

Fiorenzato

F64 E
F83 E
F64 EVO
F63 EK
F71 EK

IT **Macinadosatore elettronico per caffè**

EN **Electronic coffee grinder doser**

DE **Elektronische Kaffeemühle**

ES **Molinillo-dosificador electrónico de café**

FR **Moulin-doseur à café électronique**

Manuale d'istruzioni - Instruction manual - Bedienungsanleitung
Manual de instrucciones - Manuel d'instruction

Indice
Contents
Inhaltsverzeichnis
Índice
Sommaire

ITALIANO pag. 9

Avvertenze pag. 4
Dimensioni pag. 10
Descrizione generale pag. 11
Imballo e smaltimento pag. 11
Impiego pag. 12
Installazione ed allacciamento elettrico pag. 12
Funzionamento pag. 12
Menù utente pag. 13
Menù impostazioni pag. 13
Dose caffè macinato pag. 13
Sostituzione macine pag. 13
Modalità di utilizzo pag. 14
Regolazione macinatura pag. 14
Protezioni pag. 14
Rumorosità pag. 15
Pulizia dell'apparecchio pag. 15

ENGLISH page 17

Warnings page 5
Dimensions page 18
General description page 19
Packaging and disposal page 19
Use page 20
Installation and wiring page 20
Operating the grinder-doser page 20
User menu page 21
Settings menu page 21
Coffee dose adjustment page 21
Mills replacement page 21
Grinding mode page 22
Adjusting grinding page 22
Safety devices page 22
Maintenance page 23
Cleaning the appliance page 23

DEUTSCH seite 25

Warnungen seite 6
Abmessungen seite 26
Allgemeine Beschreibung seite 27
Verpackung und Entsorgung seite 27
Verwendung seite 27
Installation und Elektrischer Anschluss seite 28
Betrieb des Geräts seite 28
Benutzermenü seite 29
Menü Einstellungen seite 29
Mahldosis seite 29
Austauschen der Muhle seite 29
Betriebsmodi seite 30
Mahleinstellung seite 30
Schutzvorrichtungen seite 30
Geräusch seite 31
Wartung seite 31
Reinigungdes Geräts seite 31

ESPAÑOL pág. 33

Advertencias pág. 7
Dimensiones pág. 34
Descripción general pág. 35
Embalaje y eliminación pág. 35
Empleo pág. 36
Instalacion y conexión eléctrica pág. 36
Funcionamiento pág. 36
Menú usuario pág. 37
Menú ajustes pág. 37
Dosis café molido pág. 37
Sustitución de las muelas pág. 37
Modo de utilización pág. 38
Ajuste del molido pág. 38
Protecciones pág. 38
Manutención pág. 38
Limpieza del aparato pág. 39

FRANÇAIS page 41

Conseils page 8
Dimensions page 42
Description générale page 43
Emballage et élimination page 43
Emploi page 44
Montage et branchement électrique page 44
Fonctionnement page 44
Menu utilisateur page 45
Menu programmations page 45
Doses café moulu page 45
Remplacement des meules page 45
Modes de utilisation page 46
Réglage de la mouture page 46
Protections page 46
Niveau de bruit page 47
Entretien page 47
Nettoyage de l'appareil page 47

IT - AVVERTENZE

- Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze ed alle istruzioni.
- Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dei dati tecnici della macchina.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata di 10 A e dotate di una efficace messa a terra.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi manutenzione o pulizia sugli apparecchi.
- I modelli Monofase vengono forniti già equipaggiati con cavo e spina per il collegamento alla presa.
- I modelli Trifase vengono forniti con cavo, sarà cura dell'installatore qualificato collegarli alla rete.
- Qualsiasi manomissione e allacciamento non conforme annullano la garanzia del costruttore.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza caffè nella campana.
- Non manomettere in alcun modo gli apparecchi.
- Per qualsiasi intervento sulle macchine rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza autorizzati.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Usare l'apparecchio solo per le funzioni al quale è destinato.
- Sistemare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm dalla parete, in modo da consentire l'ottimale aerazione.
- Controllare che gli apparecchi siano distanti da lavelli e getti d'acqua.
- Non lasciare il macinadosatore acceso incustodito.
- Questo macinadosatore non è destinato all'uso di bambini di età inferiore agli 8 anni e da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e manutenzione del macinadosatore non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio che sembri difettoso.
- Usare solo accessori e ricambi originali.
- Non coprire mai gli apparecchi per evitare pericoli d'incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Disinserire la spina se l'apparecchio non deve essere utilizzato per lungo tempo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre con presa inserita e quindi in tensione.
- Fare attenzione per qualche istante dopo l'arresto perché le macine possono essere ancora in rotazione.
- Non immettere liquidi di alcun genere a contatto con le parti interne o esterne dell'apparecchio.
- Non mettere assolutamente caffè macinato nella campana.
- Non manomettere il macinadosatore.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.
- La campana deve essere fissata al sistema di macinatura dell'apparecchio tramite l'apposita vite, che deve essere inserita nel foro filettato presente sul portamacine superiore e nel foro presente sul collare della campana.
- L'inosservanza di queste norme solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni a persone o cose.

Qualora il Macinadosatore restasse inattivo per un periodo prolungato, pulirlo con cura, lavare ed asciugare la campana e lasciarla aperta.

ATTENZIONE: Organi in movimento.

EN - WARNINGS

- Read thoroughly and stick closely to the instructions and warnings.
- Before use, ensure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the data plate of the machine.
- Connect the grinder-doser only to 10 A sockets that are efficiently earthed.
- Always remove the plug from the socket before carrying out any maintenance or cleaning of the grinder-dosers.
- Singlephase models are supplied complete with cable and plug for connection to the socket.
- Threephase models are provided with a cable which must be connected to the mains by a qualified electrician or a skilled installation technician.
- Any tampering with the grinder-doser or connections not complying with the above indications invalidate the manufacturer's guarantee.
- Do not operate the grinder-doser without coffee in the hopper.
- Never tamper with the machines anyway.
- For all interventions or tampering on the machines, always apply only to the authorized service centre.
- Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
- Only use the grinder-doser for the purposes it is meant for.
- Position the grinder-doser a minimum of 5 cm from wails so as to allow good aviation.
- Keep the grinder-doser away from sinks and jets of water.
- Never leave the grinder-doser unguarded when switched on.
- This grinder-doser is not to be used by people with limited mental or physical abilities or by children with less than 8 years, or by people lacking in the appropriate knowledge or experience, unless properly supervised by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to make sure they don't play with the unit.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never switch on the grinder-doser that seems to be faulty.
- Use only original accessories and parts.
- To avoid the danger of fire, never cover the grinder-doser.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technical department or a person with similar experience in order to avoid any risk.
- Unplug the grinder-doser from the mains when it is not in use.
- Let the grinder-doser cool down before moving it.
- In the interest of safety, the grinder-doser must always be considered as live.
- Take care, as the grinding blades may continue rotating for a short while even after the grinder-doser is switched off.
- Do not let liquids of any kind come into contact with the internal or external parts of the grinder-doser.
- Never put ground coffee in the hopper intended only for coffee beans.
- Do not tamper with the grinder-doser.
- Do not touch the grinder-doser with damp or wet hands or feet.
- The hopper must be fastened to the grinder-dosers grinding system by means of the relevant screw which must be inserted in the threaded hole located on the upper grinding blade holder and in the hole on the neck of the hopper.
- The manufacturer cannot be held responsible for bodily injury or damage to property if these regulations are not complied with.
- For USA and CANADA - duty cycle:
  25s "ON" | 60s "OFF"

If the coffee grinder is to remain inactive for a long period, clean it carefully, dry the top container and leave it open.

ATTENTION: Moving parts.

DE - WARNUNGEN

- Die Hinweise und Anleitungen müssen sorgfältig durchgelesen und strikt befolgt jerden.
- Vor Grebauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem ypenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen ström von 10 A vorgesehen sind und eine wirksame Erdung haben.
- Vor jeder Wartung und Reinigung des Gerätes den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.
- Die Ein-Phasen Modelle werden bereite mit Kabel und Stecker fur der Stromanschluss geliefert.
- Die Drei-Phasen Modelle werden mit einem Kabel geliefert; der Netzanschluss ist Aufgabe eines qualifizierten Elektrikers.
- Jede Veränderung sowie jeder nicht konforme Anschluss heben die Herstellergarantie auf.
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb setzen oder eingeschaltet lassen, wenn keine Kaffeebohnen im Behälter sind.
- Die Geraten auf Keinen Fall nicht aufbrechen.
- Für jede Veränderung oder Eingreifen auf der geraten nur am autorisiert Dienstzentrum sich wenden.
- Beim Herausziehen des Steckers nie am Anschlußkabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die Funktionen für die es vorgesehen ist jede andere Verwendung ist falsch und daher gefährlich.
- Halten Sie beim Aufstellen der Geräte einen Mindestabstand von 5 cm. Von den Wanden ein, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
- Müssen die Geräte fern von Spülbecken oder spritzendem Wasser aufgestellt werden.
- Das Gerät auf keinen Fall unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Diese Kaffeemühle ist nicht zur Benutzung durch Kinder unter 8 Jahren sowie durch Personen mit reduzierten geistigen oder motorischen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis bestimmt, es sei denn eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt sie während der Verwendung des Geräts.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung der Kaffeemühle darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn es defekt ist.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör Lind Ersatzteile.
- Die Geräte niemals abdecken, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um allen Risiken vorzubeugen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn des Gerät nicht in Betrieb ist.
- Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor sie Sie umstellen.
- Sicherheitshalber solten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
- Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahischeiben noch in Bewegung sein können.
- Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Geräts in Berührung bringen.
- Auf keinen Fall gemahlenen Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter füllen.
- Keine Veränderungen an der Kaffeemühle vornehmen.
- Das Gerät auf keinen Fall mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- DIE BOHNENBEHALTER MUSS AN DAS MAHLSYSTEM DES GERÄTS DURCH DIE DAFÜR BESTIMMTE SCHRAUBE FEST GESCHRAUBT WER-DEN, die in das Gewindeloch auf dem oberen Mahlscheibenhalter und in das Loch auf dem hals des Bohnenbehalters eingefügt werden muß.
- Die Nichtbeachtung dieser Verhaltensregeln enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung für Personen- oder Sachschäden.

Sollte das Gerat aus irgendeinem Grunde fur langere Zeit hinweg nicht benutzt werden, so reinigen Sie es wie oben beschrieben, troknen Sie den Kaffeebohnenbehalter ab und lassen Sie ihn offen.

ACHTUNG: Bewegliche Teile.

ES - ADVERTENCIAS

- Lea atentamente y aténgase a las advertencias y a las istrucciones.
- Antes del uso, comprobar que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la placa de datos técnicos de la máquina.
- Conectar el aparato sólo a tomas de corriente que tengan una capacidad de 10A y estén dotadas de una eficaz descarga a tierra.
- Desconectar siempre de la toma de corriente antes de llevar a cabo qualquier operacíon de mantenimiento oí limpieza en los aparatos.
- Los Modelos Monofasicos se entregan ya equipados con cable y enchufe para la conexíon a la toma.
- Los Modelos Trifasicos se entregan con cable, el instalador deberá conectarlo a la red.
- Toda adulteracion o conexion no conformes anulan la garantia del fabricante.
- No deje el aparato en funcionamiento sin café en el depósito.
- No decentar los aparatos.
- Para todas las variaciónes dirigirse únicamente al centro de asistencia autorizado.
- No tirar del cable de alimentación para desenchufar de la toma de corriente,
- Utilice el aparato sólo para las funciones a las que está destinado.
- Situe los aparatos a una distancia minima de 5 cm de las paredes de forma que se obtenga una óptima aireación.
- Controle que los aparatos sean a distancia de fregaderos o chorros de agua.
- No deje el molinillo dosificador encendido sin vigilancia.
- Este molinillo dosificador no está destinado al uso de niños de edad inferior a 8 años y de personas con capacidades psicofísicas o motrices reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, salvo que haya una persona responsable de su seguridad que les supervise o instruya sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del molinillo dosificador sin supervisión.
- No poner a funcionar un aparato que parezca defectuoso.
- Emplee exclusivamente accesorios y recambios originales.
- No cubra jamás los aparatos para evitar el riesgo de incendios.
- Si el cable de alimentación se daña, la sustitución debe ser efectuada por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con calificación similar, para evitar riesgos.
- Desenchufe la clavija si el aparato no debe ser utilizado.
- Antes de desplazar los aparatos espere a que se enfrien.
- Por motivos de seguridad los aparatos deben considerarse siempre bajo tensión.
- Tenga cuidado porque después de la parada de la máquina, las muelas se siguen moviendo durante algunos instantes.
- No introduzca líquidos de ningún tipo para evitar que éstos entren en contacto con las partes internas o externas del aparato.
- En ningún caso meta café ya molido en la campana de café en grano.
- No modificar el molinillo dosificador.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- La campana tiene que estar fijada en el sistema de molido del aparato mediante el tornillo correspondiente que tiene que introducirse en el orificio fileteado que se halla en el portamuelas superior y en el orificio del cuello de la campana.
- Si no se respetan estas normas el fabricante quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad por daños a cosas o a personas.

Sí su molinillo permanece inactivo durante un periodo prolongado, limpielo cuidadosamente, seque la campana y déjela abierta.

ATENCIÓN: Órganos móviles.

FR - CONSEILS

- Lire attentivement les conseils et les instructions et s'y conformer.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque des données techniques de ce dernier.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant ayant un débit de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Les modèles Monophasés sont fournis déjà équipés d'un cordon et d'une fiche pour le branchement sur la prise.
- Les modèles Triphasés sont fournis avec un cordon. L'installateur qualifié a la charge de les brancher au secteur.
- Toute altération ou branchement non conforme provoque la déchéance de la garantie offerte par le fabricant.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans café dans la trémie.
- N'altérer en aucun cas l'appareil.
- Pour toute intervention sur l'appareil, s'adresser exclusivement à un service après-vente agréé.
- Ne jamais tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Placer l'appareil à au moins 5 cm du mur afin qu'il soit bien aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas tout près d'un évier ou à la portée d'un jet d'eau.
- Ne pas laisser le moulin à café avec doseur allumé sans surveillance.
- Ce moulin à café avec doseur ne peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et des personnes présentant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci soient opportunément surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable pour leur sécurité.
- Toujours surveiller les enfants en s'assurant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien du moulin à café avec doseur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il semble défectueux.
- N'utiliser que des accessoires et des pièces détachées d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Seul le fabricant, le service après-vente agréé ou un technicien compétent peut remplacer le cordon d'alimentation lorsqu'il est abîmé, et ce pour prévenir les risques.
- Débrancher l'appareil s'il ne doit pas être utilisé pendant une longue période.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Au niveau de la sécurité, l'appareil doit toujours être considéré comme branché et donc sous tension.
- Faire attention car les meules peuvent encore tourner pendant quelques secondes après avoir arrêté l'appareil.
- Veiller à ce qu'aucun liquide ne soit en contact avec les parties internes ou externes de l'appareil.
- En ningún caso meta café ya molido en la campana de café en grano.
- Ne pas altérer le moulin à café avec doseur.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Fixer la trémie au système de mouture de l'appareil à l'aide de la vis correspondante qu'il faut introduire dans le trou fileté prévu sur le porte meules supérieur et dans celui situé sur le collier de la trémie.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dommages aux biens dus à l'inobservation de ces normes.
- Pour USA et le CANADA - cycle de service: 25s "ON" | 60s "OFF"

Si le MOULIN-DOSEUR reste inactif pendant une certaine période, le nettoyer avec soin, laver et essuyer la trémie et la laisser ouverte.

ATTENTION: Organes en mouvement.

Fiorenzato

Dichiarazione CEE di conformità

La società Fiorenzato M.C. S.r.l., Via Niedda, 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, dichiara che i macinadosatori per caffè costruiti, sono conformi ai requisiti essenziali delle seguenti direttive CEE:
Direttiva bassa tensione 2006/95/EC
Direttiva macchina 2006/42/EC
Direttiva EMC 2004/108/EC

Detti macinadosatori sono stati collaudati applicando le norme EN60335-1 (sicurezza di apparecchi elettrici d'uso domestico e similari) e EN60335-2-64 (Parte II: norma particolare per apparecchi da cucina per uso collettivo).

Fiorenzato M.C.
uff. Tecnico



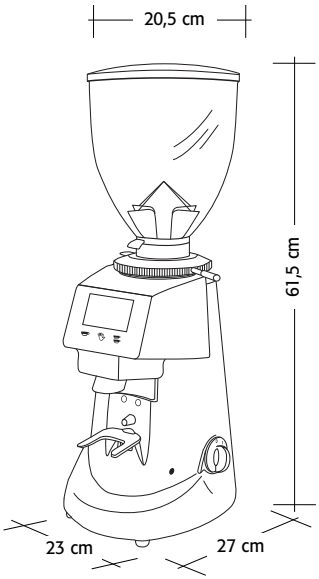
INTRODUZIONE

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.

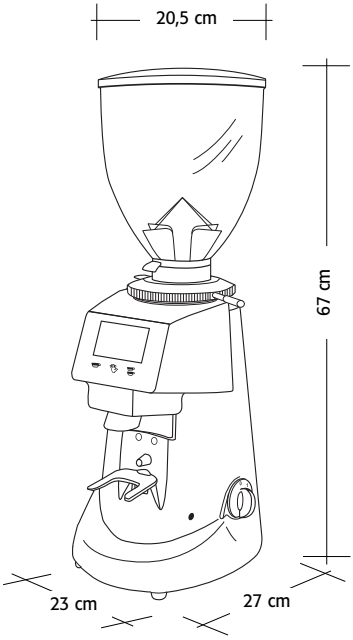
L'esperienza e la bravura dell'operatore nel seguire le giuste procedure di preparazione della bevanda e di utilizzo di macchinari adeguati, contribuiscono in maniera determinante a creare un piccolo capolavoro. Per questo i professionisti danno tanta importanza alla macchina espresso e al macinadosatore.
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.

Dimensioni F64E V2 / F64EVO V2



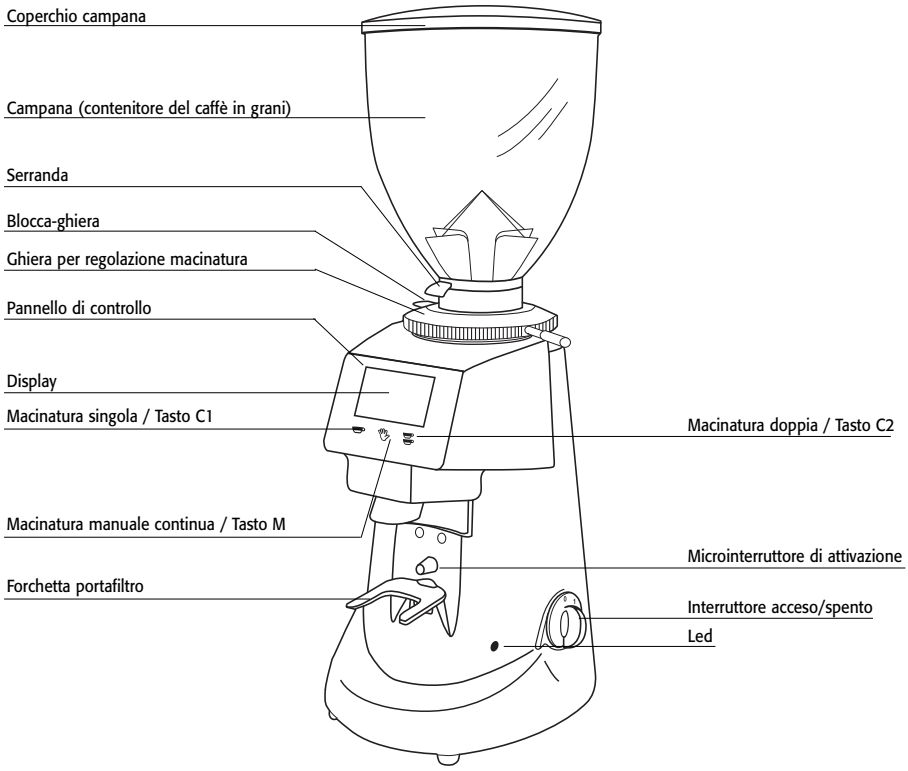
Peso 14 Kg

Dimensioni F83E V2 / F63EK V2 / F71EK V2



Peso 19 Kg

DESCRIZIONE GENERALE



IMBALLO

Appena aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non siano presenti danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. 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.

SMALTIMENTO

Evitare di disperdere nell'ambiente gli elementi dell'imballo attenendosi alle leggi vigenti. In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inoperativo staccando la spina dell'alimentazione elettrica dalla presa di corrente e successivamente tagliando il cavo nel punto di uscita dall'apparecchio. Per lo smaltimento dei componenti dell'apparecchio rivolgersi a società specializzate.

IMPIEGO

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per macinare caffè in grani. 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 altro.

I macinadosatori e macinacaffè di nostra produzione sono apparecchi destinati a personale tecnico qualificato per un utilizzo esclusivamente professionale e non per un uso domestico.

INSTALLAZIONE ED ALLACCIAMENTO ELETTRICO

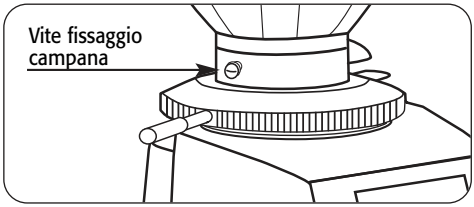
L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato in conformità alle normative di sicurezza vigenti. Una installazione errata può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana.
- Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sulla etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente deve essere fornita di un contatto di terra efficiente. È importante quindi verificare che l'impianto di messa a terra sia efficace e conforme alle attuali norme di sicurezza. In caso di dubbio far eseguire da parte di personale professionalmente qualificato un accurato controllo all'impianto.
- È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.
- È importante verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza o corrente assorbita dall'apparecchio (indicata sull'etichetta tecnica) e che la presa sia protetta contro le sovracorrenti.
- Non utilizzare prolunghe, adattatori elettrici per prese multiple o collegamenti volanti.
- Il senso di rotazione del motore deve essere orario. L'eventuale inversione di rotazione dei motori trifase, mediante inversione di due conduttori di alimentazione all'interno della spina, deve essere effettuata da personale qualificato.

FUNZIONAMENTO

PREPARAZIONE

Verificare che la campana sia posizionata correttamente sull'apparecchio e fissata al portamacine superiore tramite l'apposita vite. Chiudere la serranda e riempire la campana con caffè in grani. Aprire la serranda in modo da consentire l'entrata dei chicchi di caffè nel sistema di macinatura.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Accensione: interruttore in posizione *1.*
Spegnimento: interruttore in posizione *0.*

LUCE A LED

Spenta: macinadosatore spento.
Accesa: macinadosatore acceso.
Lampeggiante: macinadosatore sta macinando (il motore è in funzione).

TASTI DI SELEZIONE

Il pannello di controllo possiede tre tasti illuminati di colore blu per la selezione della dose da macinare, alla pressione viene emesso un suono acustico:

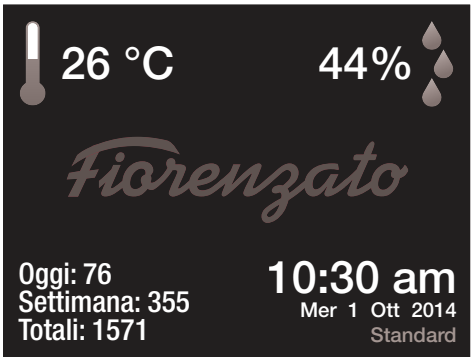
C1: Selezione singola macinatura.
M: Macinatura continua manuale.
C2: Selezione doppia macinatura.



DISPLAY

Una volta avviato il macinadosatore, il display indica a sinistra la temperatura, i caffè fatti nell'arco della giornata (*Oggi*), durante la settimana in corso (*Settimana*) e *Totali*.

A destra indica la percentuale di umidità, l'orario, la data e la modalità di utilizzo selezionata in colore verde.



MENÙ UTENTE

Per accedere al menu utente tenere premuto il tasto **C1** fino all'avvio del segnale acustico intermittente (circa 5 sec). I tre tasti si illumineranno di giallo.

Per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti **C1** e **C2**, per selezionare e confermare utilizzare il tasto **M**. L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto **M**.

- ***Lingua***
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- ***Ora***
  regolazione ora e minuti.
- ***Formato Ora***
  12 o 24 ore.
- ***Data***
  regolazione mese, giorno e anno.
- ***Temperatura***
  Centigradi o Fahrenheit.
- ***Luminosità***
  regolazione in percentuale.
- ***Informazioni***
  versione Firmware e Serial Number.

MENÙ IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu impostazioni tenere premuto il tasto **C2** fino all'avvio del segnale acustico intermittente (circa 5 sec). I tre tasti si illumineranno di giallo.

Per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti **C1** e **C2**, per selezionare e confermare utilizzare il tasto **M**. L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto **M**.

- ***Tempi Macinatura***
  regolazione secondi singola e doppia macinatura.
- ***Sost. Macine***
  visualizzazione ore alla sostituzione delle macine.
- ***Reset Macine***
  azzeramento timer di sostituzione macine.
- ***Reset di Fabbrica***
  ripristino a settaggi fabbrica.
- ***Statistiche***
  mostra statistiche su display.
- ***Macina Manuale***
  attivazione tasto M macinazione continua.
- ***Modalità Utilizzo***
  Standard, Automatica, PRE/SEL e Diretta.

DOSE CAFFÈ MACINATO

Accedere al menù impostazioni, selezionare *Tempi Macinatura*, impostare i secondi per la singola macinatura, confermare, regolare i secondi della doppia macinatura e confermare nuovamente.

SOSTITUZIONE MACINE

Quando le macine sono da sostituire appare un avviso sul display.

È possibile monitorare la durata accedendo al menù impostazioni e selezionando *Sost. Macine*.

IMPORTANTE

Dopo aver sostituito le macine bisogna azzerare il timer di sostituzione, per farlo accedere al menù impostazioni, selezionare *Reset Macine* e confermare il ripristino.

MODALITÀ DI UTILIZZO

STANDARD

Premere la dose desiderata utilizzando **C1** o **C2**, il tasto selezionato inizierà a lampeggiare, premendo con la coppa porta filtro il microinterruttore di attivazione parte la macinazione. Tenendo premuto **M** parte la macinazione continua fino al rilascio del tasto.

La modalità di utilizzo *Standard* è di default. Per riselezionarla accedere al menù impostazioni, selezionare *Modalità Utilizzo* e poi *Standard*. In questa modalità i tasti sono illuminati.

AUTOMATICA

Accedere al menù impostazioni, selezionare *Modalità Utilizzo* e poi *Automatica*.

Per l'erogazione di una dose premere una volta il microinterruttore di attivazione con la coppa porta filtro, per due dosi premere due volte rapidamente. In questa modalità la macinazione continua (tasto **M**) ed i tasti **C1** e **C2** sono disattivati.

PRE/SEL

Accedere al menù impostazioni, selezionare *Modalità Utilizzo* e poi *PRE/SEL*.

Premere la dose desiderata utilizzando **C1** o **C2**, il tasto selezionato rimarrà acceso e attivo, premendo con la coppa porta filtro il microinterruttore di attivazione parte la macinazione. Per passare da una dose all'altra è necessario premere il tasto relativo. In questa modalità la macinazione continua (tasto **M**) è disattiva.

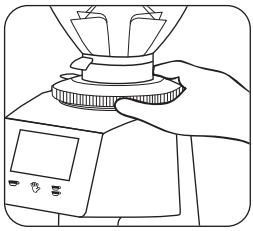
DIRETTA

Accedere al menù impostazioni, selezionare *Modalità Utilizzo* e poi *Diretta*.

Premere la dose desiderata utilizzando **C1** o **C2**, alla pressione del tasto parte la macinazione. Tenendo premuto **M** parte la macinazione continua fino al rilascio del tasto. In questa modalità il microinterruttore di attivazione è disattivo ed i tasti sono illuminati.

- Durante la macinazione viene visualizzato il tempo in secondi e decimi di secondo.
- Il tasto corrispondente alla dose selezionata lampeggia durante l'erogazione.
- Al termine dell'erogazione vengono aggiornati i contatori.
- La macinazione continua corrisponde all'incremento di una singola macinatura.

REGOLAZIONE MACINATURA



Per macinare il caffè più o meno fine si deve agire sulla ghiera di regolazione posta sotto la campana. Per aumentare la grossezza del macinato è necessario ruotare la ghiera in senso orario premendo la il blocca-ghiera verso il basso, per diminuirla è necessario ruotare in senso antiorario. La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. È consigliabile macinare piccoli quantitativi di caffè per la ricerca della granulosità ottimale. Se l'erogazione è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso, se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Bisogna comunque considerare che sono molteplici le condizioni che possono influenzare l'erogazione corretta del caffè, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.

PROTEZIONI

PROTETTORE TERMICO

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

sa del blocco del motore è necessario attendere il raffreddamento prima di intervenire.

BLOCCA-GHIERA DI SICUREZZA
Per proteggere la rimozione della ghiera di regolazione e il conseguente accesso alle parti rotanti, è presente sulla ghiera stessa una bloccaghiera (sicura) antisvitamento.

PROTEZIONE USCITA-CAFFÈ
La protezione uscita-caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente. La rimozione della protezione uscita-caffè può essere effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione e dopo aver rimosso la spina dalla presa. Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.

RUMOROSITÀ

PAESI CEE
La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori e macinacaffè, 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).

MANUTENZIONE

È indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione. In caso di danneggiamento del cavo o della spina di alimentazione richiedere l'intervento di personale tecnico qualificato per la sostituzione in modo da prevenire ogni rischio. Negli apparecchi con marcatura CE, per aprire la piastra di fondo ed intervenire sul cavo è necessario l'uso di un utensile speciale. Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali. Per assicurare l'efficienza dell'apparecchio è indispensabile far effettuare da personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura. È necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce un'elevata qualità della macinatura con maggior produttività e surriscaldamento limitato.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Togliere la tensione di alimentazione dell'apparecchio rimuovendo dalla presa la spina prima di iniziare la pulizia. L'apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua. Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua. È necessario far effettuare periodicamente la pulizia dell'apparecchio esclusivamente da personale tecnico qualificato. Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati. Non utilizzare prodotti abrasivi che possono togliere lucentezza ai particolari.

CAMPANA
Rimuovere la campana (svitando la relativa vite di fissaggio) prima di procedere al lavaggio con acqua e sapone neutro, risciacquarla accuratamente con acqua tiepida e asciugarla perfettamente. Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.

SISTEMA DI MACINATURA
Svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto. Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, riavvitare la ghiera di regolazione e dopo aver riposizionato la campana fissandola opportunamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura.



Fig. A

LA DIRETTIVA 2002/96EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Questo nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare):

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al 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

Notification of CEE conformity

The Fiorenzato M.C S.r.l society, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, declares that coffee grinder-dosers and coffee grinders comply to the essential requirements of the following directives:
Low voltage directive 2006/95/EC
Machine directive 2006/42/EC
EMC directive 2004/108/EC

Those coffee grinder dosers has been tested applying the norms EN60335-1 (safety of instruments voters to use domestic and similar) and EN60335-2-64 (2nd Part: Particular norm for kitchen instruments and collective use).

Fiorenzato M.C.
uff. Tecnico



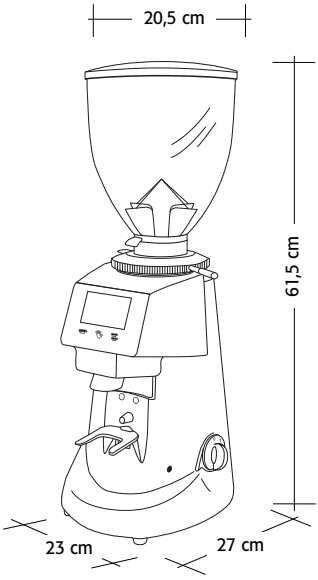
INTRODUCTION

Sce time immemorial, making a coffee has been an art. Precise rules have thereby to be fulfil to suceed in it. The formula to get a perfect cup of express coffee is in fact, deeply articulated as well as high affected by the quality of the coffee machine. Aiming to a successful outcome in term of indisputable quality as well as breathtaking tastefulness, it is necessary to properly combine three elements:

- An appreciated mixture.
- The appropriate use of available equipments.
- The wise ability and professionalism of whom prepares. It isn't true that is just necessary to have the right mixture because without other components we can't do a good coffee cup.

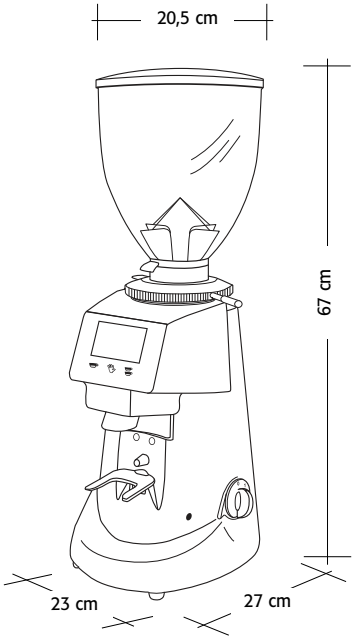
The operator's experience and capabilities, to follow procedures of preparation of the coffee and use of suitable machines, strongly influenced the ctreation of the small masterpiece. That's why professionals give a crucial importance to espresso machine and coffee grinder. Knowing and getting accustomed to them, maintaining them in perfect efficiency and employing them as much as possible, is an ability that belongs to the varous teachers of the coffee.
The quality of a good coffee derives from a series of operations among wich the grinding has an important role. The coffeegrinder therefore represents for the operator one of the fundamental tools, whose structure must respond to determine charateristics that are sturdiness, resistance and functionality.

Dimensions F64E V2 / F64EVO V2



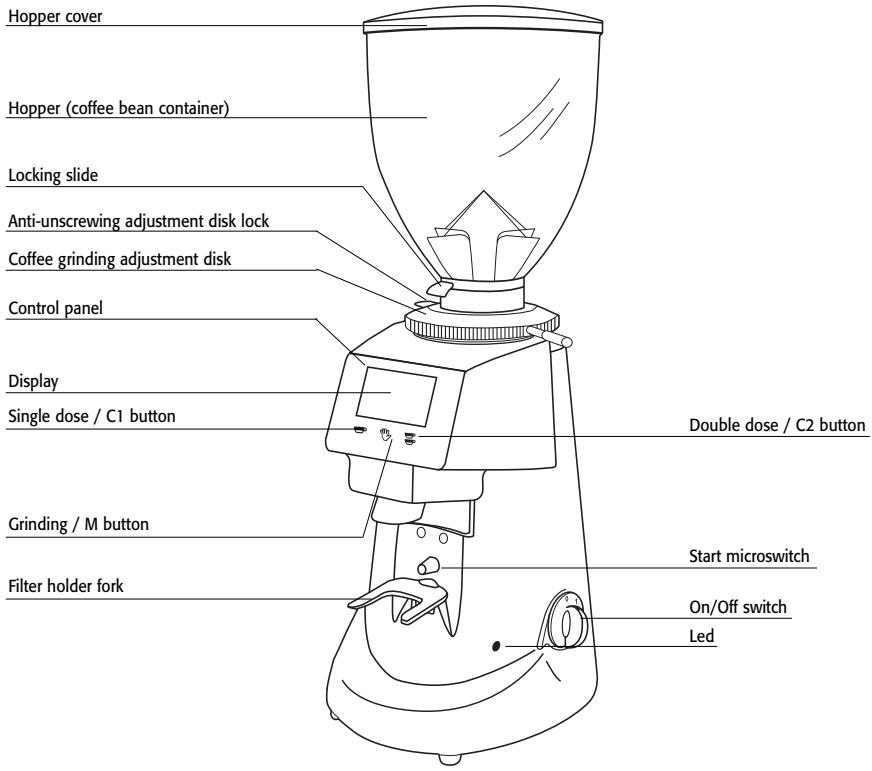
Weight 14 Kg

Dimensions F83E V2 / F63EK V2 / F71EK V2



Weight 19 Kg

GENERAL DESCRIPTION



PACKAGING

On opening the packaging, check carefully to make sure the grinder-doser is intact and that there are no signs of damage. If in any doubt, do not use the unit and contact personnel with the appropriate professional skills. The packaging materials must be kept out of the reach of children as they represent a potential source of danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

DISPOSAL

Do not litter, dispose of the packaging materials according to the laws in force. If you decide not to use the grinder-doser anymore, remember to unplug it so it cannot be used, and then cut the cable in the point where it comes out of the grinder-doser. Contact specialized firms for information on the disposal of the grinder-doser components.

USE

This grinder-doser has been designed solely for grinding coffee beans. Any other use is understood to be improper, and consequently hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage as a result of improper or incorrect use. Do not use the grinder-doser for grinding other types of food, or anything else.

The coffee grinders and coffee grinder-dosers manufactured by our company are intended for skilled personnel only for professional use and not for household use.

INSTALLATION AND WIRING

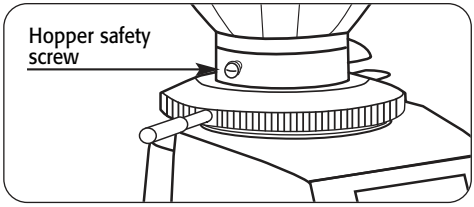
The grinder-doser must be installed by skilled technical personnel in conformity with the safety rules in force. Incorrect installation may result in injury of persons or animals, or damage to property, for which the manufacturer cannot be held responsible.

- The grinder-doser must be placed on a stable, flat surface.
- Before plugging in the grinder-doser, make sure the voltage and frequency values of the supply mains correspond to the ratings indicated on the label featuring the grinder-doser's technical data.
- The wall socket must be fitted with an efficient earth contact. Consequently, it is essential to make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety rules. If in any doubt, have the system thoroughly checked by personnel with the appropriate professional skills.
- It is compulsory to earth the grinder-doser. The manufacturer cannot be held responsible in the event this regulation is not complied with.
- It is essential to make sure the ratings of the system are suitable for the power absorbed by the grinder-doser (as indicated on the label featuring the technical data) and that the wall socket is protected against over currents.
- Do not use extension cables, plug adapters for multiple sockets or makeshift connections.
- The motor must rotate clockwise. If the rotation of threephase motors is to be inverted, by inverting the two power supply wires inside the plug, this must be carried out by skilled personnel.

OPERATING THE GRINDER-DOSER

PRELIMINARIES

Make sure the hopper is positioned correctly on the grinder-doser and is fastened to the upper grinding blade holder by means of the relevant screw. Close the locking slide and fill the hopper with coffee beans. Open the locking slide so that the beans are allowed to drop into the grinding system.



SWITCHING THE GRINDER-DOSER ON AND OFF

On: set the switch to *1.*
Off: set the switch to *0.*

LED OPERATION

Off: grinder off.
On: grinder on.
Flashing: the grinder is grinding (the motor is working).

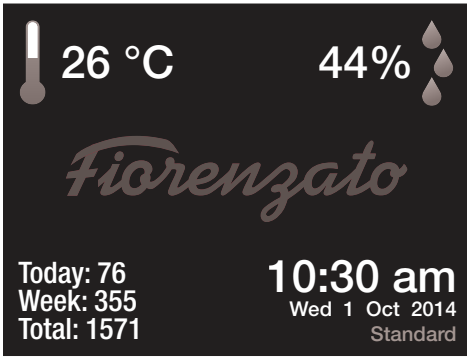
SELECTION BUTTONS

The control panel has three blue LED buttons for selecting the quantity required for grinding. When pressed, an acoustic sound is released:
C1: single dose.
M: continuous manual grinding.
C2: double dose.



DISPLAY

When the grinder-doser is switched on, the display shows, on the left, the temperature, the number of coffees made throughout the day (*Today*), during the current week (*Week*) and the *Total*. On the right, it shows the percentage humidity, the time, the date and the grinding mode selected in green.



USER MENU

To access the user menu, keep the **C1** button pressed until an intermittent sound starts (about 5 secs.). Three yellow buttons will light up.Use the buttons **C1** and **C2** to move through the menu and change the setting. Use the button **M** to select and confirm. Exit the menu after confirming by pressing the button **M**.

- ***Language***
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- ***Time***
  set time.
- ***Time Layout***
  12 or 24 hours.
- ***Date***
  set date.
- ***Temperature***
  Centigrad or Fahrenheit.
- ***Brightness***
  percentage.
- ***Information***
  Firmware version and Serial Number.

SETTINGS MENU

To access the user menu, keep the **C2** button pressed until an intermittent sound starts (about 5 secs.). Three yellow buttons will light up.Use the buttons **C1** and **C2** to move through the menu and change the setting. Use the button **M** to select and confirm. Exit the menu after confirming by pressing the button **M**.

- ***Grinding Time***
  single and double grinding secs.
- ***Mills Replacement***
  hours.
- ***Mills Reset***
  reset mills timer.
- ***Factory Reset***
  restore factory settings.
- ***Statistics***
  show statistics.
- ***Manual Grinding***
  activate manual grinding (M) button.
- ***Grinding Mode***
  Standard, Automatic, PRE/SEL e Direct.

COFFEE DOSE ADJUSTMENT

Access the settings menu, select *Grinding Time*. Then select the seconds for single grinding option and confirm. Adjust the seconds for the double grinding option and confirm again.

MILLS REPLACEMENT

When the grinding mills need to be replaced, a warning appears on the display.
The state of wear can be monitored by accessing the settings menu and selecting *Mills Replacement*.

IMPORTANT

After replacing the grinding mills, the replacement timer needs to be reset. To do this, access the settings menu, select *Mills Reset* and confirm the reset.

GRINDING MODE

STANDARD

Press for the required dose using the buttons **C1** or **C2**. The selected button will begin to flash. When the filter holder cup is pressed, the start microswitch activates grinding. When the button **M** is pressed, continuous grinding is activated until the button is released. The *Standard* mode is factory-set. To reselect it, access the settings menu, select *Grinding Mode* and then *Standard*. In this way, the buttons will light up.

AUTOMATIC

Access the settings menu, select *Grinding Mode* and then *Automatic*. For a single dose, press the start microswitch once with the filter holder cup. For a double dose, press twice quickly. In this way, the coninuous grinding (button **M**) and the buttons **C1** and **C2** are deactivated.

PRE/SEL

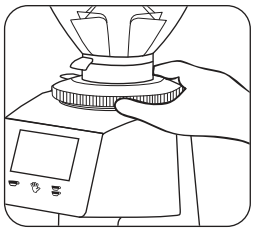
Access the settings menu, select *Grinding Mode* and then *PRE/SEL*. Press the required dose using button **C1** or **C2**. The selected button will remain on and active. Grinding starts when the start microswitch is pressed by the filter holder cup. To switch from one dose to another, press the appropriate button. In this way, continuous grinding (button **M**) is deactivated.

DIRECT

Access the settings menu, select *Grinding Mode* and then *Direct*.
Press the required dose by using the button **C1** or **C2**. When the button **M** is pressed, continuous grinding is activated until the button is released. In this way, the start microswitch is deactivated and the buttons light up.

- During the grinding process, the time is displayed in seconds and tenths of a second.
- The button for the selected dose flashes during dispensing.
- After dispensing, the counters are updated.
- For counting purposes, continuous grinding corresponds to a single dose.

ADJUSTING GRINDING



In order to achieve finer or coarser grinding, use the adjustment disk located under the hopper. To increase the coarseness of the ground coffee, the adjustment disk must be rotated clockwise, pressing the adjustment disk lock downwards, to decrease turn the disk anticlockwise. The adjustment must be performed with the motor on, and preferably without any coffee between the grinding blades. It is advisable to grind small amounts of coffee to obtain an optimal degree of fineness. If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight of the portions, the compacting, the espresso machine settings and the cleaning of the filters.

SAFETY DEVICES

THERMAL OVERLOAD PROTECTION

The grinder-doser's motor is protected against overheating resulting from overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the motor. The protection should turn on in case of anomalous operation (such as the grinding blades jamming), the grinder-doser must be turned off using the on-off switch, unplugged from the mains, and skilled technical personnel contacted. Never perform any work on the grinder-doser while it is attached to the mains, to avoid the risk that motor turns on suddenly. If the grinder-doser overheats as a result of the motor stopping, allow the grinder-doser to cool down before performing any repair work.

ANTI-UNSCREWING ADJUSTMENT DISK LOCK
In order to prevent the adjustment disk from being removed, which would make the rotating parts accessible, there is an anti-unscrewing adjustment disk lock (safe) positioned under the adjustment disk.

COFFEE OUTLET GUARD
The coffee outlet guard must always be fixed to the doser using the relevant screws, wich must never be removed by the user. The removal of the coffee outlet guard can be done by skilled technical personnel only after disconnecting the grinder-doser from the power supply by unplugging. Before reconnecting the grinder-doser to the power supply, fix the safety device to the doser by the relevant screws.

NOISE LEVEL

EEC COUNTRIES
The maximum noise emission of our coffee grinders and grinders/dosers measured in UNI EN ISO 3741 reverberating chamber in compliance with the EN 60704-1 regulations, is compliant with the EN 60704-1 : 1998 and EN 607043 : 1996 regulations. The daily personal noise exposure of a worker, due only to an appliance's limit operation of 240 min. per eight hours, is 78 dB(A), according to ED 86/188/EEC and ED 200311 0/EEC. Therefore during he appliance's normal operation, no pro-visions are to be taken in order to prevent such risks arising or likely to arise from noise exposure at work (articles 3-8 of ED 2003/10/EEC).

MAINTENANCE

It is essential to check the state of the supply cable and plug periodically. In the event the supply cable or plug are damaged, call in skilled technical personnel to replace them, this to prevent any risk. In ce-certified appliances a special tool is required to open the base plate to get at the cable. It is recommended to use original spare parts only. In order to assure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear. The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding blades in an excellent state assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

CLEANING THE APPLIANCE

Disconnect the grinder-doser's power supply by unplugging it before cleaning. The appliance must not be cleaned using water jets. Do not install the grinder-doser in rooms where water jets are used for cleaning. The grinder-doser must be cleaned periodically by skilled technical personnel only. Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning. Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

HOPPER
Wash the hopper once it has been removed from the appliance (unscrewing the relevant fastening screw), using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly. It is advisable to clean the hopper periodically. Once the hopper has been cleaned, it must be attached to the upper grinding blade holder using the relevant screw.

GRINDING SYSTEM
Remove the safety screw which prevents the adjustment disk from being removed. Unscrew the adjustment disk by turning it clockwise. Having removed the upper grinding blade holder, clean the grinding blades, threads and the entire grinding system thoroughly using a clean brush and cloth. Having refitted the upper grinding blade holder in the relevant slot, screw the adjustment disk back on, put the self-locking screw back in whichever of the two holes on the disk enables the best adjustment and, having refitted the hopper and secured, adjust the grinding as required.



Fig. A

DIRECTIVE 2002/96EC (RAEE): INFORMATION TO USERS

This information is addressed only to the owners of sets bearing the (Fig. A) symbol on the adhesive label with the technical data applied to the product (serial number label): This symbol means that, according to the current regulations, this is an electrical or electronic unit and complies with EU Directive 2002/96/EC (RAEE) therefore, at the end of its life, it shall have to be disposed of separately from domestic waste delivering it freely to a recycling centre for electrical and electronic appliances or returning it to the retailer when you purchase a similar unit. The user is responsible for delivering the unit to the appropriate recycling centre or he/she will incur the penalties provided for by the waste regulations in force at the time. The recycling centre will then decide whether the unit has to be recycled, treated or disposed of, limiting its effect on the environment and public health. For more detailed information regarding the available recycling centres, contact your local waste department or the shop the unit was purchased from. Manufacturers and importers comply with their responsibility regarding recycling, treatment or disposal both directly and taking part into a collective system.

Fiorenzato

Gleichförfigkeit CEE Ankündigung

Die Gesellschaft erklärt Fiorenzato M.C S.r.l, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, daß die gebauten Dosierkafeemühlen und Kaffeemühlen die wesentlichen Erfordernisse zu den Leitungs folgenden CEE gemäß sind:
Niederspannung-Richtlinie 2006/95/EC
Maschinenrichtlinie 2006/42/EC
EMC Richtlinie 2004/108/EC

Diese Dosierkaffeemühlen und kaffeemühlen, sie wurden geprüft, da wenden sie die Normen an EN60335-1, (Sicherheit von Geräten Wählerinnen von Gebrauch Haus und ähnlich), und EN60335-2-64 (Teil II: besondere Norm für Geräte von Küche für Kollektiv Gebrauch).

Fiorenzato M.C.
uff. Tecnico



VORSTELLUNG

Die Vorbereitung des Kaffees ist eine Kunst und, es muß genauen Regeln folgen um gründe die Geheimnisse zu lernen. die Formel, um ein perfektes Täßchen ausgedrücktes Kaffees zu erhalten, ist tatsächlich, viel artikuliert und die Apparatur ist von äußerster Bedeutung. es ist notwendig drei Elementen für ein optimales Gelingen und eine unbestreitbare Qualität zusammenzustellen:

- Eine geschätzte Mischung
- Die geeignete Gebrauche den verfügtbaren Vorrichtungen
- Die weise Fähigkeit und die Professionalität von derjenige ihn vorbereite.

Anders als glauben, einen guten Kaffee zu schmecken, es genügt nicht nur, eine besondere Mischung zu wählen.

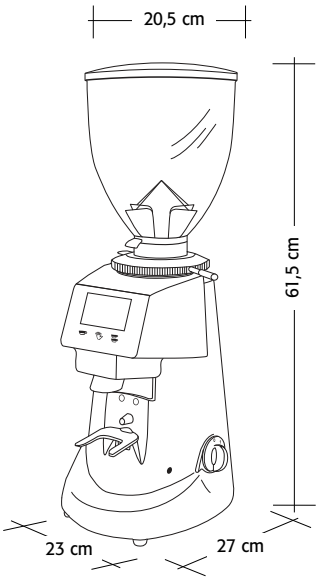
Die Erfahrung und die Tüchtigkeit des Fachmannes, in den richtigen Prozeduren der Vorbereitung des Getränks und der Benutzung den angemessenen Maschinen tragen zu entscheidender Weise bei, ein kleines Meisterwerk zu schaffen.

Denn die Beruftätigen geben viele Bedeutung zum macchina espresso und zum Dosierkaffeemühlen. Die Erhaltung diesen Geräte in perfekter Leistungsfähigkeit und die höchste Anwendung von ihren Möglichkeiten, ist eine Fähigkeit, die den verschiedenen Lehrern des Kaffees gehört.

die Qualität eines guten Kaffees kommt aus einer Reihe von Operationen her, von den die Ausmahlung eine wichtige Rolle hat.

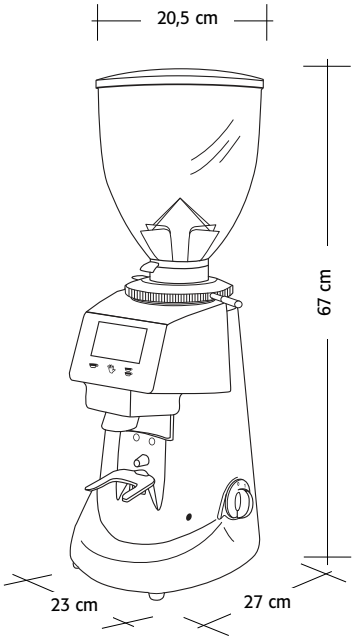
Deshalb stellt der Dosierkaffeemühlen, einer der Grund Geräte für den Fachmann dar, des Struktur muß antworten, bestimmten Eigenschaften muß, die Stärke, Widerstand und Zweckmäßigkeit ist.

Abmessungen F64E V2 / F64EVO V2



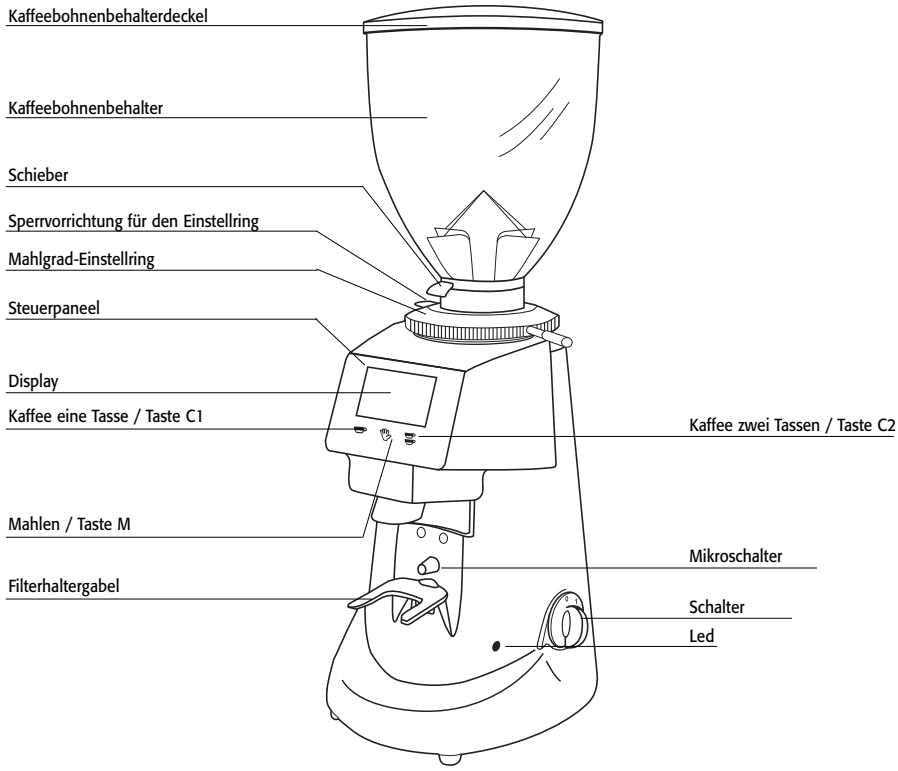
Wicht 14 Kg

Abmessungen F83E V2 / F63EK V2 / F71EK V2



Wicht 19 Kg

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



VERPACKUNG

Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, sofort nachprüfen, ob es unversehrt oder beschädigt ist. Im Zweifelsfalle nicht benutzen und sich an das Fachpersonal wenden. Die Verpackungsteile müssen außerhalb der Reichweite von Kindern sein, da diese eine Gefahrenquelle darstellen können. Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.

ENTSORGUNG

Die Verpackungsteile nicht in die Umwelt freisetzen, sondern sich an die geltenden Gesetze halten. Falls das Gerät nicht mehr benutzt wird, empfiehlt es sich, den Netzstecker abzu-trennen, um es unbrauchbar zu machen: Kabel an der Ausgangsstelle des Geräts abschneiden. Zur Entsorgung der Bauteile des Mahldosiergeräts sich an hierfür spezialisierte Gesellschaften wenden.

VERWENDUNG

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen entwickelt. Eine Zweckentfremdung ist unangebracht und somit gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die auf eine Zweckentfremdung oder eine falsche Bedienung zurückzuführen sind. Das Gerät nicht für das Mahlen anderer Nahrungsmittelsorten verwenden. DIEVON UNS HERGESTELLTEN MAHL-/DOSIERVORRICHTUNGEN UND DIE KAFFEEMÜHLEN SIND GERÄTE, DIE NUR VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL VERWENDET WERDEN DÜRFEN UND SIND NICHT DEM GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT. Die Verwendung seitens Kinder oder unfähiger Personen ist zu verhindern.

INSTALLATION UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

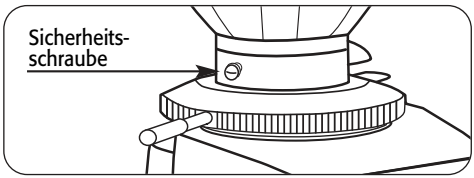
Die Installation muß den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend vom technischen Fachpersonal vorgenommen werden. Eine fasche Installation kann Personen, Tieroder Sachschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

- Das Gerät muß auf eine stabile und flache Oberfläche gestellt werden.
- Vor dem Einfügen des Netzsteckers überprüfen, ob die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes denen auf dem Geräteetikett, das die techni-schen Daten angibt, entsprechen.
- Die Steckdose muß über einen effizienten Erdungsanschluß verfügen. Daher ist es wichtig nachzuprüfen, ob die Erdungsanlage effizient ist und den derzeitigen Sicherheitsrichtlinien entspricht. Im Zweifelsfalle ist durch das Fachpersonal eine genaue Anlagenkontrolle vorzunehmen. DIE ERDUNG DES GERÄTS IST BINDEND. Bei einer Nichtbeachtung dieser Rechtsvorschrift übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Es ist wichtig nachzuprüfen, ob die Netzspannung der Anlage der GeräteBetriebsspannung, die auf dem Etikett mit den technischen Daten angegeben ist, entspricht, und ob die Steckdose vor Überstrom geschützt ist.
- Keine Verlängerungskabel, elektrische Adapter für Mehrfachsteckdosen oder fliegende Verbindungen verwenden.
- Die Drehung des Motors muß im Uhrzeigersinn erfolgen. Die eventuelle Drehung der Drehstrommotoren in die umgekehrte Richtung, die eine Folge der Vertauschung beider Stromleiter in der Steckdose ist, muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.

BETRIEB DES GERÄTS

VORBEREITUNG

Bitte nachprüfen, ob die Bohnenbehalter auf dem Gerät richtig sitzt und am oberen Mahlscheibenhalter durch die dazu bestimmte Schraube festgeschraubt ist. Schieber schließen und Bohnenbehalter mit Kaffeebohnen füllen. Schieber soweit öffnen, daß die Kaffeebohnen in das Mahlsystem fließen.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Einschalten: Schalter auf *1.*
Ausschalten: Schalter auf *0.*

FUNKTIONSWEISE DES LED-LICHTES

LED nicht leuchtet: Kaffeemühle ausgeschaltet..
LED leuchtet: Kaffeemühle eingeschaltet..
LED blinkt: Kaffeemühle mahlt (der Motor ist in Betrieb).

AUSWAHLTASTEN

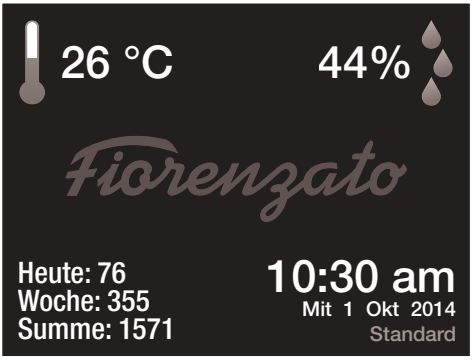
Das Bedienungsfeld verfügt über drei blau beleuchtete Tasten zur Auswahl der Mahldosis. Bei Betätigung der Tasten ertönt ein Tonsignal.
C1: Einzelne Mahldosis.
M: Kontinuierliches manuelles Mahlen.
C2: Doppelte Mahldosis.



DISPLAY

Nach Inbetriebsetzung der Kaffeemühle zeigt das Anzeigefeld auf der linken Seite die Temperatur, die im Laufe des Tages (*Heute*), im Laufe der Woche (*Woche*) sowie die insgesamt zubereiteten Kaffees an.

Auf der rechten Seite werden der Feuchtigkeitsgrad, die Uhrzeit, das Datum sowie in grün die gewählte Betriebsmodi angezeigt.



BENUTZERMENÜ

Um ins Benutzermenü zu gelangen, die Taste **C1** drücken bis ein intermittierender Signalton ertönt (etwa 5 Sek.). Die drei Tasten leuchten gelb auf. Um sich im Menü zu bewegen und die Werte einzustellen, die Tasten **C1** und **C2** benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste **M** verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste **M**.

- ***Sprache***
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- ***Zeit***
  eingestellte Zeit.
- ***Zeitformat***
  12 oder 24 Stunden.
- ***Datum***
  Einstellung von Monat, Tag und Jahr.
- ***Temperatur***
  Celsius oder Fahrenheit.
- ***Helligkeit***
  Prozentsatz-Einstellung.
- ***Informationen***
  Firmware-Version und Seriennummer.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Um ins Einstellungen zu gelangen, die Taste **C2** drücken bis ein intermittierender Signalton ertönt (etwa 5 Sek.). Die drei Tasten leuchten gelb auf. Um sich im Menü zu bewegen und die Werte einzustellen, die Tasten **C1** und **C2** benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste **M** verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste **M**.

- ***Dauer des mahlvorg.***
  Sekundeneinstellung für den einfachen und den doppelten Mahlvorgang.
- ***Austauschen der Muh.***
  Anzeige der Stunden, die bis zum Auswechseln des Mahlwerks verbleiben.
- ***Reset der Muhle***
  Nullstellung der Zeituhr für das Auswechseln des Mahlwerks.
- ***Werkseinstellungen***
  Rückstellung auf die Werkeinstellungen.
- ***Statistiken***
  zeigt Statistiken auf dem Anzeigefeld an.
- ***Manuelles Mahlen***
  Betätigung der Taste M kontinuierliches Mahlen.
- ***Betriebsmodi***
  Standard, Automatisch, PRE/SEL und Direkt.

MAHLDOSIS

Zum Einstellungsmenü gehen, die Option Dauer des mahlvorg. auswählen, die Sekunden für die einzelne Mahldosis einstellen, bestätigen, die Sekunden für die doppelte Mahldosis einstellen und wieder bestätigen.

AUSTAUSCHEN DER MUHLE

Ist das Mahlwerk auszuwechseln, erscheint auf dem Anzeigefeld ein Warnhinweis. Die Lebensdauer des Mahlwerks kann überwacht werden, indem man im Einstellungsmenü die Option Austauschen der Muh. wählt.

WICHTIG

Nach dem Austauschen der Muh. ist die Zeituhr auf Null zu stellen: dazu im Einstellungsmenü die Option Reset der Muhle wählen und die Nullstellung bestätigen.

BETRIEBSMODI

STANDARD

Durch Betätigung der Tasten **C1** oder **C2** die gewünschte Mahldosis wählen. Die betätigte Taste beginnt zu blinken. Durch Druck auf den Filterhalter wird der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle betätigt und der Mahlvorgang beginnt. Wird die Taste **M** gedrückt, beginnt der kontinuierliche Mahlvorgang bis die Taste wieder losgelassen wird. Die Standard-Betriebsmodi ist werksseitig eingestellt. Um sie wieder einzustellen, im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option Standard wählen. In dieser Betriebsmodi sind die Tasten beleuchtet.

AUTOMATISCH

Im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option Automatisch wählen. Zur Ausgabe von einer Mahldosis den Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle durch einmaligen Druck auf den Filterhalter betätigen, für zwei Mahldosen den Filterhalter zwei Mal schnell hintereinander drücken. In dieser Betriebsmodi sind der kontinuierliche Mahlvorgang (Taste **M**) sowie die beiden Tasten **C1** und **C2** desaktiviert.

PRE/SEL

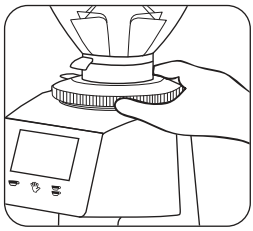
Im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option PRE/SEL wählen. Durch Betätigung der Tasten **C1** oder **C2** die gewünschte Mahldosis wählen. Die betätigte Taste bleibt an und aktiv. Durch Druck auf den Filterhalter wird der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle betätigt und der Mahlvorgang beginnt. Um von einer Mahldosis zur anderen zu wechseln, reicht es aus, die jeweilige Taste zu betätigen. In dieser Betriebsmodi ist der kontinuierliche Mahlvorgang (Taste **M**) desaktiviert.

DIREKT

Im Einstellungsmenü die Option Betriebsmodi und dann die Option Direkt wählen. Durch Betätigung der Tasten **C1** oder **C2** die gewünschte Mahldosis wählen. Durch den Druck der Taste wird der Mahlvorgang gestartet. In dieser Betriebsmodi sind der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle desaktiviert und die Tasten beleuchtet.

- Während des Mahlvorgangs wird die Mahlzeit in Sekunden und Zehntelsekunden angezeigt.
- Die der gewählten Mahldosis entsprechende Taste blinkt während der Ausgabe.
- Am Ende der Ausgabe werden die Zähler aktualisiert.
- Ein kontinuierlicher Mahlvorgang entspricht zu diesem Zweck einer einzelnen Mahldosis.

MAHLEINSTELLUNG



Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Stift die Einstelischeibe unter der Bohnen-behalter betätigt werden. Zur Einstellung eines gröberen Mahlgrads den Einstellring im Uhrzeigersinn drehen und dabei die Sperrvorrichtung nach unten drücken; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegenuhr-zeigersinn. Die Einstellscheibe bleibt in Position, ohne festgeklemmt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwi-schen den Mahlscheiben. Wir empfehlen, zunächst kleine Kaffeemengen zu mahlen, um den optimalen Mahlgrad herauszufinden. In der Version Mahldosiergerät bedeutet ein zu schnelles Ausfließen aus der Espressomaschine, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. Falls umgekehrt dies zu langsam erfolgt, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Dabei müssen jedoch unzählige Bedingungen in Betracht gezogen werden, die den korrekten Kaffeeausfluß beeinflussen können wie zum Beispiel das Dosisgewicht, die Pressung, die Einstellung der Espressomaschine sowie die Filterreinigung.

SCHUTZVORRICHTUNGEN

THERMOSCHUTZ

Der Gerätemotor ist vor Überhitzung, das eine Folge von Überstrom ist, durch einen Thermoschutz geschützt, der in die Stromversorgung des Motors ein-

greift und diese unterbricht. Falls sich der Termoschutz infolge von Funktionsstörungen, wie zum Beispiel eine Blockierung der Mahlscheiben, einschaltet, ist das Gerät durch die Schalterbetätigung auszuschalten, den Netzstecker zu ziehen und sich an das Fachpersonal zu wenden. NIEMALS IN DAS, UNTER SPANNUNG, STEHENDE GERÄT EINGREIFEN. AUF KEINEN FALL ARBEITEN AM GERÄTVORNEHMEN, WENN DIESES AN DAS STROMNETZ GESCHLOSSEN IST, DA DER MOTOR UNVOR-HERGESEHEN EINGESCHALTET WERDEN KÖNNTE. Bei Überhitzung des Geräts infolge der Blockierung des Motors, es vor dem Eingriff abkühlen lassen.

SPERRVORRICHTUNG (SICHERUNGSVORRICHTUNG)

Zur Vermeidungder Entfernung der Einstellscheibe und dem darauffolgenden Zugang zu den drehenden Teilen, befindet sich am Einstellring selbst eine Sperrvorrichtung (Sicherungsvorrichtung), die das Abschrauben des Rings verhindert.

SCHUTZ KAFFEE-AUSLAUF

Der Schutz des Kaffeeauslaufs muss immer mit den geeigneten Schrauben an der Dosiereinheit befestigt sein. Der Benutzer darf diese Schrauben keinesfalls entfernen.
DER SCHUTZ DES KAFFEEAUSLAUFS DARF AUSSCHLIEßLICH VON QUALIFIZIER-TEM FACHPERSONAL ABGENOMMEN WERDEN, NACHDEM DIE STROMZUFUHR ZUM GERÄT UNTERBROCHEN, D.H. DER STECKER AUS DER DOSE GEZOGENWURDE. Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schuntz montieren.

GERÄUSCH

EWG-LÄNDER

Der maximale Geräuschpegel unserer Dosier- und Mahlvorrichtungen, gemessen in einem Hallraum UNI EN ISO 3741 gemäß den Normen EN 60704-1, stimmt mit den Normen EN 60704-1: 1998 und EN 607043 : 1996 überein. Der entsprechende Lautstärkepegel dem der Bediener täglich ausgesetzt sein darf und der sich ausschließlich auf den maximalen Gerätebetrieb von 240 min. im Laufe von acht Stunden bezieht, beträgt 78 dB(A) und entspricht den europäischen Richtlinien 86/188/EWG und 2003/1 O/EWG. Zum Gebrauch des Geräts sind daher keinerlei Maßnahmen gegen das Risiko nötig, das durch die Geräuschbeiastung am Arbeitsplatz entstehen kann (Art. 3-8 der europäischen Richtlinie 2003/1 O/EWG).

WARTUNG

Auch der Zustand des Kabels und des Steckers ist regelmäßig zu überprüfen.
BEI BESCHÄDIGTEM KABEL ODER NETZSTECKER IST FÜR DIE AUSVVECHS-LUNG DESSELBEN DAS FACHPERSONAL ZU RUFEN, SO UM JEGLICHE GEFAHR ZU VERHINDERN.
ZUR ÖFFNUNG DER BODENPLATTE IST IN DEN GERÄTEN MIT DER MARKIERUNG CE UM ZUGRIFF ZU DEM KABEL ZU ERHALTEN, DIE BENUTZUNG VON SONDERWERKZEUG ERFORDERLICH. Es empfiehlt sich, nur Originalersatzteile zu verwenden.
Zur Gewährleistung der Geräteeffizienz muß eine regelmäßige Wartung sowie genaue Kontrollen über den Zustand der verschleißanfälligsten Komponenten vom Fachpersonal durchgeführt werden.
Ferner muß regelmäßig der Verschleiß der Mahischeiben überprüft werden. Ein sehr guter Zustand der Mahlscheiben garantiert eine hochwertige Qualität des Mahlvor angs mit größerer Produktivität und der Begrenzung der Überhitzungs-gefahr.

REINIGUNGDES GERÄTS

VOR DEM BEGINN DER REINIGUNG IST DIE STROMVERSORGUNG DES GERÄTS AUSZUSCHALTEN INDEM DER NETZSTECKER GEZOGEN WIRD. DAS GERÄT NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL SÄUBERN. Das Gerät nicht in Räumen aufstellen, in denen eine Wasserstrahlreinigung vorgesehen ist. DIE REGELMÄSSIGE GER-ÄTEREINIGUNG DARF AUSSCHLIESSLICHVOM FACHPERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. Zum Reinigen des

Geräts sind vollkommen saubere und hygienische Tücher oder Pinsel zu verwenden. Keine Schleifmittel verwenden, damit der Glanz der Teile intakt bleibt.

BOHNENBEHALTER

Bohnenbehalter erst nach der Entfernung vom Gerät (die diesbezügliche Sicherheitsschraube lösen) mit Wasser und neutraler Seife waschen, mit warmes Wasser spülen und vollkommen abtrocknen. Es empfiehlt sich, die Bohnenbehalter regelmäßig zu waschen. Nach der Reinigung muß die Bohnenbehalter an den oberen Mahischeibenhalter durch die diesbezügliche Schraube festgeschraubt werden.

MAHLSYSTEM

Die Sicherheitsschraube, die das Entfernen der Einstellscheibe verhindert, lösen. Die Einstellscheibe durch Umdrehungen im Uhrzeigersinn lösen. Nach der Abnahme des oberen Mahlscheibenhalters sind die Mahlscheiben, Gewinde und das ganze Mahlsystem mittels eines Pinsels und eines trockenen Tuches sorgfältig zu reinigen.
Nachdem der obere Mahlscheibenhalter wieder in seine Stellung zurückgebracht wurde, ist die Einstelischeibe festzuschrauben und die Sicherheitsschraube in eines der beiden Löcher wieder einzufügen, das die bestmögliche Einstellung ermöglicht. Nach dem festen Anbringen der Bohnenbehalter, durch zweckmäßiges Festschrauben, ist die Einstellung des Mahlgrades vorzunehmen.



Abb. A

DIE RICHTLINIE 2002/96/EG (RAEE): INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER

Diese Information wendet sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten, die auf dem Etikett mit den technischen Daten, das sich auf dem Produkt befindet (Typenschild), das Symbol (Abb. A) aufweisen.
Dieses Symbol weist 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, indem es kostenlos bei einem Altstoffsammelzentrum für elektrische und elektronische Geräte oder beim Händler im Rahmen des Kaufs eines neuen gleichwertigen Geräts abgegeben wird. Der Nutzer ist dafür zuständig, das Gerät am Ende des Lebenszyklus zur entsprechenden Sammelstelle zu bringen. Bei Zuwiderhandlung können die von den geltenden Abfallgesetzen vorgesehenen Strafen zur Anwendung gelangen.
Eine adäquate Abfalltrennung für die anschließende Durchführung einer umweltschonenden Behandlung und Entsorgung des für das Recycling aufbereiteten Geräts trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt zu vermeiden und begünstigt das Recycling von 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 nehmen ihre Verantwortung hinsichtlich des Recyclings, der Aufbereitung und der umweltgerechten Entsorgung wahr – sowohl direkt als auch durch die Beteiligung an einer Sammelstelle.

Fiorenzato

Declaraciòn CEE de conformidad

La sociedad Fiorenzato M.C S.r.l, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, declara que los molinos de cafe construidos responden a los requisitos esenciales de las directivas de la CEE que son los siguientes:
Directiva de baja tensiòn 2006/95/EC
Directiva de máquinas 2006/42/EC
Directiva EMC 2004/108/EC

Dichos molinos fueron creados aplicando las normas EN60335-1 (seguridad de aparatos electricos de uso domestico y similares) y EN60335-2-64 (2a parte: norma particular para aparatos de cocina y uso colectivo)

Fiorenzato M.C.
uff. Tecnico



INTRODUCCIÒN

Realizar un cafè es un arte y para aprender a fondo los segretos es necesario seguir de las reglas precisas, la formula para conseguir una perfecta taza de cafè expreso es en efecto, muy articulado y la parte desarrollada por el aparato es de extrema importancia, para obtener un èxito y una calidad indiscutible es necesario combinar tres elementos:

- Una mezcla de buena calidad
- El uso apropiado de las instrumentaciones disponibles
- La sabia habilidad y profesionalidadde quien la prepara para gustar un buen cafè, no basta solo una buena mezcla.

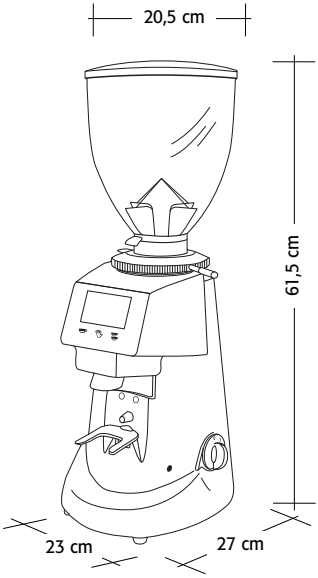
La experiencia y la habilidad del operador en seguir los justos procedimientos de preparaciòn de la bebida y empleo de las maquinarias adecuadas, contribuyen de manera determinante a crear una pequeña obra maestra.

Por esto los professionales dan mucha importancia a la màquina expreso y al dosificador, conocer los instrumentos, mantenerlos en perfecta eficiencia y emplearlos a lo sumo de sus posibilidades es una hablilidad que pertenece los profesionales del cafè.

La calidad de un buen cafè deriva de una serie de operaciones entre las que la molienda tiene un papel importante.

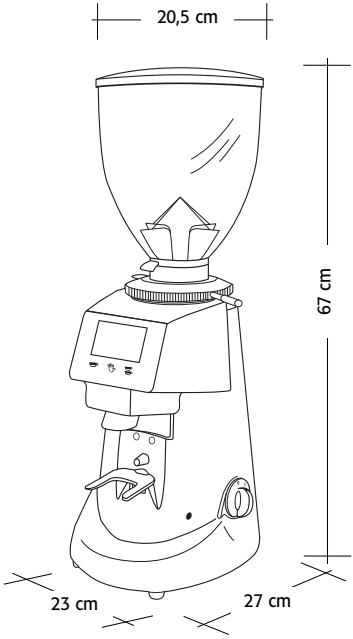
El Molino de cafè por lo tanto ripresenta para el operador uno de los instrumentos bàasicos, cuya estructura tiene que contestar a determinar caracteristicas que son robustez, resistencia y funciòn.

Dimensiones F64E V2 / F64EVO V2



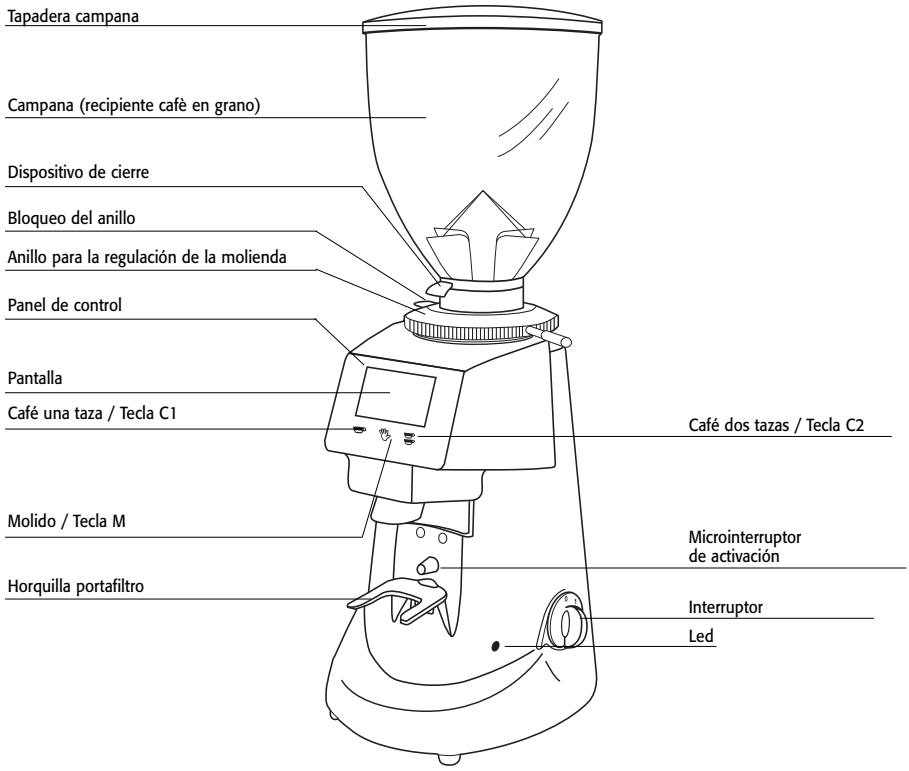
Peso 14 Kg

Dimensiones F83E V2 / F63EK V2 / F71EK V2



Peso 19 Kg

DESCRIPCIÓN GENERAL



EMBALAJE

Una vez haya abierto el embalaje, compruebe con atención que el aparato está en perfecto estado y que no presenta daños de ningún tipo. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con personal profesional especializado. No abandone las partes dei embalaje al alcance de los niños porque son una fuente potenciai de peligro. Conserve el embalaje hasta que la garantía pierda validez.

ELIMINACIÓN

No abandone los elementos dei embalaje en el medio ambiente y respete las leyes vigentes en materia. En caso de que decida no volver a utilizar el aparato, le aconsejamos desenchufar la clavija de alimentación eléctrica y cortar el cable en el punto de salida dei apa-rato para garantizar su inoperatividad. Cuando desee eliminar los componentes del molinillo dosificador diríjase a empresas especializadas.

EMPLEO

Este aparato ha sido fabricado exclusivamente para moler café en grano. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por daños provocados por el uso inadecuado o erróneo. No utilice el aparto para moler otros tipos de alimentos ni nada más.

Los molinillos-dosificadores y los molinillos de café que nosotros fabricamos son aparatos destinados a personal cualificado para una utilización exclusivamente pofesional y no para uso doméstico.

INSTALACION Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

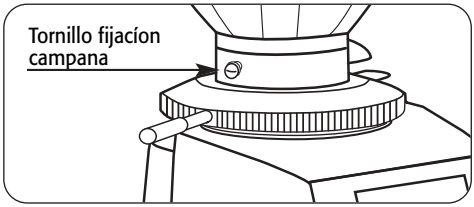
Tiene que ser personal técnico especializado el que se encargue de efectuar la instalacion conforme con las normas de seguridad vigentes. Una instalación errónea puede ocasionar daños a personas, animales o cosas, por este motivo no se podrá considerar responsable al fabricante.

- El aparato tiene que estar colocado en una superficie estable y plana.
- Antes de conectar la clavija habrá que comprobar que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a los indicados en la etiqueta que contiene los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente tiene que disponer de una toma de tierra eficiente. Es importante verificar que la instalación de toma de tierra es eficaz y que se adapta a las normas de seguridad actuales. En caso de duda póngase en contacto con personal profesional mente especializado para que realice un examen de la instalación.
- Es obligatorio que el aparato esté conectado a una toma de tierra. El fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad si esta norma no se respeta.
- También es importante verificar que la toma está protegida contra las sobre cargas de corriente y que la capacidad eléctrica de la instalación es la adecuada para el consumo de potencia dei aparato, este dato lo puede encontrar en la etiqueta que contiene los datos técnicos.
- No utilice alargadores, adaptadores eléctricos para enchufes múltiples.
- El motor tiene que girar hacia la derecha. Si se desea realizar la inversión de rotación de los motores trifásicos, mediante inversión de dos conductores de alimentación dentro de la clavija, habrá que ponerse en contacto con personal especializado.

FUNCIONAMIENTO

PREPARACIÓN

Verifique que la campana está colocada correctamente sobre el aparato y que está fijada sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente. Cierre el dispositivo de cierre y llene la campana con ABIERTO café en grano. Abra el dispositivo de cierre para permitir que los granos puedan entrar en el sistema de molido.



ENCENDIDO Y APAGADO

Puesta en marcha: interruptor en posición *1.*
Parada: interruptor en posición *0.*

LUZ LED

Apagado: molinillo-dosificador apagado.
Encendido: molinillo-dosificador encendido.
Parpadea: el molinillo-dosificador está moliendo (el motor está funcionando).

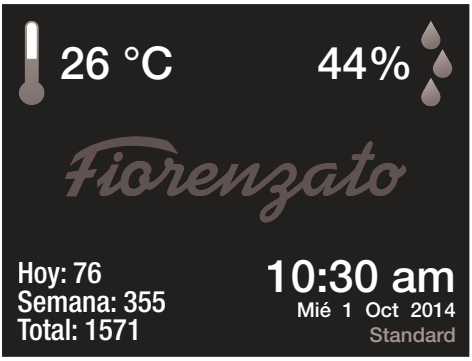
BOTONES DE SELECCIÓN

En el panel de control hay tres botones que se iluminan de color azul para seleccionar la dosis que se ha de moler; al pulsarlos emiten un sonido:
C1: Selección molienda ónica.
M: Molienda continua manual.
C2: Selección molienda doble.



DISPLAY

Tras haber encendido el molinillo dosificador, la pantalla mostrará a la izquierda la temperatura, la cantidad de tazas de café servidas en el día (*Hoy*), durante la semana actual (*Semana*) y Totales. A la derecha se visualizarán el porcentaje de humedad, la hora, la fecha y el Modo de utilización seleccionado de color verde.



MENÚ USUARIO

Para entrar al menú usuario, mantengan pulsado el botón **C1** hasta que suene la señal acústica intermitente (unos 5 segundos). Los tres botones se iluminarán de color amarillo.

Para moverse por el menú y cambiar el valor, utilice los botones **C1** y **C2**; para seleccionar y confirmar, utilice el botón **M**. Del menú se sale tras haber confirmado con el botón **M**.

- ***Idioma***
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- ***Tiempo***
  ajuste de hora, minutos.
- ***Formato del Tiempo***
  12 o 24 horas.
- ***Fecha***
  ajuste del mes, día y año.
- ***Temperatura***
  Celsius o Fahrenheit.
- ***Brillo***
  regulación en porcentaje.
- ***Informaciones***
  versión Firmware y Número de Serie.

MENÚ AJUSTES

Para entrar al menú ajustes, mantengan pulsado el botón **C2** hasta que suene la señal acústica intermitente (unos 5 segundos). Los tres botones se iluminarán de color amarillo.

Para moverse por el menú y cambiar el valor, utilice los botones **C1** y **C2**; para seleccionar y confirmar, utilice el botón **M**. Del menú se sale tras haber confirmado con el botón **M**.

- ***Tiempo Molienda***
  ajuste de los segundos de la molienda ónica y doble.
- ***Sostitución Muela***
  visualización de las horas que faltan para la sustitución de las muelas.
- ***Reset Muela***
  puesta a cero del tiempo de sustitución de las muelas.
- ***Reset de Fábrica***
  restablecimiento a los ajustes de fábrica.
- ***Estadísticas***
  muestra las estadísticas en la pantalla.
- ***Moler Manual***
  activación botón M molienda continua.
- ***Modo de Utilización***
  Standard, Automático, PRE/SEL y Directo.

DOSIS CAFÉ MOLIDO

Entre al menú configuraciones, seleccione Tiempo Molienda, ajuste los segundos para la molienda ónica, confirme, ajuste los segundos para la molienda doble y confirme de nuevo.

SUSTITUCIÓN DE LAS MUELAS

Cuando fuera necesario sustituir las muelas, en la pantalla aparecerá un aviso.

Es posible monitorizar la duración accediendo al menú configuraciones y seleccionando Sostitución Muela.

IMPORTANTE

Tras haber sustituido las muelas es necesario poner a cero el tiempo de sustitución; para tal fin, acceda al menú configuraciones, seleccione Reset Muela y confirme la puesta a cero.

MODO DE UTILIZACIÓN

STANDARD

Pulse la dosis deseada utilizando **C1** o **C2**, el botón seleccionado comenzará a destellar; la molienda iniciará al presionar con el portafiltro el microinterruptor de activación. Manteniendo pulsado **M**, iniciará la molienda continua hasta que se suelte el botón. El modo de utilización *Standard* es por defecto. Para seleccionarlo de nuevo, acceda al *menú configuraciones*, seleccione *Modo de Utilización* y luego *Standard*. En este modo los botones están iluminados.

AUTOMÁTICO

Acceda al menú configuraciones, seleccione *Modo de Utilización* y luego Automático. Para suministrar una dosis presione una vez con el portafiltro el microinterruptor de activación, para dos dosis, presiónelo rápidamente dos veces. En este modo la molienda continua (botón **M**) y los botones **C1** y **C2** están desactivados.

PRE/SEL

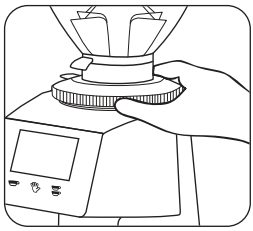
Acceda al menú configuraciones, seleccione *Modo de Utilización* y luego *PRE/SEL*. Pulse la dosis deseada utilizando **C1** o **C2**, el botón seleccionado quedará encendido y activo; la molienda iniciará al presionar con el portafiltro el microinterruptor de activación. Para pasar de una dosis a otra pulse el botón correspondiente. En este modo la molienda continua (botón **M**) está desactivada.

DIRECTO

Acceda al menú configuraciones, seleccione *Modo de Utilización* y luego *Directo*. Presione la dosis deseada utilizando **C1** o **C2**, al pulsar el botón iniciará la molienda. Manteniendo pulsado **M**, iniciará la molienda continua hasta que se suelte el botón. En este modo el microinterruptor de activación está desactivado y los botones están iluminados.

- Durante la molienda se visualiza el tiempo en segundos y décimas de segundos.
- El botón que corresponde a la dosis seleccionada destella durante el suministro.
- Al final del suministro se actualizan los contadores.
- La molienda continua corresponde al incremento de una molienda ónica.

AJUSTE DEL MOLIDO



Para moler café más o menos fino, hay que regularlo mediante la virola de ajuste que se encuentra bajo la campana. Para aumentar el grosor de la molienda es necesario girar el anillo en el sentido horario, presionando el bloqueo del anillo hacia abajo; si en cambio desea que sea más fino, gire la virola hacia la izquierda. La virola permanecerá en la posición deseada sin necesidad de parar la máquina. El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Se aconseja moler pequeñas cantidades de café para encontrar la granulometría ideal. En la versión Molinillo dosificador, si el suministro de la máquina espresso es muy rápido, significa que el café molido es demasiado grueso. Si en cambio el suministro es muy lento significa que el café se ha molido demasiado fino. De todas formas hay que tener en cuenta que son muchas las condiciones que pueden influenciar el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

PROTECCIONES

PROTECTOR TÉRMICO

El motor del aparato está protegido contra el excesivo calentamiento debido a las sobrecargas de corriente por un protector térmico que cuando interviene interrumpe la alimentación dei motor. En caso de que se produzca la intervención dei protector térmico a causa de anomalías en el funcionamiento como por ejemplo el bloqueo de las muelas, será necesario apagar el aparato mediante el interruptor, extraer la clavija

que lo mantiene enchufado a la red eléctrica y ponerse en contacto con personal técnicamente especializado. No intervenir nunca en el aparato bajo tensión debido al riesgo de que el motor se pueda poner en marcha improvisadamente. Si el aparato se ha calentado a causa dei bloqueo dei motor, será necesario esperar hasta que se enfríe antes de intervenir.

BLOQUEO (SEGURO)

Para evitar que se extraiga la virola de ajuste y que no se pueda acceder a las partes rotantes, en el anillo hay un bloqueo (seguro) que evita que el anillo se desenrosque.

PROTECCIÓN SALIDA CAFÉ

La protección salida-café debe estar fijada en el grupo dosificador por medio de los tornillos correspondientes, que el usuario nunca debe quitar. La extracción de la protección salida-café puede ser efectuada únicamente por personal técnico cualificado sólo después de haber desconectado el aparato de la red de alimentación, lo que se consigue sacando la clavija del enchufe. Antes de volver a conectar el aparato a la red, incorporar la protección.

RUIDO

PAÍSES CEE

El máximo nivel de emisión sonora de nuestros molinillos dosificadores y molinillos de café, medida en cámara reverberante UNI EN ISO 3741 conforme a las normas EN 60704-1, presenta conformidad con las normas EN 60704-1 : 1998 y EN 607043 : 1996. El nivel equivalente de exposición sonora diaria para un operador, relacio-nados exclusivamente con un funcionamiento límite del aparato de 240 min, por ocho horas es igual a 78 dB(A), de acuerdo con las Directivas Europeas 86/1 88/EEC y 2003/1 0/EEC. La utilización dei aparato no requiere, por lo tanto, de ninguna precaución contra los riesgos derivados de una exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3 8 de la DE 2003/1 0/EEC).

MANUTENCIÓN

Es indispensable realizar controles periódicos dei estado del cable y dei enchufe eléctrico.
En caso de que el cable 0 la clavija presenten algún daño, solicite la intervención de personal técnico especializado para sustituirlos a fin de prevenir cualquier riesgo.
En los aparatos con marca c e para abrir la placa de fondo y para cambiar el cable será necesaria la utilización de una herramienta especial. Se aconseja utilizar únicamente piezas de repuesto originales.
Para garantizar la efectividad dei aparato es indispensable que personal técnico especializado efectúe la manutención periódica con detallados controles dei estado de los componentes que están más sometidos a desgaste. Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las muelas. Un óptimo estado de las muelas garantiza una elevada calidad dei molido, más productividad y menos calentamiento.

LIMPIEZA DEL APARATO

Desconecte la clavija para eliminar la tensión de alimentación del aparato antes de iniciar las operaciones de limpieza. El aparato no se tiene que limpiar con chorros de agua. No instale el aparato en locales en el que esté prevista la limpieza mediante chorros de agua. Es imprescindible que la limpieza periodica del aparato la lleve a cabo exclusivamente personal técnico especializado. Para la limpieza utilice paños o pinceles perfectamente limpios e higienizados. No utilice productos abrasivos para que los detalles no pierdan su brillo original.

CAMPANA

Lave la campana después de haberla sacado dei aparato (para ello destornille el correspondiente tornillo de fijación), con agua y jabón neutro, aclárela con agua templada y séquela perfectamente. Se aconseja efectuar periódicamente la limpieza de la campana.

SISTEMA DE MOLIDO

Extraiga el tornillo de seguridad que prohibe la extracción de la virola de ajuste. Destornille la virola de ajuste y giréla hacia la derecha. Después de haber extraído el portamuelas superior, limpie las muelas, las roscas y todo el sistema de molido con la ayuda de un pincel y de un paño seco.

Después de haber vuelto a colocar el portamuelas superior en su alojamiento, enrosque la virola de ajuste, coloque de nuevo el tornillo antidestornil lado en el orificio que permite mayor amplitud de ajuste y, tras haber colocado la campana y haberia fijado adecuadamente, realice la regulación dei grado de molido.



Fig. A

LA DIRECTIVA 2002/96EC (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Esta nota informativa está dirigida exclusivamente a los posesores de aparatos que tienen el símbolo de (Fig. A) en la etiqueta adhesiva que indica los datos técnicos, aplicada al producto (etiqueta con la matrícula):

Este símbolo indica que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico, y está conforme con la Directiva EU 2002/96/EC (RAEE). Por tanto, al final de su vida útil se deberá tratar separadamente de los desechos domésticos, entregándolo gratuitamente a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos, o bien, entregándolo al vendedor cuando se compre un aparato nuevo equivalente.

Al final de la vida del aparato, el usuario es responsable de entregarlo a estructuras de recogida apropiadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente sobre los desechos.

Una adecuada recogida selectiva del aparato para luego reciclarlo, procesarlo y desguazarlo de forma ecocompatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medioambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, dirigirse al servicio local de desguace de desechos, o a la tienda donde compró el aparato.

Los productores y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclaje, el procesamiento y el desguace ecocompatible, directamente o participando en un sistema colectivo.

Fiorenzato

Déclaration CEE de conformité

La société Fiorenzato M.C. S.r.l., Via Niedda, 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italie, déclare que les moulins-doseurs à café qu'elle fabrique sont conformes aux conditions essentielles requises par les Directives CEE suivantes:
Basse tension 2006/95/EC
Machines 2006/42/EC
EMC 2004/108/EC

Ces moulins-doseurs ont été essayés en appliquant les normes EN60335-1 (sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaires) et EN60335-2-64 (Partie II: norme spéciale pour les appareils de cuisine à usage collectif).

Fiorenzato M.C.
Bureau technique



INTRODUCTION

Faire du café est un art et il faut suivre des règles précises pour en connaître tous les secrets. La méthode permettant d'obtenir une bonne tasse de café express est en effet plutôt complexe et l'appareil y joue un rôle très important. Trois facteurs doivent nécessairement être associés pour que le résultat soit optimal et la qualité indiscutable:

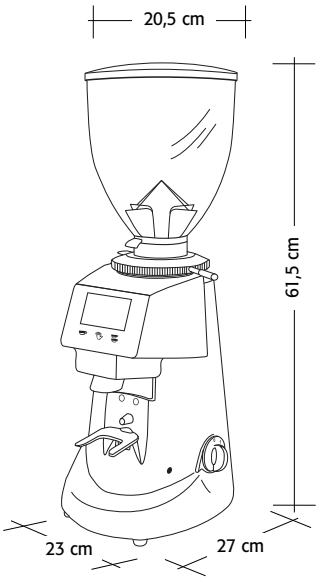
- un bon mélange
- l'emploi approprié des appareils à disposition
- l'habileté et le professionnalisme de celui ou celle qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, il ne suffit pas de choisir un mélange particulier pour déguster un bon café.

L'expérience et la capacité de suivre les justes procédures de préparation de la boisson et d'utiliser les appareils adéquats contribuent de façon déterminante à créer un vrai chef-d'?uvre. C'est la raison pour laquelle les professionnels du secteur accordent autant d'importance à la machine à café et au moulin-doseur.

Bien connaître ces appareils, faire en sorte qu'ils soient toujours efficaces et les utiliser de façon à ce qu'il soient les plus performants possible demandent une expérience que seuls les vrais amateurs de café possèdent.

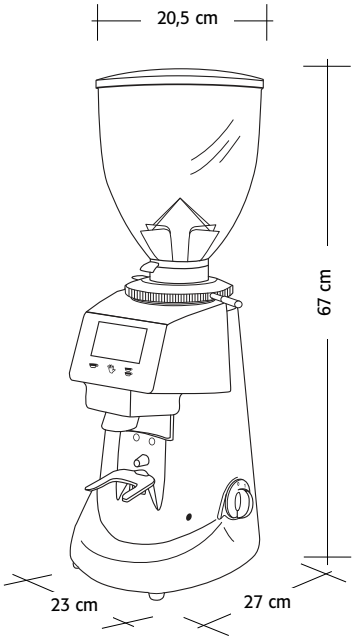
La qualité d'un bon café express dérive d'une série d'opérations où la mouture a un rôle important. Le moulin-doseur est donc un des appareils de base pour l'opérateur et sa structure doit avoir des caractéristiques bien précises: robustesse, résistance et fonctionnalité.

Dimensions F64E V2 / F64EVO V2



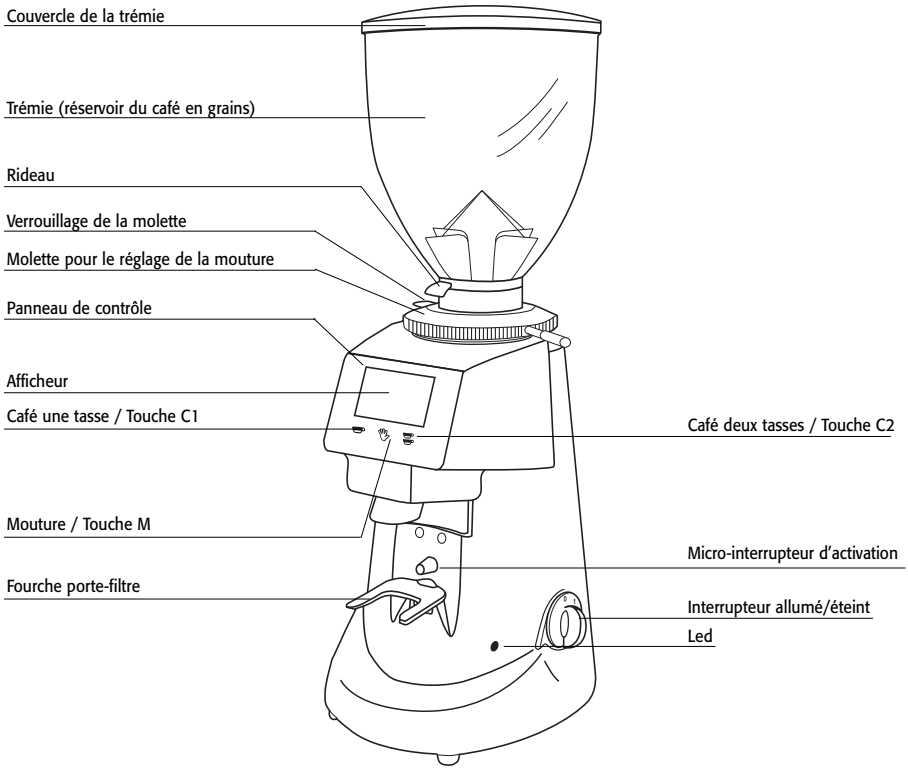
Poids 14 Kg

Dimensions F83E V2 / F63EK V2 / F71EK V2



Poids 19 Kg

DESCRIPTION GÉNÉRALE



EMBALLAGE

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas été abîmé durant le transport. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Ne pas laisser les éléments d'emballage à la portée des enfants car ils sont une source de risque potentiel. Conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.

ÉLIMINATION

Ne pas jeter les éléments d'emballage n'importe où mais se conformer aux lois en vigueur en la matière. Lorsque l'appareil n'est plus utilisable, faire en sorte qu'il ne puisse plus fonctionner en le débranchant et en coupant ensuite le cordon électrique à l'endroit où il sort de l'appareil. S'adresser à une société spécialisée en recyclage pour éliminer les différents composants.

EMPLOI

Cet appareil n'a été conçu QUE pour moudre du café en grains. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dus à un usage impropre ou erroné. Ne pas utiliser l'appareil pour moudre d'autres types d'aliments ni pour quoi que ce soit d'autre. Les moulins-doseurs et les moulins à café fabriqués par notre société ont été conçus uniquement pour un usage professionnel et sont destinés à du personnel technique qualifié.

MONTAGE ET BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

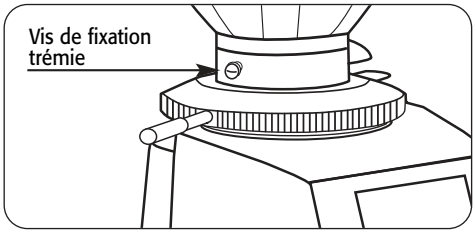
L'appareil doit être monté par du personnel technique qualifié, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Un mauvais montage peut provoquer un accident ou des dommages aux animaux ou aux biens dont le fabricant ne peut pas être retenu pour responsable.

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate.
- Avant de brancher la prise, vérifier si les valeurs de tension et de fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur l'étiquette contenant les données techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit être munie d'un contact de terre efficace. Il faut donc vérifier si le système de mise à la terre est efficace et conforme aux normes actuelles de sécurité. En cas de doute, faire contrôler soigneusement l'installation par du personnel professionnellement qualifié.
- Brancher obligatoirement l'appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité si cette indication n'est pas respectée.
- Vérifier si le débit de l'installation électrique est approprié à la puissance et/ou au courant absorbés par l'appareil (voir l'étiquette contenant les données techniques) et si la prise est protégée contre la surintensité.
- Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs électriques pour prises multiples ni de cordons volants.
- Le moteur doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. L'inversion éventuelle du sens de rotation des moteurs triphasés, en inversant les deux conducteurs d'alimentation de la fiche, doit être effectuée par du personnel qualifié.

FONCTIONNEMENT

PRÉPARATION

Vérifier si la trémie est placée correctement sur l'appareil et fixée au porte meules supérieur avec la vis prévue à cet effet. Fermer le rideau et remplir la trémie de café en grains. Ouvrir le rideau de façon à permettre aux grains de café de tomber dans le groupe de mouture.



MARCHE ET ARRET

Mise en marche: interrupteur sur *1.*
Arrêt: interrupteur sur *0.*

LED

Éteinte: moulin-doseur éteinte.
Allumée: moulin-doseur allumé.
Clignotante: le moteur est en fonctionnement (mouture).

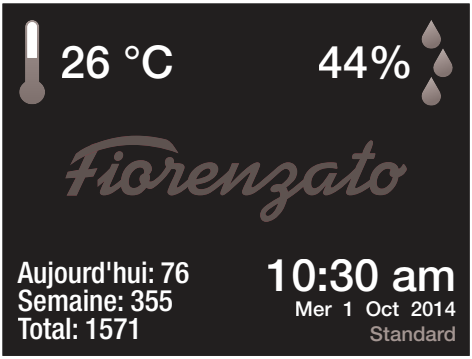
TOUCHES DE SÉLECTION

Le panneau de contrôle possède trois touches lumineuses de couleur bleu pour la sélection de la dose à moudre, à chaque pression est émis un son sonore:
C1: Sélection unique de la mouture.
M: Mouture manuelle en continu.
C2: Sélection double de la mouture.



AFFICHEUR

Après avoir démarré le moulin-doseur, l'afficheur indique à gauche la température, les cafés effectués au cours de la journée (*Aujourd'hui*), durant la semaine en cours (*Semaine*) et au Total. À droite, il indique le pourcentage d'humidité, l'heure, la date et le mode de utilisation sélectionné en vert.



MENU UTILISATEUR

Pour accéder au menu utilisateur, maintenez appuyé la touche **C1** jusqu'à l'émission du signal sonore intermittent (environ 5 sec). Les trois touches s'allumeront en jaune.

Pour se déplacer dans le menu et changer la valeur, utilisez les touches **C1** et **C2**; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche **M**. La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche **M**.

- ***Langue***
  English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- ***Temps***
  réglage heure, minutes.
- ***Format de Temps***
  12 ou 24 heures.
- ***Date***
  réglage mois, jour et année.
- ***Température***
  Celsius ou Fahrenheit.
- ***Luminosité***
  réglage en pourcentage.
- ***Information***
  version Firmware et Numéro de Série.

MENU PROGRAMMATIONS

Pour accéder au menu programmations, maintenez appuyé la touche **C2** jusqu'à l'émission du signal sonore intermittent (environ 5 sec). Les trois touches s'allumeront en jaune.

Pour se déplacer dans le menu et changer la valeur, utilisez les touches **C1** et **C2**; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche **M**. La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche **M**.

- ***Temps de Mouture***
  réglage des secondes pour unique et double mouture.
- ***Remplac. des Meules***
  affichage des heures pour le remplacement des meules.
- ***Reset Meules***
  mise à zéro du temps de remplacement des meules.
- ***Reset de Fabrique***
  restauration des paramètres d'usine.
- ***Statistiques***
  affichage des statistiques sur l'afficheur.
- ***Mouture Manuelle***
  activation touche M mouture en continu.
- ***Modes de Utilisation***
  Standard, Automatique, PRE/SEL et Direct.

DOSES CAFÉ MOULU

Accédez au menu réglages, sélectionnez *Temps de Mouture*, réglez les secondes pour la mouture unique, confirmez, réglez les secondes pour la double mouture et confirmez à nouveau.

REMPLACEMENT DES MEULES

Lorsque les meules doivent être remplacées, un avertissement apparaît sur l'afficheur.

Il est possible de contrôler la durée en accédant au menu réglages et en sélectionnant *Rempl. des Meules*.

IMPORTANTE

Après avoir remplacé les meules, il faut remettre le temps de remplacement à zéro ; pour ce faire, accédez au menu réglages, sélectionnez Reset Meules et confirmez la remise à zéro.

MODES DE UTILISATION

STANDARD

Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant les touches **C1** ou **C2**, la touche sélectionnée commencera à clignoter ; en pressant sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre, la mouture démarre. En maintenant appuyé la touche **M**, la mouture en continu démarre jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Le mode de utilisation standard est réglé par défaut. Pour le sélectionner à nouveau, accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis Standard. Dans ce mode, les touches sont allumées.

AUTOMATIQUE

Accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis Automatique. Pour la distribution d'une dose, appuyez une fois sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre; pour deux doses appuyez deux fois rapidement. Dans ce mode, la mouture en continu (touche **M**) et les touches **C1** et **C2** sont désactivées.

PRE/SEL

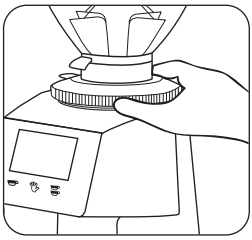
Accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis *PRE/SEL*. Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant **C1** ou **C2**, la touche sélectionnée restera allumée et activée; en pressant sur le micro-interrupteur d'activation avec le porte-filtre, la mouture démarre. Pour passer d'une dose à l'autre, il est nécessaire d'appuyer sur la touche relative. Dans ce mode, la mouture en continu (touche **M**) est désactivée..

DIRECT

Accédez au menu réglages, sélectionnez Modes de Utilisation puis Direct. Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant **C1** ou **C2**; dès la pression de la touche, la mouture démarre. En maintenant appuyé la touche **M**, la mouture en continu démarre jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Dans ce mode, le micro-interrupteur d'activation est désactivé et les touches sont allumées.

- Durant la mouture, le temps est affiché en secondes et dixièmes de seconde.
- La touche correspondante à la dose sélectionnée clignote durant la distribution.
- Au terme de la distribution, les compteurs sont mis à jour.
- La mouture en continu correspond à l'augmentation d'une mouture unique.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE



Pour moudre le café plus ou moins fin, agir sur la frette de réglage qui se trouve sous la trémie.
Pour augmenter la grosseur du café moulu, il est nécessaire de tourner la molette dans le sens horaire en appuyant sur le verrouillage vers le bas; pour la diminuer, tourner la frette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La frette reste dans la position réglée sans devoir arrêter l'appareil. Le réglage doit être effectué quand le moteur tourne et, si possible, sans café entre les meules. Il est conseillé de moudre de petites quantités de café pour obtenir la granulométrie optimale. Si la machine à café distribue trop vite le café, c'est que le café a été moulu trop gros dans la version moulin-doseur. Si le café descend au contraire trop lentement, c'est que le café est moulé trop fin. Il faut néanmoins considérer que plusieurs facteurs peuvent influer sur la distribution correcte de la boisson: la quantité de café, la façon dont il est tassé, le réglage de la machine à café et la propreté des filtres.

PROTECTIONS

DISPOSITIF DE PROTECTION THERMIQUE

Le moteur de l'appareil est protégé contre la surchauffe due à la surintensité par un dispositif de protection thermique qui intervient en coupant le courant du moteur. Si ce dispositif devait intervenir, à cause d'une anomalie de fonctionnement comme par exemple le blocage des meules, éteindre l'appareil en actionnant l'interrupteur, débrancher la fiche de la prise et s'adresser

à du personnel qualifié. Ne jamais intervenir sur l'appareil sous tension car le moteur risque de se remettre en marche à l'improviste. S'il y a eu surchauffe de l'appareil à cause du blocage du moteur, attendre qu'il se refroidisse avant d'intervenir.

VERROUILLAGE (DE SÉCURITÉ) ANTI-DÉVISSAGE

Une vis indévissable a été prévue sur la frette de réglage pour empêcher d'enlever cette dernière et d'accéder aux organes rotatifs, la molette dispose d'un verrouillage (de sécurité) anti-dévissage.

PROTECTION SORTIE DU CAFÉ

La protezione uscita-caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente. La rimozione della protezione uscita-caffè può essere effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione e dopo aver rimosso la spina dalla presa. Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.

NIVEAU DE BRUIT

PAYS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le niveau sonore des moulins-doseurs et des moulins à café de notre société, mesuré dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741, conforme aux normes EN 60704-1, satisfait 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 successive 2003/1 0/EEC. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc d'aucune précaution contre les risques dérivant d'une exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la norme DE 2003/1 0/EEC).

ENTRETIEN

Vérifier régulièrement l'état du cordon et de la fiche d'alimentation. Si le cordon ou la fiche d'alimentation est abîmé, demander l'intervention du personnel technique qualifié pour le remplacer afin de prévenir tout risque. Il faut utiliser un outil spécial pour ouvrir la plaque du fond et intervenir sur le cordon s'il s'agit d'un appareil portant le label ce.
N'utiliser que des pièces détachées d'origine.
Le personnel technique qualifié doit procéder régulièrement à l'entretien périodique de l'appareil en contrôlant soigneusement l'état des composants sujets à usure pour que l'appareil puisse conserver toute son efficacité. Vérifier régulièrement l'usure des meules. Des meules en bon état garantissent une bonne qualité de la mouture, une meilleure productivité et une surchauffe limitée.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Couper le courant de l'appareil en débranchant la fiche de la prise avant de commencer à le nettoyer. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau.
Ne pas monter l'appareil dans des locaux qui sont nettoyés au jet d'eau. Demander régulièrement à du personnel qualifié de nettoyer l'appareil à fond. N'utiliser que des chiffons ou des pinceaux parfaitement propres pour nettoyer l'appareil. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas ôter le brillant des pièces.

TRÉMIE

Laver la trémie avec de l'eau et du savon neutre après l'avoir enlevée de l'appareil (en dévissant la vis de fixation correspondante), la rincer soigneusement à l'eau tiède et bien l'essuyer. Il est conseillé de la nettoyer régulièrement.
Fixer ensuite la trémie au porte-meules supérieur avec la vis prévue à cet effet.

SYSTÈME DE MOUTURE

Ôter la vis de sécurité qui empêche d'enlever la frette de réglage. Dévisser cette dernière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir enlevé le porte-meules supérieur, nettoyer soigneusement les meules, le filetage et l'ensemble du système de mouture à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon sec.
Remettre ensuite le porte-meules supérieur

dans son logement, revisser la frette de réglage, introduire à nouveau la vis indévissable dans le trou cité plus haut, remettre la trémie en la fixant correctement et régler le degré de mouture.



Fig. A

LA DIRECTIVE 2002/96EC (RAEE): INFORMATIONS POUR LES UTILISATEURS

Cette note d'information s'adresse uniquement à ceux qui possèdent un appareil avec le symbole (Fig. A) sur l'étiquette adhésive reportant les données techniques, appliquée sur ce dernier (plaquette signalétique):

Le symbole en question indique que l'appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme appareil électrique ou électronique et est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). À la fin de sa durée de vie utile, il ne devra donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis gratuitement à une station de collecte spécialisée en appareils électriques et électroniques ou au revendeur lors de l'achat d'un appareil équivalent neuf. L'utilisateur est tenu à remettre l'appareil devenu inutilisable à une structure appropriée, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets.

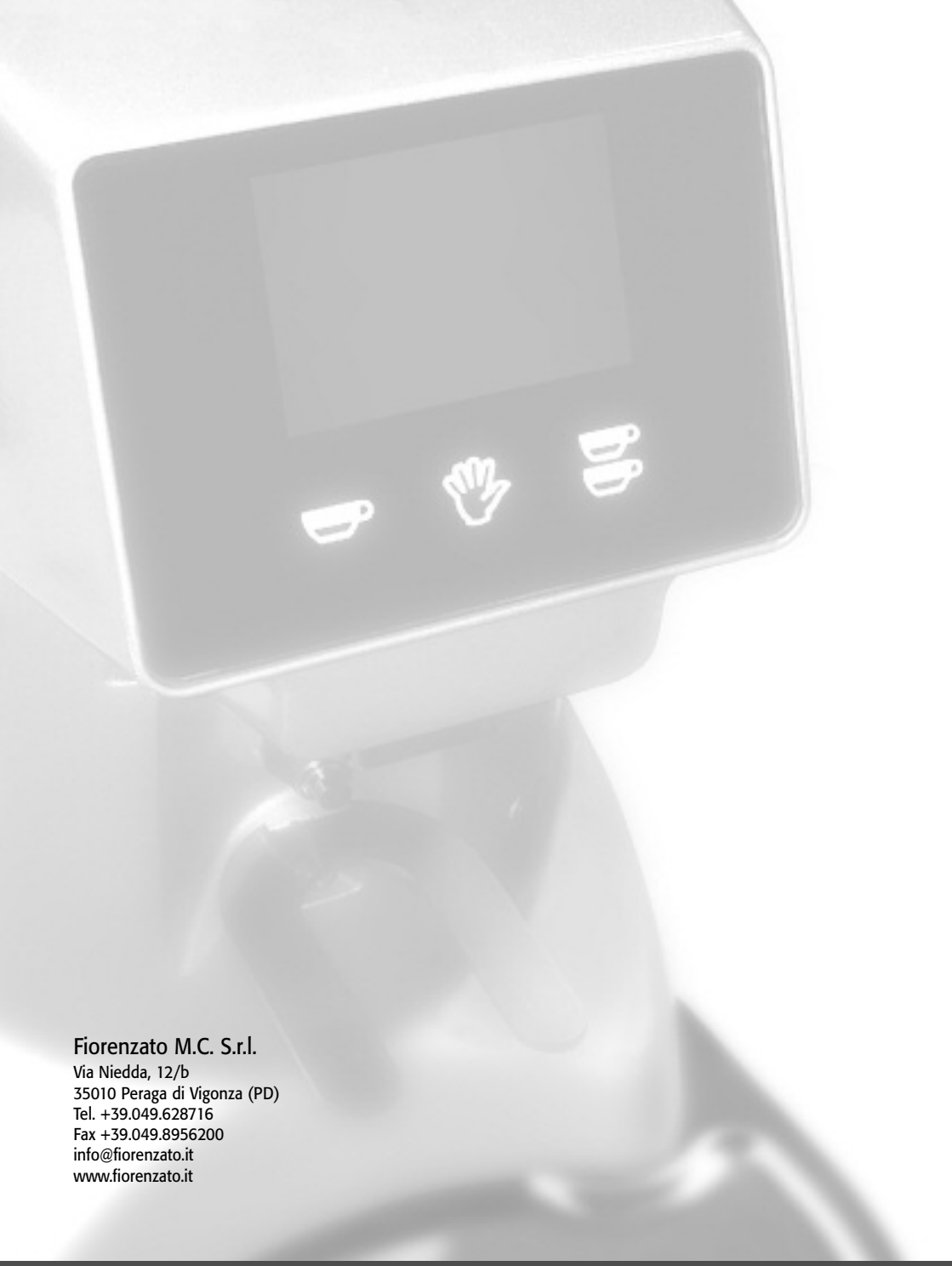
La collecte sélective en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination de l'appareil compatibles avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'appareil est constitué.

Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'appareil a été acheté.

Les fabricants et les importateurs s'acquittent de leurs obligations concernant le recyclage, le traitement et l'élimination compatibles avec l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

NOTE

NOTE



Fiorenzato M.C. S.r.l.
Via Niedda, 12/b
35010 Peraga di Vigonza (PD)
Tel. +39.049.628716
Fax +39.049.8956200
info@fiorenzato.it
www.fiorenzato.it

06-2015