



Fiorenzato

F4 NANO
F4 **E** NANO V2

IT **Macinadosatore per caffè e macinacaffè**
EN **Coffee grinder-doser and coffee-grinder**
DE **Dosierkaffeemühle und Kaffeemühle**
ES **Molinillo-dosificador de café y molinillo de café**
FR **Moulin-doseur à café et moulin à café**

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

INDICE **CONTENTS** **INHALTSVERZEICHNIS** **ÍNDICE** **SOMMAIRE**

ITALIANO	9	ENGLISH	17
Avvertenze	4	Warnings	5
Introduzione	10	Introduction	18
Dimensioni	10	Dimensions	18
Imballo	10	Packaging	18
Smaltimento	10	Disposal	18
Descrizione generale	11	General description	19
Impiego	12	Use	20
Avvertenze per l'installazione e l'allacciamento elettrico	12	Warnings for installation and electrical connections	20
Funzionamento	12	Operating the grinder-doser	20
Preparazione	12	Preliminaries	20
Accensione e spegnimento	12	Switching on and off	20
Regolazione macinatura	12	Adjusting grinding	20
F4 nano	13	F4 nano	21
Regolazione dose caffè macinato e funzionamento	13	Coffee dose adjustment and operating the grinder-doser	21
Pressatura	13	Pressing	21
F4E nano	13	F4E nano	21
Tasti di selezione	13	Selection buttons	21
Display	13	Display	21
Funzionamento	13	Operating the grinder-doser	21
Menù Utente	14	Menù	22
Menù Impostazioni	14	Settings Menù	22
Dose caffè macinato	14	Coffee Dose adjustment	22
Sostituzione macine	14	Mills replacement	22
Protezioni	14	Safety devices	22
Rumorosità	15	Noise level	22
Manutenzione	15	Maintenance	23
Pulizia dell'apparecchio	15	Cleaning the appliance	23

DEUTSCH	25	ESPAÑOL	33	FRANÇAIS	41
Warnungen	6	Advertencias	7	Conseils	8
Einleitung	26	Introducción	34	Introduction	42
Abmessungen	26	Dimensiones	34	Dimensions	42
Verpackung	26	Embalaje	34	Emballage	42
Entsorgung	26	Eliminación	34	Élimination	42
Allgemeine Beschreibung	27	Descripción general	35	Description générale	43
Verwendung	28	Uso	36	Emploi	44
Hinweise zu Installation und Elektroanschluss	28	Advertencias para la Instalación y Conexión Eléctrica	36	Avertissements pour l'installation et le branchement électrique	44
Betrieb des Geräts	28	Funcionamiento	36	Fonctionnement	44
Vorbereitung	28	Preparación	36	Préparation	44
Ein- und Ausschalten	28	Encendido y apagado	36	Marche et arrêt	44
Mahleinstellung	28	Ajuste del molido	36	Réglage de la mouture	44
F4 nano	29	F4 nano	37	F4 nano	45
Einstellung der Dosis Kaffees, Betrieb des Geräts	29	Ajuste dosis café molido y funcionamiento	37	Réglage de la dose café moulu et fonctionnement	45
Pressung	29	Prensado	37	Pressage	45
F4E nano	29	F4E nano	37	F4E nano	45
Auswahltasten	29	Botones de selección	37	Touches de sélection	45
Display	29	Pantalla	37	Afficheur	45
Betrieb des Geräts	29	Funcionamiento	37	Fonctionnement	45
Benutzermenü	30	Menú Usuario	38	Menu Utilisateur	46
Menü Einstellungen	30	Menú Ajustes	38	Menu Programmations	46
Mahldosis	30	Dosis café molido	38	Doses café moulu	46
Austauschen der Muhle	30	Sustitución de las muelas	38	Remplacement des meules	46
Schutzvorrichtungen	30	Protecciones	38	Protections	46
Geräusch	31	Ruido	39	Niveau de bruit	47
Wartung	31	Mantenimiento	39	Entretien	47
Reinigung des Geräts	31	Limpieza del aparato	39	Nettoyage de l'appareil	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.
- 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 macchine possono essere ancora in rotazione.
- Non immettere liquidi di alcun genere a contatto con le parti interne o esterne dell'apparecchio.
- Non mettere 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.
- Fare attenzione che la bocchetta di uscita del caffè sia libera da qualsiasi ostruzione, altrimenti l'apparecchio si blocca.
- L'inosservanza di queste norme solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni a persone o cose.
- Temperatura di esercizio: -10°C +60°C
Temperatura di stoccaggio: -40°C +70°C

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.
- 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 in any way.
- For any intervention 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 walls so as to allow good ventilation.
- 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 less than aged 8, 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 appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.
- Never switch on the grinder-doser if it 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 not in use for a long period.
- Let the grinder-doser cool down before moving it.
- In the interest of safety, the grinder-doser must always be considered connected and 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.
- Make sure that the coffee outlet is free from any obstruction otherwise the appliance will stop.
- The manufacturer cannot be held responsible for bodily injury or damage to property if these regulations are not complied with.
- Operating temperature: -10°C +60°C
Storage temperature: -40°C +70°C
- USA & CANADA - duty cycle:
25s "ON" | 60s "OFF"

If the grinder-doser is to remain inactive for a long period, clean it carefully, wash and dry the hopper and leave it open.
ATTENTION: Moving parts.

DE - WARNUNGEN

- Die Hinweise und Anleitungen müssen sorgfältig durchgelesen und strikt befolgt werden.
 - Vor Gebrauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
 - Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen Strom 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 bereits mit Kabel und Stecker für den Stromanschluss geliefert.
 - 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 Geräte auf keinen Fall aufbrechen.
 - Für jegliche Veränderungen oder Eingriffe auf den Geräten wenden Sie sich bitte nur an autorisierte Kundendienststellen.
 - 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 Wänden ein, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
 - Die Geräte müssen von Spülbecken oder spritzendem Wasser entfernt aufgestellt werden.
 - Das Gerät auf keinen Fall unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
 - Diese Kaffeeühle 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 Kaffeeühle darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
 - Das Gerät nicht einschalten, wenn es defekt ist.
 - Verwenden Sie nur Originalzubehör und 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 das Gerät nicht in Betrieb ist.
 - Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor sie Sie umstellen.
 - Sicherheitshalber sollten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
 - Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahlscheiben noch in Bewegung sein können.
 - Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Geräts in Berührung bringen.
 - Auf keinen Fall gemahlene Kaffee in den Kaffeebohnenbehälter füllen.
 - Keine Veränderungen an der Kaffeeühle vornehmen.
 - Das Gerät auf keinen Fall mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
 - Der Kaffeebohnenbehälter muss an der Mühle mit der entsprechenden Schrauben angebracht werden, die in das Gewindeloch auf dem oberen Mahlscheibenhalter und in das Loch auf dem Hals des Bohnenbehalters eingefügt werden muß.
 - Achtzugeben, dass die Kaffeeauswurföffnung nicht verstopft ist, da das Gerät sonst blockiert wird.
 - Die Nichtbeachtung dieser Verhaltensregeln enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung für Personen- oder Sachschäden.
 - Betriebstemperatur: -10°C +60°C
Lagertemperatur: -40°C +70°C
- Sollte das Gerät gleich aus welchem Grund längere Zeit nicht benutzt werden, so reinigen Sie es, wie oben beschrieben, trocknen Sie den Kaffeebohnenbehälter und lassen Sie diesen offen.**
- ACHTUNG: Bewegliche Teile.**

ES - ADVERTENCIAS

- Lea detenidamente y respete a las advertencias y a las instrucciones.
- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la placa de datos técnicos de la máquina.
- Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente que tengan una capacidad de 10A y estén dotadas de una eficaz descarga a tierra.
- Siempre desconecte el aparato de la toma de corriente antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o limpieza en los aparatos.
- Los Modelos Monofásicos ya se entregan equipados con cable y enchufe para la conexión a la toma.
- Toda alteración o conexión no conforme provoca la caducidad de la garantía del fabricante.
- No deje el aparato en funcionamiento sin café en el depósito.
- No altere ni modifique por ninguna razón los aparatos.
- Para cualquier modificación acuda únicamente al centro de asistencia autorizado.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar de la toma de corriente,
- Utilice el aparato solo para las funciones a las que está destinado.
- Sitúe los aparatos a una distancia mínima de 5 cm de las paredes a fin de obtener una buena ventilación.
- Controle que los aparatos estén a una distancia adecuada 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 de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del molinillo dosificador sin supervisión.
- No ponga a funcionar un aparato que parez-

ca 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, deberá ser sustituido 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 enfríen.
- Por motivos de seguridad los aparatos deben considerarse siempre bajo tensión.
- Tenga cuidado porque después de detener el aparato, las muelas se siguen moviendo durante algunos instantes.
- No introduzca líquidos de ningún tipo para evitar que entren en contacto con las partes interiores o exteriores del aparato.
- En ningún caso ponga café ya molido en la tolva de café en grano.
- No altere el molinillo dosificador.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- La tolva tiene que estar fijada en el sistema de molido del aparato mediante el tornillo correspondiente que tiene que introducirse en el orificio roscado que se halla en el portamuelas superior y en el orificio del aro de la tolva.
- Observe que la boquilla de salida del café no esté atascada porque en este caso el aparato se bloquea.
- Si no se respetan estas instrucciones el fabricante quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad por daños a bienes o a personas.
- Temperatura de ejercicio: -10°C +60°C
Temperatura de almacenaje: -40°C +70°C

Sí su molinillo permanece inactivo durante un período prolongado, límpielo cuidadosamente, seque la tolva 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.
- 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 le 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.
- Ne jamais mettre de café moulu dans la trémie.
- 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.
- Veiller à ce que l'embouchure de sortie du café soit libre de toute obstruction, le cas contraire, la machine se bloque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dommages aux biens dus à l'inobservation de ces normes.
- Température d'exercice: -10°C + 60°C
Température de stockage: -40°C + 70°C
- USA & 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 simili) e EN60335-2-75 (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:

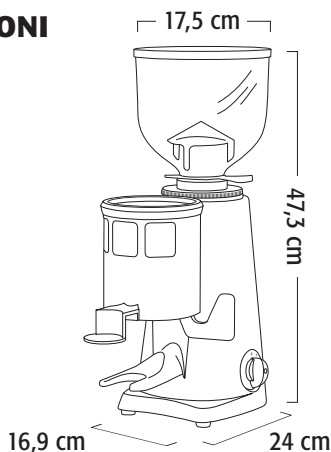
- Una miscela pregiata.
- L'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
- La sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

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

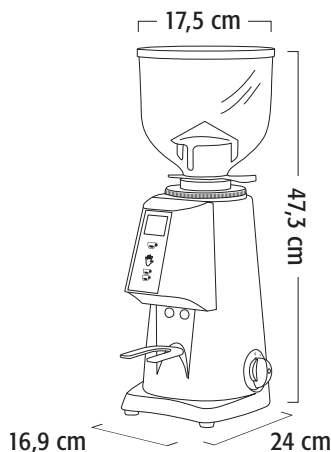
F4 nano

Peso: 10 kg



F4E nano

Peso: 10 kg



IMBALLO

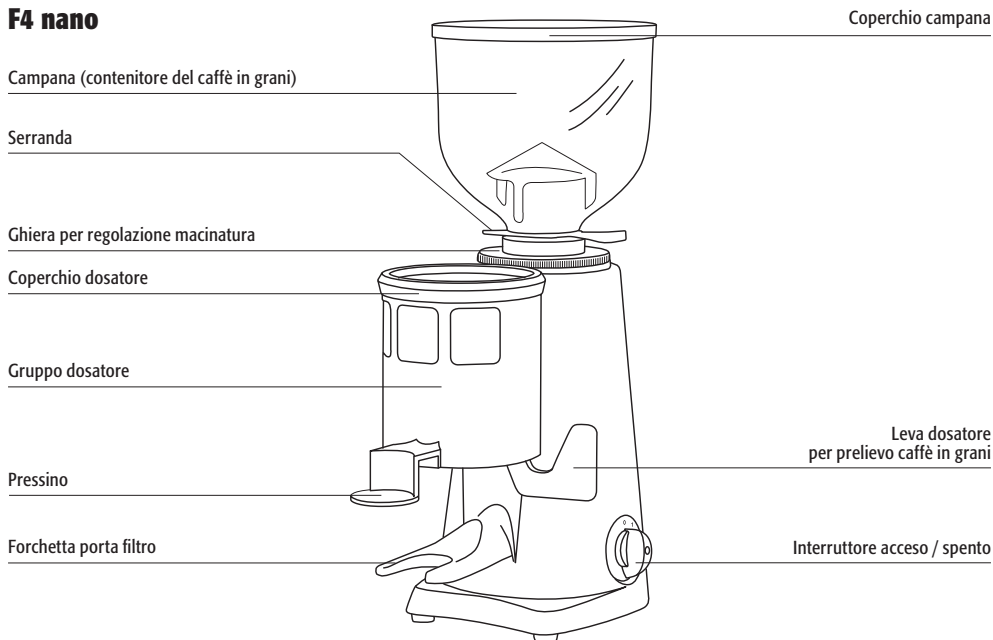
Appena aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non siano presenti danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Le parti dell'imballaggio non devono essere lasciate alla portata dei bambini in quanto fonte di potenziale pericolo. Conservare l'imballo fino a garanzia scaduta.

SMALTIMENTO

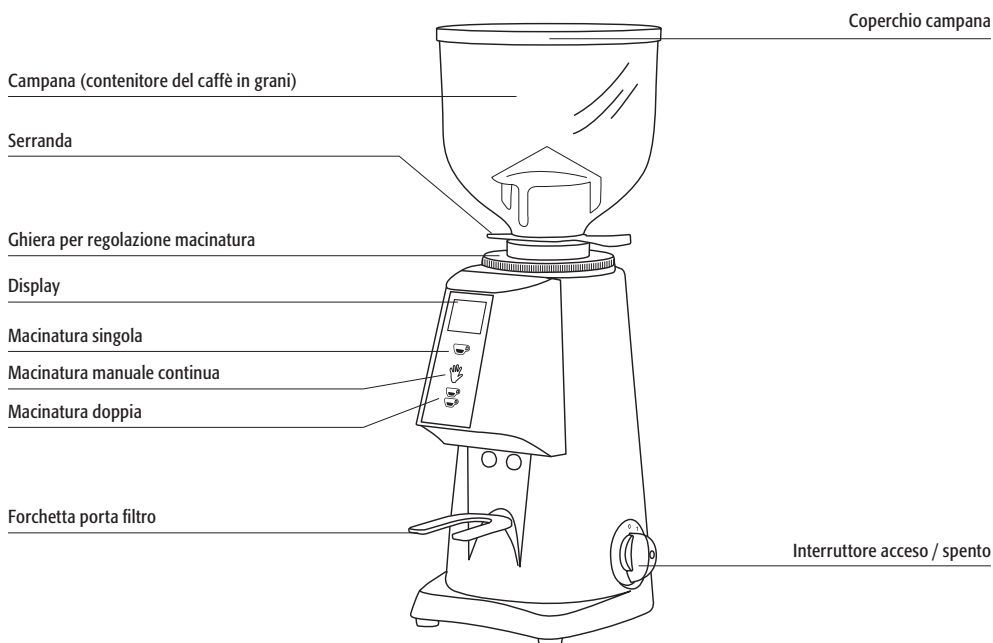
Evitare di disperdere nell'ambiente gli elementi dell'imballo attenendosi alle leggi vigenti. In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inoperativo staccando la spina dell'alimentazione elettrica dalla presa di corrente e successivamente tagliando il cavo nel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

DESCRIZIONE GENERALE

F4 nano



F4E nano



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.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE E L'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.

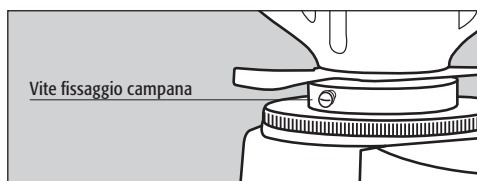
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana.
- Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sulla etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente 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 prolunghie, 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 portamacina 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

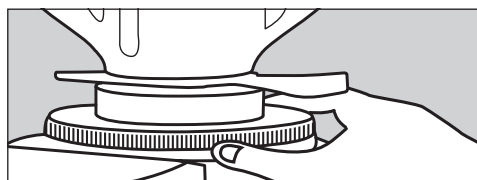
Accensione: interruttore in posizione 1.

Spegnimento: interruttore in posizione 0.

REGOLAZIONE MACINATURA

Per macinare il caffè più o meno fine e variarne quindi la granulometria 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 il blocca-ghiera verso il basso, per diminuirlo 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 una valutazione visiva della granulometria ottimale e, se necessario, agire sulla ghiera di regolazione. Se l'erogazione è molto rapida

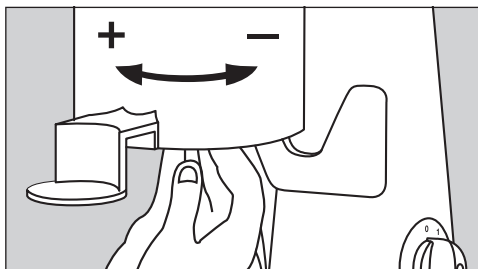


significa che il caffè è macinato troppo grosso, se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Bisogna comunque considerare che sono molteplici le condizioni che possono influenzare l'erogazione corretta del caffè, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.

F4 nano

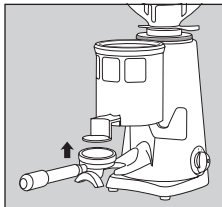
REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO E FUNZIONAMENTO

Per la regolazione della dosatura si deve agire sulla manopola posta sotto il dosatore del caffè macinato tenendo fermo il gruppo stelle di dosatura. Ruotando la manopola in senso antiorario si ottiene una riduzione della dose, in senso orario si ottiene un aumento della stessa. Per prelevare le dosi di caffè macinato posizionare il portafiltro della macchina per caffè fino in fondo alla forchetta di supporto sotto l'uscita dei caffè macinato. Per ottenere la caduta di una dose di caffè macinato è necessario tirare la leva del dosatore fino a termine corsa (mai parzialmente) senza accompagnarla nel ritorno. Tirare due volte consecutivamente per prelevare due dosi.



PRESSATURA Pressino fisso

Per pressare il caffè macinato nel portafiltro: spingere quest'ultimo contro il pressino, verso l'alto.



F4E nano

Tasti di selezione

Il pannello di controllo possiede tre tasti:

☞ : Selezione singola macinatura.

☞☞ : Macinatura continua manuale.

☞☞☞ : Selezione doppia macinatura.

Display

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



FUNZIONAMENTO

Premere la dose desiderata utilizzando ☞ o ☞☞, alla pressione del tasto parte la macinazione. Tenendo premuto ☞☞☞ 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.

MENÙ UTENTE

Per accedere al menu utente tenere premuto il tasto  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  e , per selezionare e confermare utilizzare il tasto . L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto .

- **Lingua**

English, Italiano, Español, Français, Deutsch.

- **Ora**

Regolazione ora e minuti.

- **Formato Ora**

12 o 24 ore.

- **Data**

Regolazione mese, giorno e anno.

- **Luminosità**

Regolazione in percentuale.

- **Informazioni**

Versione Firmware e Serial Number.

MENÙ IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu impostazioni tenere premuto il tasto  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  e , per selezionare e confermare utilizzare il tasto . L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto .

- **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  macinazione continua.

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.

PROTEZIONI

Protettore termico

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

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 macchine. Un ottimo stato delle macchine 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 lucidità 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 macchine, i filletti 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.



LA DIRETTIVA 2002/96/EC (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

Declaration of EC conformity

The company Fiorenzato M.C S.r.l, in Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, declares that the coffee grinder-dosers and its products comply with the essential requirements of the following EC directives:

Low voltage directive 2006/95/EC

Machine directive 2006/42/EC

EMC directive 2004/108/EC

The coffee grinder-dosers have been tested in compliance with the standards EN60335-1 (Household and similar electrical appliances - Safety) and EN60335-2-75 (Part II: Particular requirements for commercial electric kitchen machines).

Fiorenzato M.C.

Technical Department



INTRODUCTION

Making coffee is an art. Precise rules need to be followed in order to succeed. The formula for a perfect cup of espresso coffee involves various steps and the coffee machine plays a very important role. For a successful result and unquestionable quality, it is necessary to correctly combine three factors:

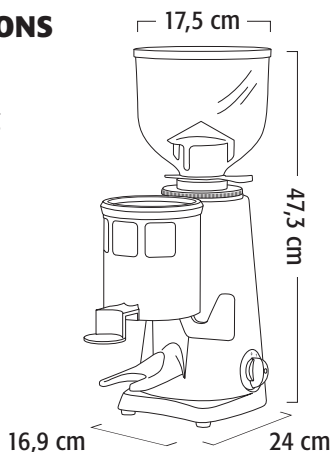
- A high-quality blend.
- The appropriate use of available appliances.
- The skill and professionalism of the person who makes it. Contrary to belief, to enjoy a good cup of coffee, it is not enough to choose the right blend.

The operator's experience and skills in following the right procedures for making a coffee and the use of suitable appliances strongly influence the creation of a small masterpiece. Therefore, professionals place crucial importance on the espresso machine and grinder-doser. Knowing how to use these appliances well, maintaining them in perfect working order and using them at their best, is a skill belonging to professional coffee makers. The quality of a good espresso coffee comes from a series of operations, including grinding which plays an important role. Therefore, for the operator, the grinder-doser is one of the fundamental appliances, whose structure must meet certain characteristics of sturdiness, resistance and functionality.

DIMENSIONS

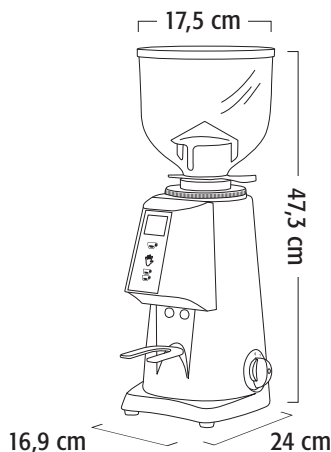
F4 nano

Weight: 10 kg



F4E nano

Weight: 10 kg



PACKAGING

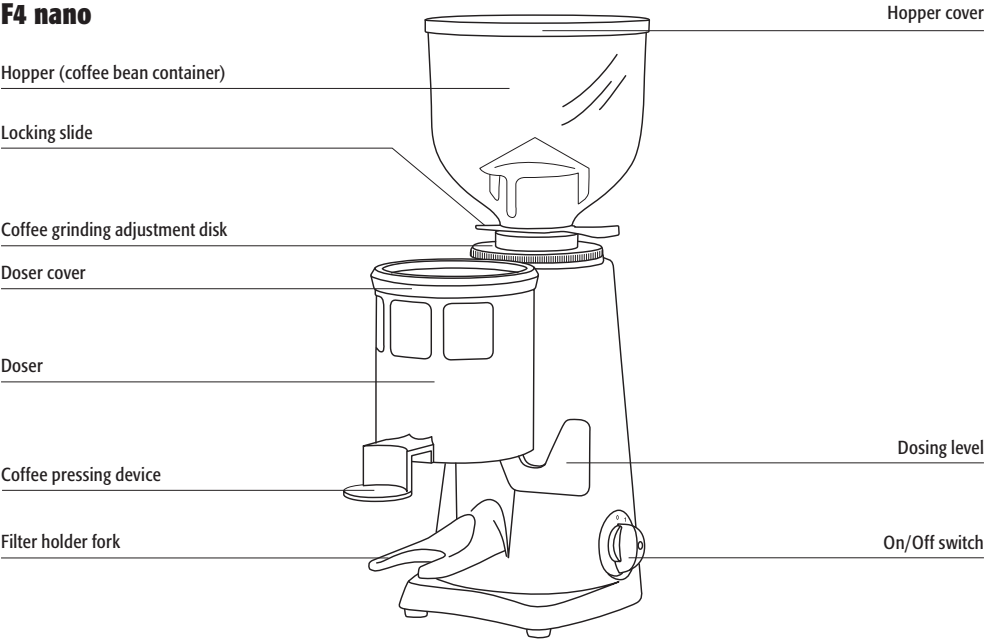
On opening the packaging, check carefully to make sure the grinder-doser is intact and that there are no signs of damage. If in any doubt, do not use the appliance and contact personnel with the appropriate professional skills. Packaging materials must be kept out of the reach of children, as they are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

DISPOSAL

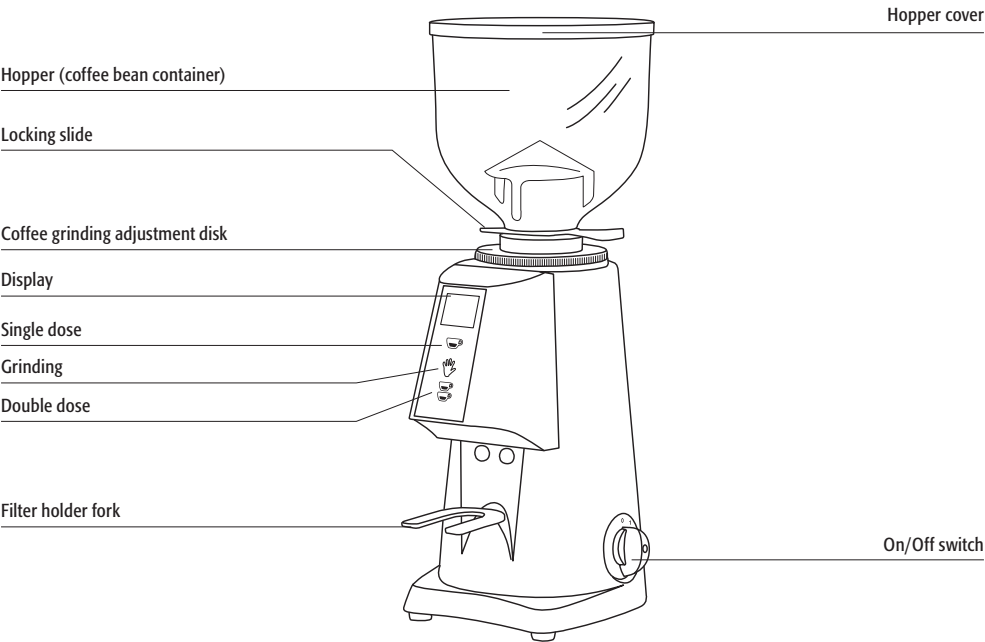
Do not, dispose of the packaging materials in any way other than according to the laws in force. If you decide not to use the grinder-doser anymore, remember to unplug it so it cannot be used, and then cut the cable at the point where it comes out of the grinder-doser. Contact specialized firms for information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

GENERAL DESCRIPTION

F4 nano



F4E nano



USE

This grinder-doser has been designed solely for grinding coffee beans. Any other use must be understood as 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 grinder-dosers and coffee grinders manufactured by our company are intended for skilled personnel for professional use only, not for household use.

WARNINGS FOR INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTIONS

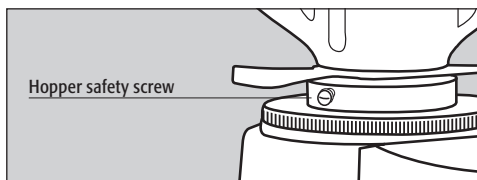
The grinder-doser must be installed by skilled technical personnel in compliance with the safety regulations in force. Incorrect installation may result in injury to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be held responsible.

- 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 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 regulations. 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 of non-observance of this regulation.
- 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 coffee 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 on and off

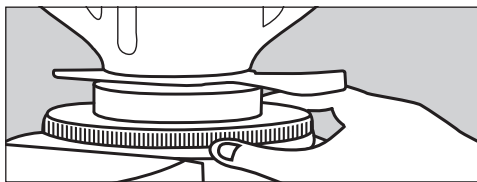
On: set the switch to 1.

Off: set the switch to 0.

ADJUSTING GRINDING

In order to achieve finer or coarser grinding and therefore vary the granulometry, 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 possibly without coffee between the grinding blades.

It is advisable to grind small amounts of coffee to facilitate a visual check of optimum granulometry and, if required, adjust the grinding adjustment disk. If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means

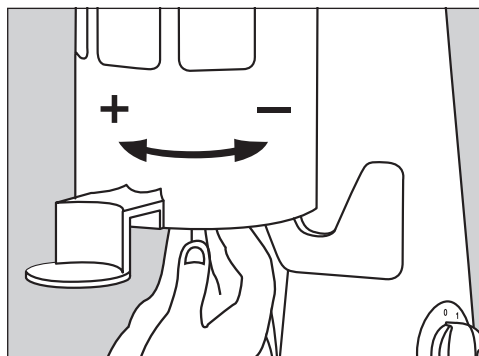


that the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight of the portions, the compacting, the espresso machine settings and the cleaning of the filters.

F4 nano

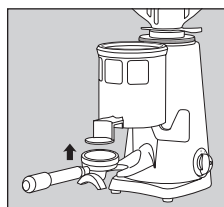
COFFEE DOSE ADJUSTMENT AND OPERATING THE GRINDER-DOSER

In order to adjust the size of the portion dispensed, the small knob located in the centre of the ground coffee storage container must be turned while holding still the star shaped dosing unit. By turning the small knob anti-clockwise, the portion is reduced. Turning it clockwise results in an increase. In order to collect the portions of ground coffee dispensed, insert the coffee machine's filter holder all the way onto the fork-shaped support under the ground coffee outlet. In order to release a portion of ground coffee, the doser lever must be pulled all the way (never only partly) and allowed to return on its own. Pull twice in a row for a double portion.



PRESSING Fixed device

To press the ground coffee in the filter holder, push the latter upwards against the pressing device.



F4E nano

Selection buttons

The control panel has three buttons:

☞ : Single dose.

☞☞ : Continuous manual grinding.

☞☞☞ : Double dose.

Display

When the grinder-doser is switched on, the display shows, on the left, the time, the number of coffees made throughout the day (Today), during the current week (Week) and the Total. On the right, it shows the date.



OPERATING THE GRINDER-DOSER

Access the settings menu, select Grinding Mode and then Direct. Press the required dose by using the button ☞ or ☞☞☞. When the button ☞☞☞ 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.

USER MENU

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

- **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.

- **Brightness**

Percentage.

- **Information**

Firmware version and Serial Number.

SETTINGS MENU

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

- **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  button.

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.

SAFETY DEVICES

Thermal overload protection

The grinder-doser motor is protected against overheating resulting from overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the motor. If the thermal protection device should automatically turn on in the event of anomalous operation (such as the grinding blades jamming), turn off grinder-doser using the On-Off switch, unplug it from the mains, and contact skilled technical personnel. Never perform any work on the grinder-doser while it is attached to the mains, in order to prevent the motor from turning 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.

Coffee outlet guard

The coffee outlet guard must always be fixed to the doser unit using the relevant screws, which 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, replace the safety device.

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 equivalent level of noise exposure of a worker, exclusively related to limit of 240 min. per eight hours of use of the appliance, is equal to 78 dB(A), in compliance with ED 86/188/EEC and ED 200311 0/EEC. Therefore, when operating the appliance, no provisions need to be taken in order to prevent such risks arising from noise exposure in the workplace (articles 3-8 of ED 2003/10/EEC).

MAINTENANCE

It is essential to periodically check the state of the supply cable and plug. In the event the supply cable or plug are damaged, call in skilled technical personnel to replace them, in order to prevent any risk. In CE-certified appliances a special tool is required to open the base plate to access the cable. We recommend using 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 power supply from the grinder-doser 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, the 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, and after refitting and securing the hopper adjust the grinding as required.



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

This information is addressed only to the owners of appliances bearing the symbol (Fig. A) 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 must be disposed of separately from domestic waste, by delivering it free of charge to a recycling centre for electrical and electronic appliances, or by returning it to the retailer when you purchase a similar unit. The user is responsible for delivering the unit, at the end of its life, to the appropriate recycling centre otherwise he/she will incur the penalties pro-

vided 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 in an environmentally friendly manner, limiting its effect on the environment and public health. For more detailed information regarding available recycling centres, contact your local waste department or the store where the unit was purchased. Manufacturers and importers comply with their responsibility for the recycling, treatment or disposal both directly or by taking part in a collective system.

Fiorenzato

CE-Konformitätserklärung

Die Gesellschaft Fiorenzato M.C S.r.l, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italien erklärt, dass die von ihr hergestellten Dosiermühlen und Kaffeemühlen die wesentlichen Anforderungen der folgenden CE-Richtlinien entsprechen:

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 EN60335-2-75 (Teil II: besondere Norm für Geräte von Küche für Kollektiv Gebrauch).

Fiorenzato M.C.

Technisches Büro



EINLEITUNG

Die Zubereitung von Kaffee ist eine Kunst und um sie zu erlernen, muss man genaue Regeln befolgen. Die Formel für eine perfekte Tasse Espresso umfasst daher mehrere Schritte und der Teil, den das Gerät dazu beiträgt, ist von extremer Wichtigkeit. Für optimales Gelingen und unbestreitbare Qualität müssen drei Elemente korrekt kombiniert werden:

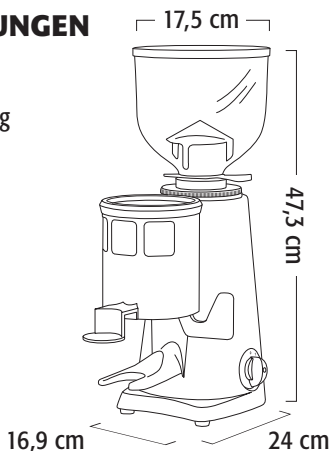
- Eine hochwertige Mischung.
- Der gekonnte Einsatz der verfügbaren Geräte.
- Das Geschick des Fachmanns, der ihn zubereitet. Für einen guten Kaffee, genügt, anders als manch einer denken mag, nicht, nur eine spezielle Mischung zu wählen.

Die Erfahrung und das Können des Fachmanns bei der richtigen Zubereitungsweise des Getränks und dem Einsatz der geeigneten Geräte tragen ausschlaggebend zur Schaffung eines kleinen Meisterwerks bei. Aus diesem Grund sind für die Leute vom Fach die Espressomaschine und die Dosiermühle so wichtig. Diese Geräte gut zu kennen, perfekt in Stand zu halten und auf das Beste einzusetzen ist eine Kunst, die den wahren Kaffeemeistern vorbehalten ist. Die Qualität eines guten Espresso entspringt einer Reihe von Vorgängen, unter denen das Mahlen an erster Stelle steht. Die Dosiermühle gehört daher zur Grundausstattung des Fachmanns und muss bestimmte Merkmale aufweisen: Robustheit, Belastbarkeit und Zweckmäßigkeit.

ABMESSUNGEN

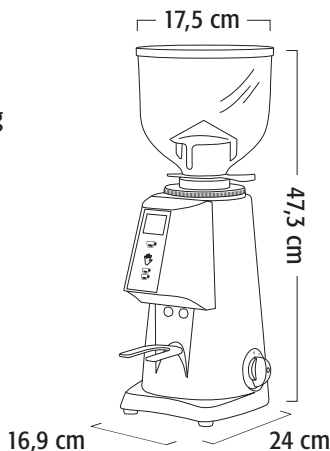
F4 nano

Gewicht: 10 kg



F4E nano

Gewicht: 10 kg



VERPACKUNG

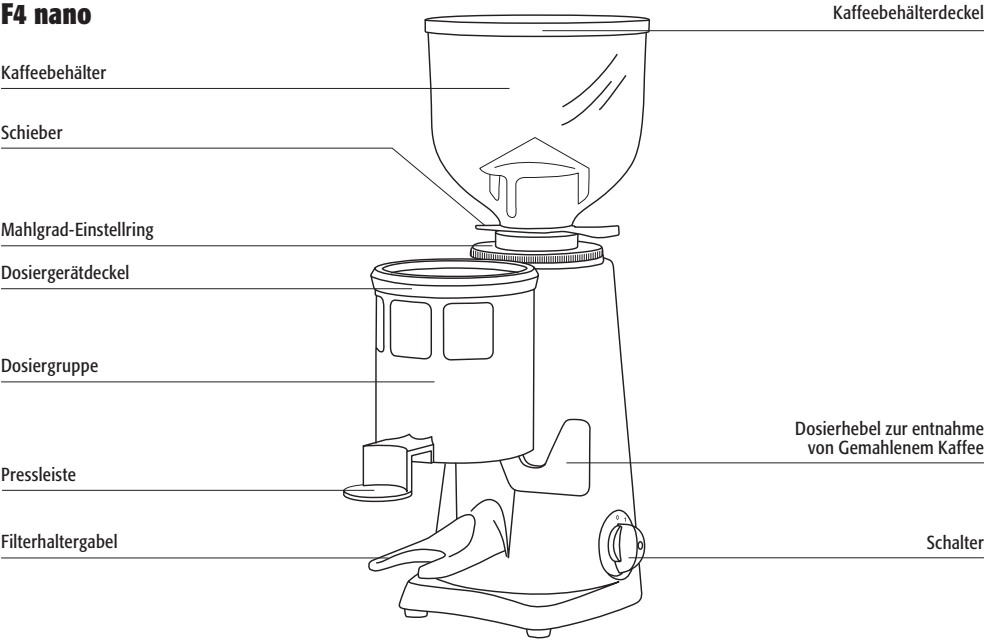
Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, sofort nachprüfen, ob es unversehrt oder beschädigt ist. Im Zweifelsfall nicht benutzen und sich an das Fachpersonal wenden. Die Verpackungsteile müssen außerhalb der Reichweite von Kindern sein, da diese eine Gefahrenquelle darstellen können. Verpackung bis zum Ablauf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

ENTSORGUNG

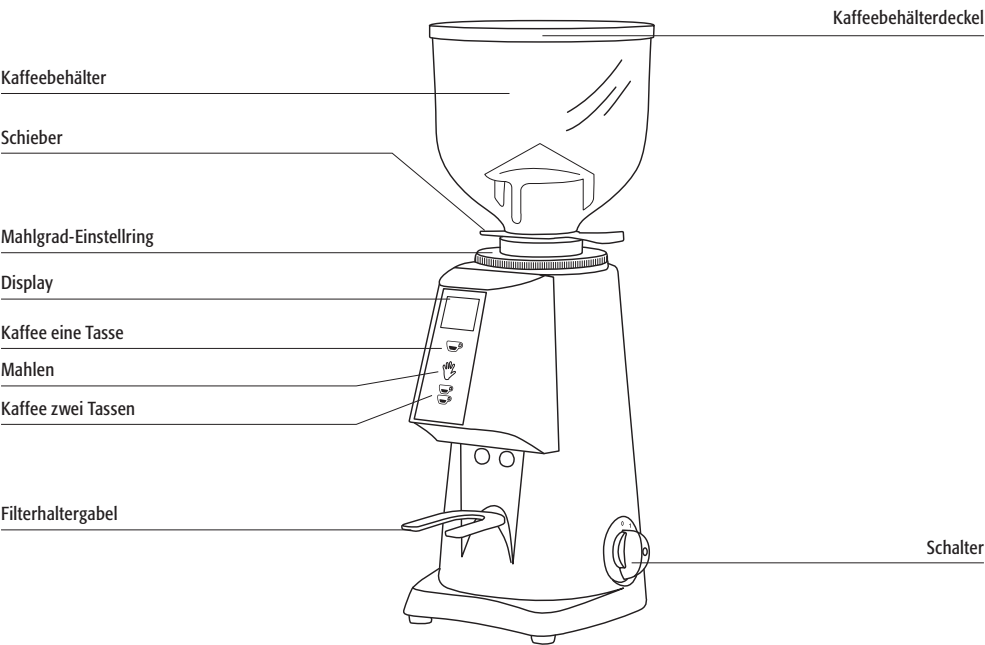
Die Verpackungsteile nicht in die Umwelt freisetzen, sondern sich an die geltenden Gesetze halten. Falls das Gerät nicht mehr benutzt wird, empfiehlt es sich, den Netzstecker abzutrennen, um es unbrauchbar zu machen: Kabel an der Ausgangsstelle des Geräts abschneiden. Zur Entsorgung der Bauteile des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

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

F4 nano



F4E nano



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. Die von 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.

HINWEISE ZU INSTALLATION UND ELEKTROANSCHLUSS

Die Installation muß den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend vom technischen Fachpersonal vorgenommen werden. Eine falsche Installation kann Personen, Tier oder 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 technischen 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 Zweifelsfall 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

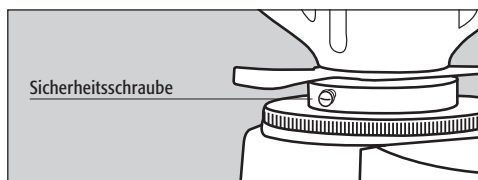
Verbindungen verwenden.

- 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 der Bohnenbehälter auf dem Gerät richtig sitzt und am oberen Mahlscheibenhalter mit der entsprechenden Schraube festgeschraubt ist. Schieber schließen und Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen. Schieber soweit öffnen, daß die Kaffeebohnen in das Mahlssystem fließen.



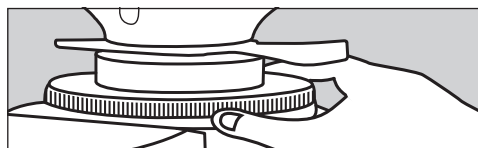
Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten: Schalter auf 1.

Ausschalten: Schalter auf 0.

MAHLEINSTELLUNG

Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Stift die Einstellscheibe unter der Bohnenbehälter betätigt werden. Zur Einstellung eines größeren Mahlgrads den Einstellring im Uhrzeigersinn drehen und dabei die Sperrvorrichtung nach unten drücken; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegenuhrzeigersinn. Die Einstellscheibe bleibt in Position, ohne festgeklammert werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwischen den Mahlscheiben.

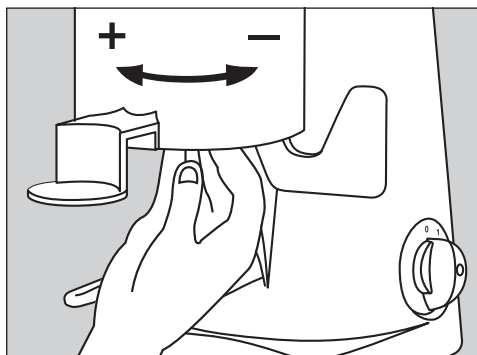


Wir empfehlen, zunächst kleine Kaffeemengen zu mahlen, um den optimalen Mahlgrad herauszufinden. In der Version Mahldosiergerät bedeutet ein zu schnelles Ausfließen aus der Espressomaschine, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. Falls umgekehrt dies zu langsam erfolgt, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Dabei müssen jedoch unzählige Bedingungen in Betracht gezogen werden, die den korrekten Kaffeeausfluß beeinflussen können wie zum Beispiel das Dossgewicht, die Pressung, die Einstellung der Espressomaschine sowie die Filterreinigung.

F4 nano

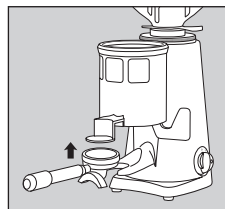
EINSTELLUNG DER DOSIS GEMAHLENE KAFFEES, BETRIEB DES GERÄTS

Zur Einstellung der Mahldosis ist der Drehknopf in der Mitte des Dosiergeräts für gemahlene Kaffee zu betätigen indem die Dosiersterngruppe festgehalten wird. Bei einer Drehknopfdrehung im Gegenuhrzeigersinn wird die Dosis verringert, im Uhrzeigersinn angehoben. Zur Entnahme der Dosis an gemahlenem Kaffee ist der Filterhalter der Kaffeemaschine tief in die Haltegabel unter der Austrittsöffnung des gemahlene Kaffees zu führen. Damit eine gemahlene Kaffeedosis hinunterfällt, muß der Dosierhebel bis zum Endanschlag angezogen und nicht zurückbegleitet werden (ziehen Sie ihn nie nur teilweise). Für die Entnahme einer Doppeldosis zwei mal hintereinander ziehen.



PRESSIONG Fester Stopfer

Um den gemahlene Kaffee im Filterhalter anzupressen, drücken Sie diesen nach oben gegen den Stopfer.



F4E nano

Auswahltaasten

Das Bedienungsfeld verfügt über drei Tasten:

☞ : Einzelne Mahldosis.

☞ : Kontinuierliches manuelles Mahlen.

☞ : Doppelte Mahldosis.

Display

Nach Inbetriebsetzung der Kaffeemühle zeigt das Anzeigefeld auf der linken Seite die Uhrzeit, die im Laufe des Tages (Heute), im Laufe der Woche (Woche) sowie die insgesamt zubereiteten Kaffees an. Auf der rechten Seite werden das Datum.

10:30

1 Okt 2018

Fiorenzato

Heute: 76

Woche: 355

Summe: 1571

BETRIEB DES GERÄTS

Durch Betätigung der Tasten ☞ oder ☞ die gewünschte Mahldosis wählen. Durch den Druck der Taste wird der Mahlvorgang gestartet. In dieser Betriebsmodi sind der Mikroschalter zum Antrieb der Kaffeemühle deaktiviert 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.

BENUTZERMENÜ

Um ins Benutzermenü zu gelangen, die Taste  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  und  benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste  verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste .

- **Sprache**
English, Italiano, Español, Français, Deutsch.
- **Zeit**
Eingestellte Zeit.
- **Zeitformat**
12 oder 24 Stunden.
- **Datum**
Einstellung von Monat, Tag und Jahr.
- **Helligkeit**
Prozentsatz-Einstellung.
- **Informationen**
Firmware-Version und Seriennummer.

MENÜ EINSTELLUNGEN

Um ins Einstellungen zu gelangen, die Taste  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  und  benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste  verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste .

- **Dauer des mahlvorgang**
Sekundeneinstellung für den einfachen und den doppelten Mahlvorgang.
- **Austauschen der Muhle**
Anzeige der Stunden, die bis zum Auswech-

seln 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  kontinuierliches Mahlen.

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 Muhle 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.

SCHUTZVORRICHTUNGEN

Thermoschutz

Der Gerätemotor ist vor Überhitzung, das eine Folge von Überstrom ist, durch einen Thermoschutz geschützt, der in die Stromversorgung des Motors eingreift 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 Gerät vornehmen, wenn dieses an das Stromnetz geschlossen ist, da der Motor unvorhergesehen eingeschaltet Werden Könnte. Bei Überhitzung des Geräts infolge der

Blockierung des Motors, dieses vor dem Eingriff abkühlen lassen.

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 qualifiziertem Fachpersonal abgenommen werden, nachdem die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen, D.H. der Stecker aus der Dose gezogen wurde. Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schutz 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 Geräuschbelastung 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 zum Ersetzen des Kabels Fachpersonal zu beauftragen, um jegliche Gefahren zu vermeiden. Zum Öffnen der Bodenplatte ist zum Zugriff auf das Kabel Spezialwerkzeug 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 Mahlscheiben überprüft

werden. Ein sehr guter Zustand der Mahlscheiben garantiert eine hochwertige Qualität des Mahlvorgangs mit größerer Produktivität und der Begrenzung der Überhitzungsgefahr.

REINIGUNG DES 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 gerätereinigung darf ausschliesslich vom 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.

Kaffeebehälter

Bohnenbehälter erst nach dem Entfernen vom Gerät (die diesbezügliche Sicherheitsschraube lösen) mit Wasser und neutraler Seife waschen, mit warmem Wasser spülen und vollkommen abtrocknen. Es empfiehlt sich, den Kaffeebehälter regelmäßig zu waschen. Nach dem Reinigen muss der Kaffeebehälter am oberen Mahlwerkhalter mit der entsprechenden Schraube verschraubt werden.

Mahlwerk

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 Mahlwerk mittels eines Pinsels und eines trockenen Tuches sorgfältig zu reinigen. Nachdem der obere Mahlscheibenhalter wieder in seine Stellung zurückgebracht wurde, ist die Einstellscheibe festzuschrauben und die Sicherheitsschraube in eines der beiden Löcher wieder einzufügen, das die bestmögliche Einstellung ermöglicht. Nach dem festen Anbringen des Kaffeebehälters durch zweckmäßiges Festschrauben ist die Einstellung des Mahlgrads 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 obligatorisch 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

Declaración CEE de conformidad

La empresa Fiorenzato M.C S.r.l, Via Niedda 12/b - 35010 Peraga di Vigonza (PD) Italia, declara que los molinos de café construidos responden a los requisitos esenciales de las directivas de la CEE que son las siguientes:

Directiva de baja tensión 2006/95/CE

Directiva de máquinas 2006/42/CE

Directiva CEM 2004/108/CE

Estos molinos fueron fabricados aplicando las normas EN60335-1 (seguridad de aparatos eléctricos de uso doméstico y similares) y EN60335-2-75 (2a parte: requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo).

Fiorenzato M.C.

Dpto. Técnico



INTRODUCCIÓN

Realizar un café es un arte y para aprender a fondo sus secretos es necesario respetar algunas reglas precisas. En efecto, la fórmula para conseguir una perfecta taza de café expreso es en efecto, muy articulada y la parte desarrollada por el equipo es de extrema importancia. Para un buen resultado y una calidad indiscutible es necesario combinar tres elementos:

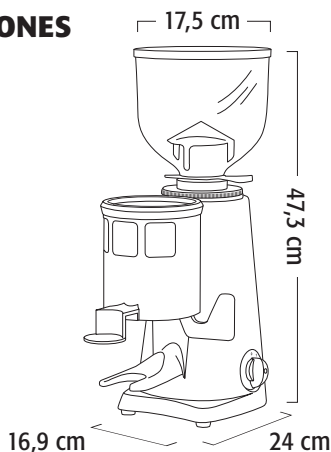
- Una mezcla de buena calidad.
- El uso apropiado de los instrumentos disponibles.
- La habilidad y profesionalidad de quien la prepara. Contrariamente a lo que se cree, para disfrutar de un buen café, no basta solo una buena mezcla.

La experiencia y la habilidad de quien lo prepara para respetar los procedimientos correctos de preparación de la bebida y el empleo de los equipos apropiados, contribuyen de manera determinante a crear una pequeña obra maestra. Por eso los profesionales dan mucha importancia a la máquina expreso y al dosificador, conocer estos instrumentos, mantenerlos en perfecta eficiencia y utilizarlos al máximo de sus posibilidades es una habilidad que tienen los profesionales del café. La calidad de un buen café depende de una serie de operaciones entre las que la molienda juega un papel importante. Por consiguiente, el Molino de café por lo café representa para el operador uno de los instrumentos básicos, cuya estructura tiene responder a determinar características que son: robustez, resistencia y funcionalidad.

DIMENSIONES

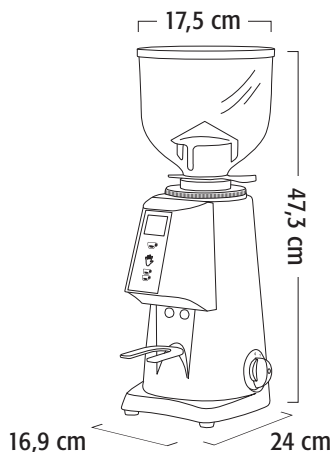
F4 nano

Peso: 10 kg



F4E nano

Peso: 10 kg



EMBALAJE

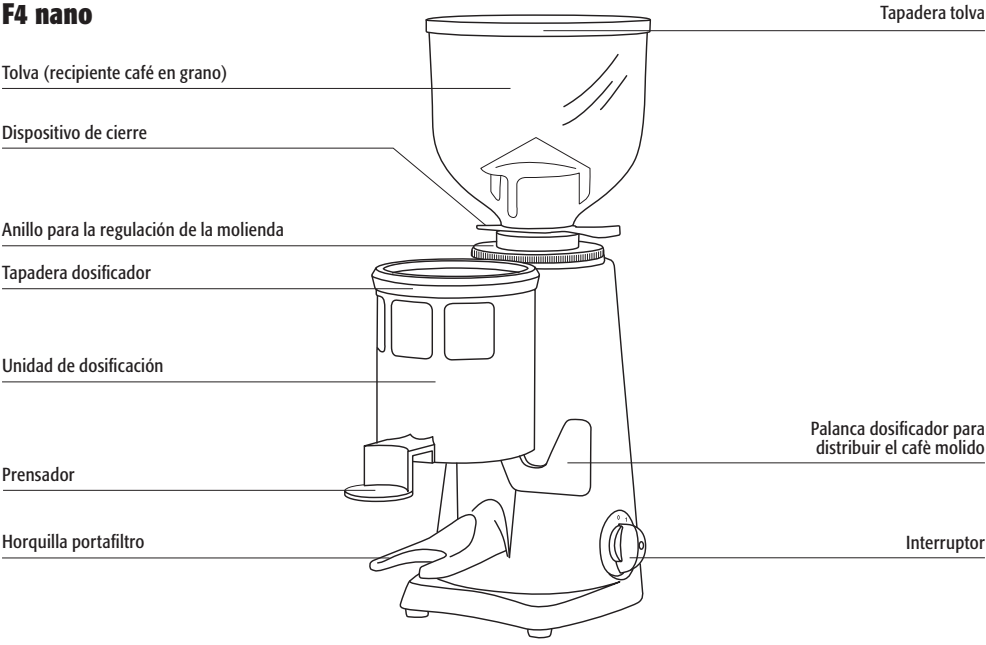
Una vez haya abierto el embalaje, compruebe con cuidado que el aparato esté en perfecto estado y que no presente daños de ningún tipo. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con personal técnico especializado. No abandone las partes del embalaje al alcance de los niños, porque constituye una fuente potencial de peligro. Conserve el embalaje hasta que la garantía caduque.

ELIMINACIÓN

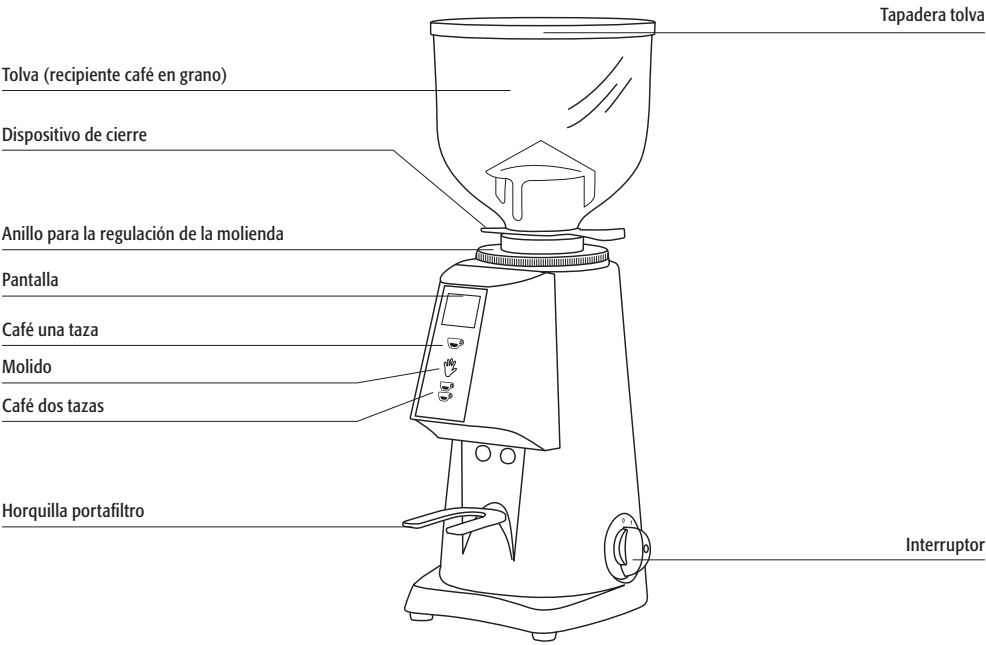
No abandone los elementos del embalaje en el medio ambiente y respete las leyes vigentes en materia. En caso de que decida no volver a utilizar el aparato, le aconsejamos desenchufar la clavija de alimentación eléctrica y cortar el cable en el punto de salida del aparato para garantizar su inoperatividad.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

DESCRIPCIÓN GENERAL

F4 nano



F4E nano



USO

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 incorrecto. No utilice el aparato para moler otros tipos de alimentos u otros. Los molinillos-dosificadores y los molinillos de café que nosotros fabricamos son aparatos destinados a personal cualificado para uso exclusivamente profesional y no para uso doméstico.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación debe ser hecha por personal técnico especializado conforme con las normas de seguridad vigentes. Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o bienes, y en tal caso el fabricante queda exento de toda responsabilidad.

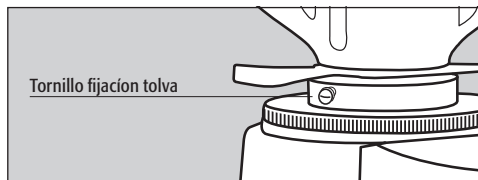
- El aparato tiene que estar colocado en una superficie estable y plana.
- Antes de conectar la clavija habrá que comprobar que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a los indicados en la etiqueta que contiene los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente tiene que disponer de una toma de tierra eficiente. Es importante verificar que la instalación de toma de tierra sea eficaz y que se responde a las normas de seguridad actuales. En caso de duda póngase en contacto con personal especializado para que examine 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 esté protegida contra las sobre cargas de corriente y que la capacidad eléctrica de la instalación sea la adecuada para el consumo de potencia del aparato, este dato está indicado en la etiqueta que contiene los datos técnicos.
- No utilice alargadores ni adaptadores eléctricos para enchufes múltiples.

- El motor tiene que girar hacia la derecha. Si se desea invertir la 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 tolva esté colocada correctamente sobre el aparato y que esté fijada sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente. Cierre el dispositivo de cierre y llene la tolva con café en grano. Abra el dispositivo de cierre para permitir que los granos puedan entrar en el sistema de molido.



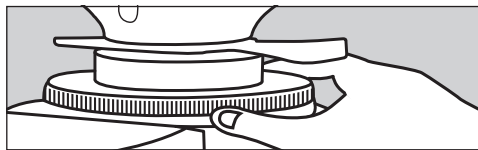
Encendido y apagado

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

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 que el producto molido sea un poco más grueso gire la virola hacia la derecha; 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. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el tipo de molido más adecuado. En la versión Molinillo dosificador, si el suministro

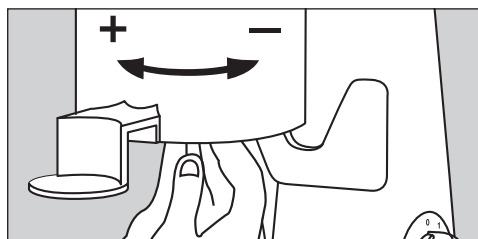


de la máquina espresso es muy rápido, significa que el café molido es demasiado grueso. Si en cambio el suministro es muy lento significa que el café se ha molido demasiado fino. De todas formas hay que tener en cuenta que son muchas las condiciones que pueden influenciar el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

F4 nano

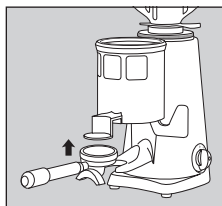
AJUSTE DE LA DOSIS DEL CAFÉ MOLIDO Y FUNCIONAMIENTO

Para regular la dosificación se tiene que utilizar la manilla colocada en el centro del dosificador del café molido y mantener sujeta la unidad estrellas de dosificación. Si se gira la manilla hacia la izquierda se obtendrá una reducción de la dosis, si se gira hacia la derecha la dosis aumentará. Para obtener las dosis de café molido coloque el portafiltro de la máquina de café hasta el fondo de la horquilla de soporte colocada en la salida del café molido. Para obtener la caída de una dosis de café molido es necesario tirar de la palanca del dosificador hasta el tope, no hace falta acompañarla al retorno (nunca la accione parcialmente). Tire dos veces consecutivamente si desea dos dosis de café molido.



PRENSADO Prensador fijo

Para prensar el café molido en el portafiltro: empuje este último hacia arriba contra el prensador.



F4E nano

Botones de selección

En el panel de control hay tres botones:

☞ : Selección molienda ónica.

☞ : Molienda continua manual.

☞ : Selección molienda doble.

Pantalla

Tras haber encendido el molinillo dosificador, la pantalla mostrará a la izquierda la hora, la cantidad de tazas de café servidas en el día (Hoy), durante la semana actual (Semana) y Totales. A la derecha se visualizar la fecha.

10:30

1 Oct 2018

Fiorenzato

Hoy: 76
Semana: 355
Total: 1571

FUNCIONAMIENTO

Presione la dosis deseada utilizando ☞ o ☞, al pulsar el botón iniciará la molienda. Manteniendo pulsado ☞, 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.

MENÚ USUARIO

Para entrar al menú usuario, mantengan pulsado el botón  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  y ; para seleccionar y confirmar, utilice el botón . Del menú se sale tras haber confirmado con el botón .

- **Idioma**

English, Italiano, Español, Français, Deutsch.

- **Tiempo**

Ajuste de hora, minutos.

- **Formato del Tiempo**

12 o 24 horas.

- **Fecha**

ajuste del mes, día y año.

- **Brillo**

Regulación en porcentaje.

- **Informaciones**

Versión Firmware y Número de Serie.

MENÚ AJUSTES

Para entrar al menú ajustes, mantengan pulsado el botón  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  y ; para seleccionar y confirmar, utilice el botón . Del menú se sale tras haber confirmado con el botón .

- **Tiempo Molienda**

Ajuste de los segundos de la molienda ónica y doble.

- **Sustitución 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  molienda continua.

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 Sustitución 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.

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 del motor. En caso de que se produzca la intervención del 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 técnico especializado. No intervenir nunca en el aparato bajo tensión debido al riesgo de que el motor se pueda poner en marcha de forma imprevista. Si el aparato se ha calentado a causa del bloqueo del motor, será necesario esperar hasta que se enfríe antes de intervenir.

Protección salida café

La protección salida-café debe estar fijada en el grupo dosificador por medio de los tornillos correspondientes, que el usuario nunca deberá quitar. La extracción de la protección salida-café puede ser efectuada únicamente por personal técnico cualificado solo después de haber desconectado el aparato de la red de alimenta-

ción, lo que se consigue sacando la clavija del enchufe. Antes de volver a conectar el aparato a la red, vuelva a montar 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, es conforme a las normas EN 60704-1 : 1998 y EN 607043 : 1996. El nivel equivalente de exposición sonora diaria para un operador, referido exclusivamente a un funcionamiento límite del aparato de 240 min, por ocho horas es igual a 78 dB(A), de acuerdo con las Directivas Europeas 86/188/CEE y 2003/10/CEE. La utilización del 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 2003/10/CEE).

MANTENIMIENTO

Es indispensable realizar controles periódicos del estado del cable y dei enchufe eléctrico. En caso de que el cable o 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 CE 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 eficiencia del aparato es indispensable que el mantenimiento periódico sea hecho por personal técnico especializado con controles detenidos del 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 cortar la tensión de alimentación del aparato antes de comenzar con 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 periódica del aparato sea llevada a cabo exclusivamente por 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.

Tolva

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

Sistema de molido

Extraiga el tornillo de seguridad que impide la extracción del anillo de regulación. Desenrosque el anillo de regulación y gírelo hacia la derecha. Después de haber extraído el portamuelas superior, limpie las muelas, las rosas 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 el anillo de regulación, coloque de nuevo la tolva y fíjela adecuadamente, realice la regulación del grado de molido.



Fig. A

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

Esta nota informativa está dirigida exclusivamente a los poseedores 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 es conforme a la Directiva UE 2002/96/CE (RAEE). Por tanto, al final de su vida útil, se deberá eliminar por separado 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 en materia de residuos. 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, contacte con el servicio local de desguace de residuos, o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes 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 EN60335-2-75 (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:

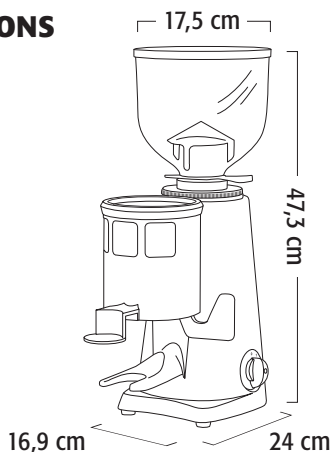
- Un bon mélange.
- L'emploi approprié des appareils à disposition.
- L'habileté et le professionnalisme de celui ou celle qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, il ne suffit pas de choisir un mélange particulier pour déguster un bon café.

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'œuvre. 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

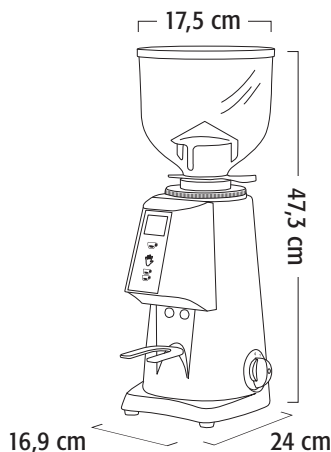
F4 nano

Poids: 10 kg



F4E nano

Poids: 10 kg



EMBALLAGE

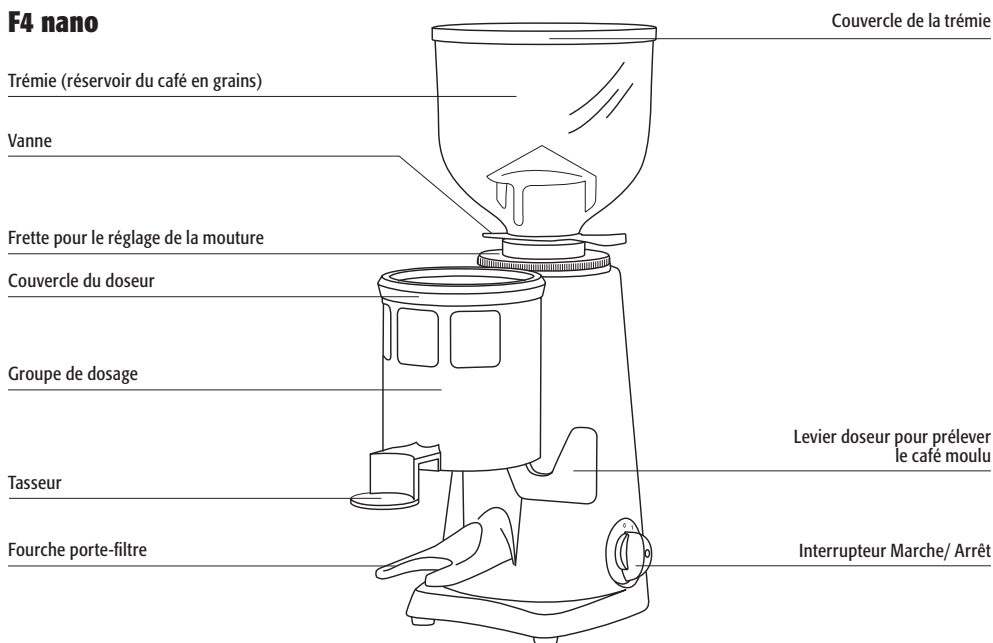
Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas été abîmé durant le transport. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Ne pas laisser les éléments d'emballage à la portée des enfants car ils sont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

ÉLIMINATION

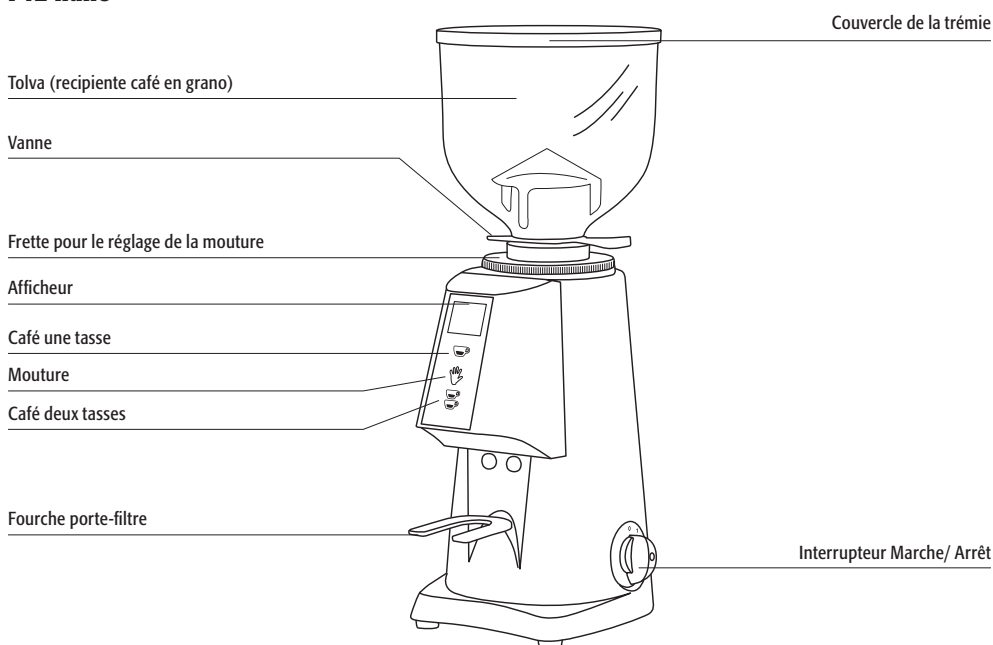
Ne pas jeter les éléments d'emballage n'importe où mais se conformer aux lois en vigueur en la matière. Lorsque l'appareil n'est plus utilisable, faire en sorte qu'il ne puisse plus fonctionner en le débranchant et en coupant ensuite le cordon électrique à l'endroit où il sort de l'appareil. S'adresser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

DESCRIPTION GÉNÉRALE

F4 nano



F4E nano



EMPLOI

Cet appareil n'a été conçu que pour mouder 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 mouder 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.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ET LE 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.

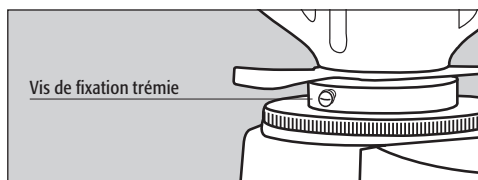
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate.
- Avant de brancher la prise, vérifier si les valeurs de tension et de fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur l'étiquette contenant les données techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit être munie d'un contact 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 la vanne et remplir la trémie de café en grains. Ouvrir la vanne de façon à permettre aux grains de café de tomber dans le groupe de mouture.



Marche et arrêt

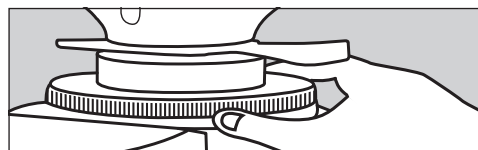
Mise en marche: interrupteur sur 1.

Arrêt: interrupteur sur 0.

RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Pour mouder le café plus ou moins fin et donc varier la granulométrie, 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 frette 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.

El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Il est conseillé de mouder de petites quantités de café pour une évaluation visuelle de la granulométrie optimale et, au besoin, agir sur la frette de réglage. Si la machine à café distribue

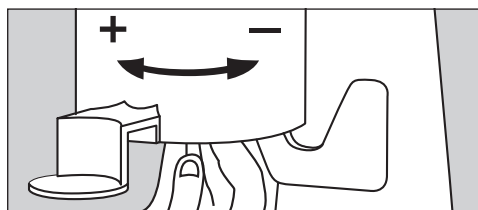


trop vite le café, c'est que le café a été moulu trop gros dans la version moulin-doseur. Si le café descend au contraire trop lentement, c'est que le café est moulu trop fin. Il faut néanmoins considérer que plusieurs facteurs peuvent influencer sur la distribution correcte de la boisson: la quantité de café, la façon dont il est tassé, le réglage de la machine à café et la propreté des filtres.

F4 nano

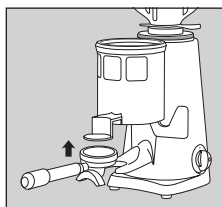
RÉGLAGE DE LA DOSE DU CAFÉ MOULU ET FONCTIONNEMENT

Pour le réglage de la dose, il faut agir sur la poignée placée sous le doseur du café moulu en tenant bien immobile le groupe étoiles de dosage. En tournant la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, on obtient une réduction de la dose; tandis que dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une augmentation de cette dernière. Pour prélever les doses de café moulu, positionner le porte-filtre de la machine à café jusqu'au fond de la fourche de support située sous la sortie du café moulu. Pour obtenir la chute d'une dose de café moulu, il est nécessaire de tirer le levier du doseur jusqu'à sa fin de course, sans l'accompagner pour le retour (ne pas la tirer partiellement). Pour prélever deux doses, tirer consécutivement deux fois.



PRESSAGE Pressoir fixe

Pour presser le café moulu dans le porte-filtre: pousser ce dernier contre le pressoir, vers le haut.



F4E nano

Touches de sélection

Le panneau de contrôle possède trois touches:

☞ : Sélection unique de la mouture.

☞ : Mouture manuelle en continu.

☞ : Sélection double de la mouture.

Afficheur

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



FONCTIONNEMENT

Appuyez sur la dose souhaitée en utilisant ☞ ou ☞; dès la pression de la touche, la mouture démarre. En maintenant appuyé la touche ☞, 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.

MENU UTILISATEUR

Pour accéder au menu utilisateur, maintenez appuyé la touche  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  et ; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche . La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche .

- **Langue**
English, Italiano, Español, Français, Deutsch.
- **Temps**
Réglage heure, minutes.
- **Format de Temps**
12 ou 24 heures.
- **Date**
Réglage mois, jour et année.
- **Luminosité**
Réglage en pourcentage.
- **Information**
Version Firmware et Numéro de Série.

MENU PROGRAMMATIONS

Pour accéder au menu programmations, maintenez appuyé la touche  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  et ; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche . La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche .

- **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  mouture en continu.

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.

REEMPLACEMENT 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.

Important

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.

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.

Protection sortie du café

La protection sortie-café doit toujours être fixée au groupe doseur au moyen des vis spécifiques qui ne doivent jamais être enlevées par l'utilisateur. Le retrait de la protection sortie-café peut être exclusivement effectuée par du personnel technique qualifié, seulement après avoir débranché l'appareil du réseau d'alimen-

tation et après avoir débranché la fiche de la prise. Avant de rebrancher l'appareil, remonter la protection.

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 2002/96/CE (RAEE): INFORMATIONS POUR LES UTILISATEUR

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

[illegible]

NOTE

[illegible]

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



Fiorenzato

OLD MANUAL

F4_{NANO}
F4_E_{NANO}

IT Macinadosatore per caffè e macinacaffè
EN Coffee grinder doser and coffee grinder
DE Dosierkaffeemühle und Kaffeemühle
ES Molinillo-dosificador de café y molinillo de café
FR Moulin-doseur à café et moulin à café

V2

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

Indice

Contents

Inhaltsverzeichnis

Índice

Sommaire

ITALIANO

Avvertenze	pag. 4
Dimensioni	pag. 10
Imballo e smaltimento	pag. 10
Descrizione generale	pag. 11
Impiego	pag. 12
Installazione ed allacciamento elettrico	pag. 12
F4 nano	pag. 12
Regolazione della macinatura	pag. 13
F4E nano	pag. 14
Avvertenze d'uso	pag. 14
Sistemi di protezioni	pag. 15
Rumorosità	pag. 15
Manutenzione	pag. 15
Pulizia dell'apparecchio	pag. 15

ENGLISH

Warnings	page 5
Dimensions	page 18
Packaging and disposal	page 18
General description	page 19
Use	page 20
Installation and wiring	page 20
F4 nano	page 20
Adjusting grinding	page 21
F4E nano	page 21
Warnings for operation	page 22
Safety devices	page 22
Noise level	page 23
Maintenance	page 23
Cleaning the appliance	page 23

DEUTSCH

Warnungen	seite 6
Abmessungen	seite 25
Verpackung und Entsorgung	seite 25
Allgemeine Beschreibung	seite 26
Verwendung	seite 27
Installation und Elektrischer Anschluss	seite 27
F4 nano	seite 27
Mahleinstellung	seite 28
F4E nano	seite 29
Gebrauchshinweise	seite 30
Schutzvorrichtungen	seite 30
Geräuschentwicklung	seite 30
Wartung	seite 30
Reinigung des Geräts	seite 31

ESPAÑOL

Advertencias	pág. 7
Dimensiones	pág. 33
Embalaje y eliminación	pág. 33
Descripción general	pág. 34
Empleo	pág. 35
Instalación y conexión eléctrica	pág. 35
F4 nano	pág. 35
Ajuste del molido	pág. 36
F4E nano	pág. 37
Advertencias para el uso	pág. 38
Sistemas de protección	pág. 38
Ruido	pág. 38
Mantenimiento	pág. 38
Limpieza del aparato	pág. 38

FRANÇAIS

Conseils	page 8
Dimensions	page 41
Emballage et élimination	page 41
Description générale	page 42
Emploi	page 43
Montage et branchement électrique	page 43
F4 nano	page 43
Réglage de la mouture	page 44
F4E nano	page 45
Précautions d'emploi	page 45
Protections	page 46
Niveau de bruit	page 46
Entretien	page 46
Nettoyage de l'appareil	page 46

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 simile, 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 macchine 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 walls so as to allow good ventilation.
- 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.

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 werden.
- Vor Grebrauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen Strom 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 bereits mit Kabel und Stecker für den 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 Geräte auf keinen Fall nicht aufbrechen.
- Für jede Veränderung oder Eingreifen auf der Geräte nur am autorisierten 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 Wänden 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 Gerätes.
- 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 oder 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 das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor Sie sie umstellen.
- Sicherheitshalber sollten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
- Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahlscheiben noch in Bewegung sein können.
- Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Gerätes in Berührung bringen.
- Auf keinen Fall gemahlene Kaffeebohnen 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 MAHL-SYSTEM DES GERÄTS DURCH DIE DAFÜR BESTIMMTE SCHRAUBE FEST GESCHRAUBT WERDEN, 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 Gerät aus irgendeinem Grunde für längere Zeit hinweg nicht benutzt werden, so reinigen Sie es wie oben beschrieben, trocknen Sie den Kaffeebohnenbehälter ab und lassen Sie ihn offen.

ACHTUNG: Bewegliche Teile.

ES - ADVERTENCIAS

- Lea atentamente y atégase a las advertencias y a las instrucciones.
- 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 cualquier operación de mantenimiento o limpieza en los aparatos.
- Los Modelos Monofasicos se entregan ya equipados con cable y enchufe para la conexión a la toma.
- Los Modelos Trifasicos se entregan con cable, el instalador deberá conectarlo a la red.
- Toda adulteración o conexión no conformes anulan la garantía del fabricante.
- No deje el aparato en funcionamiento sin café en el depósito.
- No decentar los aparatos.
- Para todas las variaciones 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 mínima 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 ruedas 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, límpielo 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.

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 simili) 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:

1. una miscela pregiata.
2. l'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
3. 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.

Imballo

Quando aprite la confezione fate attenzione che non siano presenti danni dovuti al trasporto. Se non siete sicuri che l'attrezzatura vi sia giunta integralmente non utilizzatela, ma contattate un tecnico specializzato. L'imballaggio deve essere conservato fino alla scadenza della garanzia. Tenere lontano dalla portata dei bambini le parti dell'imballaggio: possono causare pericoli.

Smaltimento

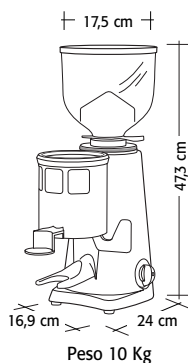
Direttiva 2002/96/CE sul trattamento, raccolta, riciclaggio e smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche e loro componenti:

Per i paesi dell'Unione Europea (UE): E' vietato smaltire qualsiasi apparecchiatura elettrica ed elettronica come rifiuto solido urbano: è obbligatorio effettuare una sua raccolta separata. L'abbandono di tali apparecchiature in luoghi non specificatamente predisposti ed autorizzati, può avere effetti pericolosi sull'ambiente e sulla salute. I trasgressori sono soggetti alle sanzioni ed ai provvedimenti a norma di legge.

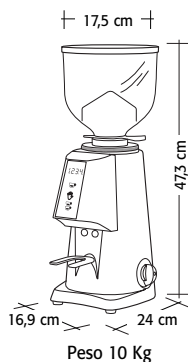
Per gli altri Paesi (non UE): Il trattamento, la raccolta, il riciclaggio e lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche dovrà essere effettuato in conformità alle Leggi in vigore in ciascun Paese. Al momento dello smaltimento si raccomanda di tagliare il cavo di alimentazione nel punto di uscita dall'apparecchio.

Dimensioni

F4 nano

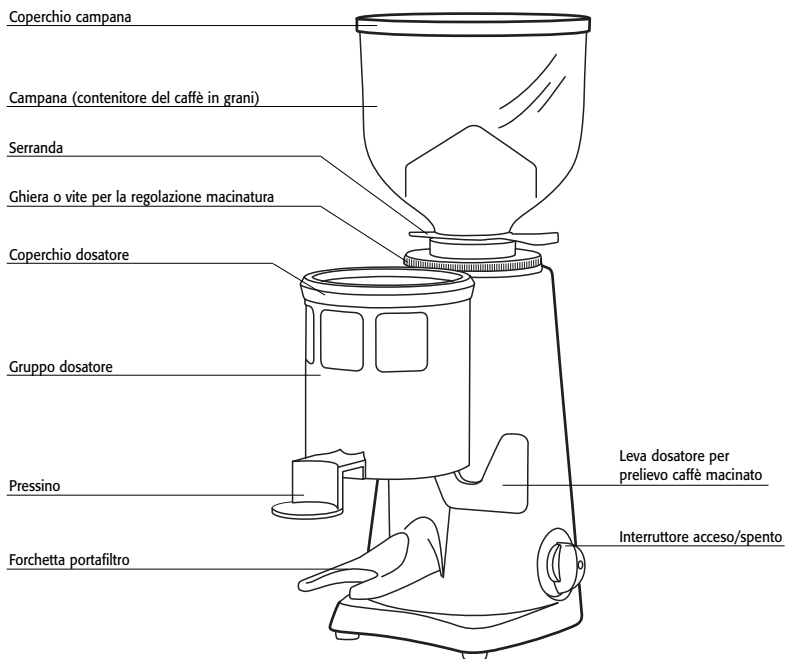


F4E nano

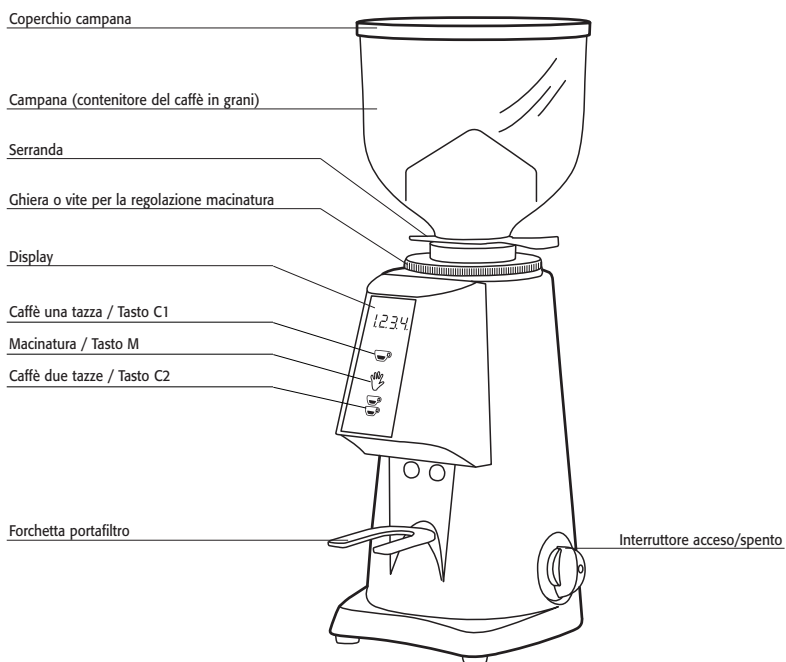


Descrizione Generale

F4 nano



F4E nano



Impiego

L'uso esclusivo a cui è destinata questa apparecchiatura è la macinatura del caffè in grani, pertanto l'utilizzo per altri scopi è improprio e può risultare pericoloso. Qualsiasi danno causato da un uso errato o improprio dell'apparecchio non è imputabile a Fiorenzato MC Srl. Nessun alimento, all'infuori del caffè in grani, deve essere macinato con questo apparecchio.

Il gruppo dosatore (versione macinadosatore) non può essere destinato alla conservazione o al dosaggio degli alimenti.

L'utilizzo di questo apparecchio è riservato esclusivamente a tecnici qualificati e solamente per un uso professionale e non domestico. Non è consentito l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

Installazione e collegamento alla rete elettrica

Qualsiasi danno a persone, animali o cose causato da una errata installazione dell'apparecchio non è imputabile a Fiorenzato M.C. Srl. Solo il personale tecnico qualificato è abilitato all'installazione di questo apparecchio, secondo le vigenti norme di sicurezza.

- Posizionare l'apparecchio sopra una superficie piana e stabile.
- L'etichetta con i dati tecnici posta sull'apparecchio riporta i valori corretti di tensione e di frequenza di alimentazione: prima di inserire la spina verificare che corrispondano a quelli della rete elettrica locale.
- Il contatto di messa a terra e' obbligatorio per l'uso di questo apparecchio, in caso contrario Fiorenzato M.C. Srl. non si assume nessuna responsabilità per danni a persone, animali o cose.
- L'impianto di messa a terra deve rispondere alle norme di sicurezza e risultare efficiente ed efficace. Se non siete sicuri del contatto di terra della presa che utilizzerete per collegare questo apparecchio fate eseguire un controllo dell'impianto elettrico da un tecnico qualificato.
- Verificare che la presa utilizzata sia protetta contro le sovracorrenti. Non è consentito l'u-

so di: collegamenti volanti, prolunghe, prese multiple o adattatori elettrici.

Questo apparecchio prevede la rotazione del motore solamente in senso orario. Per ottenere il senso di rotazione corretto dei motori trifase e' possibile invertire i conduttori di alimentazione all'interno della spina, ma questa operazione è da effettuare solo da tecnici qualificati.

F4 nano

PREPARAZIONE

Innanzitutto è necessario assicurarsi del corretto collocamento della campana sull'apparecchio: questa deve essere bloccata al portamacine con la vite apposita. Poi è possibile chiudere la serranda e mettere il caffè in grani nella campana. In seguito si può procedere all'apertura della serranda affinché il caffè giunga al gruppo di macinatura.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

CON INTERRUITTORE MANUALE O ELETTRONICI

Agire sull'interruttore sia per l'avviamento che per l'arresto.

Avviamento: interruttore in posizione "I".

Arresto: interruttore in posizione "O".

CON INTERRUITTORE A TEMPO

Il macinadosatore entra in funzione ruotando in senso orario la manopola del timer ed il suo spegnimento è automatico. Per spegnerlo manualmente basta ruotare del tutto la manopola in senso orario.

CON INTERRUPTORE AUTOMATICO

Con l'interruttore posizionato su "I" il macinadosatore riceve corrente. Ruotando poi la manopola in posizione "START" l'apparecchio inizia la macinatura. Dopo 6 dosature di caffè la macinazione riparte automaticamente fermandosi quando il dosatore risulterà riempito. Con l'interruttore posizionato su "O" il macinadosatore è spento.

FUNZIONAMENTO DELLA LUCE A LED

Su tutti i macinacaffè e macinadosatori, vicino all'interruttore, si trova una spia Led.

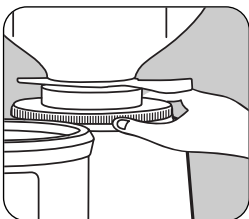
Quando è spenta, significa che il macinadosatore è spento. Quando è accesa, significa che il macinadosatore è acceso ma non sta macinando. Infine, quando lampeggia significa che il macinadosatore sta macinando (il motore è in funzione).

Regolazione della 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; per diminuirla è necessario ruotare la ghiera in senso antiorario. La ghiera rimane nella posizione fissata senza necessità di alcun arresto. La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. Macinare piccoli quantitativi di caffè per la ricerca della granulosità ottimale. Nella versione Macinadosatore se l'erogazione della macchina per espresso è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso.

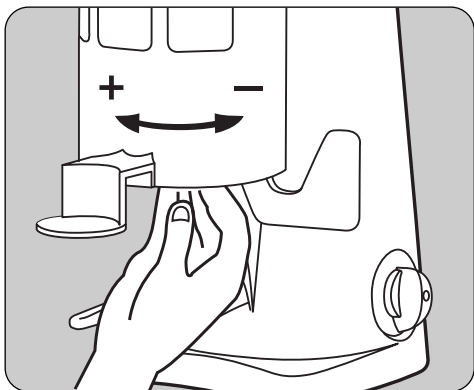
Se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Deve comunque essere considerato che sono molteplici le condizioni che possono influenzare la corretta erogazione, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.



REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO

(versione macinadosatore)

Per la regolazione della dosatura si deve agire sulla manopola posta sotto il dosatore del caffè macinato tenendo fermo il gruppo stelle di dosatura. Ruotando la manopola in senso antiorario si ottiene una riduzione della dose, in senso orario si ottiene un aumento della stessa.



Per prelevare le dosi di caffè macinato posizionare il portafiltro della macchina per caffè fino in fondo alla forchetta di supporto sotto l'uscita del caffè macinato. Per ottenere la caduta di una dose di caffè macinato è necessario tirare la leva del dosatore fino a termine corsa senza accompagnarla nel ritorno. Tirare due volte consecutivamente per prelevare due dosi. Nei macinadosatori manuali a timer per assicurare la regolarità delle dosi è importante verificare di tanto in tanto che la quantità di caffè macinato presente nel dosatore sia tale da ricoprire il gruppo stelle di dosatura.

PRESSATURA

PRESSINO FISSO

Per pressare il caffè macinato nel portafiltro: spingere quest'ultimo contro il pressino, verso l'alto.



F4E nano

DESCRIZIONE GENERALE

Il controllo possiede tre pulsanti per la selezione della dose da macinare:

C1: Selezione dose per un caffè

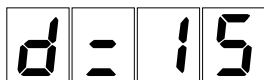
M: Macinazione manuale

C2: Selezione dose per due caffè

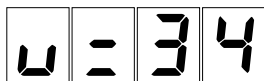
DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO

Il tocco di una preselezione come **C1** o **C2** fa lampeggiare il pulsante sfiorato, al consenso del pulsante di start **M** parte la macinazione per il tempo preimpostato. La pressione continua del pulsante **M** aziona il motore macine. Durante la macinazione continua viene visualizzato il tempo in secondi e decimi di secondo. La macinazione continua corrisponde all'incremento di un caffè.

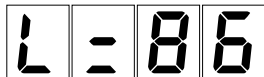
In stand-by il display visualizza, in sequenza, informazioni inerenti il lavoro della macchina: caffè fatti nell'arco della giornata, durante la settimana in corso, la vita del macinino, data, giorno ed ora.



d = giorno
numero caffè fatti



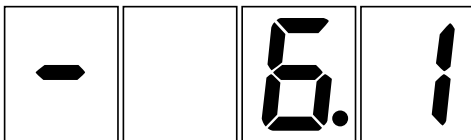
u = settimana
numero caffè fatti



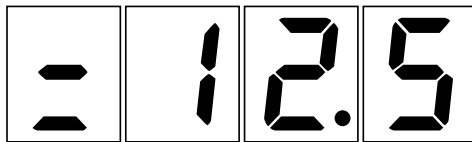
L = vita
numero caffè fatti

REGOLAZIONE DELLA DOSE DEL CAFFÈ MACINATO

Per regolare il tempo di macinatura tenere premuto **C2** e il tasto **M** fino all'emissione di tre segnali acustici, successivamente verrà visualizzata la scritta "1CAP", premere **C2** per visualizzare i secondi per una tazza. Aumentare o diminuire il tempo con **C1** e **M**, confermare con **C2**.



Dopo il salvataggio verrà visualizzata la scritta "2CAP", premere **C2** per visualizzare i secondi per due tazze. Aumentare o diminuire il tempo con **C1** e **M**, confermare con **C2**.

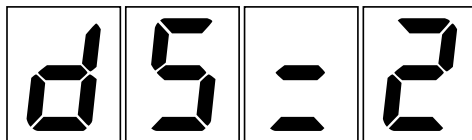


VISUALIZZAZIONE STATISTICHE E DISATTIVAZIONE TASTO M

Per poter attivare o disattivare le statistiche tenere premuto **C1** fino all'emissione di sei segnali acustici, successivamente verrà visualizzata la scritta "STATS", premere **C1** per visualizzare lo stato, con **M** e **C2** si attiva (ON) o disattiva (OFF), confermare con **C1**. Successivamente appare la scritta "MAN" (questa funzione attiva o disattiva il tasto M macinazione continua), premere **C1** per visualizzare lo stato, con **M** e **C2** si attiva (ON) o disattiva (OFF), confermare con **C1**.

REGOLAZIONE ORA E SETTIMANA

Per regolare l'ora premere contemporaneamente **C1** e **M** fino all'emissione di due segnali acustici, successivamente l'ora inizierà a lampeggiare, premere **M** per aumentare e confermare con **C1**, successivamente i secondi inizieranno a lampeggiare, premere **M** per aumentare e confermare con **C1**. A questo punto apparirà ds= per regolare il giorno della settimana selezionando il numero corrispondente al giorno da uno a sette, confermare premendo **C1**.



AVVERTENZE D'USO

- L'apparecchio non deve essere acceso se non c'è caffè nella campana.
- Per i macinadosatori la leva del dosatore va azionata sempre fino a fine corsa: non tirarla mai parzialmente.
- Per i macinacaffè fare attenzione che la bocchetta di uscita del caffè sia libera da qualsiasi

ostruzione, altrimenti l'apparecchio si blocca. Per uno scaricamento completo del caffè macinato azionare con forza il manico della bocchetta. Utilizzare dei sacchetti di raccolta del caffè macinato sufficientemente capienti, affinché possano contenere tutto il caffè in uscita.

Sistemi di protezione

PROTETTORE TERMICO

L'alimentazione elettrica del motore viene automaticamente interrotta da un protettore termico, qualora si verifichi un surriscaldamento. L'interruzione dell'alimentazione del motore può essere causata dal blocco delle macchine, in tal caso bisogna spegnere l'apparecchio e staccarlo dalla spina di alimentazione elettrica. Interpellate quindi il personale di assistenza tecnica. Se l'apparecchio si blocca non intervenire mai manualmente perché potrebbe riavviarsi improvvisamente. Qualora il blocco del motore fosse causato da surriscaldamento bisogna aspettare che si raffreddi prima di poter intervenire su di esso.

VITI DI SICUREZZA

- La vite di sicurezza che fissa la campana al portamacina non deve mai essere asportata dall'utente.
- La ghiera di regolazione della macinatura non è removibile altrimenti si accedrebbe pericolosamente alle parti rotanti. Questo blocco è possibile grazie ad un dispositivo anti-svitamento posto sulla ghiera stessa costituito da una vite posta in uno dei due fori della ghiera, quello che consente all'utente la regolazione di macinatura desiderata. Questa vite non deve mai essere rimossa.

PROTEZIONE USCITA-CAFFÈ

L'utente non deve mai rimuovere la protezione dell'uscita del caffè del gruppo dosatore. La protezione dell'uscita del caffè può essere rimossa unicamente da personale qualificato e solo previo il distacco della spina dall'alimentazione elettrica. Ricordarsi di rimontare la protezione prima di riutilizzare l'apparecchio.

Rumorosità

Paesi CEE:

Questa attrezzatura risponde alle norme sulla massima emissione sonora EN 60704-1 : 1998 e EN 607043 : 1996, misurata in camera riverberante UNI EN ISO 3741 secondo le norme EN 60704-1. Ottemperando alla Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/10/EEC l'esposizione sonora di un operatore relativa esclusivamente al funzionamento limite dell'apparecchio di 240 min. su 8 ore, è pari a 78 dB(A). Ne consegue che questa attrezzatura non richiede nessuna precauzione contro i rischi da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro, secondo quanto stabilito dagli articoli 3-8 della DE 2003/10/EEC.

Manutenzione

L'uso di ricambi originali è caldamente raccomandato. Il controllo dell'apparecchio e la manutenzione periodica delle parti che sono sottoposte a maggiore usura è da effettuare da personale specializzato. Le macchine richiedono una attenzione particolare, sia per prevenire il surriscaldamento anomalo del motore ma soprattutto per garantire nel tempo una costante ed elevata qualità del prodotto macinato.

Pulizia dell'apparecchio

Prima di qualsiasi operazione di pulizia dell'apparecchio staccare il cavo di alimentazione dalla presa. Non usare mai getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchio.

L'attrezzo non deve essere installato vicino ad altri che richiedano l'uso di getti d'acqua.

La pulizia dell'apparecchio deve essere effettuata con regolare periodicità e solo da personale qualificato.

Per non compromettere la lucentezza dei particolari che compongono l'attrezzatura è sconsigliato l'uso di prodotti abrasivi, si consiglia invece l'uso di pennelli o panni puliti e igienizzati.

Campana

E' necessario pulire periodicamente la campana, questa operazione si effettua dopo aver svitato l'apposita vite di fissaggio. Alla fine della pulizia

fissare nuovamente la campana al portamacine con la stessa vite di fissaggio.

Per pulire la campana è consigliato l'uso di acqua e sapone neutro. Al termine sciacquare con acqua tiepida e asciugare accuratamente.

Sistema di macinatura

Per pulire il gruppo di macinatura è necessario asportare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. La ghiera è fissata da una vite di sicurezza che deve essere preventivamente rimossa. Poi è possibile togliere il portamacine superiore e pulire accuratamente con un pennello ed un panno asciutto l'intero gruppo di macinatura composto dalle macine e dai filetti. A pulizia ultimata rimettete in sede il portamacine superiore e riavvitate la ghiera di regolazione. Riposizionate la vite anti-svitamento in uno dei due fori disponibili, quello che consente la regolazione di macinatura desiderata.

Rimettete in sede la campana, fissandola con l'apposita vite di sicurezza e regolate quindi il grado di macinatura.

Gruppo dosatore

L'operazione si effettua dopo aver scaricato il caffè macinato e pulendo accuratamente le stelle del dosatore con un pennello asciutto. Aiutarsi azionando anche la leva del dosatore.

Il foro di uscita del dosatore si può pulire con un panno asciutto. Per una pulizia più accurata rivolgersi al personale qualificato che dovrà sempre staccare l'attrezzo dalla presa di alimentazione elettrica.



Fig. A

LA DIRETTIVA 2002/96/EC (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 smesso 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

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

1. An appreciated mixture.
2. The appropriate use of available equipments.
3. The wise ability and professionalism of whom prepares.

The operator's experience and capabilities, to follow procedures of preparation of the coffee and use of suitable machines, strongly influenced the creation 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 to know well these tools, to maintain them in perfect efficiency and to employ at the most their possibilities is an ability that belongs to the various teachers of the coffee. The quality of a good coffee derives from a series of operations among which the grinding has an important role. The coffee grinder therefore represents for the operator one of the fundamental tools, whose structure must respond to determine characteristics that are sturdiness, resistance and functionality.

Packaging

When you open the package, make sure no damage has been done during transport. If you are not sure that the appliance has reached you intact, do not use it but contact a specialized technician. The packaging must be kept until the expiry date of the guarantee. Keep the various parts of packaging out of children's reach: they may be hazardous.

Disposal

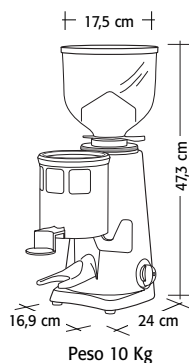
Directive 2002/96/EC regarding the processing, collection, recycling and disposal of electrical and electronic appliances and their components:

For countries in the European Union (EU): It is forbidden to dispose of any electrical or electronic appliances as solid urban waste: waste sorting is mandatory. Disposing of such appliances in places that are not specifically equipped and authorized may cause hazardous effects on the environment and health. Offenders will be punished according to legal provisions.

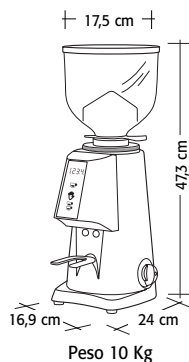
For other countries (non-EU): the processing, collection, recycling and disposal of electrical and electronic appliances must be carried out in compliance with existing legislation in each separate country. At the time of disposal, it is advisable to cut the power supply cable where it comes out of the appliance.

Dimensions

F4 nano

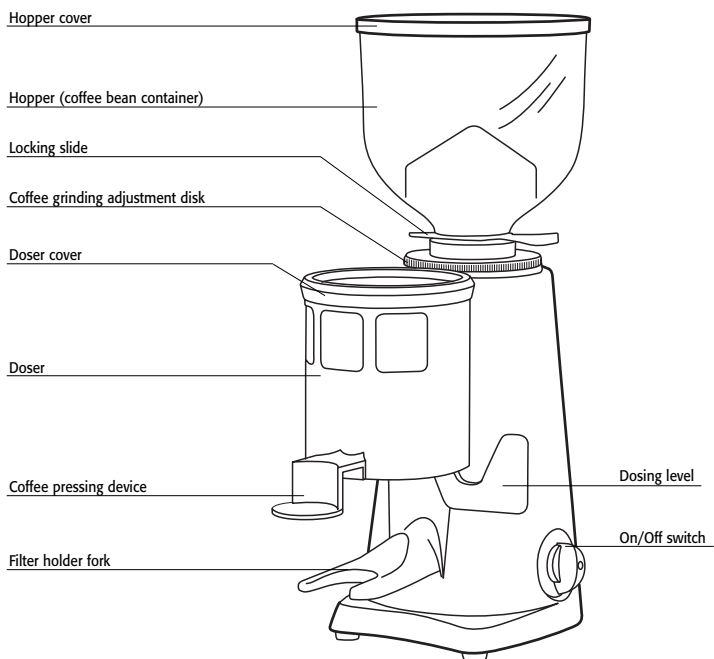


F4E nano

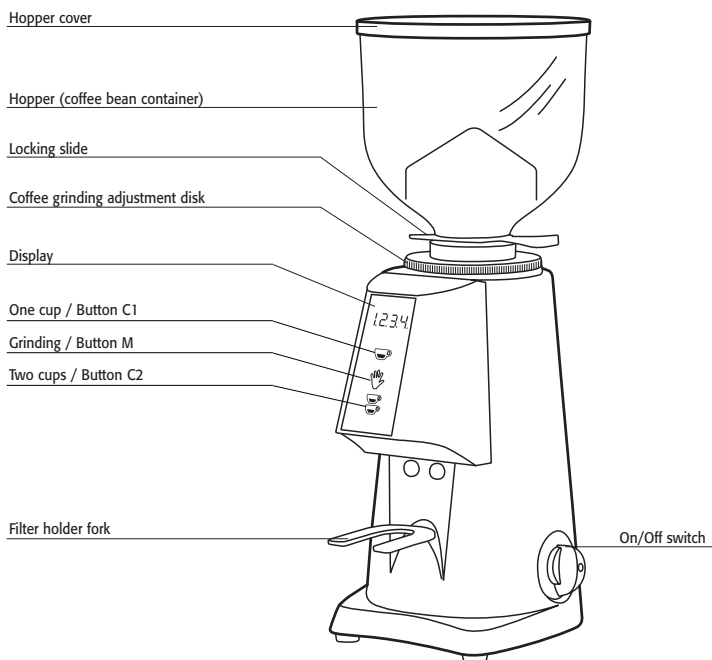


General description

F4 nano



F4E nano



Use

This appliance is only intended for grinding coffee beans. It is incorrect to use it for any other purpose, which may be hazardous. Fiorenzato MC Srl is not liable for any damage caused by incorrect or improper use of the appliance. The appliance must not be used for grinding any food product other than coffee beans.

The doser unit (coffee grinder-doser version) must not be used for storing or dispensing food. This appliance must only be used by specialized technicians and is only for professional, not domestic, use. It must not be used by children or unqualified people.

Installation and electrical wiring

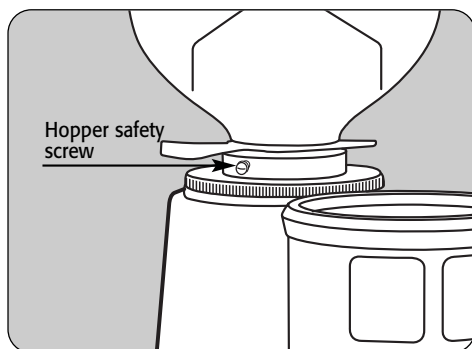
Fiorenzato M.C. Srl is not liable for any damage to people, animals or things due to incorrect installation of the appliance. Only specialized technicians are authorized to install this appliance in compliance with the safety regulations in force.

- Position the appliance on a flat stable surface.
- The label with the technical specifications on the appliance shows the correct voltage and power frequency. Before inserting the plug, check that these correspond with those of the local electrical mains.
- An earth connection is mandatory for using this appliance. If this is not installed, Fiorenzato M.C. Srl. denies all liability for damage to people, animals or things.
- The earth connection system must comply with safety regulations and be efficient and effective. If you are not sure about the earth connection of the socket you will use to connect this appliance, have the electrical system checked by a specialized technician.
- Check that the socket to be used is protected against overcurrents. Use of the following is forbidden: mobile cables, extensions, multiple sockets and electrical adaptors.
- The motor on this appliance only rotates in a clockwise direction. To obtain the correct direction of rotation for three-phase motors, it is possible to reverse the power supply cables inside the plug, but this operation must only be carried out by specialized technicians.

F4 nano

PREPARATION

First of all, it is necessary to make sure that the hopper has been correctly fitted to the appliance: this must be anchored to the grinding blade holder with the appropriate screw. Then it is possible to close the lock and put the coffee beans into the hopper. After this, the lock can be opened so that the coffee beans reach the grinding unit.



SWITCHING ON AND OFF

MODELS WITH MANUAL SWITCH AND COFFEE GRINDER

To switch on, turn the switch to "I".

To switch off, turn the switch to "0".

MODELS WITH TIME SWITCH

The grinder-doser starts to operate when the timer knob is turned clockwise, and it switches off automatically. To switch it off manually, just turn the knob clockwise as far as it will go.

AUTOMATIC MODELS

When the switch is turned to "I", the grinder-doser receives electrical current. When the knob is then turned to the "START" position, the appliance begins grinding. After 6 coffee doses, grinding starts again automatically and stops when the doser is full. When the switch is turned to "0", the grinder-doser is switched off.

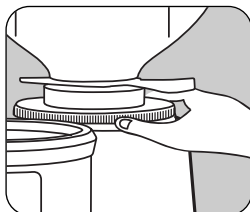
LED OPERATION

All coffee grinders and grinder-dosers are fitted with a Led located next to the switch. When the Led

is switched off, the grinder is off. When the Led is switched on, the grinder is on but is not grinding. Finally, when the Led is flashing the grinder is grinding (the motor is working).

Adjusting grinding

In order to achieve finer or coarser grinding the adjustment disk located under the hopper. In order to increase the coarseness of the ground coffee, the disk must be rotated clockwise;



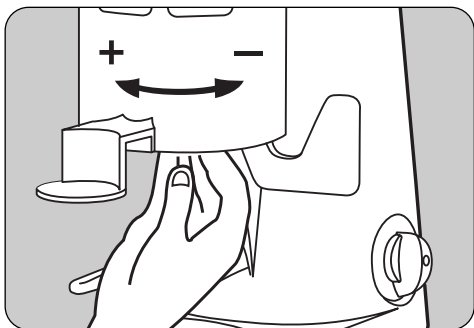
to decrease, turn the disk anticlockwise. The disk remains in the chosen position without having to be locked in place. The adjustment must be performed with the motor on, and preferably without any coffee between the grinding blades. Grind small amounts of coffee in order to determine the optimal degree of fineness. In the grinder-doser version, 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.

COFFEE DOSE ADJUSTMENT

(grinder-doser version)

In order to adjust the size of the portion dispensed, the small knob located in the centre of the ground coffee storage container must be turned while holding still the star shaped dosing unit. By turning the small knob anti-clockwise, the portion is reduced. Turning it clockwise results in an increase. In order to collect the portions of ground coffee dispensed, insert the coffee machine's filter holder all the way onto the fork-shaped support under the ground coffee outlet. In order to release a portion of ground coffee, the doser lever must be pulled all the way and allowed to return on its own. Pull twice in a row for a double portion. In manual coffee grinder-dosers and those with time switches, in order to assure the portions are regular, check every

now and again to make sure the amount of coffee ground to be found in the doser is sufficient to cover the feeding star unit.



PRESSING

FIXED PRESSING DEVICE

To press the ground coffee in the filter holder, push the latter upwards against the pressing device.



F4E nano

GENERAL DESCRIPTION

The control has three buttons for the selection of the quantity to be ground:

C1: Dose for one coffee

M: Manual grinding

C2: Dose for two coffees

OPERATION

When touching **C1** or **C2**, the button starts flashing, when the **M** start button is pressed, grinding starts for the pre-set time. Keeping the **M** button pressed makes the motor run without the consent of the "FILTER HOLDER START" input.

During continuous grinding, the time in seconds and tens of a second is shown. For counting purposes, continuous grinding corresponds to one cup.

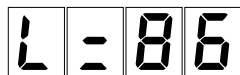
In stand-by the display shows, in sequence, information regarding the machine operation: coffees made during the day, the current week, the coffee grinder's life, date, day and time.



d = day
number of coffees made



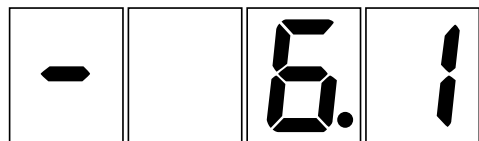
u = week
number of coffees made



L = life
number of coffees made

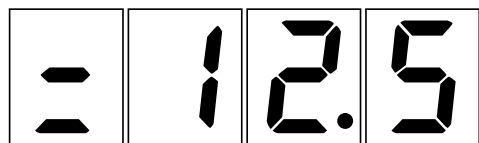
ADJUSTMENT OF THE MEASURE OF GROUND COFFEE

To adjust the grinding time, keep pressing **C2** and **M** till you hear three bleeps followed by the "1CAP" display, press **C2** to display the seconds per cup. Increase or decrease the time with **C1** and **M**, confirm with **C2**. After saving, "2CAP" will be displayed, press **C2** to display the seconds for 2 cups. Increase or decrease the time with **C1** and **M**, confirm with **C2**.



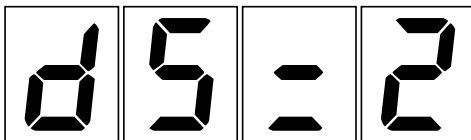
STATS DISPLAY AND M DEACTIVATION

To activate or deactivate the statistics, keep **C1** pressed till you hear six bleeps, when "STATS" will be displayed; press **C1** to display the status, with **M** and **C2** the stats display is activated (ON) or deactivated (OFF), confirm with **C1**. After "MAN" will be displayed (this function activates or deactivates the continuous grinding button M), press **C1** to display the status, with **M** and **C2** the stats display is activated (ON) or deactivated (OFF), confirm with **C1**.



TIME AND WEEK ADJUSTMENT

To adjust the time, press **C1** and **M** simultaneously till you hear two bleeps and the hour starts flashing; press **M** to increase and confirm with **C1**, then the seconds start flashing, press **M** to increase and confirm with **C1**. At this point d= will appear: to select the day go to the number corresponding to the day (from one to seven) and confirm pressing **C1**. Finally 11=1 will appear: press 1 if you wish to enable continuous grinding, 0 if you wish to disable it. Confirm by pressing **C1**.



Warnings for operation

- The appliance must not be left switched on if there is no coffee in the hopper.
- For coffee grinder-dosers, the doser lever must always be pulled down as far as possible: never pull it only partly.
- For coffee grinders, make sure that the coffee outlet is free from any obstruction otherwise the appliance will stop. To empty out all the ground coffee, firmly pull the outlet handle. Use adequately sized bags to collect the ground coffee so that the entire amount of coffee coming out can be collected.

Safety devices

THERMAL CUT-OUT

The electric power supply of the motor is automatically interrupted by a thermal cut-out if overheating occurs. Interruption of the power supply of the motor can be caused when the grinding blades are blocked. In this case, it is necessary to switch off the appliance and disconnect it from the electric power supply. Contact the technical assistance service. If the appliance gets blocked, never try to release it manually, as it could start up again unexpectedly. If the blocked motor is caused by overheating, it is necessary to wait until it has cooled down before taking any action.

SAFETY SCREWS

- The safety screw that fastens the hopper to the grinding blade holder must never be removed by the user.
- The grinding adjustment ring nut must not be removed, as this would make its dangerous rotating parts accessible. It can be blocked, thanks to an anti-unscrewing device on the ring nut comprising a screw positioned in one of the two holes in the ring nut, which enables the user to adjust grinding as required. This screw must never be removed.

COFFEE OUTLET SAFETY DEVICE

The user must never remove the coffee outlet safety device from the doser unit. The coffee outlet safety device may only be removed by specialized personnel and only when the electric power supply cable has been previous-

ly disconnected. Remember to put the coffee outlet safety device back into place before using the appliance again.

Noise level

in EEC Countries:

This appliance complies with EN 60704-1: 1998 and EN 60704-3: 1996 regulations concerning the maximum noise level, measured in a UNI EN ISO 3741 reverberation chamber according to EN 60704-1 regulations. In compliance with European Directive 86/188/EEC and its subsequent revision 2003/1 0/EEC, the exposure to noise of an operator exclusively concerning the limited operation of the appliance to 240 min. in 8 hours is equal to 78 dB (A). Consequently, this appliance does not require any precautions against the risks of exposure to noise in work places, in compliance with the provisions of articles 3-8 of European Directive 2003/1 0/EEC.

Maintenance

The use of original spare parts is strongly recommended. Checks on the appliance and regular maintenance of parts subject to most wear and tear must be carried out by specialized personnel. The grinding blades require special attention in order to prevent irregular overheating of the motor but, above all, to continuously guarantee high quality ground coffee.

Cleaning the appliance

Before cleaning any part of the appliance, remove the power supply cable from the socket. Never use water jets to clean this appliance. The appliance must not be installed near other appliances that require the use of water jets. The appliance must be cleaned regularly and only by specialized personnel. To retain the shine of details on the appliance, the use of abrasive products is not recommended. Instead, sanitized brushes or clean cloths are recommended for use.

The hopper

The hopper must be regularly cleaned. This operation must be carried out after having loosened the appropriate anchoring screw. After cleaning, fasten the hopper to the grinding blade holder again using the same anchoring screw. It is advisable to use water and neutral soap to clean the hopper. Then rinse with warm water and dry carefully.

The grinding system

To clean the grinding unit, it is necessary to remove the grinding adjustment ring nut, rotating it clockwise. The ring nut is fastened with a safety screw, which must be previously

removed. Then it is possible to remove the upper grinding blade holder and carefully clean the entire grinding unit, including the grinding blades and threads, using a brush and a dry cloth. When cleaning operations have ended, replace the upper grinding blade holder and screw the grinding adjustment ring nut back on. Put the anti-unscrewing screw back into one of the two available holes, the one that allows the required grinding adjustment. Replace the hopper, fastening it with the special safety screw and then adjust the grinding.

The doser unit

Cleaning can be done after removing any ground coffee and carefully cleaning the doser starts with a dry brush. Use the doser lever to help you. The doser outlet hole can be cleaned with a dry cloth. For more thorough cleaning, contact specialized personnel, who must always disconnect the appliance from the electric supply socket.



Fig. A

DIRECTIVE 2002/96/EC (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.



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 Dosierkaffeemöhlen und Kaffeemöhlen 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 Dosierkaffeemöhlen und kaffeemöhlen, sie wurden geprüft, da wenden sie die Normen an EN60335-1, (Sicherheit von Geräten Wöhlerrinnen von Gebrauch Haus und öhnlich), 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:

1. Eine geschätzte Mischung.
2. Die geeignete Gebrauche den verfügbaren Vorrichtungen.
3. 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 Berufstätigen 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.

Verpackung

Kontrollieren Sie beim Öffnen der Verpackung, dass keine Transportschäden vorhanden sind. Sollten Sie nicht sicher sein, dass das Gerät unversehrt bei Ihnen eingetroffen ist, verwenden Sie es nicht, sondern kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker. Die Verpackung muss bis zum Ablauf der Garantiedauer aufbewahrt werden. Halten Sie die verschiedenen Teile der Verpackung außer Reichweite von Kindern, da sie gefährlich sein können.

Entsorgung

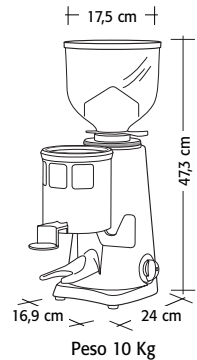
Richtlinie 2002/96/EG über die Behandlung, die Sammlung, das Recycling und die Beseitigung von Elektro- und Elektronikgeräten und ihren Bestandteilen:

Für die Staaten der Europäischen Union (EU): Es ist verboten, Elektro- und Elektronikgeräte als festen Siedlungsabfall zu entsorgen. Die Ablagerung und Beseitigung dieser Geräte in nicht eigens vorgesehenen und genehmigten Orten kann gefährliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit haben. Zuwiderhandelnde unterliegen den gesetzlich vorgesehenen Strafen und Maßnahmen.

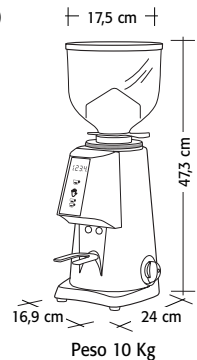
Für die anderen Staaten (Nicht-EU): Die Behandlung, die Sammlung, das Recycling und die Beseitigung von Elektro- und Elektronikgeräten ist gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen des jeweiligen Staats durchzuführen. Es wird empfohlen, bei der Beseitigung das Speisekabel dort, wo es aus dem Gerät tritt, abzuschneiden.

Abmessungen

F4 nano

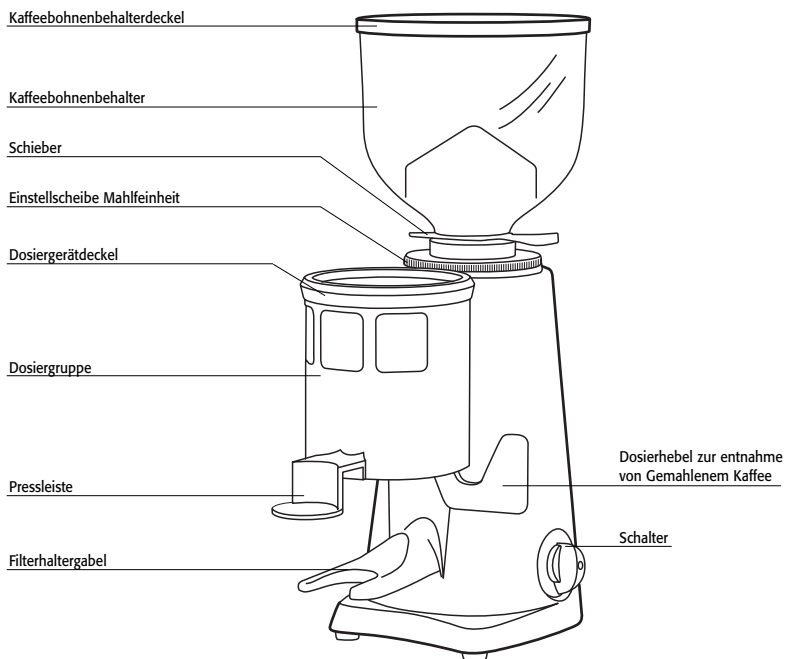


F4E nano

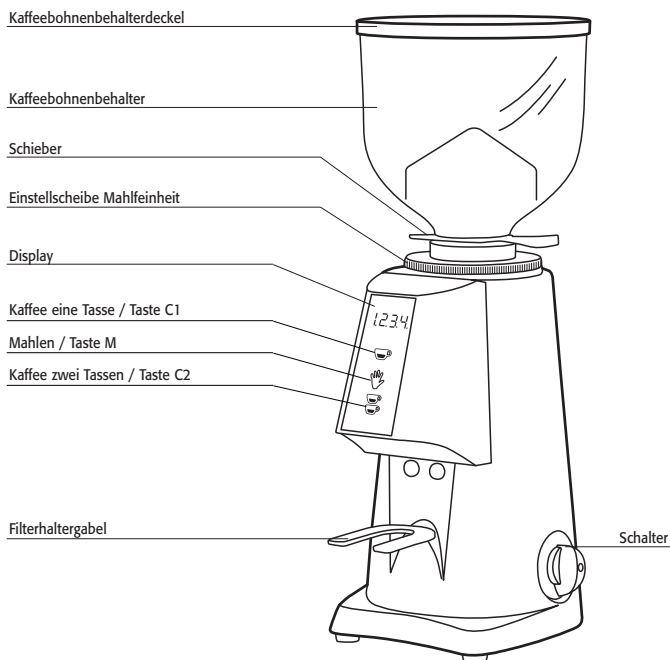


Allgemeine Beschreibung

F4 nano



F4E nano



Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen zu verwenden. Eine Verwendung zu anderen Zwecken ist unsachgemäß und kann gefährlich sein. Fiorenzato MC Srl haftet für keine Schäden, die auf einen ungeeigneten oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind. Außer Kaffeebohnen darf kein anderes Nahrungsmittel mit diesem Gerät gemahlen werden.

Die Dosiereinheit (in der Kaffeemühlen-Version mit Dosierer) darf nicht zur Aufbewahrung oder Dosierung von Lebensmitteln verwendet werden.

Die Benutzung dieses Geräts ist ausschließlich qualifizierten Fachkräften vorbehalten. Das Gerät ist einzig für den professionellen Gebrauch vorgesehen und nicht für Haushaltszwecke bestimmt. Kinder oder Personen, die nicht fähig sind, das Gerät zu benutzen, dürfen es nicht verwenden.

Installation und Anschluss an das Stromnetz

Fiorenzato MC Srl haftet für keine Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte Installation des Geräts zurückzuführen sind. Nur qualifiziertes Fachpersonal ist, gemäß den geltenden Sicherheitsbestimmungen, zur Installation dieses Geräts befugt.

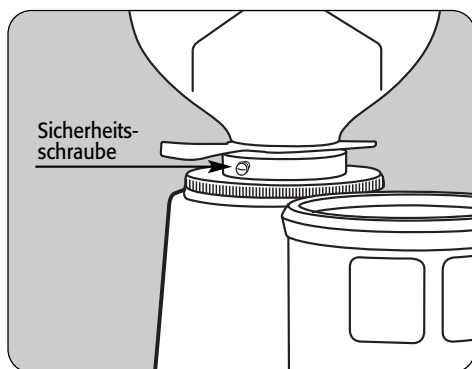
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Auflagefläche.
- Auf dem Schild mit den technischen Daten, das auf dem Gerät angebracht ist, stehen die korrekten Werte für Speisespannung und –frequenz: bevor Sie den Stecker einstecken, überprüfen Sie, dass diese Werte mit denen des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Vorhandensein eines Erdungskontakts ist zur Benutzung dieses Geräts unbedingt notwendig. Andernfalls haftet Fiorenzato M.C. Srl. nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen.

- Die Erdungsanlage muss den Sicherheitsvorschriften entsprechen und funktionstüchtig und wirksam sein. Sollten Sie sich des Erdungskontakts der Steckdose, an die Sie dieses Geräts anschließen wollen, nicht sicher sein, lassen Sie von einem qualifizierten Techniker eine Kontrolle der Elektroanlage vornehmen.
- Überprüfen Sie, ob die verwendete Steckdose gegen Überstrom geschützt ist. Die Verwendung von fliegenden Verbindungen, Verlängerungskabeln, Mehrfachsteckdosen oder Zwischensteckern ist untersagt.
- Dieses Gerät sieht nur eine Motordrehung im Uhrzeigersinn vor. Um die korrekte Drehrichtung der Drehstrommotoren zu erzielen, können die Stromleiter im Stecker vertauscht werden. Dieser Arbeitsgang ist jedoch nur von qualifizierten Technikern durchzuführen.

F4 nano

VORBEREITUNG

Vergewissern Sie sich zuallererst, dass der Trichter richtig auf dem Gerät angebracht ist: er muss an der Mahlscheibenhalterung mit der dafür vorgesehenen Schraube befestigt sein. Dann können Sie den Verschluss am Trichterboden zuschieben und die Kaffeebohnen in den Trichter füllen. Danach können Sie den Verschluss öffnen, damit der Kaffee zur Mahleinheit gelangt.



EIN- UND AUSSCHALTEN

MODELLE MIT HANDSCHALTER UND KAFFEEMÜHLEN OHNE DOSIERER

Zum Einschalten, den Schalter auf "I" stellen.

Zum Ausschalten den Schalter auf "O" stellen.

MODELLE MIT ZEITSCHALTER

Die Kaffeemühle mit Dosierer wird in Betrieb gesetzt, indem man den Drehknopf der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn dreht. Das Ausschalten erfolgt automatisch. Um das Gerät von Hand auszuschalten, reicht es aus, den Drehknopf zur Gänze im Uhrzeigersinn vorzudrehen.

AUTOMATISCHE MODELLE

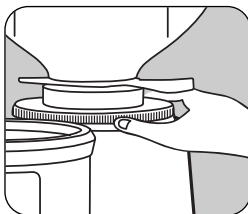
Ist der Schalter auf "I" gestellt, wird die Kaffeemühle mit Dosierer mit Strom versorgt. Drehen Sie nun den Drehknopf auf "START", beginnt das Gerät mit dem Mahlvorgang. Nach 6 Kaffee-Entnahmen setzt der Mahlvorgang automatisch wieder ein und stoppt, wenn die Dosiereinheit voll ist. Ist der Schalter auf "O" gestellt, ist die Kaffeemühle mit Dosierer ausgeschaltet.

FUNKTIONSWEISE DES LED-LICHTES

Auf allen Kaffeemühlen und Kaffeedosiermühlen befindet sich in der Nähe des Hauptschalters eine LED-Kontrollleuchte. Wenn diese nicht leuchtet, bedeutet dies, dass die Kaffeedosiermühle ausgeschaltet ist. Wenn sie leuchtet, bedeutet dies, dass die Kaffeedosiermühle eingeschaltet ist, jedoch nicht mahlt. Wenn sie hingegen blinkt, bedeutet dies, dass die Kaffeedosiermühle mahlt (der Motor ist in Betrieb).

Mahleinstellung

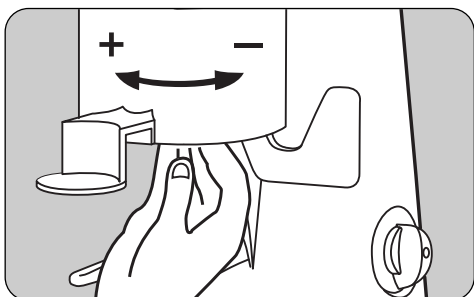
Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Stift die Einstellscheibe unter der Bohnenbehälter betätigt werden. Zur Erzielung von grobkörnig gemahlenem Kaffee ist die Scheibe im Uhrzeigersinn zu drehen; für feiner gemahlenem Kaffee



im Gegenuhrzeigersinn. Die Einstellscheibe bleibt in Position, ohne festgeklemt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwischen den Mahl-scheiben. Kleine Kaffeemengen mahlen, um die optimale Kaffeekörnigkeit 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.

EINSTELLUNG DER DOSIS GEMAHLENE KAFFEES (Version Mahldosiergerät)

Zur Einstellung der Mahldosis ist der Drehknopf in der Mitte des Dosiergeräts für gemahlenen Kaffee zu betätigen indem die Dosiersterngruppe festgehalten wird. Bei einer Drehknopfdrehung im Gegenuhrzeigersinn wird die Dosis verringert, im Uhrzeigersinn angehoben. Zur Entnahme der Dosis an gemahlenem Kaffee ist der Filterhalter der Kaffeemaschine tief in die Haltegabel unter der Austrittsöffnung des gemahlenen Kaffees zu führen. Damit eine gemahlene Kaffeedosis hinunterfällt, muß der Dosierhebel bis zum Endanschlag angezogen und nicht zurückbegleitet werden. Für die Entnahme einer Doppeldosis zwei mal hintereinander ziehen. Zur Gewährleistung der Dosierregelmäßigkeit ist bei den manuellen Mahldosiergeräten und denen mit Timer hin und wieder im Dosiergerät eine Überprüfung der angemessenen Menge an gemahlenem Kaffee, die die Dosiersterngruppe bedecken muß, erforderlich.



PRESSUNG

FESTER STOPFER

Um den gemahlene Kaffee im Filterhalter anzupressen, drücken Sie diesen nach oben gegen den Stopfer.



F4E nano

ELEKTRONISCHE KAFFEEMÜHLEN

Schalter sowohl für das Ein- als auch Ausschalten betätigen.

Einschalten: Schalter auf "I".

Ausschalten: Schalter auf "O".

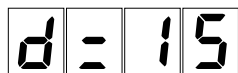
BETRIEBSANLEITUNG

Durch das Drücken einer Auswahlstaste wie **C1** oder **C2** leuchtet die Taste auf; durch das Drücken der Taste **M** beginnt der Mahlvorgang mit der voreingestellten Zeit.

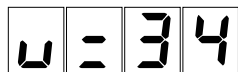
Nach diesem Vorgang werden die Zähler aktualisiert. Durch weiteres Drücken der Taste **M** wird der Motor der Mühle gestartet; die Meldung „START FILTERTRÄGER VORHANDEN“ muss nicht bestätigt werden.

Während des Mahlvorgangs wird weiterhin die Zeit in Sekunden und Zehntelsekunden angezeigt. Das durchgehende Mahlen führt zu einer Erhöhung der Menge an Kaffee.

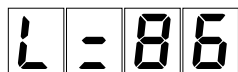
Im Standby-Modus werden auf dem Display nacheinander Informationen zum Betrieb der Maschine angezeigt: im Laufe des Tages und im Laufe der aktuellen Woche gemachte Kaffees, die Lebensdauer der Mühle, das Datum, der Tag und die Uhrzeit.



d = Tag
Anzahl der gemachten Kaffees



u = Woche
Anzahl der gemachten Kaffees

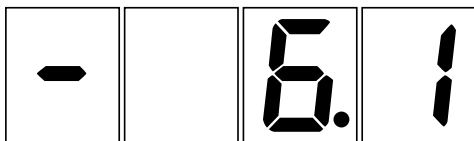


L = Lebensdauer
Anzahl der gemachten Kaffees

EINSTELLUNG DER DOSIS

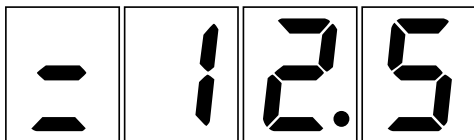
DES GEMAHLENE KAFFEES

Um die Mahldauer einzustellen, halten Sie **C2** und **M** gedrückt, bis drei Signaltöne abgegeben werden. In weiterer Folge wird „1CAP“ angezeigt. Drücken Sie **C2**, um die Sekunden für eine Tasse anzuzeigen. Die Erhöhung oder Verringerung der Zeit erfolgt mit **C1** und **M**, die Bestätigung mit **C2**. Nach dem Speichern wird „2CAP“ angezeigt. Drücken Sie **C2**, um die Sekunden für zwei Tassen anzuzeigen. Die Erhöhung oder Verringerung der Zeit erfolgt mit **C1** und **M**, die Bestätigung mit **C2**.



STATISTIKEN ANZEIGEN UND M DEAKTIVIERUNG

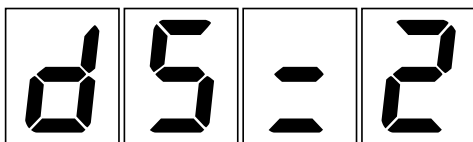
Um die Statistiken zu aktivieren oder zu deaktivieren, halten Sie **C1** gedrückt, bis sechs Signaltöne abgegeben werden. In weiterer Folge wird „STATS“ angezeigt. Drücken Sie **C1**, um den Status anzuzeigen. Mit **M** und **C2** wird die Anzeige der Statistik aktiviert (ON) oder deaktiviert (OFF). Die Bestätigung erfolgt mit **C1**. Schließlich erscheint „MA“ (diese Funktion aktiviert oder deaktiviert die kontinuierliche Schleifen Taste M). Drücken Sie **C1**, um den Status anzuzeigen. Mit **M** und **C2** wird die Anzeige der Statistik aktiviert (ON) oder deaktiviert (OFF). Die Bestätigung erfolgt mit **C1**.



EINSTELLUNG VON UHRZEIT UND WOCHE

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie gleichzeitig **C1** und **M**, bis zwei Signaltöne abgegeben werden. In weiterer Folge beginnt die Uhrzeit zu blinken. Drücken Sie **M**, um die Zeit zu erhöhen, und bestätigen Sie mit **C1**. In weiterer Folge beginnen die Sekunden zu blinken. Drücken Sie **M**, um die Zeit zu erhöhen, und bestätigen Sie mit **C1**. Nun erscheint der Schriftzug ds=. Zur Einstellung des Wochentags die dem betreffenden Tag entsprechende Zahl von eins

bis sieben auswählen und dann zur Bestätigung auf **C1** drücken. Schließlich erscheint der Schriftzug 11=1 für die Einschaltung des Dauermahlbetriebs, 0 für die Ausschaltung desselben. Zur Bestätigung auf **C1** drücken.



Gebrauchshinweise

- Lassen Sie das Gerät nicht laufen, wenn im Trichter keine Kaffeebohnen vorhanden sind.
- Bei den Kaffemøhlen mit Dosierer ist der Dosierhebel bis zum Endanschlag zu betätigen: ziehen Sie ihn nie nur teilweise.
- Bei den Kaffemøhlen ohne Dosierer ist achtzugeben, dass die Kaffeeauswurföffnung nicht verstopft ist, da das Gerät sonst blockiert wird. Um den gemahlten Kaffee vollständig auszuleeren, betätigen Sie energisch den Griff der Auswurföffnung. Benutzen Sie ausreichend große Kaffeetüten, die die ganze ausgeworfene Kaffeemenge enthalten können.

Schutzvorrichtungen

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Kommt es zur Überhitzung des Motors, wird die Stromversorgung des Motors automatisch von einer Überhitzungsschutzvorrichtung unterbrochen. Die Unterbrechung der Stromversorgung des Motors kann durch eine Blockierung der Mahlscheiben verursacht werden. Ist dies der Fall, schalten Sie das Gerät aus und stecken den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie dann den Kundendienst. Greifen Sie niemals per Hand ein, wenn das Gerät stehen bleibt, denn es könnte plötzlich wieder weiterlaufen. Ist der Motorausfall auf Überhitzung zurückzuführen, müssen Sie abwarten, bis er sich abgekühlt hat, bevor Sie irgendwelche Eingriffe vornehmen können.

SICHERUNGSSCHRAUBEN

- Die Sicherungsschraube, die den Trichter an der Halterung der Mahlscheiben befestigt, darf auf keinen Fall vom Bediener entfernt werden.

- Der Einstellung, mit dem der Mahlgrad eingestellt werden kann, darf und kann nicht herausgenommen werden, da man sonst auf gefährliche Weise Zugriff zu den rotierenden Teile erhalten würde. Diese Verriegelung wird durch eine Abschraub Sperre ermöglicht, die auf dem Einstellring angebracht ist und aus einer Schraube besteht, die in einer der beiden Bohrungen des Einstellrings befestigt ist, und zwar in der, die es dem Benutzer ermöglicht, den gewünschten Mahlgrad einzustellen. Diese Schraube darf unter keinen Umständen entfernt werden.

SCHUTZVORRICHTUNG

DER KAFFEE-AUSTRITTSÖFFNUNG

Entfernen Sie niemals die Schutzvorrichtung der Austrittsöffnung in der Dosiereinheit. Die Schutzvorrichtung der Austrittsöffnung darf nur von qualifiziertem Personal und nur nachdem der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wurde, entfernt werden. Die Schutzvorrichtung ist vor der Wiederbenutzung des Geräts wieder einzubauen.

Geräuschemwicklung

EU-Staaten: Dieses Gerät entspricht den Normen DIN EN 60704-1 : 1998 und DIN EN 607043 : 1996 über die höchstzulassende Geräuschemission, gemessen, gemäß den DIN EN 60704-1 Normen, in einem UNI EN ISO 3741 Hallraum. Unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 86/188/EG und der nachfolgenden Änderung 2003/10/EG, beträgt die Lärmexposition eines Bedieners, in Bezug nur auf den extremen Betrieb des Geräts von 240 Minuten auf 8 Stunden, 78 dB(A). Daraus folgt, dass dieses Gerät laut Artikel 3-8 der europäischen Richtlinie 2003/10/EG keiner Vorsichtsmaßnahme gegen Lärmexpositionsrisiken am Arbeitsplatz bedarf.

Wartung

Die Verwendung von Originalersatzteilen wird wärmstens empfohlen. Die Kontrolle des Geräts und die periodische Wartung der Verschleißteile ist von spezialisiertem Personal vorzunehmen. Die Mahlscheiben erfordern eine besondere Sorgfalt, sei es um einer Überhitzung des Motors vorzubeugen, als vor allem auch um im Lauf der Zeit eine konstante und hohe Qualität des gemahlten Produktes gewährleisten zu können.

Reinigung des Geräts

Bevor Sie irgendeine Reinigungsarbeit am Gerät durchführen, stecken Sie das Speisekabel aus dem Netzstecker. Verwenden Sie niemals Wasserstrahlen zum Reinigen des Geräts. Das Gerät darf nicht neben andere Geräte, die die Benutzung von Wasserstrahlen erfordern, installiert werden. Die Reinigung des Geräts muss in regelmäßigen Zeitabständen und nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Um den Glanz der einzelnen Bestandteile des Geräts zu erhalten, wird vom Gebrauch von Scheuermitteln abgeraten. Man empfiehlt hingegen, Pinsel oder saubere, hygienisierte Tücher zu verwenden.

Trichter

Der Trichter muss periodisch gereinigt werden. Diesen Arbeitsgang können Sie vornehmen, nachdem Sie die Befestigungsschraube abgeschraubt haben. Nach dem Reinigen befestigen Sie den Trichter wieder mit derselben Befestigungsschraube an der Halterung der Mahlscheiben. Zum Reinigen des Trichters benutzen Sie am besten Wasser und Neutralseife. Spülen Sie den Trichter zum Schluss gut mit lauwarmem Wasser aus und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.

Mahlsystem

Zur Reinigung der Mahleinheit müssen Sie zuerst den Einstellring entfernen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Der Ring ist durch eine Sicherungsschraube befestigt, die vorher abgeschraubt werden muss. Dann können Sie die obere Halterung der Mahlscheiben abnehmen und sorgfältig mit einem Pinsel und einem trockenen Tuch die gesamte Mahleinheit, die aus den Mahlscheiben und den Gewinden besteht, säubern. Zum Schluss setzen Sie die obere Halterung der Mahlscheiben wieder ein und schrauben den Einstellring wieder an. Befestigen Sie nun wieder die Abschaubsperrung in einer der beiden zur Verfügung stehenden Bohrungen, und zwar in der, die es dem Benutzer ermöglicht, den gewünschten Mahlgrad einzustellen. Setzen Sie den Trichter wieder auf und befestigen Sie ihn mit der Sicherungsschraube. Stellen Sie nun den Mahlgrad ein.

Dosiereinheit

Führen Sie die Reinigung nach Entleerung des gemahlenen Kaffees durch, indem Sie die Sterne des Dosierers sorgfältig mit einem trockenen Pinsel säubern. Helfen Sie sich dabei, indem Sie den Hebel betätigen. Die Austrittsöffnung des Dosierers kann mit einem trockenen Tuch gereinigt werden. Für eine gründlichere Reinigung wenden Sie sich an qualifiziertes Personal, das das Gerät immer aus dem Netzstecker stecken muss.



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.



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 contruidos 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

Introducción

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

1. Una mezcla de buena calidad.
2. El uso apropiado de las instrumentaciones disponibles.
3. La sabia habilidad y profesionalidad de quien la prepara para gustar un buen café, no basta solo una buena mezcla. La experiencia y la habilidad del operador en seguir los justos procedimientos de preparación de la bebida y empleo de las maquinarias adecuadas, contribuyen de manera determinante a crear una pequeña obra maestra. Por esto los profesionales dan mucha importancia a la máquina expreso y al dosificador, conocer los instrumentos, mantenerlos en perfecta eficiencia y emplearlos a lo sumo de sus posibilidades es una habilidad que pertenece los profesionales del café. La calidad de un buen café deriva de una serie de operaciones entre las que la molienda tiene un papel importante. El Molino de café por lo tanto representa para el operador uno de los instrumentos básicos, cuya estructura tiene que contestar a determinar características que son robustez, resistencia y función.

Embalaje

Cuando abra el embalaje, observe que no haya daños provocados por el transporte. Si usted no está seguro de que el aparato le llegó completo, no lo utilice sino que contacte con un técnico especializado. Conserve el embalaje hasta que el vencimiento de la garantía. Mantenga los elementos del embalaje lejos del alcance de los niños: pueden ser peligrosos.

Eliminación

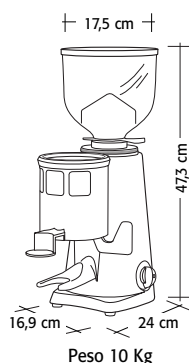
Directiva 2002/96/CE sobre el tratamiento, recogida, reciclaje y eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y sus componentes:

Para los Países de la Unión Europea (UE): está prohibido eliminar cualquier aparato eléctrico y electrónico como residuo sólido urbano: es obligatorio realizar la recogida selectiva. El abandono de dichos aparatos en lugares inadecuados o no autorizados puede ser peligroso para el medio ambiente y para la salud. Los transgresores serán sancionados según las normas vigentes.

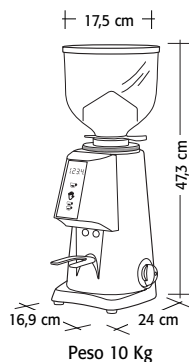
Para los demás Países (no UE): el tratamiento, recogida, reciclaje y eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos deberán hacerse de conformidad con las Leyes vigentes de cada País. En el momento de la eliminación se recomienda cortar el cable de alimentación en el punto de salida del aparato.

Dimensiones

F4 nano

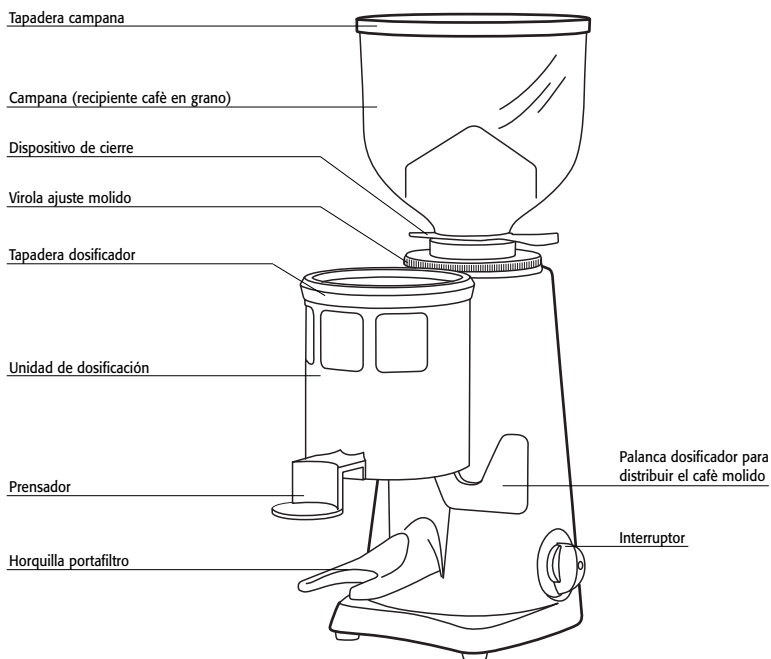


F4E nano

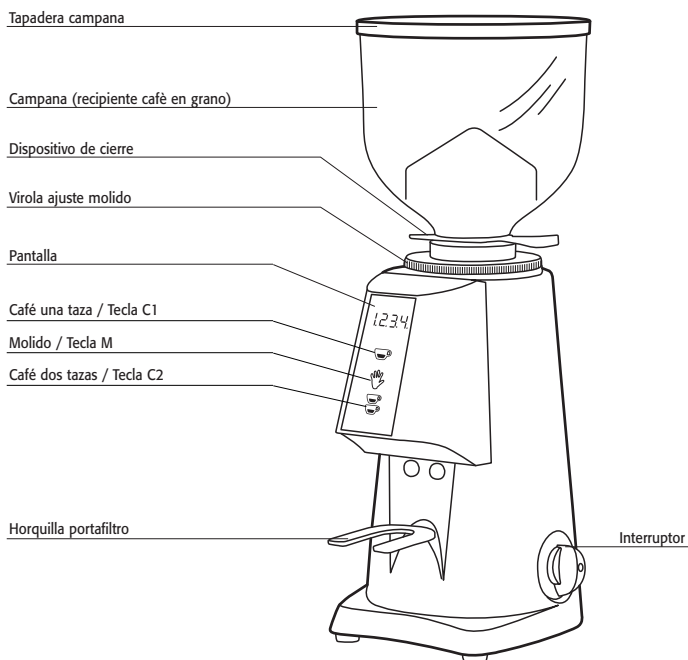


Descripción general

F4 nano



F4E nano



Empleo

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para moler café en granos; por lo tanto su uso para otras finalidades es inadecuado y puede ser peligroso. Fiorenzato MC Srl. no se asume ninguna responsabilidad por daños provocados por un uso incorrecto o inadecuado del aparato. Con este aparato no se puede moler ningún alimento que no sea café en granos. El grupo dosificador (versión molinillo dosificador) no puede utilizarse para la conservación o la dosificación de los alimentos. El uso de este aparato está reservado exclusivamente a técnicos cualificados y solamente para un uso profesional y no doméstico. Los niños o las personas discapacitados tienen prohibido utilizar el aparato.

Instalación y conexión a la red eléctrica

Fiorenzato M.C. Srl. no es responsable de los daños provocados a personas, animales o bienes causados por una instalación incorrecta del aparato. Únicamente el personal cualificado está autorizado para instalar este aparato, según las normas vigentes de seguridad.

- Coloque el aparato sobre una superficie en plano y estable.
- En la etiqueta con los datos técnicos aplicada en el aparato están indicados los valores correctos de tensión y frecuencia de alimentación: antes de conectar el enchufe, controle que los datos correspondan con aquellos de la red eléctrica local.
- El contacto de puesta a tierra es obligatorio para utilizar este aparato, en caso contrario, Fiorenzato M.C. Srl. no se asumirá ninguna responsabilidad por daños a personas, animales o cosas.
- La puesta a tierra debe responder a las normas de seguridad y ser eficiente. Si usted no está seguro de la puesta a tierra que utilizará para conectar este aparato, haga controlar la instalación eléctrica a un técnico cualificado.
- Controle que la toma utilizada esté protegida contra las sobrecorrientes. No está admitido el

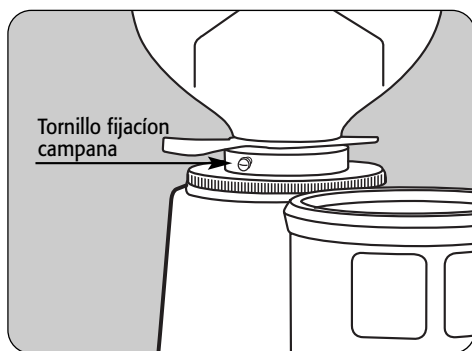
uso de: conectores volantes, cables de prolongación, tomas múltiples o adaptadores eléctricos.

El motor de este aparato debe girar únicamente hacia el sentido horario. Para obtener el sentido de rotación correcto de los motores trifásicos, es posible invertir los conductores de alimentación en el interior del enchufe, pero esta operación deberá ser hecha por un técnico cualificado.

F4 nano

PREPARACIÓN

En primer lugar asegúrese de que la tolva esté bien colocada en el aparato: la misma debe estar bloqueada al portamuelas con el tornillo correspondiente. Después es posible cerrar la válvula y poner el café en granos en la tolva. Posteriormente se puede abrir la válvula para que el café llegue al grupo de molido.



ENCENDIDO Y APAGADO

MODELOS CON INTERRUPTOR MANUAL Y MOLINO DE CAFÉ

Para el encendido, coloque el interruptor en "I". Para el apagado, coloque el interruptor en "0".

MODELOS CON INTERRUPTOR TEMPORIZADO

El molinillo dosificador empieza a funcionar girando en el sentido horario el volante del temporizador; se apaga automáticamente. Para apagarlo manualmente gire el volante completamente en el sentido horario.

MODELOS AUTOMÁTICOS

Con el interruptor colocado en "I" el molinillo dosificador recibe corriente eléctrica. Girando el volante hacia la posición "START" el aparato comienza a moler. Después de 6 dosificaciones de café, el molido reanuda su funcionamiento automáticamente, deteniéndose cuando el dosificador esté lleno. Con el interruptor colocado en "O" el molinillo dosificador está apagado.

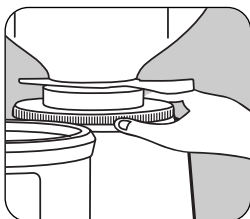
FUNCIONAMIENTO DE LA LUZ LED

En todos los molinillos de café y los molinillos dosificadores, cerca del interruptor se encuentra el indicador LED. Cuando está apagado significa que el molinillo-dosificador está apagado.

Cuando está encendido, significa que el molinillo-dosificador está encendido pero no está moliendo. Y cuando parpadea, significa que el molinillo-dosificador está moliendo (el motor está funcionando).

Ajuste del molido

Para moler café más o menos fino, hay que regularlo mediante la virola de ajuste que se encuentra bajo la campana.



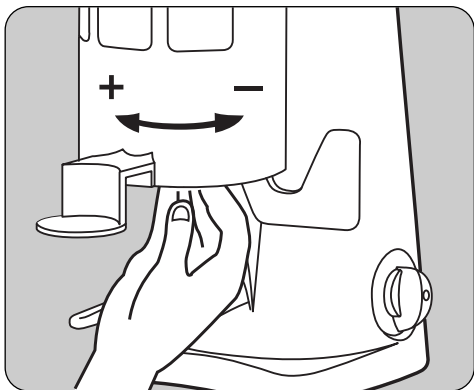
Para que el producto molido sea un poco más grueso gire la virola hacia la derecha; si en cambio desea que sea más fino, gire la virola hacia la izquierda. La virola permanecerá en la posición deseada sin necesidad de parar la máquina. El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el tipo de molido más adecuado. 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

influir el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

AJUSTE DE LA DOSIS DEL CAFÉ MOLIDO

(versión molinillo dosificador)

Para regular la dosificación se tiene que utilizar la manilla colocada en el centro del dosificador del café molido y mantener sujeta la unidad estrellas de dosificación. Si se gira la manilla hacia la izquierda se obtendrá una reducción de la dosis, si se gira hacia la derecha la dosis aumentará.



Para obtener las dosis de café molido coloque el portafiltro de la máquina de café hasta el fondo de la horquilla de soporte colocada en la salida del café molido. Para obtener la caída de una dosis de café molido es necesario tirar de la palanca del dosificador hasta el tope, no hace falta acompañarla al retorno. Tire dos veces consecutivamente si desea dos dosis de café molido. En los molinillos dosificadores manuales con temporizador, para asegurar la regularidad de las dosis es importante que verifique de vez en cuando que la cantidad de café molido que se encuentra en el dosificador es suficiente para cubrir la unidad estrellas de dosificación.

PRENSADO

PRENSADOR FIJO

Para prensar el café molido en el portafiltro: empuje este último hacia arriba contra el prensador.

PRENSADOR CON MUELLE

Coloque el portafiltro en la horquilla en correspondencia del disco de prensado y luego pulse el pulsador hacia abajo.



F4E nano

DESCRIPCIÓN GENERAL

El Control tiene tres botones para la selección de la dosis a moler:

C1: Selección de la dosis para un café

M: Molido manual

C2: Selección de la dosis para dos cafés

DESCRIPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Cuando se toca una preselección como **C1** o **C2** parpadea el botón tocado, cuando se habilita mediante el botón de start **M** inicia el molido durante el tiempo predeterminado.

Al final de la operación se actualizan los contadores. Si se pulsa continuamente el botón **M**, el motor muele sin necesidad de la habilitación dada por la entrada "START PRESENCIA PORTAFILTRO".

Durante el molido continuo se visualiza el tiempo en segundos y décimas de segundo. El molido continuo corresponde al incremento de un café. En stand-by visualiza, en secuencia, informaciones sobre el trabajo de la máquina: cafés preparados durante el día, durante la semana actual, el tiempo de vida del molinillo, fecha, día y hora.

d = 15

d = día
número de cafés preparados

u = 34

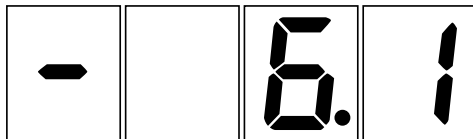
u = semana
número de cafés preparados

L = 86

L = tiempo de vida
número de cafés preparados

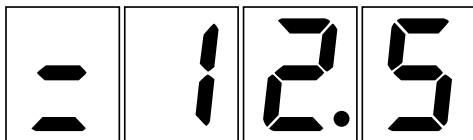
AJUSTE DE LA DOSIS DEL CAFÉ MOLIDO

Para ajustar el tiempo de molido, mantener pulsado **C2** y **M** hasta que se emitan tres señales acústicas. Luego, se muestra el texto "1CAP", pulsar **C2** para mostrar los segundos para una taza. Aumentar o disminuir el tiempo con **C1** y **M**, confirmar con **C2**. Después de guardar, se muestra el texto "2CAP", pulsar **C2** para visualizar los segundos para dos tazas. Aumentar o disminuir el tiempo con **C1** y **M**, confirmar con **C2**.



VISUALIZACIONES ESTADÍSTICAS Y DESACTIVACIÓN M

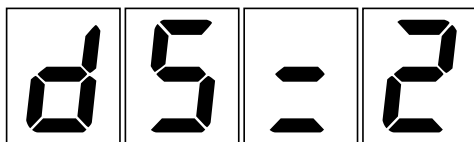
Para poder activar o desactivar las estadísticas mantener pulsado **C1** hasta que se emitan seis señales acústicas. Luego, se visualiza el texto "STATS", pulsar **C1** para visualizar el estado, con **M** y **C2** se activa (ON) o desactiva (OFF) la visualización de las estadísticas, confirmar con **C1**. Por último, aparecerá "MAN" (esta función activa o desactiva el botón **M** de continua molienda), pulsar **C1** para visualizar el estado, con **M** y **C2** se activa (ON) o desactiva (OFF) la visualización de las estadísticas, confirmar con **C1**.



AJUSTE DE LA HORA Y LA SEMANA

Para ajustar la hora, pulsar contemporáneamente **C1** y **M** hasta que se emitan dos señales acústicas. Luego, la hora comienza a parpadear, presione **M** para aumentar y confirmar con **C1**. Sucesivamente, los segundos comienzan a parpadear, pulsar **M** para aumentar y confirmar con **C1**. Llegado a este punto, aparecerá ds= para regular el día de la semana, seleccionando el número correspondiente al día (de uno a siete), confirme pulsando **C1**.

Por último, aparecerá 11=1 si desea habilitar el molido continuo, 0 si desea inhabilitarlo. Confirme pulsando **C1**.



Advertencias para el uso

- No deje encendido el aparato sin café en la tolva.
- Para los molinillos dosificadores, accione la palanca del dosificador siempre hasta el tope: nunca la accione parcialmente.
- Para los molinillos de café observe que la boquilla de salida del café no esté atascada porque en este caso el aparato se bloquea. Para descargar todo el café molido, accione con fuerza el mango de la boquilla. Para recoger el café molido utilice sacos que contengan todo el café de la máquina.

Sistemas de protección

PROTECTOR TÉRMICO

Si se produjera un sobrecalentamiento en el motor, un protector térmico cortará automáticamente la alimentación eléctrica. El corte de la alimentación del motor puede ser provocado por el bloqueo de las muelas; en dicho caso, apague el aparato y desconecte el enchufe eléctrico. Contacte con personal del servicio de asistencia técnica. Si el aparato se bloquea, no intervenga manualmente porque el aparato podría reencenderse improvisamente. Si el motor se bloqueara por un sobrecalentamiento, espere a que se enfríe antes de intervenir.

TORNILLOS DE SEGURIDAD

- El usuario nunca debe quitar el tornillo de seguridad que fija el depósito en el portamuelas.
- La rosca de regulación de la molienda no se puede desmontar porque se accedería peligrosamente a las piezas giratorias. Este blo-

queo es posible gracias a un dispositivo a prueba de desenroscado colocado en la misma rosca, formado por un tornillo situado en uno de los dos orificios de la rosca, aquel que permite que el usuario regule el molido deseado. Dicho tornillo nunca debe quitarse.

PROTECCIÓN SALIDA DEL CAFÉ

El usuario nunca debe quitar la protección de la salida del café del grupo dosificador. La protección de la salida del café puede ser extraída únicamente por personal cualificado y sólo desconectando el enchufe eléctrico. Recuerde reinstalar la protección antes de utilizar el aparato.

Ruido

Países de la CEE:

Este aparato responde a las normas sobre la emisión sonora máxima EN 60704-1:1998 y EN 60704-3:1996, medida en cámara reverberante UNI EN ISO 3741, según las normas EN 60704-1. De acuerdo con la Directiva Europea 86/188/CEE y siguientes revisiones 2003/10/CEE, la exposición sonora de un operador relativa al funcionamiento límite del aparato de 240 min. en 8 horas, equivale a 78 dB(A). Por consiguiente, este aparato no requiere ninguna medida de precaución contra los riesgos de exposición al ruido en los lugares de trabajo, según lo establecido por los artículos 3-8 de la Directiva Europea 2003/10/CEE.

Mantenimiento

Se recomienda utilizar piezas de repuesto originales. El control del aparato y el mantenimiento periódico de las piezas sometidas a desgaste deben ser llevados a cabo por personal especializado. Las muelas requieren una atención especial para prevenir el sobrecalentamiento anormal del motor pero, sobre todo, para garantizar una calidad constante y elevada del producto molido.

Limpieza del aparato

Antes de limpiar el aparato, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. Nunca limpie el

aparato con chorros de agua. No instale el aparato cerca de otros equipos que requieran el uso de chorros de agua. El aparato debe ser limpiado regularmente por personal cualificado. Para no arruinar el brillo de las piezas que componen el aparato, se desaconseja utilizar productos abrasivos; se aconseja utilizar pinceles o paños limpios e higienizados.

Tolva

Limpie periódicamente la tolva, desenroscando el tornillo de fijación. Al final de la limpieza, fije nuevamente la tolva al portamuelas con el mismo tornillos de fijación.

Para limpiar la tolva se aconseja utilizar agua y jabón neutro. Al final, enjuáguela con agua tibia y séquela perfectamente.

Sistema de molido

Para limpiar el grupo de molido quite la rosca de regulación, girándola en el sentido horario. La rosca está fijada por un tornillo de seguridad que antes habrá que quitar.

Posteriormente, es posible quitar el portamuelas superior y limpiar perfectamente con un pincel y un paño seco todo el grupo de molido formado por las muelas y las roscas.

Concluida la limpieza, monte el portamuelas superior y enrosque la rosca de regulación. Coloque el tornillo de seguridad en uno de los dos orificios disponibles, aquel que permite regular el molido deseado.

Coloque la tolva fijándola con el tornillo de seguridad y regule el grado de molido.

Grupo dosificador

La operación se realiza descargando el café molido y limpiando cuidadosamente las estrellas del dosificador con un pincel seco. Ayúdese accionando la palanca del dosificador.

El orificio de salida del dosificador se puede limpiar con un paño seco. Para una limpieza más profunda, contacte con personal cualificado que siempre deberá desconectar el aparato de la toma eléctrica.



Fig. A

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

Esta nota informativa está dirigida exclusivamente a los poseedores 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.



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:

1. un bon mélange
2. l'emploi approprié des appareils à disposition
3. 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'œuvre. 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.

Emballage

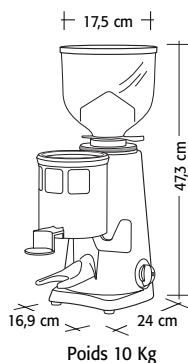
Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas été abîmé durant le transport. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au personnel professionnellement qualifié. Ne pas laisser les éléments d'emballage à la portée des enfants car ils sont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

Élimination

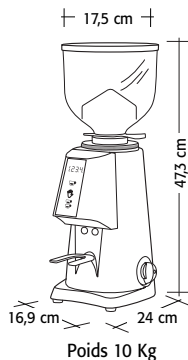
Directive 2002/96/CE sur le traitement, la collecte, le recyclage et l'élimination des équipements électriques et électroniques et de leurs composants: **Pour les pays de l'Union Européenne (UE)**: Il est interdit d'éliminer tout appareil électrique et électronique avec les déchets solides urbains: il est obligatoire d'effectuer une collecte différenciée. L'abandon de ces appareils dans des lieux non spécifiquement prédisposés et autorisés peut avoir des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé. Les contrevenants sont passibles de sanctions et des contraventions prévues par la loi. **Pour les autres pays** (hors UE): Le traitement, la collecte, le recyclage et l'élimination des équipements électriques et électroniques devront être effectués en conformité avec les Lois en vigueur dans chaque pays. Il est conseillé de couper le câble d'alimentation dans le point de sortie de l'appareil lors de son élimination.

Dimensions

F4 nano

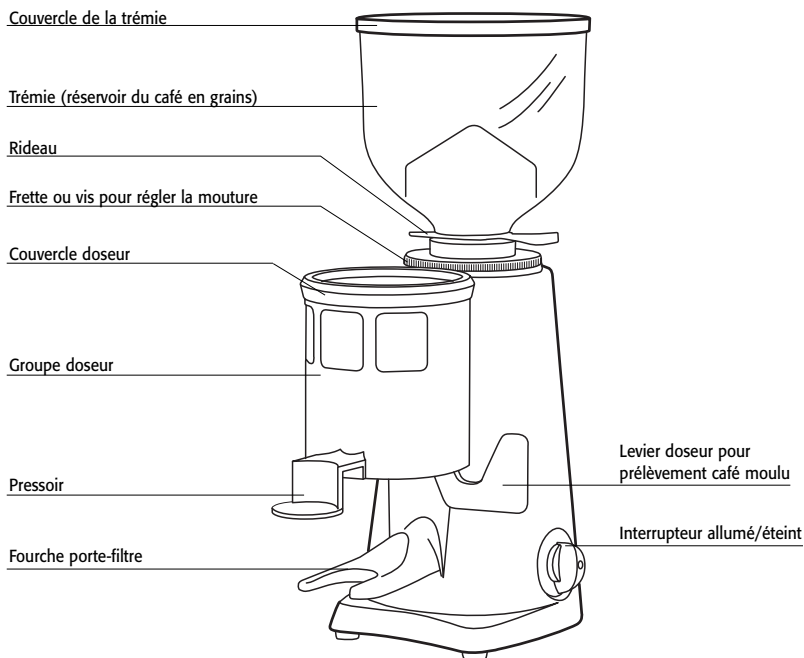


F4E nano

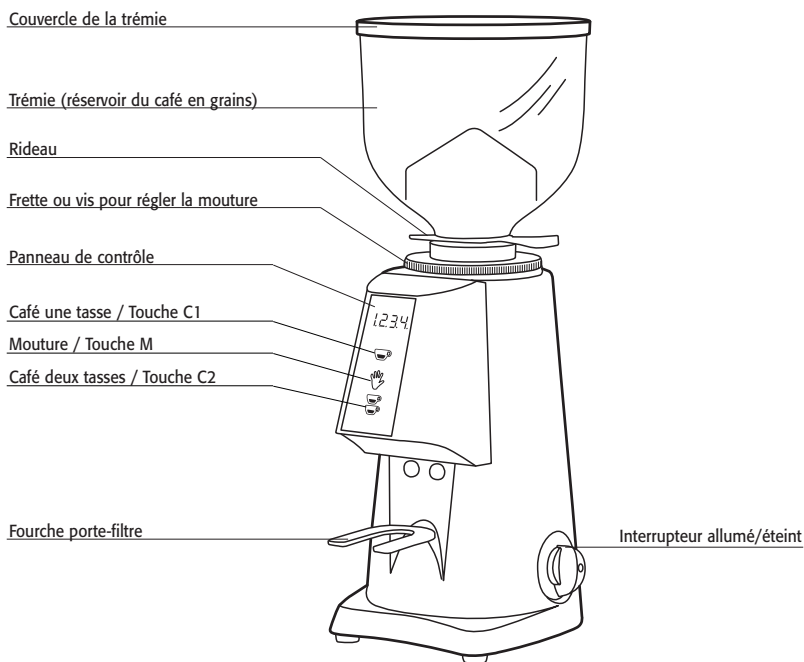


Description générale

F4 nano



F4E nano



Emploi

Cet appareil n'a été conçu que pour mouliner 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 mouliner 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.

Le groupe doseur (version moulin-doseur) ne peut pas être destiné à la conservation ou au dosage des aliments.

L'utilisateur doit être un adulte. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil ni les personnes qui ne sont pas en mesure de le faire.

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

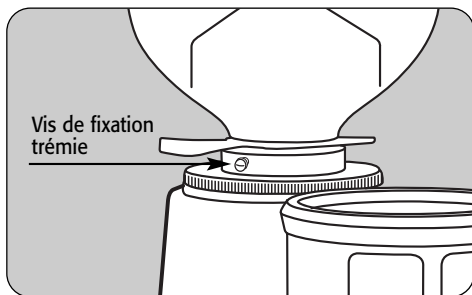
protégée contre la surintensité.

- 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.

F4 nano

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.



MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT

AVEC INTERRUPTEUR MANUEL OU ÉLECTRONIQUES

Actionner l'interrupteur aussi bien pour mettre l'appareil en marche que pour l'arrêter.

Mise en marche : interrupteur sur "1".

Arrêt : interrupteur sur "0".

AVEC INTERRUPTEUR À TEMPS

Le moulin-doseur entre en fonction en tournant la poignée du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre et son arrêt est automatique. Pour l'arrêter manuellement, il suffit de tourner complètement la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre.

AVEC INTERRUPTEUR AUTOMATIQUE

Avec l'interrupteur positionné sur "1", le moulin-doseur est alimenté. En tournant la poignée en position "START", l'appareil commence la mouture. Après 6 doses de café, la mouture redémarre automatiquement en s'arrêtant lorsque le doseur sera rempli. Avec l'interrupteur positionné sur "0", le moulin-doseur est éteint.

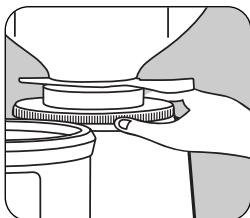
FONCTIONNEMENT DE LA LUMIÈRE À LED

Sur tous les moulins à café et sur tous les moulins doseurs se trouve un témoin Led situé à côté de l'interrupteur. Lorsqu'il est éteint, cela signifie que le moulin-doseur est éteint. Lorsqu'il est allumé, cela signifie que le moulin-doseur est allumé mais n'est pas en train de moudre. Enfin, lorsqu'il clignote, cela signifie que le moulin-doseur est en train de moudre (le moteur est en fonction).

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, tourner la frette dans le sens des aiguilles d'une montre; 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 rechercher la grosseur 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 moulu trop fin. Il faut néanmoins considérer que plusieurs facteurs peuvent influencer 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.



RÉGLAGE DE LA DOSE DU CAFÉ MOULU

(version moulin-doseur)

Pour le réglage de la dose, il faut agir sur la poignée placée sous le doseur du café moulu en tenant bien immobile le groupe étoiles de dosage. En tournant la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, on obtient une réduction de la dose; tandis que dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une augmentation de cette dernière.



Pour prélever les doses de café moulu, positionner le porte-filtre de la machine à café jusqu'au fond de la fourche de support située sous la sortie du café moulu. Pour obtenir la chute d'une dose de café moulu, il est nécessaire de tirer le levier du doseur jusqu'à sa fin de course, sans l'accompagner pour le retour. Pour prélever deux doses, tirer consécutivement deux fois. Dans les moulins-doseurs manuels à minuteur et pour assurer la régularité des doses, il est important de vérifier de temps en temps que la quantité de café moulu présente dans le doseur est telle qu'elle recouvre le groupe étoiles de dosage.

PRESSAGE

PRESSOIR FIXE

Pour presser le café moulu dans le porte-filtre: pousser ce dernier contre le pressoir, vers le haut.



F4E nano

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le panneau de contrôle dispose de trois boutons pour sélectionner la dose à moudre:

C1: Sélection dose pour un café.

M: Mouture manuelle.

C2: Sélection dose pour deux cafés.

DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

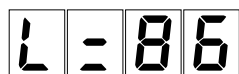
Le toucher d'une présélection telle que **C1** ou **C2** fait clignoter la touche pressée, au consentement du bouton de démarrage **M**, la mouture démarre pour le temps prédéfini. La pression continue de la touche **M** actionne le moteur mouture. Durant la mouture continue, le temps est affiché en secondes et dixièmes de seconde. La mouture continue correspond à l'augmentation d'un café. En mode stand-by, l'écran affiche, en séquence, des informations concernant le travail de la machine: le café fait pendant la journée, pendant la semaine en cours, la vie de la meule, la date, le jour et l'heure.



d = jour
nombre de cafés faits



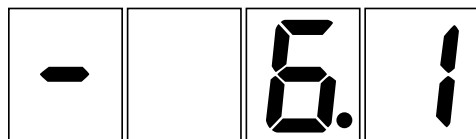
u = semaine
nombre de cafés faits



L = vie
nombre de cafés faits

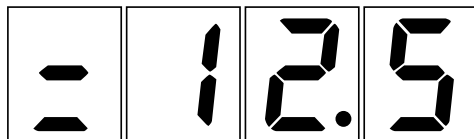
RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ MOULU

Pour régler le temps de broyage maintenir enfoncé **C2** jusqu'à ce que vous entendiez trois bips, apparaîtra ensuite l'inscription "1CAP", appuyer sur **C2** pour afficher les secondes pour une tasse. Augmenter ou diminuer le temps avec **C1** et **M**, confirmer avec **C2**. Après l'enregistrement, apparaîtra l'inscription "2CAP", appuyer sur **C2** pour afficher les secondes pour deux tasses. Augmenter ou diminuer le temps avec **C1** et **M**, confirmer avec **C2**.



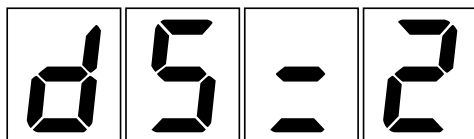
AFFICHAGE DES STATISTIQUES

Pour pouvoir activer ou désactiver les statistiques maintenir enfoncé **C2** jusqu'à ce que vous entendiez six bips, apparaîtra ensuite l'inscription "STATS", appuyer sur **C1** pour afficher l'état, **M** et **C2** permettant d'activer (ON) ou de désactiver (OFF) l'affichage des statistiques, confirmer avec **C1**.



RÉGLAGE HEURE ET SEMAINE

Pour régler l'heure, appuyer simultanément sur **C1** et **M** jusqu'à ce que vous entendiez deux bips, ensuite l'heure commencera à clignoter, appuyer sur **M** pour augmenter et confirmer avec **C1**, ensuite les secondes commenceront à clignoter, appuyer sur **M** pour augmenter et confirmer avec **C1**. Apparaîtra enfin dS = pour régler la semaine du mois en cours, régler comme précédemment.



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans café dans la trémie.
- Pour les moulins-doseurs, le levier du doseur doit toujours être actionné jusqu'à la fin de course: ne pas la tirer partiellement.
- Pour les moulins à café, veiller à ce que l'embouchure de sortie du café soit libre de toute obstruction, le cas contraire, la machine se bloque. Pour un vidage complet du café moulu, actionner avec force le manche de l'embouchure. Utiliser des sachets de récolte du café moulu suffisamment grands, capables de contenir tout le café en sortie.

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.

VIS DE SÉCURITÉ

- La trémie doit toujours être fixée au porte-meules supérieur avec la vis spécifique que l'utilisateur ne doit absolument pas enlever.
- Une vis indévissable a été prévue sur la frette de réglage pour empêcher d'enlever cette dernière et d'accéder aux organes rotatifs: cette vis, que l'utilisateur ne doit jamais enlever, doit être placée dans le trou (sur les deux situés sur la frette) qui permet le meilleur réglage de la mouture.

PROTECTION SORTIE DU CAFÉ

La protection sortie du café doit toujours être fixée au groupe de dosage à l'aide des vis spécifiques que l'utilisateur ne doit jamais enlever.

La protection sortie du café ne peut être enlevée que par le personnel qualifié après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

Remonter la protection avant de rebrancher l'appareil.

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 mont-

re. 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.

Groupe doseur

L'opération s'effectue avec avoir déchargé le café moulu et en nettoyant soigneusement les étoiles du doseur à l'aide d'un pinceau sec. On peut s'aider en actionnant le levier du doseur.

Le trou de sortie du doseur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon sec. Pour un nettoyage plus complet, s'adresser à des personnes qualifiées lesquelles devront toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation électrique.

prisée, 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.



Fig. A

LA DIRECTIVE 2002/96/EC (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 appro-



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