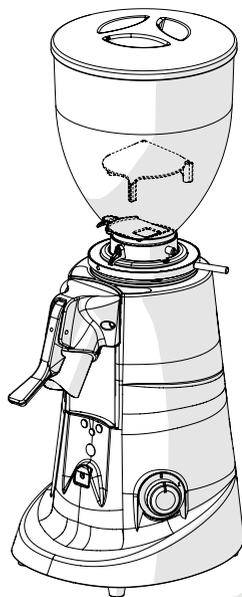
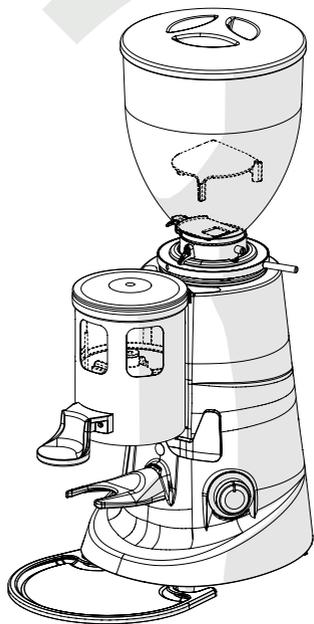




# FIORENZATO

Molinillos dosificadores Tradicionales y  
Molinillo de café para tienda de comestibles

**F4 A**  
**F5 / F5 D**  
**F6 / F6 D**  
**F71 AK**  
**F71 DK**



Manual de instalación, uso  
y mantenimiento



Leer atentamente las presentes instrucciones antes del primer uso.



INSTRUCCIONES ORIGINALES

Rev\_00 Ed\_06/2022



<b>1</b>	<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>	<b>5</b>
1.1	Información general sobre el manual y sobre su consulta	5
1.2	Simbología utilizada en el manual	5
1.3	Advertencias para el comprador	6
1.4	Datos de contacto del fabricante	6
1.5	Instrucciones para solicitud de intervenciones	6
1.6	Garantía	7
1.7	Directivas aplicadas	7
<b>2</b>	<b>DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>8</b>
2.1	Introducción	8
2.2	Identificación del equipo	8
2.3	Identificación de las piezas principales de los aparatos	9
2.3.1	Identificación de las piezas principales del Molinillo dosificador de café	9
2.3.2	Identificación de las piezas principales del Molinillo de café	10
2.4	Uso previsto	10
2.5	Características técnicas	11
2.5.1	Dimensiones y pesos Molinillos dosificadores	11
2.5.2	Dimensiones y pesos Molinillo de café	11
2.5.3	Características técnicas Molinillos dosificadores	12
2.5.4	Características técnicas Molinillo de café	13
2.6	Ruido	14
<b>3</b>	<b>SEGURIDAD</b>	<b>14</b>
3.1	Información general	14
3.2	Uso incorrecto racionalmente previsible	14
3.3	Cuidados para un uso correcto y seguro	15
3.4	Dispositivos de seguridad aplicados en el aparato	16
3.5	Riesgos residuales	17
3.6	Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina	18
<b>4</b>	<b>INSTALACIÓN</b>	<b>19</b>
4.1	Almacenamiento	19
4.2	Selección del punto de instalación	19
4.3	Desembalaje y desplazamiento del equipo	20
4.4	Instalación y conexión a la red eléctrica	20
<b>5</b>	<b>USO DEL APARATO</b>	<b>22</b>
5.1	Preparación para el uso del molinillo dosificador para café y del molinillo de café	22
5.2	Controles de la máquina	23
5.2.1	Interruptor "O/I/START" en aparatos versión "A"	23
5.2.2	Interruptor con "TEMPORIZADOR" en aparatos versión "T"	24

5.2.3	Interrupción "O/I" en aparatos versión "M"	25
5.3	Regulación de grado de molido	26
5.4	Regulación dosificación (solo en molinillos dosificadores)	27
5.5	Extracción de dosis (solo en molinillos dosificadores)	28
5.6	Prensado de dosis (solo en molinillos dosificadores)	28
5.7	Recogida de café molido (solo en molinillo de café)	29
<b>6</b>	<b>MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR</b>	<b>30</b>
6.1	Mantenimiento ordinario	30
6.1.1	Limpieza del equipo	31
6.1.2	Control del estado del cable de alimentación	34
6.1.3	Limpieza a fondo de las muelas	34
6.1.4	Puesta en reposo del aparato	35
6.1.5	Sustitución de las muelas	35
6.2	Mantenimiento extraordinario	35
<b>7</b>	<b>ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS</b>	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>SOLICITUD PIEZAS DE RECAMBIO</b>	<b>37</b>
<b>9</b>	<b>ELIMINACIÓN</b>	<b>38</b>

## 1 INFORMACIÓN GENERAL

### 1.1 Información general sobre el manual y sobre su consulta



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

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

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

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



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

La consulta del presente manual está favorecida por un índice general que facilita la identificación del argumento de interés y por una serie de símbolos informativos que llaman la atención del usuario sobre los contenidos de interés particular con el fin de su seguridad y del uso correcto del aparato.

### 1.2 Simbología utilizada en el manual



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



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



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



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

### 1.3 Advertencias para el comprador

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



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

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

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



**Es obligación del comprador proporcionar una formación adecuada para el uso y mantenimiento del Molinillo dosificador para y/o del Molinillo de café para tiendas de comestibles al personal predisposto para su uso.**



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

### 1.4 Datos de contacto del fabricante

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

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

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

### 1.5 Instrucciones para solicitud de intervenciones

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

## 1.6 Garantía

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

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

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

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

## 1.7 Directivas aplicadas

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

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

## 2 DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Introducción

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

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

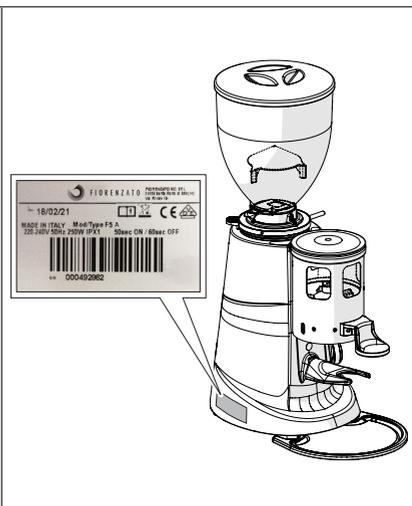
La experiencia y la destreza del operador a la hora de seguir los procedimientos correctos para la preparación de la bebida y utilizar los equipos adecuados, contribuyen de forma determinante para crear una pequeña obra maestra. Por esto, los profesionales dan tanta importancia a la máquina expreso y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

### 2.2 Identificación del equipo

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

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

Nota: En la figura está representado el Molinillo dosificador para café Modelo F5 A. La etiqueta de identificación está colocada de forma similar en todos los molinillos dosificadores de café y en los molinillos de café para tienda de comestibles fabricados por Fiorenzato.



### 2.3 Identificación de las piezas principales de los aparatos

Todos los molinillos dosificadores para café y los molinillos de café están compuestos por un cuerpo de máquina con todos los dispositivos necesarios para realizar la molienda del café y por una tolva de alimentación en la parte superior para la alimentación del café torrefacto en granos a moler. La identificación de las piezas principales de los distintos aparatos está indicada en los siguientes párrafos.

#### 2.3.1 Identificación de la piezas principales del Molinillo dosificador de café

Con referencia a la Fig. 1 los **molinillos dosificadores** para café modelo **F4 A, F5, F6 y F71 AK** están compuestos por las siguientes piezas principales:

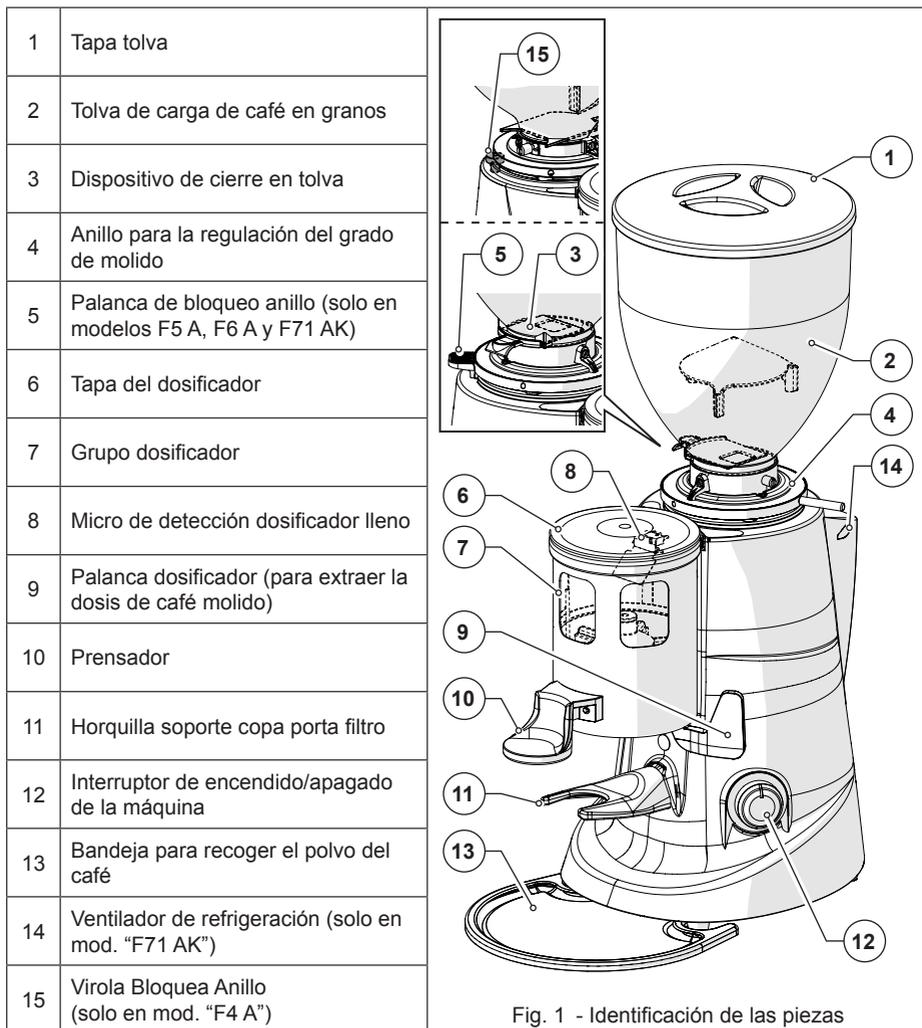


Fig. 1 - Identificación de las piezas

### 2.3.2 Identificación de las piezas principales del Molinillo de café

Con referencia a la Fig. 2 los **molinillos** para café modelo **F5**, **F6** y **F71 DK** están compuestos por las siguientes piezas principales:

1	Tapa tolva	
2	Tolva de carga de café en granos	
3	Dispositivo de cierre en tolva	
4	Anillo para la regulación del grado de molido	
5	Palanca de bloqueo del anillo	
6	Tubo salida café	
7	Palanca de parada de la bolsa	
8	Interruptor de encendido/apagado de la máquina	
9	Ventilador de refrigeración (solo en mod. "F71 DK")	

Fig. 2 - Identificación de las piezas

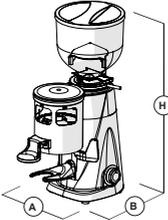
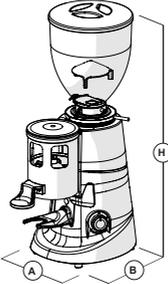
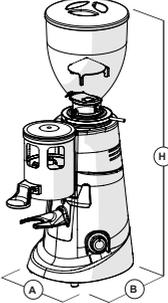
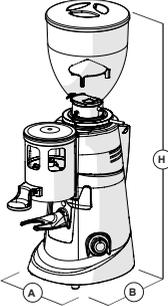
### 2.4 Uso previsto

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

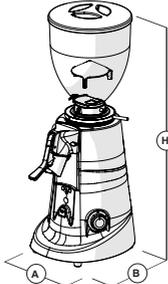
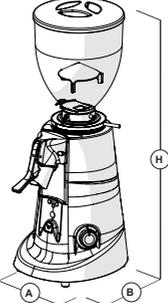
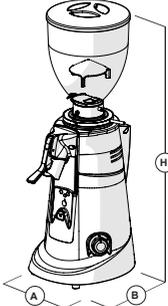
## 2.5 Características técnicas

Fiorenzato M.C. S.r.l. fabrica molinillos dosificadores para café y molinillos de café en diferentes modelos. En las tablas siguientes se muestran las dimensiones totales y las principales características técnicas de los molinillos dosificadores para café y de los molinillos de café, divididas por tipo de aparato.

### 2.5.1 Dimensiones y pesos Molinillos dosificadores

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modelo				
Dimensiones [A x B x H mm]	169 x 240 x 473	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso neto [kg]	10	14	16	21

### 2.5.2 Dimensiones y pesos Molinillo de café

	F4 D	F5 D	F71 DK
Modelo			
Dimensiones [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Peso neto [kg]	13	15,5	19

## 2.5.3 Características técnicas Molinillos dosificadores

Modelo	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Alimentación	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potencia [Watt]	250	350	650	850
Tipo muelas	Planas	Planas	Planas	Cónicas
Diámetro muelas [mm]	58	64	83	71
Velocidad de rotación de las muelas [revoluciones/min]	1400 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	450 a 50 Hz
	1600 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	500 a 60 Hz
Capacidad de la tolva [g]	500	1500	1500	1500
Capacidad del dosificador [g]	250	250	250	250
Ajuste de la dosis por ciclo [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10
Uso recomendado [kg/día]	hasta 1	hasta 2	hasta 6	hasta 14
<b>Versiones disponibles (modos de funcionamiento)</b>				
<b>A</b>	Con microinterruptor para llenado automático del dosificador	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>T</b>	Con temporizador (tiempo máximo de molienda = 60 segundos/ciclo)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>M</b>	Con interruptor (ON/OFF)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Frecuencia de sustitución de las muelas expresada en kg de café molido</b>				
Duración muelas estándar	250	400	600	1200
Duración muelas Red Speed	/	1600	2400	4800
<b>Opcional</b>				
Campana 500 g	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensador de metal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prensador con muelle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Palanca dosificador en lado izquierdo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Muelas "Red Speed"	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 2.5.4 Características técnicas Molinillo de café

Modelo	F5 D	F6 D	F71 DK	
				
Alimentación	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	
Potencia [Watt]	350	650	850	
Tipo muelas	Planas	Planas	Cónicas	
Diámetro muelas [mm]	64	83	71	
Velocidad de rotación de las muelas [revoluciones/min]	1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	300 a 50 Hz	
	1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	300 a 60 Hz	
Capacidad de la tolva [g]	1500	1500	1500	
Capacidad del dosificador [g]	250	250	250	
Ajuste de la dosis por ciclo [g]	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	5,5 ÷ 10	
Uso recomendado [kg/día]	hasta 2	hasta 6	hasta 14	
<b>Versiones disponibles (modos de funcionamiento)</b>				
<b>T</b>	Con temporizador (tiempo máximo de funcionamiento = 60 segundos/ciclo)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>M</b>	Con interruptor (ON/OFF)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Frecuencia de sustitución de las muelas expresada en kg de café molido</b>				
Duración muelas estándar	400	600	1200	
Duración muelas Red Speed	1600	2400	4800	
<b>Opcional</b>				
Campana 500 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Muelas "Red Speed"	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## 2.6 Ruido



La emisión sonora máxima de nuestros molinillos dosificadores, medida en la cámara de reverberación UNE EN ISO 3741 de acuerdo con las normas EN 60704-1, resulta de acuerdo con las normas EN 60704-1: 1998 y EN 607043: 1996. El nivel equivalente de exposición sonora para un operador, ligado exclusivamente a un funcionamiento límite del aparato de 240 min en ocho horas, es igual a **78 dB(A)**, de acuerdo con la Directiva Europea 86/188/ECC y revisión posterior 2003/10/EEC. El uso del equipo no requiere por lo tanto de ninguna precaución contra riesgos derivados de la exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3-8 de la DE 2003/1 0/CEE).

## 3 SEGURIDAD

### 3.1 Información general

El comprador debe informar a todo el personal usuario sobre los posibles riesgos derivados del uso inadecuado del equipo, sobre los dispositivos de seguridad adoptados por el fabricante y sobre las reglas generales en tema prevención de accidentes previstas por las directivas comunitarias y por la legislación del país donde se utiliza el equipo. Los usuarios deben conocer la posición y el funcionamiento de todos los mandos y características de la máquina señalados en este manual.



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



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



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

### 3.2 Uso incorrecto racionalmente previsible

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



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

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

Se consideran usos incorrectos racionalmente previsibles:

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

Además el usuario no debe nunca y en ningún caso:

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



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

### 3.3 Cuidados para un uso correcto y seguro

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

- Evitar un uso incorrecto del cable de alimentación. Utilizar únicamente cables o alargadores con secciones adecuadas a la potencia instalada en la máquina.
- Proteger el cable de las altas temperaturas, aceite y los bordes afilados.
- Cambios en relación con el funcionamiento normal (aumento de la absorción de potencia, aumento de la temperatura, vibraciones excesivas, ruidos anómalos) indican que el funcionamiento no es correcto. Para evitar fallas, que podrían causar directa o indirectamente daños a las personas o al equipo, realice el mantenimiento necesario o, si es necesario, póngase en contacto con el revendedor o con un reparador especializado.
- ¡Equipo pesado! ¡Preste atención durante las fases de transporte, el desplazamiento y la instalación! Consulte el párrafo 2.5 para el peso del aparato y el capítulo 4 para su correcto desplazamiento.

### 3.4 Dispositivos de seguridad aplicados en el aparato



Todos los molinillos dosificadores de café y los molinillos de café de Fiorenzato M.C. S.r.l. están equipados con dispositivos mecánicos y electro-mecánicos adecuados para salvaguardar la seguridad del usuario y la integridad/funcionalidad del equipo durante su uso.

En particular, en los aparatos están previstos los siguientes dispositivos de seguridad:

- **Protector térmico del motor (presente en todos los aparatos)**

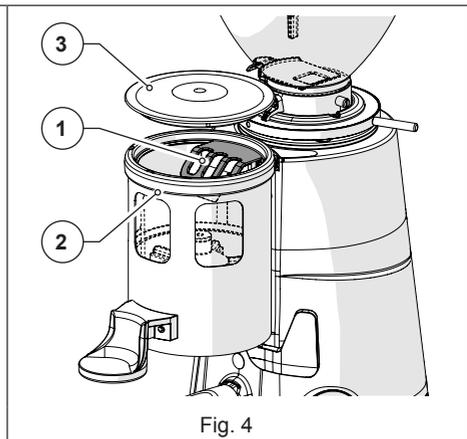
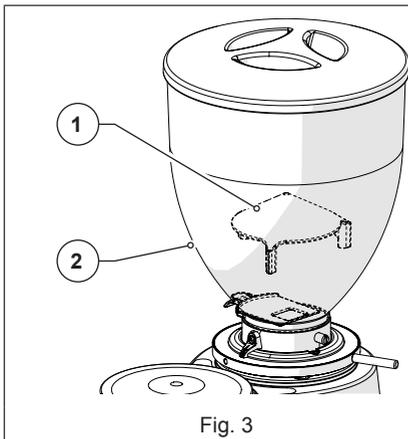
El motor del equipo dispone de un protector térmico que lo protege de calentamientos excesivos debidos a las sobrecorrientes e interviene interrumpiendo la alimentación del motor. En el caso de que el protector térmico se dispare debido a un mal funcionamiento (por ejemplo, un bloqueo de las muelas), es necesario apagar el aparato mediante el interruptor, el enchufe debe ser retirado de la red y el aparato debe ser remitido a personal técnicamente cualificado. No intervenir nunca en el aparato mientras esté bajo tensión, ya que existe el riesgo de que el motor se ponga en marcha inesperadamente. Si el aparato se ha recalentado debido al bloqueo del motor, es necesario esperar a que se enfríe antes de intervenir.

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

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

- **Protección salida del café en molinillos dosificadores (Fig. 4)**

El tubo de salida del café de todos los molinillos dosificadores está protegido por una rejilla de plástico especial (Part. 1), integrada en el cuerpo del dosificador (Part. 2) que impide la introducción de los dedos dentro de la cámara de molienda cuando la tapa del dosificador (Part. 3) se quita.



- **Palanca de Bloqueo del Anillo (Fig. 5)**

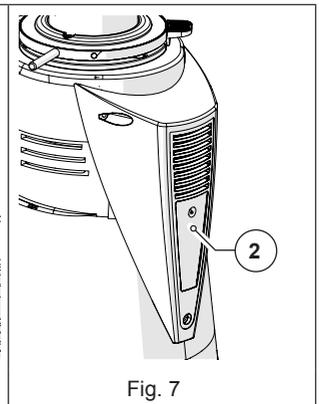
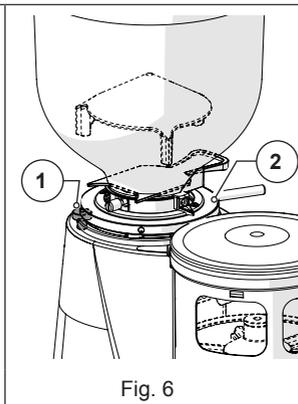
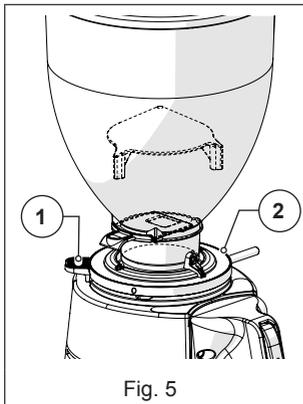
En todos los aparatos (a excepción del molinillo dosificador modelo F4A), hay una palanca de bloqueo del anillo (Part. 1) que impide la rotación accidental del anillo de regulación (Part. 2). El anillo puede girarse solo manteniendo presionada la palanca bloquea-anillo.

- **Virola de Bloqueo del Anillo (Fig. 6)**

En el molinillo dosificador modelo F4A hay una virola bloquea anillo (Part. 1) que impide la rotación accidental del anillo de regulación (Part. 2). El anillo de regulación puede girarse solo ejerciendo una fuerza sostenida en el mismo.

- **Ventilador de refrigeración (Fig. 7)**

Solo en el molinillo dosificador modelo F71 AK y en el molinillo de café modelo F71 DK está previsto, en la parte trasera del cuerpo de la máquina, un ventilador de refrigeración (Part. 1) que permite evitar recalentamiento del motor de accionamiento de las muelas. Este ventilador se activa electrónicamente.



### 3.5 Riesgos residuales

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

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

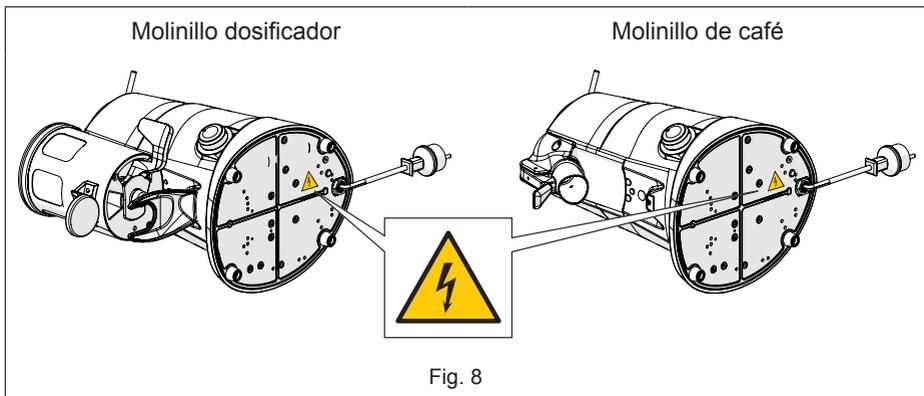
Riesgo residual	Presente durante:	Disposiciones para reducir el riesgo
 <p><b>Contusión y/o aplastamiento de los miembros superiores e inferiores debido al peso del equipo</b></p>	<p>Desplazamiento del equipo por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Desembalaje.</li> <li>Instalación.</li> <li>Desplazamiento del equipo para la limpieza de la relativa superficie de apoyo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aferre firmemente el equipo antes de moverlo.</li> <li>Asegúrese de tener suficiente espacio para mover el equipo con seguridad sin chocar con obstáculos.</li> <li>Utilice eventuales guantes antideslizantes para mover el molinillo dosificador.</li> </ul>
 <p><b>Electrocución</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conexión y desconexión del cable de alimentación eléctrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe con frecuencia el estado del cable de alimentación y sustitúyalo cuando lo encuentre deteriorado o dañado.</li> <li>Asegúrese de que el interruptor esté en posición "O" (OFF) antes de conectar el cable de alimentación al molinillo dosificador.</li> </ul>

### 3.6 Etiquetas de advertencia colocadas en la máquina

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



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



## 4 INSTALACIÓN



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

### 4.1 Almacenamiento

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

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

### 4.2 Selección del punto de instalación

Dada la función del molinillo dosificador, se recomienda COLOCARLO cerca de la máquina de café; sin embargo, el molinillo de café de la tienda de comestibles puede colocarse en cualquier otro lugar que cumpla las condiciones que se indican a continuación.

Antes de proceder a la instalación del aparato asegurarse de que:

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



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



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

### 4.3 Desembalaje y desplazamiento del equipo

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

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



**¡ATENCIÓN!** Preste la máxima atención durante el desplazamiento del equipo. Su peso (de 10 a 21 kg en función del modelo) y la particular forma redondeada del cuerpo de la máquina pueden generar el riesgo de deslizamiento y pérdida del agarre con posible caída y contusión/aplastamiento de los pies durante la elevación y/o de las manos durante la colocación de la máquina en la superficie de trabajo.



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

### 4.4 Instalación y conexión a la red eléctrica

Para completar la instalación y empezar a utilizar su nuevo aparato café es suficiente:

- Asegurarse de que la tensión del sistema eléctrico de alimentación cumpla con los requisitos de alimentación requeridos y que la capacidad eléctrica del sistema sea adecuada para soportar la potencia absorbida por el equipo (vea la etiqueta de identificación del producto aplicada al lado del molinillo dosificador).
- Conectar el enchufe del cable de alimentación (Fig. 9 Part. 1) a la toma de corriente prevista en el lugar de utilización (Fig. 9 Part. 2);



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

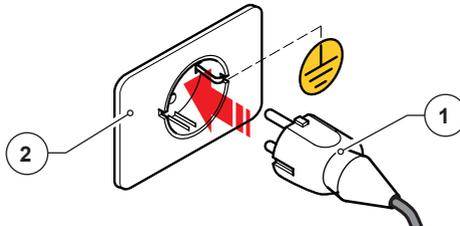
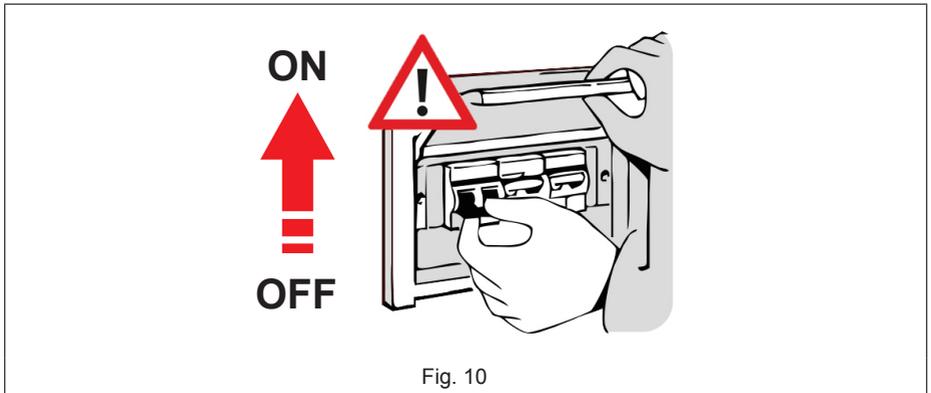


Fig. 9

- Si está presente, lleve el magnetotérmico de protección situado antes de la toma de corriente a posición “ON” (Fig. 10).



Ahora se puede cargar el molinillo dosificador y ponerlo a moler como se describe en el siguiente capítulo.

## 5 USO DEL APARATO

### 5.1 Preparación para el uso del molinillo dosificador para café y del molinillo de café

Una vez terminada la instalación el aparato está listo para su uso y puede cargarse con el café en granos a moler.

Con referencia a la Fig. 11, independientemente del tipo de aparato que posea, para cargar granos de café es necesario:

- Montar la tolva (Part. 1) en la cámara de molienda (Part. 2) y bloquearla en posición de trabajo apretando el respectivo tornillo de fijación (Part. 3).
- Asegúrese de que el dispositivo de cierre (Part. 4) esté completamente cerrado.
- Retire la tapa (Part. 5) y llene la tolva con los granos de café torrefacto a moler.
- Cierre la tolva con la correspondiente tapa (Part. 5).
- Abra gradualmente el dispositivo de cierre (Part. 4) para permitir que los granos de café fluyan hacia la cámara de molido.
- En esto punto el aparato está cargado y listo para ser puesto en marcha.

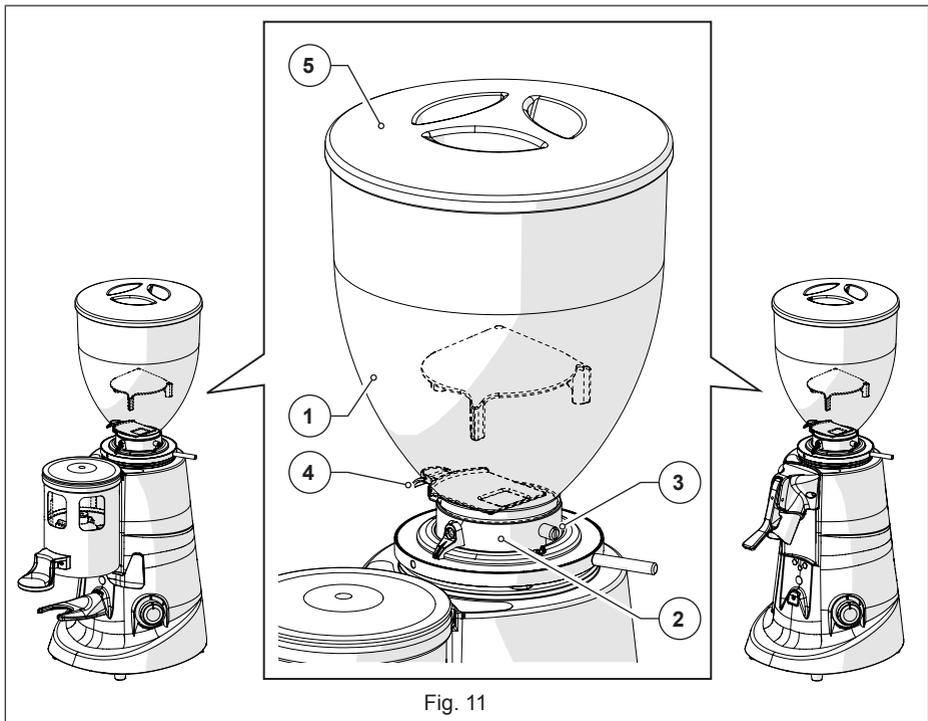


Fig. 11

## 5.2 Controles de la máquina

Todos los molinillos dosificadores y todos los molinillos de café se manejan a través del interruptor de encendido/apagado previsto en el aparato.

El tipo de interruptor (y en consecuencia el modo de funcionamiento del aparato) varía en base a la versión del molinillo dosificador y/o del molinillo de café que posee.

A continuación se describen los diferentes interruptores previstos en las distintas versiones de los dispositivos y sus modos de funcionamiento.

### 5.2.1 Interruptor “O/I/START” en aparatos versión “A”

**Interruptor automático “O/I/Start”** (Fig. 12 Part. 1) disponible en:

Molinillo dosificador	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Molinillo de café para tienda de comestibles	/	/	/	/

En los Molinillos dosificadores versión “A” (es decir con microinterruptor para el llenado automático del dosificador) hay presente un interruptor de tres posiciones “O/I/START”.

- Girado a la posición “O”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “I”: equipo encendido (alimentado eléctricamente) con inicio automático de la molienda cada 6 dosificaciones.
  - La molienda se detiene automáticamente cuando el dosificador está completamente lleno (Part. 2) cuando el microinterruptor (Part. 3) se activa por el café molido al alcanzar el nivel máximo.
  - La molienda se reinicia automáticamente después de seis ciclos de dosificación y se detiene de nuevo cuando se llena el dosificador.
- Girado a posición “START”: puesta en marcha del motor, lo que provoca el inicio de la molienda. Generalmente se utiliza en el encendido para llenar el dosificador.

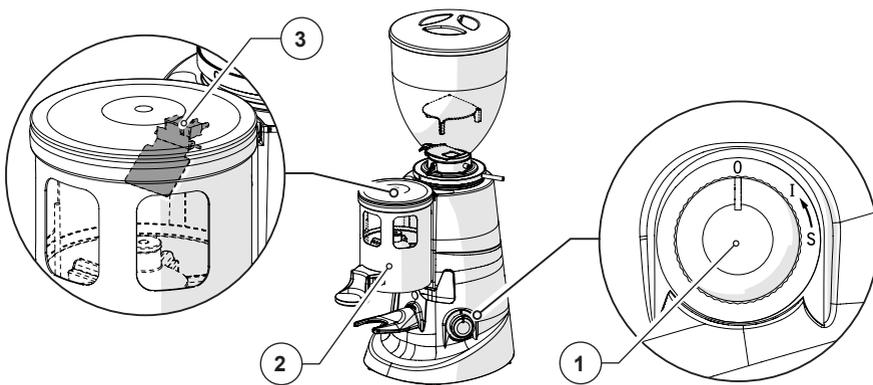


Fig. 12

### 5.2.2 Interruptor con “TEMPORIZADOR” en aparatos versión “T”

**Interruptor a “TIEMPO”** (Fig. 13 Part. 1) disponible en:

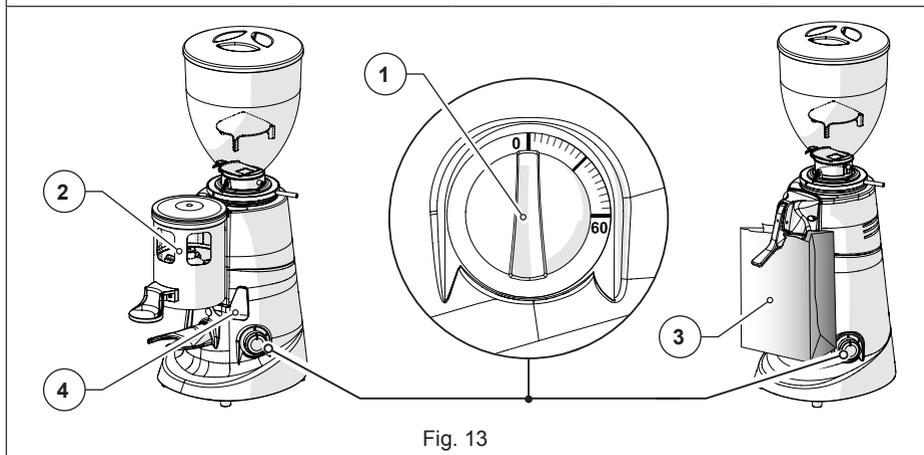
Molinillo dosificador	F5 (T)	F6 (T)		
Molinillo de café para tienda de comestibles	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

En los aparatos versión “T” hay presente un interruptor a tiempo (TEMPORIZADOR) que ordena el inicio de la molienda durante el tiempo seleccionado (máximo 60 segundos por ciclo).

- Girado a la posición “0”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “X” segundos: aparato encendido (alimentado eléctricamente) e inicio instantáneo de la molienda durante el tiempo seleccionado. El tiempo máximo configurable para la molienda de 60 segundos por ciclo.
  - La molienda se detiene automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado.

**Nota:** Los molinillos dosificadores versión “T” no están dotados de microinterruptor para la parada automática de la molienda, por lo tanto, si el tiempo configurado no ha finalizado al llenarse el dosificador (Part. 2) o el recipiente/bolsa en los molinillos de café de tienda de comestibles (Part. 3), resulta necesario detener manualmente (apagar) el aparato girando el interruptor a posición “0”.

**Nota:** La palanca de dosificación (Part. 4) en los molinillos dosificadores versión “T” no cuenta los ciclos de suministro y por lo tanto la molienda no se reinicia automáticamente. Al vaciarse el dosificador, la molienda debe reiniciarse manualmente girando nuevamente el interruptor hasta el tiempo de molienda deseado.



### 5.2.3 Interruptor “O/I” en aparatos versión “M”

**Interruptor manual “O/I”** (Fig. 14 Part. 1) disponible en:

Molinillo dosificador	F5 (M)	F6 (M)		
Molinillo de café para tienda de comestibles	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

En los aparatos versión “M” hay presente un interruptor de dos posiciones estables “O/I”.

- Girado a la posición “O”: equipo apagado (alimentación eléctrica seccionada).
- Girado a la posición “I”: aparato encendido (alimentado eléctricamente) e inicio instantáneo de la molienda continua.
  - Para detener la molienda del café es necesario girar el interruptor a posición “O” apagando completamente el aparato.

**Nota:** Los molinillos dosificadores versión “M” no están dotados de microinterruptor para la parada automática de la molienda, por lo tanto, al llenarse el dosificador (Part. 2) o el recipiente/bolsa en los molinillos de café de tienda de comestibles (Part. 3), resulta necesario detener manualmente (apagar) el aparato girando el interruptor a posición “O”.

**Nota:** La palanca de dosificación (Part. 4) en los molinillos dosificadores versión “M” no cuenta los ciclos de suministro y por lo tanto la molienda no se reinicia automáticamente. Al vaciarse el dosificador es necesario reiniciar manualmente la molienda interviniendo nuevamente en el interruptor.

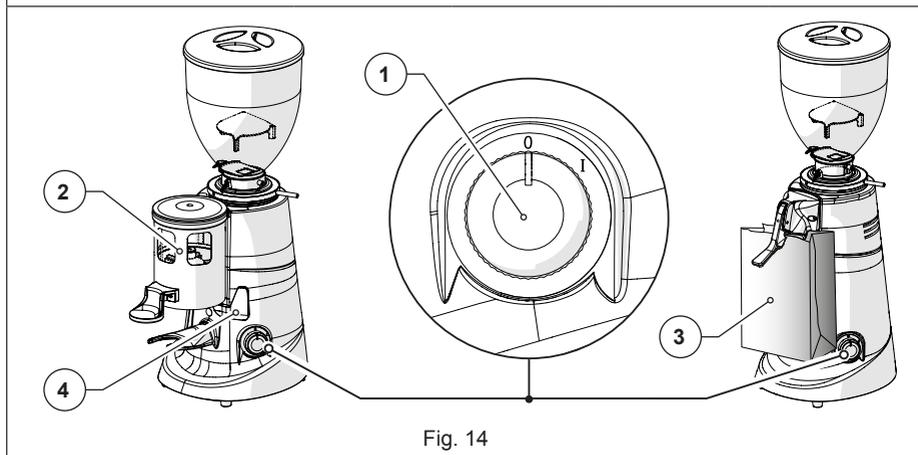


Fig. 14

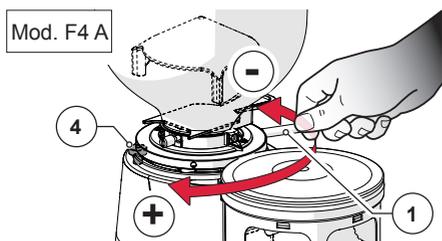
### 5.3 Regulación de grado de molido

Independientemente del tipo de aparato que posee (molinillo dosificador o molinillo de café) y del relativo modelo/versión, para variar el grado de molienda del café se debe intervenir en el anillo de regulación (Part. 1) situado debajo de la tolva (Part. 2).

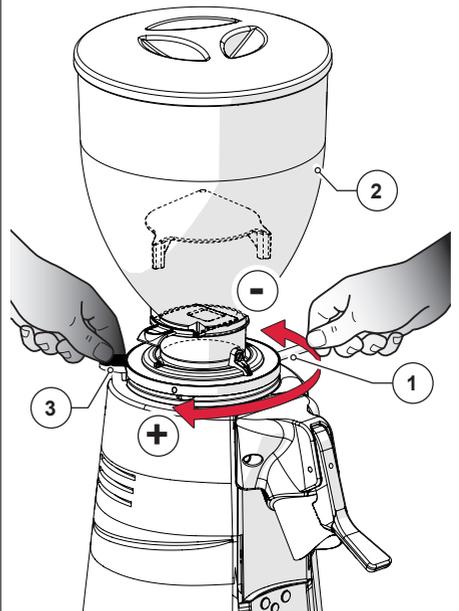
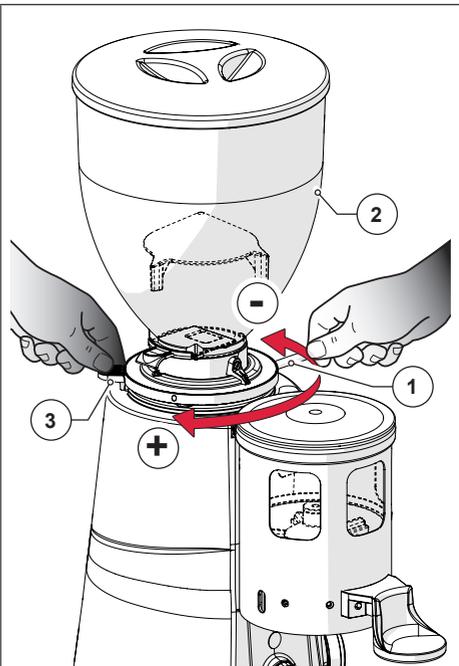
Para cambiar la granulometría de la molienda es necesario:

- Iniciar la molienda del café.
- Presionar y mantener presionada la palanca de Bloqueo del Anillo (Part. 3).
- Gire el anillo en sentido horario para moler más grueso.
- Gire el anillo en sentido antihorario para moler más fino.
- Suelte la palanca (Part. 3) para bloquear el anillo en la nueva posición.

Nota: Solo en el molinillo dosificador modelo **F4 A** la palanca de Bloqueo del Anillo (Part. 3) no está prevista. En su lugar hay una Virola de Bloqueo del Anillo (Part. 4) que no necesita ser presionada. Para variar el grado de molienda, es por lo tanto suficiente girar directamente el anillo de regulación (Part. 1).



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

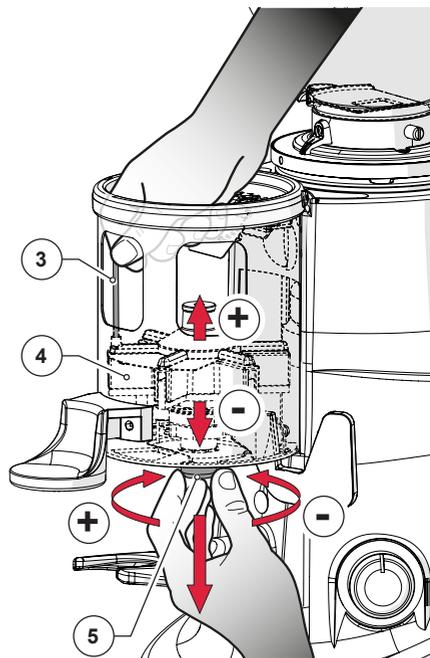
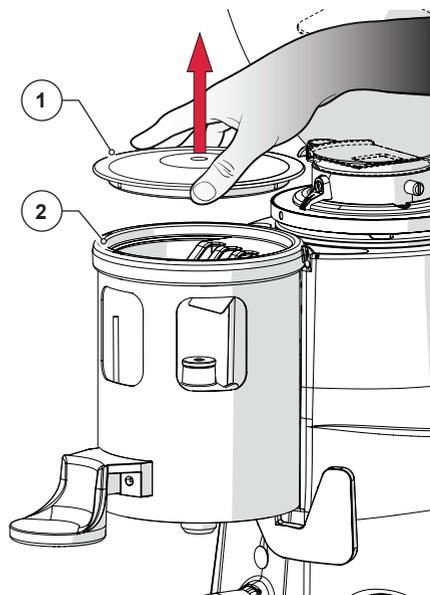


## 5.4 Regulación dosificación (solo en molinillos dosificadores)

Para ajustar la cantidad de café molido descargado en cada suministro, basta con variar la altura del conjunto de estrellas de dosificación dentro del dosificador.

Para tal fin:

- Retire la tapa (Part. 1) del dosificador (Part. 2).
- Aferrar el perno (Part. 3) y mantenerlo detenido para impedir la rotación del conjunto de estrellas de dosificación (Part. 4) durante la regulación.
- Aferrar el mando de regulación (Part. 5) ubicado debajo del dosificador, tirarlo hacia abajo y girarlo en sentido horario para aumentar la altura del conjunto de estrellas de dosificación (y en consecuencia la cantidad de café suministrado en cada dosis).
- Tirar hacia abajo el mando de regulación (Part. 5) y girarlo en sentido antihorario para disminuir la altura del conjunto de estrellas de dosificación (y en consecuencia la cantidad de café suministrado en cada dosis).
- Una vez finalizada la regulación, soltar el mando de regulación (Part. 5) y el perno de bloqueo (Part. 3).
- Cerrar el dosificador con la tapa retirada antes.

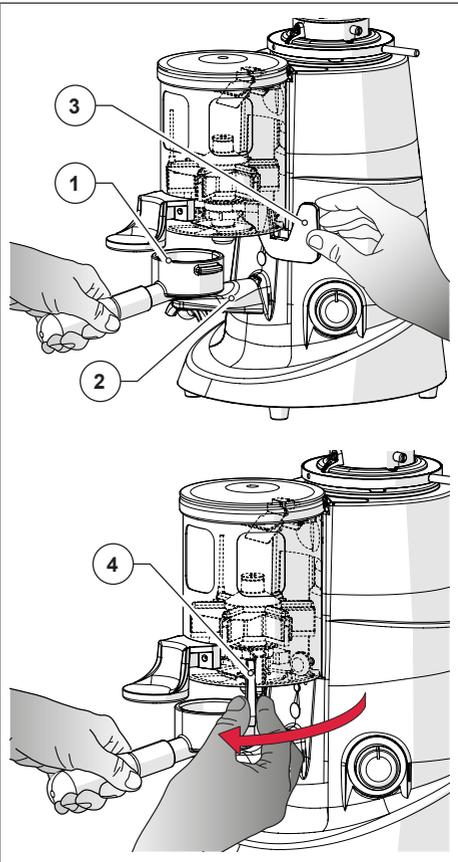


### 5.5 Extracción de dosis (solo en molinillos dosificadores)

Para extraer una dosis de café molido del dosificador es necesario:

- Colocar la copa porta filtro de la cafetera (Part. 1) en la horquilla de soporte del aparato (Part. 2).
- Aferrar la palanca del dosificador (Part. 3) y halarla hasta el final de carrera (Part. 4) para permitir la descarga de la dosis de café molido desde el dosificador a la copa porta filtro.
- Al finalizar la extracción, soltar la palanca sin acompañarla en la carrera de retorno.
- Si se desea extraer una dosis doble de café molido, tirar de la palanca del dosificador dos veces sin retirar la copa porta filtro de la horquilla.

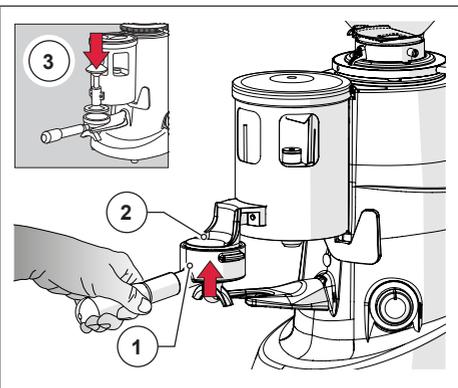
**ADVERTENCIA:** La palanca del dosificador se debe accionar siempre hasta el final de carrera. Nunca halarla parcialmente.



### 5.6 Prensado de dosis (solo en molinillos dosificadores)

Para prensar la dosis de café recién extraída, basta con empujar la copa porta filtro (Part. 1) contra el prensador (Part. 2).

Nota: Si el aparato tiene prensador con muelle (Part. 3 - Opcional), colocar la copa porta filtro en la horquilla a nivel del disco de prensado y luego presionar el pomo hacia abajo.



### 5.7 Recogida de café molido (solo en molinillo de café)

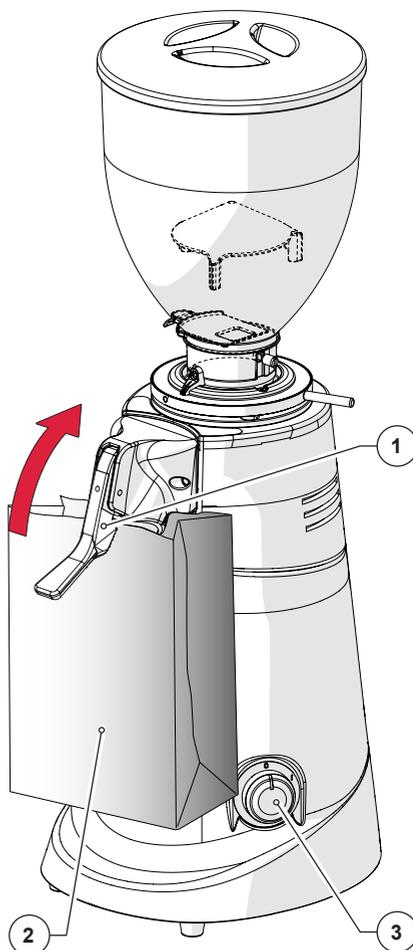
Para recoger el café molido que sale del molinillo de café es necesario:

- Halar hacia arriba la palanca bloquea bolsa (Part. 1) presente encima del tubo de descarga del café.
- Colocar la bolsa de papel (Part. 2) en el tubo de descarga del café y bloquearla en posición soltando la palanca.

**NOTA:** Utilice bolsas de recogida de café molido lo suficientemente grandes como para contener todo el café que desee moler.

- Encienda el molinillo de café mediante el correspondiente interruptor (Part. 3) [ver §5.2.2 e §5.2.3] y esperar la molienda de cantidad de café deseada.
- Después de haber molido la cantidad de café deseada, detener la molienda y apagar el aparato girando el interruptor a posición "O".
- Retire la bolsa (Part. 2) después de haberla soltado de la palanca de bloqueo (Part. 3).

**ADVERTENCIA:** Asegurarse de que la salida de café esté libre de cualquier obstrucción, de lo contrario el aparato se atascará. Para una descarga completa del café molido, accione la manilla de salida con fuerza.

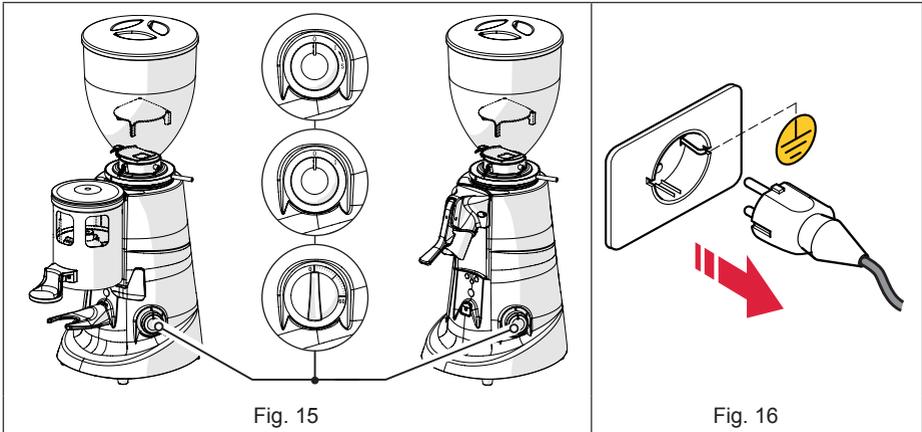


## 6 MANTENIMIENTO DEL MOLINILLO DOSIFICADOR

### 6.1 Mantenimiento ordinario



**¡ATENCIÓN!** Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento ordinario en el aparato, desconéctelo de la red eléctrica colocando en interruptor correspondiente en la posición "O" (OFF) (Fig. 15) y desconecte la clavija de la toma correspondiente (Fig. 16).



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

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

INTERVENCIONES DE MANTENIMIENTO ORDINARIO			
Frecuencia	Tipo de Intervención	Ejecutor	Pár.
Cada final de uso	Cuidadosa limpieza del equipo	Usuario	6.1.1
Cada final de uso	Control del estado del cable de alimentación	Usuario	6.1.2
Mensual	Limpieza fin de las muelas	Usuario	6.1.3
Cuando sea necesario	Puesta en reposo del Molinillo dosificador	Usuario	6.1.4
En la fecha de caducidad indicada para su tipo de aparato (véanse los campos "Duración de las muelas" en los Pár. 2.5.3 y 2.5.4).	Sustitución de las muelas	Operador cualificado o Técnico especializado	6.1.5

## 6.1.1 Limpieza del equipo

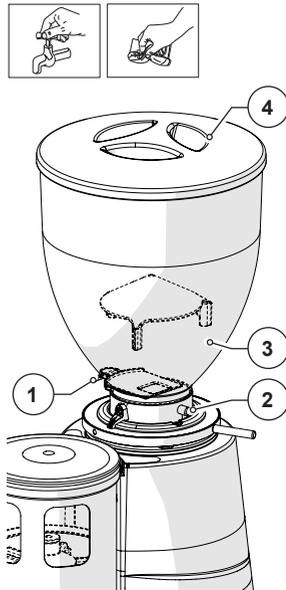
**EN CADA FINAL DE USO:** realice una limpieza cuidadosa del aparato.

**En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café**

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



**¡ATENCIÓN!** La tolva no puede lavarse en lavavajillas.

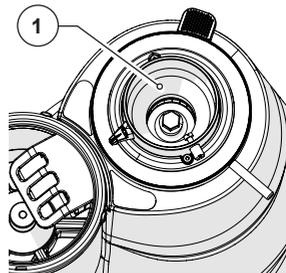
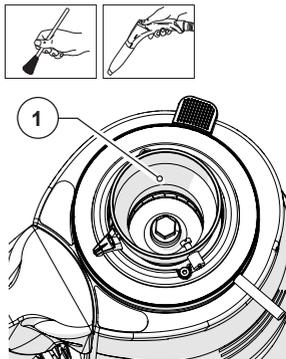


**En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café**

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



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

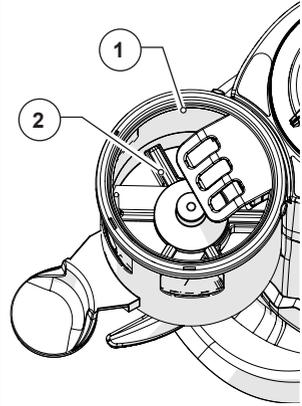


**Solo en los molinillos dosificadores**

- Retire la tapa del dosificador y ayudándose con un pincel de cerdas suaves (limpio y desinfectado) y un aspirador, retire los residuos de polvo de café del recipiente (Part. 1) y del conjunto de estrellas de dosificación (Part. 2).

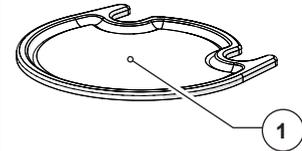


**¡ATENCIÓN!** No utilice agua y/o detergentes para la limpieza del dosificador.

**Solo en los molinillos dosificadores**

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

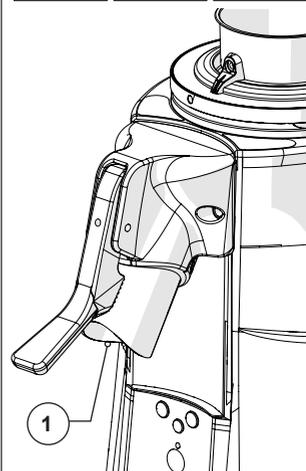
Seque con un paño suave.

**Solo en los molinillos de café**

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



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



### En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

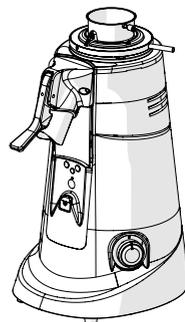
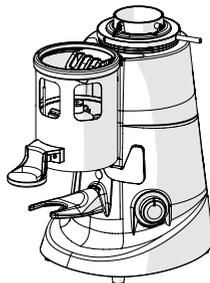
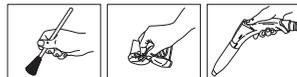
- La limpieza externa del cuerpo de la máquina debe realizarse con paños suaves y productos adecuados para la industria alimentaria.



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



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



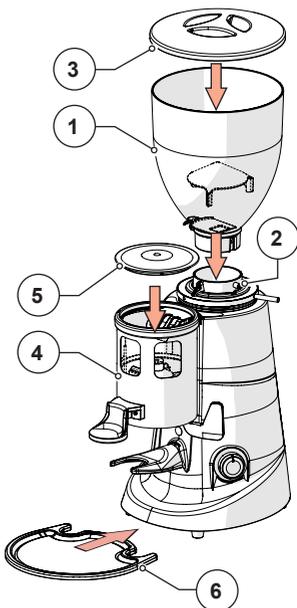
### En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

- Al finalizar la limpieza, vuelva a montar la tolva (ej. Part. 1) en la cámara de molienda y bloquearla con el respectivo tornillo de fijación (ej. Part. 2).
- Cierre la tolva con la correspondiente tapa (ej. Part. 4).

#### Solo en los molinillos dosificadores

- Cierre el dosificador (Part. 4) con la correspondiente tapa (Part. 5).
- Colocar la bandeja de recogida del café (Part. 6) en la base del molinillo dosificador.

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



### 6.1.2 Control del estado del cable de alimentación

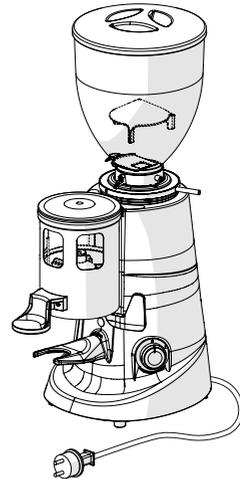
**AL FINAL DE CADA TURNO:** verificación del cable de alimentación.

#### En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

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



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



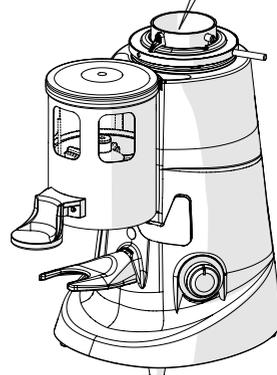
### 6.1.3 Limpieza a fondo de las muelas

**Mensual:** realice una limpieza a fondo de las muelas

#### En todos los molinillos dosificadores y molinillos de café

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

- La limpieza a fondo debe realizarse al final de la limpieza de fin de turno (ver párrafo 6.1.1), con la máquina sin café y sin la tolva de alimentación.
- La limpieza de las muelas se realiza vertiendo una dosis de producto en la cámara de molienda (completamente vacía) e iniciando el proceso de molido. Durante el proceso de molienda el producto (en granos o en cristales) regenera las muelas eliminando completamente de sus superficies todo depósito de café, incrustaciones, moho y depósitos grasos, absorbiendo el aceite y destruyendo el rancio sin dejar ningún residuo.
- De este modo, la regeneración se lleva a cabo sin necesidad de desmontar las muelas y sin tener que cambiar la posición de molido ajustada.

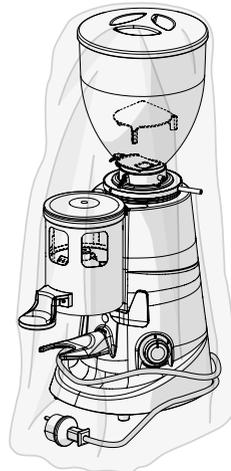


#### 6.1.4 Puesta en reposo del aparato

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

##### CUANDO SEA NECESARIO: limpieza y puesta en reposo

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



#### 6.1.5 Sustitución de las muelas

La frecuencia recomendada por Fiorenzato M.C. S.r.l. para la sustitución de las muelas varía en función del modelo de aparato que posee y del tipo de muelas instaladas. Para conocer la frecuencia de sustitución, expresada en kilogramos de café molido, consulte las tablas de los datos técnicos indicadas en los párrafos 2.5.3 y 2.5.4.



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

#### 6.2 Mantenimiento extraordinario

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

## 7 ANOMALÍAS - CAUSAS - REMEDIOS

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

Anomalía	Causa	Solución
El aparato no se enciende.	No hay suministro de energía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el interruptor esté en la posición "I" (ON);</li> <li>• Asegúrese de que el magneto-térmico situado antes de la toma de corriente (si lo hay) esté en la posición ON.</li> <li>• Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que esté correctamente conectado a la toma de corriente eléctrica prevista en el lugar de uso.</li> </ul>
Los granos de café no descienden de la tolva de alimentación.	Dispositivo de cierre cerrado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra el dispositivo de cierre.</li> </ul>
El motor se detiene durante la molienda.	Activación de la protección térmica del motor debido al bloqueo del sistema de molienda por objetos o cuerpos extraños entre las muelas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el equipo y espere a que se enfríe completamente.</li> <li>• Desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.</li> <li>• Cierre dispositivo de cierre y retire la tolva de alimentación.</li> <li>• Limpie la cámara de molienda y a la eliminación de cualquier cuerpo extraño.</li> <li>• Vuelva a montar el equipo e inicie un ciclo de molienda.</li> </ul>



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

## 8 SOLICITUD PIEZAS DE RECAMBIO

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

Los distribuidores de la zona para solicitar los recambios deberán:

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



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



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

## 9 ELIMINACIÓN



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

- Si en la etiqueta de identificación colocada en el equipo se encuentra el símbolo del contenedor tachado que se muestra en la figura, significa que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como equipo eléctrico o electrónico y cumple con la Directiva EU 2002/96/CE (RAEE) y, por tanto, al final de su vida útil, debe obligatoriamente ser tratado por separado de los residuos domésticos.
- El equipo deberá entregarse por lo tanto gratuitamente a un centro de recogida selectiva para equipos eléctricos y electrónicos o devolverse al propio revendedor cuando se compre un nuevo equipo equivalente.
- El usuario es responsable de la entrega del equipo al final de su vida útil a las estructuras de recogida adecuadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. La recogida selectiva para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible del equipo desechado contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece el reciclaje de los materiales con los que está compuesto el producto. Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, póngase en contacto con el servicio local de eliminación de desechos o con la tienda en donde se ha comprado el producto. Los fabricantes e importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclaje, tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible sea de modo directo o participando en un sistema colectivo.



PÁGINA VACÍA



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

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

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

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