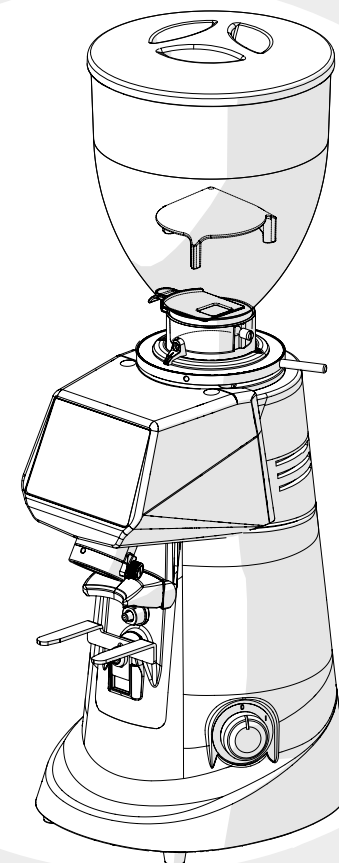




FIORENZATO

Elektroniczny młynek dozujący do mielenia kawy

F64 E
F64 EVO
F83 E
F71 EK



Instrukcja instalacji, obsługi
i konserwacji



Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.



TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNYCH
Rev_00 Ed_03/2022

1	INFORMACJE OGÓLNE	5
1.1	Informacje ogólne o podręczniku i metodach korzystania	5
1.2	Symbole zastosowane w podręczniku	5
1.3	Ostrzeżenia dla kupującego	6
1.4	Dane kontaktowe producenta	6
1.5	Instrukcje dotyczące składania wniosków o interwencje	6
1.6	Gwarancja	7
1.7	Zastosowane dyrektywy	7
2	DANE IDENTYFIKACYJNE I SPECYFIKACJE TECHNICZNE	8
2.1	Wprowadzenie	8
2.2	Identyfikacja urządzenia	8
2.3	Identyfikacja głównych części młynka dozującego	9
2.4	Przewidziane użycie	10
2.5	Modele i specyfikacje techniczne serii ON DEMAND	10
2.6	Hałas	12
3	BEZPIECZEŃSTWO	12
3.1	Informacje ogólne	12
3.2	Racjonalnie przewidywalne niewłaściwe użycie	12
3.3	Uwagi dotyczące prawidłowego i bezpiecznego użytkowania	13
3.4	Urządzenia zabezpieczające zainstalowane w młynku	14
3.5	Ryzyko resztkowe	15
3.6	Etykiety ostrzegawcze umieszczone na maszynie	16
4	INSTALACJA	16
4.1	Przechowywanie	16
4.2	Wybór miejsca instalacji	17
4.3	Rozpakowanie i przenoszenie urządzenia	17
4.4	Instalacja i podłączenie do sieci elektrycznej	18
5	OBSŁUGA MŁYNKA DOZUJĄCEGO	19
5.1	Przygotowanie do korzystania z młynka	19
5.2	Urządzenia sterujące na urządzeniu	20
5.2.1	Przełącznik	20
5.2.2	Mikroprzełącznik aktywacyjny	20
5.3	Panel operatora	21
5.3.1	Strona główna (HOME)	21
5.3.2	Menu ustawień	23
5.3.2.1	Zmiana czasów dozowania	24
5.3.2.2	Tryby pracy	24
5.3.2.3	Wyświetlanie czasów mielenia	27

PL	Seria ON DEMAND	
5.3.2.4	Mielenie ręczne	28
5.3.2.5	Pokaż statystyki	28
5.3.2.6	Wyświetlanie potrójnej dawki	28
5.3.2.7	Jasność wyświetlacza	29
5.3.2.8	Wygląd ekranu	29
5.3.2.9	Wygaszacz ekranu	30
5.3.2.10	Język	30
5.3.2.11	Data i godzina	31
5.3.2.12	Informacje	31
5.3.2.13	Reset czasów dozowania	32
5.3.2.14	Hasło administratora	32
5.4	Regulacja ziarnistości mielenia	33
6	KONSERWACJA MŁYNKA DOZUJĄCEGO	34
6.1	Konserwacja rutynowa	34
6.1.1	Czyszczenie urządzenia	35
6.1.2	Kontrola stanu kabla zasilającego	37
6.1.3	Dokładne czyszczenie żaren	38
6.1.4	Przerwa w eksploatacji młynka	38
6.1.5	Wymiana żaren	39
6.2	Konserwacja ponadprogramowa	39
7	ANOMALIE – PRZYCZYNY – ŚRODKI ZARADCZE	40
8	ZAPYTANIE O CZĘŚCI ZAMIENNE	42
9	USUWANIE	43

1 INFORMACJE OGÓLNE

1.1 Informacje ogólne o podręczniku i metodach korzystania



Przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z elektronicznego młynka do mielenia kawy Fiorenzato M.C. S.r.l. należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Niniejsza instrukcja została opracowana zgodnie z przepisami dyrektywy 2006/42/WE i zawiera wszystkie informacje potrzebne użytkownikowi końcowemu do instalacji, regulacji i użytkowania elektronicznego młynka do mielenia kawy wyprodukowanego przez Fiorenzato M.C. S.r.l.

Treść niniejszej instrukcji należy przeczytać i zrozumieć w całości przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z młynka. Instrukcję należy przechowywać i utrzymywać w dobrym stanie na wypadek konieczności jej użycia w przyszłości.

Obrazy, dane, teksty i opisy zawarte w tej dokumentacji są własnością Fiorenzato M.C. S.r.l. i odzwierciedlają stan rozwoju techniki w odniesieniu do maszyny w momencie wprowadzenia jej na rynek.



Firma Fiorenzato M.C. S.r.l. zawsze szuka nowych sposobów na ulepszenie swoich produktów i dlatego zastrzega sobie prawo do wprowadzania z upływem czasu zmian w młynku i dotyczącej go dokumentacji, jednocześnie nie uznając produktów już sprzedanych za nieodpowiednie i/lub przestarzałe.

Lektura niniejszej instrukcji jest wspomagana przez główny spis treści, który ułatwia identyfikację wybranego zagadnienia oraz przez szereg symboli informacyjnych, które zwracają uwagę użytkownika na treści szczególnie istotne dla jego własnego bezpieczeństwa i prawidłowego użytkowania młynka.

1.2 Symbole zastosowane w podręczniku



OSTRZEŻENIE – UWAGA! Wskazuje ostrzeżenie lub ważną uwagę dotyczącą określonych funkcji i/lub użyteczne informacje dla użytkownika. Należy zwracać uwagę na paragrafy oznaczone tym symbolem.



ZAGROŻENIE OGÓLNE – UWAGA! Znak oznaczający zagrożenie ogólne. Tekst oznaczony tym symbolem wskazuje, że nieprzestrzeganie podanych instrukcji może spowodować uszkodzenie maszyny i/lub ryzyko obrażeń ciała użytkownika.



URZĄDZENIA POD NAPIĘCIEM – UWAGA! Tekst oznaczony tym symbolem wskazuje na możliwe ryzyko porażenia prądem. Należy zwracać uwagę na podane wskazówki.



CZYNNOŚĆ PRZEZNACZONA DLA UPOWAŻNIONYCH TECHNIKÓW: Tekst oznaczony tym symbolem wskazuje, że opisana czynność musi być wykonana przez specjalistę (upoważnionego technika).

1.3 Ostrzeżenia dla kupującego

Niniejsza instrukcja, podobnie jak Deklaracja WE, jest integralną częścią młynka dozującego i dlatego musi być traktowana i przechowywana z należytą starannością, pozostawać do dyspozycji wszystkich użytkowników i towarzyszyć maszynie podczas jej przenoszenia lub odsprzedaży osobom trzecim.



W przypadku utraty i/lub zniszczenia niniejszej dokumentacji można zwrócić się do producenta o jej kopię, podając kod instrukcji obsługi znajdujący się na tylnej okładce.

Przed dopuszczeniem innego użytkownika do użytkowania młynka do mielenia kawy należy upewnić się, że przeczytał on i zrozumiał treść niniejszej instrukcji.

Instrukcja obsługi zawiera wszystkie wskazówki i procedury obsługi, które przy prawidłowym przestrzeganiu pozwalają na bezpieczną obsługę bez szkód na rzecz osób ani samego urządzenia.



Obowiązkiem nabywcy jest zapewnienie odpowiedniego szkolenia w zakresie obsługi i konserwacji młynka do mielenia kawy personelowi odpowiedzialnemu za jego użytkowanie.



Nabywca i wszyscy użytkownicy młynka muszą ściśle przestrzegać wszystkich szczegółowych ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji.

1.4 Dane kontaktowe producenta

W celu uzyskania jakichkolwiek wyjaśnień prosimy o kontakt z Fiorenzato M.C. S.r.l. pod następującym adresem:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instrukcje dotyczące składania wniosków o interwencje

W celu uzyskania pomocy technicznej dotyczącej maszyny użytkownik musi skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupił urządzenie. W celu uzyskania dalszych informacji lub wyjaśnień dotyczących użytkowania i/lub konserwacji młynka firma **Fiorenzato M.C. S.r.l.** pozostaje do Państwa dyspozycji i można się z nią skontaktować pod podanymi wyżej danymi kontaktowymi.

1.6 Gwarancja

Fiorenzato M.C. S.r.l. udziela 24-miesięcznej gwarancji na swoje produkty od daty wystawienia faktury sprzedaży przez Fiorenzato M.C. S.r.l.

W okresie obowiązywania gwarancji producent zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części i/lub elementów, które uległy uszkodzeniu z powodu wad produkcyjnych.

Gwarancja obejmująca produkt wygasa w przypadku, gdy:

- Nie przestrzegano ostrzeżeń/instrukcji zawartych w tej instrukcji.
- Rutynowe czynności konserwacyjne i czyszczenie maszyny nie zostały przeprowadzone przez użytkownika, który został odpowiednio poinstruowany w zakresie prawidłowych procedur.
- Wszelkie prace naprawcze zostały powierzone niewykwalifikowanemu personelowi lub personelowi nieupoważnionemu przez producenta.
- Produkt jest używany do celów innych niż przewidziane w niniejszej instrukcji.
- Jakiegokolwiek wymiany zostały wykonane przy użyciu nieoryginalnych części zamiennych (należy pamiętać, że wymiany przy użyciu nieoryginalnych części zamiennych, oprócz unieważnienia gwarancji, unieważniają również „Deklarację zgodności” dołączoną do urządzenia).
- Gwarancja traci ważność w przypadku uszkodzeń urządzenia spowodowanych przez: zaniedbanie, instalację i/lub użytkowanie niezgodne z wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji, niewłaściwą konserwację (czyszczenie), uszkodzenia spowodowane wyladowaniami atmosferycznymi i zjawiskami atmosferycznymi, nieprawidłowe zasilanie, przepięcia i przetężenia.

1.7 Zastosowane dyrektywy

Wszystkie młynki dozujące do mielenia kawy produkowane przez Fiorenzato M.C. S.r.l. zostały zaprojektowane i wykonane zgodnie z zasadniczymi wymaganiami następujących dyrektyw UE:

- 2006/42/WE [Dyrektywa maszynowa].
- 2014/35/UE [Dyrektywa niskonapięciowa].
- 2014/30/UE [Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej].
- 2011/65/UE [Dyrektywa RoHS].
- 2015/863/UE [Dyrektywa delegowana RoHS].
- 2012/19/UE [Dyrektywa ZSEE].

2 DANE IDENTYFIKACYJNE I SPECYFIKACJE TECHNICZNE

2.1 Wprowadzenie

Parzenie kawy to sztuka i aby dokładnie poznać jej tajniki, trzeba przestrzegać precyzyjnych zasad. Formuła doskonałej filiżanki kawy espresso jest w rzeczywistości bardzo złożona, a rola, jaką odgrywa stosowany sprzęt, jest niezwykle ważna. Dla uzyskania optymalnego sukcesu i niekwestionowanej jakości należy prawidłowo połączyć trzy elementy:

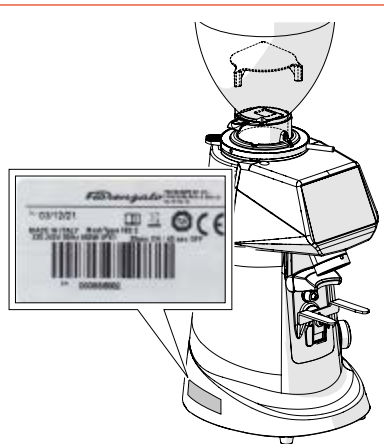
- Dobrą mieszankę.
- Odpowiednie wykorzystanie dostępnych urządzeń.
- Umiejętności i profesjonalizm osób, które przygotowują kawę. Wbrew powszechnej opinii, aby cieszyć się dobrą kawą, nie wystarczy tylko wybrać konkretną mieszankę.

Doświadczenie i umiejętności operatora w przestrzeganiu właściwych procedur przygotowania napoju oraz korzystanie z odpowiednich urządzeń w znacznym stopniu przyczyniają się do stworzenia małego arcydzieła. Dlatego profesjonalści tak dużą wagę przykładają do ekspresu do kawy i młynka. Dobra znajomość tych urządzeń, utrzymywanie ich w idealnym stanie technicznym i wykorzystanie w pełni ich potencjału to umiejętności, których szukać można u prawdziwych mistrzów parzenia kawy. Jakość dobrej kawy espresso to wypadkowa wielu operacji, wśród których ważną rolę odgrywa młeczenie. Młynek dozujący stanowi zatem jedno z podstawowych narzędzi, a jego konstrukcja musi spełniać pewne kryteria, takie jak: solidność, wytrzymałość i funkcjonalność – są to cechy, które spełniają wszystkie młynki produkowane przez **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identyfikacja urządzenia

Po lewej stronie wszystkich młynków produkowanych przez Fiorenzato M.C. S.r.l. umieszczona jest etykieta identyfikacyjna, na której zawsze widnieją następujące dane:

- Nazwa Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Oznaczenie CE i rok produkcji.
- Inne możliwe oznaczenia certyfikacyjne.
- Model i numer seryjny.
- Moc urządzenia.
- Wymagane napięcie i częstotliwość zasilania.



2.3 Identyfikacja głównych części młynka dozującego

Młynki dozujące do mielenia kawy składają się z korpusu, w którym znajdują się wszystkie niezbędne urządzenia do mielenia kawy. Na górze urządzenia znajduje się zbiornik do podawania palonych ziaren kawy przeznaczonych do zmielenia.

W odniesieniu do Rys. 1 wszystkie młynki z serii **ON DEMAND** składają się z następujących głównych części:

1	Pokrywa zbiornika	
2	Zbiornik na ziarna kawy	
3	Zasuwa zbiornika	
4	Dźwignia blokady pierścienia	
5	Pierścień do regulacji stopnia rozdrobnienia	
6	Panel sterowania	
7	Wyświetlacz interfejsu maszyna - użytkownik	
8	Wyjmowana rurka odprowadzająca mieloną kawę	
9	Widelki podtrzymujące kubek z filtrem	
10	Mikroprzełącznik aktywacyjny	
11	Włącznik/wyłącznik urządzenia	
12	Wentylator chłodzący (tylko w modelach „EVO” i „EK”)	
13	Ostrze zapobiegające zbrylaniu kawy	

Rys. 1 - Identyfikacja części

2.4 Przewidziane użycie

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mielenia palonych ziaren kawy. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i dlatego niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego lub błędnego użytkowania urządzenia. Nie należy używać urządzenia do mielenia innych rodzajów żywności lub innych materiałów ziarnistych. Nasze młynki są przeznaczone dla wykwalifikowanego personelu do użytku profesjonalnego, nie do użytku domowego.

2.5 Modele i specyfikacje techniczne serii ON DEMAND

Firma Fiorenzato M.C. S.r.l. produkuje młynki z serii **ON DEMAND** w następujących modelach:

- **F64 E**
- **F64 EVO**
- **F83 E**
- **F71 EK**

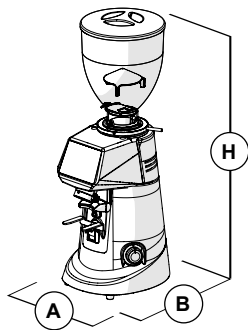
	E
Fxx	EVO
	K

Jak odczytać numer modelu

Fxx	E	EVO	K
Ø 64 mm	Model elektroniczny	Model elektroniczny z wysoką prędkością	Żarna stożkowe
Ø 71 mm			
Ø 83 mm			

W tabelach poniżej przedstawiono ogólne wymiary i główne parametry techniczne młynków do kawy z serii **ON DEMAND**.

Wymiary i wagi

	Modele	Wymiary [A x H x B mm]	Waga [kg]
	F64 E	230 x 615 x 270	13
	F64 EVO	230 x 615 x 270	13
	F83 E	230 x 670 x 270	15
	F71 EK	230 x 615 x 270	20

Rys. 2 - Wymiary

Specyfikacje techniczne

Model	F64 E	F64 EVO	F83 E	F71 EK
Zasilanie	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz	220-240 V 50 Hz
Moc [Watt]	350	350	650	850
Typ żaren	Płaskie typu B	Płaskie typu C	Płaskie typu B	Stożkowe
Średnica żaren [mm]	64	64	83	71
Prędkość obrotowa żaren obr./min	1350 przy 50 Hz	1350 przy 50 Hz	1350 przy 50 Hz	300 przy 50 Hz
	1550 przy 60 Hz	1550 przy 60 Hz	1550 przy 60 Hz	300 przy 60 Hz
Pojemność zbiornika [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Czas mielenia pojedynczej dawki [s]	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0	1,0 ÷ 12,0
Czas mielenia podwójnej dawki [s]	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0	1,0 ÷ 25,0
Tolerancja czasu mielenia [s]	± 0,1	± 0,1	± 0,1	± 0,1
Dzienny przemiał [kg]	1÷2	2÷3	3÷7	8÷14
Czas dozowania pojedynczej dawki 7 g [s]	3,4	2,1	1,9	1,4
Czas dozowania podwójnej dawki 14 g [s]	6,8	4,2	3,8	2,8
Częstotliwość wymiany żaren wyrażona w godzinach pracy (h) i w kg zmielonej kawy [kg]				
Żarna „Standard” (h) - [kg]	(54) - [400]	(33) - [400]	(45) - [600]	(66) - [1200]
Żarna „Red Speed” (h) - [kg]	(216) - [1600]	(132) - [1600]	(180) - [2400]	(264) - [4800]
Opcjonalnie				
Dzwon 500 g	☒	☒	☒	☒
Metalowa praska	☒	☒	☒	☒
Praska boczna prawa lub lewa	☒	☒	☒	☒
Żarna „Red Speed”	☒	☒	☒	☒

2.6 Hałas



Maksymalna emisja hałasu młynków mierzona w komorze pogłosowej UNI EN ISO 3741 zgodnie z normami EN 60704-1 jest zgodna z normami EN 60704-1:1998 i EN 607043:1996. Równoważny poziom narażenia dla operatora związany wyłącznie z granicznym czasem pracy urządzenia wynoszącym 240 min. w ciągu ośmiu godzin wynosi **78 dB(A)**, zgodnie z dyrektywą europejską 86/188/EWG i jej poprawką 2003/10/EWG. Używanie urządzenia nie wymaga zatem żadnych środków ostrożności w odniesieniu do ryzyka wynikającego z narażenia na hałas w miejscu pracy (art. 3-8 DE 2003/1 0/EEC).

3 BEZPIECZEŃSTWO

3.1 Informacje ogólne

Nabywca musi zadbać o to, aby cały personel korzystający z młynka został poinformowany o możliwych zagrożeniach wynikających z niewłaściwego użytkowania urządzenia, o urządzeniach zabezpieczających zainstalowanych przez producenta oraz o ogólnych zasadach zapobiegania wypadkom określonych w dyrektywach UE oraz w przepisach kraju, w którym urządzenie jest użytkowane.

Użytkownicy muszą znać położenie i sposób działania wszystkich elementów sterujących oraz funkcje urządzenia opisane w niniejszej instrukcji.



UWAGA! Przed zainstalowaniem, włączeniem i użytkowaniem młynka Fiorenzato M.C. S.r.l. użytkownik musi przeczytać i zrozumieć całą treść niniejszej dokumentacji oraz broszury „INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA”.



UWAGA: Naruszenie lub nieautoryzowana wymiana choćby jednej części urządzenia, zastosowanie akcesoriów zmieniających sposób użytkowania urządzenia oraz stosowanie nieoryginalnych części zamiennych może stwarzać ryzyko uszczerbku na zdrowiu użytkownika i zagrożić prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia.



Niezastosowanie się do powyższej instrukcji zwalnia Fiorenzato M.C. S.r.l. od wszelkiej odpowiedzialności za szkody na rzecz osób i/lub mienia.

3.2 Racjonalnie przewidywalne niewłaściwe użycie

Fiorenzato M.C. S.r.l. zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności i zobowiązań wobec roszczeń gwarancyjnych w przypadku zaniedbań podczas użytkowania maszyny lub w przypadku nieprzestrzegania przez użytkownika instrukcji obsługi zawartych w niniejszej publikacji.



Każde użycie urządzenia inne niż opisane w niniejszej instrukcji jest uważane za niewłaściwe.

Wszelkie rodzaje prac i czynności, które są uważane za niewłaściwe i które mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkowników i/lub ogólnie uszkodzić urządzenie, są niedozwolone.

Za racjonalnie przewidywalne niewłaściwe użycie uznaje się:

- Użycie urządzenia do mielenia produktów innych niż ziarna kawy palonej (np. pieprz, sól itp.).
- Umieszczanie w urządzeniu uprzednio zmielonej kawy.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia przez personel, który nie został poinstruowany w zakresie jego obsługi i/lub nie zapoznał się z niniejszą instrukcją.
- Stosowanie części zamiennych, które nie są oryginalne i/lub nie są przeznaczone dla posiadanego modelu młynka.
- Używanie maszyny w środowisku zagrożonym wybuchem.

Ponadto, użytkownik nie może w żadnym wypadku:

- Próbować usuwać wszelkich ciał obcych, które mogły przypadkowo wpaść do zbiornika na kawę i/lub obszaru mielenia bez uprzedniego odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego.
- Obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Wprowadzić jakichkolwiek płynów do zbiornika na kawę i do obszaru mielenia.



W przypadku odbiegającego od normy zachowania urządzenia wszelkie niezbędne interwencje muszą być przeprowadzane przez osoby zajmujące się konserwacją.

3.3 Uwagi dotyczące prawidłowego i bezpiecznego użytkowania

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownika i optymalnej eksploatacji urządzenia należy spełnić kilka prostych, ale ważnych warunków, a mianowicie:

- Unikać nieprawidłowego użycia kabla zasilającego. Stosować wyłącznie kable lub przedłużacze o przekroju odpowiednim do mocy zainstalowanej w maszynie.
- Chronić kabel przed wysoką temperaturą, olejem i ostrymi krawędziami.
- Odchylenia od normalnej pracy (zwiększony pobór mocy, wzrost temperatury, nadmierne wibracje, nietypowy hałas lub sygnały alarmowe na wyświetlaczu) wskazują na nieprawidłową pracę urządzenia. Aby zapobiec nieprawidłowemu działaniu, które może bezpośrednio lub pośrednio spowodować szkody na rzecz osób lub urządzenia, należy przeprowadzać niezbędną konserwację lub w razie potrzeby skontaktować się ze sprzedawcą lub wyspecjalizowanym warsztatem.
- Urządzenie jest ciężkie! Zachować ostrożność podczas transportu, przenoszenia i montażu! Informacje na temat prawidłowego obchodzenia się z urządzeniem znajdują się w rozdziale 4.

3.4 Urządzenia zabezpieczające zainstalowane w młynku



Wszystkie młynki produkowane przez Fiorenzato M.C. S.r.l. są wyposażone w odpowiednie mechaniczne i elektromechaniczne urządzenia zabezpieczające użytkownika oraz chroniące integralność/funkcjonalność urządzenia podczas użytkowania.

Młynki z serii **ON DEMAND** są wyposażone w następujące urządzenia zabezpieczające:

• Termiczne zabezpieczenie silnika

Silnik urządzenia posiada zabezpieczenie termiczne, które chroni go przed nadmiernym nagrzaniem na skutek przeciążeń i w przypadku zadziałania przerywa zasilanie silnika.

• Wentylator chłodzący (Rys. 3)

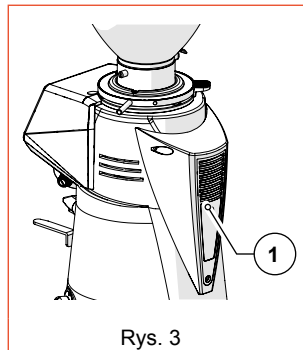
Tylko w młynkach model F64 EVO i F71 EK z tyłu korpusu maszyny znajduje się wentylator chłodzący, który zapobiega przegrzaniu silnika napędowego urządzenia. Wentylator ten jest uruchamiany elektronicznie. W niektórych modelach wentylator jest uruchamiany na końcu każdego wydawania i pozostaje aktywny przez 60 sekund; w innych modelach uruchomienie następuje na początku dozowania i zatrzymuje się na końcu mielenia.

• Grzybek zabezpieczający na zbiorniku podającym kawę (Rys. 4)

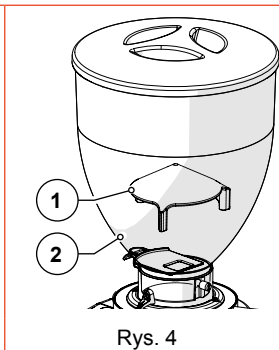
Grzybek zabezpieczający (Detal 1) wewnątrz zbiornika (Detal 2) umożliwia przejście ziaren kawy do komory mielenia, zapobiegając przypadkowemu włożeniu do niej palców przez operatora.

• Dźwignia blokady bezpieczeństwa (Rys. 5)

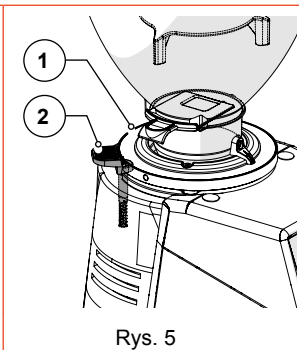
Aby zapobiec przypadkowemu obróceniu się pierścienia regulacyjnego (Detal 1), z tyłu umieszczona jest dźwignia blokady pierścienia (Detal 2).



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

3.5 Ryzyko resztkowe

Firma Fiorenzato M.C. S.r.l. w fazie projektowania podjęła wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie młynka. Podczas instalacji, czyszczenia i konserwacji urządzenia obecne są jednak ryzyka resztkowe, których nie można wyeliminować, a których skutkom można zaradzić poprzez odpowiednie przeszkolenie użytkownika zgodnie z poniższą tabelą.

Dla każdego ryzyka resztkowego podano instrukcje mające na celu ograniczenie lub wyeliminowanie poszczególnych ryzyk.

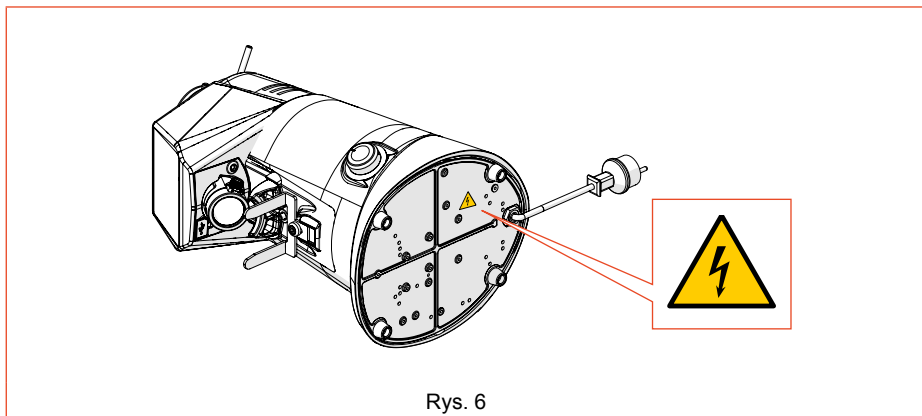
Ryzyko resztkowe	Kiedy obecne:	Instrukcje pozwalające ograniczyć ryzyko
 Stłuczenia i/lub zmiżdżenia kończyn górnych i dolnych spowodowane ciężarem urządzenia	Przenoszenie urządzenia w celu: - Rozpakowania. - Instalacji. - Przesuwania urządzenia w celu oczyszczenia powierzchni pod nim.	- Przed rozpoczęciem przenoszenia należy mocno chwycić urządzenie. - Upewnić się, że dostępne jest wystarczająco dużo miejsca, aby bezpiecznie przenieść urządzenie bez uderzania w przeszkody. - Podczas przenoszenia młynka należy używać rękawic antypoślizgowych.
 Porażenie prądem	Podłączanie i odłączanie kabla zasilającego.	- Należy często sprawdzać stan kabla zasilającego i wymieniać go w przypadku stwierdzenia pogorszenia jego stanu technicznego lub uszkodzenia. - Przed podłączeniem kabla zasilającego do młynka upewnić się, że przełącznik znajduje się w pozycji „O” (OFF).

3.6 Etykiety ostrzegawcze umieszczone na maszynie

Na spodzie młynka, w pobliżu kabla zasilającego, umieszczona jest etykieta samoprzylepna (patrz rys. 1) informująca o niebezpieczeństwie porażenia prądem. Etykieta wskazuje na obecność elementów pod napięciem wewnątrz korpusu urządzenia.



UWAGA! Zabrania się zdejmowania dolnej pokrywy przy wtyczce podłączonej do gniazdka zasilającego. Wszystkie elektryczne prace konserwacyjne (np. wymiana uszkodzonego kabla) muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel i przy urządzeniu odłączonym od sieci zasilania.



Rys. 6

4 INSTALACJA



UWAGA! Przed przystąpieniem do instalacji i uruchomienia urządzenia należy dokładnie zapoznać się z poniższymi informacjami.

4.1 Przechowywanie

W przypadku, gdy urządzenie nie zostanie natychmiast zainstalowane w miejscu użytkowania i konieczne stanie się jego tymczasowe przechowywanie, zaleca się umieszczenie go w bezpiecznym miejscu, które spełnia następujące wymagania:

- miejsce wybrane do tymczasowego przechowywania urządzenia to zamknięte pomieszczenie chronione przed oddziaływaniem promieni słonecznych i czynnikami atmosferycznymi;
- temperatura miejsca przechowywania wynosi od 5°C do 40°C przy wilgotności względnej od 30% do 90%;
- jeśli urządzenie ma być przechowywane przez dłuższy czas przed zainstalowaniem, zaleca się przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu, aby zapewnić bardziej odpowiednią ochronę.

4.2 Wybór miejsca instalacji

Ze względu na funkcję młynka, zaleca się umieszczenie go w pobliżu ekspresu do kawy. Przed zainstalowaniem urządzenia należy również upewnić się, że miejsce instalacji spełnia następujące wymagania:

- Powierzchnia, na której ma być umieszczone urządzenie musi być płaska, dobrze wypoziomowana i wystarczająco mocna, aby utrzymać jego ciężar;
- Dostępna przestrzeń musi być wystarczająco duża, aby umożliwić prawidłową instalację i łatwe korzystanie z urządzenia;
- Urządzenie nie może być instalowane w pobliżu zlewów i/lub kranów, które mogłyby spowodować jego zamoczenie strumieniami i/lub rozpryskami wody;
- Miejsce użytkowania musi być wystarczająco dobrze oświetlone i dobrze wentylowane;
- W pobliżu miejsca instalacji należy zapewnić gniazdo do podłączenia elektrycznego urządzenia, które odpowiada przepisom obowiązującym w kraju użytkowania.



UWAGA! Gniazdo musi być wyposażone w skuteczny system uziemienia.



UWAGA! Układ zasilania elektrycznego musi być również wyposażony w zabezpieczający wyłącznik magnetyczno-termiczny umieszczony przed gniazdem w znanym miejscu i łatwo dostępny dla operatora w celu ochrony urządzeń przed przeciążeniami i skokami napięcia, a użytkownika przed ryzykiem porażenia prądem.

4.3 Rozpakowanie i przenoszenie urządzenia

Po otwarciu opakowania należy dokładnie sprawdzić, czy urządzenie jest w stanie nienaruszonym i czy nie ma uszkodzonych części.

- Otworzyć opakowanie w pobliżu miejsca instalacji, upewniając się, że dostępne jest wystarczająco dużo miejsca, aby bezpiecznie obsługiwać urządzenie.
- Wyjąć urządzenie z opakowania, chwytając je mocno i pewnie.
- Umieścić młynek na wybranym stole.



UWAGA! Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować szczególną ostrożność. Jego waga (18-25 kg) i szczególny zaokrąglony kształt korpusu mogą powodować ryzyko wyślizgnięcia i utraty przyczepności z możliwością spadnięcia urządzenia oraz stłuczenia/zmiażdżenia stóp podczas podnoszenia i/lub rąk podczas ustawiania maszyny na powierzchni roboczej. W przypadku braku pewności podczas samodzielnego chwytania warto poprosić o pomoc drugą osobę.



UWAGA! Części opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią źródło potencjalnego zagrożenia. Opakowanie należy zachować do czasu wygaśnięcia gwarancji.

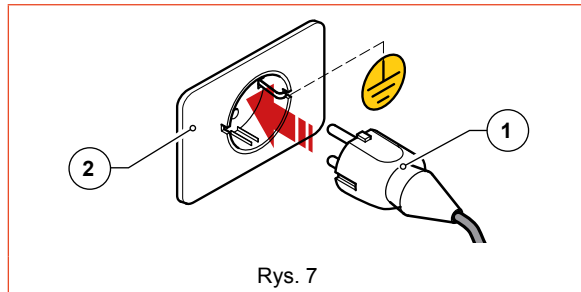
4.4 Instalacja i podłączenie do sieci elektrycznej

Aby wykonać instalację i rozpocząć korzystanie z nowego młynka do kawy, wystarczy:

- Upewnić się, że napięcie instalacji elektrycznej spełnia wymagania dotyczące zasilania oraz że wydajność elektryczna instalacji jest odpowiednia do obsługi mocy pochłanianej przez urządzenie (patrz etykieta identyfikacyjna na boku młynka).
- Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego (Rys. 7 Detal 1) do gniazda ściennego przewidzianego w miejscu użytkowania (Rys. 7 Detal 2);

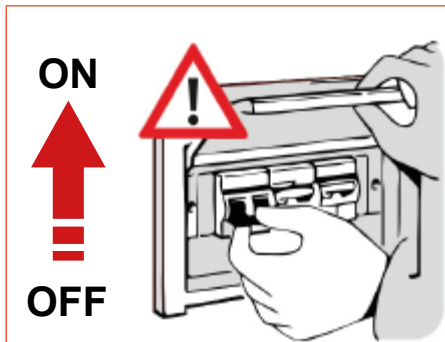


Jeśli konieczne jest użycie zasilaczy, listew zasilających lub przedłużaczy, należy obowiązkowo stosować produkty zgodne z normami certyfikacji obowiązującymi w kraju użytkowania.

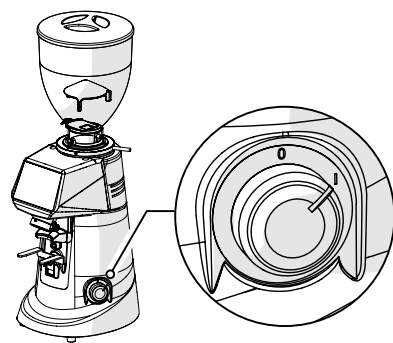


Rys. 7

- Wyłącznik ochronny znajdujący się przed gniazdem zasilania, jeśli jest obecny, należy ustawić w pozycji „ON” (Rys. 8).
- Ustawić przełącznik zasilania urządzenia (Rys. 9) w pozycji „I”.



Rys. 8



Rys. 9

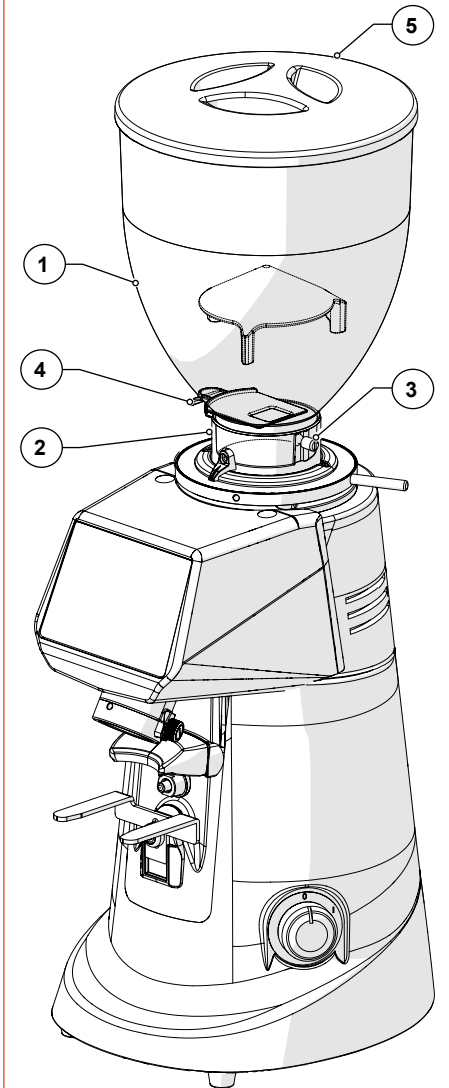
Młynek jest teraz zasilany i gotowy do pracy.

5 OBSŁUGA MŁYNKA DOZUJĄCEGO

5.1 Przygotowanie do korzystania z młynka

Po zakończeniu instalacji urządzenie jest gotowe do pracy i można je napełnić ziarnami kawy do zmielenia. W nawiązaniu do Rys. 10, aby załadować ziarna kawy, należy:

- Zamontować zbiornik (Detal 1) na młynku (Detal 2) i zablokować go w pozycji roboczej dokręcając śrubę mocującą (Detal 3).
- Upewnić się, że zasuw (Detal 4) jest całkowicie zamknięta.
- Zdjąć pokrywę (Detal 5) i napełnić zbiornik ziarnami palonej kawy przeznaczonej do zmielenia.
- Założyć pokrywę (Detal 5) na zbiornik.
- Stopniowo otwierać zasuwę (Detal 4), aby umożliwić przepływ ziaren kawy do komory mielenia.
- Młynek jest teraz załadowany i gotowy do uruchomienia.



Rys. 10

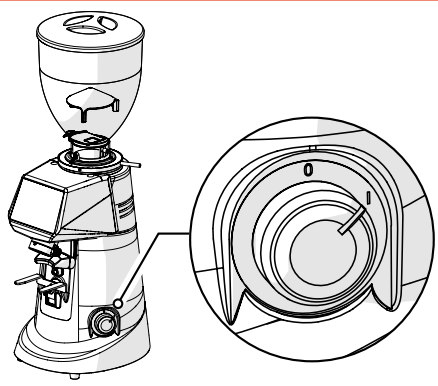
5.2 Urządzenia sterujące na urządzeniu

Obsługa młynka dozującego odbywa się za pomocą włącznika/wyłącznika (patrz paragraf 5.2.1), mikroprzełącznika aktywacyjnego umieszczonego w pobliżu widełek uchwytu filtra (patrz paragraf 5.2.2) oraz panelu operatorskiego z wyświetlaczem dotykowym, z którego można wybierać i ustawiać wszystkie funkcje operacyjne urządzenia (patrz paragraf 5.3). Wszystkie informacje dotyczące stanu pracy maszyny, parametrów roboczych oraz poleceń, które można wydawać, są wyświetlane na wyświetlaczu z przodu maszyny. Poniżej znajduje się opis wszystkich urządzeń sterujących i sygnalizacyjnych przewidzianych na młynku.

5.2.1 Przełącznik

Włącza i wyłącza urządzenie.

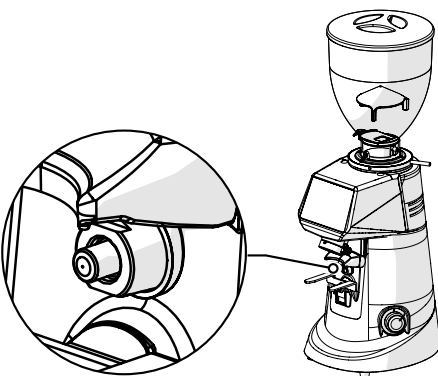
- Obrócony do pozycji „O”: urządzenie wyłączone (zasilanie odłączone).
- Obrócony do pozycji „I”: urządzenie włączone (zasilane elektrycznie).



5.2.2 Mikroprzełącznik aktywacyjny

Kontroluje rozpoczęcie cyklu mielenia po naciśnięciu przez kubek zawierający filtr. Polecenie nie jest aktywne w trybie pracy „Bezpośredni” (patrz 5.3.2.2).

- Aktywny tylko w trybach pracy „STANDARDOWY”, „AUTOMATYCZNY” i „WSTĘPNIE ZAPROGRAMOWANY” (patrz rozdział 5.3.2.2).
- To szczególne urządzenie sterujące pozwala użytkownikowi rozpocząć mielenie za pomocą dłoni trzymającej kubek z filtrem po wybraniu odpowiedniego rodzaju dawki.



5.3 Panel operatora

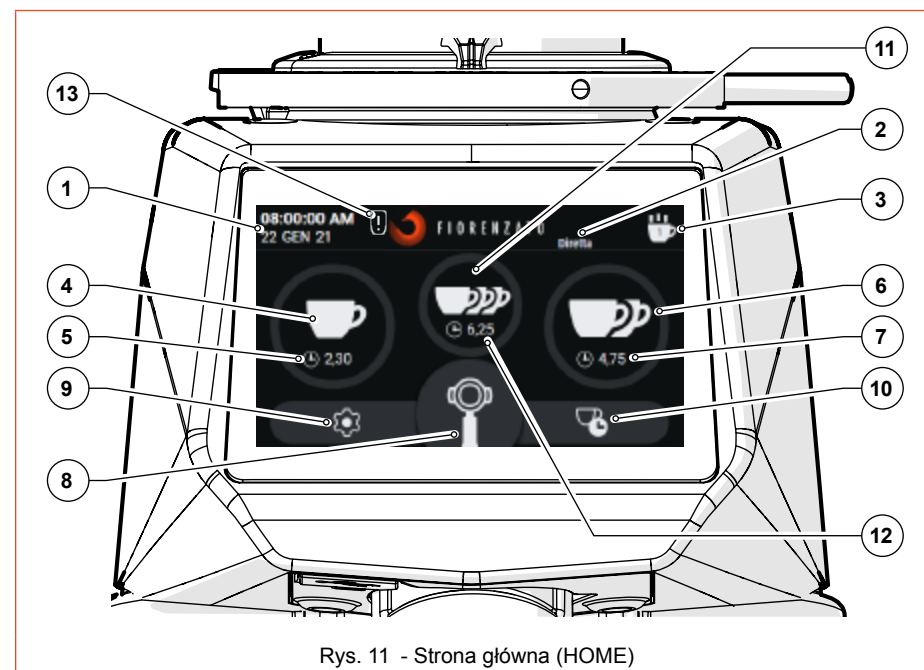
Po włączeniu młynka dozującego, po kilku sekundach potrzebnych dla uruchomienia systemu na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się strona HOME, na której obecne są wszystkie przyciski funkcyjne niezbędne do obsługi i zarządzania urządzeniem.

Korzystanie z oprogramowania zarządzającego opracowanego przez firmę Fiorentzato dla produkowanych młynków do kawy jest niezwykle intuicyjne, a niniejsza instrukcja obsługi pozwoli szybko zapoznać się z przyciskami funkcyjnymi i różnymi możliwościami ustawień urządzenia. Panel jest typu dotykowego, co oznacza, że polecenia funkcjonalne, poruszanie się po menu oraz ustawianie preferencji i parametrów roboczych odbywa się metodą prostego dotknięcia palcem wrażliwych obszarów wyświetlacza.

5.3.1 Strona główna (HOME)

Rys. 11 pokazuje stronę HOME z opisem przycisków funkcyjnych i obecnych pól wyświetlania danych. Strona HOME oferuje możliwość dostosowania z poziomu „Menu ustawień”, dlatego obraz przedstawiony na ilustracji może różnić się od ekranu faktycznie wyświetlanego na urządzeniu po pierwszym włączeniu.

Wszystkie funkcje dostępne z „Menu ustawień” zostały opisane w kolejnych punktach.



Rys. 11 - Strona główna (HOME)

W odniesieniu do Rys. 11 pola wyświetlania i przyciski funkcyjne na stronie HOME to:

Opis	
1	Pole wyświetlające aktualną datę i godzinę. Dane te można ustawić, wchodząc do obszaru „ Data i godzina ” z menu ustawień (§ 5.3.2.11).
2	Pole wyświetlania aktywnego „Trybu mielenia”. Tryb mielenia (Standardowy, Bezpośredni, Automatyczny lub Wstępnie zaprogramowany) można wybrać na ekranie „ Tryb roboczy ” w menu ustawień (§ 5.3.2.2).
3	Przycisk „ Statystyki ”. Steruje otwarciem okna z licznikami liczby dawek wydanych w bieżącym dniu i tygodniu oraz całkowitej liczby dawek wydanych od pierwszego użycia młynka. Aby zamknąć okno „Statystyki”, wystarczy nacisnąć drugi raz przycisk funkcyjny „Statystyki”. Przycisk „Statystyki” jest wyświetlany tylko wtedy, gdy w menu ustawień włączono funkcję „Pokaż statystyki” (§ 5.3.2.5).
4	Przycisk dozowania pojedynczej dawki. Aktywuje wydawanie pojedynczej porcji kawy zgodnie z czasami ustawionymi na ekranie „Zmiana czasów dozowania” (§ 5.3.2.1). Rzeczywiste rozpoczęcie mielenia różni się w zależności od tego, który tryb pracy jest aktywny (§ 5.3.2.2).
5	Pole tylko do odczytu wyświetlające czas mielenia ustawiony dla pojedynczej dawki. Podczas mielenia wyświetla zliczanie czasu potrzebnego do przetworzenia dawki.
6	Przycisk dozowania podwójnej dawki. Aktywuje wydawanie podwójnej porcji kawy zgodnie z czasami ustawionymi na ekranie „Zmiana czasów dozowania” (§ 5.3.2.1). Rzeczywiste rozpoczęcie mielenia różni się w zależności od tego, który tryb pracy jest aktywny (§ 5.3.2.2).
7	Pole tylko do odczytu wyświetlające czas mielenia ustawiony dla podwójnej dawki. Podczas mielenia wyświetla zliczanie czasu potrzebnego do przetworzenia dawki.
8	Przycisk mielenia ręcznego. Przycisk czuwakowy do dozowania kawy w trybie ręcznym. Mielenie kawy, jeśli pozwala na to aktywny „Tryb pracy” (§ 5.3.2.2), rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku i trwa aż do jego zwolnienia.
9	Przycisk Menu ustawień. Umożliwia dostęp do menu ustawień (§ 5.3.2), za pośrednictwem którego można zmieniać różne ustawienia i tryby pracy urządzenia.
10	Przycisk skrótu do strony „ Zmiana czasów dozowania ”. Umożliwia bezpośredni dostęp do strony ustawień czasów dawkowania (§ 5.3.2.1) bez przechodzenia przez „Menu ustawień” (§ 5.3.2)
11	Przycisk dozowanie potrójnej dawki. Aktywuje wydawanie potrójnej porcji kawy zgodnie z czasami ustawionymi na ekranie „Zmiana czasów dozowania” (§ 5.3.2.1). Rzeczywiste rozpoczęcie mielenia różni się w zależności od tego, który tryb pracy jest aktywny (§ 5.3.2.2). Przycisk funkcji jest wyświetlany tylko wtedy, gdy w menu ustawień włączono funkcję „Wyświetlanie potrójnej dawki” (§ 5.3.2.6).
12	Pole tylko do odczytu wyświetlające czas mielenia ustawiony dla potrójnej dawki. Podczas mielenia wyświetla zliczanie czasu potrzebnego do przetworzenia dawki.
13	Ikona ostrzegawcza. Pojawia się dopiero wtedy, gdy upływa wyznaczony przez Fiorentzato czas sygnalizowania konieczności wymiany żaren (§ 6.1.5).

5.3.2 Menu ustawień

Poprzez „Menu ustawień” dostępna jest możliwość ustawienia i skonfigurowania wszystkich parametrów i trybów pracy młynka.

Dostęp do menu ustawień uzyskuje się poprzez naciśnięcie przycisku funkcyjnego  widocznego zawsze w lewym dolnym rogu wyświetlacza (patrz Rys. 11 Detal 9). Po wydaniu polecenia wyświetlacz załaduje menu, w którym będzie można wybrać parametr do zmiany i/lub funkcję do aktywacji/dezaktywacji poprzez proste przewijanie w dół listy możliwych opcji, aż do znalezienia wybranej pozycji. Menu Ustawienia zawiera następujące pozycje:

Ustawienia techniczne

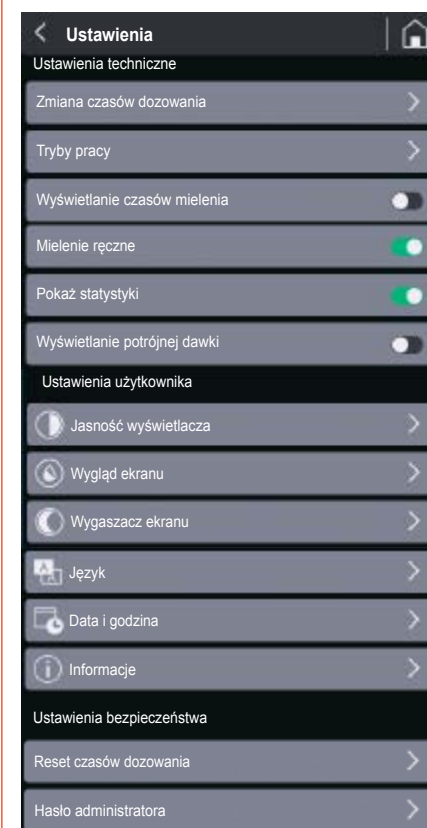
- Zmiana czasów dozowania (§ 5.3.2.1)
- Tryb pracy (§ 5.3.2.2)
- Wyświetlanie czasów mielenia (§ 5.3.2.3)
- Mielenie ręczne (§ 5.3.2.4)
- Pokaż statystyki (§ 5.3.2.5)
- Wyświetlanie potrójnej dawki (§ 5.3.2.6)

Ustawienia użytkownika

- Jasność wyświetlacza (§ 5.3.2.7)
- Wygląd ekranu (§ 5.3.2.8)
- Wygaszacz ekranu (§ 5.3.2.9)
- Język (§ 5.3.2.10)
- Data i godzina (§ 5.3.2.11)
- Informacje (§ 5.3.2.12)

Ustawienia bezpieczeństwa

- Reset czasów dozowania (§ 5.3.2.13)
- Hasło administratora (§ 5.3.2.14)



Niektóre pozycje menu umożliwiają jedynie włączenie (ON) lub wyłączenie (OFF) określonej funkcji za pomocą specjalnego selektora „”, inne pozycje, oznaczone symbolem „” umożliwiają dostęp do specjalnej podstrony, aby przejść do konfiguracji/ustawień parametru. Naciśnięcie przycisku funkcyjnego „” (zawsze widoczny w prawym górnym rogu ekranu menu) spowoduje wyjście z menu i powrót do strony HOME. Poniżej znajduje się opis poszczególnych pozycji w menu ustawień.

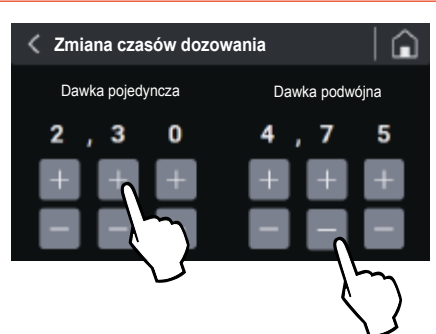
5.3.2.1 Zmiana czasów dozowania

Naciśnięcie pozycji „Zmiana czasów dozowania” z menu „Ustawienia techniczne” powoduje przejście do strony umożliwiającej ustawienie czasów mielenia dla dawki pojedynczej, podwójnej i potrójnej.

Uwaga: Przycisk mielenia dawki potrójnej jest wyświetlany tylko wtedy, gdy w menu ustawień włączono opcję „Wyświetlanie potrójnej dawki” (§ 5.3.2.6).

Naciskać przyciski funkcyjne  lub , aby zwiększyć lub zmniejszyć czas dozowania.

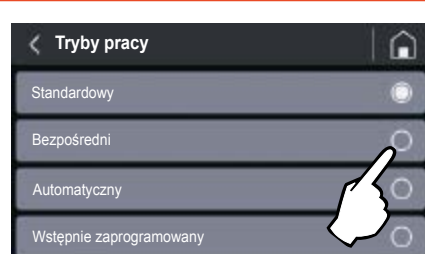
Zmienione parametry są zapisywane automatycznie przy wyjściu ze strony.



5.3.2.2 Tryby pracy

Wybranie pozycji „Tryby pracy” z menu „Ustawienia techniczne” powoduje przejście do strony ustawień, która umożliwia aktywację jednego z czterech różnych trybów pracy młynka (Standardowy, Bezpośredni, Automatyczny lub Wstępnie zaprogramowany) poprzez jego zaznaczenie.

Tryb pracy „Standardowy” jest trybem domyślnym przy pierwszym włączeniu maszyny. Zmiana trybu pracy ze „Standardowego” na „Automatyczny”, „Wstępnie zaprogramowany” lub „Bezpośredni” (i odwrotnie) zostaje zachowana nawet po wyłączeniu młynka.



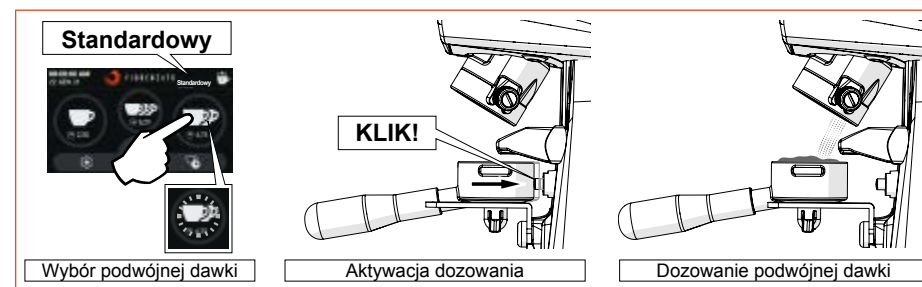
Poniżej przedstawiono przykładowy sposób dozowania kawy zgodnie z różnymi możliwymi do wyboru trybami pracy.

• Tryb pracy „Standardowy”

Wybrać żadaną dawkę (pojedynczą, podwójną lub potrójną, jeśli jest aktywna), naciskając odpowiedni przycisk funkcyjny (patrz Rys. 11 Detal 4, 6 lub 11). Ikona wciśniętego przycisku zaczyna migać, wskazując na dokonany wybór.

Wydać polecenie rozpoczęcia mielenia poprzez naciśnięcie mikroprzełącznika aktywacyjnego kubkiem filtra. Po wydaniu polecenia młynek dozujący zostaje uruchomiony na czas mielenia odpowiadający określonej dawce do przygotowania.

Nacisnąć przycisk czuwakowy „**Mielenie ręczne**” (patrz Rys. 11 Detal 8), aby uruchomić mielenie ciągłe. Mielenie zatrzymuje się automatycznie po zwolnieniu przycisku.



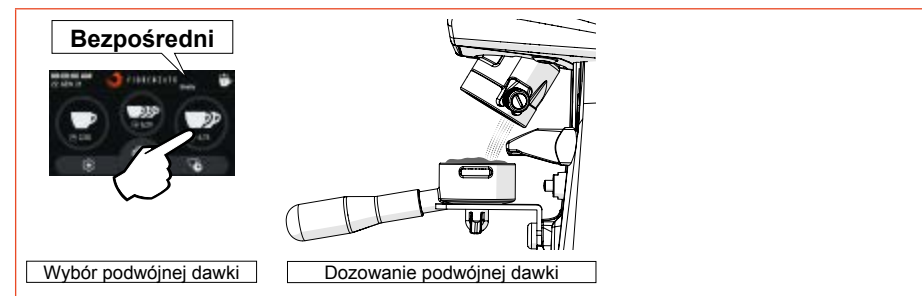
Rys. 12 - Dozowanie podwójnej dawki w trybie „Standardowy”.

• Tryb pracy „Bezpośredni”

Nacisnąć przycisk funkcyjny dla pojedynczej, podwójnej lub potrójnej dawki (patrz Rys. 11 Detal 4, 6 lub 11); po wydaniu polecenia mielenie żądanej dawki rozpoczyna się natychmiast.

Nacisnąć przycisk czuwakowy „**Mielenie ręczne**” (patrz Rys. 11 Detal 8), aby uruchomić mielenie ciągłe. Mielenie zatrzymuje się automatycznie po zwolnieniu przycisku.

W tym trybie użytkownika mikroprzełącznik aktywacji jest wyłączony i można aktywować wszystkie przyciski wyboru dawki (patrz Rys. 11 Detal 4, 6, 8 i 11).

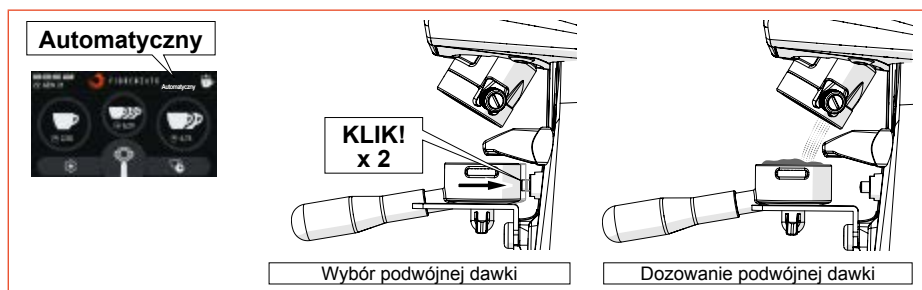


Rys. 13 - Dozowanie podwójnej dawki w trybie „Bezpośredni”.

• Tryb pracy „Automatyczny”

Nacisnąć mikroprzełącznik aktywacyjny kubkiem filtra raz, aby nakazać rozpoczęcie mielenia pojedynczej porcji kawy; nacisnąć mikroprzełącznik aktywacyjny dwa razy w krótkim odstępie czasu, aby nakazać rozpoczęcie mielenia podwójnej porcji kawy. Polecenie dozowania potrójnej dawki, jeśli jest aktywne, jest wydawane przez trzykrotne, szybkie naciśnięcie mikroprzełącznika aktywacyjnego. Po wydaniu polecenia młynek dozujący zostaje uruchomiony na czas mielenia odpowiadający określonej dawce do przygotowania.

W tym trybie pracy mielenie ręczne (patrz Rys. 11 Detal 8) oraz przyciski wyboru pojedynczej, podwójnej i potrójnej dawki (patrz Rys. 11 Detal 4, 6 i 11) są nieaktywne.

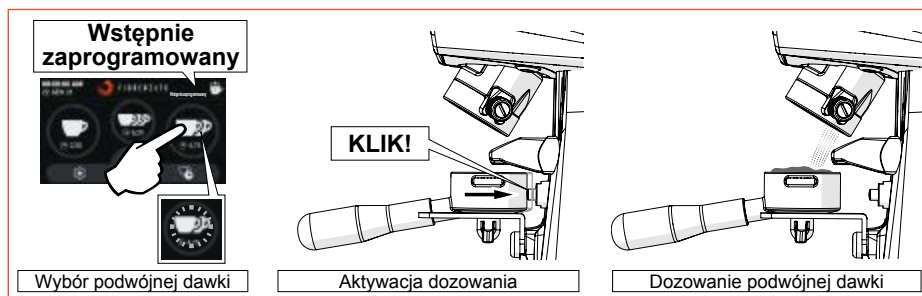


Rys. 14 - Dozowanie podwójnej dawki w trybie „Automatyczny”.

• Tryb pracy „Wstępnie zaprogramowany”

Wybrać żadaną dawkę (pojedynczą, podwójną lub potrójną, jeśli jest aktywna), naciskając odpowiedni przycisk funkcyjny (patrz Rys. 11 Detal 4, 6 lub 11). Po dokonaniu wyboru ikona wciśniętego przycisku zaczyna migać, sygnalizując dokonanie wyboru i pozostaje aktywna do momentu wyboru innej dawki. Nacisnąć mikroprzełącznik aktywacyjny kubkiem filtra (jednokrotnie), aby wydać polecenie rozpoczęcia mielenia wybranej dawki.

W tym trybie pracy pozostaje aktywne również mielenie ręczne (patrz Rys. 11 Detal 8).



Rys. 15 - Dozowanie podwójnej dawki w trybie „Wstępnie zaprogramowany”.

Niezależnie od ustawionego trybu użytkownika:

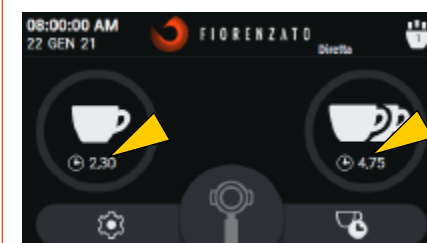
- Podczas mielenia wyświetlane jest zliczanie czasu potrzebnego do wykonania wybranego dozowania (w sekundach i dziesiątych częściach sekundy), jednakże tylko jeśli aktywna jest opcja „Wyświetlanie czasu mielenia”. Podczas mielenia ręcznego licznik czasu (rosnący) przedstawia czas trwania mielenia.
- Po zakończeniu każdego dozowania następuje aktualizacja liczników statystyk (patrz Rys. 11 Detal 3). W statystykach mielenie ciągle (zobacz Rys. 11 Detal 8) odpowiada jednemu jednostkowemu wzrostowi liczby dozowań. Cykle mielenia są zapisywane nawet wtedy, gdy w menu ustawień technicznych wyłączona jest opcja „Pokaż statystyki”.

5.3.2.3 Wyświetlanie czasów mielenia

Gdy pozycja „Wyświetlanie czasów mielenia” w menu „Ustawienia techniczne” jest aktywna (🔴), na ekranie HOME wyświetlane są czasy ustawione dla dozowania poszczególnych dawek.

Podczas dozowania czas względem wybranej dawki jest zliczany w czasie rzeczywistym, aż do osiągnięcia wartości „0” (zero) na końcu mielenia. W przypadku mielenia ręcznego czas jest wyświetlany przyrostowo i licznik wskazuje postępujący czas trwania rzeczywistego mielenia.

Jeśli opcja „Wyświetlanie czasów mielenia” jest wyłączona (🔵), czasy dozowania nie są wyświetlane na ekranie HOME.



HOME z widocznymi czasami mielenia

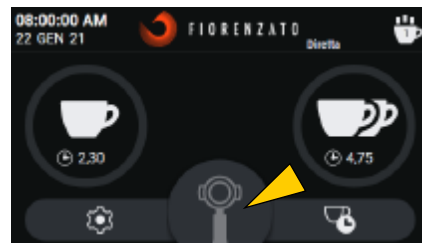


HOME bez widocznych czasów mielenia

5.3.2.4 Mielenie ręczne

Włącza (🟢) lub wyłącza (⚫) tryb mielenia ręcznego.

Gdy mielenie ręczne jest nieaktywne (Rys. 11 Detal 8), odpowiedni przycisk funkcyjny nie może być wybrany i jest wyświetlany w kolorze szarym.

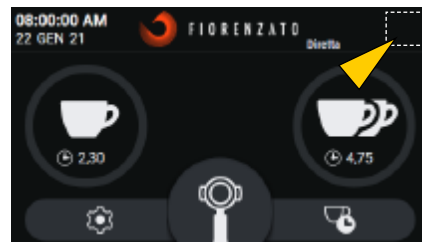


HOME z nieaktywnym mieleniem ręcznym

5.3.2.5 Pokaż statystyki

Włącza (🟢) lub wyłącza (⚫) wyświetlanie przycisku funkcyjnego „Statystyki” na ekranie HOME (patrz Rys. 11 Detal 3).

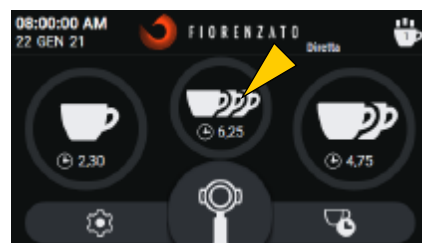
Uwaga: Liczba wydanych dawek jest naliczana i zapisywana w pamięci również wtedy, gdy opcja „Pokaż statystyki” jest wyłączona.



HOME z przyciskiem „Statystyki” nieaktywnym

5.3.2.6 Wyświetlanie potrójnej dawki

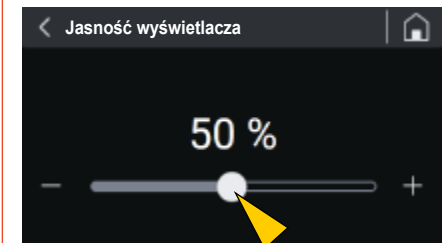
Włącza (🟢) lub wyłącza (⚫) wyświetlanie i działanie przycisku funkcji potrójnej dawki na ekranie HOME.



HOME z aktywnym przyciskiem „Potrójna dawka”

5.3.2.7 Jasność wyświetlacza

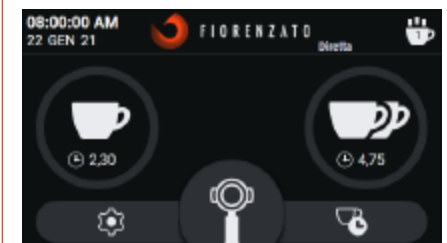
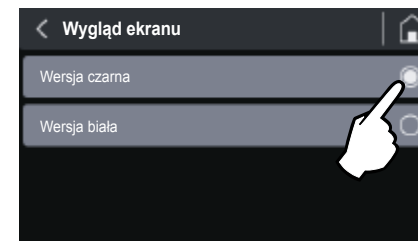
Wybranie opcji „Jasność wyświetlacza” prowadzi do ekranu pokazanego na ilustracji, na którym można zwiększyć lub zmniejszyć jasność ekranu poprzez proste przesunięcie suwaka regulacji w prawo (zwiększenie) lub w lewo (zmniejszenie).



HOME z aktywnym przyciskiem „Potrójna dawka”

5.3.2.8 Wygląd ekranu

Wybranie opcji „Wygląd ekranu” prowadzi do ekranu pokazanego na ilustracji, poprzez który można wybrać, czy ekrany mają być wyświetlane w wersji czarnej (tryb ciemny) czy w wersji białej (tryb jasny).



HOME w wersji czarnej



HOME w wersji białej

Różny sposób wyświetlania ekranów nie ma wpływu na inne opcje i/lub parametry, które można ustawić.

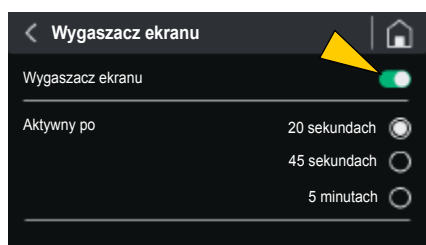
5.3.2.9 Wygaszacz ekranu

Wybranie pozycji „Wygaszacz ekranu” prowadzi do ekranu pokazanego na rysunku, za pomocą którego można aktywować (🔴) lub dezaktywować (🟢) funkcję o tej samej nazwie oraz wybrać po jakim czasie bezczynności system ma nakazać jej uruchomienie.

Start wygaszacza ekranu można ustawić po 20, 45 lub 5 minutach bezczynności urządzenia.

Po aktywacji i upływie wybranego czasu wyświetlacz przechodzi w tryb oszczędzania energii, wyświetlając jedynie logo producenta oraz aktualną datę i godzinę.

Aby wyjść z trybu „Wygaszacz ekranu”, wystarczy dotknąć wyświetlacza.



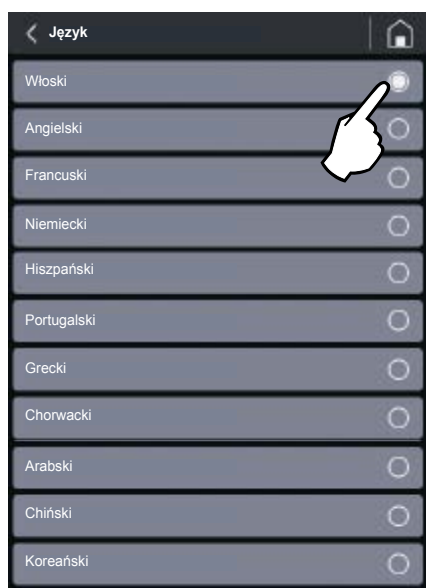
HOME z aktywnym przyciskiem „Potrójna dawka”

5.3.2.10 Język

Wybranie opcji „Język” powoduje przejście do ekranu, na którym można ustawić język wyświetlania panelu. Po wybraniu preferowanego języka wszystkie menu i przyciski funkcyjne będą wyświetlane w danym języku.

Dostępne języki to:

- Włoski
- Angielski
- Francuski
- Niemiecki
- Hiszpański
- Portugalski
- Grecki
- Chorwacki
- Arabski
- Chiński
- Koreański



Wybór języka

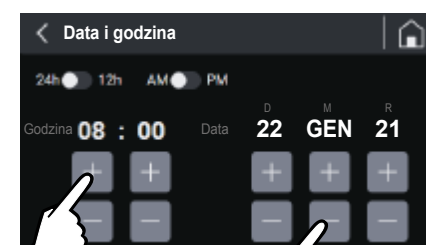
5.3.2.11 Data i godzina

Pozycja „Data i godzina” umożliwia załadowanie strony z aktualnymi ustawieniami daty i godziny.

Za pomocą dwóch selektorów (🔴) czas można ustawić z wyświetlaniem w trybie 24 lub 12 godzin, a w przypadku 12 godzin należy określić pasmo czasowe „AM” (Ante meridiem) lub „PM” (Post meridiem), aby system mógł prawidłowo zaktualizować datę o północy.

Aby ustawić zegar (godziny i minuty) lub datę (dzień/miesiąc/rok), wystarczy użyć przycisków funkcyjnych (+) lub (-) (pojedyncze dotknięcie lub przytrzymanie).

Uwaga: Ustawienie jest zapisywane w pamięci w czasie rzeczywistym, dzięki czemu po wyjściu z menu na stronie HOME pojawi się prawidłowa data i godzina.

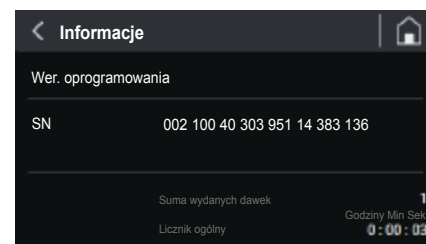


Dostosowanie daty i godziny

5.3.2.12 Informacje

Wybranie pozycji „Informacje” z menu ustawień powoduje przejście do strony pokazanej na ilustracji, gdzie wyświetlane są następujące dane:

- Wersja oprogramowania zainstalowana w panelu;
- Numer seryjny panelu zainstalowanego w urządzeniu;
- Całkowita liczba dawek wydanych od momentu pierwszego uruchomienia urządzenia;
- Licznik ogólny pokazuje całkowity czas rzeczywistej pracy urządzenia (czas pracy silnika napędowego młynka).



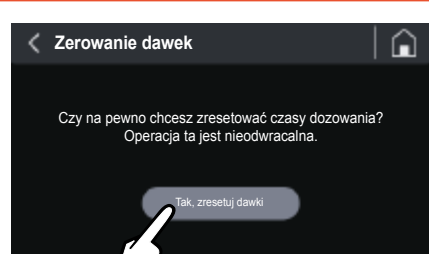
Strona „Informacje”

5.3.2.13 Reset czasów dozowania

Pozycja „Reset czasów dozowania” zapewnia dostęp do strony resetowania pokazanej na rysunku, za pośrednictwem której możliwe jest zresetowanie czasów dozowania ustawionych przez użytkownika i przywrócenie parametrów fabrycznych skonfigurowanych przez producenta.

Uwaga: Polecenie „Reset czasów dozowania” jest nieodwracalne i powoduje utratę czasów dozowania ustawionych przez użytkownika. Aby uniknąć przypadkowej utraty ustawionych czasów, przed przywróceniem czasów fabrycznych system poprosi użytkownika o potwierdzenie wykonywanej czynności poprzez naciśnięcie przycisku „TAK, POTWIERDZAM”.

Powrót do menu [◀] lub wczytanie strony HOME [🏠] bez potwierdzenia czynności resetowania spowoduje zachowanie w pamięci spersonalizowanych czasów.

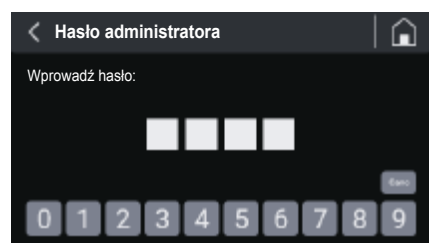


Reset czasów dozowania

5.3.2.14 Hasło administratora

Naciśnięcie pozycji „Hasło administratora” (ostatnia pozycja w „Menu ustawień”) powoduje załadowanie strony uwierzytelniania pokazanej na rysunku, która umożliwia dostęp do stron zawierających poszczególne ustawienia i funkcje inicjowania urządzenia zastrzeżone dla upoważnionych techników.

Uwaga: Numeryczne hasło uwierzytelniające nie jest udostępniane użytkownikowi końcowemu, a jedynie wyspecjalizowanym technikom i autoryzowanym sprzedawcom producenta.



Uwierzytelnianie w celu uzyskania dostępu do stron chronionych hasłem

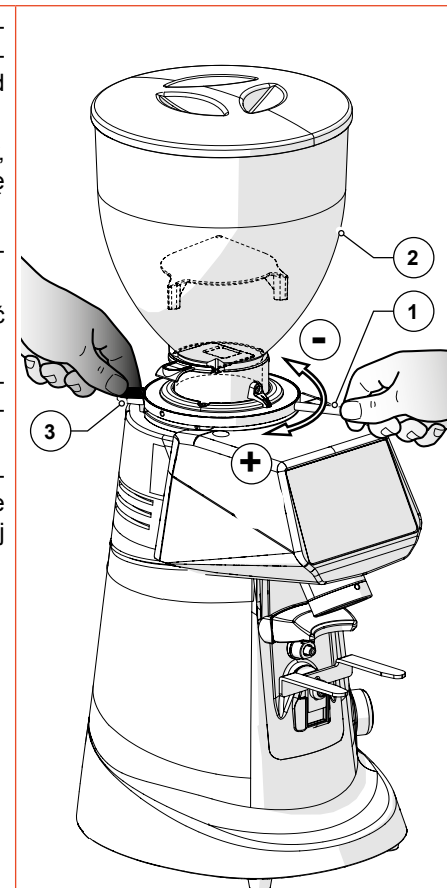
5.4 Regulacja ziarnistości mielenia

Aby dostosować stopień ziarnistości mielenia kawy, należy użyć pierścienia regulacyjnego (Detal 1) znajdującego się pod zbiornikiem (Detal 2).

Aby zwiększyć ziarnistość mielonej kawy, należy: nacisnąć i przytrzymać dźwignię blokady pierścienia (Detal 3),

- Przekręcić pierścień w prawo, aby mielić grubiej;
- Przekręcić pierścień w lewo, aby mielić drobniej.
- Po zakończeniu regulacji zwolnić dźwignię (Detal 3), aby ponownie zablokować pierścień.

Regulację należy przeprowadzać przy pracującym silniku. Wskazane jest zmielenie niewielkiej ilości kawy w celu wizualnej oceny stopnia rozdrobnienia.

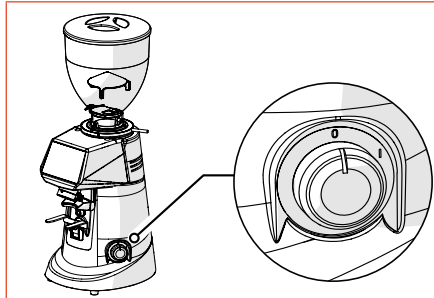


6 KONSERWACJA MŁYNKA DOZUJĄCEGO

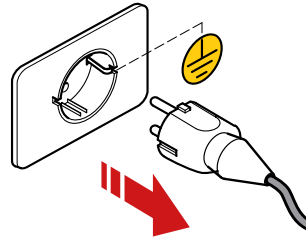
6.1 Konserwacja rutynowa



UWAGA! Przed przystąpieniem do rutynowych prac konserwacyjnych przy młynku dozującym należy odłączyć go od zasilania, ustawiając wyłącznik zasilania (Rys. 16) w pozycji „O” (OFF) i wyjąć wtyczkę z gniazda (Rys. 17).



Rys. 16



Rys. 17

Wszystkie rutynowe prace konserwacyjne przy urządzeniu zestawiono w poniższej tabeli.

Firma Fiorenzato M.C. S.r.l. zaleca swoim klientom skrupulatne przestrzeganie wskazanych interwencji i ich terminowe przeprowadzanie zgodnie z opisem.

RUTYNOWE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE

Częstotliwość	Rodzaj interwencji	Wykonawca	Par.
Każdy koniec zmiany	Dokładne czyszczenie urządzenia	Użytkownik	6.1.1
Każdy koniec zmiany	Kontrola stanu kabla zasilającego	Użytkownik	6.1.2
Co miesiąc	Dokładne czyszczenie żaren	Użytkownik	6.1.3
W razie potrzeby	Przerwa w eksploatacji młynka	Użytkownik	6.1.4
W ustalonym terminie (wskazanym na stronie „HOME” poprzez pojawienie się ikony „  ” po lewej stronie logo).	Wymiana żaren	Wykwalifikowany operator lub wyspecjalizowany technik	6.1.5

6.1.1 Czyszczenie urządzenia

NA KONIEC KAŻDEJ ZMIANY: przeprowadzić dokładne czyszczenie urządzenia.

- Zamknąć zasuwę (Detal 1), poluzować śrubę mocującą (Detal 2) i wyjąć zbiornik (Detal 3) z urządzenia.
- Zdjąć pokrywę (Detal 4) ze zbiornika i oczyścić go ze znajdujących się wewnątrz ziaren kawy. Zalecamy przesypywanie kawy z powrotem do oryginalnej torebki i jej hermetyczne zamknięcie, aby zachować aromat.
- Wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie zbiornika za pomocą ciepłej wody i bezzapachowego środka czyszczącego oraz odtłuszczającego o neutralnym pH, odpowiedniego dla przemysłu spożywczego. Nie należy używać gąbek ściernych ani agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnie zbiornika.
- Umyte części dokładnie wysuszyć przy użyciu miękkiej, suchej szmatki.

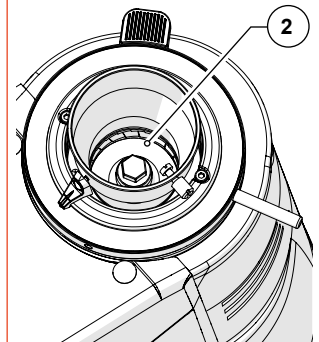
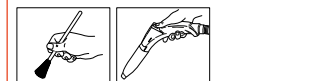
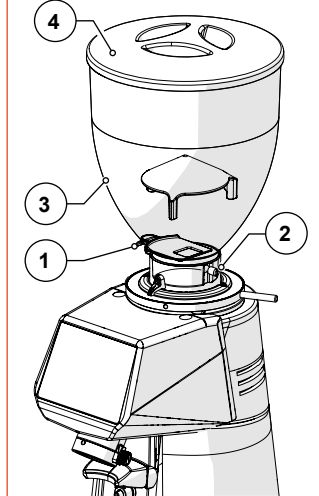


UWAGA! Zbiornik nie może być myty w zmywarce.

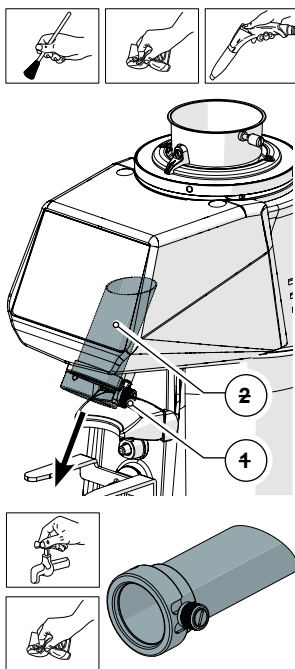
- Za pomocą szczotki z miękkim włosiem (czystej i zdezynfekowanej) oraz odkurzacza usunąć pozostałości ziaren kawy i pyłu kawowego z komory mielenia (Detal 1).



UWAGA! Do czyszczenia komory mielenia i żaren nie należy używać wody ani detergentów.



- Poluzować śrubę mocującą (Detal 1) i wyciągnąć rurkę spustu kawy (Detal 2) z gniazda.
- Umyć rurkę ciepłą wodą i bezzapachowym środkiem czyszczącym i odtłuszczającym o neutralnym pH, przeznaczonym do kontaktu z żywnością.
- Wytrzeć do sucha miękką szmatką.
- Za pomocą odkurzacza i suchej szmatki oczyścić gniazdo rurki spustowej ze wszystkich pozostałości pyłu kawowego.



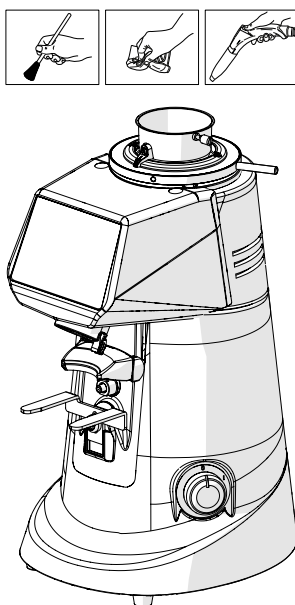
- Czyszczenie zewnętrznej strony korpusu urządzenia należy przeprowadzać przy użyciu miękkich ściereczek i produktów odpowiednich dla przemysłu spożywczego.



UWAGA! Nie należy używać gąbek ściernych ani agresywnych środków czyszczących, które mogą uszkodzić zewnętrzne powierzchnie urządzenia.

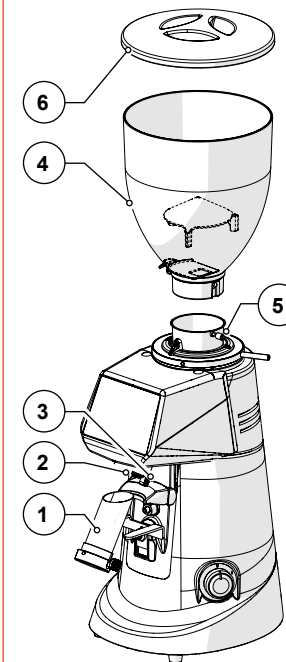


UWAGA! Zabrania się używania wody lub strumieni pary do czyszczenia korpusu urządzenia.



- Po oczyszczeniu ponownie zmontować urządzenie, wkładając rurkę spustową (Detal 1) w odpowiednie gniazdo (Detal 2) i zabezpieczając ją w odpowiedniej pozycji poprzez dokręcenie śruby (Detal 3).
- Zamontować zbiornik (Detal 4) i zabezpieczyć go odpowiednią śrubą (Detal 5).
- Założyć pokrywę (Detal 6) na zbiornik.

Po doprowadzeniu zasilania i napełnieniu kawą młynek jest gotowy do ponownego użycia.



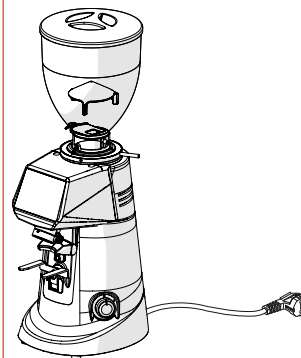
6.1.2 Kontrola stanu kabla zasilającego

NA KAŻDYM KOŃCU ZMIANY: sprawdzić kabel zasilający.

- Przy kablu odłączonym od gniazda zasilania sprawdzić wizualnie i dotykowo, czy izolacja jest nienaruszona, czy żyły nie są odsłonięte i czy wtyczka nie jest uszkodzona.



UWAGA! Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, wymienić go na kabel o takiej samej charakterystyce.

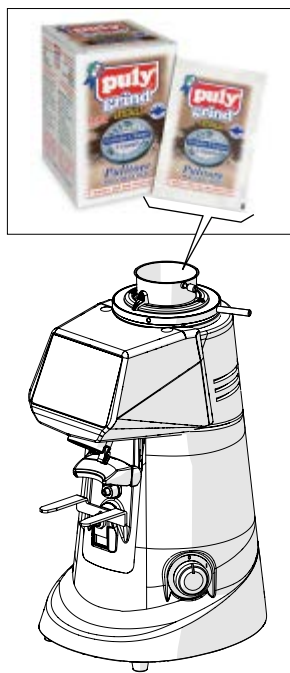


6.1.3 Dokładne czyszczenie żaren

CO MIESIĄC: przeprowadzić dokładne czyszczenie żaren

Dokładne czyszczenie żaren powinno odbywać się raz w miesiącu (lub zgodnie z zapotrzebowaniem) przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia młynków, które są łatwo dostępne na rynku (np. środek do czyszczenia młynków do kawy PULY GRIND).

- Gruntowne czyszczenie należy przeprowadzić na koniec zmiany, przy urządzeniu opróżnionym z kawy i bez zbiornika podającego.
- Czyszczenie żaren odbywa się poprzez wsypanie porcji produktu czyszczącego do (całkowicie pustej) komory mielenia i uruchomienie procesu mielenia. Podczas mielenia produkt (w formie ziaren lub kryształków) regeneruje kamienie szlifierskie, całkowicie usuwając z ich powierzchni wszelkie osady z kawy, kamienia, pleśni i tłuszczu, pochłaniając olej i usuwając zjełczałe substancje bez pozostawiania resztek.
- W ten sposób regeneracja odbywa się bez konieczności demontażu żaren i bez konieczności zmiany ustawionej pozycji mielenia.

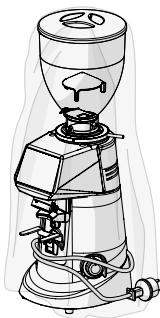


6.1.4 Przerwa w eksploatacji młynka

Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas (np. w wakacje, święta itp.), zaleca się wykonanie poniższych czynności czyszczących, aby utrzymać je w dobrym stanie i uniknąć ewentualnych niedogodności przy następnym ponownym uruchomieniu.

ZGODNIE Z ZAPOTRZEBOWANIEM: czyszczenie i przygotowanie młynka do przerwy w eksploatacji.

- Przeprowadzić dokładne czyszczenie młynka zgodnie z opisem w par. 6.1.1.
- Przeprowadzić dokładne czyszczenie żaren zgodnie z opisem w par. 6.1.3.
- Odłączyć kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
- Przykryć urządzenie szmatką, aby zapobiec gromadzeniu się kurzu i brudu.



6.1.5 Wymiana żaren

Planowany termin wymiany żaren ustalany jest przez Fiorenzato M.C. S.r.l. w zależności od typu i modelu młynka.

Po upływie czasu określonego przez producenta na wyświetlaczu pojawia się ikona ostrzegawcza „” wskazująca na konieczność wymiany.



UWAGA! Wymiana żaren musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanego operatora lub powierzona wyspecjalizowanym technikom oraz przy użyciu oryginalnych części zamiennych.

6.2 Konserwacja ponadprogramowa

Nie zaplanowano ponadprogramowych zabiegów konserwacyjnych dla młynka. Jednakże w przypadku uszkodzeń i/lub usterek niewspomnianych w rozdziale „7 ANOMALIE – PRZYCZYNY – ŚRODKI ZARADCZE” nie należy samodzielnie wykonywać prac przy urządzeniu, lecz poinformować lokalnego sprzedawcę, który skontaktuje się z firmą Fiorenzato M.C. S.r.l. w celu rozwiązania zaistniałego problemu.

7 ANOMALIE – PRZYCZYNY – ŚRODKI ZARADCZE

W tabeli przedstawiono możliwe usterki, które mogą spowodować awarię i/lub nieprawidłowe działanie młynka. Dla każdej anomalii wskazana jest możliwa przyczyna, która ją wygenerowała oraz działania, które należy podjąć w celu przywrócenia prawidłowej pracy urządzenia.

Anomalia	Przyczyna	Środek zaradczy
Młynek nie włącza się.	Brak zasilania.	- Upewnić się, że przełącznik jest ustawiony w pozycji „I” (ON); - Upewnić się, że wyłącznik automatyczny przed gniazdem (jeśli jest obecny) jest ustawiony w pozycji ON. - Upewnić się, że kabel zasilający jest nieuszkodzony i prawidłowo podłączony do gniazdka elektrycznego przewidzianego w miejscu użytkowania.
Ziarna kawy nie opadają ze zbiornika.	Zamknięta zasuwa.	Otworzyć zasuwę.
Po włączeniu system traci dane poprzednich ustawień.	Bateria buforowa systemu zarządzania maszyną wyczerpana.	Skontaktować się z serwisem w celu wymiany baterii buforowej.
Na wyświetlaczu pojawia się ikona „  ” oraz komunikat ostrzegawczy o konieczności wymiany żaren	Żarna są bliskie osiągnięcia limitu godzin pracy określonego przez producenta, dlatego należy zaplanować ich wymianę.	- Możliwe jest dalsze używanie młynka aż do osiągnięcia ustawionego limitu czasu. Po osiągnięciu limitu należy wymienić żarna zgodnie z instrukcją zamieszczoną na stronie 6.1.5, aby zapewnić maksymalną wydajność urządzenia. - Po dokonaniu wymiany wyspecjalizowany technik resetuje licznik czasu pracy żaren.

Anomalia	Przyczyna	Środek zaradczy
Podczas mielenia silnik zatrzymuje się.	Zadziałanie zabezpieczenia termicznego silnika z powodu zablokowania systemu mielenia w wyniku obecności przedmiotów lub ciał obcych pomiędzy żarnami.	- Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż całkowicie ostygnie. - Odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego. - Zamknąć zasuwę i zdjąć zbiornik podający. - Oczyszczyć komorę mielenia i usunąć wszelkie ciała obce. - Ponownie zmontować urządzenie i uruchomić cykl mielenia.



UWAGA! Jeśli nieprawidłowe działanie utrzymuje się nawet po wykonaniu sugerowanych działań naprawczych lub jeśli wystąpią anomalie w działaniu niewymienione w tabeli, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem produktu, który podejmie decyzję, czy należy skontaktować się z firmą Fiorenzato M.C. S.r.l. czy może zlecić naprawę lub przegląd urządzenia wyspecjalizowanemu technikowi.

8 ZAPYTANIE O CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku konieczności wymiany zużytych części młynka dozującego (np. żaren) użytkownik końcowy (np. barman/restaurator itp.) musi skontaktować się z lokalnym dystrybutorem jako pośrednikiem wyznaczonym do bezpośredniego kontaktu z Fiorenzato M.C. S.r.l. i podać model posiadanego młynka dozującego w celu identyfikacji, złożenia wniosku i zaopatrzenia w oryginalne części zamienne. Tylko autoryzowani lokalni dystrybutorzy otrzymają możliwość zarejestrowania się na naszej stronie internetowej w celu zamawiania niezbędnych części zamiennych.

Aby uzyskać możliwość zamawiania części zamiennych lokalni dystrybutorzy powinni:

- Wejść na stronę www.fiorenzato.com, przejść do sekcji części zamiennych i wybrać model młynka wskazany przez użytkownika końcowego.
- Uzyskać dostęp do strefy zastrzeżonej, wprowadzając swoje dane uwierzytelniające w odpowiednim formularzu (przy pierwszym dostępie wymagana jest rejestracja i podanie danych identyfikacyjnych).
- Wybrać wymagane części zamienne, korzystając z tabel z widokiem szczegółowym produktu dostępnym w portalu.
- Postępować zgodnie z instrukcjami wydawanymi przez system, aby złożyć zamówienie i wysłać część do Fiorenzato M.C. S.r.l..
- Z lokalnym dystrybutorem skontaktuje się pracownik firmy Fiorenzato M.C. S.r.l., który zajmie się przetwarzaniem zgłoszenia.



UWAGA! Należy pamiętać, że prace związane z wymianą żaren i ogólnie wszystkich wewnętrznych części młynka dozującego muszą być wykonywane przez wyspecjalizowany personel techniczny.



UWAGA! Firma Fiorenzato M.C. S.r.l. nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia osób i/lub uszkodzenia urządzenia spowodowane wymianą podzespołów na nieoryginalne części zamienne i przeprowadzaniem wymiany przez niewykwalifikowany personel.

9 USUWANIE



UWAGA! W różnych krajach obowiązują różne przepisy dotyczące utylizacji produktów elektrycznych i elektronicznych, dlatego należy przestrzegać wymagań określonych przepisów i władz w miejscu utylizacji.

- Jeśli na etykiecie identyfikacyjnej dołączonej do urządzenia znajduje się przekreślony symbol kosza na śmieci pokazany na rysunku, oznacza to, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny zgodnie z obowiązującymi przepisami i jest zgodny z dyrektywą UE 2002/96/WE (ZSEE), a zatem po zakończeniu okresu eksploatacji musi być obsługiwany osobno względem odpadów komunalnych.
- Dlatego też urządzenie należy przekazać bezpłatnie do punktu selektywnej zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócić sprzedawcy przy zakupie nowego, analogicznego urządzenia.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie sprzętu wycofanego z eksploatacji do odpowiednich punktów zbiórki pod groźbą sankcji wynikających z obowiązujących przepisów dotyczących odpadów. Odpowiednia selektywna zbiórka odpadów w celu późniejszego przekazania urządzenia wycofanego z użytku do punktu recyklingu, obróbki i utylizacji zgodnej z zasadami ochrony środowiska pomaga uniknąć ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia oraz wspiera recykling materiałów, z których produkt został wykonany. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat dostępnych systemów zbiórki należy skontaktować się z lokalnym zakładem utylizacji odpadów lub sklepem, w którym dokonano zakupu urządzenia. Producenci i importerzy spełniają swoją powinność w zakresie recyklingu, przetwarzania i usuwania odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego bezpośrednio lub poprzez udział w systemie zbiorowym.

