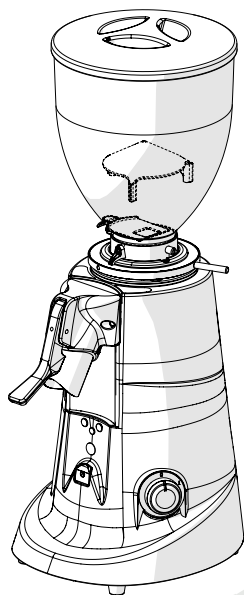
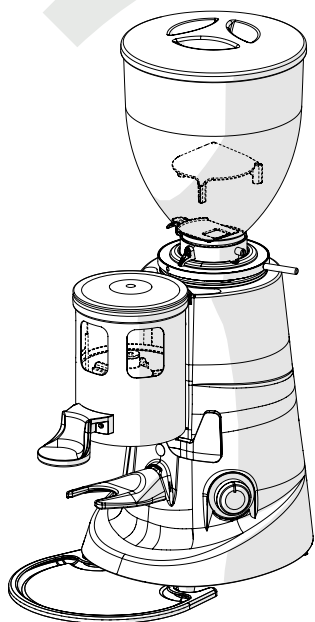




FIORENZATO

Moinhos-doseadores Tradicionais e
Moinhos de café para mercearia

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



Manual de instalação, utilização
e manutenção



Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização.



TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Rev_00 Ed_06/2022

1	INFORMAÇÕES GERAIS	5
1.1	Informações gerais acerca do manual e da sua consulta	5
1.2	Simbologia utilizada no manual	5
1.3	Advertências para o adquirente	6
1.4	Contactos do fabricante	6
1.5	Instruções para solicitação de intervenções	6
1.6	Garantia	7
1.7	Diretivas aplicadas	7
2	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
2.1	Introdução	8
2.2	Identificação do aparelho	8
2.3	Identificação das principais peças dos aparelhos	9
2.3.1	Identificação das principais peças dos Moinhos-doseadores de café	9
2.3.2	Identificação das principais peças do Moinho de café	10
2.4	Destino de utilização	10
2.5	Caraterísticas técnicas	11
2.5.1	Dimensões e pesos dos Moinhos-doseadores	11
2.5.2	Dimensões e pesos dos Moinhos de café	11
2.5.3	Caraterísticas técnicas dos Moinhos-doseadores	12
2.5.4	Caraterísticas técnicas dos Moinhos de café	13
2.6	Ruído	14
3	SEGURANÇA	14
3.1	Informações gerais	14
3.2	Utilização incorreta razoavelmente previsível	14
3.3	Atenções para uma utilização correta e segura	15
3.4	Dispositivos de segurança aplicados ao aparelho	16
3.5	Riscos residuais	17
3.6	Etiquetas de sinalização aplicadas na máquina	18
4	INSTALAÇÃO	19
4.1	Armazenamento	19
4.2	Escolha do ponto de instalação	19
4.3	Desembalamento e movimentação do aparelho	20
4.4	Instalação e ligação à corrente	20
5	UTILIZAÇÃO DO APARELHO	22
5.1	Preparação para a utilização do moinho-doseador de café e/ou do moinho de café	22
5.2	Comandos da máquina	23
5.2.1	Interruptor “O/I/START” em aparelhos na versão “A”	23

5.2.2	Interruptor com "TIMER" em aparelhos na versão "T"	24
5.2.3	Interruptor "O/I/START" em aparelhos na versão "M"	25
5.3	Regulação do grau de moagem	26
5.4	Regulação de dosagem (só nos moinhos-doseadores)	27
5.5	Retirada de dose (só nos moinhos-doseadores)	28
5.6	Prensagem dose (só nos moinhos-doseadores)	28
5.7	Recolha de café moído (só nos moinhos de café)	29
6	MANUTENÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR	30
6.1	Manutenção ordinária	30
6.1.1	Limpeza do aparelho	31
6.1.2	Controlo do estado do cabo de alimentação	34
6.1.3	Limpeza a fundo dos moinhos	34
6.1.4	Colocação do aparelho em repouso	35
6.1.5	Substituição dos moedores	35
6.2	Manutenção extraordinária	35
7	ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES	36
8	PEDIDO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO	37
9	ELIMINAÇÃO	38

1 INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Informações gerais acerca do manual e da sua consulta



Leia atentamente o presente manual de instruções antes de instalar e utilizar pela primeira vez o Moinho-doseador de café ou o Moinho de café para mercearia da Fiorenzato M.C. S.r.l.

O presente manual de instruções foi redigido em conformidade com o previsto pela diretiva 2006/42/CE e fornece todas as indicações úteis ao utilizador final para instalar, regular e utilizar os Moinhos-doseadores de café ou o Moinhos de café para mercearia produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

O conteúdo deste manual deve ser lido e compreendido em todas as suas partes antes de instalar e utilizar o seu aparelho e deve ser conservado e mantido em bom estado, para permitir eventuais consultas futuras.

Imagens, dados, textos e descrições contidos nesta documentação pertencem à Fiorenzato M.C. S.r.l. e refletem o estado da arte da máquina no momento do seu lançamento no mercado.



A Fiorenzato M.C. S.r.l. encontra-se sempre à procura de novas soluções para melhorar os próprios produtos e, por conseguinte, reserva-se o direito de efetuar ao longo do tempo modificações ao moinho-doseador e à respetiva documentação sem para tal considerar inadequados e/ou obsoletos os produtos já vendidos.

A consulta deste manual é agilizada por um índice geral que facilita a identificação do assunto de interesse e por uma série de símbolos informativos que chamam a atenção do utilizador para os conteúdos de particular interesse, a fim da própria segurança e da utilização correta do aparelho.

1.2 Simbologia utilizada no manual



ADVERTÊNCIA - NOTA! Indica uma advertência ou uma nota importante relativa a funções específicas e/ou a informações úteis para o utilizador. Preste atenção aos parágrafos assinalados pelo presente símbolo.



PERIGO GENÉRICO - ATENÇÃO! Sinal de perigo genérico. O texto assinalado por este símbolo indica que a não observância das instruções fornecidas pode causar danos na máquina e/ou comportar riscos de acidentes para o utilizador.



APARELHOS SOB TENSÃO - ATENÇÃO! O texto assinalado por este símbolo indica o possível risco de eletrocussão. Preste atenção às indicações fornecidas.



OPERAÇÃO DESTINADA AOS TÉCNICOS AUTORIZADOS: O texto assinalado por este símbolo indica que a ação descrita deve ser levada a cabo por um técnico especializado (assistência técnica).

1.3 Advertências para o adquirente

Este manual, a par da Declaração de conformidade CE, é parte integrante do seu aparelho, portanto, deve ser tratado e guardado com cuidado, disponibilizado a todos os utilizadores e acompanhar a máquina, no caso do seu deslocamento ou revenda a terceiros.



Em caso de desaparecimento e/ou deterioração da presente documentação, é possível solicitar uma cópia ao fabricante, indicando o código do manual contido no verso da capa.

Antes de permitir o uso do Moinho-doseador para café e/ou do Moinho de café para mercearia a outro utilizador, certifique-se de que este tenha lido e compreendido o conteúdo deste manual.

O manual de instruções contém todas as instruções e os procedimentos de utilização que, se realizados corretamente, permitem operar em segurança sem causar danos a si próprio e à máquina.



É obrigação do adquirente fornecer formação adequada para a utilização e a manutenção do Moinho-doseador de café e/ou do Moinho de café para mercearia ao pessoal encarregado da sua utilização.



O adquirente e todos os utilizadores do aparelho deverão seguir com atenção todos os avisos específicos contidos neste manual.

1.4 Contactos do fabricante

Para qualquer esclarecimento, é possível contactar a Fiorenzato M.C. S.r.l. para o seguinte endereço:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instruções para solicitação de intervenções

Para a assistência técnica na máquina, o utilizador deverá necessariamente dirigir-se ao revendedor ao qual adquiriu o aparelho. Para mais informações ou esclarecimentos relativos à utilização e/ou à manutenção do Moinho-doseador e/ou Moinho de café para mercearia, a **Fiorenzato M.C. S.r.l.** permanece à disposição e pode ser contactada através dos contactos acima indicados.

1.6 Garantia

A Fiorenzato M.C. S.r.l. aplica aos seus próprios produtos uma garantia de 24 meses a decorrer desde a data da fatura de venda emitida pela Fiorenzato M.C. S.r.l.

No período de garantia, o fabricante compromete-se a reparar ou a substituir gratuitamente as peças e/ou os componentes que possam encontrar-se defeituosos de origem por defeitos de fabrico.

A garantia que cobre o produto é anulada caso:

- Não sejam respeitadas as advertências/instruções contidas no presente manual.
- As operações de manutenção ordinária e limpeza da máquina não tenham sido efetuadas por um utilizador devidamente instruído acerca dos métodos de execução corretos.
- Eventuais operações de reparação que tenham sido confiadas a pessoas não qualificadas ou não autorizadas pelo fabricante.
- O produto tenha sido usado para fins diferentes dos previstos no presente manual.
- Eventuais substituições que tenham sido levadas a cabo utilizando peças de reposição não de origem (lembramos que as substituições com peças de reposição não de origem, além de anular a garantia, fazem invalidar também a "Declaração de conformidade" que acompanha o aparelho.
- A garantia é anulada por danos causados ao aparelho por: negligência, instalação e/ou usos não conformes ao prescrito no presente manual, falta de manutenção (limpeza), danos provocados por trovoadas e fenómenos atmosféricos, alimentação elétrica incorreta, sobretensões e sobrecorrentes.

1.7 Diretivas aplicadas

Todos os Moinhos-doseadores para café produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. foram projetados e fabricados em conformidade com os requisitos essenciais das seguintes normas comunitárias:

- 2006/42/CE [*Diretiva Máquinas*].
- 2014/35/UE [*Diretiva Baixa Tensão*].
- 2014/30/UE [*Diretiva de Compatibilidade Eletromagnética*].
- 2011/65/UE [*Diretiva RoHS*].
- 2015/863/UE [*Diretiva Delegada RoHS*].
- 2012/19/UE [*Diretiva RAEE*].

2 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

2.1 Introdução

Fazer o café é uma arte e, para apreender a fundo os segredos, é necessário seguir regras precisas. A fórmula para obter uma chávena de café expresso perfeita é, de facto, muito articulada e a parte desempenhada pelo aparelho é de extrema importância. Para um resultado ótimo e uma qualidade indiscutível é necessário combinar corretamente três elementos:

- Uma mistura nobre.
- A utilização apropriada dos aparelhos disponíveis.
- O know-how e o profissionalismo de quem o prepara. Para saborear um bom café, ao contrário daquilo que é comum pensar-se, não basta apenas escolher uma mistura em particular.

A experiência e a capacidade de o operador seguir os procedimentos de preparação certos da bebida e de utilização de máquinas adequadas contribuem de forma determinante para criar uma pequena obra-prima. É por este motivo que os profissionais dão tanta importância à máquina expresso e ao moinho-doseador. Conhecer bem estes instrumentos, mantê-los em perfeito estado de eficácia e utilizados ao máximo das suas possibilidades são capacidades que só os verdadeiros mestres do café dominam. A qualidade de um bom café expresso é consequência de uma série de operações, entre os quais a moagem, que tem uma função determinante. Por conseguinte, o moinho-doseador representa para o operador um dos instrumentos base, cuja estrutura deve satisfazer determinadas características, sendo estas: robustez, resistência e funcionalidade, características satisfeitas em pleno por todos os moinhos-doseadores produzidos pela **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Identificação do aparelho

No lado esquerdo de todos os moinhos-doseadores produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. , é aplicada uma etiqueta de identificação na qual são sempre indicados os seguintes dados:

- Razão social da Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marcação CE e ano de fabrico.
- Outras eventuais marcas de certificação.
- Modelo e número de matrícula.
- Potência do aparelho.
- Tensão e frequência de alimentação exigidas.

Nota: Na figura está representado o Moinho-doseador de café Modelo F5 A. O rótulo de identificação está posicionado de forma análoga em todos os moinhos-doseadores e em todos os moinhos de café para mercearia produzidos pela Fiorenzato.



2.3 Identificação das principais peças dos aparelhos

Todos os moinhos-doseadores e os moinhos de café são compostos por um corpo de máquina com todos os dispositivos necessários para realizar a moagem do café e uma tremonha de alimentação na parte superior para a alimentação do café torrefeito em grãos a serem moídos. A identificação das principais peças dos diversos aparelhos está apresentada nos parágrafos seguintes.

2.3.1 Identificação das principais peças dos Moinhos-doseadores de café

Relativamente à Fig. 1 os **moinhos-doseadores** de café modelo **F4 A, F5, F6 e F71 AK** são compostos pelas seguintes peças principais:

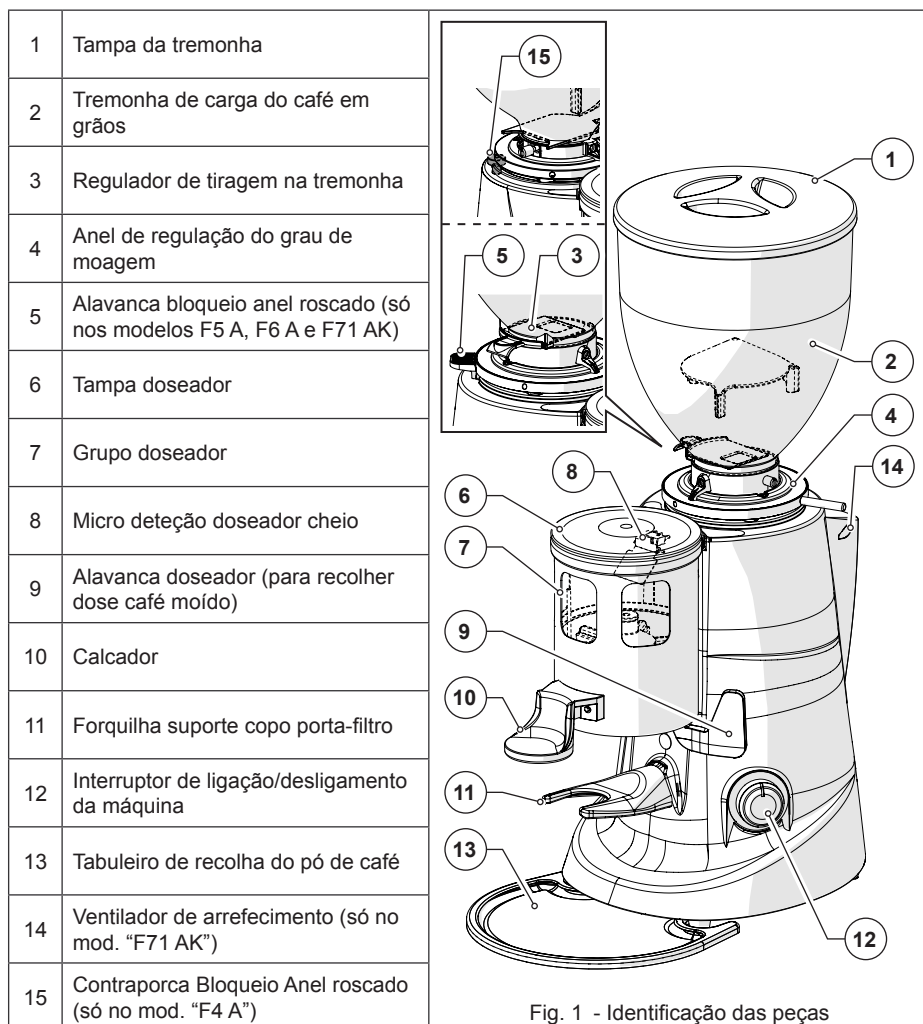


Fig. 1 - Identificação das peças

2.3.2 Identificação das principais peças do Moinho de café

Relativamente à Fig. 2 os **moinhos** de café modelo **F5**, **F6** e **F71 DK** são compostos pelas seguintes peças principais:

1	Tampa da tremonha
2	Tremonha de carga do café em grãos
3	Regulador de tiragem na tremonha
4	Anel de regulação do grau de moagem
5	Alavanca bloqueio anel roscado
6	Tubo de saída de café
7	Alavanca batente do saco
8	Interruptor de ligação/desligamento da máquina
9	Ventilador de arrefecimento (só no mod. "F71 DK")

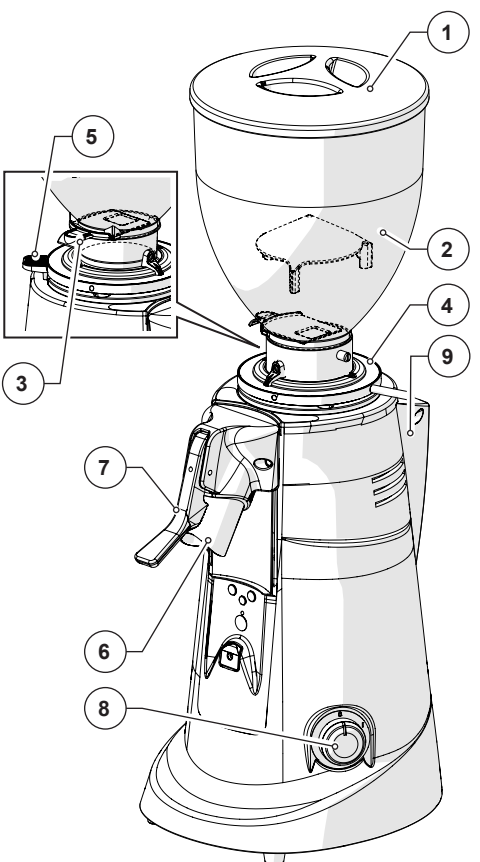


Fig. 2 - Identificação das peças

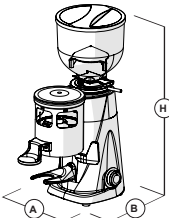
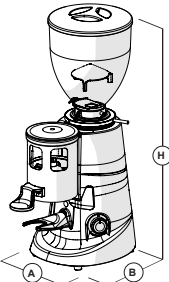
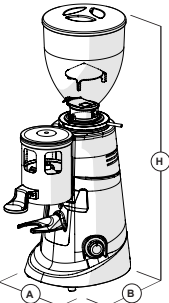
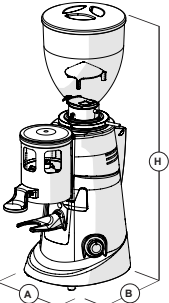
2.4 Destino de utilização

Este aparelho foi pensado em exclusivo para moer grãos de café torrados. Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, por conseguinte, perigosa. O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades por eventuais danos decorrentes de uma utilização indevida ou errada. Não utilize o aparelho para moer outros tipos de alimentos ou outros materiais em grão. Os nossos moinhos-doseadores são aparelhos destinados a pessoal qualificado para uma utilização profissional, e não para utilização doméstica.

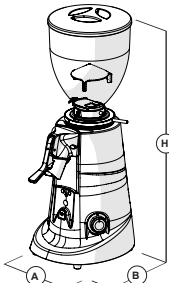
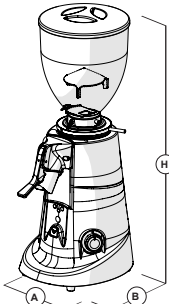
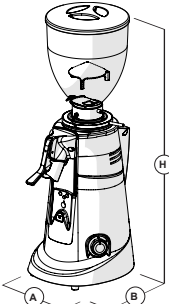
2.5 Características técnicas

A Fiorenzato M.C. S.r.l. produz moinhos-doseadores de café tradicionais e moinhos de café de diversos modelos. Nas tabelas seguintes são referidas as dimensões gerais e as principais características técnicas dos moinhos-doseadores de café e dos moinhos de café, divididas por tipo de aparelho.

2.5.1 Dimensões e pesos dos Moinhos-doseadores

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Modelo				
Dimensões [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 líquido [kg]	10	14	16	21

2.5.2 Dimensões e pesos dos Moinhos de café

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

2.5.3 Características técnicas dos Moinhos-doseadores

Modelo	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Alimentação	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potência [Watt]	250	350	650	850
Tipo de moinhos	Planas	Planas	Planas	Cónicas
Diâmetro dos moinhos [mm]	58	64	83	71
Velocidade de rotação das mós [rpm]	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
Capacidade da tremonha [g]	500	1500	1500	1500
Capacidade do doseador [g]	250	250	250	250
Regulação dose por batimento [g]	5,5 a 10	5,5 a 10	5,5 a 10	5,5 a 10
Utilização recomendada [kg/dia]	até 1	até 2	até 6	até 14
Versões disponíveis (modo de funcionamento)				
A	Com microinterruptor para enchimento automático do doseador	☒	☒	☒
T	Com temporizador (tempo máximo de moagem = 60 segundos / ciclo)	☐	☒	☐
M	Com interruptor (ON/OFF)	☐	☒	☐
Frequência de substituição das mós expressa em kg de café moído				
Duração mós padrão	250	400	600	1200
Duração mós Red Speed	/	1600	2400	4800
Opcional				
Campânula 500 g	☐	☒	☒	☒
Prensa metálica	☒	☒	☒	☒
Calçador de mola	☒	☒	☒	☒
Alavanca doseador no lado esquerdo	☒	☒	☒	☒
Mós "Red Speed"	☐	☒	☒	☒

2.5.4 Características técnicas dos Moinhos de café

Modelo		F5 D	F6 D	F71 DK
				
Alimentação		220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potência [Watt]		350	650	850
Tipo de moinhos		Planas	Planas	Cónicas
Diâmetro dos moinhos [mm]		64	83	71
Velocidade de rotação das mós [rpm]		1350 a 50 Hz	1400 a 50 Hz	300 a 50 Hz
		1550 a 60 Hz	1600 a 60 Hz	300 a 60 Hz
Capacidade da tremonha [g]		1500	1500	1500
Capacidade do doseador [g]		250	250	250
Regulação dose por batimento [g]		5,5 a 10	5,5 a 10	5,5 a 10
Utilização recomendada [kg/dia]		até 2	até 6	até 14
Versões disponíveis (modo de funcionamento)				
T	Com temporizador (tempo máximo de funcionamento = 60 segundos / ciclo)	☒	☒	☒
M	Com interruptor (ON/OFF)	☒	☒	☒
Frequência de substituição das mós expressa em kg de café moído				
Duração mós padrão		400	600	1200
Duração mós Red Speed		1600	2400	4800
Opcional				
Campânula 500 g		☒	☒	☒
Mós "Red Speed"		☒	☒	☒

2.6 Ruído



A máxima emissão sonora dos nossos moinhos-doseadores, medida em câmara reverberante UNI EN ISO 3741 de acordo com as normas EN 60704-1, encontra-se de acordo com as normas EN 60704-1: 1998 e EN 607043: 1996. O nível equivalente de exposição sonora para um operador, ligado exclusivamente a um funcionamento limite do aparelho de 240 minutos em oito horas, é igual a **78 dB(A)**, de acordo com a Diretiva Europeia 86/188/CEE e subsequente revisão de 2003/10/CEE. A utilização do aparelho não necessita portanto de nenhuma precaução contra riscos decorrentes da exposição ao ruído nos locais de trabalho (artigos 3-8 da DE 2003/10/CEE).

3 SEGURANÇA

3.1 Informações gerais

O adquirente deve proceder a informar todo o pessoal do utilizador acerca dos possíveis riscos decorrentes de uma utilização indevida do aparelho, acerca dos dispositivos de segurança adotados pelo fabricante e acerca as regras gerais relativas a prevenção de acidentes previstas pelas diretivas comunitárias e pela legislação do país onde o aparelho é utilizado. Os utilizadores devem ter conhecimento da posição e do funcionamento de todos os comandos e das características da máquina indicados neste manual.



ATENÇÃO! Antes de instalar, ligar e utilizar pela primeira vez um moinho-doseador da Fiorenzato M.C. S.r.l. , é necessário ter lido e compreendido todo o conteúdo desta documentação e do folheto “SAFETY INSTRUCTIONS”.



ATENÇÃO: A adulteração ou a substituição não autorizada de uma ou mais partes da máquina, o uso de acessórios que modifiquem o uso do mesmo e a utilização de peças sobressalentes não de origem, podem constituir um risco de acidente e colocar em causa o bom funcionamento do aparelho.



A não observância do acima indicado isenta a Fiorenzato M.C. S.r.l. de todas as responsabilidades por ferimentos pessoais e/ou danos materiais.

3.2 Utilização incorreta razoavelmente previsível

A Fiorenzato M.C. S.r.l. isenta-se de qualquer responsabilidade e a garantia é anulada em caso de negligência no momento de utilização da máquina ou do incumprimento por parte do utilizador das instruções de utilização constantes do presente manual.



É considerada incorreta qualquer utilização do aparelho diferente do indicado no presente manual.

Durante a utilização do aparelho não são permitidos outros tipos de trabalhos e atividades considerados incorretos e que, no geral, possam constituir um risco para a segurança dos utilizadores e/ou danos da máquina.

Consideram-se utilizações incorretas razoavelmente previsíveis:

- Utilização da máquina para moer produtos diferentes do café tostado em grãos (por ex. pimenta, sal, etc.).
- Utilização do aparelho com café já moído.
- Utilização incorreta do aparelho por parte de pessoal não instruído acerca da utilização e/ou que não tenha lido o presente manual de instruções.
- Utilização de peças de reposição não de origem e/ou não específicas para o modelo do moinho-doseador na sua posse.
- Utilização da máquina num ambiente potencialmente explosivo.

Além disso, o utilizador não deverá, em circunstância alguma:

- Tentar remover eventuais corpos estranhos caídos acidentalmente para dentro da tremonha de alimentação do café e/ou da zona de moagem sem primeiro ter desligado o aparelho da corrente elétrica.
- Utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Introduzir líquidos de qualquer género dentro da tremonha de alimentação do café e da zona de moagem.
- Introduzir café já moído dentro da tremonha.



Em caso de comportamento anómalo da máquina, qualquer tipo de intervenção necessária é da competência dos operadores encarregados da manutenção.

3.3 Atenções para uma utilização correta e segura

Para garantir a segurança do utilizador e para gerir de forma ótima o aparelho é importante satisfazer algumas disposições simples mas importantes, ou:

- Evitar uma utilização errada do cabo de alimentação. Utilize apenas cabos ou extensões com secção adequada à potência instalada na máquina.
- Proteger o cabo de temperaturas elevadas, do óleo e de arestas pontiagudas.
- Variações em relação ao funcionamento normal (consumo de potência majorado, aumento da temperatura, vibrações excessivas, ruídos anómalos) fazem prever que o funcionamento não seja correto. Para impedir avarias que possam acarretar direta ou indiretamente ferimentos pessoais ou danos materiais, agende a manutenção necessária ou, se necessário, contacte o revendedor ou um reparador especializado.
- Aparelho pesado! Preste atenção durante as fases de transporte, movimentação e instalação! Consulte o parágrafo 2.5 para o peso do aparelho e o capítulo 4 para a sua movimentação correta.

3.4 Dispositivos de segurança aplicados ao aparelho



Todos os moinhos-doseadores de café e os moinhos de café produzidos pela Fiorenzato M.C. S.r.l. estão equipados com dispositivos mecânicos e eletromecânicos adequados, aptos a salvaguardar a segurança do utilizador e a integridade/funcionalidade do aparelho durante a sua utilização.

Em particular, nos aparelhos estão previstos os seguintes dispositivos de segurança:

- **Protetor térmico do motor (presente em todos os aparelhos)**

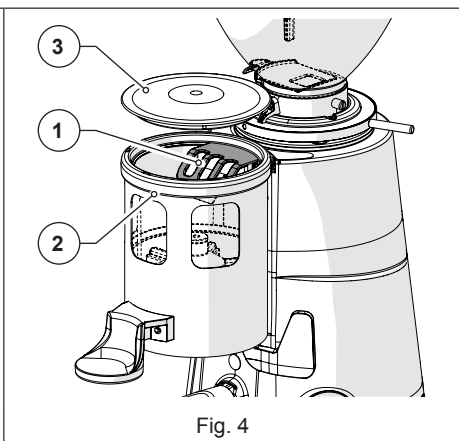
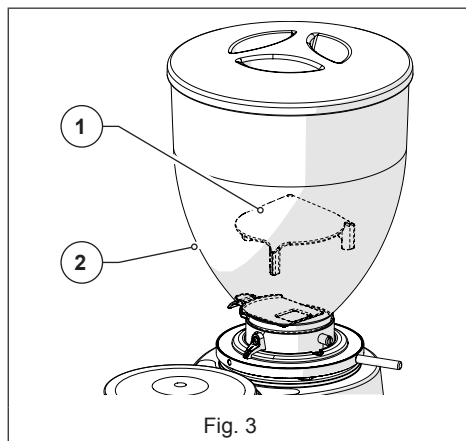
O motor do aparelho possui um protetor térmico que o protege de aquecimentos excessivos decorrentes de sobrecorrentes e intervém interrompendo a alimentação do motor. No caso de intervenção do protetor térmico devido a anomalias no funcionamento (por ex. bloqueio das mós), é necessário desligar o aparelho através do interruptor, retirar a ficha de ligação da rede elétrica e entrar em contacto com pessoal tecnicamente qualificado. Nunca intervenha no aparelho sob tensão com o risco de um arranque súbito do motor. Se o aparelho aqueceu excessivamente devido ao bloqueio do motor, é necessário esperar que arrefeça antes de intervir.

- **Manípulo em cogumelo anti-intrusão na tremonha de alimentação do café (Fig. 3)**

O manípulo em cogumelo anti-intrusão (Porm. 1) presente dentro de todas as tremonhas de alimentação (Porm. 2) permite a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem, impedindo uma introdução accidental dos dedos por parte do operador.

- **Proteção saída café nos moinhos-doseadores (Fig. 4)**

O tubo de saída de café de todos os moinhos-doseadores é protegido por uma grade de plástico apropriada (Porm. 1), solidário ao corpo do doseador (Porm. 2) que impede a introdução dos dedos na câmara de moagem quando a tampa do doseador (Porm. 3) é removida.



- **Alavanca Bloqueio Anel Roscado (Fig. 5)**

Em todos os aparelhos (com exceção do moinho-doseador modelo F4A), existe uma alavanca de bloqueio do anel roscado (Porm. 1) que impede a rotação accidental do anel roscado de regulação (Porm. 2). O anel roscado só pode ser rodado mantendo pressionada a alavanca de bloqueio do anel roscado.

- **Contraporca Bloqueio Anel roscado (Fig. 6)**

No moinho-doseador modelo F4A existe uma contraporca de bloqueio do anel roscado (Porm. 1) que impede a rotação accidental do anel roscado de regulação (Porm. 2). O anel roscado só pode ser rodado exercendo uma força sustentada no próprio anel roscado.

- **Ventoinha de arrefecimento (Fig. 7)**

Só está prevista no moinho-doseador modelo F71 AK e no moinho de café modelo F71 DK, na parte de trás do corpo da máquina, uma ventoinha de arrefecimento (Porm. 1) que permite evitar o sobreaquecimento do motor de acionamento das mós. Esta ventoinha é ativada eletronicamente.

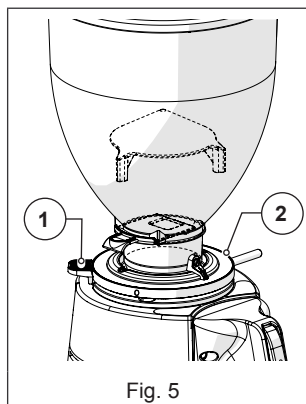


Fig. 5

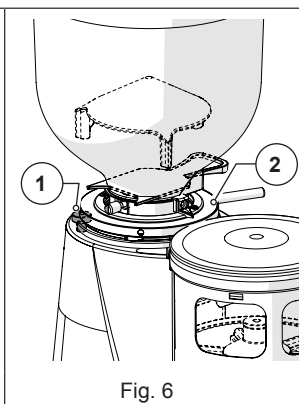


Fig. 6

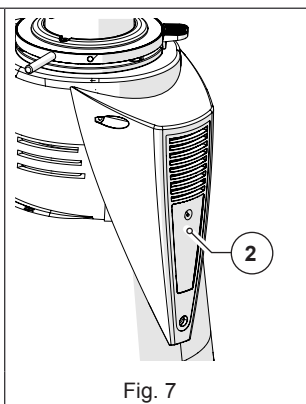


Fig. 7

3.5 Riscos residuais

A Fiorenzato M.C. S.r.l. adotou durante a projeção todas as precauções necessárias para garantir a utilização do moinho-doseador em condições da máxima segurança. Não obstante, durante a instalação, a limpeza e a manutenção do aparelho permanecem riscos residuais não elimináveis cujos efeitos podem ser mitigados formando adequadamente o utilizador segundo as medidas constantes da tabela seguinte.

Para cada um dos riscos residuais são indicadas as medidas úteis para limitar e/ou anular o próprio risco.

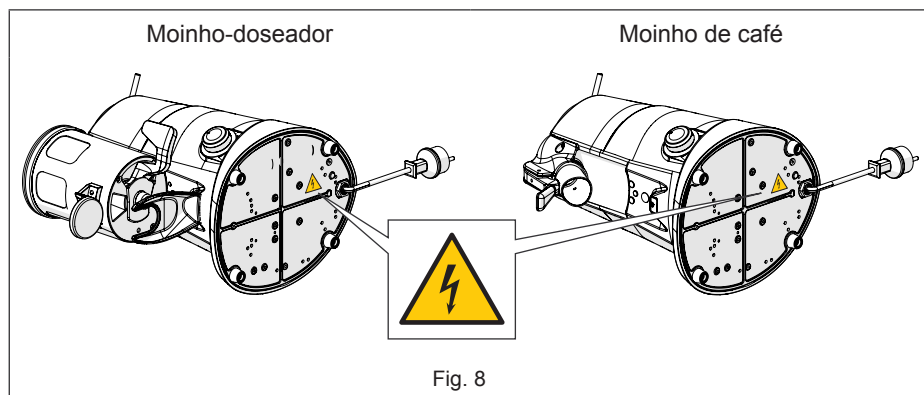
Risco residual	Presente durante:	Medidas para reduzir o risco
 Contusão e/ou esmagamento dos membros superiores e inferiores devido ao peso do aparelho	Movimentação do aparelho para: - Desembalamento. - Instalação. - Movimentação do aparelho para a limpeza do respetivo plano de apoio.	- Agarre bem no aparelho antes de realizar a sua movimentação. - Certifique-se de que possui espaço suficiente para movimentar o aparelho em segurança sem colidir com obstáculos. - Utilize eventuais luvas anti-derrapagem para a movimentação do moinho-doseador.
 Eletrocussão	Ligação e desligamento do cabo de alimentação elétrica.	- Verifique frequentemente o estado do cabo de alimentação e substitua-o, caso se encontre deteriorado ou danificado. - Certifique-se de que o interruptor se encontra na posição "O" (OFF) antes de ligar o cabo de alimentação ao moinho-doseador.

3.6 Etiquetas de sinalização aplicadas na máquina

Na parte inferior do moinho-doseador, na proximidade do cabo de alimentação, é aplicada uma etiqueta adesiva (veja a Fig. 1) indicando o perigo de eletrocussão. A etiqueta sinaliza a presença de componentes sob tensão no interior do corpo da máquina.



ATENÇÃO! É proibido remover a tampa de fecho inferior com a ficha ligada à tomada de alimentação elétrica. Todas as intervenções de manutenção elétrica (por ex., substituição de qualquer cabo danificado) devem ser realizadas por pessoal qualificado e com o aparelho desligado da rede elétrica.



4 INSTALAÇÃO



ATENÇÃO! Antes de proceder à instalação e à colocação em funcionamento do aparelho, leia atentamente o seguinte.

4.1 Armazenamento

Caso o aparelho não seja de imediato instalado no local de utilização e se torne necessário o seu armazenamento temporário, é aconselhável colocá-lo num local seguro que satisfaça as características seguintes:

- O local escolhido para o depósito momentâneo do aparelho seja um ambiente fechado, ao abrigo do sol e das intempéries.
- A temperatura do local de depósito esteja entre 5 °C e 40 °C, com humidade relativa entre 30% e 90%.
- Caso o aparelho deva ficar em armazém por muito tempo antes de ser instalado, é aconselhável mantê-lo na sua embalagem original para lhe garantir uma proteção mais adequada.

4.2 Escolha do ponto de instalação

Tendo em consideração a função do moinho-doseador, é aconselhável POSICIONÁ-LO na proximidade da máquina de café; o moinho de café para mercearia por sua vez, pode ser posicionado em qualquer outro local que ainda satisfaça as seguintes condições.

Antes de proceder à instalação do aparelho, certifique-se de que:

- A superfície destinada ao posicionamento do aparelho seja plana, bem nivelada e suficientemente resistente para suportar o seu peso;
- O espaço disponível seja suficientemente amplo para permitir a correta instalação e uma utilização ágil do aparelho;
- O aparelho não deve ser instalado nas proximidades de pias e/ou de torneiras que possam molhá-lo com jatos e/ou esguichos de água;
- O local de utilização deverá ser suficientemente iluminado e bem arejado;
- Nas proximidades do ponto de instalação, deverá ser colocada uma tomada para a ligação elétrica do aparelho, em conformidade com as normas em vigor no país de utilização.



ATENÇÃO! A tomada de corrente deve ser fornecida com um sistema de ligação à terra eficiente.



ATENÇÃO! O sistema elétrico de alimentação deve ainda ser dotado de magnetotérmico de segurança situado a montante da tomada, numa posição conhecida e facilmente atingível pelo operador, a fim de proteger o aparelho contra sobrecargas e oscilações da tensão e o utilizador do risco de eletrocussão.

4.3 Desembalamento e movimentação do aparelho

Depois de ter aberto a embalagem, controle com cuidado que o aparelho esteja íntegro e que não subsistam peças danificadas.

- Abra a embalagem próximo do ponto de instalação, certificando-se de que possui espaço suficiente para manusear o aparelho em segurança.
- Extraia o aparelho da embalagem, agarrando no mesmo com firmeza e segurança.
- Coloque o moinho-doseador de café ou o moinho de café plano de utilização.



ATENÇÃO! Preste a máxima atenção durante a movimentação do aparelho. O seu peso (de 10 a 21 kg em função do modelo) e a forma arredondada particular do corpo da máquina podem gerar o risco de escorregamento e perda da aderência com possível queda e contusão/esmagamento dos pés durante o levantamento e/ou das mãos durante o posicionamento do aparelho na superfície de trabalho.



ATENÇÃO! As peças da embalagem não devem ser deixadas ao alcance de crianças, uma vez que são fonte de potencial perigo. Conserve a embalagem até à expiração da garantia.

4.4 Instalação e ligação à corrente

Para concluir a instalação e começar a utilizar o seu novo aparelho, basta:

- Certificar-se de que a tensão do sistema elétrico de alimentação satisfaz os requisitos de alimentação exigidos e de que a capacidade elétrica do sistema seja adequada para suportar a potência consumida do aparelho (ver etiqueta de identificação do produto aplicada na lateral do moinho-doseador).
- Insira a ficha do cabo de alimentação (Fig. 9 Porm. 1) na tomada de parede predisposta no local de utilização (Fig. 9 Porm. 2);



Sempre que se torne necessário a utilização de adaptadores de corrente, fichas múltiplas ou extensões, é obrigatório utilizar produtos conformes com as normas de certificação em vigor no país de utilização.

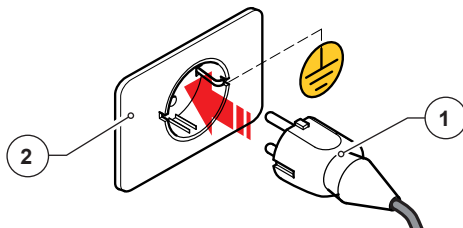


Fig. 9

- Se presente, coloque o magnetotérmico de proteção situado a montante da ficha de alimentação na posição “ON” (Fig. 10).

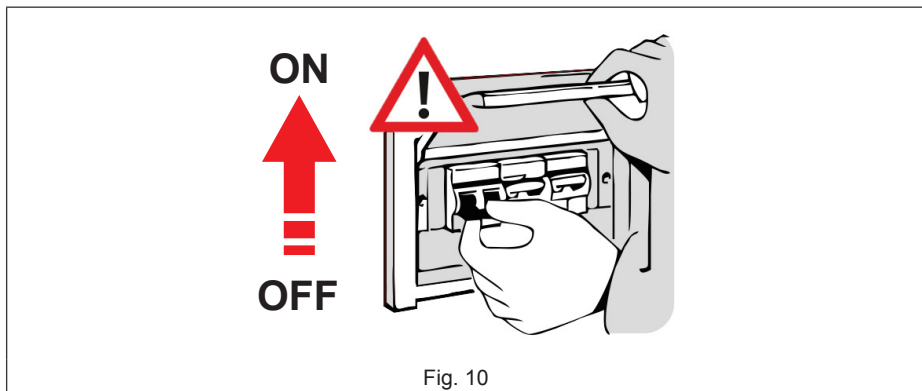


Fig. 10

Neste ponto, o moinho-doseador pode ser carregado e avviado para a moagem do café como descrito no próximo capítulo.

5 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

5.1 Preparação para a utilização do moinho-doseador de café e/ou do moinho de café

Uma vez concluída a instalação, o aparelho está pronto para utilização e pode ser carregado com os grãos de café para serem moídos.

Relativamente à Fig. 11, independentemente do tipo de aparelho que possui, para carregar os grãos de café é necessário:

- Montar a tremonha (Porm. 1) na câmara de moagem (Porm. 2) e bloqueie-a na posição de trabalho apertando o respetivo parafuso de fixação (Porm. 3).
- Certifique-se de que o regulador de tiragem (Porm. 4) esteja completamente fechado.
- Remova a tampa (Porm. 5) e encha a tremonha com os grãos de café tostado a moer.
- Feche a tremonha com a respetiva tampa (Porm. 5).
- Abra gradualmente o regulador de tiragem (Porm. 4) para permitir a passagem dos grãos de café para a câmara de moagem.
- Neste ponto, o dispositivo está carregado e pronto para ser aviado.

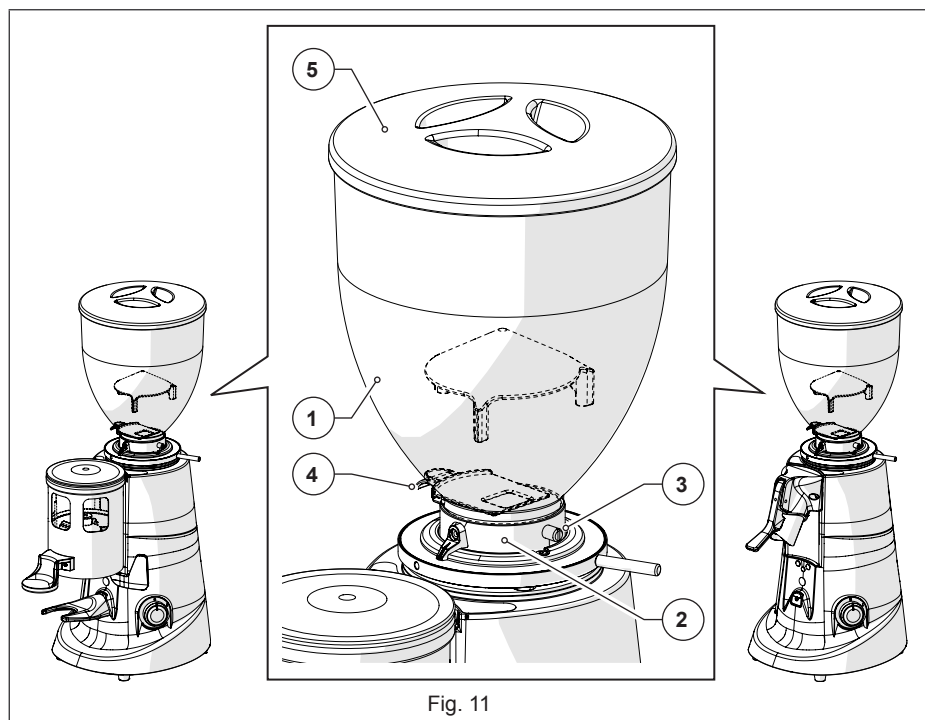


Fig. 11

5.2 Comandos da máquina

Todos os moinhos-doseadores e todos os moinhos de café são geridos através do interruptor de ligar/desligar previsto no aparelho.

O tipo de interruptor (e consequentemente o modo de funcionamento do aparelho) varia de acordo com a versão do moinho-doseador e/ou do moinho de café na sua posse.

De seguida são descritos os diversos interruptores previstos nas diferentes versões dos aparelhos e os respetivos modos de funcionamento.

5.2.1 Interruptor “O/I/START” em aparelhos na versão “A”

Interruptor automático “O/I/Start” (Fig. 12 Porm. 1) disponível no:

Moinho-doseador	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Moinho de café mercearia	/	/	/	/

Nos Moinhos-doseadores na versão “A” (ou seja equipados com microinterruptor para enchimento automático do doseador) existe um interruptor de três posições “O/I/START”.

- Rodado para a posição “O”: aparelho desligado (alimentação elétrica seccionada).
- Rodado para a posição “I”: aparelho ligado (alimentado eletricamente) com arranque automático da moagem a cada 6 dosagens.
 - A moagem é interrompida automaticamente quando o enchimento do doseador está completo (Porm. 2) quando o microinterruptor (Porm. 3) é ativado pelo café moído ao atingir o nível máximo.
 - A moagem é reiniciada automaticamente após seis dosagens para parar novamente aquando do reenchimento do doseador.
- Rodado para a posição “START”: arranque do motor com consequente arranque da moagem. Geralmente utilizado no acendimento para encher o doseador.

Fig. 12

5.2.2 Interruptor com "TIMER" em aparelhos na versão "T"

Interruptor por "TEMPO" (Fig. 13 Porm. 1) disponível no:

Moinho-doseador	F5 (T)	F6 (T)		
Moinho de café mercearia	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

Nos aparelhos da versão "T" existe um interruptor por tempo (TIMER) que comanda o arranque da moagem pelo tempo selecionado (máximo 60 segundos por ciclo).

- Rodado para a posição "0": aparelho desligado (alimentação seccionada).
- Rodado para a posição "X" segundos: aparelho ligado (alimentado eletricamente) e arranque instantâneo da moagem pelo tempo selecionado. O tempo máximo que pode ser definido para moagem é de 60 segundos por ciclo.
 - A moagem é interrompida automaticamente após o prazo do tempo selecionado.

Nota: Os moinhos-doseadores na versão "T" não estão equipados com um microinterruptor para a paragem automática da moagem, portanto, se o tempo definido ainda não tiver expirado aquando do enchimento do doseador (Porm. 2) ou do recipiente/saco nos moinhos de café de mercearia (Porm. 3), é necessário parar manualmente (desligar) o aparelho rodando o interruptor para a posição "0".

Nota: A alavanca de dosagem (Porm. 4) nos moinhos-doseadores na versão "T" não conta os batimentos de dispensação e, portanto, a moagem não é reiniciada automaticamente. Aquando do esvaziamento do doseador, é necessário reiniciar manualmente a moagem, rodando o interruptor novamente para o tempo de moagem desejado.

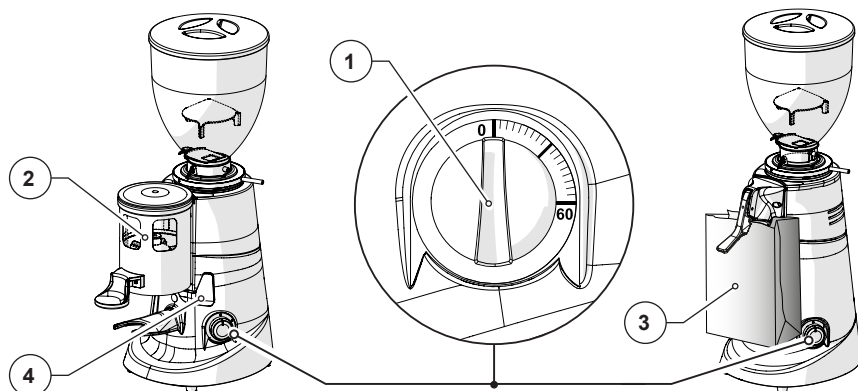


Fig. 13

5.2.3 Interruptor “O/I/START” em aparelhos na versão “M”

Interruptor manual “O/I” (Fig. 14 Porm. 1) disponível no:

Moinho-doseador	F5 (M)	F6 (M)		
Moinho de café mercearia	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

Nos aparelhos da versão “M” existe um interruptor de duas posições estáveis “O/I”.

- Rodado para a posição “O”: aparelho desligado (alimentação elétrica seccionada).
- Rodado para a posição “I”: aparelho ligado (alimentado eletricamente) e arranque imediato da moagem contínua.
 - Para parar a moagem do café, é necessário rodar o interruptor para a posição “O”, desligando completamente o aparelho.

Nota: Os moinhos-doseadores na versão “M” não estão equipados com microinterruptor para a paragem automática da moagem, portanto, aquando do enchimento do doseador (Porm. 2) ou do recipiente/saco nos moinhos de café de mercearia (Porm. 3), é necessário parar manualmente (desligar) o aparelho rodando o interruptor para a posição “O”.

Nota: A alavanca de dosagem (Porm. 4) nos moinhos-doseadores na versão “M” não conta os batimentos de dispensação e, portanto, a moagem não é reiniciada automaticamente. Aquando do esvaziamento do doseador, é necessário reiniciar manualmente a moagem, atuando novamente no interruptor.

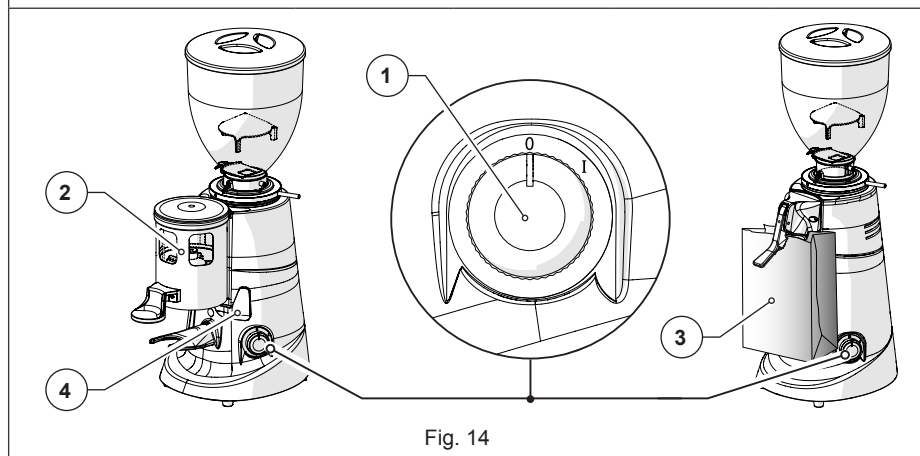


Fig. 14

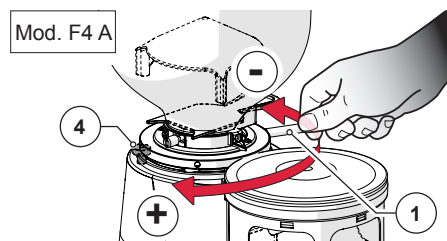
5.3 Regulação do grau de moagem

Independentemente do tipo de aparelho na sua posse (moinho-doseador ou moinho de café) e do respetivo modelo/versão, para alterar o grau de moagem do café deve atuar no anel roscado de regulação (Porm. 1) situado sob a tremonha (Porm. 2).

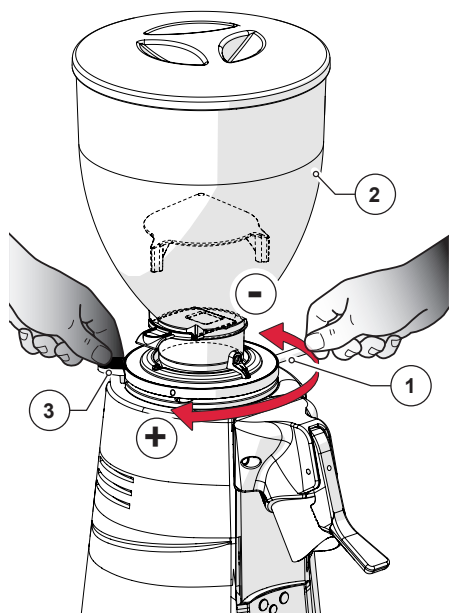
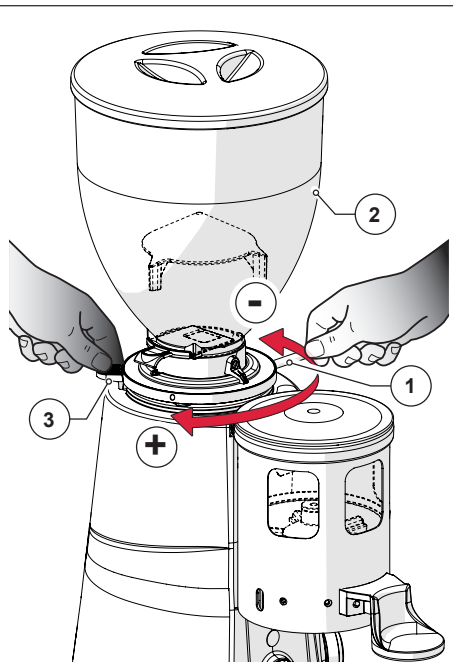
Para alterar a granulometria do moído é necessário:

- Iniciar a moagem do café.
- Manter pressionada a alavanca de Bloqueio do Anel (Porm. 3).
- Rode o anel em sentido horário para uma moagem mais grossa.
- Rode o anel em sentido anti-horário para uma moagem mais fina.
- Solte a alavanca (Porm. 3) para bloquear o anel roscado na nova posição.

Nota: Só no moinho-doseador modelo **F4 A** é que a alavanca de Bloqueio do Anel (Porm. 3) não está prevista. No seu lugar está uma Contraporca de Bloqueio do Anel roscado (Porm. 4) que não precisa ser pressionada. Para alterar o grau de moagem, basta rodar diretamente o anel roscado de regulação (Porm. 1).



A regulação deve ser realizada com o motor ligado. É aconselhável moer pequenas quantidades de café para uma avaliação visual do grau de moagem.

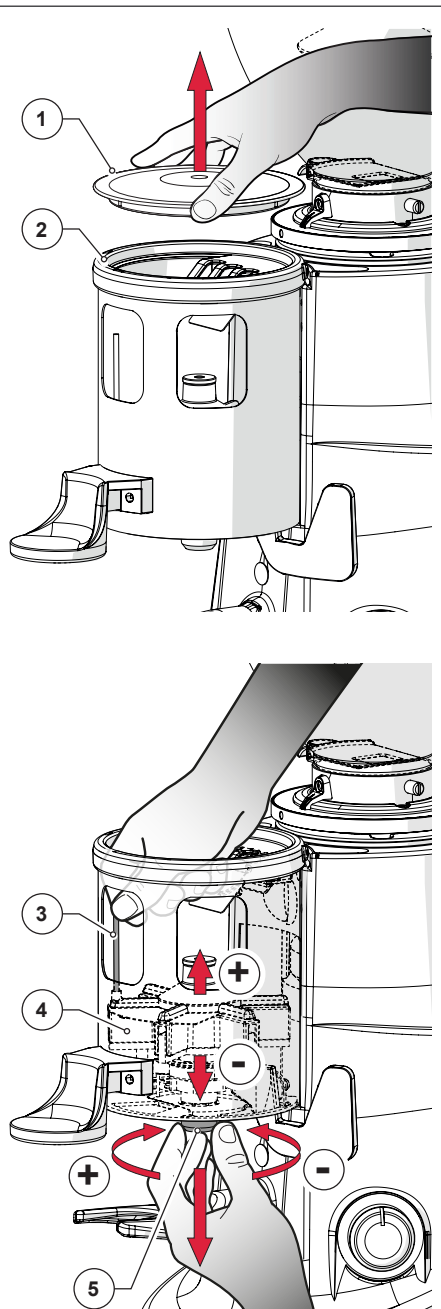


5.4 Regulação de dosagem (só nos moinhos-doseadores)

Para regular a quantidade de café moído descarregada em cada dispensação, basta variar a altura do grupo estrelas de dosagem dentro do doseador.

Para isso é necessário:

- Remova a tampa (Porm. 1) do doseador (Porm. 2).
- Agarrar o pino (Porm. 3) e mantê-lo imóvel para impedir a rotação do grupo estrelas de dosagem (Porm. 4) durante a regulação.
- Agarrar o manípulo de regulação (Porm. 5) colocado sob o doseador, puxá-lo para baixo e rodá-lo no sentido horário para aumentar a altura do grupo estrelas de dosagem (e consequentemente a quantidade de café dispensado em cada dosagem).
- Puxar o manípulo de regulação para baixo (Porm. 5) e rodá-lo no sentido anti-horário para diminuir a altura do grupo estrelas de dosagem (e consequentemente a quantidade de café dispensado em cada dosagem).
- Uma vez feita a regulação, solte o manípulo de regulação (Porm. 5) e o pino de bloqueio (Porm. 3).
- Feche o doseador com a tampa removida anteriormente.

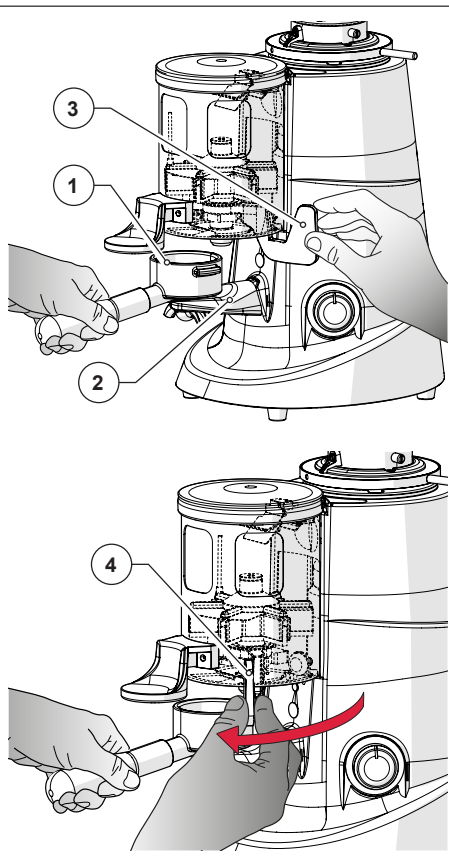


5.5 Retirada de dose (só nos moinhos-doseadores)

Para retirar uma dose de café moído do doseador é necessário:

- Colocar o copo porta-filtro da máquina de café (Porm. 1) na forquilha de suporte do aparelho (Porm. 2).
- Agarrar a alavanca do doseador (Porm. 3) e puxá-la até ao fim do curso (Porm. 4) para permitir a descarga da dose de café moído do doseador para o copo porta-filtro.
- Concluída a retirada, solte a alavanca sem acompanhá-la no curso de retorno.
- Caso deseje tomar uma dose dupla de café moído, puxe a alavanca do doseador duas vezes sem retirar o copo porta-filtro da forquilha.

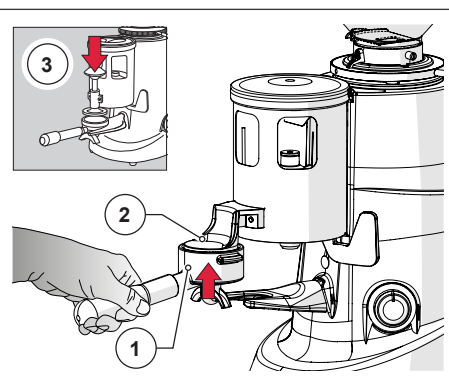
AVISO: A alavanca do doseador deve ser sempre acionada até ao limite do curso. Nunca a puxe parcialmente.



5.6 Prensagem dose (só nos moinhos-doseadores)

Para prensar a dose de café recém-retirada, basta empurrar o copo porta-filtro (Porm. 1) contra o calcador (Porm. 2).

Nota: Caso o aparelho esteja equipado com um calcador de mola (Porm. 3 - Opcional), posicione o copo porta-filtro na forquilha em correspondência com o disco de prensagem e pressione a maçaneta para baixo.



5.7 Recolha de café moído (só nos moinhos de café)

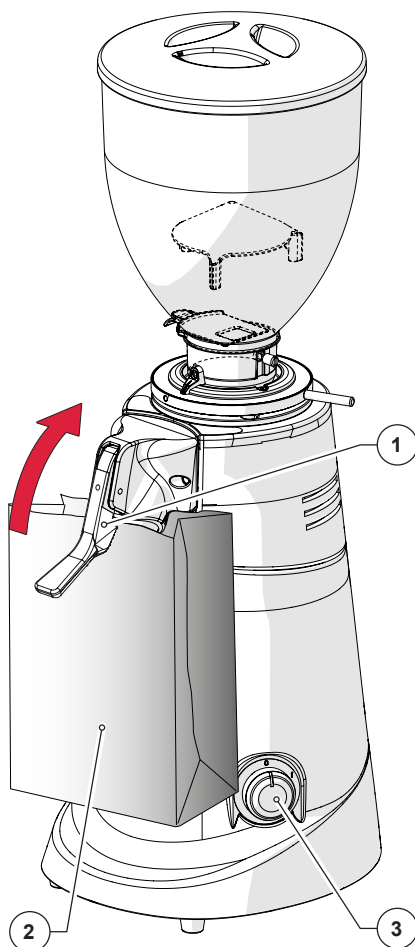
Para recolher o café moído à saída do moinho de café é necessário:

- Puxar para cima a alavanca de bloqueio do saco (Porm. 1) presente sobre o tubo de descarga de café.
- Colocar o saco de papel (Porm. 2) no tubo de descarga do café e bloqueá-lo na posição soltando a alavanca.

NOTA: Utilize sacos de recolha do café moído que sejam suficientemente grandes para conter todo o café que deseja moer.

- Ligue o moinho de café através do interruptor apropriado (Porm. 3) [veja o §5.2.2 e o §5.2.3] e aguarde a moagem da quantidade de café desejada.
- Depois de ter moído a quantidade de café desejada, interrompa a moagem e desligue o aparelho rodando o interruptor para a posição "O".
- Remova o saco (Porm. 2) depois de o ter libertado da alavanca de bloqueio (Porm. 3).

AVISO: Certifique-se de que a bica de saída do café esteja desobstruída, caso contrário o aparelho bloqueia-se. Para uma drenagem completa do café moído, acione com força o punho da bica.



6 MANUTENÇÃO DO MOINHO-DOSEADOR

6.1 Manutenção ordinária



ATENÇÃO! Antes de realizar qualquer intervenção de manutenção ordinária no aparelho, desligue-o da alimentação elétrica rodando o interruptor apropriado para a posição "O" (OFF) (Fig. 15) e desligue a ficha de alimentação da respetiva tomada (Fig. 16).

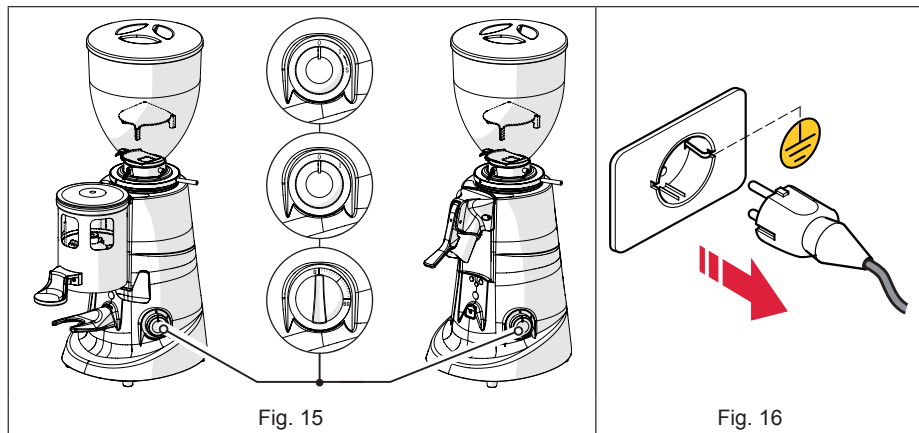


Fig. 15

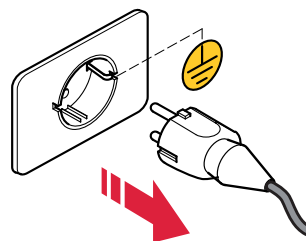


Fig. 16

Todas as intervenções de manutenção ordinária do seu aparelho encontram-se resumidas na tabela seguinte.

O Fiorenzato M.C. S.r.l. recomenda aos próprios clientes seguir estritamente as intervenções indicadas, efetuando-as nos tempos e segundo as modalidades descritas.

INTERVENÇÕES DE MANUTENÇÃO ORDINÁRIA			
Frequência	Tipo de intervenção	Quem executa ^a	Par.
A cada final utilização	Limpeza a fundo do aparelho	Utilizador	6.1.1
A cada final utilização	Controlo do estado do cabo de alimentação	Utilizador	6.1.2
Todos os meses	Limpeza final dos moinhos	Utilizador	6.1.3
Quando necessário	Colocação em inatividade do moinho-doseador	Utilizador	6.1.4
No prazo indicado para o seu tipo de aparelho (veja os campos "Duração das mós" nos Par. 2.5.3 e 2.5.4).	Substituição dos moinhos	Operador qualificado ou técnico especializado	6.1.5

6.1.1 Limpeza do aparelho

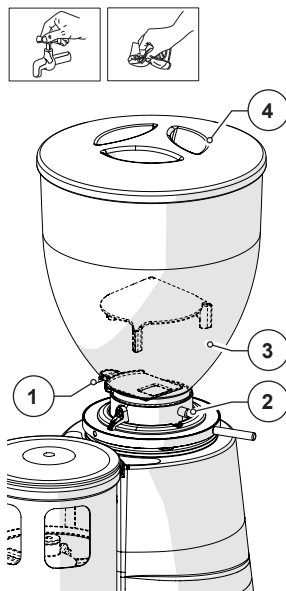
A CADA FINAL UTILIZAÇÃO: efetue uma limpeza minuciosa do aparelho.

Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Feche o regulador de tiragem (Porm. 1), desaperte o parafuso de fixação (Porm. 2) e remova a tremonha (Porm. 3) do aparelho.
- Retire a tampa (Porm. 4) da tremonha e esvazie os grãos de café contidos no seu interior. É aconselhável verter o café para a saqueta de origem e voltar a fechá-la hermeticamente para preservar o seu aroma.
- Limpe as superfícies interiores e exteriores da tremonha usando água quente e um produto detergente e desengordurante não perfumado, com pH neutro, adequado para o setor alimentar. Não utilize esponjas abrasivas e/ou detergentes agressivos que possam danificar as superfícies da tremonha.
- Seque bem as peças lavadas usando um pano macio e seco.



ATENÇÃO! A tremonha não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

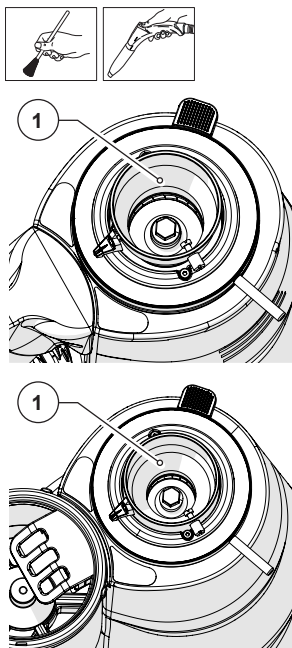


Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Com um pincel de cerdas macias (limpo e higienizado) e um aspirador de pó, retire os grãos e os resíduos de pó de café da câmara de moagem (Porm. 1).



ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza da câmara de moagem e das mós.

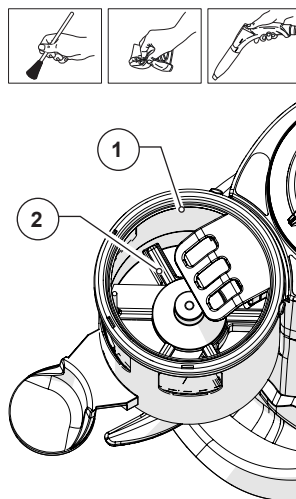


Só nos moinhos-doseadores

- Remova a tampa do doseador e com um pincel de cerdas macias (limpo e higienizado) e um aspirador de pó, remova os resíduos de pó de café do recipiente (Porm. 1) e do grupo estrelas de dosagem (Porm. 2).

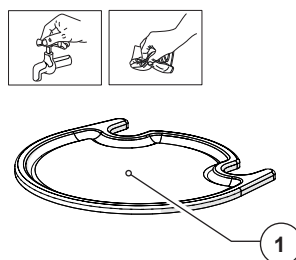


ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza do doseador.

**Só nos moinhos-doseadores**

Lave o tabuleiro de recolha de café (Porm. 1) com água quente e um produto detergente e desengordurante não perfumado de PH neutro e específico para o setor alimentar.

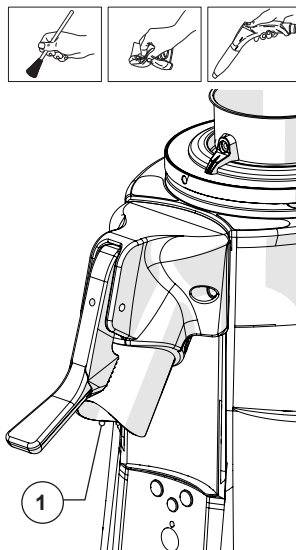
Seque com um pano macio.

**Só nos moinhos de café**

Com uma escovinha ou um pincel de cerdas macias (limpas e higienizadas) limpe o interior do tubo de descarga do café (Porm. 1).



ATENÇÃO! Não utilize água e/ou detergentes para a limpeza do tubo de descarga.



Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

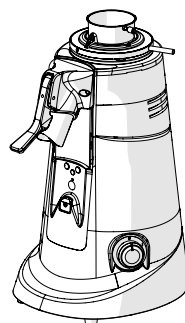
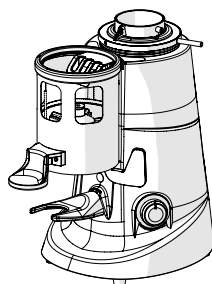
- A limpeza exterior do corpo da máquina deve ser realizada usando panos macios e produtos adequados para o setor alimentar.



ATENÇÃO! Não utilize esponjas abrasivas e/ou produtos agressivos que possam danificar as superfícies exteriores da máquina.



ATENÇÃO! É proibido usar jatos de água ou de vapor para realizar a limpeza do corpo da máquina.



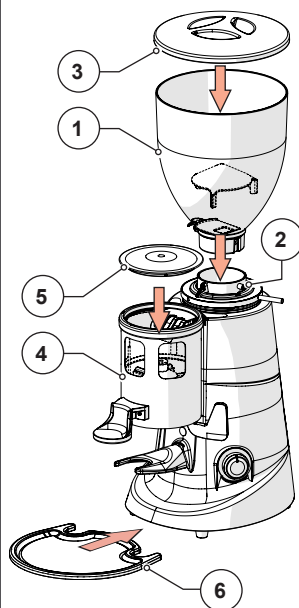
Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Após a limpeza, remonte a tremonha (por ex., Porm. 1) na câmara de moagem e bloqueie-a com o respetivo parafuso de fixação (por ex., Porm. 2).
- Feche a tremonha com a respetiva tampa (por ex. Porm. 4).

Só nos moinhos-doseadores

- Feche o doseador (Porm. 4) com a respetiva tampa (Porm. 5).
- Posicione o tabuleiro de recolha de café (Porm. 6) na base do moinho-doseador.

O aparelho está pronto para ser utilizado novamente após ser alimentado eletricamente e enchido com grãos de café.



6.1.2 Controlo do estado do cabo de alimentação

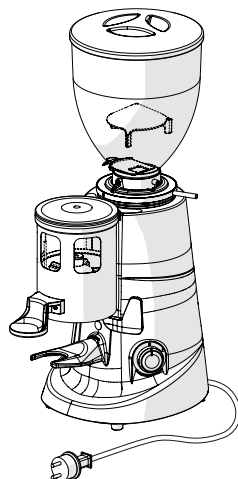
A CADA FINAL DE UTILIZAÇÃO: verificação do cabo de alimentação.

Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

- Com o cabo desligado da tomada, verifique visualmente e pelo toque se a manga de proteção está intacta, se os fios não estão descarnados e se a ficha não está danificada.



ATENÇÃO! Sempre que forem detetados danos no cabo de alimentação, proceda à sua substituição por outro de características iguais.



6.1.3 Limpeza a fundo dos moinhos

TODOS OS MESES: efetue uma limpeza a fundo dos moinhos

Em todos os moinhos-doseadores e moinhos de café

A limpeza profunda das mós deve ser feita uma vez por mês (ou quando necessário), utilizando produtos específicos para a limpeza dos moinhos-doseadores e/ou moinhos de café encontrados com facilidade no mercado (por ex. o detergente PULY GRIND).

- A limpeza a fundo deve ser realizada após a limpeza de final do utilização (veja o parágrafo 6.1.1), com a máquina sem café e sem o tremonha de alimentação.
- A limpeza dos moinhos deve ser feita vertendo para a câmara de moagem (completamente vazia) uma dose de produto e iniciando a moagem. Durante a moagem o produto (em grãos ou em cristais) regenera os moinhos, removendo completamente da sua superfície todos os depósitos de café, incrustações, bolores e depósitos de gordura, absorvendo o óleo e destruindo o ranço sem deixar resíduos.
- Desta forma, a regeneração é feita sem necessidade de desmontar os moinhos e sem ter de mudar a posição de moagem configurada.

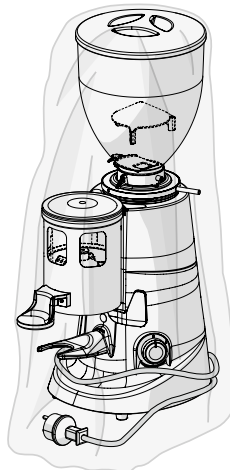


6.1.4 Colocação do aparelho em repouso

Se o aparelho não for utilizado por longos períodos (por ex., feriados, férias etc...), é recomendável realizar as seguintes operações de limpeza para mantê-lo em bom estado e evitar possíveis problemas no reinício seguinte.

QUANDO NECESSÁRIO: limpeza e colocação em repouso

- Realize uma limpeza minuciosa do aparelho conforme relatado no Par. 6.1.1.
- Efetue a limpeza a fundo dos moinhos conforme indicado no Par. 6.1.3.
- Desinsira o cabo de alimentação elétrica da tomada de corrente.
- Cubra o aparelho com um pano para preservá-lo da poeira e da sujidade.



6.1.5 Substituição dos moedores

A frequência recomendada pela Fiorenzato M.C. S.r.l. para a substituição das mós varia de acordo com o modelo de aparelho que possui e do tipo de mó instalada. Para uma indicação da frequência de substituição, expressa em quilogramas de café moído, consulte as tabelas dos dados técnicos nos parágrafos 2.5.3 e 2.5.4.



ATENÇÃO! A substituição dos moinhos deve ser efetuada por um operador qualificado ou ser confiada a técnicos especializados, usando peças de reposição de origem.

6.2 Manutenção extraordinária

Para os moinhos-doseadores de café e para os moinhos de café não estão previstas operações programadas de manutenção extraordinária. Contudo, caso apareçam avarias e/ou anomalias de funcionamento não contempladas na secção “7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES”, não intervenha no aparelho por sua própria iniciativa, mas informe o seu revendedor local que entrará em contacto com o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. para resolver o problema surgido.

7 ANOMALIAS - CAUSAS - SOLUÇÕES

Na tabela encontram-se indicadas as possíveis anomalias que podem causar uma avaria e/ou mau funcionamento do seu aparelho. Para cada anomalia é indicada a possível causa que a gerou e as ações a levar a cabo para restabelecer o seu funcionamento correto.

Anomalia	Causa	Solução
O aparelho não se liga.	Ausência de alimentação.	• Assegure-se de que o interruptor está na posição "I" (ON); • Certifique-se de que o magneto-térmico a montante da ficha (se presente) está na posição ON. • Certifique-se de que o cabo de alimentação está intacto e ligado corretamente à tomada elétrica prevista no local de utilização.
Os grãos de café não descem pela tremonha de alimentação.	Regulador de tiragem fechado.	• Abra o regulador de tiragem.
Durante a moagem, o motor para.	Intervenção do térmico de proteção do motor devido ao bloqueio do sistema de moagem na presença de objetos ou corpos estranhos entre os moinhos.	• Desligue o aparelho e aguarde que arrefeça totalmente. • Desligue o aparelho da alimentação elétrica. • Feche o regulador de tiragem e retire a tremonha de alimentação. • Providencie a limpeza a câmara de moagem e a remoção de quaisquer corpos estranhos. • Remonte o aparelho e arranque um ciclo de moagem.



ATENÇÃO! Se a anomalia persistir mesmo após ter executado as ações corretivas sugeridas, ou caso se verifiquem anomalias funcionais não referidas na tabela, contacte o seu revendedor local, o qual decidirá se deve solicitar o serviço de assistência da Fiorenzato M.C. S.r.l. ou confiar a reparação ou revisão do aparelho a um técnico especializado.

8 PEDIDO DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Se for necessário substituir peças desgastadas do aparelho (por ex., mós), o utilizador final (por ex., empregado de bar / restaurante / mercearia etc.) deverá necessariamente entrar em contacto com o seu distribuidor local como intermediário direto com a Fiorenzato M.C. S.r.l. e comunicar o modelo do moinho-doseador que possui para identificação, solicitação e aprovisionamento das peças de reposição originais. Só será permitida aos distribuidores autorizados da área a possibilidade de se registarem no nosso site para proceder à encomenda da peça de reposição necessária.

Para solicitar as peças de reposição, os distribuidores locais deverão:

- Aceder ao site www.fiorenzato.com, entrar na secção dedicada às peças de reposição e seleccionar o modelo do moinho-doseador indicado pelo utilizador final.
- Aceda à área reservada inserindo no correspondente formulário as suas credenciais (no primeiro acesso é-lhe pedido que se registe, inserindo os próprios dados de identificação).
- Selecione as peças de reposição necessárias usando as tabelas ampliadas do produto presentes no portal.
- Siga o procedimento guiado para concluir o pedido e enviá-lo para a Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- O distribuidor local será contactado pela equipa da Fiorenzato M.C. S.r.l. que se encarregará da solicitação.



ATENÇÃO! Lembramos que as intervenções de substituição dos moinhos e, no geral, de todos os componentes interiores do moinho-doseador devem ser realizadas por pessoal técnico especializado.



ATENÇÃO! A Fiorenzato M.C. S.r.l. não se considera responsável por eventuais acidentes a pessoas e/ou danos do aparelho causados pela substituição de componentes com peças de reposição não de origem e realizadas por pessoal não qualificado.

9 ELIMINAÇÃO



ATENÇÃO! Nos vários países, encontram-se em vigor legislações diferentes em matéria de eliminação de produtos elétricos e eletrónicos. Por conseguinte, devem ser observadas as prescrições impostas pelas leis e pelas autoridades competentes no País onde é realizada a eliminação.

- Caso a etiqueta de identificação afixada no aparelho contenha o símbolo do caixote do lixo com uma cruz indicado na figura, tal significa que o produto é classificado, segundo as normas em vigor, como aparelho eletrónico ou eletrónico e que está em conformidade com a Diretiva UE 2002/96/CE (REEE) e, deste modo, no fim da própria vida útil, deverá ser obrigatoriamente tratado em separado dos resíduos domésticos.
- O aparelho deverá ser entregue gratuitamente a um centro de recolha diferenciada para aparelhos elétricos e eletrónicos ou novamente entregue ao próprio revendedor, aquando da compra de um novo aparelho equivalente.
- O utilizador é responsável pela entrega do aparelho no fim da sua vida útil nos centros de recolha apropriados, sob pena de sanções previstas pela legislação em vigor em matéria de resíduos. A recolha diferenciada adequada para a ativação posterior do aparelho encaminhado para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatíveis com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos adversos para o ambiente e a saúde e favorecer a reciclagem dos materiais que compõem o produto. Para informações mais detalhadas inerentes aos sistemas de recolha disponíveis, dirija-se ao serviço local de eliminação de resíduos ou à loja onde foi efetuada a aquisição. Os fabricantes e os importadores irão cumprir as suas responsabilidades de reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatíveis, quer diretamente, quer participando num sistema coletivo.



PÁGINA VAZIA



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



FIorenzato

Traditional coffee grinder-dosers and
coffee grinders for grocery stores

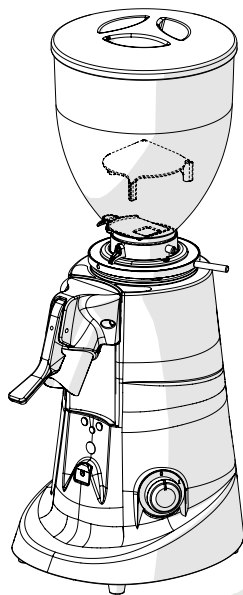
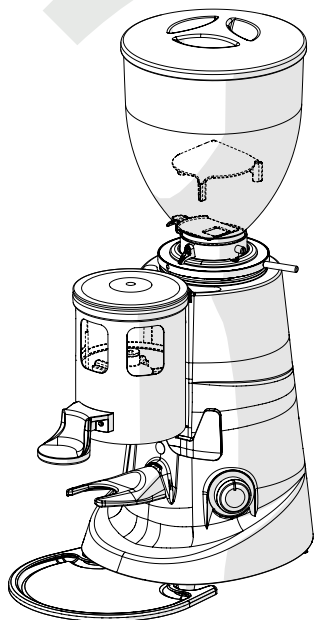
F4 A

F5 / F5 D

F6 / F6 D

F71 AK

F71 DK



**Installation, use and
maintenance manual**



Read these instructions carefully before first use.



ORIGINAL INSTRUCTIONS

Rev_00 Ed_06/2022

1	GENERAL INFORMATION	5
1.1	General information on the manual and its consultation	5
1.2	Symbols used in the manual	5
1.3	Warnings for the purchaser	6
1.4	Contact details of the manufacturer	6
1.5	Instructions to request interventions	6
1.6	Warranty	7
1.7	Applied directives	7
2	IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	8
2.1	Introduction	8
2.2	Appliance identification	8
2.3	Identification of main parts of the appliances	9
2.3.1	Identification of main parts of the Coffee grinder-dosers	9
2.3.2	Coffee grinder main parts identification	10
2.4	Intended uses	10
2.5	Technical features	11
2.5.1	Coffee grinder-doser dimensions and weights	11
2.5.2	Coffee grinder dimensions and weights	11
2.5.3	Coffee grinder-doser technical characteristics	12
2.5.4	Coffee grinder technical characteristics	13
2.6	Noise	14
3	SAFETY	14
3.1	General information	14
3.2	Incorrect reasonably foreseeable use	14
3.3	Precautions for correct and safe use	15
3.4	Safety devices applied to the appliance	16
3.5	Residual risks	17
3.6	Warning labels applied to the machine	18
4	INSTALLATION	19
4.1	Storage	19
4.2	Choice of installation point	19
4.3	Unpacking and handling of the appliance	20
4.4	Installation and connection to the electrical network	20
5	USE OF THE APPLIANCE	22
5.1	Preparation for use of the coffee grinder-doser and of the coffee grinder	22
5.2	Machine controls	23
5.2.1	"O/I/START" switch on version "A" appliances	23
5.2.2	Switch with "TIMER" on appliances in "T" version	24

5.2.3	"O/I" switch on "M" version appliances	25
5.3	Grinding size adjustment	26
5.4	Dispensing adjustment (only on grinder-dosers)	27
5.5	Dose extraction (only on coffee grinder-dosers)	28
5.6	Dose pressing (only on coffee grinder-dosers)	28
5.7	Ground coffee collection (only on coffee grinder)	29
6	GRINDER-DOSER MAINTENANCE	30
6.1	Ordinary maintenance	30
6.1.1	Cleaning the equipment	31
6.1.2	Supply cable status check	34
6.1.3	Thorough cleaning of the grinders	34
6.1.4	Storing the appliance	35
6.1.5	Replacing the grinders	35
6.2	Extraordinary maintenance	35
7	ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES	36
8	REQUESTING SPARE PARTS	37
9	DISPOSAL	38

1 GENERAL INFORMATION

1.1 General information on the manual and its consultation



Read this instruction manual carefully before installing and using the Fiorenzato M.C. S.r.l. coffee grinder-doser or coffee grinder for grocery stores for the first time.

This instruction manual has been drawn up in accordance with the provisions of Directive 2006/42/EC and provides all useful information for the end user to install, adjust and use the coffee grinder-dosers and coffee grinders for grocery stores produced by Fiorenzato M.C. S.r.l.

The contents of this manual must be read and understood in its entirety before installing and using your appliance and must be kept and maintained in a good condition for future reference.

The images, data, texts and descriptions contained in this documentation are the property of Fiorenzato M.C. S.r.l. and reflect the state of the art of the machine at the time of its release on the market.



Fiorenzato M.C. S.r.l. is constantly seeking new solutions to improve its products and therefore reserves the right to make changes to the coffee grinder-doser and to its documentation over time without considering the products already sold as being inadequate and/or obsolete.

Consultation of this manual is assisted by a general index that facilitates identification of the topic of interest and by a series of information symbols that draw the user's attention to the contents of particular interest for the purpose of their safety and correct use of the appliance.

1.2 Symbols used in the manual



WARNING - NOTE! It indicates a warning or important note relating to specific functions and/or to useful information for the user. Pay attention to the paragraphs marked with this symbol.



GENERAL HAZARD - ATTENTION! Generic warning sign. The text marked with this symbol indicates that failure to follow the instructions provided may cause damage to the machine and/or result in the risk of injury to the user.



LIVE EQUIPMENT - ATTENTION! Text marked with this symbol indicates the possible risk of electrocution. Pay attention to the instructions provided.



OPERATION INTENDED FOR AUTHORISED TECHNICIANS: The text marked with this symbol indicates that the action described must be performed by a specialist technician (technical assistance).

1.3 Warnings for the purchaser

This manual, like the EC Declaration of Conformity, is an integral part of your appliance and must therefore be treated and stored with care, made available to all users and accompany the machine in case it is moved or resold to third parties.



In case of loss and/or deterioration of this documentation, it is possible to request a copy from the manufacturer indicating the manual code shown on the rear cover.

Before allowing another user to use the coffee grinder-doser and/or of the coffee grinder for grocery stores, make sure that they have read and understood the contents of this manual.

The instruction manual contains all the instructions and use procedures which, if properly followed, will enable safe operation without causing damage to yourself and to the machine.



The purchaser must provide adequate training in the use and maintenance of the coffee grinder-doser and/or of the coffee grinder for grocery stores to the personnel responsible for its use.



The purchaser and all users of the appliance are required to carefully follow all the specific warnings contained in this manual.

1.4 Contact details of the manufacturer

For any clarification, please contact the company at the Fiorenzato M.C. S.r.l. following address:

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instructions to request interventions

For technical assistance on the machine, the user must necessarily contact the dealer from whom they purchased the appliance. For further information or clarifications relating to the use and/or maintenance of the coffee grinder-doser and/or of the coffee grinder for grocery stores, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** remain available and can be contacted at the addresses listed above.

1.6 Warranty

Fiorenzato M.C. S.r.l. applies to its products a warranty of 24 months from the date of the sales invoice issued Fiorenzato M.C. S.r.l.

During the warranty period, the manufacturer undertakes to repair or replace free of charge the parts and/or components that are shown to be defective at origin due to manufacturing defects.

The warranty covering the product is void in the event that:

- The warnings/instructions contained in this manual have not been observed.
- The routine maintenance and machine cleaning operations have not been carried out by a user duly instructed on the correct execution procedures.
- Any repairs entrusted to unqualified personnel or to those persons not authorised by the manufacturer.
- The product is used for purposes other than those specified in this manual.
- Any replacements that have been made using non-original spare parts (please note that replacements with non-original spare parts, in addition to voiding the warranty, also invalidate the "Declaration of Conformity" that accompanies the appliance.
- The warranty is void for damage caused to the appliance due to: neglect, installation and/or use that does not comply with the requirements of this manual, insufficient maintenance (cleaning), damage caused by lightning and atmospheric phenomena, incorrect power supply, overvoltages and overcurrents.

1.7 Applied directives

All the coffee grinder-dosers produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. have been designed and built in compliance with the essential requirements of the following community directives:

- 2006/42/EC [*Machine Directive*].
- 2014/35/EU [*Low Voltage Directive*].
- 2014/30/EU [*Electromagnetic Compatibility Directive*].
- 2011/65/EU [*RoHS Directive*].
- 2015/863/EU [*RoHS Delegated Directive*].
- 2012/19/EU [*WEEE Directive*].

2 IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

2.1 Introduction

Making coffee is an art and to learn its secrets, it is necessary to follow precise rules. The formula for obtaining a perfect cup of espresso is, in fact, very complex and the part played by the equipment is extremely important. For optimal success and indisputable quality, three elements must be correctly combined:

- A fine blend.
- The appropriate use of available equipment.
- The wise skill and professionalism of those persons who prepare it. To enjoy a good coffee, contrary to popular belief, it is not enough to simply choose a particular blend.

The operator's experience and skill in following the correct procedures for preparing the drink and using suitable machinery contribute significantly to creating a small masterpiece. This is why professionals attach so much importance to the espresso machine and to the coffee grinder-doser. Knowing these tools well, keeping them in perfect working order and using them to their full potential is a skill that belongs to true masters of coffee. The quality of a good espresso stems from a series of operations, where grinding plays an important role. The grinder-doser, therefore, represents for the operator one of the basic tools, whose structure must respond to certain characteristics which are: sturdiness, resistance and functionality, characteristics fully satisfied by all the grinder-dosers produced by **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

2.2 Appliance identification

An identification label is applied on the left side of all the coffee grinder-dosers produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. , which always shows the following data:

- Company name of Fiorenzato M.C. S.r.l.
- CE marking and year of manufacture.
- Any other certification marks.
- Model and serial number.
- Power of the appliance.
- Required power supply voltage and frequency.

Note: The figure shows the Model F5 A coffee grinder-doser. The identification label is positioned in the same way on all grinder-dosers and on all coffee grinders for grocery stores produced by Fiorenzato.



2.3 Identification of main parts of the appliances

All coffee grinder-dosers and coffee grinders consist of a machine body with all the devices necessary to grind the coffee and a supply hopper on the top to feed in the roasted coffee beans to be ground. The identification of the main parts of the various appliances is shown in the following paragraphs.

2.3.1 Identification of main parts of the Coffee grinder-dosers

With reference to Fig. 1 the **coffee grinder-dosers** model **F4 A**, **F5** , **F6** and **F71 AK** consist of the following main parts:

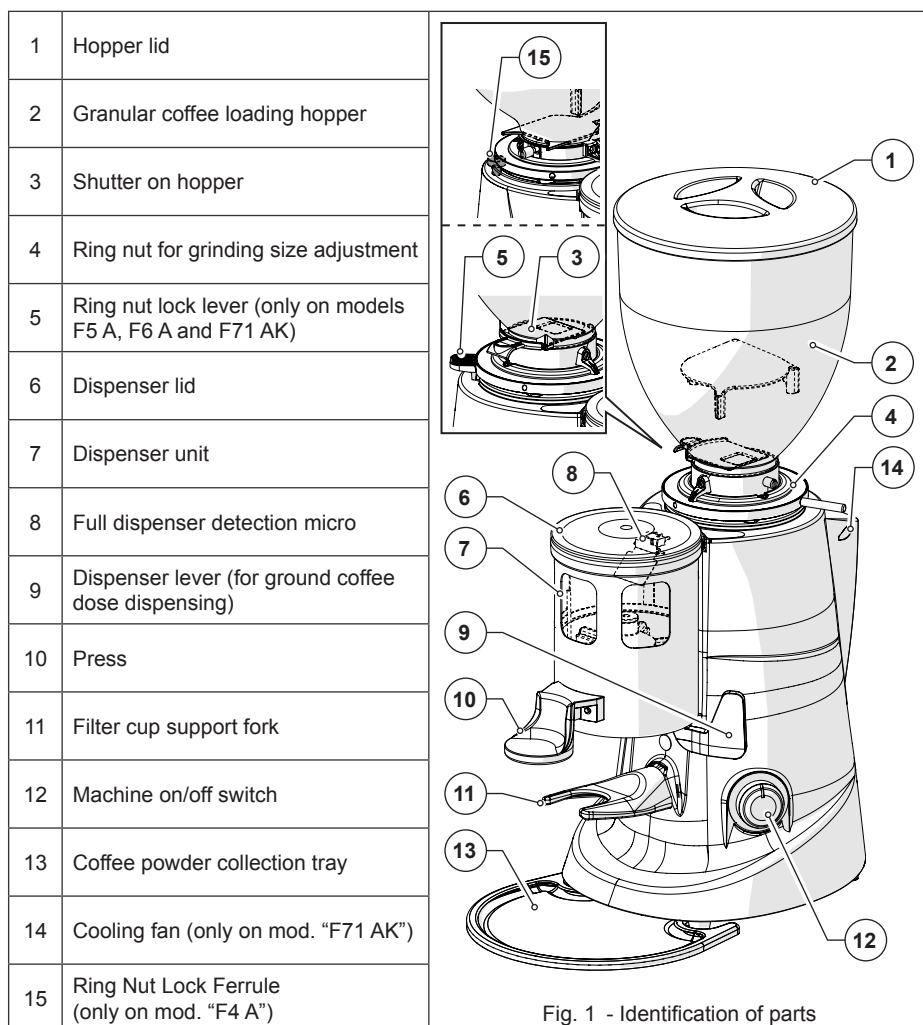
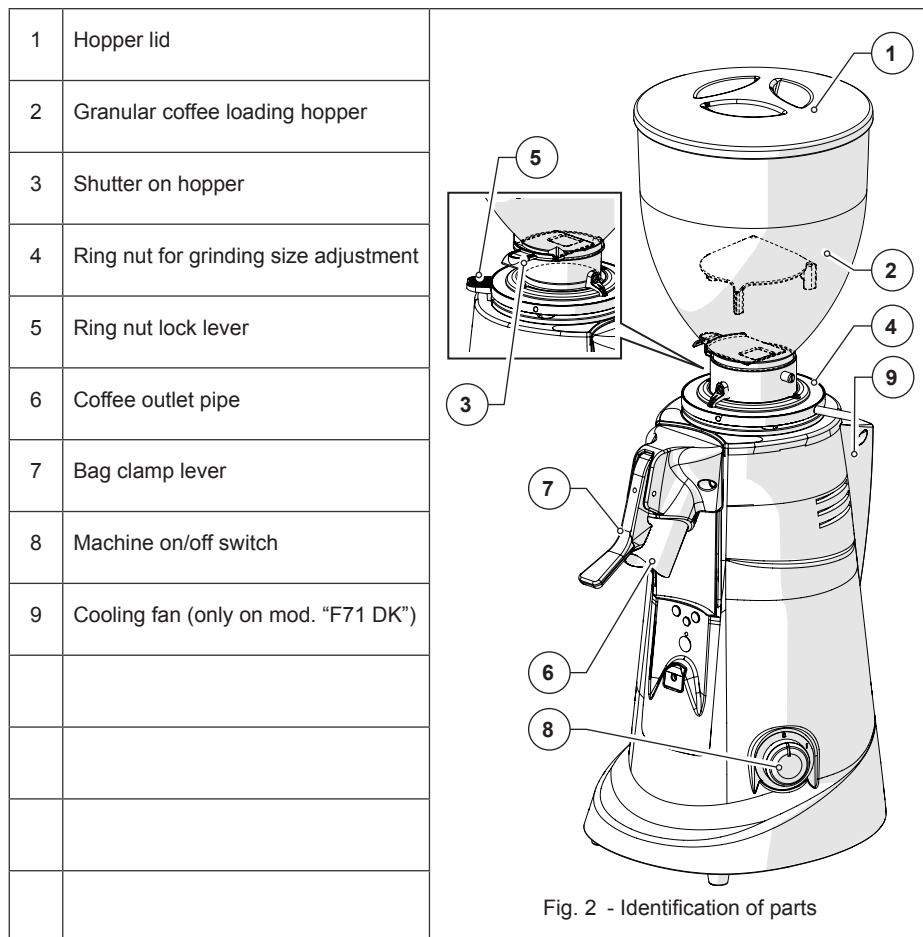


Fig. 1 - Identification of parts

2.3.2 Coffee grinder main parts identification

With reference to Fig. 2 the **coffee grinders** model **F5**, **F6** and **F71 DK** consist of the following main parts:



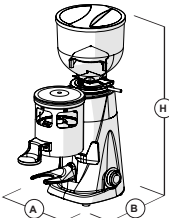
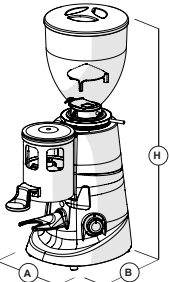
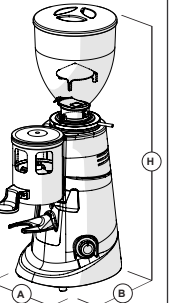
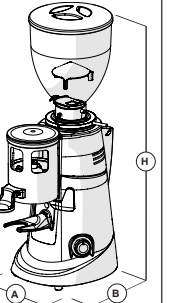
2.4 Intended uses

This appliance has been designed exclusively for the grinding of roasted coffee beans. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility for any damage due to improper or incorrect use. Do not use the appliance to grind other types of food or other granular materials. Our coffee grinder-dosers are devices intended for qualified personnel for professional use and not for domestic use.

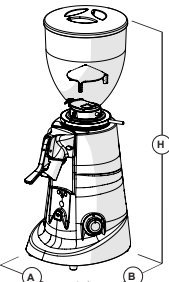
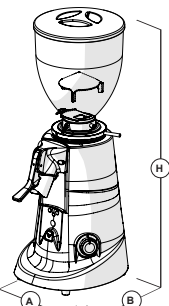
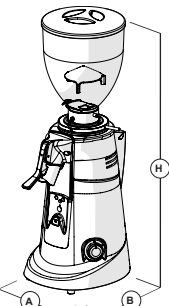
2.5 Technical features

Fiorenzato M.C. S.r.l. produces traditional coffee grinder-dosers and coffee grinders in different models. The following tables show the overall dimensions and the main technical characteristics of the coffee grinder-dosers and coffee grinders, divided by type of appliance.

2.5.1 Coffee grinder-doser dimensions and weights

	F4 A	F5	F6	F71 AK
Model				
Dimensions [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
Net weight [kg]	10	14	16	21

2.5.2 Coffee grinder dimensions and weights

	F4 D	F5 D	F71 DK
Model			
Dimensions [A x B x H mm]	230 x 270 x 615	230 x 270 x 670	230 x 270 x 670
Net weight [kg]	13	15.5	19

2.5.3 Coffee grinder-doser technical characteristics

Model	F4 A	F5	F6	F71 AK
				
Power supply	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Power [Watts]	250	350	650	850
Type of grinders	Flat	Flat	Flat	Tapered
Grinder diameter [mm]	58	64	83	71
Grinders rotation speed [rpm]	1400 at 50 Hz	1350 at 50 Hz	1400 at 50 Hz	450 at 50 Hz
	1600 at 60 Hz	1550 at 60 Hz	1600 at 60 Hz	500 at 60 Hz
Hopper capacity [g]	500	1500	1500	1500
Dispenser capacity [g]	250	250	250	250
Shot dose adjustment [g]	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10
Recommended use [kg/day]	up to 1	up to 2	up to 6	up to 14
Available versions (operating mode)				
A With microswitch for automatic filling of the dispenser	☒	☒	☒	☒
T With timer (maximum grinding time = 60 seconds/cycle)	☐	☒	☒	☐
M With switch (ON/OFF)	☐	☒	☒	☐
Grinder replacement frequency expressed in kg of ground coffee				
Standard grinders duration	250	400	600	1200
Red Speed grinders duration	/	1600	2400	4800
Optional				
Chamber 500 g	☐	☒	☒	☒
Metal presser	☒	☒	☒	☒
Spring press	☒	☒	☒	☒
Dispenser lever on left side	☒	☒	☒	☒
"Red Speed" Grinders	☐	☒	☒	☒

2.5.4 Coffee grinder technical characteristics

Model		F5 D	F6 D	F71 DK
				
Power supply		220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Power [Watts]		350	650	850
Type of grinders		Flat	Flat	Tapered
Grinder diameter [mm]		64	83	71
Grinders rotation speed [rpm]		1350 at 50 Hz	1400 to 50 Hz	300 at 50 Hz
		1550 at 60 Hz	1600 at 60 Hz	300 at 60 Hz
Hopper capacity [g]		1500	1500	1500
Dispenser capacity [g]		250	250	250
Shot dose adjustment [g]		5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10	5.5 ÷ 10
Recommended use [kg/day]		up to 2	up to 6	up to 14
Available versions (operating mode)				
T	With timer (maximum operating time = 60 seconds/cycle)	☒	☒	☒
M	With switch (ON/OFF)	☒	☒	☒
Grinder replacement frequency expressed in kg of ground coffee				
Standard grinders duration		400	600	1200
Red Speed grinders duration		1600	2400	4800
Optional				
Chamber 500 g		☒	☒	☒
"Red Speed" Grinders		☒	☒	☒

2.6 Noise



The maximum sound emission of our coffee grinder-dosers, measured in a UNI EN ISO 3741 reverberation room in accordance with the EN 60704-1 standards, is in accordance with the EN 60704-1 standards: 1998 and EN 607043: 1996. The equivalent level of sound exposure for an operator, linked exclusively to a limit operation of the appliance of 240 minutes over eight hours, is **78 dB(A)**, in accordance with the European Directive 86/188/EEC and subsequent revision 2003/1 0/EEC. Use of the device does not therefore require any precautions against risks arising from exposure to noise in the workplace (articles 3-8 of DE 2003/1 0/EEC).

3 SAFETY

3.1 General information

The purchaser must inform all user personnel about the possible risks deriving from improper use of the appliance, about the safety devices adopted by the manufacturer and about the general rules on accident-prevention provided for by the European Community directives and by the legislation of the country where the appliance is used. Users must be aware of the position and operation of all the controls and features of the machine listed in this manual.



ATTENTION! Before installing, switching on and using a Fiorenzato M.C. S.r.l. coffee grinder-doser for the first time, it is necessary to have read and understood all the contents of this documentation and of the “SAFETY INSTRUCTIONS” booklet.



ATTENTION: The unauthorised tampering with or replacement of one or more parts of the machine, the adoption of accessories that modify use of the same and the use of non-original spare parts can cause risks of injury and compromise efficient functioning of the appliance.



Failure to comply with the above exempts Fiorenzato M.C. S.r.l. from any liability for damage to persons and/or property.

3.2 Incorrect reasonably foreseeable use

Fiorenzato M.C. S.r.l. disclaims any liability and the warranty is void in the event of negligence when using the machine or due to failure by the user to comply with the user instructions contained in this manual.



Any use of the device other than that reported in this manual is considered incorrect.

During use of the device, other types of work and activities considered incorrect and which in general could involve risks for the safety of users and/or damage to the machine are not permitted.

Reasonably foreseeable misuse is considered:

- Use of the machine for the grinding of products other than roasted coffee beans (e.g. pepper, salt, etc.).
- Use of the appliance with pre-ground coffee.
- Incorrect use of the appliance by untrained personnel and/or by personnel who have not read this instruction manual.
- The use of non-original and/or non-specific spare parts for the coffee grinder-doser model in your possession.
- Use of the machine in a potentially explosive environment.

Furthermore, the user must never under any circumstances:

- Attempt to remove any foreign bodies that have accidentally fallen into the coffee supply hopper and/or into the grinding area without first disconnecting the appliance from the power supply.
- Use of the appliance with damp or wet hands.
- The introduction of liquids of any kind into the coffee supply hopper and into the grinding area.
- Introduce pre-ground coffee into the hopper.



In the event of abnormal machine behaviour, any type of necessary intervention is the responsibility of the maintenance operators.

3.3 Precautions for correct and safe use

To ensure the safety of the user and to optimally manage the appliance, it is important to satisfy a number of simple but important provisions, namely:

- Avoid incorrect use of the power cord. Use only cables or section extensions suitable for the power installed in the machine.
- Protect the cable from high temperatures, oil and sharp edges.
- Variations with respect to normal operation (increased power absorption, increase in temperature, excessive vibrations, abnormal noises) can signal that operation is incorrect. To prevent faults, which can directly or indirectly cause damage to persons or to the appliance, ensure the necessary maintenance or, if necessary, contact the dealer or a specialist repairer.
- Heavy appliance! Pay attention during the transportation, handling and installation phases! Refer to the paragraph 2.5 for the weight of the appliance and chapter 4 for its correct handling.

3.4 Safety devices applied to the appliance



All the coffee grinder-dosers and coffee grinders produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. are equipped with adequate mechanical and electro-mechanical devices designed to protect the safety of the user and the integrity/functionality of the appliance during its use.

In particular, the appliances are equipped with the following safety devices:

- **Motor thermal protector (present on all appliances)**

The device motor has a thermal protector that protects it from excessive heating due to overcurrents and intervenes by interrupting the power supply to the motor. If the thermal protector intervenes due to malfunctions (for example the grinders stop), it is necessary to turn off the appliance using the switch, remove the connection plug from the mains and contact technically qualified personnel. Never intervene on the live appliance as there is the risk that the motor could suddenly restart. If the appliance has overheated due to the motor stopping, it is necessary to wait for it to cool before intervening.

- **Anti-intrusion mushroom on the coffee supply hopper (Fig. 3)**

The anti-intrusion mushroom (Item 1) present inside all the supply hoppers (Item 2) allows the passage of coffee beans towards the grinding chamber, preventing the accidental introduction of fingers by the operator.

- **Coffee outlet protection on coffee grinder-dosers (Fig. 4)**

The coffee outlet pipe of all the coffee grinder-dosers is protected by a dedicated plastic grid (Item 1), built into the body of the dispenser (Item 2) which prevents fingers from being introduced into the grinding chamber when the lid of the dispenser (Item 3) is removed.

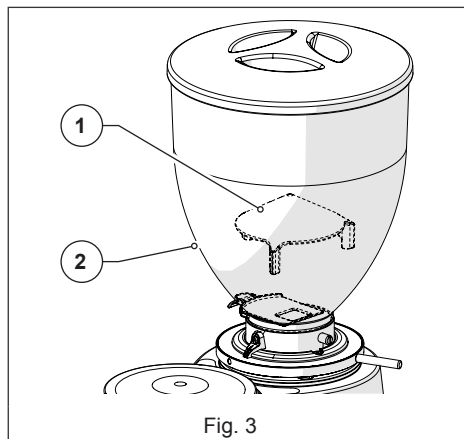


Fig. 3

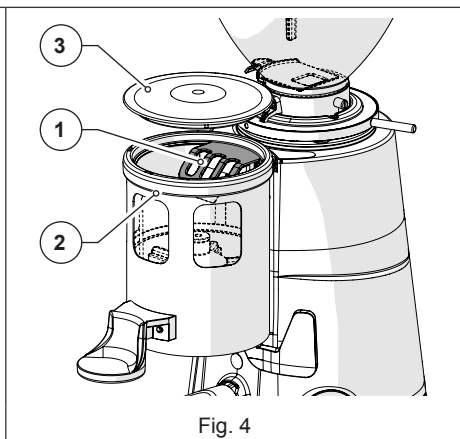


Fig. 4

- **Ring Nut Lock Lever (Fig. 5)**

On all appliances (with the exception of the grinder-doser model F4A), there is a ring nut lock lever (Item 1) which prevents accidental rotation of the adjustment ring (Item 2). The ring nut can only be turned by keeping the ring nut lock lever pressed.

- **Ring Nut Lock Ferrule (Fig. 6)**

On the model F4A grinder-doser there is a ring nut lock ferrule (Item 1) which prevents accidental rotation of the adjustment ring (Item 2). The adjustment ring nut can only be turned by exerting a sustained force on the ring nut itself.

- **Cooling fan (Fig. 7)**

Only on the grinder-doser model F71 AK and on the coffee grinder model F71 DK on the back of the machine body there is a cooling fan (Item 1) which is used to avoid overheating of the grinders drive motor. This fan is activated electronically.

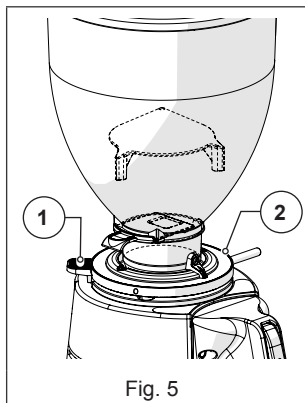


Fig. 5

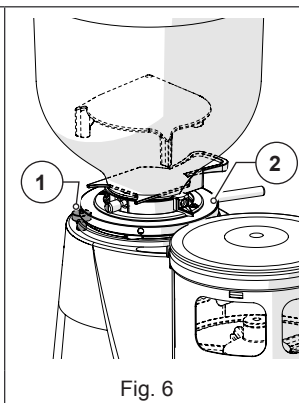


Fig. 6

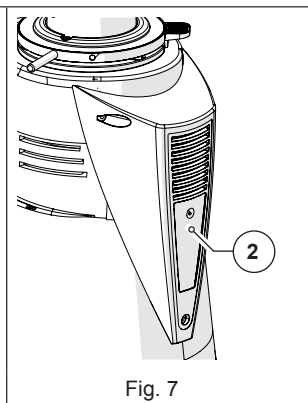


Fig. 7

3.5 Residual risks

During the design Fiorenzato M.C. S.r.l. adopted all the necessary precautions to ensure use of the coffee grinder-doser in conditions of maximum safety. However, during installation, cleaning and maintenance of the appliance, there are a number of residual risks that cannot be eliminated, the effects of which can be addressed by adequately training the user according to the provisions set out in the following table.

For each residual risk, the provisions useful to limit and/or cancel the degree of the individual risks are indicated.

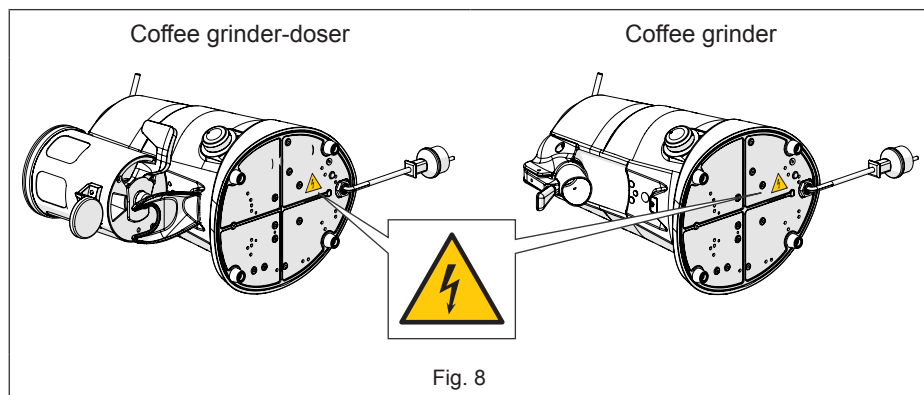
Residual risk	Present during:	Provisions to reduce the risk
 Contusion and/or crushing of the upper and lower limbs due to the weight of the device	Handling of the device for: • Unpacking. • Installation. • Movement of the appliance for cleaning of the relative support surface.	• Firmly grip the appliance before moving it. • Ensure there is sufficient space to move the appliance safely without striking obstacles. • Possibly use anti-slip gloves for handling of the coffee grinder-doser.
 Electrocution	• Connecting and disconnecting the power cord.	• Frequently check the condition of the power cable and replace it when it is found to be deteriorated or damaged. • Make sure that the switch is in the "O" (OFF) position before connecting the power cable to the coffee grinder-doser.

3.6 Warning labels applied to the machine

An adhesive label is applied to the bottom of the coffee grinder-doser, near the power cable (see Fig. 1) indicating the danger of electrocution. The label indicates the presence of live components inside the machine body.



ATTENTION! It is forbidden to remove the lower closing lid with the plug connected to the power socket. All electrical maintenance operations (e.g. replacement of any damaged cable) must be carried out by qualified personnel and with the appliance disconnected from the mains.



4 INSTALLATION



ATTENTION! Before proceeding with installation and commissioning of the appliance, read the following carefully.

4.1 Storage

In the event that the appliance is not immediately installed in the place of use and it is necessary to temporarily store it, it should be stored in a safe place that respects the following characteristics:

- The place chosen for the temporary storage of the appliance is a closed environment, protected from the sun and from weathering.
- The temperature of the storage place is between 5C° and 40°C, with relative humidity of between 30% and 90%.
- If the appliance must remain in storage for a long time before being installed, it is advisable to keep it in its original packaging to ensure more adequate protection.

4.2 Choice of installation point

Considering the function of the coffee grinder-doser, it is advisable to PLACE it near the coffee machine; the coffee grinder for grocery stores, instead, can be positioned in any other place that in any case satisfies the following conditions.

Before proceeding with the installation of the appliance, make sure that:

- The surface intended for positioning of the appliance is flat, well levelled and strong enough to support its weight;
- The available space is large enough to allow correct installation and easy use of the appliance;
- The appliance must not be installed near sinks and/or taps that can wet it with jets and/or splashes of water;
- The place of use is sufficiently lit and well ventilated;
- A socket is provided near the installation point for the electrical connection of the appliance in compliance with the regulations in force in the country of use.



ATTENTION! The socket must be equipped with an efficient earthing system.

ATTENTION! The electrical power supply system must also be equipped with a safety magnetothermic switch placed upstream of the socket in a known position that can be easily reached by the operator in order to protect the appliance from overloads and sudden changes in voltage and the user from the risk of electrocution.

4.3 Unpacking and handling of the appliance

After opening the packaging, carefully check that the appliance is intact and that there are no damaged parts.

- Open the packaging near the installation point, ensuring there is sufficient space to handle the appliance safely.
- Remove the appliance from the packaging, gripping it firmly and safely.
- Place the coffee grinder-doser or coffee grinder on the work surface.



ATTENTION! Pay the utmost attention when handling the appliance. Its weight (from 10 to 21 kg depending on the model) and the particular rounded shape of the machine body can generate the risk of slipping and loss of grip with possible falling and bruising/crushing of the feet during lifting and/or of the hands during positioning of the appliance on the worktop.



ATTENTION! The parts of the packaging must not be left within the reach of children as they are a source of potential danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

4.4 Installation and connection to the electrical network

To complete the installation and to start using your new appliance, simply:

- Make sure that the voltage of the electrical power system meets the required power requirements and that the electrical capacity of the system is adequate to withstand the power absorbed by the appliance (see product identification label applied on the side of the coffee grinder-doser).
- Insert the power cable plug (Fig. 9 Item 1) to the wall socket located in the place of use (Fig. 9 Item. 2);



If it is necessary to use power adapters, multiple sockets or extensions, it is essential to use products that comply with the certification standards in force in the country of use.

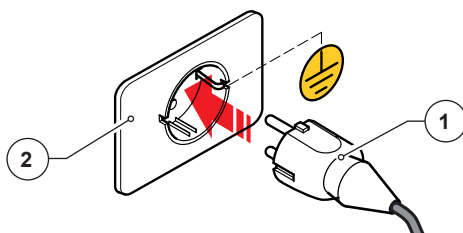


Fig. 9

- If present, set the protection magnetothermal switch located upstream of the power socket to the “ON” position (Fig. 10).

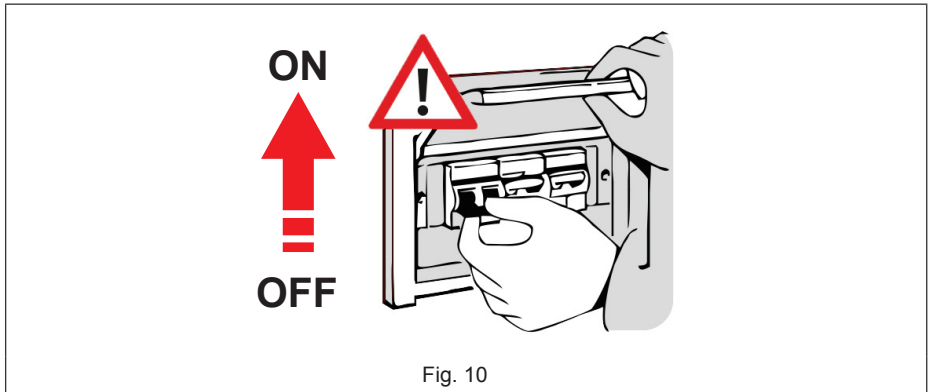


Fig. 10

At this point the coffee grinder-doser can be loaded and started to grind the coffee as described in the next chapter.

5 USE OF THE APPLIANCE

5.1 Preparation for use of the coffee grinder-doser and of the coffee grinder

Once installation is complete, the appliance is ready for use and can be filled with coffee beans to be ground.

With reference to Fig. 11, regardless of the type of appliance in your possession, to load the coffee beans it is necessary:

- Fit the hopper (Item 1) on the grinding chamber (Item 2) and lock it in the working position by tightening the relative fixing screw (Item 3).
- Make sure that the shutter (Item 4) is completely closed.
- Remove the lid (Item 5) and fill the hopper with the roasted coffee beans to be ground.
- Close the hopper with the relative lid (Item 5).
- Gradually open the shutter (Item 4) to allow the flow of coffee beans into the grinding chamber.
- At this point the appliance is loaded and ready to be started.

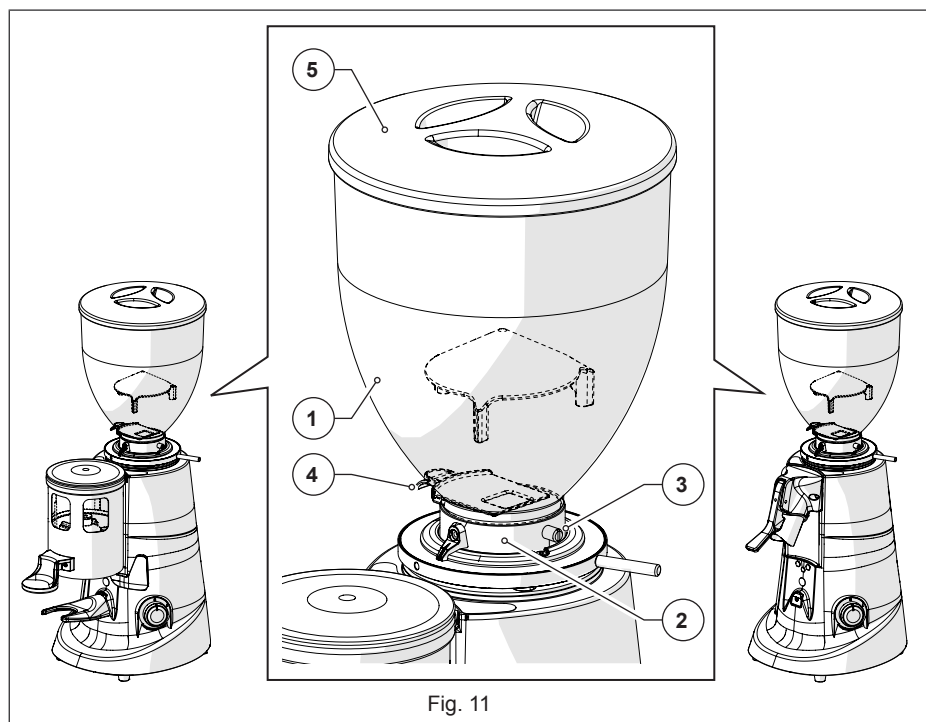


Fig. 11

5.2 Machine controls

All the coffee grinder-dosers and all the coffee grinders are managed through the on/off switch on the appliance.

The type of switch (and consequently the operating mode of the appliance) varies according to the version of the coffee grinder-doser and/or coffee grinder in your possession.

The various switches provided on the different versions of the appliances and the relative operating modes are described below.

5.2.1 “O//START” switch on version “A” appliances

Automatic “O//Start” switch (Fig. 12 Item 1) available on:

Coffee grinder-doser	F4 A	F5 (A)	F6 (A)	F71 AK
Grocery store coffee grinder	/	/	/	/

On the “A” version grinder-dosers (i.e. equipped with a microswitch for automatic filling of the dispenser) there is a three-position switch “O//START”.

- Turned to position “O”: appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position “I”: appliance on (electrically powered) with automatic start of grinding every 6 doses.
 - Grinding is stopped automatically when the dispenser is full (Item 2) when the microswitch (Item 3) is activated by the ground coffee when the maximum level is reached.
 - Grinding is automatically restarted after six doses and stops again when the dispenser is refilled.
- Turned to “START” position: the motor starts with consequent grinding start. Generally used upon start-up to fill the dispenser.

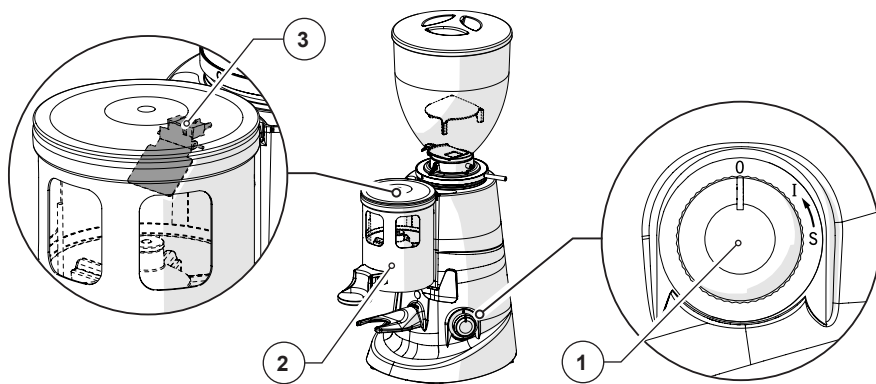


Fig. 12

5.2.2 Switch with "TIMER" on appliances in "T" version

"TIMER" switch (Fig. 13 Item 1) available on:

Coffee grinder-doser	F5 (T)	F6 (T)		
Grocery store coffee grinder	F5 D (T)	F6 D (T)	F71 DK (T)	

On the "T" version appliances there is a time switch (TIMER) that commands the start of grinding for the selected time (maximum 60 seconds per cycle).

- Turned to position "0": appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position "X" seconds: appliance switched on (electrically powered) and immediate start of grinding for the selected time. The maximum time that can be set for grinding is 60 seconds per cycle.
 - Grinding is automatically stopped after the selected time has elapsed.

Note: The "T" version grinder-dosers are not equipped with a microswitch for automatic grinding stop, therefore, if the set time has not yet expired when the dispenser is filled (Item 2) or the container/bag in grocery store coffee grinders (Item 3), it is necessary to manually stop (turn off) the appliance by turning the switch to the "0" position.

Note: The dispensing lever (Item 4) on the "T" version grinder-dosers does not count the dispensing shots and therefore the grinding is not restarted automatically. When the dispenser is empty, it is necessary to manually restart the grinding by turning the switch again to the desired grinding time.

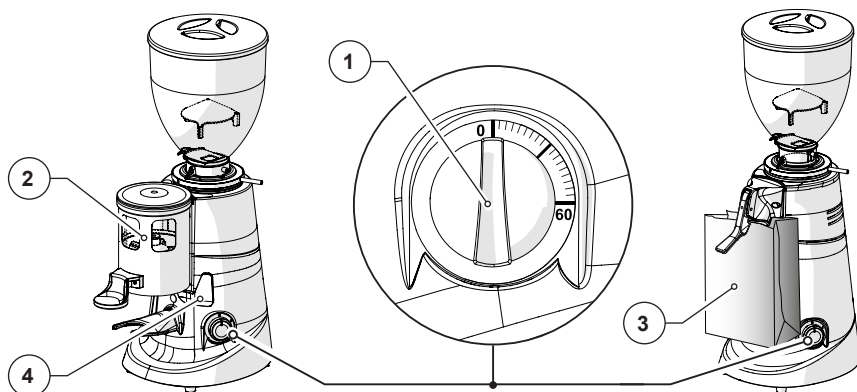


Fig. 13

5.2.3 "O/I" switch on "M" version appliances

Manual switch "O/I" (Fig. 14 Item 1) available on:

Coffee grinder-doser	F5 (M)	F6 (M)		
Grocery store coffee grinder	F5 D (M)	F6 D (M)	F71 DK (M)	/

On the appliances in the "M" version there is a switch with two stable positions "O/I".

- Turned to position "O": appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position "I": appliance switched on (electrically powered) and immediate start of continuous grinding.
 - To stop the grinding of the coffee, it is necessary to turn the switch to the "O" position, completely turning off the appliance.

Note: The grinder-dosers in the "M" version are not equipped with a microswitch for the automatic stop of the grinding therefore, when the dispenser is filled (Item 2) or the container/bag in grocery store coffee grinders (Item 3), it is necessary to manually stop (turn off) the appliance by turning the switch to position "O".

Note: The dispensing lever (Item 4) on the "M" version grinder-dosers does not count the dispensing shots and therefore the grinding is not restarted automatically. When the dispenser is emptied, it is necessary to manually restart the grinding by acting on the switch again.

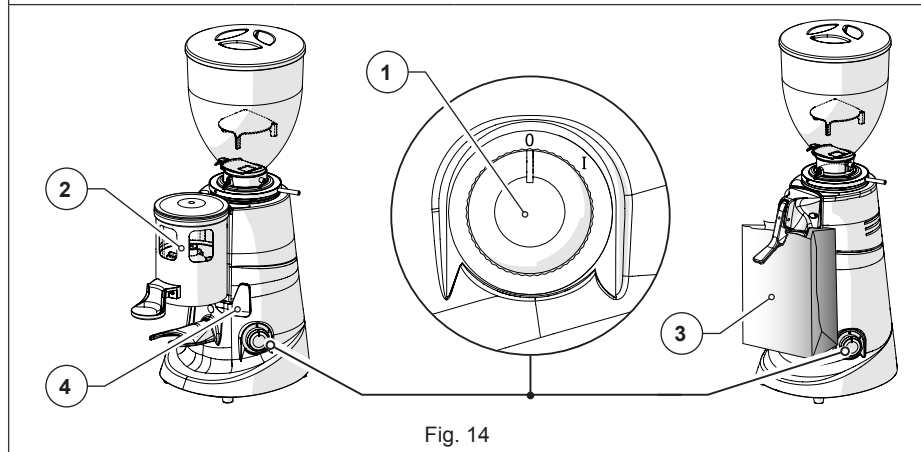


Fig. 14

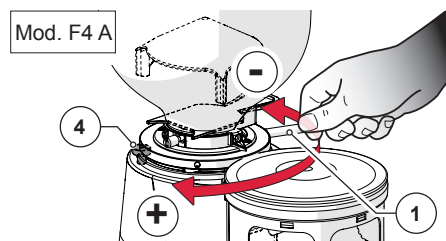
5.3 Grinding size adjustment

Regardless of the type of appliance in your possession (coffee grinder-doser or coffee grinder) and the relative model/ version, to change the degree of grinding of the coffee it is necessary to use the adjustment ring (Item 1) located under the hopper (Item 2).

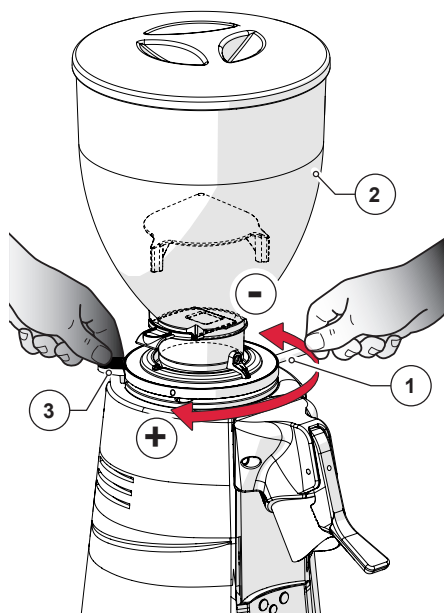
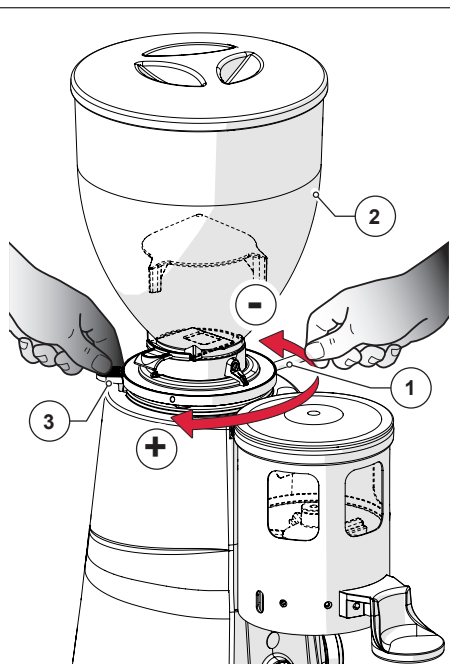
To vary the granulometry of the ground it is necessary to:

- Start grinding the coffee.
- Press and hold down the Ring Nut Lock lever (Item 3).
- Turn the ring nut clockwise to grind coarser.
- Turn the ring nut anti-clockwise to grind finer.
- Release the lever (Item 3) to lock the ring nut in the new position.

Note: For the coffee grinder-doser **F4 A** there is no Ring Nut Lock Lever (Item 3). Instead, there is a Ring Nut Lock Ferule (Item 4) which does not need to be pressed. To vary the degree of grinding, therefore simply turn the adjustment ring nut directly (Item 1).



The adjustment must be made with the motor running. It is advisable to grind small quantities of coffee for a visual assessment of the degree of grinding.

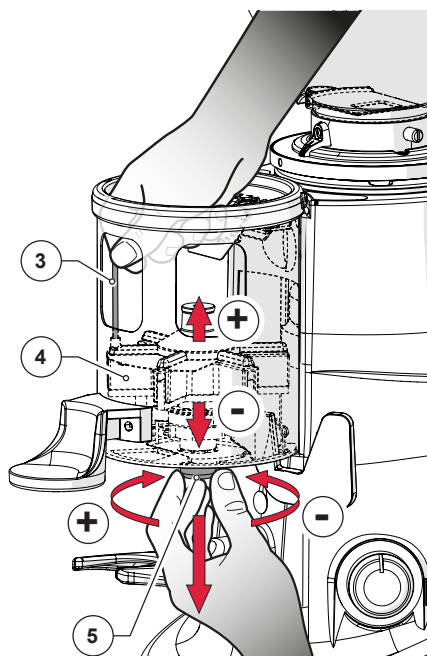
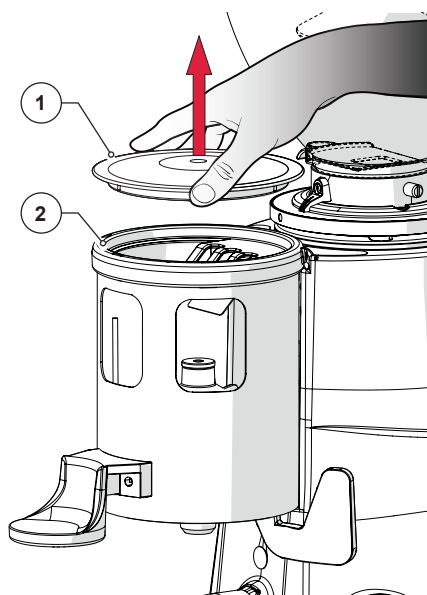


5.4 Dispensing adjustment (only on grinder-dosers)

To adjust the quantity of ground coffee provided with each dispensing, simply vary the height of the dosing star group inside the dispenser.

For this purpose, proceed as follows:

- Remove the lid (Item 1) from the dispenser (Item 2).
- Grip the pin (Item 3) and keep it still to prevent rotation of the dosing star unit (Item 4) during adjustment.
- Grip the adjustment knob (Item 5) located under the dispenser, pull it down and turn it clockwise to increase the height of the dosing star unit (and consequently the quantity of coffee dispensed with each dose).
- Pull the adjustment knob downwards (Item 5) and turn it anti-clockwise to decrease the height of the dosing star unit (and consequently the quantity of coffee dispensed with each dose).
- Once the adjustment has been made, release the adjustment knob (Item 5) and the locking pin (Item 3).
- Close the dispenser with the lid previously removed.

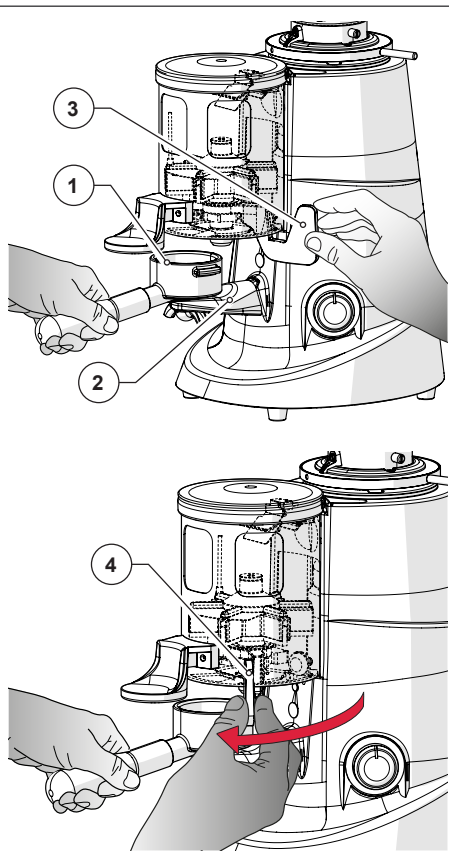


5.5 Dose extraction (only on coffee grinder-dosers)

To extract a dose of ground coffee from the dispenser, proceed as follows:

- Position the filter holder cup of the coffee machine (Item 1) on the appliance support fork (Item 2).
- Grip the dispenser lever (Item 3) and pull it to the end of its stroke (Item 4) to allow the ground coffee dose to be discharged from the dispenser to the filter holder cup.
- Once the extraction has been completed, release the lever without accompanying it in the return stroke.
- To extract a double dose of ground coffee, pull the dispenser lever twice without removing the filter holder cup from the fork.

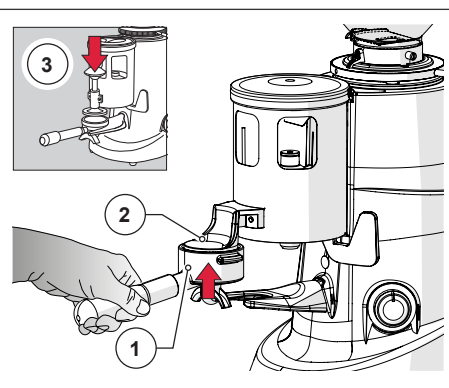
WARNING: The dispenser lever must always be operated as far as it will go. Never pull it partially.



5.6 Dose pressing (only on coffee grinder-dosers)

To press the dose of coffee just extracted, simply push the filter holder cup (Item 1) against the press (Item 2).

Note: If the appliance is equipped with a spring press (Item 3 - Optional), position the filter holder cup on the fork at the pressing disc and then press the knob downwards.



5.7 Ground coffee collection (only on coffee grinder)

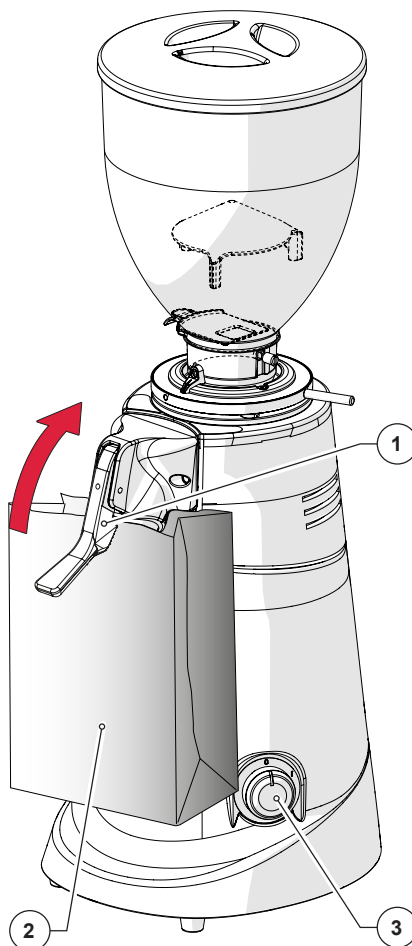
To collect the ground coffee coming out of the coffee grinder, proceed as follows:

- Pull the bag locking lever upwards (Item 1) located above the coffee outlet pipe.
- Position the paper bag (Item 2) on the coffee outlet pipe and lock it in position, releasing the lever.

NOTE: Use collection bags for ground coffee that are large enough to hold all the coffee to be ground.

- Turn on the coffee grinder using the appropriate switch (Item 3) [see §5.2.2 and §5.2.3] and wait for the desired quantity of coffee to be ground.
- After grinding the desired quantity of coffee, stop grinding and turn off the appliance by turning the switch to the "O" position.
- Remove the bag (Item 2) after releasing it from the locking lever (Item 3).

WARNING: Make sure that the coffee outlet is free from any obstruction, otherwise the appliance will become blocked. For complete discharge of the ground coffee, forcefully operate the outlet handle.

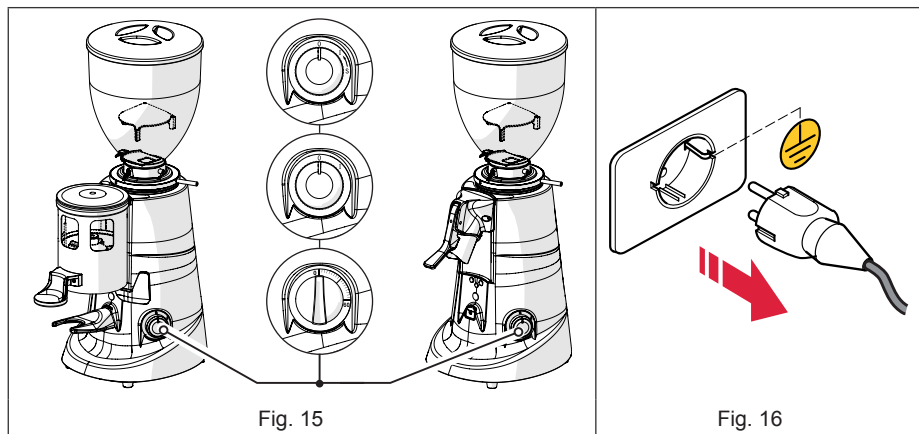


6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE

6.1 Ordinary maintenance



ATTENTION! Before performing any ordinary maintenance on the equipment, disconnect it from the power supply by turning the switch (Fig. 15) to the "O" (OFF) position and disconnect the power plug from its socket (Fig. 16).



All routine maintenance interventions on your appliance are summarised in the following table.

Fiorenzato M.C. S.r.l. advises its customers to strictly follow the indicated interventions, carrying them out in the times and in the manner described.

ORDINARY MAINTENANCE INTERVENTIONS			
Frequency	Type of Intervention	Executor	Para.
After each use	Precise equipment cleaning	User	6.1.1
After each use	Supply cable status check	User	6.1.2
Monthly	Final cleaning of grinders	User	6.1.3
Whenever necessary	Put the coffee grinder-doser into rest mode	User	6.1.4
At the expiry date indicated for your type of appliance (see "Grinder duration" fields in Paras. 2.5.3 and 2.5.4).	Replacing the grinders	Qualified operator or specialist technician	6.1.5

6.1.1 Cleaning the equipment

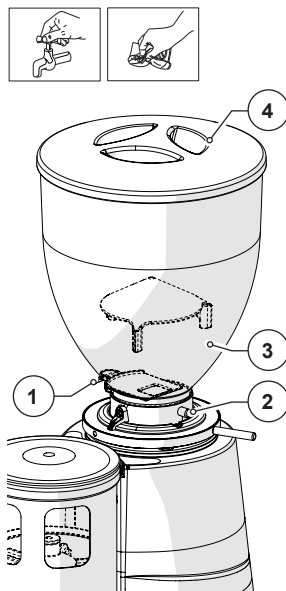
AFTER EACH USE: thoroughly clean the appliance.

On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

- Close the shutter (Item 1) loosen the fixing screw (Item 2) and remove the hopper (Item 3) from the appliance.
- Remove the lid (Item 4) from the hopper and empty out all the coffee beans contained inside. It is advisable to pour the coffee back into the bag of origin and to close it hermetically to preserve its aroma.
- Clean the internal and external surfaces of the hopper using hot water and a neutral PH non-perfumed detergent and degreaser suitable for the food sector. Do not use abrasive sponges and/or aggressive detergents that could damage the surfaces of the hopper.
- Dry the washed parts thoroughly using a soft, dry cloth.



ATTENTION! The hopper cannot be washed in the dishwasher.

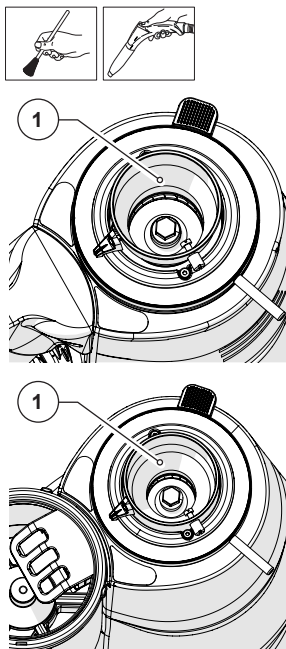


On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

- With a brush with soft bristles (clean and sanitised) and a vacuum cleaner, remove the beans and coffee powder residues from the grinding chamber (Item 1).



ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the grinding chamber and the grinders.

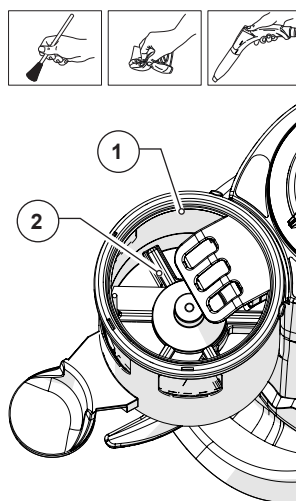


Only on the grinder-dosers

- Remove the lid from the dispenser and using a soft bristle brush (clean and sanitised) and a vacuum cleaner, remove the coffee powder residues from the container (Item 1) and from the dosing star unit (Item 2).

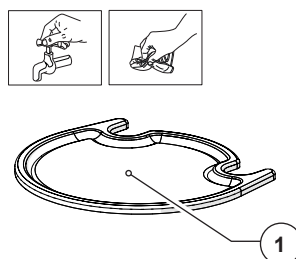


ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the dispenser.

**Only on the grinder-dosers**

Wash the coffee drip tray (Item 1) with hot water and a non-perfumed detergent and degreaser with a neutral PH and specific for the food sector.

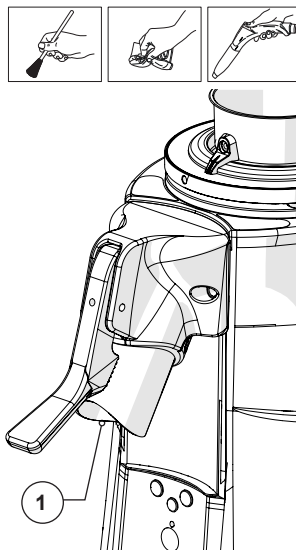
Dry with a soft cloth.

**Only on the coffee grinders**

With a toothbrush or a soft bristle brush (clean and sanitised) clean the inside of the coffee outlet pipe (Item 1).



ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the outlet pipe.



On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

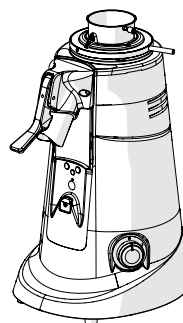
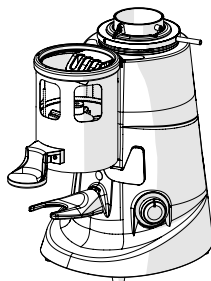
- The external cleaning of the machine body must be performed using soft cloths and products suitable for the food sector.



ATTENTION! Do not use abrasive sponges and/or aggressive products that can damage the external surfaces of the machine.



ATTENTION! It is forbidden to use jets of water or steam to clean the machine body.

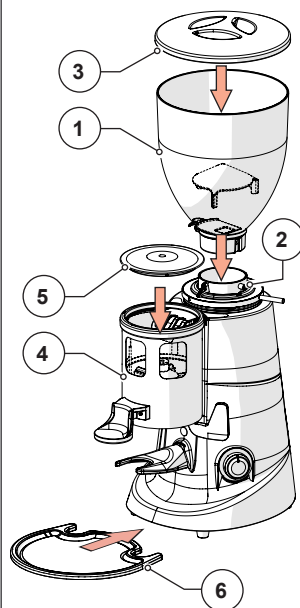
**On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders**

- After cleaning, reassemble the hopper (e.g. Item 1) on the grinding chamber and lock it with the relative fixing screw (e.g. Item 2).
- Close the hopper with the relative lid (e.g. Item 3).

Only on the grinder-dosers

- Close the dispenser (Item 4) with the relative lid (Item 5).
- Position the coffee drip tray (Item 6) at the base of the coffee grinder-doser.

The appliance is ready to be used again after being electrically powered and filled with coffee beans.



6.1.2 Supply cable status check

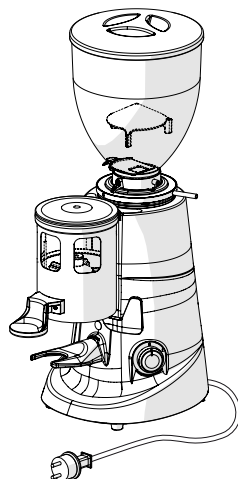
AFTER EACH USE: check the power cable.

On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

- With the cable disconnected from the power socket, check visually and by touch that the protective sheath is intact, that the wires are not exposed and that the plug is not damaged.



ATTENTION! If damage is found to the power supply cable, replace it with one of the same characteristics.



6.1.3 Thorough cleaning of the grinders

EVERY MONTH: perform thorough cleaning of the grinders

On all the coffee grinder-dosers and coffee grinders

Thorough cleaning of the grinders must be carried out once a month (or when necessary), using specific products for cleaning coffee grinder-dosers and/or coffee grinders readily available on the market (e.g. the PULY GRIND detergent).

- Thorough cleaning must be carried out at the end of use (see paragraph 6.1.1), with the machine without coffee and without the supply hopper.
- Cleaning of the grinders is performed by pouring a dose of product into the (completely empty) grinding chamber and starting grinding. During grinding, the product (in grains or crystals) regenerates the grinders, completely removing any coffee deposits, encrustations, moulds and fatty deposits from their surfaces, absorbing the oil and destroying any rancid part without leaving residues.
- In this way, regeneration takes place without the need to disassemble the grinders and without having to change the set grinding position.

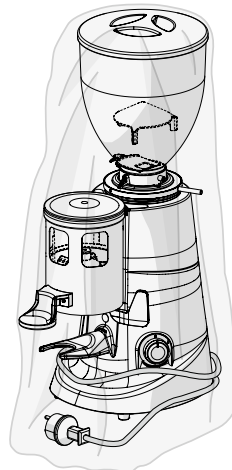


6.1.4 Storing the appliance

If the appliance is not used for long periods (e.g. holidays, annual leave, etc.), it is advisable to carry out the following cleaning operations to keep it in a good condition and to avoid possible problems upon subsequent restart.

WHEN NECESSARY: cleaning and storage

- Perform thorough cleaning of the appliance as reported in Para. 6.1.1.
- Thoroughly clean the grinders as reported in Para. 6.1.3.
- Unplug the power cord from the power outlet.
- Cover the appliance with a cloth to protect it from dust and dirt.



6.1.5 Replacing the grinders

The frequency recommended by Fiorenzato M.C. S.r.l. for the replacement of the grinders varies according to the model of appliance in your possession and the type of grinders installed. For an indication of the replacement frequency, expressed in kilograms of ground coffee, refer to the technical data tables in paragraphs 2.5.3 and 2.5.4.



ATTENTION! Replacement of the grinders must be carried out by a qualified operator or entrusted to specialist technicians using original spare parts.

6.2 Extraordinary maintenance

There are no scheduled extraordinary maintenance operations for coffee grinder-dosers and coffee grinders. However, if there are any breakages and/or malfunctions not covered in this section “7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES”, do not intervene on the appliance on your own initiative but inform your local dealer who will contact the after-sales service of Fiorenzato M.C. S.r.l. to resolve the problem.

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES

The table shows the possible anomalies that can cause non- and/or incorrect operation of your appliance. For each anomaly, the possible cause that generated it and the actions to be taken to restore its correct operation are indicated.

Anomaly	Cause	Solution
The appliance does not switch on.	No electric power.	• Make sure that the switch is in the "I" (ON) position; • Make sure that the circuit breaker upstream of the socket (if present) is in the ON position. • Make sure that the power cable is undamaged and correctly connected to the electrical socket envisaged in the place of use.
Coffee beans do not descend from the supply hopper.	Shutter closed.	• Open the shutter.
The motor stops during grinding.	Motor protection thermal cut-out intervention due to blocking of the grinding system in the presence of objects or foreign bodies between the grinders.	• Turn off the appliance and wait for it to cool completely. • Disconnect the appliance from the power supply. • Close the shutter and remove the supply hopper. • Clean the grinding chamber and remove any foreign bodies. • Reassemble the appliance and start a grinding cycle.



ATTENTION! If the anomaly persists even after carrying out the suggested corrective actions, or if functional anomalies occur that are not listed in the table, contact your local dealer who will decide whether to request the assistance service of Fiorenzato M.C. S.r.l. or to entrust the repair or overhaul of the appliance to a specialist technician.

8 REQUESTING SPARE PARTS

If it is necessary to replace worn parts of the appliance (e.g. grinders), the end user (e.g. barista / restaurateur / grocery stores, etc.) must necessarily contact their local distributor as a direct intermediary with Fiorenzato M.C. S.r.l. and communicate the model of the coffee grinder-doser in their possession for the identification, request and procurement of original spare parts. Only authorised area distributors will then be granted the opportunity to register on our website to order the necessary spare part.

In order to request spare parts, local distributors must:

- Access the website www.fiorenzato.com, enter the section dedicated to spare parts and select the coffee grinder model indicated by the end user.
- Access the reserved area by entering your details in the appropriate form (upon the first access, registration is required by entering your identification data).
- Select the necessary spare parts using the exploded tables of the product present in the portal.
- Follow the wizard to complete the order and send it to Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- The local distributor will be contacted by the personnel of Fiorenzato M.C. S.r.l. who will oversee the request.



ATTENTION! Remember that the interventions to replace the grinders and in general all the internal parts of the grinder-doser must be carried out by specialist technical personnel.



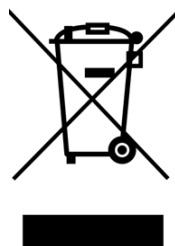
ATTENTION! Fiorenzato M.C. S.r.l. is not responsible for any injury to persons and/or damage to the appliance caused by the replacement of components with non-original spare parts and performed by unqualified personnel.

9 DISPOSAL



ATTENTION! Different laws are in force in the various countries regarding the disposal of electrical and electronic products and therefore the requirements imposed by the specific laws and by the bodies responsible for disposal must be observed.

- If the identification label affixed to the appliance shows the symbol of the crossed-out bin shown in the figure, it means that the product is classified, according to the regulations in force, as electrical or electronic equipment and complies with the EU Directive 2002/96/EC (WEEE) and therefore, at the end of its useful life, it must necessarily be treated separately from household waste.
- The appliance must therefore be delivered free of charge to a separate collection centre for electrical and electronic equipment or returned to your dealer when purchasing a new equivalent appliance.
- The user is responsible for taking the appliance at the end of its life to the appropriate collection facilities, otherwise incurring the penalties provided for by the current waste legislation. Adequate separate collection for future use of the equipment assigned for recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to prevent possible negative effects on the environment and on human health and promotes recycling of the materials that compose the product. For more detailed information regarding the collection systems available, contact the local waste disposal service or the store where the purchase was made. Manufacturers and importers must comply with their responsibility for environmentally compatible recycling, treatment and disposal either directly or by participating in a collective scheme.



BLANK PAGE



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it