהתקע מחובר לשקע החשמל. כל פעולות תחזוקה חשמליות (למשל החלפת כבל פגום) חייבות להתבצע על ידי צוות מוסמך וכשהמכשיר מנותק מהחשמל.



איור 4

4 התקנה

זהירות! לפני ההתקנה וההפעלה של המכשיר, יש לקרוא בעיון את הדברים הבאים.

1.4 אחסון

במקרה שהמכשיר אינו מותקן מיד במקום השימוש ונדרש לאחסן אותו באופן זמני, מומלץ לאחסן אותו במקום בטוח העונה על המאפיינים הבאים:

- מקום האחסון הזמני צריך להיות סביבה סגורה, מוגן מפני השמש ופגעי מזג האוויר;
- טמפרטורת המקום צריכה להיות בין 5°C ל- 40°C, עם לחות יחסית בין 30% ל- 90%;
- אם המכשיר חייב להישאר באחסון במשך זמן רב לפני ההתקנה, רצוי לשמור אותו באריזתו המקורית כדי להבטיח הגנה נאותה יותר.

2.4 בחירת מקום ההתקנה

בהתחשב בתפקוד מטחנת הקפה, רצוי למקם אותה ליד מכונת הקפה.

לפני התקנת המכשיר לוודא בנוסף שמקום ההתקנה עומד בדרישות הבאות:

- המשטח המיועד למיקום המכשיר חייב להיות שטוח, מפולס היטב ועמיד מספיק כדי לתמוך במשקלו;
- השטח הפנוי חייב להיות גדול מספיק כדי לאפשר התקנה נכונה ושימוש קל במכשיר;
- אין להתקין את המכשיר ליד כיורים ו/או ברזים העלולים להרטיב אותו בסילונים ו/או בנתזי מים;
- מקום השימוש מואר מספיק ומאוורר היטב;
- בסמוך לנקודת ההתקנה ישנו שקע לחיבור החשמל של המכשיר בהתאם לתקנות התקפות במדינת השימוש.

זהירות! על השקע להיות מצוין במערכת הארקה תקינה.

זהירות! מערכת אספקת החשמל חייבת להיות מצוידת גם בממסר פחת לבטיחות, שנמצא במעלה השקע, במיקום ידוע ושניתן להגיע אליו בקלות, על מנת להגן על המכשיר מעומסי יתר ותנודות מתח ולהגן על המשתמש מפני סכנת התחשמלות.

3.4 פתיחת האריזה ושינוע המכשיר

לאחר פתיחת האריזה, יש לבדוק היטב שהמכשיר שלם ושאין חלקים פגומים.

- יש לפתוח את האריזה ליד נקודת ההתקנה, ולוודא שיש מספיק מקום לטפל במכשיר בבטחה.
- להוציא את המכשיר מהאריזה, לאחוז בו בחוזקה ובבטחה.
- למקם את מטחנת הקפה על משטח העבודה.

זהירות! יש להיות עם תשומת לב מרבית בזמן שינוע המכשיר. משקל המכשיר (כ- 9 ק"ג) והצורה המעוגלת של גוף המכשיר עלולים ליצור סכנת החלקה ואובדן אחיזה עם נפילה אפשרית וחבלות / ריסוק של הרגליים במהלך הרמת המכשיר ו/או של הידיים. במהלך מיקום המכשיר על משטח העבודה.

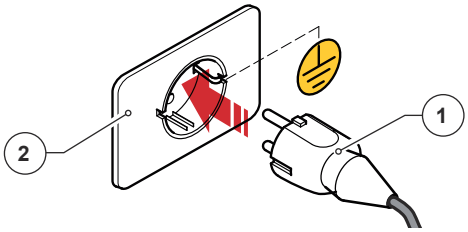
זהירות! אסור להשאיר את חלקי האריזה בהישג ידם של ילדים מכיוון שהם מהווים מקור לסכנה אפשרית. יש לשמור את האריזה עד לתום תקופת האחריות.

4.4 התקנה לחיבור לחשמל

כדי להשלים את ההתקנה ולהתחיל להשתמש במטחנת הקפה החדשה שלך, צריך:

- לוודא שהמתח של מערכת אספקת החשמל עומד בדרישות ההספק של המכשיר וכי הקיבולת החשמלית של המערכת מתאימה לעמוד בכוח שסופג המכשיר (יש לראות את תווית זיהוי המוצר המודבקת על הצד של מטחנת הקפה).
- לחבר את התקע של כבל החשמל (5 רויא חלק 1) לשקע שבקיר במקום השימוש (5 רויא חלק 2);

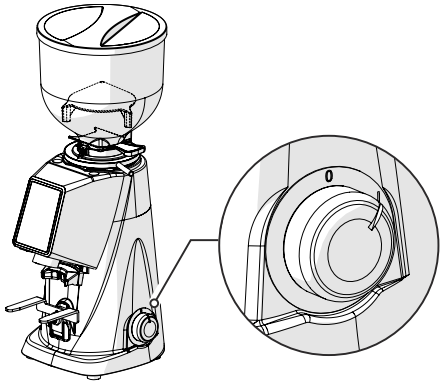
אם יש צורך להשתמש במתאמי חשמל, מפצלים או כבלים מאריכים, חובה להשתמש במוצרים העומדים בתקני ההסמכה הנהוגים במדינת השימוש.



איור 5

- אם קיים, יש להביא את ממסר הפחת הממוקם במעלה הזרם של שקע החשמל למצב "ON" (איור 6).
- לסובב את מתג ההפעלה של המכונה למצב "I" (איור 7).

איור 6



איור 7

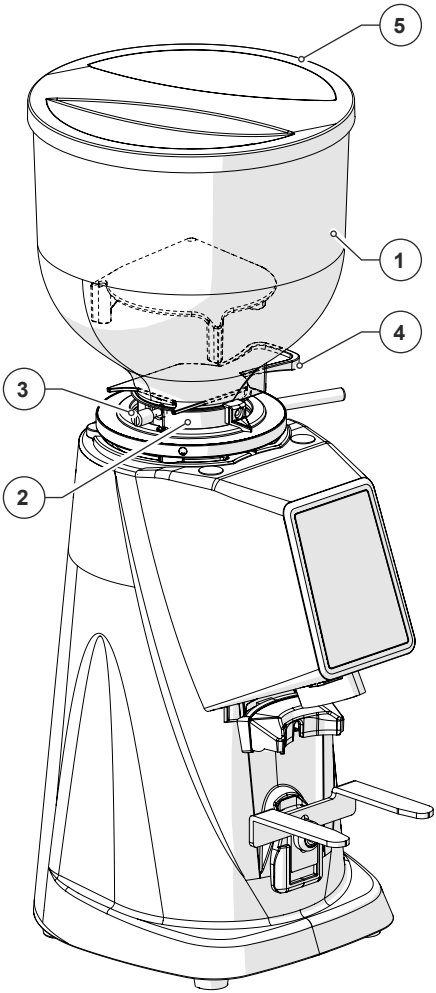
בשלב זה מטחנת הקפה מחוברת לחשמל וניתן להתחיל להשתמש בה.

5 השימוש במטחנת הקפה

1.5 הכנה לשימוש במטחנת קפה עם מחלק מנות

לאחר השלמת ההתקנה, המכונה מוכנה לשימוש וניתן להזין אותה בפולי קפה לטחינה. בהתאם ל- רויא 8 כדי להעמיס את פולי הקפה יש:

- להרכיב את מיכל ההזנה (חלק 1) על מטחנת הקפה (חלק 2) ולנעול אותו במצב עבודה על ידי הידוק בורג הקיבוע המתאים (חלק 3).
- לוודא שהלשונית (חלק 4) סגורה לחלוטין.
- להסיר את המכסה (חלק 5) ולמלא את המיכל בפולי הקפה הקלויים לטחינה.
- לסגור את המיכל עם המכסה שלו (חלק 5).
- לפתוח בהדרגה את הלשונית (חלק 4) כדי לא־ פשר את זרימת פולי הקפה לתוך תא הטחינה.
- בשלב זה מטחנת הקפה טעונה וניתן להפעיל אותה.



איור 8

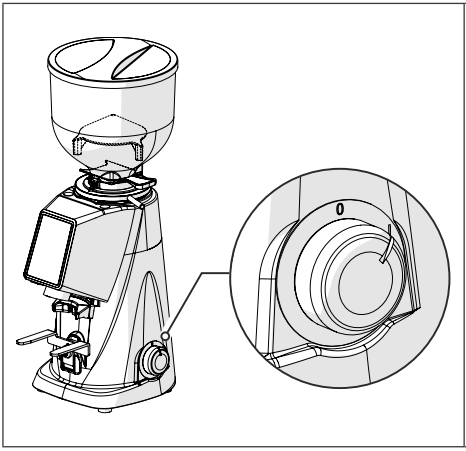
2.5 פקדי המכונה

מטחנות הקפה **F4 EVO** מנוהלות באמצעות מתג ההפעלה/כיבוי (פסקה 1.2.5) ולוח מפעיל עם מסך מגע ממנו ניתן לבחור ולהגדיר את כל פונקציות ההפעלה השונות של המכשיר (פסקה 2.2.5). כל המידע על מצב ההפעלה של המכשיר, פרמטרי העבודה והפקודות הניתנות להתאמה מוצג בתצוגה בחזית המכונה.

להלן מתוארים כל התקני הבקרה והניהול שנמצאים במטחנות **F4 EVO**.

1.2.5 מתג

מאפשר לכבות ולהפעיל ת המכשיר.



- כשהמתג במצב "O": המכשיר כבוי (אספקת החשמל מנותקת).
- כשהמתג במצב "I": המכשיר מופעל (מופעל בחשמל).

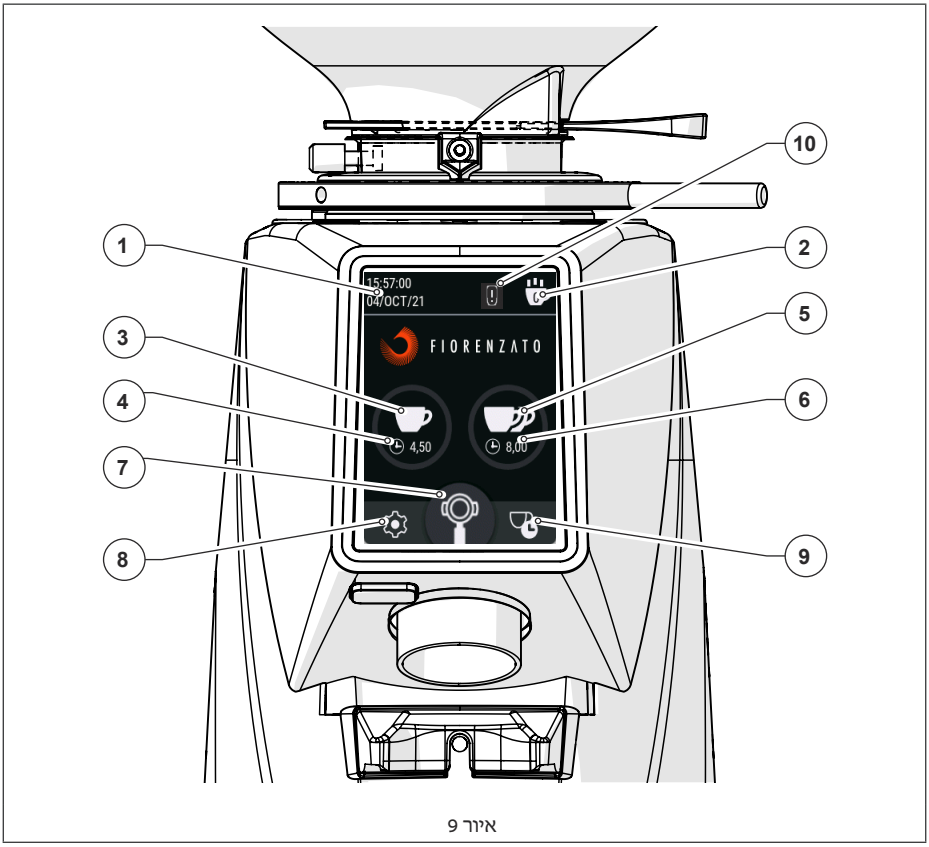
2.2.5 לוח מפעיל

השימוש בתוכנת הניהול שאומצה על ידי Fiorenzato עבור מטחנות הקפה שלה הוא אינטואיטיבי ביותר ומדריך למשתמש זה יאפשר לך להכיר במהירות את מקשי הפונקציה ועם אפשרויות ההגדרה השונות של המכשיר החדש שלך. הלוח הוא מסוג מסך מגע ולכן הפקדים הפונקציונליים, הניווט בתפריט והגדרת העדפות ופרמטרי עבודה מתבצעים בלחיצת אצבע פשוטה באזורים הרגישים של התצוגה.

3.5 לוח מפעיל בדגם F4 EVO

בשמטחנת הקפה **F4 EVO** מופעלת, דף הבית מוצג בתצוגת לוח הבקרה עם כל מקשי הפונקציות הדרושים לשימוש וניהול המכשיר. ניתן להתאים אישית את דף הבית מ"תפריט ההגדרות" ולכן התמונה המוצגת באיור עשויה להיות שונה מהמסך שהוצג בפועל במכשיר שלך כאשר הוא הופעל לראשונה.

כל הפונקציות הנגישות מ"תפריט ההגדרות" מתוארות בפסקאות הבאות.



איור 9

בהתאם ל- 9 רואי שדות הצפייה ומקשי הפונקציות שנמצאים במסך הבית הם:

	תיאור
1	שדה תצוגה של התאריך והשעה הנוכחיים. ניתן להגדיר את הנתונים בכניסה למסך "**תאריך**" ו- "**שעה**" מתפריט ההגדרות *(§ 9.1.3.5 ו- § 10.1.3.5)*.
2	מקש "**סטטיסטיקה**". מורה על פתיחת החלון עם ספירת מספר המנות המופקות ביום ובשבוע הנוכחיים והמספר הכולל של המנות שניפקו מהשימוש הראשון במטחנת הקפה. כדי לסגור את חלון "סטטיסטיקה", פשוט ללחוץ על מקש הפונקציה "סטטיסטיקה" פעם שנייה. מקש "סטטיסטיקה" מוצג רק אם הפונקציה "הצג סטטיסטיקה" הופעלה מתפריט ההגדרות *(§ 4.1.3.5)*.
3	**מקש מזיגת מנה אחת**. בלחיצה מתמשכת הוא מתחיל למזוג מנה בודדת של קפה בהתאם לזמנים שנקבעו במסך "שינוי זמני מינון" *(§ 1.1.3.5)*.
4	שדה להצגה בלבד של זמן הטחינה שנקבע עבור המנה הבודדת.
5	**מקש מזיגת מנה כפולה**. בלחיצה מתמשכת הוא מתחיל למזוג מנה כפולה של קפה בהתאם לזמנים שנקבעו במסך "שינוי זמני מינון" *(§ 1.1.3.5)*.
6	שדה להצגה בלבד של זמן הטחינה שנקבע עבור המנה הכפולה.
7	**מקש טחינה ידנית**. פקודת פעולה שמיועדת למזיגת קפה במצב ידני. טחינת הקפה מתחילה עם לחיצה על הכפתור ונמשכת עד לשחרור. *הערה:* הזמן המרבי המותר לטחינה ידנית הוא 25 שניות, ולאחר מכן מטחנת הקפה נעצרת אוטומטית.
8	**מקש תפריט הגדרות**. מאפשר גישה לתפריט ההגדרות *(§ 1.3.5)* שדרכו ניתן לשנות את ההגדרות וההגדרות של המכשיר.
9	מקש קיצור לגישה לדף "**שינוי זמני מנות**". מאפשר גישה ישירה לדף קביעת זמני מזיגת המנה *(§ 1.1.3.5)* מבלי לעבור דרך "תפריט ההגדרות" *(§ 1.3.5)*
10	סמל אזהרה. מופיע רק לאחר שחלף הזמן שנקבע על ידי Fiorenzato כדי לאותת על הצורך להחליף את הסכינים *(§ 5.1.6)*.

1.3.5 תפריט הגדרות

דרך "תפריט ההגדרות" יש אפשרות להגדיר את כל פרמטרי ההפעלה של מטחנת **F4 EVO** שלך.

כדי לגשת לתפריט ההגדרות, יש ללחוץ על מקש הפונקציות שנראה תמיד בחלק השמאלי התחתון של המסך (9 רואה חלק 8). כאשר תינתן הפקודה, המסך יטען את התפריט שדרכו ניתן יהיה לבחור את הפרמטר לשינוי ו/או את הפונקציה להפעלה/ביטול. יש לגלול מטה ברשימת האפשרויות עד למציאת הפריט לשינוי. בתפריט ההגדרות יש את הפריטים הבאים:

הגדרות טכניות

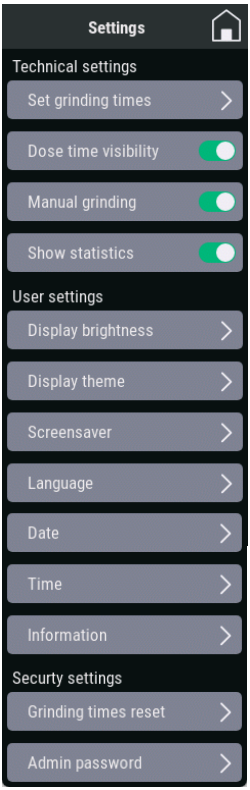
- שינוי זמן מנה *(§ 1.1.3.5)*
- תצוגת זמן מנה *(§ 2.1.3.5)*
- טחינה ידנית *(§ 3.1.3.5)*
- הצגת סטטיסטיקה *(§ 4.1.3.5)*

הגדרות משתמש

- בהירות מסך *(§ 5.1.3.5)*
- מראה מסך *(§ 6.1.3.5)*
- שומר מסך *(§ 7.1.3.5)*
- שפה *(§ 8.1.3.5)*
- תאריך *(§ 9.1.3.5)*
- *שעה (§ 10.1.3.5)*
- מידע *(§ 11.1.3.5)*

הגדרות בטיחות

- איפוס זמן מנה *(§ 12.1.3.5)*
- סיסמת אדמין *(§ 13.1.3.5)*



חלק מהפריטים בתפריט מאפשרים רק הפעלה (פועל) או השבתה (כבוי) של הפונקציה הספציפית באמצעות המתג המתאים "", פריטים אחרים, הניתנים לזיהוי באמצעות הסמל "", מאפשרים גישה לדף משנה ייעודי כדי להמשיך עם הגדרת פרמטר. בלחיצה על מקש הפונקציה "" (שנראה תמיד בפינה השמאלית העליונה של מסך התפריט) תוכל לצאת מהתפריט ולחזור לדף הבית. להלן תיאור של כל אחד מהפריטים בתפריט ההגדרות.

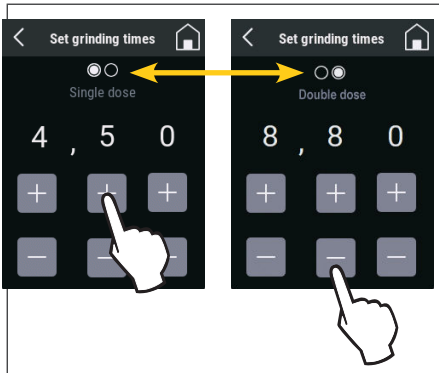
1.1.3.5 שינוי זמני מנה

בלחיצה על הערך "שינוי זמני מנה" מתפריט "הגדרות טכניות", ניתן להיכנס לדפים לקביעת זמן הטחינה של המנה הבודדת והמינון הכפול.

הערה: כדי לעבור מדף הגדרת זמן הטחינה עבור המנה הבודדת לדף הגדרת זמן הטחינה עבור המנה הכפולה (וליהפך) פשוט לגלול את המסך המוצג.

להשתמש במקשי הפונקציות + או − כדי להגדיל להקטין את זמני האספקה.

שמירת הפרמטרים ששונו מתבצעת באופן אוטומטי כאשר יוצאים מהדף.



הגדרת זמני מנה

2.1.3.5 תצוגת זמני מנה

כאשר הערך "תצוגת זמני טחינה" בתפריט "הגדרות טכניות" מופעל (), מסך הבית מציג את הזמנים שנקבעו לחלוקת המינונים השונים.

במהלך המזיגה, הסמל של הכפתור המתייחס למנה שנבחרה מתחיל להבהב ולהפוך לאדום בהדרגה עד למילוי מלא, ובכך מציג את התקדמות שלב הטחינה. במקרה של טחינה ידנית, מוצג זמן עולה עד למזיגה מקסימלית של 25 שניות, ולאחר מכן הטחינה מופסקת אוטומטית.

אם האפשרות "תצוגת זמני מנה" מושבתת (), זמני מזיגת המנות אינם מוצגים במסך הבית.

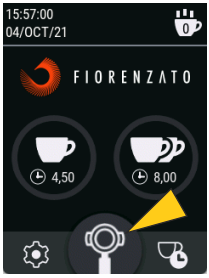
זמני מנה מוצגים

זמני מנה אינם מוצגים

3.1.3.5 טחינה ידנית

מאפשר להפעיל ( ) או להשבית ( ) את מצב הטחינה הידנית.

כאשר הטחינה הידנית (9 רויא חלק 7) מושבתת, לא ניתן לבחור את מקש הפונקציה והוא מוצג באפור.



טחינה ידנית מושבתת

4.1.3.5 הצגת סטטיסטיקה

מאפשר להפעיל ( ) או להשבית ( ) את תצוגת מקש הפונקציה "סטטיסטיקה" על מסך הבית (9 רויא חלק 2).

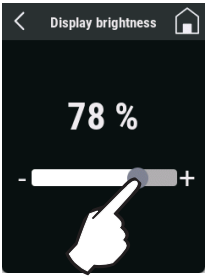
לחיצה על מקש הסטטיסטיקה טוענת את חלון הסיכום של סך המינונים שנופקו ביום, בשבוע הנוכחי וסך המינונים מרגע הפעלת המכשיר לראשונה. כדי לסגור את החלון יש ללחוץ שוב על כפתור "סטטיסטיקה ".

הערה: ספירת המנות המופקות גדלה ונשמרת בזיכרון גם אם האפשרות "הצגת סטטיסטיקה" מושבתת.

בפתור "סטטיסטיקה" מופעל וחלון "מנות מופקות"

5.1.3.5 בהירות מסך

בחירה בערך "בהירות מסך" תוביל למסך המוצג באיור שדרכו ניתן להגדיל או להקטין את בהירות המסך פשוט על ידי הזזת סמן בהתאמה ימינה (הגדלה) או שמאלה (הקטנה).



התאמת בהירות מסך

6.1.3.5 מראה מסך

בבחירת הערך "מראה מסך" ניתן לגשת למסך המוצג באיור שדרכו ניתן לבחור אם להציג את המסכים ב"גרסה השחורה" (מצב כהה) או ב"גרסה הלבנה" (מצב בהיר).

מצב התצוגה השונה של המסכים אינו כרוך בשי־נויים נוספים על האפשרויות האחרות ו/או על הפרמטרים השונים שניתן להגדיר.

מסך הבית "גרסה שחורה"

מסך הבית "גרסה לבנה"

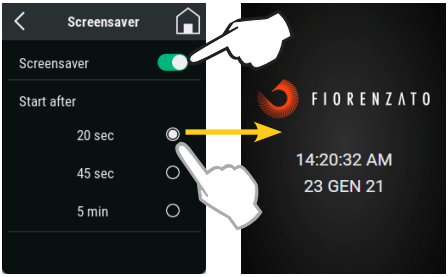
7.1.3.5 שומר מסך

בחירת הערך "שומר מסך" ניתן לגשת למסך המוצג באיור שדרכו ניתן להפעיל ( ) או לה־שבית ( ) את פונקציית שמירת המסך ולבחור לאחר כמה זמן חוסר פעילות הוא יתחיל לעבוד.

ניתן להגדיר את התחלת שומר המסך לאחר 20 שניות, 45 שניות או 5 דקות של חוסר פעילות של המכשיר.

כאשר מופעל, ולאחר שחלף הזמן שנבחר, התצו־גה נכנסת למצב חיסכון באנרגיה ומציגה רק את לוגו היצרן, התאריך והשעה הנוכחיים.

כדי לצאת ממצב שומר המסך, פשוט לגעת בת־צוגה.



הגדרות שומר מסך

ו-

מסך עם שומר מסך מופעל לאחר 20 שניות של אי שימוש במטחנת הקפה

8.1.3.5 שפה

בבחירת הערך "שפה" ניתן לגשת למסך שממנו ניתן להגדיר את שפת התצוגה של הלוח. לאחר בחירת השפה המועדפת, כל התפריטים ומקשי הפונקציות יוצגו בשפה הרצויה.

השפות הזמינות הן:

- איטלקית
- אנגלית
- ספרדית
- גרמנית
- 한국인 (קוריאנית)
- צרפתית
- Ελληνικά (יווני)
- Hrvatski (קרואטית)
- عربي (ערבית)
- פורטוגלית
- Русский (רוסית)
- 中文 (סינית)

בחירת שפה

9.1.3.5 תאריך

הערך "תאריך" מאפשר לטעון את הדף לקביעת התאריך הנוכחי.

כדי להתאים את התאריך (יום / חודש / שנה) יש ללחוץ בעדינות (הקשה או החזקה בודדת) על מקשי הפונקציה + או −.

הערה: ההתאמה נשמרת בזיכרון בזמן אמת, לכן, לאחר יציאה מהתפריט, דף הבית יציג את התא־ריך שנקבע.

התאמת תאריך

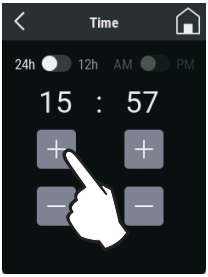
10.1.3.5 שעה

הערך "שעה" מאפשר לטעון את הדף לקביעת השעה הנוכחית.

באמצעות שני הבוררים ( ), ניתן להגדיר את הזמן ל-24 או 12 שעות, ובמקרה של 12 שעות, יש לציין את משבצת הזמן (Ante Meridiem) "AM" או (Post Meridiem) "PM" כדי לאפשר למערכת לעדכון בצורה נכונה את התאריך לאחר חצות.

כדי להתאים את השעה (שעות ודקות) יש ללחוץ בעדינות (הקשה או החזקה בודדת) על מקשי הפונקציה + או −.

הערה: ההתאמה נשמרת בזיכרון בזמן אמת, לכן, לאחר יציאה מהתפריט, דף הבית יציג את השעה הנכונה.

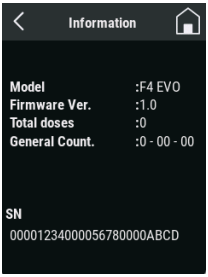


התאמת שעה

11.1.3.5 מידע

בחירת הערך "מידע" מתפריט ההגדרות, מכניס לדף המוצג באיור ובו מוצגים:

- דגם מטחנת הקפה;
- גרסה חומת האש שמותקנת בלוח;
- מספר כולל של המנות שנמזגו מהחודש הראשון לחיי המכשיר.
- המונה הכללי המציין את זמן ההפעלה הכו־ לל של המכשיר בשלב ההפקה.
- מספר סידורי של הלוח ש/מותקן על המכ־ שיר.



עמוד "מידע"

12.1.3.5 איפוס זמני מנה

הערך "איפוס זמני מנה" מאפשר לגשת לדף האיפוס המצג באיור, דרכו ניתן לאפס את זמני מזיגת המנה המותאמים אישית על ידי המשתמש ולשחזר את הפרמטרים ברירת המחדל של היצרן.

זהירות: הפקודה: "איפוס זמני מנה" היא בלתי הפיכה והיא מביאה לאיבוד זמני מזיגת המנות שהוגדרו על ידי המשתמש. כדי למנוע אובדן מקרי של הזמנים שנקבעו, המערכת תבקש מה־משתמש לאשר את הפעולה על ידי לחיצה על כפתור "כן" לפני שחזור זמני היצרן.

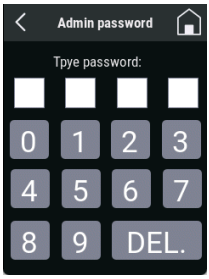
חזרה לתפריט [ ] או טעינת דף הבית [ ] מבלי לאשר את פעולת האיפוס, הזמנים המותא־מים יישמרו בזיכרון.

איפוס זמני מנות

13.1.3.5 סיסמת אדמין

לחיצה על הערך "סיסמת מנהל" (פריט אחרון ב"תפריט ההגדרות") טוענת את דף האימות המוצג באיור המאפשר רק לטכנאים מור־שים לגשת לדפים השמורים המכילים הגדרות מסוימות ופונקציות אתחול המכשיר.

הערה: סיסמת האימות אינה מסופקת למשתמש הקצה אלא רק לטכנאים המתמחים של היצרן ול־סוחרים המורשים שלו.



אימות לגישה לדפים המוגנים באמצעות סיסמה

2.3.5 מזיגת מנות (בודדת /כפולה / רציפה) בדגם F4 EVO

כדי למזוג מנה בודדת או כפולה של קפה, יש ללחוץ על מקש או בהתאם למנה הרצויה. לחיצה רציפה על המקש תתחיל את המזיגה בהתאם לזמן שהוגדר בסעיף "שינוי שמני מנות" (סעיף 1.1.3.5). במהלך המזיגה, הסמל של הכפתור הלחוץ מתחיל להבהב ולהפוך לאדום בהדרגה עד למילוי מלא, ובכך מציג את התקדמות שלב הטחינה.

לחיצה על מקש עצור "עצור" פוקדת על ביטול מידי של המזיגה וחזרה למסך הבית בהמתנה לפקודות חדשות.

בלחיצה ממושכת על המקש , כשהמכשיר עוצר וממתין לפקודות, מתחילה טחינה רציפה והתצוגה מציגה את ההתקדמות של המזיגה בפועל (זמן מזיגה רציפה מרבי הוא 25 שניות). שחרור המקש מביא לעצירה מיידית של המכשיר.

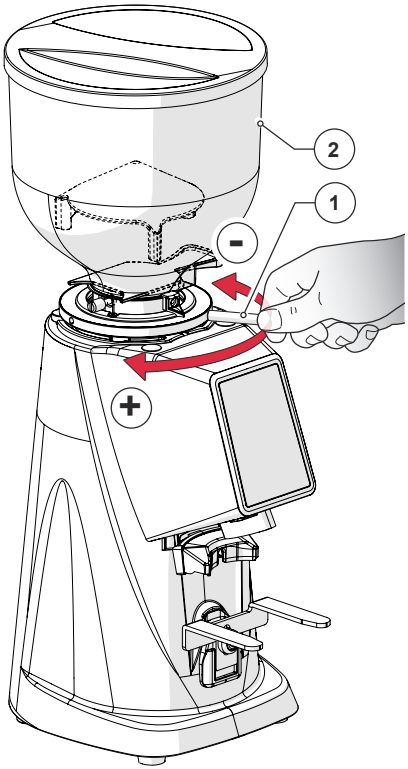
להלן דוגמה גרפית של מתן מנה כפולה. הרצף המאויר תקף גם למתן מנה בודדת.

מכשיר ממתין לפקודה.	לחיצה רציפה: הפעלת מזיגת מנה כפולה עד להגעה לזמן המזיגה שהוגדר (או עד לסיום הלחיצה עצור).	לחיצה רציפה על מקש עצור : עצירה וביטול מיידי של מזיגת המנה וחזרה לעמוד הבית בהמתנה לפקודה חדשה.

דוגמה גרפית למסירה רציפה:

מכשיר ממתין לפקודה	לחיצה ממושכת של מקש פונקציה : הפעלת מזיגה רציפה לזמן מרבי של 25 שניות, לאחר מכן, במזיגה נפסקת אוטומטית.	שחרור מקש הפונקציה : עצירה מיידית של המזיגה וחזרה אל דף הבית.

4.5 התאמת דרגת טחינה



כדי לשנות את עובי הטחינה של הקפה יש לסובב את טבעת הכיוונון (חלק 1) שנמצאת מתחת למי־כל ההזנה (חלק 2).

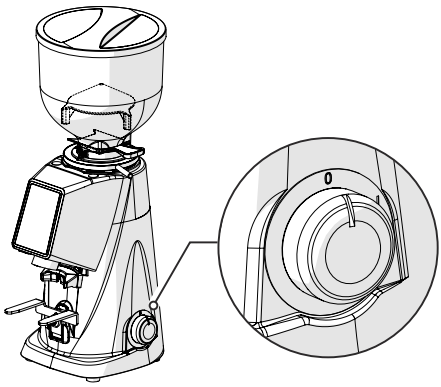
- לסובב את הטבעת עם כיוון השעון כדי לטחון גס יותר.
- לסובב את הטבעת עם כיוון השעון כדי לטחון דק יותר.

ההתאמה חייבת להתבצע כשהמנוע פועל. רצוי לטחון כמויות קטנות של קפה להערכה ויזואלית של מידת הטחינה.

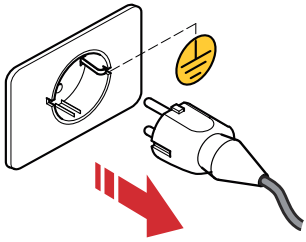
6 תחזוקת מטחנת קפה עם מחלק מנות

1.6 תחזוקה שוטפת

זהירות! לפני ביצוע כל פעולת תחזוקה שוטפת במטחנת הקפה, יש לנתק אותו מאספקת החשמל על ידי העברת המתג למצב "O" (כבוי) (איור 10) וניתוק תקע החשמל מהשקע שלו (איור 11).



איור 10



איור 11

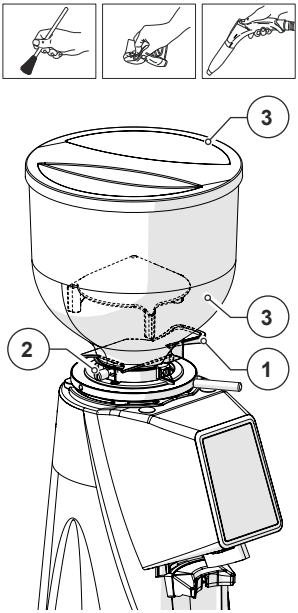
כל פעולות התחזוקה השוטפת של המכשיר שלך מסוכמות בטבלה הבאה.

ממליצה ללקוחותיה לעקוב בקפדנות אחר הפעולות המצוינות ועל ביצוע הפעולות במסגרת הזמן ובאופן המתואר..Fiorenzato M.C. S.r.l

פעולות תחזוקה שוטפת			
תדירות	**סוג הפעולה**	**מבצע הפעולה**	**סעיף**
כל סוף משמשרת	ניקוי יסודי של המכשיר	משתמש	1.1.6
כל סוף משמשרת	לבדוק את מצב כבל חשמל	משתמש	2.1.6
כל חודש	ניקוי יסודי של הסכינים	משתמש	3.1.6
לפי הצורך	הפסקת עבודה למטחנה	משתמש	4.1.6
במועד האחרון שנקבע (מסומן בתצוגה על ידי הופעת הסמל " ⓘ ").	החלפת סכינים	מפעיל מוסמך או טכנאי מומחה	5.1.6

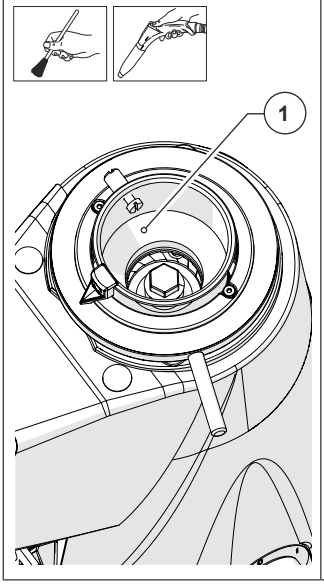
1.1.6 ניקוי המכשיר

בכל סוף שימוש: יש לבצע ניקיון יסודי של המכשיר.



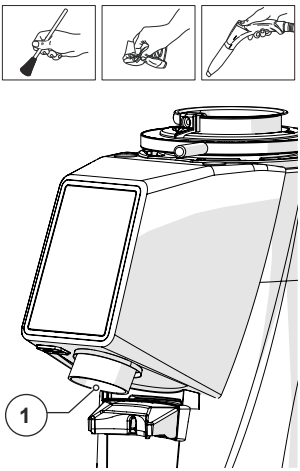
- לסגור את הלשונית (חלק 1), לשחרר את בורג הקיבוע (חלק 2) ולהסיר את מיכל ההזנה (חלק 3) מהמכשיר.
- להסיר את המכסה (חלק 4) ממיכל ההזנה ולרוקן אותו מפולי הקפה שנמצאים בו. מומלץ לשפוך את פולי הקפה לשקית המקורית ולסגור אותה הרמטית לשמירה על הארו־מה.
- לנקות את המשטחים הפנימיים והחיצוניים של מיכל ההזנה במים חמים וחומר ניקוי ומסיר שומנים לא מבושם בעל PH ניטרלי המתאים לתעשיית המזון. אין להשתמש בספוגים ני־קוי כמו ברזל כלים ו/או בחומרי ניקוי אגרסיביים העלולים לפגוע במשטחי המיכל.
- לייבש היטב את החלקים השטופים במטלית רכה ויבשה.

זהירות! אסור לשטוף את מיכל ההזנה במדיח כלים.



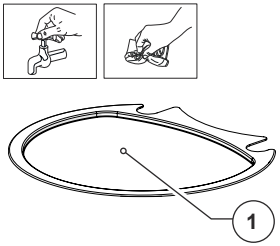
- בעזרת מברשת בעלת זיפים רכים (נקייה ומחוטאת) ושואב אבק, מלהסיר את שאריות הפולים ואבקת הקפה מתא הט־חינה (חלק 1).

זהירות! אין להשתמש במים ו/או בחומרי ניקוי לני־קוי תא הטחינה והסבינים.

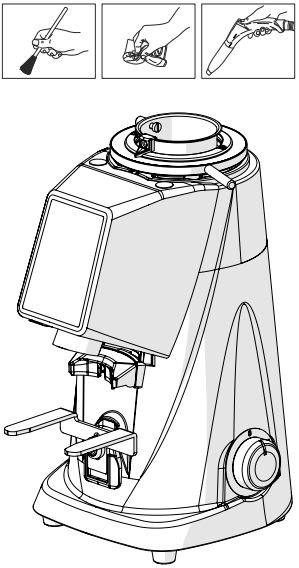


- בעזרת מברשת שיניים או מברשת זיפים רכה (נקיים ומ־חוטאים) לנקות את החלק הפנימי של צינור פריקת הקפה (חלק 1).

זהירות! אין להשתמש במים ו/או בחומרי ניקוי לני־קוי של צינור פריקת הקפה.



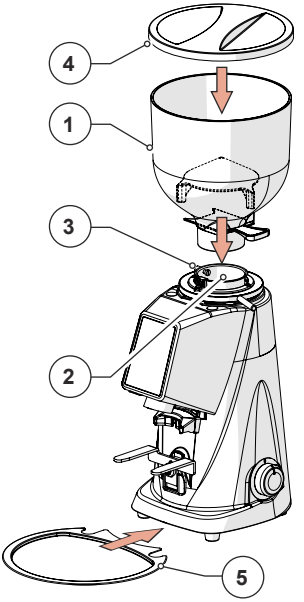
- לשטוף את מגש איסוף הקפה (חלק 1) במים חמים ובחומר ניקוי ומסיר שומנים לא מבושם בעל PH ניטרלי שמתאים לתעשיית המזון.
- לייבש במטלית רכה.



- הניקוי החיצוני של גוף המכונה חייב להתבצע עם מטליות רכות ומוצרים המתאימים לתעשיית המזון.

זהירות! אין להשתמש בספוגים ניקוי כמו ברזל כלים ו/או בחומרי ניקוי אגרסיביים העלולים לפגוע במש־טחי החיצוניים של המכונה.

זהירות! אסור להשתמש בסילוני מים או קיטור לני־קוי גוף המכונה.

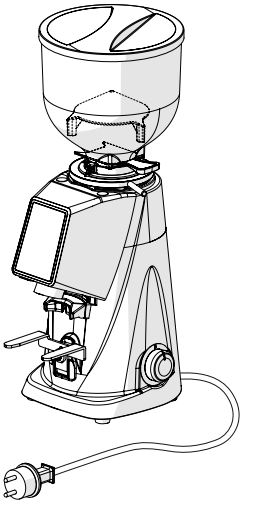


- לאחר הניקוי, יש להרכיב מחדש את מיכל ההזנה (חלק 1) על תא הטחינה (חלק 2) ולנעול אותו עם בורג הקיבוע המ־תאים (חלק 3).
- לסגור את המיכל עם המכסה שלו (חלק 4).
- למקם את מגש איסוף הקפה (חלק 5) בבסיס במטחנה.

מטחנת הקפה מוכנה לשימוש נוסף, לאחר חיבורו לחשמל ומילוי מיכל ההזנה בפולי קפה.

2.1.6 לבדוק את מצב כבל חשמל

בכל סיום משמשרת: לבדוק את כבל החשמל.

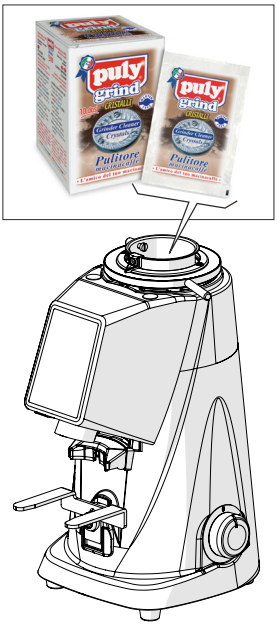


- כאשר הכבל מנותק משקע החשמל, יש לבצע בדיקה חזותית ובאמצעות מגע כי מעטפת המגן שלמה, שהחוטים אינם חשופים וכי התקע אינו פגום.

זהירות! אם נמצא נזק לכבל אספקת החשמל, יש להחליף אותו בכבל חדש בעל אותם המאפיינים.

3.1.6 ניקוי יסודי של הסכינים

בכל חודש: יש לבצע ניקוי יסודי של הסכינים



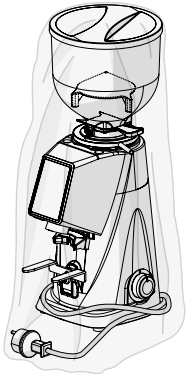
יש לבצע ניקוי יסודי של הסכינים אחת לחודש (או בעת הצורך), תוך שימוש במוצרים ספציפיים לניקוי מטחנות קפה הזמינות בשוק (למשל חומר הניקוי PULY GRIND למטחנות קפה).

- יש לבצע ניקוי יסודי בסוף הניקוי הקבוע של סיום משמרת, כשהמכונה ללא קפה וללא מיכל הזנה.
- ניקוי הסכינים מתבצע על ידי יציקת מנת חומר ניקוי לתוך תא הטחינה (הריק לחלוטין) והתחלת הטחינה. במהלך הטחינה,חומר הניקוי (בגרגרים או גבישים) מחדש את הס־כינים על ידי הסרה מלאה של משקעי קפה, התגבשויות, עו־בשים ומשקעים שומניים מפני השטח שלהם, ספיגת השמן והשמדת העיפוש מבלי להשאיר שאריות.
- בדרך הזו מתבצעת ההתחדשות ללא צורך בפירוק המטחנות וללא צורך בשינוי מצב הטחינה המוגדר.

4.1.6 הפסקת עבודה למטחנה

אם המכונה אינה נמצאת בשימוש לתקופות ארוכות (כמו חגים, חופשות וכו'...), מומלץ לבצע את פעולות הניקוי הבאות כדי לשמור עליה במצב תקין ולמנוע בעיות אפשריות בהפעלה הבאה שלו.

לפי הצורך: ניקוי והפסקת עבודת המכונה.



- יש לבצע ניקוי יסודי של מטחנת הקפה כפי שמפורט בסעיף 1.1.6.
- יש לבצע ניקוי יסודי של הסכינים כפי שמפורט בסעיף 3.1.6.
- לנתק את כבל החשמל משקע החשמל.
- לכסות את מטחנת הקפה בכיסוי מתאים כדי להגן עליו מפני אבק ולכלוך.

5.1.6 החלפת סכינים

המועד המתוכן להחלפת הסכינים נקבע על ידי Fiorenzato M.C. S.r.l. בהתאם לסוג הסכינים ולדגם מטחנת הקפה.

בתום זמן השימוש שנקבע בפועל, מופיע סמל האזהרה "[!]" בתצוגה, המציין את הצורך להחליף את הסכינים.

זהירות! החלפת הסכינים חייבת להתבצע על ידי מפעיל מוסמך או בידי טכנאים מומחים המשתמשים בחלקי חילוף מקוריים.

2.6 תחזוקה חריגה

אין פעולות תחזוקה חריגות מתוכננות עבור מטחנות הקפה עם מחלק המנות. עם זאת, אם יש שברים ו/או תקלות שאינן מכוסות בסעיף זה "7 תקלות - סיבות - דרכי טיפול", אין לבצע פעולות תחזוקה מיוזמתך, אלא להודיע עליהן למשווק כדי שהוא ייצור קשר עם שירות התמיכה של Fiorenzato M.C. S.r.l. כדי לפתור את התקלה.

7 תקלות - סיבות - דרכי טיפול

הטבלה מציגה את התקלות האפשריות שעלולות לגרום לכשל ו/או פעולה לא תקינה של מטחנת הקפה. עבור כל תקלה, מצוינת הסיבה האפשרית להופעתה והפעולות שיש לנקוט כדי לשחזר את תפקודה התקין של המכונה.

תקלה	סיבה	דרך טיפול
מטחנת הקפה לא נדלקת.	לא מגיע חשמל למכשיר.	• יש לוודא שמתג ההפעלה נמצא במצב "I" (פועל); • לוודא שממסר הפחת (אם קיים) נמצא במצב "פועל". • לוודא שכבל החשמל שלם ומחובר כהלכה לשקע החשמל שבקיר.
פולי הקפה לא יורדים במיכל ההזנה.	הלשונית סגורה.	• לפתוח את הלשונית.
בהפעלה, המערכת מאבדת את הנתונים של ההגדרות הקודמות.	סוללת חיץ של מערכת ניהול מכונה נגמרה.	• יש לפנות לשירות התמיכה כדי להחליף את הסוללה.
הסמל " " מופיע בתצוגה כהודעת התראה על הצורך בהחלפת סכינים	המכונות מגיעות למגבלת שעות העבודה שנקבעו על ידי היצרן ולכן יהיה צורך לתכנן את החלפתן.	• ניתן להמשיך להשתמש במטחנת הקפה עד שתגיע למגבלת הזמן שנקבעה. כאשר מגיעים למגבלה, כדי להבטיח יעילות מקסימלית של המכונה, יש צורך להחליף את הסכינים בהתאם להוראות המפורטות בפסקה 5.1.6 • לאחר ההחלפה, הטכנאי המומחה מאפס את מונה זמני העבודה של הסכינים.
בזמן הטחינה המנוע נעצר.	התערבות של המגן התרמי של המנוע עקב חסימה של מערכת הטחינה בשל נוכחות של חפצים או גופים זרים בין הסכינים.	• לכבות את המכשיר ולחכות שיתקרר לגמרי. • לנתק את המכשיר מהחשמל. • לסגור את הלשונית ולהסיר את מיכל ההזנה. • לנקות את תא הטחינה ולהסיר גופים זרים שנמצאים בו. • להרכיב מחדש את המכשיר ולהפעיל מחזור טחינה.

תקלה	סיבה	דרך טיפול
בזמן הטחינה הרציפה המנוע נעצר.	מגבלת הזמן שנקבעה עבור מחזור טחינה רציפה בודד הגיעה.	• להתחיל כרגיל את המזיגה הרצויה החדשה (בודדת / כפולה / רציפה). • אם מטחנת הקפה אינה מתחילה לעבוד מיד, יש להמתין 60 שניות כדי לאפשר למנוע להתקרר מכיוון שהמ־כשיר מוגדר לעבוד ברציפות במשך 50 שניות לפני שמבצעים עצירה מאולצת של המנוע למשך 60 שניות.

זהירות! אם התקלה נמשכת גם לאחר ביצוע פעולות התיקון המוצעות, או אם מתרחשות תקלות תפקודיות שאינן מופיעות בטבלה, יש לפנות למשווק שיחליט אם לבקש את שירות התמיכה של Fiorenzato M.C. S.r.l. או להפקיד את התיקון או השיפוץ על טכנאי מומחה של המכשיר.

8 בקשת חלקי חילוף

אם יש צורך להחליף חלקים בלויים של מטחנת הקפה; (למשל סכינים), משתמש הקצה (למשל בריסטה / מסעדן וכו') חייב בהכרח ליצור קשר עם המשווק המקומי במתווך ישיר מול Fiorenzato M.C. S.r.l. ולמסור את דגם מטחנת הקפה שברשותו לזיהוי, בקשה ואספקה של חלקי חילוף מקוריים. האפשרות להירשם באתר האינטרנט שלנו כדי להזמין את חלק החילוף הדרוש מורשית רק למשווקים מורשים.

על מנת לבקש חלקי חילוף, המשווקים המורשים צריכים:

- לגשת לאתר www.fiorenzato.com, היכנסו לאזור של חלקי החילוף ולבחור את דגם מטחנת הקפה שצוין על ידי משתמש הקצה.
- יש לגשת לאזור השמור על ידי הזנת הפרטים המזהים שלך בטופס המתאים (הרשמה נדרשת בגישה ראשונה עם הכנסת נתוני הזיהוי שלך).
- לבחור את חלקי החילוף הדרושים באמצעות הטבלאות של המוצר הקיימים בפורטל.
- לעקוב אחר האשף כדי להשלים את ההזמנה ולשלוח אותה אל Fiorenzato M.C. S.r.l.
- איש צוות של Fiorenzato M.C. S.r.l. יצור קשר עם המשווק המורשה ויאשר לו את קבלת הבקשה.

זהירות! חשוב לזכור שפעולות תחזוקה לצורך החלפת הסכינים ובכלל תחזוקה של כל האיברים הפנימיים של המטחנה חייבות להתבצע על ידי טכניים מוסמכים.

זהירות! חברת Fiorenzato M.C. S.r.l. אינה אחראית לכל פציעה אישית ו/או נזק למכשיר שנגרמו כתוצאה מהחלפת רכיבים בחלקי חילוף לא מקוריים ומבוצעת על ידי טכנאים לא מוסמכים.

9 סילוק

זהירות! חוקים שונים תקפים במדינות השונות לגבי סילוק מוצרים חשמליים ואלקטרוניים ולכן יש להקפיד על הדרישות הקיימות בהתאם לחוקים הספציפיים ועל ידי הגופים האחראים על הפינוי.

- אם תווית הזיהוי המודבקת על המכשיר נושאת את סמל הפח המו־צלב המופיע באיור, זה אומר שהמוצר מסווג, בהתאם לתקנות הת־קפות, כציוד חשמלי או אלקטרוני ותואם להנחיית האיחוד האירופי EU 2002/96/EC (WEEE) ולכן, בתום חייו של המכשיר, יש לטפל בו בנפרד מהפסולת הביתית.
- לכן יש למסור את המכשיר ללא תשלום למרכז איסוף נפרד של ציוד חשמלי ואלקטרוני או להחזירו למשווק בעת רכישת ציוד חדש דומה.
- המשתמש אחראי להביא את המכשיר בתום חייו למתקני האיסוף המתאימים, ויהיה כפוף לקנסות הקבועים בחקיקה הנוכחית בנוגע לפינוי פסולת חשמלית. איסוף נפרד מתאים למשלוח לאחר מכן, של המכשיר שהוצא משימוש לצורך מיחזור, טיפול וסילוק תואם לסביבה ומסייע למנוע השפעות שליליות אפשריות על הסביבה והבריאות ומעדיף את המיחזור של החומרים מהם עשוי המוצר. למידע מפורט יותר לגבי מערכות האיסוף הזמינות, יש לפנות לשי־רות פינוי הפסולת המקומי, או לחנות שבה בוצעה הרכישה. יצרנים ויבואנים נושאים באחריות למיחזור, טיפול וסילוק תואם לסביבה הן ישירות והן על ידי השתתפות בתכנית קולקטיבית.

F4 EVO_00 קוד - 2022/06_הנפקה - 00_גרסה

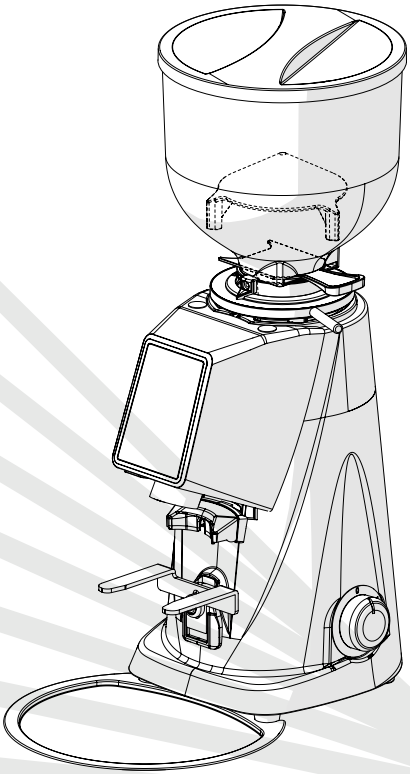
FIORENZATO

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

FIORENZATO

جهاز إلكتروني لطحن ومعايرة البن

F4 EVO



دليل التركيب والاستخدام
والصيانة

CE

ترجمة الإرشادات الأصلية

مراجعة_00 إصدار_2022/06

اقرأ بعناية هذه التعليمات قبل الاستخدام الأول.

1 معلومات عامة 5

1.1 معلومات عامة عن الدليل وحالات الرجوع إليه 5
2.1 الرموز المستخدمة في الدليل 5
3.1 تحذيرات للمشتري 6
4.1 بيانات الاتصال بالشركة المصنعة 6
5.1 تعليمات عند طلب أي تدخلات 6
6.1 الضمان 7
7.1 التوجيهات المعمول بها 7

2 بيانات التعريف والخصائص التقنية 8

1.2 المقدمة 8
2.2 التعريف بالجهاز 8
3.2 تحديد الأجزاء الرئيسية لجهاز الطحن والمعايرة 9
4.2 الاستخدام المنشود 10
5.2 المواصفات الفنية 10
6.2 الضوضاء 12

3 قواعد السلامة والأمان 12

1.3 معلومات عامة 12
2.3 تُعفي الشركة المُصنّعة نفسها من أي مسئولية عن سوء الاستخدام 12
3.3 تعليمات الاستخدام السليم والآمن 13
4.3 أجهزة الأمان المطبقة على جهاز الطحن والمعايرة 14
5.3 المخاطر المتبقية 14
6.3 ملصقات التحذير المطبقة على الجهاز 15

4 التركيب 16

1.4 التخزين 16
2.4 اختيار نقطة التثبيت 16
3.4 تفريغ الجهاز والتعامل معه 17
4.4 التركيب والتوصيل بالشبكة الكهربائية 17

5 استخدام جهاز الطحن والمعايرة 19

1.5 التحضير لاستخدام جهاز الطحن والمعايرة 19
2.5 أوامر التحكم في الماكينة 20
1.2.5 المفتاح الكهربائي 20
2.2.5 لوحة المشغل 20
3.5 لوحة المشغل على F4 EVO 21
1.3.5 قائمة الإعدادات 23
1.1.3.5 تغيير أزمنة الجرعة 24
2.1.3.5 إمكانية رؤية أزمنة الجرعة 24
3.1.3.5 الطحن اليدوي 25
4.1.3.5 عرض الإحصائيات 25

5.1.3.5	سطوع الشاشة	25
6.1.3.5	مظهر الشاشة	26
7.1.3.5	شاشة التوقف	26
8.1.3.5	اللغة	27
9.1.3.5	التاريخ	27
10.1.3.5	الساعة	28
11.1.3.5	معلومات	28
12.1.3.5	تصفير أزمنة الجرعة	29
13.1.3.5	كلمة مرور المسئول	29
2.3.5	صب الجرعات (الواحدة / المزدوجة / المستمرة) على F4 EVO	30
4.5	ضبط درجة الطحن	32

6 صيانة جهاز الطحن والمعايرة 33

1.6	الصيانة العادية	33
1.1.6	تنظيف الجهاز	34
2.1.6	فحص حالة كابل الطاقة	36
3.1.6	التنظيف الشامل لشفرات الطحن	37
4.1.6	وضع جهاز الطحن والمعايرة في وضع الراحة	37
5.1.6	استبدال شفرات الطحن	38
2.6	الصيانة الاستثنائية	38

7 الأعطال - الأسباب - الإصلاحات 39

8 طلب قطع الغيار 40

9 التخلص من الجهاز 41

1 معلومات عامة

1.1 معلومات عامة عن الدليل وحالات الرجوع إليه

اقرأ بعناية دليل التعليمات هذا قبل التركيب والاستخدام الأول.للجهاز الإلكتروني لطحن ومعايرة البن من شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة

حُرِّر دليل التعليمات هذا وفقًا لما ينص عليه التوجيه 2006/42/EC ويزود بجميع الإرشادات المفيدة للمستخدم النهائي لتركيب وضبط واستخدام الجهاز الإلكتروني لطحن ومعايرة البن الذي تنتجه شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة

يجب قراءة محتوى هذا الدليل وفهمه في كل جزء من أجزائه قبل تركيب واستخدام جهاز الطحن والمعايرة ويجب الاحتفاظ به وحفظه في حالة جيدة للسماح بالإطلاع عليه مستقبلاً.

تخضع الصور والبيانات والنصوص والأوصاف الواردة في هذه الوثائق لملكية شركة Fiorenzato M.C. S.r.l. وتعكس الحالة الفنية للماكينة وقت طرحها في السوق.

تسعى شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة دائمًا للبحث عن حلول جديدة لتحسين منتجاتها وبالتالي تحتفظ بالحق في إدخال تعديلات بمرور الوقت على جهاز الطحن والمعايرة والوثائق الخاصة به دون اعتبار المنتجات المباعة بالفعل غير ملائمة و/أو قديمة.

يتم تحسين الإطلاع على هذا الدليل من خلال فهرس عام والذي يُسهِّل تحديد الموضوع محل الاهتمام وسلسلة من الرموز التعريفية التي تلفت انتباه المستخدم إلى المحتويات ذات الأهمية الخاصة من أجل سلامته ومن أجل الاستخدام الصحيح لجهاز الطحن والمعايرة.

2.1 الرموز المستخدمة في الدليل

تحذير - انتبه! يُشير إلى تحذير أو ملاحظة مهمة تتعلق بوظائف محددة و/أو معلومات مفيدة للمستخدم. انتبه إلى الفقرات المميزة بهذا الرمز.

خطر عام - انتبه! علامة تحذير عام. يُشير النص المميز بهذا الرمز إلى أن عدم مراعاة التعليمات الواردة قد يتسبب في تلف الجهاز و/أو ينطوي على مخاطر إصابة المستخدم.

الجهاز متصل بمصدر الطاقة - انتبه! يُشير النص المميز بهذا الرمز إلى احتمالية التعرض للصعق بالكهرباء. انتبه للتعليمات الواردة.

عملية مخصصة للفنيين المصرح لهم: يشير النص المميز بهذا الرمز إلى أن الإجراء الموصوف يجب تنفيذه من قِبل فني متخصص (الدعم الفني).

3.1 تحذيرات للمشتري

يعد هذا الدليل، مثله مثل إقرار مطابقة الاتحاد الأوروبي، جزءًا لا يتجزأ من جهاز الطحن والمعايرة الخاص بكم، وبالتالي يجب معاملته وحفظه بعناية وإتاحته لجميع المستخدمين ومصاحبة الماكينة عند نقلها أو إعادة بيعها للغير.

في حالة فقدان و/أو تدهور هذه الوثيقة، من الممكن طلب نسخة من الشركة المصنعة مع الإشارة إلى كود الدليل الوارد على الغلاف الخلفي.

قبل السماح لمستخدم آخر باستخدام جهاز طحن ومعايرة البن، تأكد من أن هذا المستخدم قد قرأ وفهم محتوى هذا الدليل.

يحتوي دليل التعليمات على كافة الإرشادات وإجراءات الاستخدام التي، إذا تم اتباعها بشكل صحيح، فإنها تسمح بالعمل في أمان دون إلحاق أضرار بنفسك وبالماكينة.

من الإلزامي على المشتري توفير تدريب مناسب على استخدام وصيانة جهاز طحن ومعايرة البن للعمالة المكلفة باستخدامه.

ندعو المشتري وجميع مستخدمي جهاز طحن ومعايرة البن إلى اتباع جميع التحذيرات النوعية الواردة في هذا الدليل بعناية.

4.1 بيانات الاتصال بالشركة المصنعة

إذا كان لديك أية استفسارات يُمكنك الاتصال بـ شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة على العنوان التالي:

شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة

18 شارع ريفالى - سانتا ماريا دي سالا (فينيتو) - إيطاليا

هاتف 628716 39/049+ - فاكس 8956200 39/049+

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

5.1 تعليمات عند طلب أي تدخلات

بالنسبة للدعم الفني على الماكينة، يجب على المستخدم بالضرورة التوجه إلى البائع الذي اشترى منه الجهاز. للحصول على مزيد من المعلومات أو التوضيحات المتعلقة باستخدام و/أو صيانة جهاز الطحن والمعايرة، تبقى **شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة** متاحة ويمكن التواصل معها على العناوين الواردة أعلاه.

6.1 الضمان

شركة فيورنزاتو إم سى ذات المسؤولية المحدودة تطبق على منتجاتها ضمانًا لمدة 24 شهرًا اعتبارًا من تاريخ فاتورة البيع الصادرة من شركة فيورنزاتو إم سى ذات المسؤولية المحدودة .

خلال فترة الضمان، تتعهد الشركة المُصنّعة بالإصلاح أو الاستبدال المجاني للأجزاء و/أو المكونات التي قد تكون معيبة في الأصل بسبب عيوب التصنيع.

يُعتبر الضمان الذي يغطي المنتج لاغيًا في الحالات التالية:

- لم يتم مراعاة التحذيرات/الإرشادات الواردة في هذا الدليل.
- لم يتم تنفيذ عمليات الصيانة الدورية وتنظيف الماكينة من قِبل مستخدم متخصص على النحو الواجب بشأن طرق التنفيذ الصحيحة.
- تم إسناد أي إصلاحات إلى موظفين غير مؤهلين أو غير مُصرح لهم من قِبل الشركة المُصنّعة.
- تم استخدام المنتج لأغراض أخرى غير تلك المحددة في هذا الدليل.
- تم إجراء أي عمليات استبدال باستخدام قطع غيار غير أصلية (يُرجى العلم أن الاستبدال بقطع غيار غير أصلية، بالإضافة إلى إلغاء الضمان، يبطل أيضًا "إعلان المطابقة" المصاحب للجهاز.
- يُعتبر الضمان لاغيًا نتيجة الأضرار التي تلحق بالجهاز بسبب: الإهمال والتركيب و/أو الاستخدام الذي لا يتوافق مع أحكام هذا الدليل، وسوء الصيانة (التنظيف)، والأضرار الناجمة عن البرق والظواهر الجوية، وإمدادات الطاقة غير الصحيحة، والجهد الزائد والتيارات الزائدة.

7.1 التوجيهات المعمول بها

تم تصميم وتصنيع جميع أجهزة طحن ومعايرة البن التي تنتجها شركة فيورنزاتو إم سى ذات المسؤولية المحدودة طبقًا للاشتراطات الأساسية لتوجيهات الاتحاد الأوروبي التالية:

- 2006/42/EC [التوجيه بشأن الماكينة].
- 2014/35/UE [التوجيه بشأن الجهد المنخفض].
- 2014/30/UE [التوجيه بشأن التوافق الكهرومغناطيسي].
- 2011/65/UE [توجيه الحد من المواد الخطرة "*RoHS*"].
- 2015/863/UE [توجيه "*RoHS*" المُعدّل].
- 2012/19/UE [التوجيه بشأن نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية "*RAEE*"].

2 بيانات التعريف والخصائص التقنية

1.2 المقدمة

صُنع القهوة فن ولكي تتعلم أسراره عليك أن تتبع قواعد دقيقة. إن صيغة الحصول على فنجان مثالي من قهوة الإسبريسو هي في الواقع معقدة للغاية والجزء الذي تؤديه المعدات له أهمية قصوى. ولتحقيق النجاح الأمثل والجودة التي لا جدال فيها، يجب الجمع بين ثلاثة عناصر بشكل صحيح:

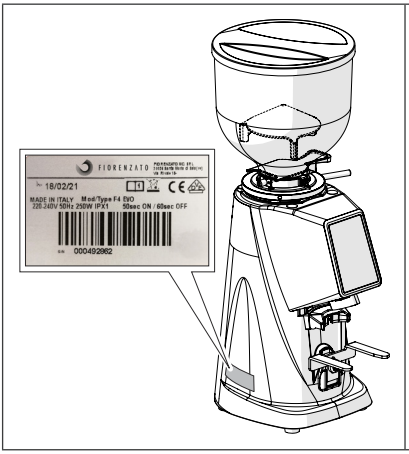
- المزيج الرائع.
- الاستخدام المناسب للمعدات المتاحة.
- المهارة الحكيمة والاحترافية لمن يُعد القهوة. للاستمتاع بقهوة جيدة، خلافًا للاعتقاد السائد، لا يكفي مجرد اختيار مزيج معين.

تُساهم خبرة ومهارة المُشغل في اتباع الإجراءات الصحيحة لإعداد المشروب واستخدام الآلات المناسبة بشكل كبير في ابتكار تحفة فنية صغيرة. لهذا السبب يولي المحترفون أهمية كبيرة لماكينة قهوة إسبرسو وجهاز الطحن والمعايرة. إن معرفة هذه الأدوات جيدًا، والحفاظ عليها في حالة عمل مثالية واستخدامها على أكمل وجه هي مهارة تنتمي إلى سادة القهوة الحقيقيين. تأتي جودة الإسبريسو الرائع من خلال سلسلة من العمليات، من بينها الطحن الذي يلعب دورًا هامًا. وبالتالي، يمثل جهاز الطحن والمعايرة للمشغل إحدى الأدوات الأساسية، التي يجب أن تلبي بنيتها مواصفاتٍ معينة والتي تتمثل في: المتانة والمقاومة وجودة الوظائف، وهي مواصفاتٍ تلبيها تمامًا جميع أجهزة الطحن والمعايرة التي تنتجها **شركة فيورنزاتو إم يى ذات المسؤولية المحدودة**

2.2 التعريف بالجهاز

على الجانب الأيسر من جميع أجهزة الطحن والمعايرة التي تنتجها شركة فيورنزاتو إم يى ذات المسؤولية المحدودة ، يُثبَّت ملصق تعريفي والذي يعرض دائمًا البيانات التالية:

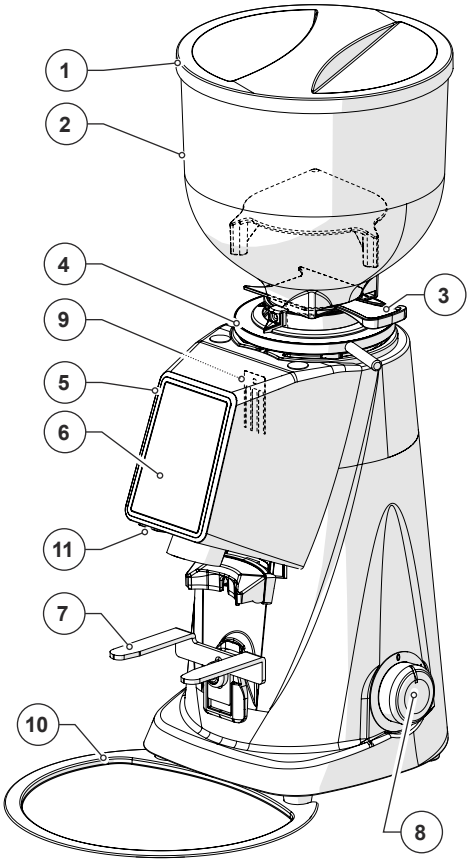
- بيانات شركة شركة فيورنزاتو إم يى ذات المسؤولية المحدودة
- علامة المطابقة للأمان والسلامة الأوروبية CE وسنة الصنع.
- أي علامات تصديق أخرى.
- الطراز والرقم التسلسلي.
- القوة التشغيلية للجهاز.
- الجهد والتردد المطلوب للتغذية بالطاقة.



3.2 تحديد الأجزاء الرئيسية لجهاز الطحن والمعايرة

تتكون جميع أجهزة الطحن والمعايرة من جسم الماكينة المزود بجميع الأجهزة اللازمة لتنفيذ طحن البن وقادوس تغذية على الجزء العلوي لتغذية حبوب البن المحمصة المطلوب طحنها.

بالإشارة إلى 1 لمكشلا أجهزة الطحن والمعايرة موديلات **F4 EVO** فإنها تتكون من الأجزاء الرئيسية التالية:



الشكل 1 - تحديد الأجزاء

1	غطاء القادوس
2	قادوس تعبئة حبوب البن
3	بوابة على القادوس
4	حلقة لضبط درجة الطحن
5	لوحة التحكم
6	عرض واجهة الماكينة/المستخدم
7	شوكة دعامة كأس حامل المرشح
8	مفتاح تشغيل/إيقاف الماكينة
9	قواطع تكسير البن
10	صينية تجميع مسحوق البن
11	منفذ USB

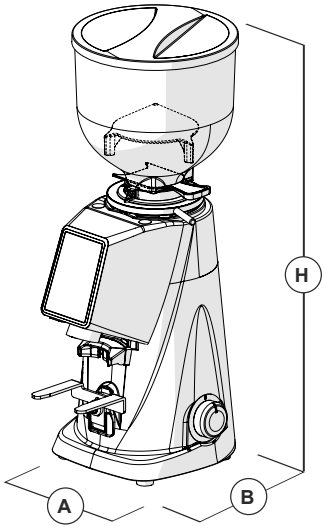
4.2 الاستخدام المنشود

تم تصميم هذا الجهاز حصريًا لطحن حبوب البن المحمصة. أي استخدام آخر يعتبر غير لائق وبالتالي يُشكل خطراً. تُعفي الشركة المصنعة نفسها من أية مسئولية عن أية أضرار ناتجة عن الاستخدام غير المناسب أو الخاطئ. لا تستخدم الجهاز لطحن أنواع أخرى من الأطعمة أو أي حبوب أخرى. أجهزة الطحن والمعايرة الخاصة بنا عبارة عن أجهزة مخصصة للعمالة المؤهلة للاستخدام المهني وليس للاستخدام المنزلي.

5.2 المواصفات الفنية

تعرض الجداول الواردة أدناه المقاسات الإجمالية والمواصفات الفنية الرئيسية لأجهزة طحن ومعايرة البن من السلسلة **F4 EVO.**

الأبعاد والأوزان



الشكل 2 - الأبعاد

الموديل	F4 EVO
الأبعاد [A x B x H مم]	478 x 237 x 180
الوزن [كجم]	9

المواصفات الفنية

الموديل	F4 EVO
نظام التغذية الكهربائية	220-240فولت 50 هرتز
القوة التشغيلية [واط]	250
نوع شفرات الطحن	مسطحة سريعة
قطر شفرات الطحن[مم]	58
سرعة دوران شفرات الطحن لفة/دقيقة	1400 عند 50 هرتز
	1600 عند 60 هرتز
سعة القادوس [جم]	500
أوقات طحن الجرعة الواحدة [ثانية]	12,0 ÷ 1,0
أوقات طحن الجرعة المزدوجة [ثانية]	25,0 ÷ 1,0
التفاوت المسموح به في وقت الطحن [ثانية]	± 0,1
الطحن اليومي [كجم]	1
زمن صب الجرعة الواحدة الموصى بها 7 جرام [ثانية]	4.5
زمن صب الجرعة المزدوجة الموصى بها 14 جرام [ثانية]	9
وتيرة استبدال شفرات الطحن معبر عنها بوحدة كجم من البن المطحون	
شفرات الطحن "القياسية"	/
شفرات الطحن "Red Speed"	1000
اختياري	
القادوس 500 جرام	☑
مكبس من المعدن	☑

6.2 الضوضاء

إن الحد الأقصى للانبعاث الصوتي من أجهزة الطحن والمعايرة التي ننتجها، والذي تم قياسه في غرفة صدى UNI EN ISO 3741 وفقًا لمعايير EN 60704-1، يتوافق مع معايير 1998 :EN 60704-1 و 1996 :EN 607043. لمستوى المكافئ للتعرض الصوتي على المشغل، المرتبط حصريًا بتشغيل الجهاز لمدة 240 دقيقة في ثماني ساعات، يساوي **78 ديسيبل (A)**, وفقًا للتوجيه الأوروبي 86/188/EEC والمراجعة اللاحقة له 2003/1 0/EEC. لذلك لا يتطلب استخدام الجهاز أي احتياطات ضد المخاطر الناجمة عن التعرض للضوضاء في مكان العمل (المواد 3-8 من 2003/1 0/EEC (DE).

3 قواعد السلامة والأمان

1.3 معلومات عامة

يتعين على المشتري القيام بإبلاغ جميع العمالة المستخدِمة بالمخاطر المحتملة الناتجة عن الاستخدام غير المناسب للجهاز وبأجهزة الأمان المتبناة من قبل الشركة المصنعة والقواعد العامة بشأن الوقاية من الإصابات المنصوص عليها في توجيهات الاتحاد الأوروبي وفي تشريعات البلد الذي يُستخدَم فيه الجهاز.

يجب أن يحيط المستخدمون علماً بموضع وتشغيل جميع أدوات التحكم ومواصفات الماكينة الواردة في هذا الدليل.

تحذير! قبل تركيب وتشغيل واستخدام جهاز الطحن والمعايرة الذي تنتجه شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة للمرة الأولى، من الضروري قراءة وفهم جميع محتويات هذه الوثيقة وملف "تعليمات السلامة".

تنبيه: يُمكن أن يؤدي العبث أو الاستبدال غير المُصرح به لجزء واحد أو أكثر من أجزاء الماكينة، واعتماد الملحقات التي تعدل من استخدام نفس الجهاز واستخدام قطع غيار غير أصلية، إلى مخاطر الإصابة وإعاقة الأداء السليم للجهاز.

تُعفي شركة شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة نفسها من أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص و/أو الأشياء.

2.3 تُعفي الشركة المُصنّعة نفسها من أي مسئولية عن سوء الاستخدام

شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة تُعفي نفسها من أية مسئولية ويسقط الضمان في حالة الإهمال عند استخدام الماكينة أو عدم التزام المستخدم بتعليمات الاستخدام الواردة في هذا الدليل.

يُعتبر أي استخدام للجهاز بخلاف ما هو موصوف في هذا الدليل غير لائق.

أثناء استخدام الجهاز، لا يُسمح بالقيام بأي أعمال أو أنشطة غير لائقة والتي بدورها قد تتسبب بشكل عام في مخاطر على سلامة المستخدمين و/ أو تلف الجهاز.

ومن بين أشكال سوء الاستخدام المتوقع بشكل معقول ما يلي:

- استخدام الماكينة لطحن أي منتجات أخرى بخلاف حبوب البن المحمصة (مثل الفلفل والملح وما إلى ذلك).
- استخدام الجهاز مع البن المطحون مسبقًا.
- الاستخدام غير الصحيح للجهاز من قِبل عمالة غير مدربة على الاستخدام و/أو التي لم تطلع على دليل التعليمات هذا.
- استخدام قطع غيار غير أصلية و/أو غير نوعية لموديل جهاز الطحن والمعايرة الذي بحوزتكم.
- استخدام الماكينة في بيئة قابلة للانفجار.

علاوة على ذلك، يجب على المستخدم ألا يقوم بما يلي وتحت أي ظرف من الظروف:

- محاولة إزالة أي أجسام غريبة سقطت عن طريق الخطأ في قادوس تغذية البن و/أو منطقة الطحن دون فصل الجهاز أولًا عن مصدر الطاقة.
- استخدام الجهاز بأيدٍ رطبة أو مبللة.
- إدخال السوائل من أي نوع في قادوس تغذية البن ومنطقة الطحن.

في حالة السلوك غير الطبيعي للماكينة، يختص المشغلون المكلفون بالصيانة بأي نوع من التدخل اللازم.

3.3 تعليمات الاستخدام السليم والآمن

لضمان سلامة المستخدم وإدارة الجهاز على النحو الأمثل، من المهم تلبية بعض الشروط البسيطة والمهمة، وهي:

- تجنب إساءة استخدام كابل التغذية بالتيار الكهربائي. استخدم فقط الكابلات أو أسلاك التمديد المناسبة للقوة التشغيلية المثبتة في الماكينة.
- يُرجى حماية الكابل من درجات الحرارة المرتفعة والزيت والحواف الحادة.
- تؤدي التغييرات المتعلقة بالتشغيل العادي (زيادة استهلاك الطاقة، وزيادة درجة الحرارة، والاهتزازات المفرطة، والضوضاء غير الطبيعية أو إشارات الإنذار على الشاشة) إلى توقع عدم صحة عملية التشغيل. لمنع الأعطال، التي يُمكن أن تتسبب بشكل مباشر أو غير مباشر في إلحاق الضرر بالأشخاص أو بالجهاز، قم بإجراء الصيانة اللازمة أو، إذا لزم الأمر، اتصل بتاجر التجزئة أو الفني المتخصص.
- جهاز ثقيل! توخَّ الانتباه أثناء مراحل النقل والتحريك والتركيب! اطلع على الفصل 4 للتحريك الصحيح للجهاز.

4.3 أجهزة الأمان المطبقة على جهاز الطحن والمعايرة

جميع أجهزة الطحن والمعايرة التي تنتجها شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة مزودة بأجهزة ميكانيكية وكهروميكانيكية مناسبة قادرة على حماية سلامة المستخدم وسلامة/وظائف الجهاز أثناء استخدامه.

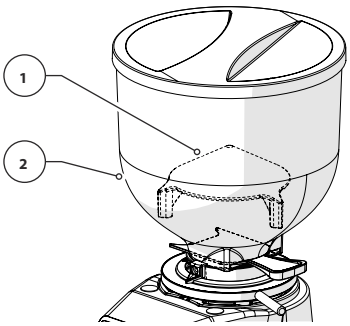
أجهزة الطحن والمعايرة **F4 EVO** مزودة بأجهزة الأمان التالية:

- **الحماية الحرارية للمحرك**

يحتوي محرك الجهاز على حماية حرارية تحميه من السخونة المفرطة بسبب التيارات الزائدة ويتدخل من خلال قطع التغذية الكهربائية عن المحرك مع اتباع قاعدة "50 ثانية تشغيل" / "60 ثانية إيقاف" (كل 50 ثانية من التشغيل المستمر يتم إعطاء أمر بالإيقاف القسري للمحرك لمدة 60 ثانية).

- **المفتاح المانع للاختراق على قادوس تغذية البن (الشكل 3)**

يسمح المفتاح المانع للاختراق (الجزء 1) الموجود داخل قادوس التغذية (الجزء 2) بمرور حبوب البن نحو غرفة الطحن مع منع إدخال الأصابع بشكل عرضي من قِبل المشغل.



الشكل 3

5.3 المخاطر المتبقية

تبنت شركة شركة فيورنزاتو إم بي ذات المسؤولية المحدودة أثناء تصميم جميع الماكينات الاحتياطات اللازمة لضمان استخدام جهاز الطحن والمعايرة في ظروف السلامة القصوى. ومع ذلك، أثناء تركيب الجهاز وتنظيفه وصيانته، تظل مخاطر متبقية غير قابلة للإزالة والتي يمكن مواجهة آثارها عن طريق التدريب المناسب للمستخدم وفقًا للأحكام الواردة في الجدول التالي.

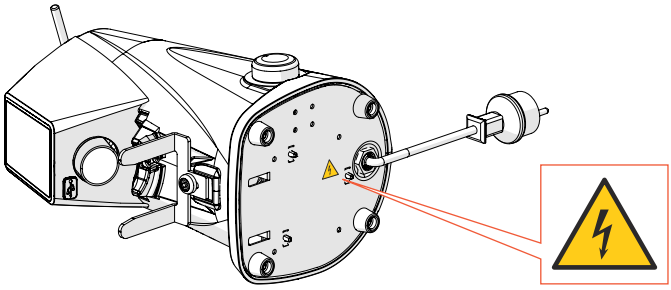
لكل خطر متبقٍ، يتم توضيح الأحكام المفيدة للحد من و/أو إلغاء المخاطر الفردية.

الخطر المتبقي	متواجد خلال:	أحكام لتقليل الخطر
تشوهات و/أو سحق في الأطراف العلوية والسفلية بسبب وزن الجهاز	تحريك الجهاز من أجل: • التفريغ. • التركيب. • تحريك الجهاز لتنظيف سطح الدعم النسبي.	• أمسك الجهاز بإحكام قبل تحريكه. • تأكد من أن لديك مساحة كافية لتحريك الجهاز بأمان للحيلولة دون الاصطدام بأي عقبات. • استخدم قفازات مانعة للانزلاق لتحريك جهاز الطحن والمعايرة.
الصدمات الكهربائية	• توصيل وفصل كابل التغذية بالتيار الكهربائي.	• تحقق بشكل متكرر من سلامة سلك الطاقة واستبدله في حالة اكتشاف أي عيب أو تلف. • تأكد من أن المفتاح الكهربائي في الموضع "O" (إيقاف) قبل توصيل كابل الطاقة بجهاز الطحن والمعايرة.

6.3 ملصقات التحذير المطبقة على الجهاز

على الجزء السفلي من جهاز الطحن والمعايرة، بالقرب من كابل الطاقة، يُثبَّت ملصق لاصق (انظر الشكل 1) الذي يشير إلى خطر الصعق الكهربائي. يشير الملصق إلى وجود مكونات تحت الجهد الكهربائي داخل جسم الماكينة.

تحذير! يُحظر إزالة غطاء الغلق السفلي والقابس متصل بمقبس التغذية الكهربائية. جميع عمليات الصيانة الكهربائية (مثل استبدال كابل الطاقة التالف) يجب ان تُنفَّذ بواسطة عمالة مؤهلة وبعد فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.



الشكل 4

4 التركيب

تحذير! قبل الشروع في تركيب وتشغيل الجهاز، اقرأ ما يلي بعناية.

1.4 التخزين

إن لم يتم تركيب الجهاز فوراً في مكان الاستخدام واستدعت الضرورة التخزين المؤقت له، ننصح بتخزينه في مكان آمن يلبي الخصائص التالية:

- المكان الذي تم اختياره للتخزين المؤقت للجهاز عبارة عن بيئة مغلقة محمية من أشعة الشمس والطقس السيئ؛
- تتراوح درجة حرارة مكان التخزين بين 5 درجات مئوية و 40 درجة مئوية، مع رطوبة نسبية بين 30٪ و 90٪؛
- إذا كان لابد من بقاء الجهاز في المخزن لفترة طويلة قبل تركيبه، فمن المستحسن الاحتفاظ به في عبوته الأصلية لضمان مزيد من الحماية الكافية.

2.4 اختيار نقطة التثبيت

بالأخذ في الاعتبار وظيفة جهاز الطحن والمعايرة، ننصح بوضعه بالقرب من ماكينة صنع القهوة.

قبل الشروع في تركيب الجهاز، تأكد أيضًا من أن نقطة التثبيت تفي بالمتطلبات التالية:

- يجب أن يكون السطح المخصص لتركيب الجهاز مسطحًا ومستويًا جيدًا وقويًا بدرجة كافية لتحمل وزنه؛
- يجب أن تكون المساحة المتوفرة كبيرة بما يكفي للسماح بالتركيب الصحيح واستخدام الجهاز بسهولة؛
- يجب عدم تركيب الجهاز بالقرب من الأحواض و/أو الصنابير التي يُمكن أن تبلله بنفائات و/أو رذاذ الماء؛
- يجب أن يكون مكان الاستخدام مضاءً بشكل كافٍ وجيد التهوية؛
- يجب أن يوجد بالقرب من نقطة التثبيت مقبس للتوصيل الكهربائي للجهاز وفقًا للوائح المعمول بها في بلد الاستخدام.

تحذير! يجب أن يكون المقبس مزودًا بنظام تأريض فعّال.

تحذير! كذلك يجب أن تكون شبكة التغذية الكهربائية مزودة بمفتاح أمان مغناطيسي حراري قبل المقبس، في موضع معروف ويسهل الوصول إليه من قبل المشغل، من أجل حماية الجهاز من الأحمال الزائدة وتقلبات الجهد الكهربائي والمستخدِم من مخاطر الصعق الكهربائي.

3.4 تفريغ الجهاز والتعامل معه

بعد فتح العبوة، تحقق بعناية من أن الجهاز سليم وأنه لا توجد به أجزاء معيبة.

- افتح العبوة بالقرب من نقطة التثبيت، وتأكد من وجود مساحة كافية للتعامل مع الجهاز بأمان.
- أخرج الجهاز من العبوة، وامسكه بثبات وإحكام.
- ضع جهاز الطحن والمعايرة على سطح الاستخدام.

تحذير! توخَّ أقصى انتباه أثناء تحريك الجهاز. إن وزنه (حوالي 9 كجم) والشكل المستدير الخاص لجسم الماكينة يمكن أن يُنشآ مخاطر الانزلاق وفقدان التماسك مع احتمال السقوط والإصابة بالكدمات/السحق للقدمين أثناء الرفع و/أو لليدين أثناء وضع الجهاز على سطح العمل.

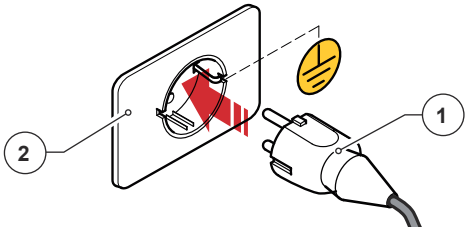
تحذير! يجب ألا تُترك أجزاء التغليف في متناول يد الأطفال لأنها مصدر خطر محتمل. احتفظ بالعبوة حتى انتهاء الضمان.

4.4 التركيب والتوصيل بالشبكة الكهربائية

من أجل إكمال تركيب جهازكم الجديد والبدء في استخدامه يكفي:

- التأكد من أن جهد شبكة التغذية الكهربائية يلبي اشتراطات التغذية المطلوبة وأن القدرة الكهربائية للنظام كافية لتحمل الطاقة التي يستهلكها الجهاز (انظر الملصق التعريفي للمنتج المثبت على جانب جهاز الطحن والمعايرة).
- أدخل قابس كابل الطاقة (5 لِكشلا الجزء 1) في مقبس الحائط المجهز في مكان الاستخدام (5 لِكشلا الجزء 2)؛

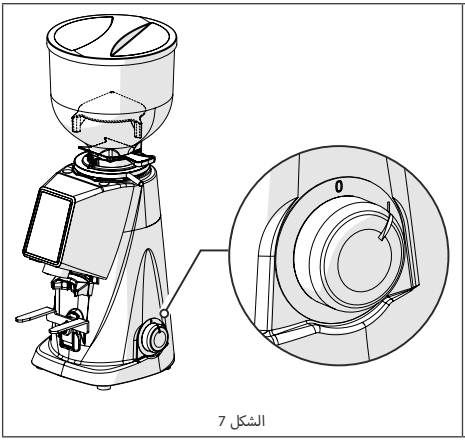
إذا كان من الضروري استخدام محولات الطاقة أو المقابس المتعددة أو أسلاك التمديد، فمن الضروري استخدام المنتجات التي تتوافق مع معايير الشهادات المعمول بها في بلد الاستخدام.



الشكل 5

- إذا كان موجودًا، قم بتحويل مفتاح الحماية المغناطيسية الموجود في الجزء العلوي من مقبس الطاقة إلى الوضع "ON" (الشكل 6).
- أدر مفتاح تشغيل الماكينة إلى الموضع "I" (الشكل 7).

الشكل 6



الشكل 7

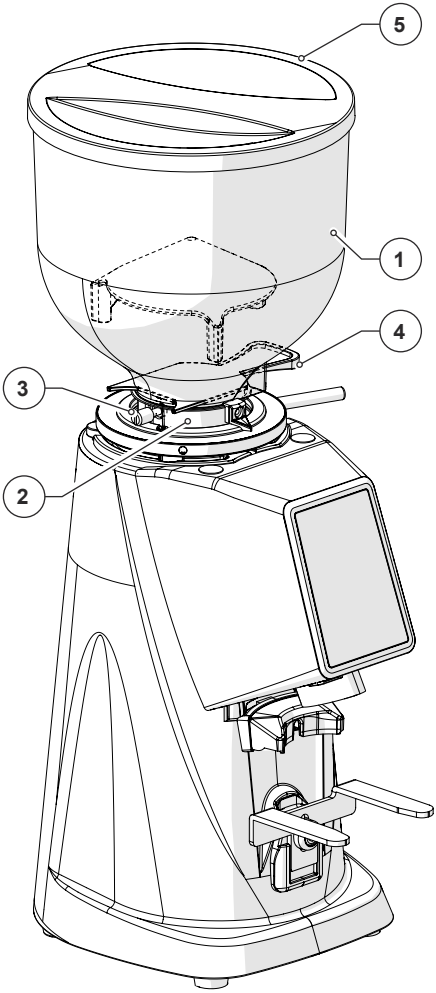
في هذه المرحلة، تتم تغذية جهاز الطحن والمعايرة بالكهرباء ويكون جاهزاً للاستخدام.

5 استخدام جهاز الطحن والمعايرة

1.5 التحضير لاستخدام جهاز الطحن والمعايرة

عند الانتهاء من التركيب، تكون الماكينة جاهزة للاستخدام ويمكن تعبئتها بحبوب البن المطلوب طحنها. بالإشارة إلى 8 لـكشلا, من الضروري لتعبئة حبوب البن:

- قم بتركيب القادوس (الجزء 1) على جهاز الطحن والمعايرة (الجزء 2) وثبته في وضع العمل عن طريق ربط مسمار التثبيت الخاص به (الجزء 3).
- تأكد من أن القرص (الجزء 4) مغلق تمامًا.
- قم بإزالة الغطاء (الجزء 5) واملأ القادوس بحبوب البن المحمصة ليتم طحنها.
- أغلق القادوس بالغطاء المخصص (الجزء 5).
- افتح القرص تدريجيًا (الجزء 4) للسماح بتدفق حبوب البن إلى غرفة الطحن.
- في هذه المرحلة يكون جهاز الطحن والمعايرة مشحوناً وجاهزاً لبدء التشغيل.



الشكل 8

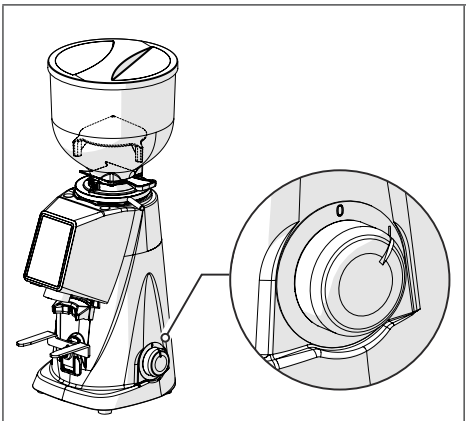
2.5 أوامر التحكم في الماكينة

أجهزة الطحن والمعايرة **F4 EVO** تتم إدارتها من خلال مفتاح التشغيل/الإطفاء (انظر الفقرة 1.2.5) ولوحة المشغل المزودة بشاشة تعمل باللمس والتي من خلالها يمكن اختيار وضبط جميع وظائف التشغيل المختلفة للجهاز (انظر الفقرة 2.2.5). تُعرَض جميع المعلومات الخاصة بحالة تشغيل الجهاز ومعايير العمل والأوامر التي يمكن إصدارها على الشاشة الموضوعة في الجزء الأمامي من الماكينة.

فيما يلي يتم وصف جميع أجهزة التحكم والإدارة المقررة على أجهزة الطحن والمعايرة **F4 EVO**.

1.2.5 المفتاح الكهربائي

يسمح بتشغيل وإطفاء الجهاز.

• عند تدويره إلى الموضع "O": يكون الجهاز مطفأ (التغذية الكهربائية مفصولة). • عند تدويره إلى الموضع "I": يعمل الجهاز (تتم تغذيته بالكهرباء).	

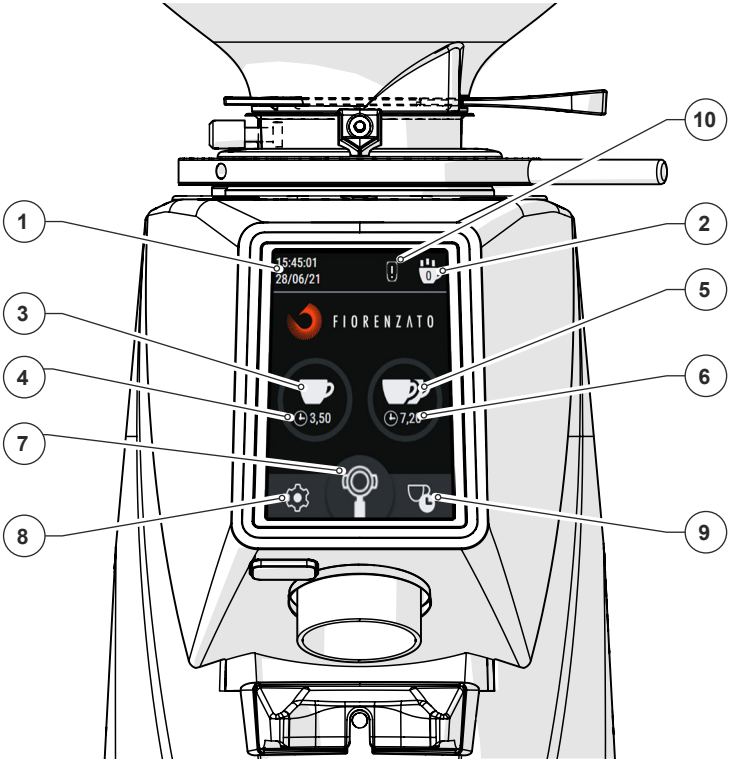
2.2.5 لوحة المشغل

إن استخدام برنامج الإدارة الذي تبنته شركة Fiorenzato لأجهزة طحن ومعايرة البن يُعدُّ بديهيًا جداً وسيسمح لكم دليل الاستخدام هذا بالتعود بسرعة على مفاتيح الوظائف وإمكانيات الضبط المختلفة لجهازكم الجديد. اللوحة مزودة بشاشة تعمل باللمس، وبالتالي يتم تنفيذ الأوامر الوظيفية والتنقل في القائمة وضبط التفضيلات ومعايير العمل بلمسة إصبع بسيطة على المناطق الحساسة من الشاشة.

3.5 لوحة المشغل على F4 EVO

عند تشغيل جهاز الطحن والمعايرة موديل **F4 EVO**، يتم عرض الصفحة الرئيسية مع جميع مفاتيح الوظائف اللازمة لاستخدام وإدارة الجهاز على شاشة لوحة التحكم. الصفحة الرئيسية قابلة للتخصيص من "قائمة الإعدادات" وبالتالي يمكن أن تختلف الصورة الواردة في الشكل عن الشاشة المعروضة فعليًا على جهازكم عند تشغيله لأول مرة.

تصف الفقرات التالية كافة الوظائف التي يمكن الدخول إليها من "قائمة الإعدادات".



الشكل 9

بالإشارة إلى 9 لـكشلا فإن حقول العرض ومفاتيح الوظائف في الصفحة الرئيسية هي:

	الوصف
1	حقل عرض التاريخ والساعة الحاليين. يمكن ضبط البيانات عن طريق الدخول إلى صفحات "**التاريخ**" و "**الساعة**" من قائمة الإعدادات (§ 9.1.3.5 و § 10.1.3.5).
2	مفتاح "**الإحصائيات**". يأمر بفتح نافذة تحتوي على حسابات عدد الجرعات المصبوبة في اليوم والأسبوع الحاليين وإجمالي عدد الجرعات المصبوبة منذ الاستخدام الأول لجهاز الطحن والمعايرة. من أجل غلق نافذة "الإحصائيات"، يكفي الضغط مرة ثانية على مفتاح وظيفة "الإحصائيات". لا يُعرض مفتاح "الإحصائيات" إلا إذا تم تفعيل وظيفة "عرض الإحصائيات" من قائمة الإعدادات (§ 4.1.3.5).
3	**مفتاح صب الجرعة الواحدة**. عند الضغط عليه بنبضة، يبدأ صب جرعة واحدة من البن وفقًا للأزمنة المضبوطة في صفحة "تغيير أزمنة الجرعة" (§ 1.1.3.5).
4	حقل مخصص فقط لعرض زمن الطحن المضبوط للجرعة الواحدة.
5	**مفتاح صب الجرعة المزدوجة**. عند الضغط عليه بنبضة، يبدأ صب جرعة مزدوجة من البن وفقًا للأزمنة المضبوطة في صفحة "تغيير أزمنة الجرعة" (§ 1.1.3.5).
6	حقل مخصص فقط لعرض زمن الطحن المضبوط للجرعة المزدوجة.
7	**مفتاح الطحن اليدوي**. أمر بضغط مستمر لصب البن في الوضع اليدوي. يبدأ طحن البن عند الضغط على المفتاح نفسه ويستمر حتى تركه. ملحوظة: يبلغ أقصى زمن مسموح به للطحن اليدوي 25 ثانية، والذي عند الوصول إليه يتوقف جهاز الطحن والمعايرة أوتوماتيكيًا.
8	**مفتاح قائمة الإعدادات**. يسمح لك بالدخول إلى قائمة الإعدادات (§ 1.3.5) والتي من خلالها يمكن تعديل إعدادات وعمليات ضبط الجهاز.
9	مفتاح الاختصار للدخول إلى صفحة "**تغيير أزمنة الجرعة**". يسمح بالدخول مباشرةً إلى صفحة ضبط أزمنة صب الجرعات (§ 1.1.3.5) بدون المرور عبر "قائمة الإعدادات" (§ 1.3.5)
10	أيقونة الإشعار. تظهر فقط عند انقضاء الزمن المضبوط من قِبل شركة Fiorenzato للإشارة إلى ضرورة استبدال شفرات الطحن (§ 5.1.6).

1.3.5 قائمة الإعدادات

من خلال "قائمة الإعدادات"، ستتمكنون من ضبط وإعداد جميع معايير تشغيل جهاز الطحن والمعايرة الخاص بكم **F4 EVO**.

من أجل الدخول إلى قائمة الإعدادات، يكفي الضغط على مفتاح الوظيفة الظاهر دائمًا في الجزء السفلي الأيسر من الشاشة (انظر 9 لـكشلا الجزء 8). بمجرد إعطاء الأمر، ستقوم الشاشة بتحميل القائمة التي من خلالها ستتمكن من اختيار المعيار المطلوب تعديله و/أو الوظيفة المطلوب تنشيطها/تعطيلها ببساطة عن طريق تمرير قائمة الخيارات الممكنة نحو الأسفل حتى تحديد البند محل الاهتمام. في قائمة الإعدادات توجد البنود التالية:

الإعدادات الفنية

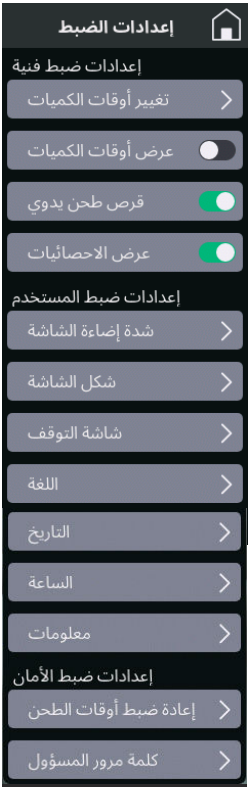
- تغيير أزمنة الجرعة (§ 1.1.3.5)
- إمكانية رؤية أزمنة الجرعة (§ 2.1.3.5)
- الطحن اليدوي (§ 3.1.3.5)
- عرض الإحصائيات (§ 4.1.3.5)

إعدادات المستخدم

- سطوع الشاشة (§ 5.1.3.5)
- مظهر الشاشة (§ 6.1.3.5)
- شاشة التوقف (§ 7.1.3.5)
- اللغة (§ 8.1.3.5)
- التاريخ (§ 9.1.3.5)
- الساعة (§ 10.1.3.5)
- معلومات (§ 11.1.3.5)

إعدادات السلامة

- تصفير أزمنة الجرعة (§ 12.1.3.5)
- كلمة مرور المسئول (§ 13.1.3.5)



تسمح بعض بنود القائمة فقط بتمكين (ON) أو تعطيل (OFF) وظيفة معينة عبر مفتاح الاختيار المخصص لها " "، بينما تسمح بنود أخرى، وهي المحددة بالرمز " " بالدخول إلى صفحة فرعية مخصصة للقيام بإعداد/ضبط المعيار. بالضغط على مفتاح الوظيفة " "، (الظاهر دائمًا في الجزء العلوي الأيمن من صفحة القائمة) يتم إعطاء أمر الخروج من القائمة والعودة إلى الصفحة الرئيسية. نعرض فيما يلي وصف بنود قائمة الإعدادات كلٌ على حدة.

1.1.3.5 تغيير أزمنة الجرعة

عند الضغط على بند "تغيير أزمنة الجرعة" من قائمة "الإعدادات الفنية"، يتم الدخول إلى صفحات ضبط زمن الطحن للجرعة الواحدة والجرعة المزدوجة.

ملاحظة: من أجل الانتقال من صفحة ضبط زمن طحن الجرعة الواحدة إلى صفحة ضبط زمن طحن الجرعة المزدوجة (والعكس صحيح) فإنه يكفي تمرير الشاشة المعروضة أفقيًا.

اعمل على مفاتيح الوظائف + أو − لزيادة أو تقليل أزمنة الصب.

يتم حفظ المعايير المعدلة أوتوماتيكيًا عند الخروج من الصفحة.

ضبط أزمنة الجرعة

2.1.3.5 إمكانية رؤية أزمنة الجرعة

عند تنشيط بند "إمكانية رؤية أزمنة الجرعة" من قائمة "الإعدادات الفنية" (), تعرض الصفحة الرئيسية الأزمنة المضبوطة لصب الجرعات المختلفة.

أثناء الصب، تبدأ في الوميض أيقونة المفتاح المتعلق بالجرعة المختارة وتتحول تدريجياً إلى اللون الأحمر حتى الامتلاء بالكامل، بحيث تعرض تقدم مرحلة الطحن الجارية. في حالة الطحن اليدوي، يُعرَض الزمن التصاعدي حتى الزمن الأقصى للصب البالغ 25 ثانية والذي عند الوصول إليه يتم إيقاف الطحن أوتوماتيكيًا.

في حالة تعطيل خيار "إمكانية رؤية أزمنة الجرعة" (), فلن يتم عرض أزمنة صب الجرعات على الصفحة الرئيسية.

أزمة الجرعة مرئية

أزمة الجرعة غير مرئية

3.1.3.5 الطحن اليدوي

الطحن اليدوي معطل

يسمح بتفعيل ( ) أو تعطيل ( ) وضع الطحن اليدوي.

عندما يكون الطحن اليدوي (9 لـكشلا الجزء 7) معطلاً، فإن وظيفة المفتاح الخاص بها لا يكون قابلاً للاختيار ويتم عرضه باللون الرمادي.

4.1.3.5 عرض الإحصائيات

يسمح بتفعيل ( ) أو تعطيل ( ) عرض مفتاح وظيفة "الإحصائيات" على الصفحة الرئيسية (انظر 9 لـكشلا الجزء 2).

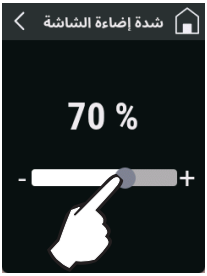
يؤدي الضغط على مفتاح الإحصائيات إلى تحميل نافذة ملخص إجمالي الجرعات المصبوبة في اليوم والأسبوع الحالي وإجمالي الجرعات منذ وقت التشغيل الأول للجهاز. من أجل غلق النافذة، من الضروري الضغط مجدداً على مفتاح "الإحصائيات".

ملحوظة: يتم زيادة حساب الجرعات المصبوبة وحفظه في الذاكرة حتى في حالة تعطيل خيار "عرض الإحصائيات".

مفتاح "الإحصائيات" مفعل ونافذة "الجرعات المصبوبة"

5.1.3.5 سطوع الشاشة

عند اختيار بند "سطوع الشاشة"، يتم الدخول إلى الشاشة الواردة في الشكل والتي من خلالها يمكن زيادة أو تقليل سطوع الشاشة ببساطة عن طريق نقل مؤشر الضبط نحو اليمين (زيادة) أو نحو اليسار (تقليل).



ضبط السطوع

6.1.3.5 مظهر الشاشة

عند اختيار بند "مظهر الشاشة"، يتم الدخول إلى الشاشة الواردة في الشكل والتي يمكن من خلالها اختيار إما عرض الصفحات في "الإصدار الأسود" (الوضع الداكن) أو "الإصدار الأبيض" (الوضع الفاتح).

لا يؤدي وضع العرض المختلف للصفحات إلى تغييرات إضافية على الخيارات الأخرى و/أو على المعايير المختلفة القابلة للضبط.

الصفحة الرئيسية في "الإصدار الأسود"

الصفحة الرئيسية في "الإصدار الأبيض"

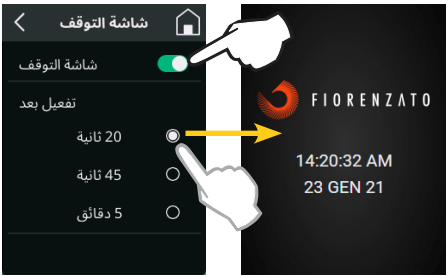
7.1.3.5 شاشة التوقف

عند اختيار بند "شاشة التوقف"، يمكن الدخول إلى الشاشة الواردة في الشكل والتي يمكن من خلالها تنشيط ( ) أو تعطيل ( ) وظيفة تحمل نفس الاسم واختيار زمن عدم النشاط الذي يتم بعده إصدار الأمر بتشغيلها.

يمكن ضبط تشغيل شاشة التوقف بعد 20 دقيقة أو 45 دقيقة أو 5 دقائق من عدم استخدام الجهاز.

عند تفعيلها، وبعد انقضاء الزمن المختار، تدخل الشاشة في وضع توفير الطاقة مع عرض شعار الشركة المصنعة فقط والتاريخ والزمن الحاليين.

للخروج من وضع "شاشة التوقف" يكفي لمس الشاشة.



ضبط شاشة التوقف

و

صفحة شاشة التوقف نشطة بعد 20 ثانية من عدم استخدام جهاز الطحن والمعايرة

8.1.3.5 اللغة

عند اختيار بند "اللغة"، يمكن الدخول إلى الشاشة التي يمكن من خلالها ضبط لغة العرض في اللوحة. بمجرد اختيار اللغة المفضلة، ستُعرض جميع القوائم ومفاتيح الوظائف باللغة المرغوب بها.

اللغات المتاحة هي:

- إيطالي
- إنجليزي
- أسباني
- ألماني
- 한국인 (كوري)
- فرنسي
- Ελληνικά (يوناني)
- Hrvatski (كرواتي)
- عربي (Arabo)
- برتغالي
- Русский (روسي)
- 中文 (صيني)

اختيار اللغة

9.1.3.5 التاريخ

يسمح بند "التاريخ" بتحميل صفحة ضبط التاريخ الحالي.

من أجل ضبط التاريخ (اليوم/الشهر/السنة) يكفي العمل بشكل مناسب (نقرات فردية أو الضغط المستمر) على مفاتيح الوظائف + أو −.

ملحوظة: يتم حفظ الضبط في الذاكرة في الوقت الفعلي، وبالتالي، بمجرد الخروج من القائمة، ستعرض الصفحة الرئيسية التاريخ المضبوط.

ضبط التاريخ

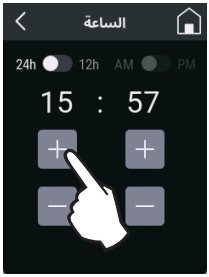
10.1.3.5 الساعة

يسمح بند "الساعة" بتحميل صفحة ضبط الساعة الحالية.

بواسطة مفتاحي الاختيار ( ) يمكن ضبط الزمن على 24 أو على 12 ساعة، وفي حالة 12 ساعة، يجب تحديد الحزمة الزمنية للساعة "AM" (صباحاً) أو "PM" (مساءً) للسماح للنظام بالتحديث الصحيح للتاريخ بعد منتصف الليل.

من أجل ضبط الزمن (بالساعات والدقائق) يكفي العمل بشكلٍ مناسب (نقرات فردية أو ضغط مستمر) على مفاتيح الوظائف + أو −.

ملحوظة: يتم حفظ الضبط في الذاكرة في الوقت الفعلي، وبالتالي، بمجرد الخروج من القائمة، ستعرض الصفحة الرئيسية الساعة الصحيحة.



ضبط الساعة

11.1.3.5 معلومات

عند اختيار بند "معلومات" من قائمة الإعدادات، يتم الدخول إلى الصفحة الموضحة في الشكل والتي تعرض:

- موديل جهاز الطحن والمعايرة؛
- إصدار البرنامج الثابت المثبت على اللوحة؛
- إجمالي عدد الجرعات المصبوبة منذ التشغيل الأول للجهاز.
- عداد الساعات العام الذي يشير إلى إجمالي زمن تشغيل الجهاز في مرحلة الصب.
- الرقم المسلسل للوحة المركبة على الجهاز.

صفحة "معلومات"

12.1.3.5 تصفير أزمنة الجرعة

يسمح بند "تصفير أزمنة الجرعات" بالدخول إلى صفحة التصفير الواردة في الشكل والتي يمكن من خلالها تصفير أزمنة صب الجرعات المخصصة من قبل المستخدم واستعادة معايير المصنع المضبوطة من قِبل الشركة المصنعة.

تنبيه: إن أمر "تصفير أزمنة الجرعات" لا رجعة فيه ويؤدي إلى فقدان أزمنة صب الجرعات المخصصة من قِبل المستخدم. من أجل تفادي الفقدان العرضي للأزمنة المضبوطة، سيطلب النظام من المستخدم تأكيد الإجراء بالضغط على مفتاح "نعم" قبل استعادة أزمنة المصنع.

عند العودة إلى القائمة [ ] أو عند تحميل الصفحة الرئيسية [ ] بدون تأكيد إجراء التصفير، سيتم الاحتفاظ بالأزمنة المخصصة في الذاكرة.

تصفير أزمنة الجرعة

13.1.3.5 كلمة مرور المسئول

عند الضغط على بند "كلمة مرور المسئول" (البند الأخير في "قائمة الإعدادات") يتم تحميل صفحة المصادقة الواردة في الشكل والتي تسمح للفنيين المعتمدين فقط بالدخول إلى الصفحات المحفوظة التي تحتوي على إعدادات خاصة ووظائف تهيئة الجهاز.

ملحوظة: لا تُقدَّم كلمة المرور الرقمية الخاصة بالمصادقة للمستخدم النهائي وإنما تُعطى للفنيين المتخصصين فقط بالشركة المصنعة وموزعيها المعتمدين.

المصادقة على الدخول إلى الصفحات المحمية بكلمة مرور

2.3.5 صب الجرعات (الواحدة / المزدوجة / المستمرة) على F4 EVO

من أجل صب الجرعة الواحدة أو المزدوجة من البن يكفي الضغط بنبضة على المفتاح أو الموافق للجرعة المرغوب بها. سيؤدي الضغط بنبضة على المفتاح إلى بدء الصب للزمن المضبوط في فقرة "تغيير أزمنة الجرعات" (انظر الفقرة 1.1.3.5). أثناء الصب، تبدأ في الوميض أيقونة المفتاح المضغوط ويتحول تدريجياً إلى اللون الأحمر حتى الامتلاء بالكامل، بحيث يعرض تقدم مرحلة الطحن الجارية.

يؤدي الضغط على مفتاح "الإيقاف" إلى إصدار أمر بالإلغاء الفوري للجرعة الجارية والعودة إلى الصفحة الرئيسية في انتظار أوامر جديدة.

عند الضغط باستمرار على المفتاح , والجهاز متوقف وفي انتظار الأوامر، يبدأ الطحن المستمر وتعرض الشاشة العداد الزمني التدريجي للصب الفعلي (يبلغ أقصى زمن للصب المستمر 25 ثانية). يؤدي ترك المفتاح إلى الإيقاف الفوري للجهاز.

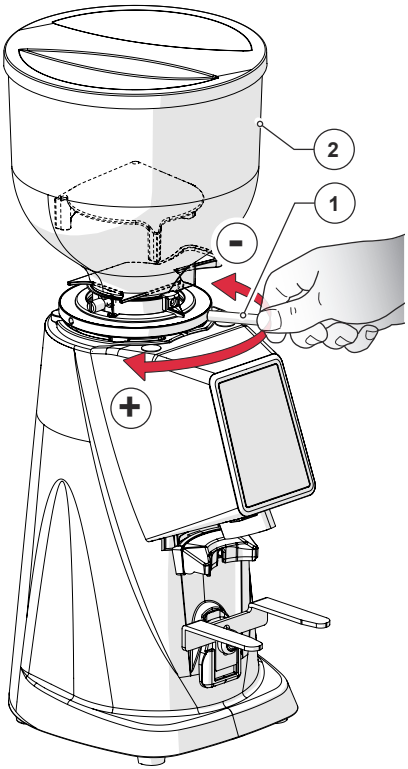
نعرض فيما يلي مثالاً بيانياً لصب جرعة مزدوجة. يسري التسلسل الموضح أيضاً من أجل صب جرعة واحدة.

الجهاز في انتظار الأمر.	الضغط بالنبضة: بدء تشغيل صب الجرعة المزدوجة حتى الوصول إلى زمن الصب المضبوط (أو حتى الضغط على المفتاح).	الضغط بالنبضة على المفتاح : الإيقاف والإلغاء الفوري للجرعة الجاري صبها مع العودة إلى الصفحة الرئيسية في انتظار أمر جديد.

مثال بياني على الصب المستمر:

الجهاز في انتظار الأمر	المحافظة على الضغط على مفتاح الوظيفة : بدء تشغيل الصب المستمر لمدة لا تزيد عن 35 ثانية، والتي عند الوصول إليها يتم إيقاف الصب أوتوماتيكيًا.	ترك مفتاح الوظيفة : الإيقاف الفوري للصب المستمر والعودة إلى الصفحة الرئيسية في انتظار أمر جديد.

4.5 ضبط درجة الطحن



لتغيير درجة طحن القهوة، يجب العمل على حلقة الضبط (الجزء 1) الموجودة أسفل القادوس (الجزء 2).

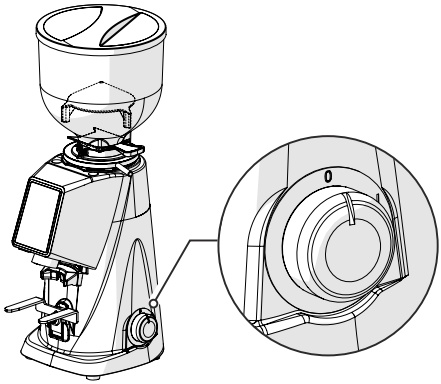
- أدر الحلقة في اتجاه عقارب الساعة ليكون الطحن أكثر خشونة.
- أدر الحلقة عكس اتجاه عقارب الساعة لطحن أكثر نعومة.

يجب القيام بالضبط أثناء تشغيل المحرك. يُنصح بطحن كميات صغيرة من البن لإجراء تقييم مرئي لدرجة الطحن.

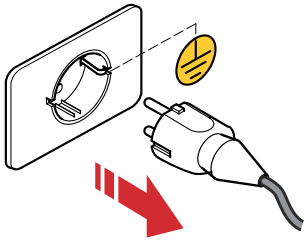
6 صيانة جهاز الطحن والمعايرة

1.6 الصيانة العادية

تحذير! قبل تنفيذ أية عملية من عمليات الصيانة الروتينية على جهاز المعايرة والطحن، افصله عن التغذية الكهربائية عن طريق تدوير المفتاح الكهربائي المخصص لذلك (الشكل 10) إلى الموضع "O" (إيقاف) وافصل قابس التغذية الكهربائية من المقبس المتعلق به (الشكل 11).



الشكل 10



الشكل 11

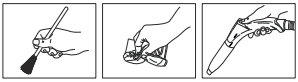
يلخص الجدول التالي جميع عمليات الصيانة الروتينية الخاصة بجهازكم.

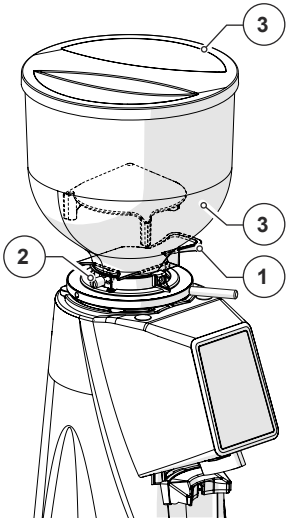
شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة توصي عملاءها باتباع العمليات المشار إليها بدقة مع تنفيذها في الأوقات المبينة ووفقاً للطرق الموصوفة.

تدخلات الصيانة العادية			
التردد	نوع العملية	المنفذ	الفقرة
كل نهاية وردية	تنظيف شامل للجهاز	المستخدم	1.1.6
كل نهاية وردية	فحص حالة كابل الطاقة	المستخدم	2.1.6
كل شهر	تنظيف شفرات الطحن	المستخدم	3.1.6
عند الضرورة	وضع جهاز الطحن والمعايرة في وضع الراحة	المستخدم	4.1.6
عند انقضاء الوقت المضبوط (يُشار إليه على الشاشة بظهور الأيقونة " ")	استبدال شفرات الطحن	المشغل المؤهل أو الفني المتخصص	5.1.6

1.1.6 تنظيف الجهاز

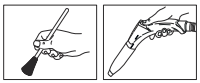
في نهاية كل وردية: قم بتنفيذ نظافة دقيقة للجهاز.

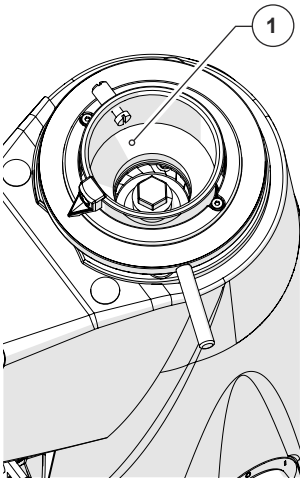




- أغلق القرص (الجزء 1)، أرخِ مسمار التثبيت (الجزء 2) وقم بإزالة القادوس (الجزء 3) من الجهاز.
- قم بإزالة الغطاء (الجزء 4) من القادوس وقم بإفراغه من حبوب البن الموجودة بالداخل. ننصح بصب البن في الكيس الأصلي وإغلاقه بإحكام للحفاظ على نكهته.
- قم بتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية للقادوس باستخدام الماء الساخن والمنظفات غير المعطرة ومزيل الشحوم مع درجة الحموضة المحايدة المناسبة لقطاع الأغذية. لا تستخدم إسفنجات كاشطة و/أو منتجات قوية يُمكن أن تُلحق الضرر بأسطح القادوس.
- جفف الأجزاء المغسولة بعناية باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.

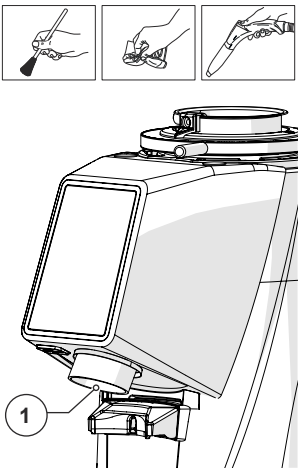
تحذير! لا يجوز غسيل القادوس في غسالة الطباق.





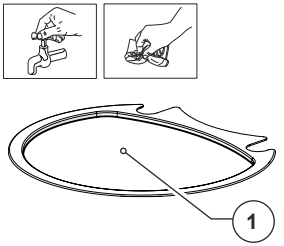
- باستخدام فرشاة ذات شعيرات لينة (نظيفة ومعقمة) ومكنسة كهربائية، أزل الحبوب وبقايا مسحوق البن من غرفة الطحن (الجزء 1).

تحذير! لا تستخدم الماء و/أو المنظفات لتنظيف غرفة الطحن وشفرات الطحن.

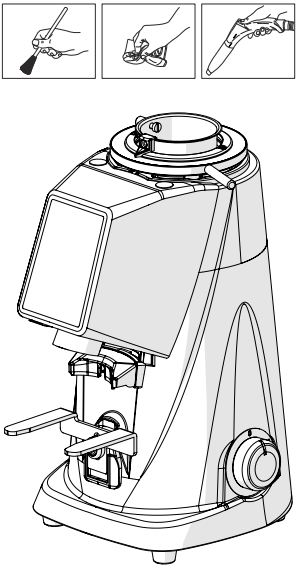


- بواسطة فرشاة أسنان أو فرشاة ذات شعيرات لينة (نظيفة ومعقمة) نظِّف الجزء الداخلي من أنبوب تفريغ البن (الجزء 1).

تحذير! لا تستخدم الماء و/أو المنظفات لتنظيف أنبوب تفريغ البن.



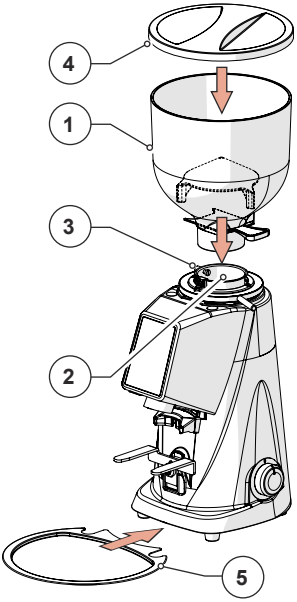
- اغسل صينية تجميع البن (الجزء 1) بالماء الساخن ومنظف ومزيل دهون غير معطر بأس هيدروجيني محايد ونوعي للقطاع الغذائي.
- جفِّف جميع الأجزاء بقطعة قماش لينة.



- يجب إجراء التنظيف الخارجي لجسم الماكينة باستخدام أقمشة ناعمة ومنتجات مناسبة لقطاع الأغذية.

تحذير! لا تستخدم إسفنجات كاشطة و/أو منتجات قوية يُمكن أن تُلحق الضرر بالأسطح الخارجية للجهاز.

تحذير! يحظر استخدام نفاثات من الماء أو البخار لتنظيف جسم الماكينة.

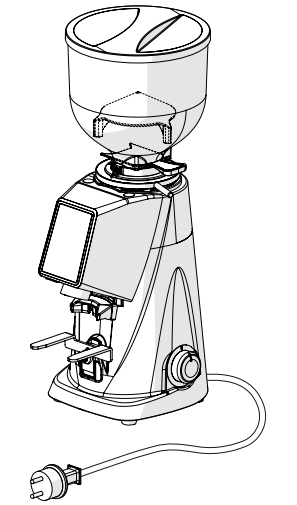


- بعد تنفيذ التنظيف، أعد تركيب القادوس (الجزء 1) على غرفة الطحن (الجزء 2) وثبته بمسمار التثبيت الخاص به (الجزء 3).
- أغلق القادوس بالغطاء المخصص (الجزء 4).
- ضع صينية تجميع البن (الجزء 5) على قاعدة جهاز الطحن والمعايرة.
-

جهاز المعايرة والطحن جاهز لأن يُستخدم مجدداً بعد تغذيته بالكهرباء وتعبئته بحبوب البن.

2.1.6 فحص حالة كابل الطاقة

عند كل نهاية وردية: افحص كابل الطاقة.

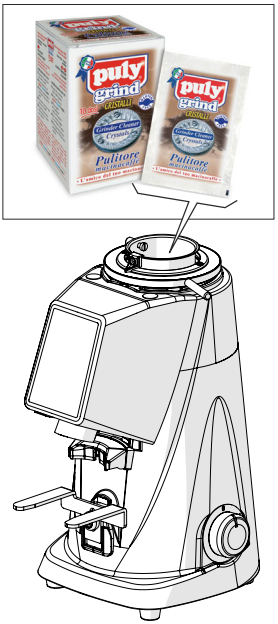


- بعد فصل الكابل من مقبس الطاقة، تأكد بصريًا وباللمس من أن جراب الحماية سليم، وأن الأسلاك غير مكشوفة وأن القابس غير تالف.

تحذير! في حالة العثور على تلفيات في كابل الطاقة، قم باستبداله بكابل يمتلك نفس المواصفات.

3.1.6 التنظيف الشامل لشفرات الطحن

كل شهر: تنفيذ نظافة دقيقة لشفرات الطحن



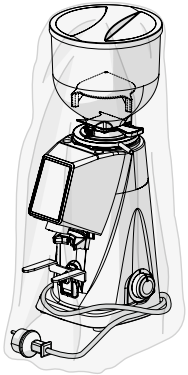
يجب تنفيذ التنظيف الدقيق لشفرات الطحن مرة شهريًا (أو عند الضرورة)، باستخدام منتجات نوعية لتنظيف أجهزة الطحن والمعايرة المتوفرة بسهولة في السوق (مثل منظف PULY GRIND لمطاحن البن).

- يجب تنفيذ التنظيف الدقيق بعد التنظيف في نهاية الوردية، والماكينة خالية من البن وبدون قادوس التغذية.
- يتم تنفيذ تنظيف شفرات الطحن عن طريق صب جرعة من المنتج في غرفة الطحن (بعد تفريغها تمامًا) وبدء تشغيل الطحن. أثناء الطحن، يقوم المنتج (على شكل حبوب أو بلورات) بتنظيف شفرات الطحن عن طريق إزالة أي رواسب بن أو قشور أو بقايا ورواسب دهنية من سطحها تمامًا، وامتصاص الزيت والقضاء عليها جميعًا دون ترك بقايا.
- بهذه الطريقة يتم التجديد دون الحاجة إلى فك شفرات الطحن وبدون ضرورة تغيير موضع الطحن المضبوط.

4.1.6 وضع جهاز الطحن والمعايرة في وضع الراحة

إذا لم يُستخدم الجهاز لفترات طويلة (مثل الإجازات والعطلات، الخ)، نوصي بتنفيذ عمليات التنظيف التالية للحفاظ عليه في حالة جيدة وتجنب المشاكل المحتملة عند إعادة التشغيل اللاحق.

عند الضرورة: التنظيف وإدخال الماكينة في وضع الراحة.



- تنفيذ تنظيف دقيق لجهاز الطحن والمعايرة على النحو الوارد في الفقرة 1.1.6.
- قم بتنظيف شفرات الطحن تمامًا كما هو مذكور في الجزء 3.1.6.
- افصل سلك الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي.
- قم بتغطية جهاز الطحن والمعايرة بقطعة قماش لحمايته من الغبار والأوساخ.

5.1.6 استبدال شفرات الطحن

تم ضبط الموعد المجدول لاستبدال شفرات الطحن من قِبل شركة شركة فيورنزاتو إم بى ذات المسؤولية المحدودة بناءً على نوع شفرات الطحن وموديل جهاز الطحن والمعايرة.

عند انقضاء زمن الاستخدام الفعلي المضبوط، تظهر على الشاشة أيقونة الإشعار " " التي تشير إلى ضرورة القيام باستبدالها.

تحذير! يجب تنفيذ استبدال شفرات الطحن من قبل مشغل مؤهل أو إسناده إلى فنيين متخصصين باستخدام قطع غيار أصلية.

2.6 الصيانة الاستثنائية

بالنسبة لجهاز الطحن والمعايرة لا توجد عمليات صيانة استثنائية مجدولة. ومع ذلك، في حالة ظهور أعطال و/أو خلل بالتشغيل غير وارد في قسم «7 الأعطال - الأسباب - الإصلاحات», لا تتدخل على الجهاز بنفسك ولكن أبلغ الموزع في منطقتك والذي سيقوم بالاتصال بخدمة الدعم الفني بشركة شركة فيورنزاتو إم بى ذات المسؤولية المحدودة من أجل حل المشكلة الناشئة.

7 الأعطال - الأسباب - الإصلاحات

يوضح الجدول أوجه الخلل المحتملة التي يمكن أن تتسبب في عدم التشغيل و/أو التشغيل غير المنتظم لجهاز الطحن والمعايرة. لكل حالة شاذة، يتم الإشارة إلى السبب المحتمل الذي أدى إلى حدوثها والإجراءات الواجب اتخاذها لاستعادة التشغيل الصحيح للجهاز.

الأعطال	الأسباب	الإصلاحات
جهاز الطحن والمعايرة لا يعمل.	لا يوجد مصدر طاقة.	• تأكد من أن المفتاح الكهربائي على الوضع "I" (تشغيل)؛ • تأكد من أن قاطع الدائرة الكهربائية للمقبس (إن وجد) في وضع التشغيل. • تأكد من أن كابل الطاقة سليم وأنه متصل بشكل صحيح بالمقبس الكهربائي المتوفر في مكان الاستخدام.
حبوب البن لا تخرج من قادوس التغذية.	البوابة مغلقة.	• افتح القرص.
عند تشغيل النظام فإنه يفقد بيانات الإعدادات السابقة.	نفذت البطارية الاحتياطية لنظام إدارة الماكينة.	• توجه إلى خدمة الدعم الفني لاستبدال البطارية الاحتياطية.
تظهر على الشاشة الأيقونة " " كرسالة تنبيه بشأن ضرورة استبدال شفرات الطحن	شفرات الطحن على وشك الوصول إلى حد ساعات العمل المضبوط من قِبل الشركة المصنعة وبالتالي سيتعين التخطيط لاستبدالها.	• من الممكن الاستمرار في استخدام جهاز الطحن والمعايرة حتى الوصول إلى الحد الزمني المضبوط. عند الوصول إلى الحد، ولضمان الكفاءة القصوى للماكينة، فإنه من الضروري استبدال شفرات الطحن باتباع الإرشادات الواردة في الفقرة 5.1.6. • بعد تنفيذ الاستبدال، يقوم الفني المتخصص بتصفير عداد الساعات الخاص بزمن عمل شفرات الطحن.
يتوقف المحرك أثناء الطحن.	تدخل الحماية الحرارية للمحرك بسبب انسداد نظام الطحن نظراً لوجود أشياء أو أجسام غريبة بين شفرات الطحن.	• أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد تمامًا. • افصل الجهاز عن مصدر الطاقة. • أغلق القرص، وقم بإزالة قادوس التغذية. • قم بتنظيف غرفة الطحن وإزالة أية أجسام غريبة. • أعد تجميع الجهاز، وابدأ دورة الطحن.
أثناء الطحن المستمر يتوقف المحرك.	تم الوصول إلى الحد الزمني المضبوط لدورة الطحن المستمر.	• ابدأ تشغيل عملية الصب الجديدة المرغوب فيها بشكلٍ طبيعي (واحدة أو مزدوجة أو مستمرة). • إذا لم يبدأ جهاز الطحن والمعايرة بالعمل فوراً، فانتظر 60 ثانية للسماح بتبريد المحرك نظراً لأن الجهاز مضبوط لكي يتمكن من العمل بشكل مستمر لمدة 50 ثانية قبل فرض الإيقاف القسري على محرك لمدة 60 ثانية.

تحذير! إذا استمر الخلل حتى بعد تنفيذ الإجراءات التصحيحية المقترحة، أو في حالة حدوث أوجه خلل تشغيلية غير واردة في الجدول، اتصل بالموزع في منطقتك والذي سيقرر إما الاتصال بخدمة الدعم الفني بشركة شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة أو إسناد إصلاح أو عمرة الجهاز إلى فني متخصص.

8 طلب قطع الغيار

إذا استدعت الضرورة استبدال أجزاء متآكلة بالجهاز (مثل شفرات الطحن)، يجب إلزاماً على المستخدم النهائي (مثل، نادل المقهى / صاحب المطعم، الخ) الاتصال بالموزع في منطقته كوسيط مباشر مع شركة شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة وإبلاغ عن موديل جهاز الطحن والمعايرة الذي يمتلكه لتحديد قطع الغيار الأصلية وطلبها وتوريدها. سيُمنَح الموزعون المعتمدون بالمناطق فقط إمكانية التسجيل على موقعنا الإلكتروني للقيام بطلب شراء قطع الغيار اللازمة.

سيتعين على الموزعين في المنطقة من أجل طلب قطع الغيار عمل ما يلي:

- ادخل إلى الموقع www.fiorenzato.com، وادخل إلى القسم المخصص لقطع الغيار واختر موديل جهاز الطحن والمعايرة الذي أشار إليه المستخدم النهائي.
- ادخل إلى المنطقة المحفوظة عن طريق إدخال بيانات الاعتماد الخاصة بك في النموذج المخصص لذلك (عند الدخول لأول مرة، يلزم التسجيل مع إدخال بيانات الاعتماد الخاصة بك).
- اختر قطع الغيار اللازمة باستخدام لوحات الرسم التفصيلي للمنتج والموجودة على البوابة الإلكترونية.
- اتبع الإجراء الموجه لإكمال الطلب وأرسله إلى شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة .
- سيتم التواصل مع الموزع في المنطقة من قبل طاقم شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة الذي سيتولى الطلب.

تحذير! نُذكِّر بأن عمليات استبدال شفرات الطحن وبوجهٍ عام جميع الأجزاء الداخلية بجهاز الطحن والمعايرة يجب أن تُنفَّذ من قبل عمالة فنية متخصصة.

تحذير! لا تتحمل شركة شركة فيورنزاتو إم سي ذات المسؤولية المحدودة المسؤولية عن أي إصابة للأشخاص و/أو تلف الجهاز الناتج عن استبدال المكونات بقطع غيار غير أصلية وتركيبها بواسطة أفراد غير مؤهلين.

9 التخلص من الجهاز

تحذير! هناك قوانين مختلفة سارية المفعول في مختلف البلدان فيما يتعلق بالتخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وبالتالي يجب مراعاة الوصفات التي تفرضها القوانين المحددة والهيئات المسؤولة عن التخلص منها.

- إذا كان الملصق التعريفي المثبت على الجهاز يحمل رمز صندوق المهملات المشطوب الموضح في الشكل، فإن هذا يعني أن المنتج مصنف، وفقًا للمعايير السارية، كجهاز كهربائي أو إلكتروني ويتوافق مع توجيه الاتحاد الأوروبي EU 2002/96/EC (نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية)، وبالتالي سيتوجب، في نهاية عمره الإنتاجي، معالجته إلزامياً بشكل منفصل عن النفايات المنزلية.

- لذلك يجب تسليم الجهاز مجانًا إلى مركز تجميع منفصل للمعدات الكهربائية والإلكترونية أو إعادته إلى متاجر التجزئة عند شراء جهاز جديد معادل له.

- يتحمل المستخدم المسئولية عن منح الجهاز في نهاية عمره إلى مؤسسات التجميع المناسبة، وإلا فإنه يقع تحت طائلة العقوبات المنصوص عليها بالتشريعات السارية بشأن النفايات. تُساهم عملية الجمع المنفصل للنفايات من أجل بدء إعادة تدوير الجهاز ومعالجته والتخلص منه بشكل متوافق بيئياً، في تجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة وعلى الصحة كما تشجع على توسيع عملية إعادة تدوير المواد التي يتكون منها هذا الجهاز. ولمزيد من المعلومات التفصيلية حول أنظمة التجميع المتاحة، اتصل بخدمة التخلص من النفايات المحلية أو المتجر الذي تم شراء الجهاز منه. يلتزم المنتجون والمستوردون بالمسئولية عن إعادة تدوير ومعالجة المنتج والتخلص منه بالتوافق مع البيئة سواءً بشكل مباشر أو بالمشاركة في نظام جمع نفايات جماعي.

شركة فيورنزاتو إم سي ذات مسؤولية محدودة
Via Rivale, 18 - Santa Maria di Sala (VE) - إيطاليا
هاتف 628716 39/049+ - فاكس 8956200 39/049+
info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

F4 EVO_00 كود - 2022/06 إصدار_00 مراجعة