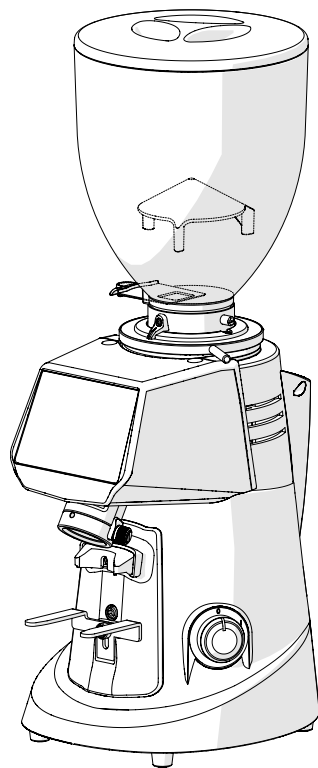




# FIORENZATO

**Macinadosatore  
elettronico  
per caffè**

**F64EVO *SENSE***  
**F64EVO *SENSE PRO***



**Manuale di installazione, uso  
e manutenzione**



Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.



ISTRUZIONI ORIGINALI

Rev\_00 Ed\_09/2024



<b>1</b>	<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	<b>5</b>
1.1	Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione	5
1.2	Simbologia utilizzata nel manuale	5
1.3	Avvertenze per l'acquirente	6
1.4	Recapiti del costruttore	6
1.5	Istruzioni per richiesta interventi	6
1.6	Garanzia	7
1.7	Direttive applicate	7
<b>2</b>	<b>DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	<b>8</b>
2.1	Introduzione	8
2.2	Identificazione apparecchio	8
2.3	Identificazione parti principali Macinadosatore	9
2.3.1	EVO SENSE	9
2.3.2	EVO SENSE PRO	10
2.4	Destinazioni d'uso	11
2.5	Modelli e caratteristiche tecniche serie EVO SENSE	12
2.6	Rumore	14
<b>3</b>	<b>SICUREZZA</b>	<b>14</b>
3.1	Informazioni generali	14
3.2	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	15
3.3	Attenzioni per un uso corretto e sicuro	16
3.4	Dispositivi di sicurezza EVO SENSE - EVO SENSE PRO	17
3.5	Dispositivi di sicurezza EVO SENSE PRO	18
3.6	Rischi residui macinadosatore EVO SENSE - EVO SENSE PRO	19
3.7	Rischi residui macinadosatore EVO SENSE PRO	20
3.8	Etichette di segnalazione applicate alla macchina	21
3.9	Etichette di segnalazione applicate sul dispositivo PRO	21
<b>4</b>	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>22</b>
4.1	Immagazzinamento	22
4.2	Scelta del punto di installazione	22
4.3	Disimballo e movimentazione dell'apparecchio	23
4.4	Installazione e collegamento alla rete elettrica	23

<b>5</b>	<b>UTILIZZO DEL MACINADOSATORE</b>	<b>25</b>
5.1	Primo avvio	25
5.2	Preparazione all'uso del macinadosatore	26
5.3	Comandi macchina	27
5.3.1	Interruttore	27
5.3.2	Forcella supporto coppa porta filtro con gruppo di pesatura	27
5.4	Pannello operatore	28
5.4.1	Pagina Home	28
5.4.2	Menù Impostazioni	31
5.4.2.1	Cambio tempi dose	32
5.4.2.2	Cambio pesi dose	32
5.4.2.3	Modalità operative	33
5.4.2.4	Visibilità tempi macinatura	36
5.4.2.5	Visibilità pesi dosi	37
5.4.2.6	Mostra statistiche	37
5.4.2.7	Statistiche PLUS	38
5.4.2.8	Visibilità tripla dose	38
5.4.2.9	Sistema SENSE	39
5.4.2.10	Riprendi dose	40
5.4.2.11	Luminosità display	41
5.4.2.12	Aspetto schermo	41
5.4.2.13	Salvaschermo e risparmio energetico	42
5.4.2.14	Lingua	43
5.4.2.15	Data e ora	44
5.4.2.16	Informazioni	44
5.4.2.17	Password amministratore	45
5.5	Regolazione grado di macinatura	46
<b>6</b>	<b>MANUTENZIONE MACINADOSATORE</b>	<b>47</b>
6.1	Manutenzione ordinaria	47
6.1.1	Pulizia apparecchio EVO SENSE	48
6.1.2	Pulizia apparecchio EVO SENSE PRO	51
6.1.3	Controllo stato cavo di alimentazione	54
6.1.4	Pulizia a fondo delle macine	55
6.1.5	Messa a riposo del macinadosatore	55
6.1.6	Sostituzione delle macine	56
6.2	Manutenzione straordinaria	56
<b>7</b>	<b>ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI</b>	<b>57</b>
<b>8</b>	<b>RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO</b>	<b>59</b>
<b>9</b>	<b>SMALTIMENTO</b>	<b>60</b>

## 1 INFORMAZIONI GENERALI

### 1.1 Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione



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

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

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

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



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

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

### 1.2 Simbologia utilizzata nel manuale



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



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



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



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

### 1.3 Avvertenze per l'acquirente

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



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

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

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



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



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

### 1.4 Recapiti del costruttore

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

**Fiorenzato M.C. S.r.l.**

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

### 1.5 Istruzioni per richiesta interventi

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

## 1.6 Garanzia

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

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

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

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

## 1.7 Direttive applicate

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

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

## 2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

### 2.1 Introduzione

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

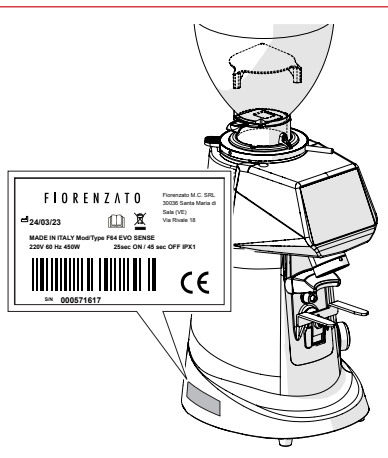
- Una miscela pregiata.
- L'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
- La sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

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

### 2.2 Identificazione apparecchio

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

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



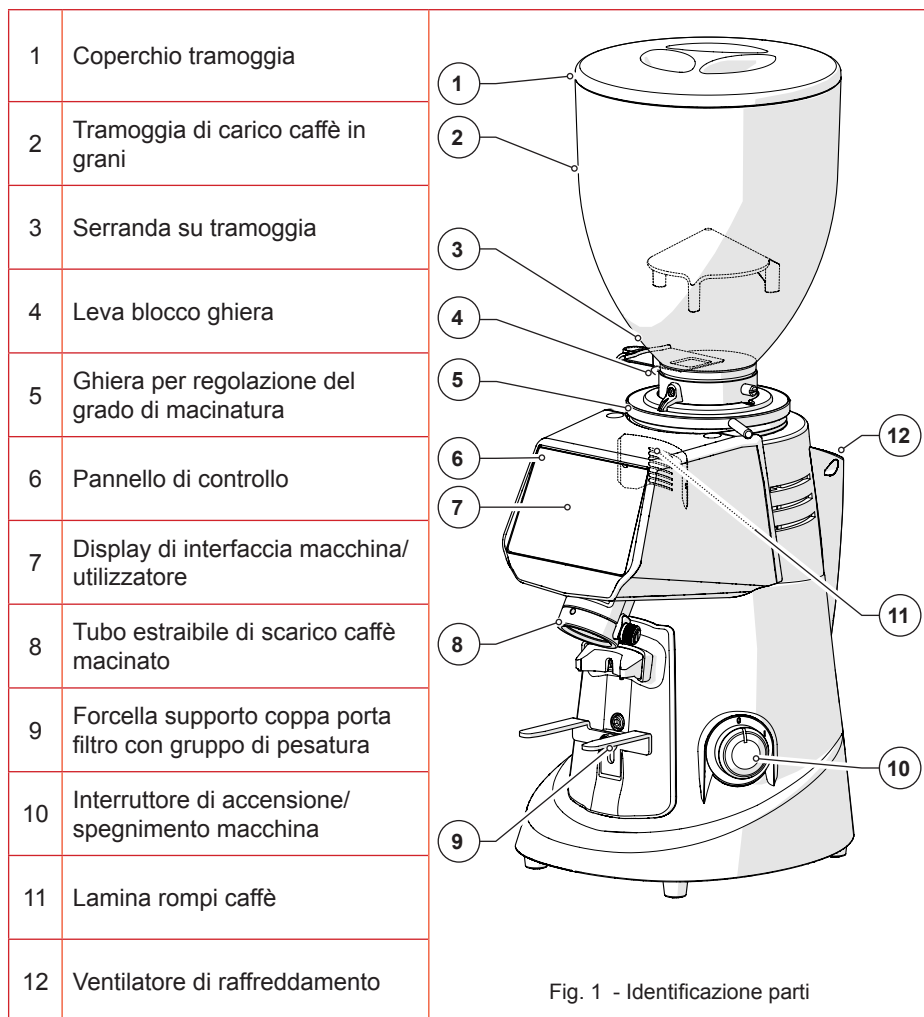


## 2.3 Identificazione parti principali Macinadosatore

I macinadosatori sono composti da un corpo macchina con tutti i dispositivi necessari ad eseguire la macinatura del caffè e da una tramoggia di alimentazione sulla parte superiore per l'alimentazione del caffè torrefatto in grani da macinare.

### 2.3.1 EVO SENSE

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



### 2.3.2 EVO SENSE PRO

Con riferimento alla Fig. 2 tutti i macinadosatori della serie **EVO SENSE PRO** sono composti dalle seguenti parti principali:

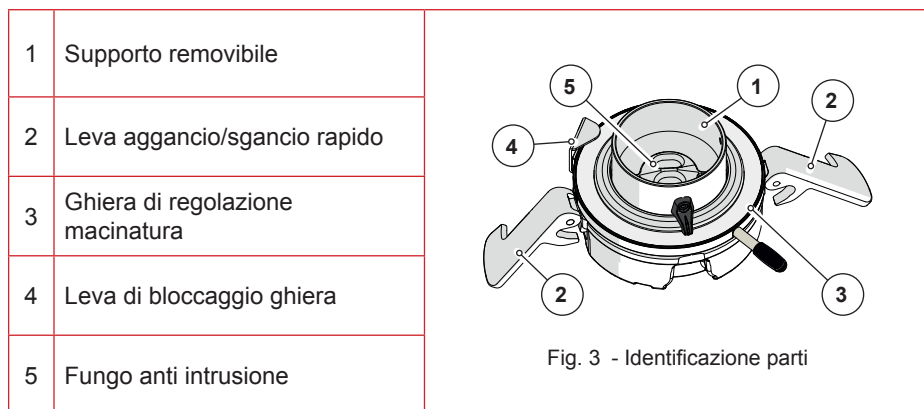
1	Coperchio tramoggia	
2	Tramoggia di carico caffè in grani	
3	Serranda su tramoggia	
4	Leva blocco ghiera	
5	Ghiera per regolazione del grado di macinatura	
6	Pannello di controllo	
7	Display di interfaccia macchina/utente	
8	Tubo estraibile di scarico caffè macinato	
9	Forcella supporto coppa porta filtro con gruppo di pesatura	
10	Interruttore di accensione/spengimento macchina	
11	Lamina rompi caffè	
12	Leva di bloccaggio camera estraibile	
13	Ventilatore di raffreddamento	

Fig. 2 - Identificazione parti

Il sistema **PRO**, applicato ai macinadosatori dalla **Fiorenzato M.C. S.r.l.** è composto da un supporto removibile, all'interno del quale è fissata la macina superiore fissa, vincolato in modo solidale al corpo macchina per mezzo di due leve ad aggancio/sgancio rapido.

La rimozione della tramoggia ed il successivo sgancio delle leve del gruppo **PRO** consentono di aprire la camera di macinatura in modo rapido e sicuro, favorendo l'intervento di pulizia della camera di macinatura.

La precisione dell'accoppiamento tra il supporto estraibile e la camera di macinatura rende inoltre semplice e corretta l'operazione di rimontaggio per la rimessa in funzione dell'apparecchio.



## 2.4 Destinazioni d'uso

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

## 2.5 Modelli e caratteristiche tecniche serie EVO SENSE

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>F64EVO SENSE</li> <li>F64EVO SENSE PRO</li> </ul>		EVO
	Fxx	SENSE
		PRO

### Come leggere la sigla del modello

Fxx	EVO/E	SENSE	PRO
Ø 64 mm	<i>Modello elettronico ad alta velocità</i>	<i>Modello provvisto del nuovo sistema di pesatura</i>	<i>Modello provvisto del supporto removibile a sgancio rapido per l'accesso alle macine interne</i>

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

### Dimensioni e pesi

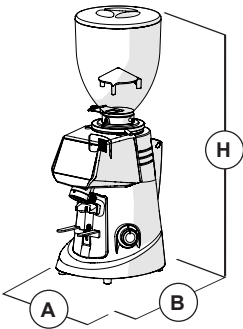
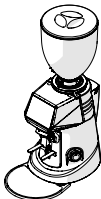

	Modelli	Dimensioni [A x B x H mm]	Peso [kg]
	F64EVO SENSE	230 x 615 x 270	13
F64EVO SENSE PRO	230 x 615 x 270	13	

Fig. 4 - Dimensioni

## Caratteristiche tecniche

Modello	F64 EVO SENSE	F64 EVO SENSE PRO
		
Alimentazione	220-240V	220-240V 50Hz
Potenza [Watt]	450 W (50 Hz) - 600 W (60 Hz)	450 W (50 Hz) - 600 W (60 Hz)
Tipo macine	Acciaio M340 - DarkT <sup>®</sup> Coating	Acciaio M340 - DarkT <sup>®</sup> Coating
Diametro macine [mm]	64 Ø	64 Ø
Velocità di rotazione delle macine giri/min	1350/min (50 Hz) - 1550/min (60 Hz)	1350/min (50 Hz) - 1550/min (60 Hz)
Capacità tramoggia [kg]	1,5 Kg	1,5 Kg
Tolleranza su erogazione [g]	più/meno 0,2 g	più/meno 0,2 g
Macinatura giornaliera [kg]	fino a 3 Kg	fino a 3 Kg
<b>Frequenza sostituzione macine espressa in ore lavoro (h) e in Kg di caffè macinato [kg]</b>		
Macine "Dark-T" (h) - [kg]	244h/3000kg	244h/3000kg
<b>Optional</b>		
Campana 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pressino in metallo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 2.6 Rumore



La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori, misurata in camera riverberante UNI EN ISO 3741 in accordi con le norme EN 60704-1, risulta in accordo con le norme EN 60704-1: 1998 e EN 607043: 1996. Il livello equivalente di esposizione sonora per un operatore, legato esclusivamente ad un funzionamento limite dell'apparecchio di 240 min su otto ore, è pari a **78 dB(A)**, in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/1 0/ EEC. L'utilizzo dell'apparecchio non necessita pertanto di nessuna precauzione contro rischi derivanti da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro (articoli 3-8 della DE 2003/1 0/EEC).

## 3 SICUREZZA

### 3.1 Informazioni generali

L'acquirente deve provvedere ad informare tutto il personale utilizzatore sui possibili rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio, sui dispositivi di sicurezza adottati dal costruttore e sulle regole generali in tema di antinfortunistica previste dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove l'apparecchio viene utilizzato.

Gli utilizzatori devono essere a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportati in questo manuale.



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



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



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

### 3.2 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

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



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

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

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

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

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

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



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

### 3.3 Attenzioni per un uso corretto e sicuro

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

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



### 3.4 Dispositivi di sicurezza EVO SENSE - EVO SENSE PRO



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

I macinadosatori della serie **EVO SENSE** e **EVO SENSE PRO** sono dotati dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- **Protettore termico motore**

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

- **Ventola di raffreddamento (Fig. 5)**

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

- **Fungo anti intrusione su tramoggia di alimentazione caffè (Fig. 6)**

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

- **Leva blocca-ghiera di sicurezza (Fig. 7)**

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

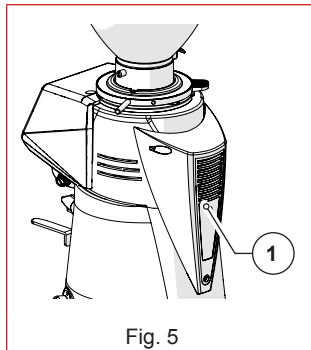


Fig. 5

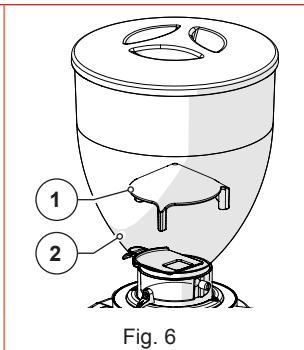


Fig. 6

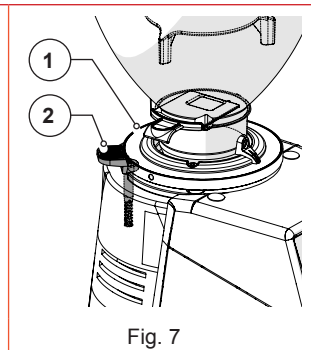


Fig. 7

### 3.5 Dispositivi di sicurezza EVO SENSE PRO

I macinadosatori della serie **EVO SENSE PRO**, oltre ai dispositivi di sicurezza presenti per la linea SENSE, sono dotati dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- **Leva blocca-ghiera di sicurezza (Fig. 8)**

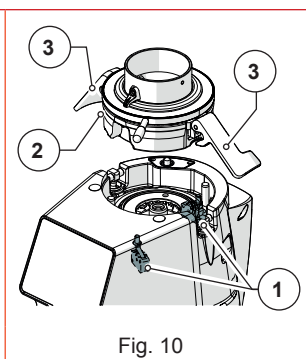
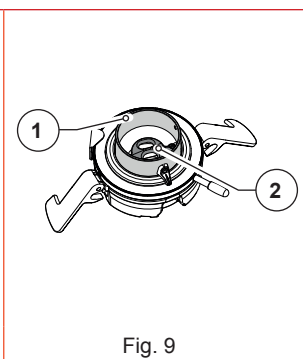
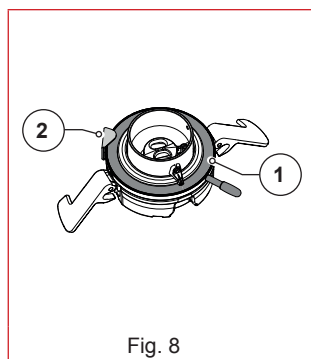
Per impedire una accidentale rotazione della ghiera di regolazione (Part. 1), è presente una leva blocca-ghiera (Part. 2) sulla parte posteriore.

- **Fungo anti intrusione su supporto macina (Fig. 9)**

Per impedire il contatto con le macine quando la campana viene rimossa dall'apparecchio, all'interno della camera estraibile (Part. 1) è presente un fungo anti intrusione (Part. 2) che impedisce una accidentale introduzione delle dita da parte dell'operatore nella camera di macinatura.

- **Microinterruttori di rilevamento camera estraibile in posizione di lavoro (Fig. 10)**



Due microinterruttori (Part. 1), posti all'interno del corpo macchina, consentono l'avvio dell'apparecchio solo quando la camera estraibile (Part. 2) si trova nella corretta posizione di lavoro, bloccata dalle due leve di fissaggio (Part. 3). Lo sgancio delle leve comporta disattivazione dei due microinterruttori che disabilitano automaticamente il funzionamento del motore.



### 3.6 Rischi residui macinadosatore EVO SENSE - EVO SENSE PRO


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

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

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

### 3.7 Rischi residui macinadosatore EVO SENSE PRO

Pur avendo adottato tutti i possibili dispositivi necessari a rendere sicuro l'utilizzo del modello **PRO**, durante il suo smontaggio e rimontaggio dal macinadosatore per le operazioni di pulizia/sostituzione delle macine, permane il rischio residuo di taglio/escoriazione contro le superfici affilate delle macine stesse, i cui effetti possono essere affrontati formando adeguatamente l'utilizzatore secondo le disposizioni riportate nella tabella che segue.

Rischio residuo	Presente durante	Disposizioni per ridurre il rischio
 <p><b>Escoriazione / taglio ai polpastrelli e alle dita</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Movimentazione della camera estraibile.</li> <li>• Pulizia delle macine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maneggiare con attenzione la camera estraibile durante la sua rimozione/inserimento dal corpo macchina.</li> <li>• Evitare il contatto diretto delle dita con i denti affilati delle macine durante le operazioni di pulizia.</li> <li>• Utilizzare dei guanti in gomma per proteggere le mani.</li> </ul>

### 3.8 Etichette di segnalazione applicate alla macchina

Sul fondo del macinadosatore è applicata un'etichetta adesiva (vedi Fig. 11), per segnalare il pericolo di elettrocuzione. L'etichetta segnala la presenza di componenti sotto tensione all'interno del corpo macchina.



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

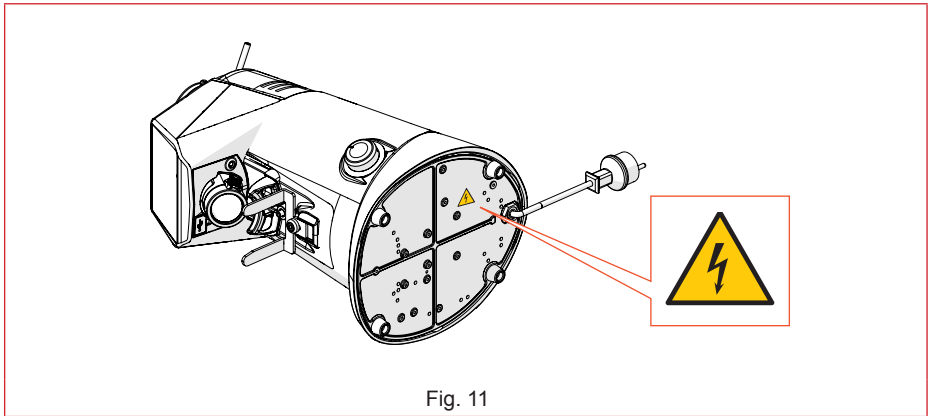


Fig. 11

### 3.9 Etichette di segnalazione applicate sul dispositivo PRO

Su una delle leve di aggancio/sgancio del dispositivo **PRO**, è applicata un'etichetta adesiva (vedi Fig. 12,) per segnalare la presenza di superfici affilate con possibile rischio di taglio/escoriazione alle dita.

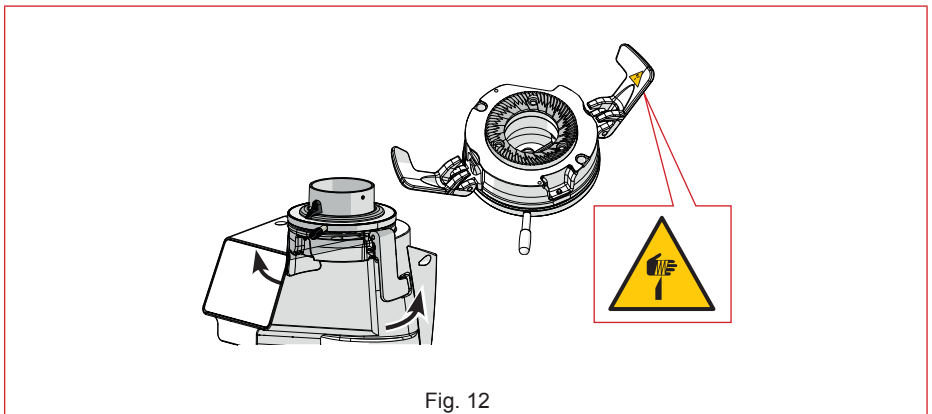


Fig. 12

## 4 INSTALLAZIONE



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

### 4.1 Immagazzinamento

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

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

### 4.2 Scelta del punto di installazione

Considerata la funzione del macinadosatore, si consiglia di POSIZIONARLO in prossimità della macchina per caffè.

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

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



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



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

### 4.3 Disimballo e movimentazione dell'apparecchio

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

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



**ATTENZIONE!** Prestare la massima attenzione durante la movimentazione dell'apparecchio. Il suo peso (18 ÷ 25 kg) e la particolare forma arrotondata del corpo macchina possono generare il rischio di scivolamento e perdita della presa con possibile caduta e contusione/schiacciamento dei piedi durante il sollevamento e/o delle mani durante il posizionamento dell'apparecchio sul piano di lavoro. Se non ci si sente sicuri della presa si consiglia di chiedere l'aiuto di una seconda persona.



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

### 4.4 Installazione e collegamento alla rete elettrica

Per completarne l'installazione ed iniziare ad utilizzare il vostro nuovo macinadosatore per caffè è sufficiente:

- Accertarsi che la tensione dell'impianto elettrico di alimentazione soddisfi i requisiti di alimentazione richiesti e che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata a sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio (vedi etichetta di identificazione prodotto applicata sul fianco del macinadosatore).
- Innestare la spina del cavo di alimentazione (Fig. 13 Part. 1) alla presa a muro predisposta nel luogo di utilizzo (Fig. 13 Part. 2);



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

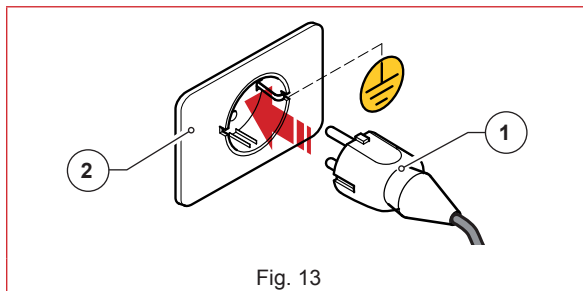


Fig. 13

- Se presente, portare il magnetotermico di protezione posto a monte della presa di alimentazione in posizione "ON" (Fig. 14).
- Ruotare in posizione "I" l'interruttore di accensione macchina (Fig. 15).

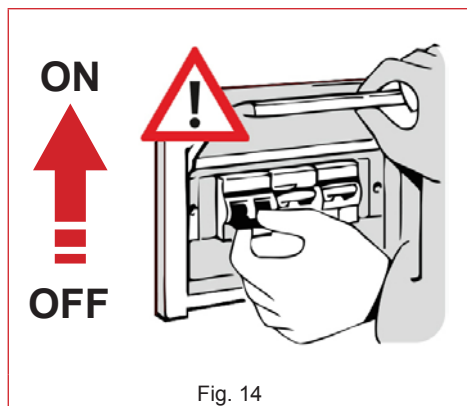


Fig. 14

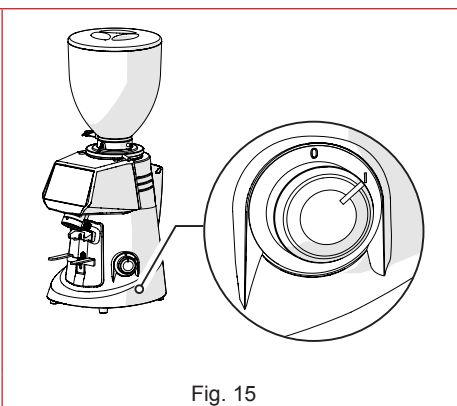


Fig. 15

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



## 5 UTILIZZO DEL MACINADOSATORE

### 5.1 Primo avvio

Al primo avvio della macchina andranno impostati i seguenti parametri:

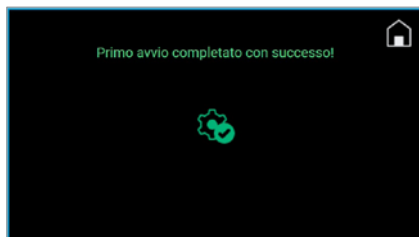
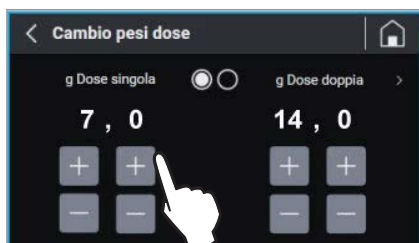
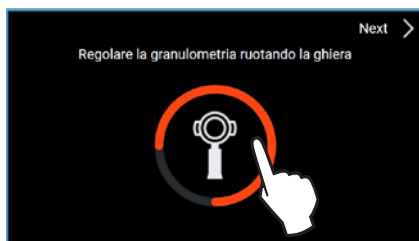
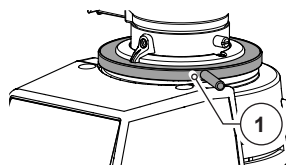
Scegliere la lingua desiderata (per cambiarla in seguito vedi § 5.4.2.14).

Regolare la granulometria ruotando la ghiera (Part. 1).

Tenere premuto il tasto di erogazione fino al completamento del cerchio.

Impostare i pesi delle dosi.

La macchina è configurata e pronta all'utilizzo.



## 5.2 Preparazione all'uso del macinadosatore

Ad installazione completata, la macchina è pronta all'uso e può essere caricata con il caffè in grani da macinare. Con riferimento alla Fig. 16, per caricare i grani di caffè è necessario:

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

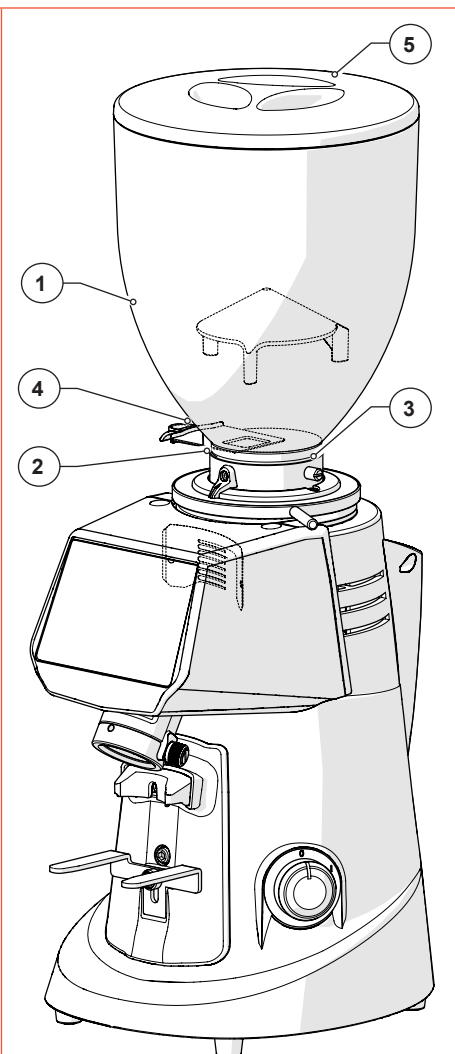


Fig. 16

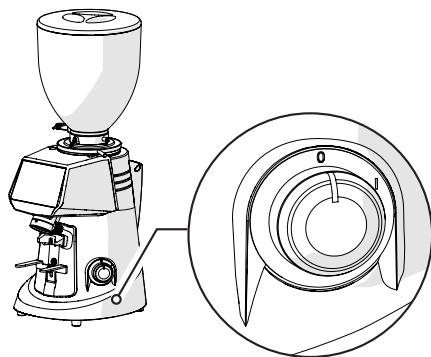
### 5.3 Comandi macchina

Il macinadosatore viene gestito attraverso l'interruttore di accensione/spengimento (vedi § 5.3.1), una forcella porta filtro con gruppo di pesatura (vedi § 5.3.2) e un pannello operatore con display di tipo TOUCH dal quale è possibile selezionare e impostare tutte le funzioni operative dell'apparecchio (vedi § 5.4). Tutte le informazioni sullo stato di funzionamento dell'apparecchio, i parametri di lavoro e i comandi impartibili vengono visualizzati sul display posto sulla parte frontale della macchina. Di seguito vengono descritti tutti i dispositivi comando e di segnalazione previsti sul macinadosatore.

#### 5.3.1 Interruttore

Consente di accendere e spegnere l'apparecchio.

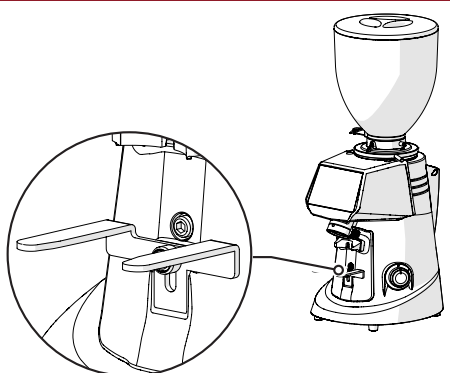
- Ruotato in posizione "O": apparecchio spento (alimentazione elettrica sezionata).
- Ruotato in posizione "I": apparecchio acceso (alimentato elettricamente).



#### 5.3.2 Forcella supporto coppa porta filtro con gruppo di pesatura

Comanda l'avvio del ciclo di macinatura quando viene appoggiata la coppa porta filtro. Il comando non è attivo nella modalità di utilizzo "Diretta" (vedi § 5.4.2.3).

- Abilitato al funzionamento solo nelle modalità di utilizzo "MASTER MODE" (vedi § 5.4.2.3).
- Questa particolare funzione consente all'utilizzatore di avviare la macinatura semplicemente appoggiando la coppa porta filtro sulla forcella. La forcella rileva in automatico il peso della coppa ed eroga la quantità impostata.



## 5.4 Pannello operatore

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

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

### 5.4.1 Pagina Home

In Fig. 17 viene illustrata la pagina HOME con la descrizione dei tasti funzione e dei campi di visualizzazione presenti. La pagina HOME è personalizzabile dal "Menù impostazioni" pertanto l'immagine riportata in figura può differire dalla videata effettivamente visualizzata sul vostro apparecchio alla sua prima accensione.

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

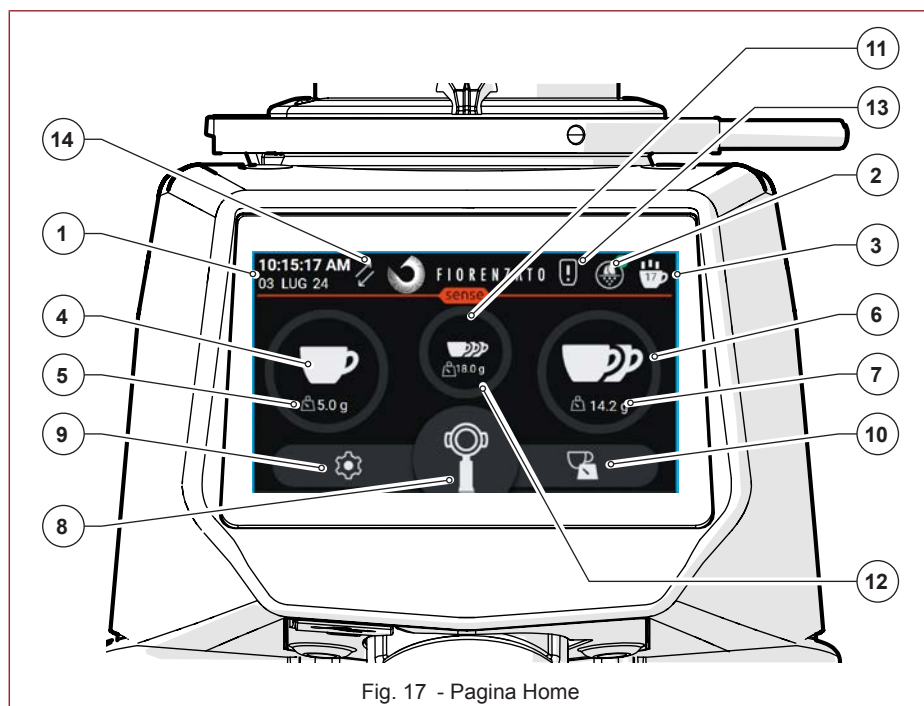


Fig. 17 - Pagina Home


Con riferimento alla Fig. 17 i campi di visualizzazione e i tasti funzione presenti nella pagina HOME sono:

	Descrizione
1	Campo di visualizzazione della data e dell'ora correnti. I dati sono impostabili accedendo alla schermata <b>"Data e ora"</b> dal menù impostazioni (§ 5.4.2.15).
2	Campo di visualizzazione della "Modalità di macinatura" attiva. Il tipo di macinatura (Diretta o Master mode) è selezionabile dalla schermata <b>"Modalità operativa"</b> del menù impostazioni (§ 5.4.2.3).
3	Tasto <b>"Statistiche"</b> . Comanda l'apertura della finestra con i conteggi del numero di dosi erogate nel giorno e nella settimana correnti e il numero totale di dosi erogate dal primo utilizzo del macinadosatore. Per chiudere la finestra "Statistiche" è sufficiente premere una seconda volta il tasto funzione "Statistiche". Il tasto "Statistiche" viene visualizzato solo se la funzione "Mostra statistiche" è stata abilitata dal menù impostazioni (§ 5.4.2.6).
4	<b>Tasto Erogazione Dose Singola.</b> Attiva l'erogazione di una dose singola di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" (§ 5.4.2.1). Se attiva la modalità SENSE, inizia l'erogazione di una dose singola di caffè secondo i pesi impostati nella schermata "Cambio pesi dose" (§ 5.4.2.2). L'effettivo avvio della macinatura varia in base alla modalità operativa attiva (§ 5.4.2.3).
5	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la dose singola. Durante la macinatura visualizza il tempo necessario al completamento della dose. Se è attiva la modalità SENSE, verrà visualizzato il peso in tempo reale fino al completamento della dose.
6	<b>Tasto Erogazione Dose doppia.</b> Abilita l'erogazione di una dose doppia di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" (§ 5.4.2.1). Se attiva la modalità SENSE, inizia l'erogazione di una dose doppia di caffè secondo i pesi impostati nella schermata "Cambio pesi dose" (§ 5.4.2.2).L'effettivo avvio della macinatura varia in base alla modalità operativa attiva (§ 5.4.2.3).
7	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la dose doppia. Durante la macinatura visualizza il tempo necessario al completamento della dose. Se è attiva la modalità SENSE, verrà visualizzato il peso in tempo reale fino al completamento della dose.
8	<b>Tasto Macinatura Manuale.</b> Comando ad azione mantenuta per l'erogazione del caffè in modalità manuale. La macinatura del caffè, se consentita dalla "Modalità operativa" attiva (§ 5.4.2.3), inizia alla pressione del tasto stesso e continua fino al suo rilascio.
9	<b>Tasto Menù Impostazioni.</b> Consente di accedere al menù delle impostazioni (§ 5.4.2) attraverso il quale è possibile modificare le varie impostazioni e le modalità di utilizzo dell'apparecchio.
10	Tasto scorciatoia per accedere alla pagina <b>"Cambio tempi dose"</b> . Consente di accedere direttamente alla pagina di impostazione dei tempi di erogazione delle dosi (§ 5.4.2.1) senza passare dal "Menù impostazioni" (§ 5.4.2). Se attiva la modalità SENSE sarà visualizzata la scorciatoia per accedere alla pagina <b>"Cambio pesi dose"</b> .

Descrizione	
11	<b>Tasto Erogazione Tripla Dose.</b> Abilita l'erogazione di una tripla dose di caffè secondo i tempi impostati nella schermata "Cambio tempi dose" (§ 5.4.2.1). Se attiva la modalità SENSE, inizia l'erogazione di una dose tripla di caffè secondo i pesi impostati nella schermata "Cambio pesi dose" (§ 5.4.2.2).L'effettivo avvio della macinatura varia in base alla modalità operativa attiva (§ 5.4.2.3). Il tasto funzione viene visualizzato solo se la funzione "Visibilità tripla dose" è stata abilitata dal "Menù impostazioni" (§ 5.4.2.8).
12	Campo di sola visualizzazione del tempo di macinatura impostato per la tripla dose. Durante la macinatura visualizza il tempo necessario al completamento della dose. Se è attiva la modalità SENSE, verrà visualizzato il peso in tempo reale fino al completamento della dose.
13	Icona di avviso. Compare solo allo scadere del tempo impostato dalla Fiorentato per segnalare la necessità di sostituire le macine (§ 6.1.6).
14	Icona che segnala lo stato di comunicazione con il sistema di pesatura (attiva solo in modalità SENSE).

## 5.4.2 Menù Impostazioni

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

Per accedere al Menù impostazioni basta premere il tasto funzione  sempre visibile nella parte inferiore sinistra del display (vedi Fig. 17 Part. 9). A comando impartito il display caricherà il menù attraverso il quale sarà possibile selezionare il parametro da modificare e/o la funzionalità da attivare/disattivare semplicemente scorrendo verso il basso la lista delle possibili opzioni fino a individuare la voce di proprio interesse. Nel menù Impostazioni presenti le seguenti voci:

### Impostazioni Tecniche

- Cambio tempi dose (§ 5.4.2.1)
- Cambio pesi dose (§5.4.2.2)
- Modalità operativa (§ 5.4.2.3)
- Visibilità tempi macinatura (§ 5.4.2.4)
- Visibilità pesi dosi (§ 5.4.2.5)
- Mostra statistiche (§ 5.4.2.6)
- Visibilità tripla dose (§ 5.4.2.8)

### Impostazioni SENSE

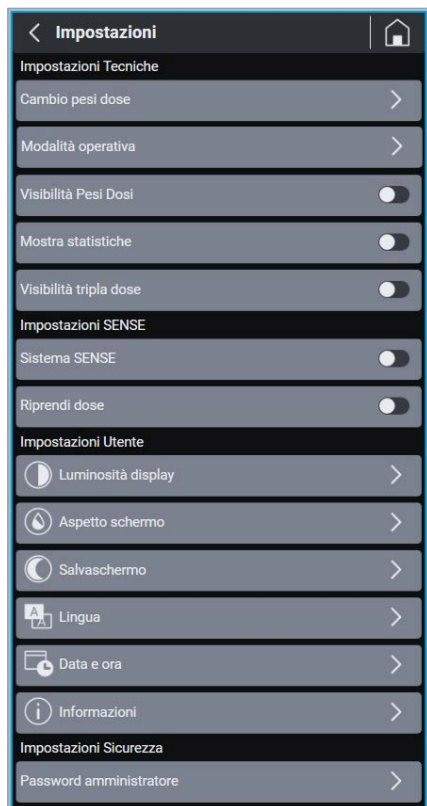
- Sistema SENSE (§ 5.4.2.9)
- Riprendi dose (§ 5.4.2.10)




### Impostazioni Utente

- Luminosità display (§ 5.4.2.11)
- Aspetto schermo (§ 5.4.2.12)
- Salvascermo (§ 5.4.2.13)
- Lingua (§ 5.4.2.14)
- Data e ora (§ 5.4.2.15)
- Informazioni (§ 5.4.2.16)

### Impostazioni Sicurezza

- Password amministratore (§ 5.4.2.17)



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

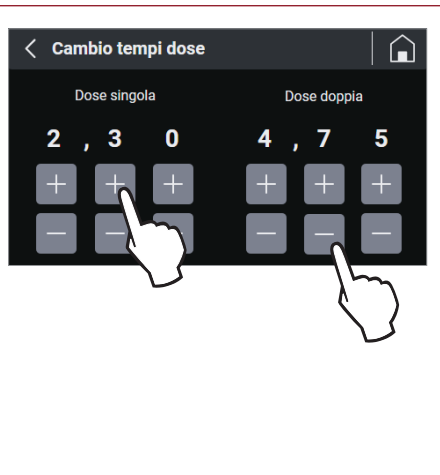
### 5.4.2.1 Cambio tempi dose

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

**Nota:** Il tempo di macinatura della tripla dose viene visualizzato solo se l’opzione “Visibilità tripla dose” è stata attivata dal menù Impostazioni (§ 5.4.2.8).

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

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



### 5.4.2.2 Cambio pesi dose

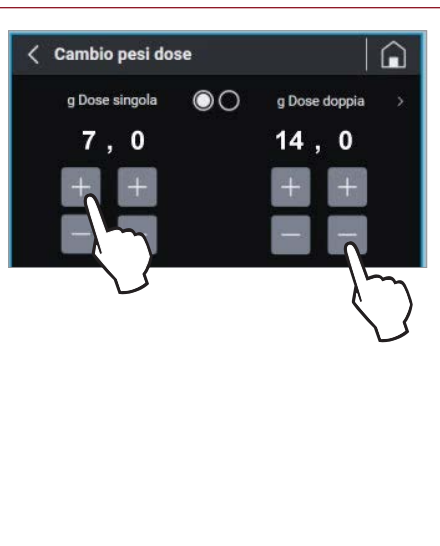
**Nota:** Questa funzione è attiva solo se è stato abilitato il sistema **SENSE**.

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

**Nota:** Il peso di macinatura della tripla dose viene visualizzato solo se l’opzione “Visibilità tripla dose” è stata attivata dal menù Impostazioni (§ 5.4.2.8).

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

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





### 5.4.2.3 Modalità operative

Selezionando la voce “Modalità operativa” dal menù “Impostazioni Tecniche” si accede alla pagina di impostazione che consente di attivare una fra le due diverse modalità di funzionamento del macinadosatore (Diretta o Master mode) semplicemente selezionando quella desiderata.

La modalità di utilizzo “Diretta” è la modalità attiva di default alla prima accensione della macchina. Il cambio della modalità di utilizzo da “Diretta” a “Master mode” (e viceversa) viene mantenuto in memoria anche dopo lo spegnimento del macinadosatore.



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

- **Modalità di utilizzo “Diretta”**

Premere il tasto funzione relativo alla dose singola, doppia o tripla dose (vedi Fig. 17 Part. 4, 6 o 11); a comando impartito viene immediatamente avviata la macinatura della dose desiderata.

Premere ad azione mantenuta il tasto “**Macinatura Manuale**” (vedi Fig. 17 Part. 8) per avviare la macinazione continua. La macinazione si arresta in al rilascio del tasto.

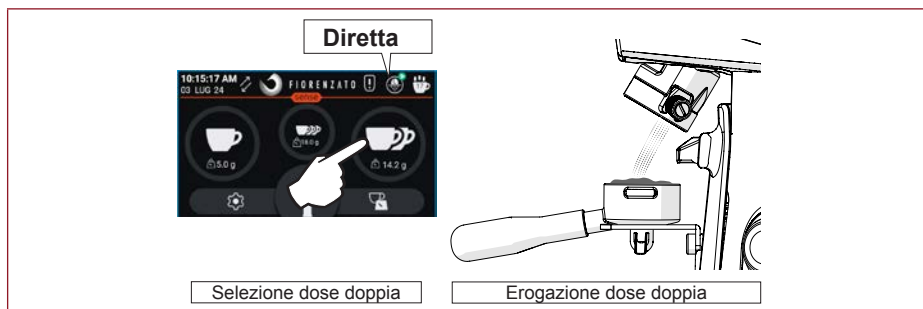


Fig. 18 - Erogazione dose doppia in modalità “Diretta”.

- **Modalità di utilizzo “Master mode”**

Per attivare la funzione “**Master mode**” bisogna prima abilitare il sistema **SENSE** per la rilevazione attiva del peso (vedi § 5.4.2.9).

In questa modalità di utilizzo la macinatura manuale (vedi Fig. 17 Part. 8) e i tasti di selezione delle dosi singola e doppia (vedi Fig. 17 Part. 4 e 6) sono disabilitati.

Con la funzione “**Master mode**” non è possibile attivare la tripla dose.

Per utilizzare la macchina in questa modalità bisogna impostare i pesi dei portafiltri desiderati e salvarli, in modo tale che la macchina possa riconoscere in automatico il portafiltro utilizzato.

Nel menù di selezione della modalità operativa, sarà visualizzato in colore verde il peso del portafiltro attualmente impostato.

Appoggiando un nuovo portafiltro sulla forcella, verrà visualizzato in colore rosso il peso in tempo reale, salvando si sovrascrive la precedente impostazione.

Se il peso dei portafiltri è uguale o simile fra loro (differenza min. 35g/±3g), è necessario applicare il braccialetto di zavorra fornito ad uno dei due portafiltri.



Appoggiando il portafiltro sulla forcella, la macchina rileva in automatico il peso del portafiltro utilizzato e procede ad erogare la quantità di caffè impostato.

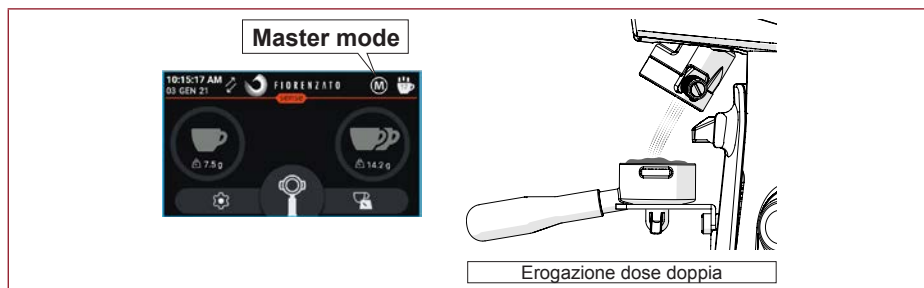


Fig. 19 - Erogazione dose doppia in modalità “Master mode”.

In base alla modalità di utilizzo impostata:

- **Modalità di utilizzo “SENSE”**

Durante la macinazione viene visualizzato il peso rilevato in tempo reale dal gruppo di pesatura, fino al raggiungimento del peso necessario a completare la dose selezionata (in grammi e decimi di grammo), solo se l'opzione “Visibilità pesi dosi” è abilitata.

- **Modalità di utilizzo “NORMALE”**

Durante la macinazione viene visualizzato un indicatore del tempo necessario a completare la dose selezionata, solo se l'opzione “Visibilità tempi di macinatura” è abilitata. Durante la macinazione manuale il conteggio del tempo (a salire) rappresenta la durata della macinazione.

Al completamento di ogni erogazione vengono aggiornati i contatori delle statistiche (vedi Fig. 17 Part. 3). Nelle statistiche la macinazione continua (vedi Fig. 17 Part. 8) corrisponde all'incremento di una singola unità del numero di erogazioni. I cicli di macinatura vengono memorizzati anche se l'opzione “Mostra statistiche” è disabilitata dal menù delle impostazioni tecniche.

#### 5.4.2.4 Visibilità tempi macinatura

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

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

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




HOME con tempi di macinatura visibili




HOME con tempi di macinatura non visibili

### 5.4.2.5 Visibilità pesi dosi

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

Durante l'erogazione il peso relativo alla dose selezionata aumenta in tempo reale fino a raggiungere il peso impostato al termine della macinatura. Nel caso di macinatura manuale, il tempo viene visualizzato a crescere e indica la durata progressiva dell'effettiva erogazione.

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





HOME con i pesi visibili



HOME con i pesi non visibili

### 5.4.2.6 Mostra statistiche



Consente di abilitare () o disabilitare () la visualizzazione del tasto funzione “Statistiche” sulla schermata HOME (vedi Fig. 17 Part. 3).

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



HOME con tasto menù “Statistiche” visibile

### 5.4.2.7 Statistiche PLUS

Con la funzione “Mostra statistiche” attiva (vedi §5.4.2.6), cliccare l'icona  per visualizzare le dosi erogate, da qui cliccare l'icona  per passare alla sezione delle “Statistiche PLUS”.

È possibile vedere i dati relativi alle dosi erogate nell'arco della giornata o della settimana, suddivise per dose singola e doppia.

Viene visualizzato il numero totale di dosi, l'errore calcolato sulla base dei pesi impostati per ogni dose, e la media di polvere erogata.





HOME con le statistiche visualizzate



HOME con le statistiche PLUS

### 5.4.2.8 Visibilità tripla dose

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



HOME con tasto “Tripla dose” abilitato

## 5.4.2.9 Sistema SENSE

Consente di abilitare (🟢) o disabilitare (🔴) la modalità SENSE.

Quando la modalità SENSE è abilitata, la macchina rileva in automatico il peso del portafiltro ed eroga la relativa dose impostata (vedi §5.4.2.2).

Quando viene visualizzata l'icona (🔴) il sistema si sta stabilizzando per effettuare una corretta pesatura. I tasti delle dosi sono disattivati.

Attendere fino allo spegnimento dell'icona (🟢) e la riattivazione dei tasti delle dosi per poter procedere all'erogazione.

In questa modalità la forcina porta filtro ha la funzione di bilancia pesa caffè, ed è possibile abilitare la "Master Mode".

Se l'icona è barrata (🔴/❌), indica la mancata connessione con il gruppo di pesatura.

Spegnere e riavviare la macchina, se il problema persiste contattare il servizio assistenza.



HOME con sistema "SENSE" attivo



HOME con sistema "SENSE" attivo in comunicazione con il gruppo di pesatura

### 5.4.2.10 Riprendi dose

Consente di abilitare (🟢) o disabilitare (🔴) la modalità riprendi dose.

Quando la modalità riprendi dose è abilitata, è visibile la relativa icona (▶) sul display.

Questa modalità permette di riprendere l'erogazione della dose nel momento in cui viene rimosso accidentalmente il portafiltro dalla forcella.

Quando la forcella rileva un cambio di peso, dovuto alla rimozione del portafiltro, compare un messaggio di avviso, con un conto alla rovescia (di 5 secondi) entro il quale è possibile riposizionare il portafiltro e terminare l'erogazione della dose.

Se rimuovendo il portafiltro lo si svuota della polvere già erogata, la forcella lo rileva e fa ripartire l'erogazione da zero.

Passati i 5 secondi, si resetta l'erogazione.

Se accidentalmente si sposta o viene disturbato il portafiltro, l'erogazione della polvere si interrompe momentaneamente. Riprende in automatico una volta stabilizzato il portafiltro.

Il portafiltro può essere disturbato fino ad un massimo di tre volte, dopodiché la macchina termina in ogni caso il ciclo di macinatura senza più fermarsi.



HOME con funzione “riprendi dose” attiva

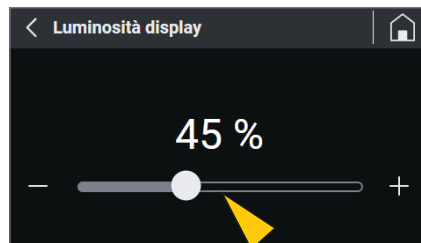


Avviso di porta filtro rimosso



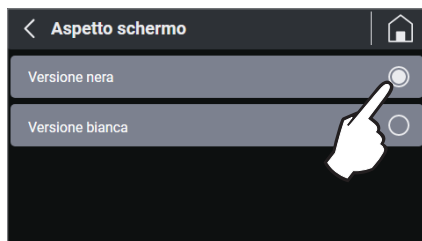
### 5.4.2.11 Luminosità display

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



### 5.4.2.12 Aspetto schermo

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



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





HOME in “Versione nera”



HOME in “Versione bianca”

### 5.4.2.13 Salvaschermo e risparmio energetico

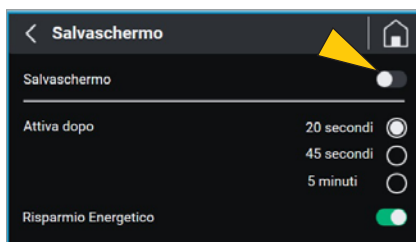
Selezionando la voce “Salvaschermo” si accede alla videata riportata in figura attraverso la quale è possibile attivare ( ) o disabilitare ( ) l'omonima funzione e selezionare dopo quanto tempo di inattività comandarne l'avvio.

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

Quando abilitato, e trascorso il tempo selezionato, il display entra nella modalità di “salvaschermo” visualizzando solo il logo del costruttore, la data e l'ora correnti.

Selezionando la voce “Risparmio energetico” la macchina entra in modalità di stand-by dopo 15 minuti.

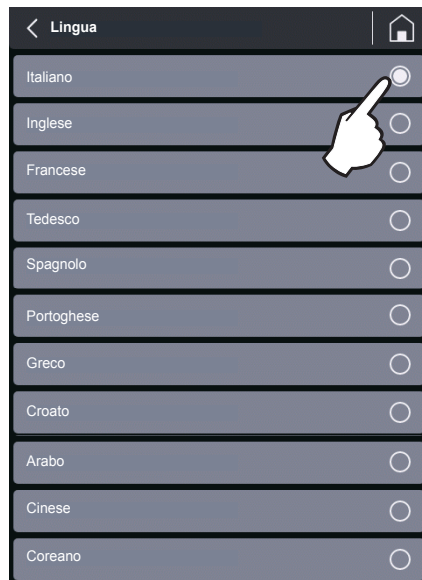
Per uscire dalla modalità “salvaschermo” e “risparmio energetico” è sufficiente toccare il display o appoggiare un gruppo sulla forcella porta filtro.



Pagina “Salvaschermo”

### 5.4.2.14 Lingua


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





Selezione lingua

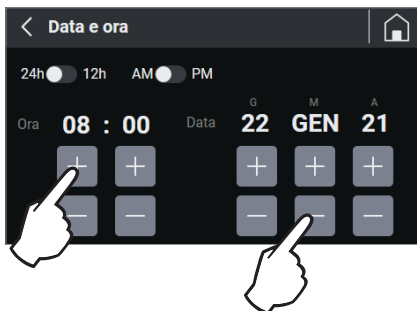
### 5.4.2.15 Data e ora

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

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

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

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

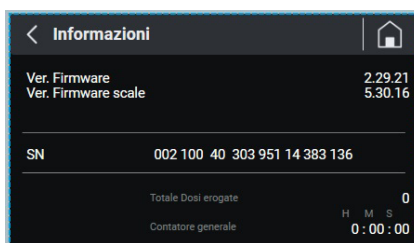


Regolazione data e ora

### 5.4.2.16 Informazioni

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

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

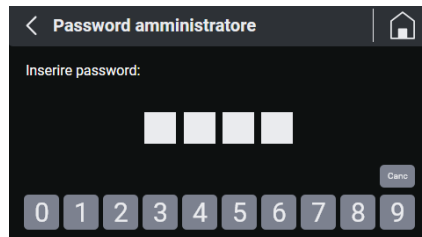


Pagina “Informazioni”

### 5.4.2.17 Password amministratore

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

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



Autenticazione per accesso alle pagine protette da password

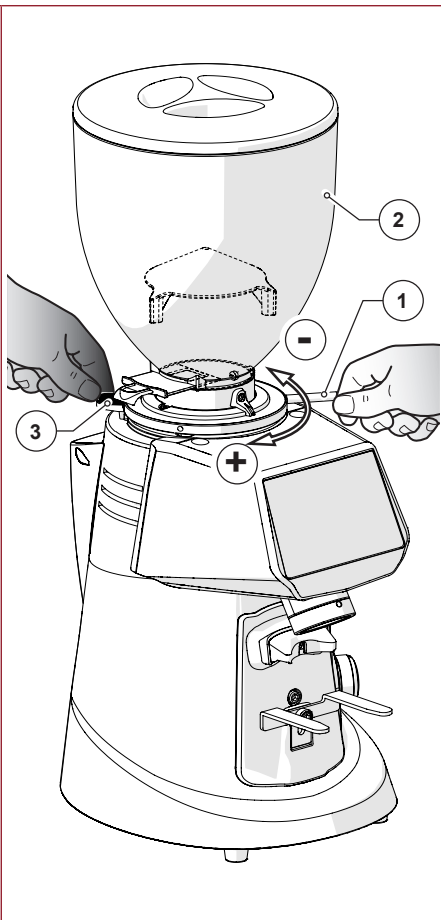
## 5.5 Regolazione grado di macinatura

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

Per aumentare la grossezza del macinato è necessario:

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

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



## 6 MANUTENZIONE MACINADOSATORE

### 6.1 Manutenzione ordinaria



**ATTENZIONE!** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria sul macinadosatore, scollegarlo dalla alimentazione elettrica ruotando in posizione “O” (OFF) l'apposito interruttore (Fig. 20) e scollegare la spina di alimentazione dalla relativa presa (Fig. 21).

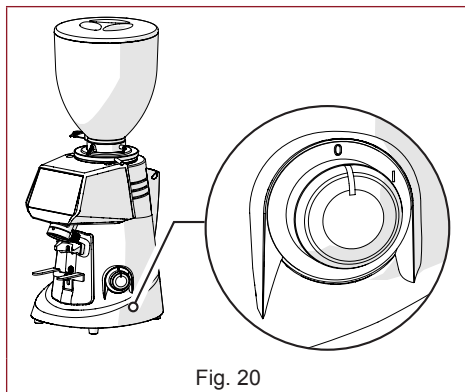


Fig. 20

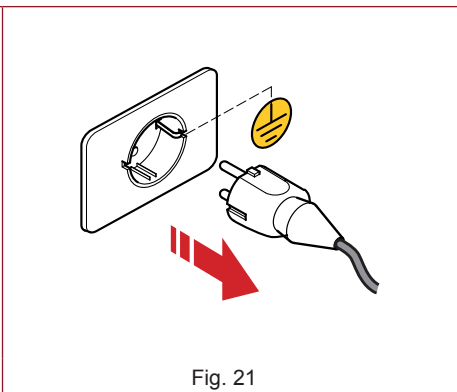



Fig. 21

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

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

INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA		
Frequenza	Tipo Intervento	Esecutore
Ogni fine turno	Accurata pulizia dell'apparecchio	Utilizzatore
Ogni fine turno	Controllo stato cavo di alimentazione	Utilizzatore
Ogni mese	Pulizia fine delle macine	Utilizzatore
Quando necessario	Messa a riposo Macinadosatore	Utilizzatore
Ogni anno	Calibrazione bilancia	Operatore qualificato o Tecnico specializzato
Ogni anno / Alla scadenza impostata (segnalata in pagina “HOME” dalla comparsa dell'icona “  ” alla sinistra del logo)	Sostituzione delle macine	Operatore qualificato o Tecnico specializzato

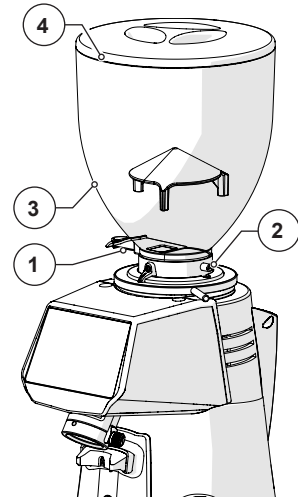
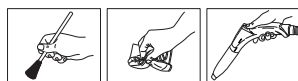
## 6.1.1 Pulizia apparecchio EVO SENSE

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

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



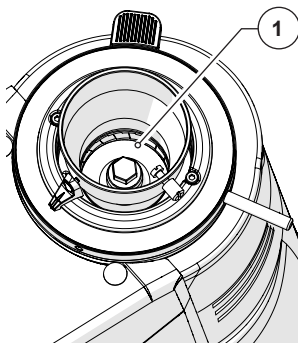
**ATTENZIONE!** La tramoggia non può essere lavata in lavastoviglie.



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

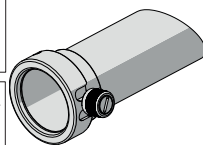
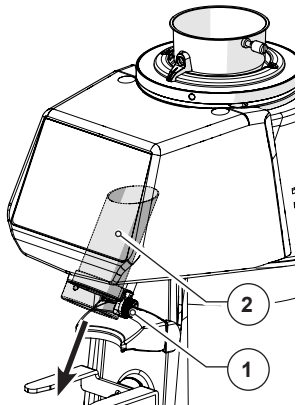
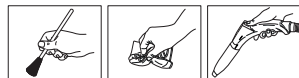


**ATTENZIONE!** Non utilizzare acqua e/o detergenti per la pulizia della camera di macinatura e delle macine.





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



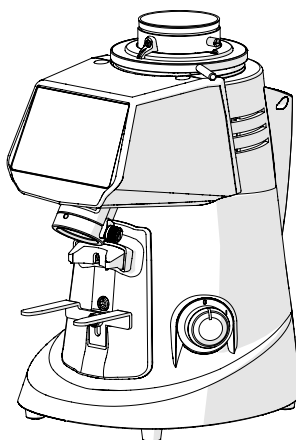
- La pulizia esterna del corpo macchina deve essere eseguita utilizzando panni morbidi e prodotti idonei al settore alimentare.



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

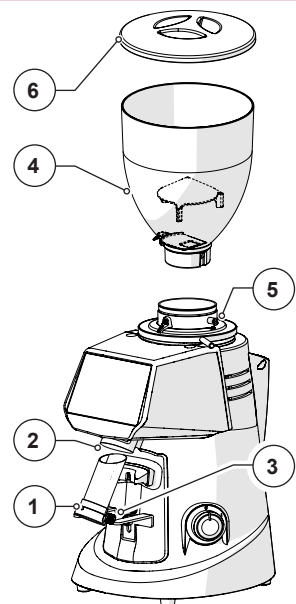


**ATTENZIONE!** È vietato usare getti di acqua o di vapore per eseguire la pulizia del corpo macchina.



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

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



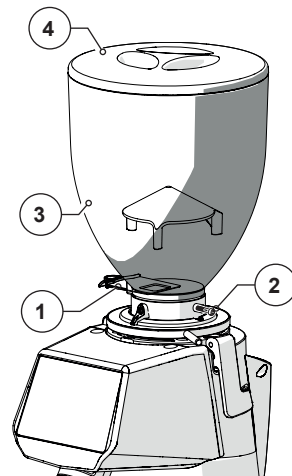
## 6.1.2 Pulizia apparecchio EVO SENSE PRO

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

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



**ATTENZIONE!** La tramoggia non può essere lavata in lavastoviglie.



- Con un aspiratore rimuovere i grani e la polvere di caffè contenuti nel colletto della camera estraibile (Part. 2).
- Sganciare le due leve di bloccaggio (Part. 1) e rimuovere la camera estraibile (Part. 2) dal corpo macchina.
- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un panno asciutto, eseguire la pulizia della camera estraibile (Part. 2) e della macina fissa ad essa vincolata (Part. 3).



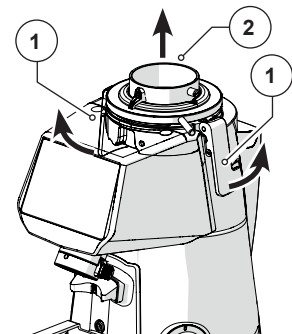
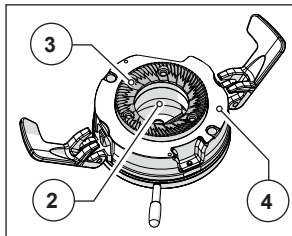
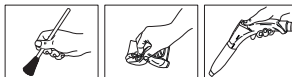
**ATTENZIONE!** Ad ogni rimozione della camera estraibile, pulire accuratamente con un pennello tutta la superficie di contatto all'interno della camera di macinazione (Part. 4).



**ATTENZIONE!** Non utilizzare acqua e/o detersivi per la pulizia della camera di macinazione e della macina.



**ATTENZIONE!** La camera estraibile e la macina fissa non possono essere lavate in lavastoviglie.



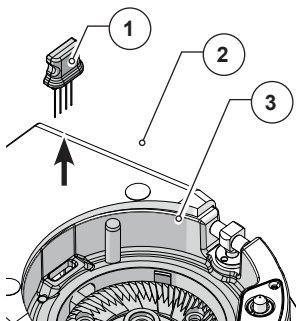
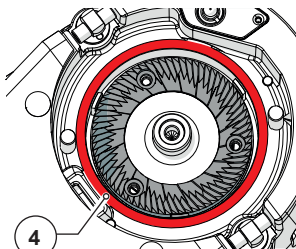
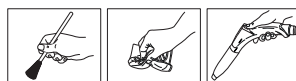
- Sfilare la lamina rompi caffè (Part. 1) dalla relativa sede.
- Lavare la lamina rompi caffè con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare prestando attenzione a non danneggiarla.
- Con un aspiratore rimuovere i grani e la polvere di caffè contenuti nella camera di macinatura (Part. 2).
- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un panno asciutto, eseguire la pulizia della camera di macinazione (Part. 2) e della macina mobile (Part. 3).



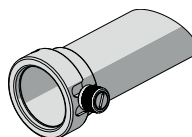
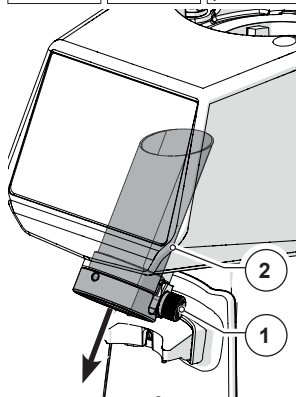
**ATTENZIONE!** Ad ogni rimozione della camera estraibile, pulire accuratamente con un pennello tutta la superficie di contatto all'interno della camera di macinazione (Part. 4).



**ATTENZIONE!** Non utilizzare acqua e/o detergenti per la pulizia della camera di macinazione e della macina.



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



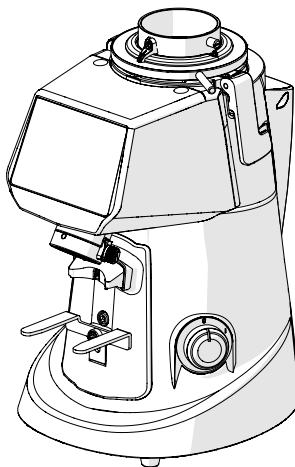
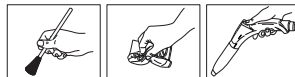
- La pulizia esterna del corpo macchina deve essere eseguita utilizzando panni morbidi e prodotti idonei al settore alimentare.



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

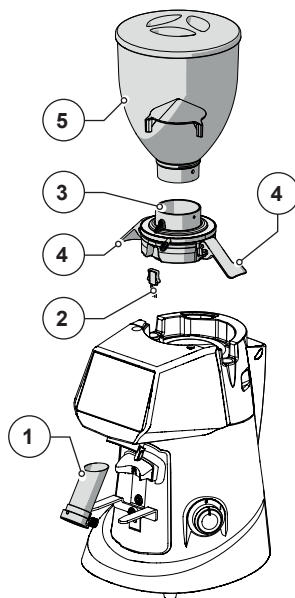


**ATTENZIONE!** È vietato usare getti di acqua o di vapore per eseguire la pulizia del corpo macchina.



- A pulizia eseguita, provvedere al rimontaggio della macchina inserendo il tubo di scarico (Part. 1) nella relativa sede e fissandolo in posizione con la vite.
- Inserire la lamina rompi caffè (Part. 2) nella relativa sede.
- Inerire la camera estraibile (Part. 3) nel corpo macchina e bloccarla in posizione chiudendo completamente le due leve (Part. 4).
- Montare la campana (Part. 5) e fissarla con la relativa vite.

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



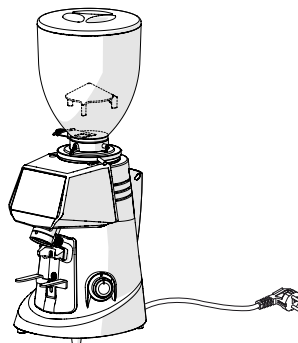
### 6.1.3 Controllo stato cavo di alimentazione

**AD OGNI FINE TURNO:** verifica cavo di alimentazione.

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



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

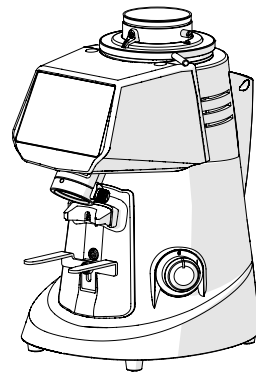


### 6.1.4 Pulizia a fondo delle macine

**OGNI MESE:** eseguire una pulizia a fondo delle macine

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

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

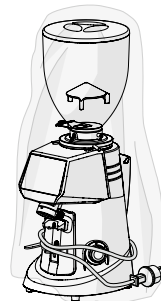


### 6.1.5 Messa a riposo del macinadosatore

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

**QUANDO NECESSARIO:** pulizia e messa a riposo macchina.

- Eseguire una accurata pulizia del macinadosatore come riportato al paragrafo 6.1.1 e 6.1.2.
- Eseguire la pulizia a fondo delle macine come riportato al paragrafo 6.1.4.
- Disinserire il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di alimentazione.
- Coprire la macchina con un telo per impedire l'accumulo di polvere e sporco.



### 6.1.6 Sostituzione delle macine

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

Alla scadenza del tempo impostato dal costruttore sul display compare l'icona di avviso "0" che segnala la necessità di provvedere alla loro sostituzione.



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

### 6.2 Manutenzione straordinaria



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



## 7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI

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

Anomalia	Causa	Rimedio
Il macinadosatore non si accende.	Mancanza di alimentazione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "I" (ON);</li> <li>Assicurarsi che il magnetotermico a monte della presa (se presente) sia in posizione ON.</li> <li>Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia integro e correttamente collegato alla presa elettrica prevista nel luogo di utilizzo.</li> </ul>
I grani di caffè non scendono dalla tramoggia di alimentazione.	Serranda chiusa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire la serranda.</li> </ul>
All'accensione il sistema perde i dati delle impostazioni precedenti.	Batteria tampone del sistema di gestione macchina esaurita.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rivolgersi al servizio assistenza per la sostituzione della batteria tampone.</li> </ul>
A display compare l'icona "!" accompagnata da un messaggio di Allert sulla necessità di sostituire le macine	Le macine stanno raggiungendo il limite delle ore di lavoro impostato dal costruttore e pertanto dovrà essere pianificata la loro sostituzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' possibile continuare a utilizzare il macinadosatore fino al raggiungimento del limite di tempo impostato. A limite raggiunto, per garantire la massima efficienza della macchina, è necessario sostituire le macine seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 6.1.6.</li> <li>A sostituzione eseguita il tecnico specializzato provvede a resettare il contatore del tempo di lavoro delle macine.</li> </ul>

Anomalia	Causa	Rimedio
Durante la macinazione il motore si ferma.	Intervento del termico di protezione del motore a causa del blocco del sistema di macinatura in presenza di oggetti o corpi estranei tra le macine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spegnerne l'apparecchio e attendere che si sia completamente raffreddato.</li> <li>• Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.</li> <li>• Chiudere la serranda e rimuovere la tramoggia di alimentazione.</li> <li>• Provvedere alla pulizia della camera di macinatura ed alla rimozione degli eventuali corpi estranei.</li> <li>• Rimontare l'apparecchio e avviare un ciclo di macinatura.</li> </ul>
<p>Solo per i modelli PRO.</p> <p>Alla pressione dei tasti  o  (presenti sul corpo macchina del macinadosatore) il macinadosatore non avvia il ciclo di macinatura.</p>	Le leve di bloccaggio della camera estraibile non sono completamente chiuse (i microinterruttori di sicurezza presenti all'interno del corpo macchina impediscono la partenza del motore).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiudere completamente le leve di bloccaggio della camera estraibile.</li> </ul>



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

## 8 RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO

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

I distributori di zona per richiedere i ricambi dovranno:

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



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



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

## 9 SMALTIMENTO



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

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



**NOTE**

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal dotted lines.







FIORENZATO

**Fiorenzato M.C. S.r.l.**

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

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

info@fiorenzato.it - [www.fiorenzato.it](http://www.fiorenzato.it)