

Sommario

1	DESCRIZIONE DISPOSITIVO E IDENTIFICAZIONE PARTI	3
1.1	Descrizione dispositivo PRO	3
1.2	Identificazione parti principali dispositivo PRO	3
1.3	Montaggio dispositivo PRO su macinadosatore	4
2	SICUREZZA	4
2.1	Dispositivi di sicurezza adottati	4
2.2	Rischi residui	5
2.3	Etichette di segnalazione rischi residui	5
3	MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO	6
3.1	Manutenzione ordinaria	6
3.1.1	<i>Pulizia apparecchio</i>	6
3.1.2	<i>Sostituzione delle macine</i>	9
4	ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI	11

1 DESCRIZIONE DISPOSITIVO E IDENTIFICAZIONE PARTI

Pulire ad ogni fine giornata le macine dei macinadosatori per caffè è una condizione indispensabile per mantenere alta la qualità della macinatura e per garantire una regolare ed omogenea usura delle macine. Con il nuovo sistema **PRO**, brevettato dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. , l'apertura della camera di macinatura per le operazioni di pulizia e/o sostituzione delle macine diventa una operazione rapida, sicura e accessibile a tutti gli operatori.

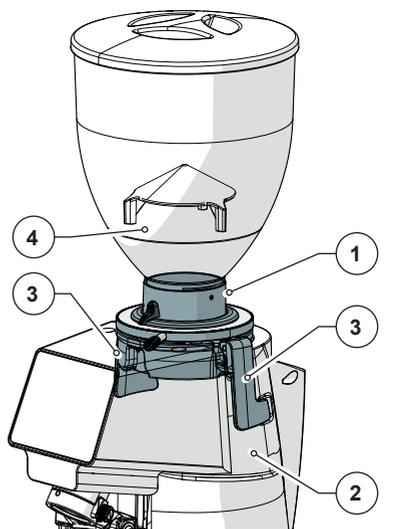


Il dispositivo **PRO** è una parte integrante del macinadosatore in vostro possesso. Per tutte le istruzioni relative all'uso ed alla manutenzione del macinadosatore stesso fare riferimento al relativo manuale di installazione, uso e manutenzione.

1.1 Descrizione dispositivo PRO

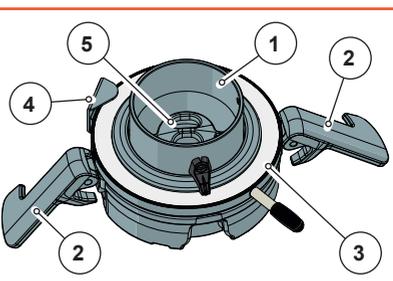
Il sistema **PRO**, applicato ai macinadosatori dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. è sostanzialmente composto da un supporto removibile (Part. 1) all'interno del quale è fissata la macina superiore fissa, vincolato in modo solidale al corpo macchina (Part. 2) per mezzo di due leve ad aggancio rapido (Part. 3).

La rimozione della campana (Part. 4) ed il successivo sgancio delle leve del gruppo **PRO** consentono di aprire la camera di macinatura in modo rapido e sicuro favorendo l'intervento di pulizia della camera di macinatura. La precisione dell'accoppiamento tra il supporto estraibile e la camera di macinatura rende inoltre semplice e corretta l'operazione di rimontaggio per la rimessa in funzione dell'apparecchio.



1.2 Identificazione parti principali dispositivo PRO

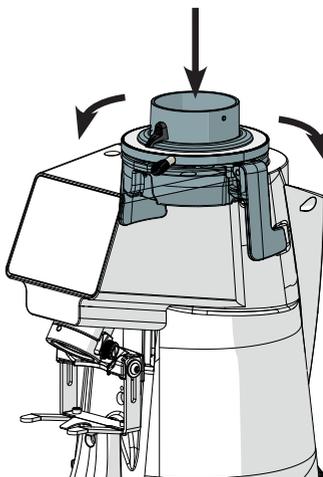
1	Supporto removibile porta macina
2	Leve di chiusura ad aggancio rapido
3	Ghiera di regolazione macinatura
4	Leva di bloccaggio ghiera
5	Fungo anti intrusione



1.3 Montaggio dispositivo PRO su macinadosatore

Il dispositivo PRO (Part. 1) necessita di essere correttamente accoppiato e fissato al macinadosatore (Part. 2) per consentirne il funzionamento. Per montare tale dispositivo è sufficiente inserirlo correttamente nella camera di macinazione e bloccarlo in posizione di lavoro chiudendo completamente le due leve di bloccaggio (Part. 3).

Nota: All'interno del corpo macchina sono previsti due microinterruttori di sicurezza (vedi paragrafo 2.1) che consentono l'avvio del macinadosatore solo se il dispositivo PRO inserito nella posizione di lavoro e correttamente bloccato dalle relative leve di fissaggio.



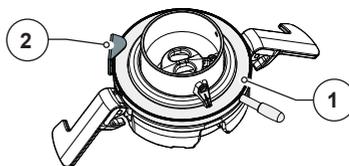
2 SICUREZZA

2.1 Dispositivi di sicurezza adottati

La Fiorenzato M.C. S.r.l. ha munito il sistema PRO e il macinadosatore al quale lo stesso è abbinato di adeguati dispositivi di sicurezza atti a salvaguardare la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità/funzionalità dell'apparecchio durante il suo utilizzo.

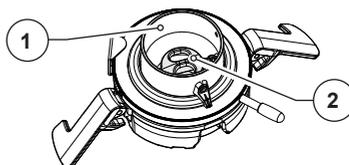
Leva blocca-ghiera di sicurezza.

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



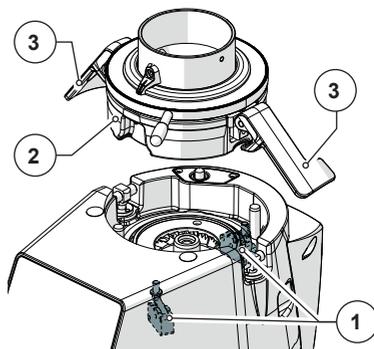
Fungo anti intrusione su supporto macina.

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



Microinterruttori di rilevamento camera estraibile in posizione di lavoro.

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



2.2 Rischi residui

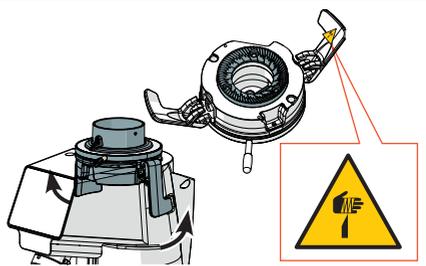
Pur avendo adottato tutti i possibili dispositivi necessari a rendere sicuro l'utilizzo del dispositivo PRO, durante il suo smontaggio e rimontaggio dal macinadosatore per le operazioni di pulizia/sostituzione delle macine permane il rischio residuo di taglio/escoriazione contro le superfici affilate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

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

2.3 Etichette di segnalazione rischi residui

Per segnalare la presenza di superfici affilate con possibile rischio di taglio/escoriazione alle dita, è stato applicato un pittogramma adesivo di avvertenza su una delle leve di sgancio del dispositivo PRO.

ATTENZIONE: Sostituire i pittogrammi qualora dovessero deteriorarsi o staccarsi dal macinadosatore.



3 MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO

3.1 Manutenzione ordinaria

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria da eseguire sul dispositivo **PRO** sono riassunte nella tabella che segue.

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

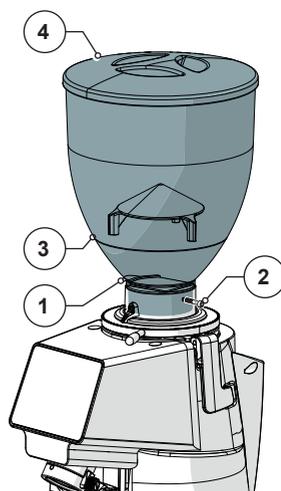
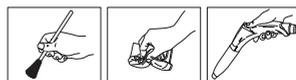
Per le operazioni di manutenzione relative al macinadosatore sul quale il dispositivo **PRO** è applicato fare riferimento al relativo manuale di installazione, uso e manutenzione.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA			
Frequenza	Tipo Intervento	Esecutore	Paragrafo
Ogni fine turno	Accurata pulizia dell'apparecchio.	Utilizzatore	3.1.1
Alla scadenza impostata (segnalata a display).	Sostituzione macine	Operatore qualificato o Tecnico specializzato	3.1.2

3.1.1 Pulizia apparecchio

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

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



ATTENZIONE! La campana non può essere lavata in lavastoviglie.

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



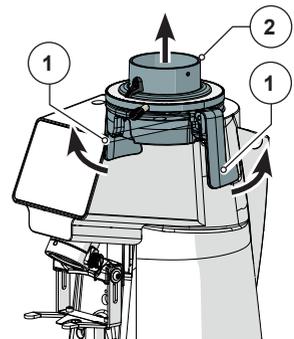
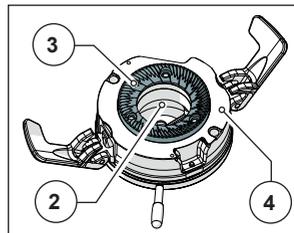
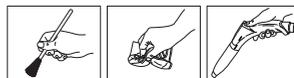
ATTENZIONE! Ad ogni rimozione della camera estraibile, pulire accuratamente con un pennello tutta la superficie di contatto all'interno della camera di macinazione (Part. 4).



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



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



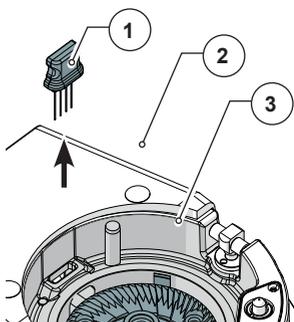
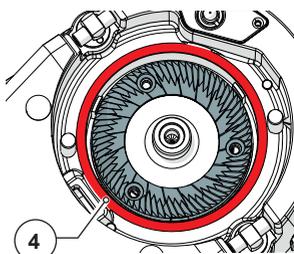
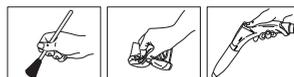
- Sfilare la lamina rompi caffè (Part. 1) dalla relativa sede.
- Lavare la lamina rompi caffè con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare prestando attenzione a non danneggiarla.
- Con un aspiratore rimuovere i grani e la polvere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



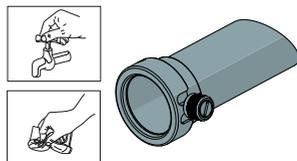
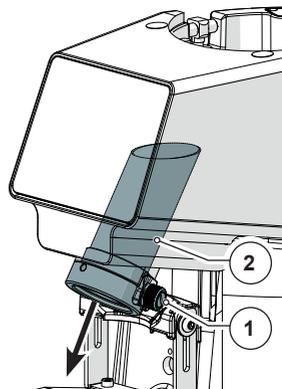
ATTENZIONE! Ad ogni rimozione della camera estraibile, pulire accuratamente con un pennello tutta la superficie di contatto all'interno della camera di macinazione (Part. 4).



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



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



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

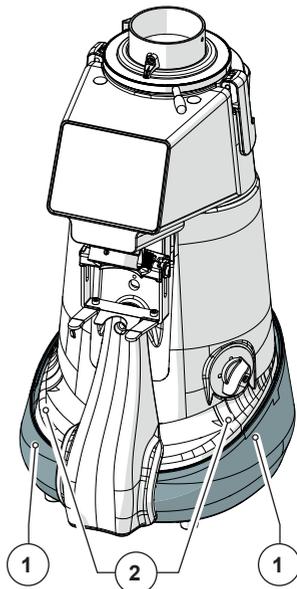
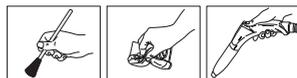


ATTENZIONE! Non utilizzare spugne abrasive e/o prodotti aggressivi che possano danneggiare le superfici esterne della macchina.

- Solo nei Macinadosatori dotati di sistema di pesatura integrato (modelli della serie XGi) verificare che tra le guance (Part. 1) e il corpo macchina (Part. 2) non ci siano grani di caffè o altri corpi estranei che possono creare un ponte di contatto tra le parti compromettendo la corretta funzionalità del sistema di pesatura. La verifica va eseguita passando un foglio di carta tra le due parti (guancia e corpo macchina) lungo tutto il perimetro assicurandosi che non trovi ostacoli. Se presenti, provvedere alla loro rimozione.

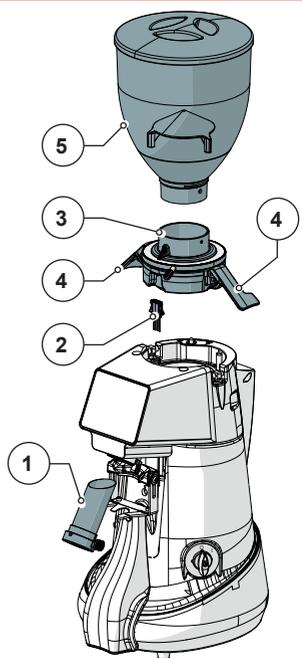


ATTENZIONE! È vietato usare getti di acqua o di vapore per eseguire la pulizia del corpo macchina.



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

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



3.1.2 Sostituzione delle macine

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

Viene segnalata a display dalla comparsa di una apposita icona [] accompagnata dalla comparsa di un valore (in peso o in tempo) che indica l'autonomia di funzionamento rimanente al momento della necessaria sostituzione delle macine.



Il limite d'uso per la sostituzione delle macine può essere visualizzato in qualsiasi momento accedendo al menù "IMPOSTAZIONI" e selezionando la voce "Sostituzione macine". Controllare periodicamente questo parametro per programmare l'approvvigionamento delle macine di ricambio.

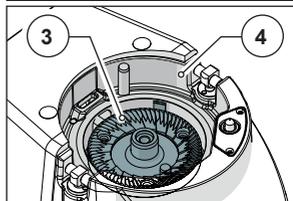
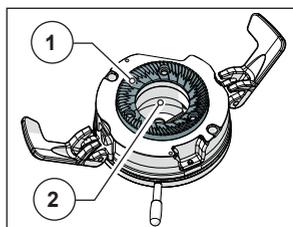


ATTENZIONE! La sostituzione delle macine deve essere eseguita da un operatore qualificato o essere affidata a tecnici specializzati utilizzando parti di ricambio originali.

ALLA SCADENZA PROGRAMMATA: sostituzione delle macine.

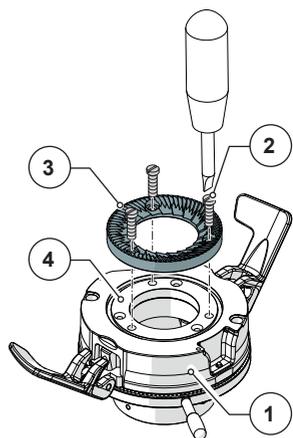
Per eseguire la sostituzione delle macine è necessario:

- Rimuovere la campana e la camera estraibile dal corpo macchina seguendo le indicazioni riportate al paragrafo “3.1.1 Pulizia apparecchio”.
- Eseguire la pulizia della macina fissa (Part. 1), della camera estraibile (Part. 2), della macina mobile (Part. 3) e della camera di macinatura (Part. 4) rimuovendo tutti i grani e i residui di caffè dalle loro superfici.

**Sostituzione macina fissa**

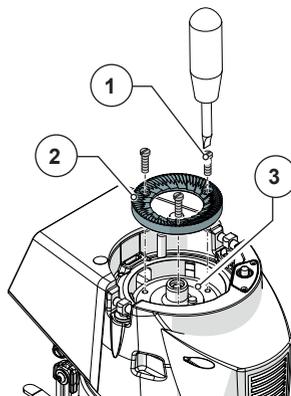
- Tenere saldamente la camera estraibile (Part. 1) e svitare le tre viti di fissaggio (Part. 2) utilizzando un cacciavite a taglio di dimensioni adeguate.
- Rimuovere la macina fissa usurata (Part. 3) dalla relativa sede (Part. 4).
- Pulire accuratamente la sede della macina utilizzando un pennello asciutto e sanificato o un panno morbido e asciutto assicurandosi di rimuovere tutti gli eventuali residui o polvere di caffè dai fori filettati.
- Posizionare e fissare la nuova macina nella sede della camera estraibile bloccandola in posizione con le relative viti di fissaggio.

ATTENZIONE: Nelle fasi di rimozione e fissaggio delle viti prestare attenzione a non danneggiarle.



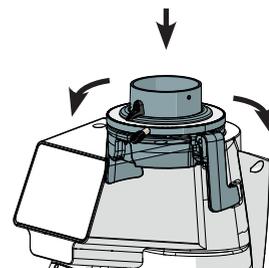
Sostituzione macina mobile

- Con una chiave esagonale (CH13) bloccare il rotore della macina mobile.
 - Svitare le tre viti di fissaggio (Part. 1) utilizzando un cacciavite a taglio di dimensioni adeguate.
 - Rimuovere la macina mobile usurata (Part. 2) dalla relativa sede (Part. 3).
 - Pulire accuratamente la sede della macina utilizzando un pennello asciutto e sanificato o un panno morbido e asciutto assicurandosi di rimuovere tutti gli eventuali residui o polvere di caffè dai fori filettati.
 - Posizionare e fissare la nuova macina nella sede della camera di macinatura e, bloccando il movimento del rotore con la chiave esagonale, bloccarla in posizione con le relative viti di fissaggio.
- ATTENZIONE: Nel fasi di rimozione e fissaggio delle viti prestare attenzione a non danneggiarle.



Ripristino macchina e reset funzione

- Rimontare la camera estraibile nel corpo macchina e bloccarla in posizione con le leve.
- A sostituzione eseguita comandare il “Reset Macine” dal menù “IMPOSTAZIONI” e confermare.
- Al comando il parametro verrà riportato al valore massimo impostato di default.



4 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI

Nella tabella che segue sono riportate le possibili anomalie che possono causare un mancato o un non regolare funzionamento del macinadosatore munito di dispositivo “PRO”. Per ogni anomalia viene indicata la possibile causa che l’ha generata e le azioni da intraprendere per ripristinare il corretto funzionamento dell’apparecchio.

Nota: Per le anomalie che possono generare un errato (o mancato) funzionamento del macinadosatore non strettamente collegate alla presenza del dispositivo “PRO” fare riferimento al manuale di installazione, uso e manutenzione del macinadosatore in vostro possesso.

Anomalia	Causa	Rimedio
<p>Alla pressione dei tasti  o  (presenti sul corpo macchina del macinadosatore) il macinadosatore non avvia il ciclo di macinatura.</p>	<p>Le leve di bloccaggio della camera estraibile non sono completamente chiuse (i microinterruttori di sicurezza presenti all'interno del corpo macchina impediscono la partenza del motore).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere completamente le leve di bloccaggio della camera estraibile.
<p>A display compare l'icona  accompagnata da un messaggio di Allert sulla necessità di sostituire le macine</p>	<p>Le macine stanno raggiungendo il limite di caffè macinabile impostato dal costruttore e pertanto dovrà essere pianificata la loro sostituzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • E' possibile continuare a utilizzare il macinadosatore fino al raggiungimento del limite di peso (o di tempo) impostato. A limite raggiunto, per garantire la massima efficienza della macchina, è necessario sostituire le macine seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 3.1.2. • A sostituzione ultimata, eseguire il "Reset Macine" dal menù "IMPOSTAZIONI".
<p>Durante la macinazione il motore si ferma.</p>	<p>Intervento del termico di protezione del motore a causa del blocco del sistema di macinatura in presenza di oggetti o corpi estranei tra le macine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnerne l'apparecchio e attendere che si sia completamente raffreddato. • Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. • Chiudere la serranda e rimuovere la campana. • Aprire la camera estraibile e provvedere alla pulizia delle macine e alla rimozione degli eventuali corpi estranei. • Rimontare l'apparecchio e avviare un ciclo di macinatura.



ATTENZIONE! Se l'anomalia persiste anche dopo aver eseguito le azioni correttive suggerite, o qualora si verificano anomalie funzionali non riportate in tabella, contattare un tecnico specializzato e fare eseguire una revisione dell'apparecchio.