

Macinadosatore elettronico per caffè

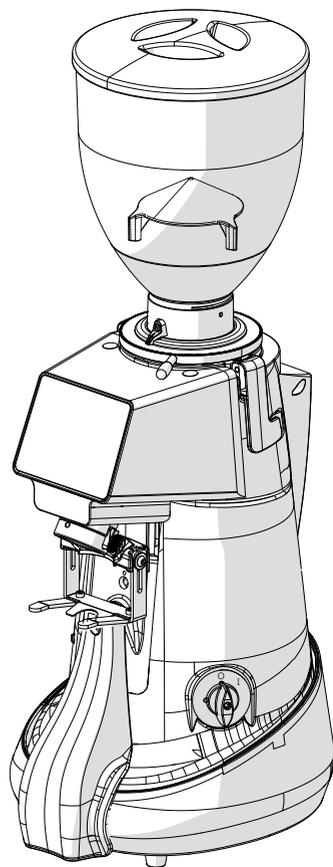
Electronic coffee grinder-doser

Fiorenzato

F64 E XGi PRO
F64 EVO XGi PRO
F83 E XGi PRO
F71 EK XGi PRO

**Manuale di installazione, uso
e manutenzione**

Manual for installation, use and maintenance



Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.
Please read these instructions carefully before first use of the machine.



ISTRUZIONI ORIGINALI
TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS
Rev_00 Ed_11/2020

1	INFORMAZIONI GENERALI	5
1.1	Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione	5
1.2	Simbologia utilizzata nel manuale	5
1.3	Avvertenze per l'acquirente	6
1.4	Recapiti del costruttore	6
1.5	Istruzioni per richiesta interventi	6
1.6	Garanzia	7
1.7	Direttive applicate	7
1.8	Dichiarazione UE di conformità	8
2	DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE	9
2.1	Introduzione	9
2.2	Identificazione apparecchio	9
2.3	Identificazione parti principali Macinadosatore	10
2.4	Destinazioni d'uso	11
2.5	Modelli Serie XGi PRO e caratteristiche tecniche	11
2.6	Rumore	13
3	SICUREZZA	13
3.1	Informazioni generali	13
3.2	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	14
3.3	Attenzioni per un uso corretto e sicuro	15
3.4	Dispositivi di sicurezza applicati al macinadosatore	15
3.5	Rischi residui	17
3.6	Etichette di segnalazione applicate alla macchina	18
4	INSTALLAZIONE	19
4.1	Immagazzinamento	19
4.2	Scelta del punto di installazione	19
4.3	Disimballo e movimentazione dell'apparecchio	20
4.4	Installazione e collegamento alla rete elettrica	20
5	UTILIZZO DEL MACINADOSATORE	22
5.1	Preparazione all'uso del macinadosatore	22
5.2	Comandi macchina	22
5.2.1	Interruttore	22
5.2.2	Spia LED	23
5.2.3	Display	23
5.2.4	Icone XGi	24
5.2.5	Tasti funzione	24
5.2.6	Esempio di impostazione parametri	25
5.3	Descrizione dei menù	26

5.3.1	Menù Utente	26
5.3.2	Menù Impostazioni (Modalità Automatica con Autocalibrazione XGi)	27
5.3.3	Menù Impostazioni (Modalità Standard senza Autocalibrazione XGi)	28
5.4	Primo avvio	29
5.5	Erogazione delle dosi	30
5.6	Regolazione grado di macinatura	31
5.7	Variazione dei Pesi di macinatura in modalità automatica (XGi attivato)	31
5.8	Variazione dei Tempi di macinatura in modalità standard (XGi disattivato)	32
5.9	Calibrazione sistema di pesatura XGi	32
6	MANUTENZIONE MACINADOSATORE	33
6.1	Manutenzione ordinaria	33
6.1.1	Pulizia apparecchio	34
6.1.2	Controllo stato cavo di alimentazione	37
6.1.3	Pulizia a fondo delle macine	37
6.1.4	Messa a riposo del macinadosatore	37
6.1.5	Sostituzione delle macine	38
6.2	Manutenzione straordinaria	40
7	ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI	40
8	RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO	42
9	SMALTIMENTO	43

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione



Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di installare e utilizzare per la prima volta il Macinadosatore elettronico per caffè della Fiorenzato M.C. S.r.l.

Il presente manuale di istruzioni è stato redatto in conformità a quanto previsto dalla direttiva 2006/42/CE e fornisce tutte le indicazioni utili all'utilizzatore finale per installare, regolare e utilizzare il Macinadosatore elettronico per caffè prodotto dalla Fiorenzato M.C. S.r.l.

Il contenuto del presente manuale deve essere letto e compreso in ogni sua parte prima di installare e utilizzare il macinadosatore e deve essere conservato e mantenuto in buone condizioni per consentire eventuali consultazioni future.

Immagini, dati, testi e descrizioni contenuti in questa documentazione sono di proprietà della Fiorenzato M.C. S.r.l. e rispecchiano lo stato dell'arte della macchina al momento della sua immissione nel mercato.



La Fiorenzato M.C. S.r.l. è sempre alla continua ricerca di nuove soluzioni per migliorare i propri prodotti e pertanto si riserva il diritto di apportare nel tempo modifiche al macinadosatore e alla relativa documentazione senza per questo ritenere inadeguati e/o obsoleti i prodotti già venduti.

La consultazione del presente manuale è favorita da un indice generale che facilita l'individuazione dell'argomento di interesse e da una serie di simboli informativi che richiamano l'attenzione dell'utilizzatore sui contenuti di particolare interesse al fine della propria sicurezza e del corretto utilizzo del macinadosatore.

1.2 Simbologia utilizzata nel manuale



AVVERTENZA - NOTA! Indica una avvertenza o una nota importante relativa a funzioni specifiche e/o a informazioni utili all'utilizzatore. Prestare attenzione ai paragrafi contrassegnati dal presene simbolo.



PERICOLO GENERICO - ATTENZIONE! Segnale di pericolo generico. Il testo contrassegnato da questo simbolo indica che la mancata osservanza delle istruzioni fornite può causare danni alla macchina e/o comportare rischi di infortunio per l'utilizzatore.



APPRECCCHIATURA IN TENSIONE - ATTENZIONE! Il testo contrassegnato da questo simbolo indica il possibile rischio di elettrocuzione. Prestare attenzione alle indicazioni impartite.



OPERAZIONE DESTINATA A TECNICI AUTORIZZATI: Il testo contrassegnato da questo simbolo indica che l'azione descritta deve essere eseguita da un tecnico specializzato (assistenza tecnica).

1.3 Avvertenze per l'acquirente

Il presente manuale, al pari della Dichiarazione CE di Conformità, è parte integrante del vostro macinadosatore pertanto deve essere trattato e custodito con cura, reso disponibile a tutti gli utilizzatori e seguire la macchina in caso di suo spostamento o rivendita a terzi.



In caso di smarrimento e/o deteriorazione della presente documentazione, è possibile richiedere una copia al costruttore indicando il codice del manuale riportato sul retro di copertina.

Prima di consentire l'uso del Macinadosatore per caffè ad altro utilizzatore, assicurarsi che abbia letto e compreso il contenuto del presente manuale.

Il manuale di istruzioni contiene tutte le indicazioni e le procedure d'uso che, se correttamente seguite, consentono di operare in sicurezza senza arrecare danni a se stessi ed alla macchina.



È obbligo dell'acquirente fornire una adeguata formazione all'uso e alla manutenzione del Macinadosatore per caffè al personale preposto al suo utilizzo.



L'acquirente e tutti gli utilizzatori del macinadosatore sono chiamati a seguire con attenzione tutte le specifiche avvertenze contenute all'interno del presente manuale.

1.4 Recapiti del costruttore

Per qualsiasi chiarimento è possibile contattare la Fiorenzato M.C. S.r.l. al seguente indirizzo:

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 Istruzioni per richiesta interventi

Per l'assistenza tecnica sulla macchina, l'utilizzatore deve necessariamente rivolgersi al rivenditore dal quale ha acquistato l'apparecchiatura. Per ulteriori informazioni o chiarimenti relativi all'uso e/o alla manutenzione del Macinadosatore, la **Fiorenzato M.C. S.r.l.** rimane a disposizione e può essere contattata ai recapiti sopra riportati.

1.6 Garanzia

Fiorenzato M.C. S.r.l. applica ai propri prodotti una garanzia di 12 mesi a decorrere dalla data di acquisto, comprovata da un documento valido agli effetti fiscali, rilasciato dal rivenditore autorizzato.

Nel periodo di garanzia il costruttore si impegna a riparare o sostituire gratuitamente le parti e/o i componenti che dovessero risultare difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

La garanzia a copertura del prodotto decade nel caso in cui:

- Non siano state rispettate le avvertenze/istruzioni contenute nel presente manuale.
- Le operazioni di manutenzione ordinaria e pulizia macchina non siano state eseguite da un utilizzatore debitamente istruito sulle corrette modalità di esecuzione.
- Eventuali operazioni di riparazione siano state affidate a personale non qualificato o non autorizzato dal costruttore.
- Il prodotto venga usato per scopi diversi da quelli previsti nel presente manuale.
- Eventuali sostituzioni siano state eseguite utilizzando parti di ricambio non originali (si ricorda che le sostituzioni con ricambi non originali, oltre ad annullare la garanzia, fanno decadere anche la validità della "Dichiarazione di conformità" che accompagna l'apparecchio.
- La garanzia decade per danni provocati all'apparecchio da: incuria, installazione e/o uso non conformi a quanto prescritto nel presente manuale, carente manutenzione (pulizia), danni provocati da fulmini e fenomeni atmosferici, errata alimentazione elettrica, sovratensioni e sovracorrenti.

1.7 Direttive applicate

Tutti i Macinadosatori per caffè prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. sono stati progettati e costruiti in conformità ai requisiti essenziali delle seguenti direttive comunitarie:

- 2006/42/EC [*Direttiva Macchine*].
- 2014/35/UE [*Direttiva Bassa Tensione*].
- 2014/30/UE [*Direttiva Compatibilità Elettromagnetica*].
- 2011/65/UE [*Direttiva RoHS*].
- 2015/863/UE [*Direttiva Delegata RoHS*].
- 2012/19/UE [*Direttiva RAEE*].

1.8 Dichiarazione UE di conformità

**DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ**
UE DECLARATION OF CONFORMITY

La società Fiorenzato M.C. S.r.l. dichiara che, i macinadosatori per caffè:
The company Fiorenzato M.C. S.r.l. declares that coffee grinders:

Modello: Esempio
Model: Example

N° di Serie: dal 010101010
Serial Nr.: from 010101010

Sono costruiti in conformità alle seguenti Direttive:
Are produced in compliance with the following Directives:

Direttiva Macchine 2006/42/EC
Machinery Directive 2006/42/EC

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/UE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE
Electromagnetic Compatibility (EMC) 2014/30/UE

Direttiva RoHS 2011/65/UE
RoHS Directive 2011/65/UE

Direttiva Delegata RoHS 2015/863/UE
Delegated Directive RoHS 2015/863/UE

Direttiva RAEE 2012/19/UE
RAEE Directive 2012/19/UE

La persona giuridica autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è Fiorenzato M.C. S.r.l., con sede in Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Italia.
The legal person authorized to realize the technical file is Fiorenzato M.C. S.r.l., based in Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Italy.

Data: Novembre 2020
Date: 2020 November

C.E.O, Christian Oddera



*Questa è la Dichiarazione di Conformità attualmente valida.
**This is the Declaration of Conformity currently valid.*

Fiorenzato M.C. S.r.l.

MOD243-00 Rev.01

Sede Legale/Legal address: Via Piana Giovanni Antonio, 6 – 20155 Milano (MI)
Sede Operativa/Operative address: Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Tel. +39.049.628716 – Fax +39.049.8956200 – www.fiorenzato.it -
info@fiorenzato.it
C.F. / P.IVA / Reg. Imp. Milano 04876490964 – REA 1779231 – cap. soc. 90.000,00 i.v

Fig. 1 Dichiarazione UE di conformità

2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Introduzione

Fare il caffè è un'arte e per impararne a fondo i segreti bisogna seguire regole precise. La formula per ottenere una perfetta tazzina di caffè espresso è, infatti, molto articolata e la parte svolta dall'apparecchiatura è di estrema importanza. Per una riuscita ottimale ed una qualità indiscutibile è necessario combinare correttamente tre elementi:

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

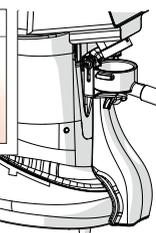
L'esperienza e la bravura dell'operatore nel seguire le giuste procedure di preparazione della bevanda e di utilizzo di macchinari adeguati, contribuiscono in maniera determinante a creare un piccolo capolavoro. Per questo i professionisti danno tanta importanza alla macchina espresso e al macinadosatore. Conoscere bene questi strumenti, mantenerli in perfetta efficienza ed impiegarli al massimo delle loro possibilità è un'abilità che appartiene ai veri maestri del caffè. La qualità di un buon caffè espresso deriva da una serie di operazioni, tra le quali la macinazione ha un ruolo importante. Il macinadosatore, quindi, rappresenta per l'operatore uno degli strumenti basilari, la cui struttura deve rispondere a determinate caratteristiche che sono: robustezza, resistenza e funzionalità, caratteristiche soddisfatte appieno da tutti i macinadosatori prodotti dalla **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

Per rendere ancora più funzionale e pratico l'utilizzo dei nostri macinadosatori della serie **XGi** (macinadosatori elettronici con sistema di pesatura integrato per l'erogazione del caffè in grammi), tutti i modelli (F64, F71 ed F83) sono disponibili nella nuova versione **PRO**, dotata di sistema brevettato per l'apertura del gruppo di macinatura che permette di eseguire operazioni di manutenzione e pulizia delle macine in modo estremamente rapido ed accurato. Il sistema **PRO**, come descritto nei paragrafi successivi, è munito di appositi dispositivi di sicurezza che tutelano l'operatore durante tutte le fasi di lavoro e/o di manutenzione a macchina aperta.

2.2 Identificazione apparecchio

Sul fianco sinistro di tutti i macinadosatori prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l., viene applicata una etichetta di identificazione sulla quale sono sempre riportati i seguenti dati:

- Ragione sociale della Fiorenzato M.C. S.r.l.
- Marchiatura CE e anno di costruzione.
- Altri eventuali marchi di certificazione.
- Modello e numero di matricola.
- Potenza dell'apparecchio.
- Tensione e frequenza di alimentazione richieste.



2.3 Identificazione parti principali Macinadosatore

I macinadosatori sono composti da un corpo macchina con tutti i dispositivi necessari ad eseguire la macinatura del caffè e da una tramoggia di alimentazione sulla parte superiore per l'alimentazione del caffè torrefatto in grani da macinare.

Con riferimento alla Fig. 2 tutti i macinadosatori della serie XGi PRO sono composti dalle seguenti parti principali:

1	Coperchio tramoggia	
2	Tramoggia di carico caffè in grani	
3	Serranda su tramoggia	
4	Leva blocco ghiera con microinterruttore	
5	Ghiera per regolazione del grado di macinatura	
6	Pannello di controllo	
7	Display di interfaccia macchina/utilizzatore	
8	Pulsante di avvio ciclo di macinatura singola	
9	Pulsante di avvio ciclo di macinatura manuale continua	
10	Pulsante di avvio ciclo di macinatura doppia	
11	Tubo estraibile di scarico caffè macinato	
12	Spia LED macchina accesa/spenta	
13	Forcella supporto coppa porta filtro	
14	Sistema di pesatura	
15	Interruttore di accensione/spengimento macchina	
16	Gruppo "PRO": supporto macina fissa estraibile.	
17	Ventilatore di raffreddamento	
18	Lamina rompi caffè	

Fig. 2 - Identificazione parti

2.4 Destinazioni d'uso

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per macinare grani di caffè torrefatto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti ad uso improprio od errato. Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altri materiali in grani. I nostri macinadosatori sono apparecchi destinati a personale qualificato per un utilizzo professionale e non per uso domestico.

2.5 Modelli Serie XGi PRO e caratteristiche tecniche

La Fiorenzato M.C. S.r.l. produce i macinadosatori della serie XGi PRO nei seguenti modelli:

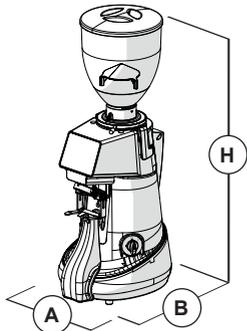
<ul style="list-style-type: none"> • F64 E XGi PRO • F64 EVO XGi PRO • F83 E XGi PRO • F71 EK XGi PRO 	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>E</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fxx</td> <td>EVO</td> <td>XGi</td> <td>PRO</td> </tr> <tr> <td></td> <td>K</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		E			Fxx	EVO	XGi	PRO		K		
	E												
Fxx	EVO	XGi	PRO										
	K												

Come leggere la sigla del modello

Fxx	E	EVO	K	XGi	PRO
Ø 64 mm Ø 71 mm Ø 83 mm	Modello elettronico	Modello elettronico ad alta velocità	Macine coniche	sistema di pesatura integrato	supporto macina fissa estraibile

Nelle tabelle che seguono vengono riportate le misure di ingombro e le principali caratteristiche tecniche dei macinadosatori per caffè serie XGi PRO.

Dimensioni e pesi

 <p>Fig. 3 - Dimensioni</p>	Modelli	Dimensioni [A x B x H mm]	Peso [kg]
	F64 E XGi PRO	255 x 635 x 320	18
	F64 EVO XGi PRO	255 x 635 x 320	18
	F83 E XGi PRO	255 x 700 x 310	20
	F71 EK XGi PRO	255 x 700 x 310	25

Caratteristiche tecniche

	F64 E XGi PRO	F64 EVO XGi PRO	F83 E XGi PRO	F71 KE XGi PRO
Modello				
Alimentazione	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Potenza [Watt]	350	350	650	850
Tipo macine	piane	piane	piane	coniche
Diametro macine [mm]	64	64	83	71
Velocità di rotazione delle macine giri/min	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	1350 a 50 Hz	300 a 50 Hz
	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	1550 a 60 Hz	300 a 60 Hz
Capacità di carico tramoggia [kg]	1,5	1,5	1,5	1,5
Tolleranza (*) sul peso di una dose singola [g]	± 0,2	± 0,2	± 0,2	± 0,2
Peso dose singola [g]	7,5	7,5	7,5	7,5
Tolleranza (*) sul peso di una dose doppia [g]	± 0,3	± 0,3	± 0,3	± 0,3
Peso dose doppia [g]	14	14	14	14
Optional				
Forcella regolabile con appoggio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pressino in metallo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Macine red speed	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

(*) La tolleranza sul peso della dose rilevato dal sistema di pesatura varia in modo proporzionale all'aumento o alla diminuzione della dosata.

2.6 Rumore



La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori, misurata in camera riverberante UNI EN ISO 3741 in accordi con le norme EN 60704-1, risulta in accordo con le norme EN 60704-1: 1998 e EN 607043: 1996. Il livello equivalente di esposizione sonora per un operatore, legato esclusivamente ad un funzionamento limite dell'apparecchio di 240 min su otto ore, è pari a **78 dB(A)**, in accordo con la Direttiva Europea 86/188/EEC e successiva revisione 2003/1 0/ EEC. L'utilizzo dell'apparecchio non necessita pertanto di nessuna precauzione contro rischi derivanti da esposizione al rumore nei luoghi di lavoro (articoli 3-8 della DE 2003/1 0/EEC).

3 SICUREZZA

3.1 Informazioni generali

L'acquirente deve provvedere ad informare tutto il personale utilizzatore sui possibili rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio, sui dispositivi di sicurezza adottati dal costruttore e sulle regole generali in tema di antinfortunistica previste dalle direttive comunitarie e dalla legislazione del paese dove l'apparecchio viene utilizzato.

Gli utilizzatori devono essere a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportati in questo manuale.



ATTENZIONE! Prima di installare, accendere ed utilizzare per la prima volta un macinadosatore della Fiorenzato M.C. S.r.l. è necessario aver letto e compreso tutti i contenuti della presente documentazione



ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione che esulino dalla normale pulizia giornaliera devono essere eseguiti esclusivamente da operatori qualificati e/o autorizzati dal costruttore.



ATTENZIONE: La manomissione o la sostituzione non autorizzata di una o più parti della macchina, l'adozione di accessori che modifichino l'uso della stessa e l'impiego di parti di ricambio non originali, possono divenire causa di rischi di infortunio e compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio.



ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o di pulizia sulla macchina assicurarsi che la stessa sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.

Premesso quanto sopra si riportano alcune avvertenze da tenere sempre in considerazione per utilizzare in sicurezza il vostro apparecchio.

- È vietato mettere in funzione l'apparecchio con dispositivi di sicurezza rimossi, elusi o manomessi.

- È vietato installare e utilizzare l'apparecchio vicino a rubinetti e lavelli o in posizioni instabili troppo vicine al bordo del piano di appoggio.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.



L'inosservanza di quanto sopra riportato solleva la Fiorenzato M.C. S.r.l. da ogni responsabilità per danni a persone e/o a cose.

3.2 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Fiorenzato M.C. S.r.l. declina qualsiasi responsabilità e la garanzia decade in caso di negligenza al momento dell'utilizzo della macchina o del non rispetto da parte dell'utilizzatore delle istruzioni per l'uso riportate nel presente manuale.



Viene considerato scorretto qualsiasi utilizzo dell'apparecchio diverso da quanto riportato nel presente manuale.

Durante l'utilizzo dell'apparecchio non sono ammessi altri tipi di lavori e attività considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli utilizzatori e/o danni alla macchina.

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- Utilizzo della macchina per la macinazione di prodotti diversi dal caffè tostato in grani (es. pepe, sale ecc..).
- Utilizzo dell'apparecchio con caffè già macinato.
- Utilizzo scorretto dell'apparecchio da parte di personale non istruito all'uso e/o che non abbia preso visione del presente manuale di istruzioni.
- Utilizzo di pezzi di ricambio non originali e/o non specifici per il modello di macinadosatore in vostro possesso.
- Utilizzo della macchina in ambiente potenzialmente esplosivo.

Inoltre l'utilizzatore non deve mai e in nessun caso:

- Tentare di rimuovere eventuali corpi estranei caduti accidentalmente all'interno della tramoggia di alimentazione caffè e/o della zona di macinazione senza prima aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Utilizzare l'apparecchio con le mani umide o bagnate.
- Introdurre liquidi di qualsiasi genere all'interno della tramoggia di alimentazione caffè e della zona di macinatura.



In caso di comportamento anomalo della macchina, qualsiasi tipo d'intervento necessario è di competenza degli operatori addetti alla manutenzione.

3.3 Attenzioni per un uso corretto e sicuro

Per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e per gestire in modo ottimale l'apparecchio è importante soddisfare alcune semplici ma importanti disposizioni, ovvero:

- Evitare un errato impiego del cavo di alimentazione. Utilizzare solo cavi o prolunghe di sezione adeguati alla potenza installata nella macchina.
- Salvaguardare il cavo da elevate temperature, olio e spigoli taglienti.
- Sostituire il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga qualora si riscontri una loro usura o il loro danneggiamento.
- Variazioni rispetto al normale funzionamento (assorbimento di potenza maggiorato, aumento della temperatura, vibrazioni eccessive, rumori anomali o segnalazioni di allarme sul display) fanno prevedere che il funzionamento non sia corretto. Per impedire guasti, che possono recare direttamente od indirettamente danni a persone o all'apparecchio, provvedere alla necessaria manutenzione o, se necessario, contattare il rivenditore o un riparatore specializzato.
- Apparecchio pesante! Prestare attenzione durante le fasi di trasporto, movimentazione ed installazione! Consultare il capitolo 4 per la corretta movimentazione dell'apparecchio.
- Qualora sorga il sospetto che l'apparecchio funzioni in modo anomalo e/o non sia più sicuro, sconnetterlo dalla presa di alimentazione e rimuovere il cavo per impedirne l'utilizzo. Affidare quindi il controllo dell'apparecchio e le eventuali riparazioni a tecnici specializzati e autorizzati o, eventualmente, contattare il costruttore.

3.4 Dispositivi di sicurezza applicati al macinadosatore



Tutti i macinadosatori prodotti dalla Fiorenzato M.C. S.r.l. sono dotati di adeguati dispositivi meccanici ed elettromeccanici atti a salvaguardare la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità/funzionalità dell'apparecchio durante il suo utilizzo.

I macinadosatori della serie XGi PRO sono dotati dei seguenti dispositivi di sicurezza:

- **Protettore termico motore**

Il motore dell'apparecchio ha un protettore termico che lo protegge da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovracorrenti ed interviene interrompendo l'alimentazione del motore.

- **Ventola di raffreddamento (Fig. 4)**

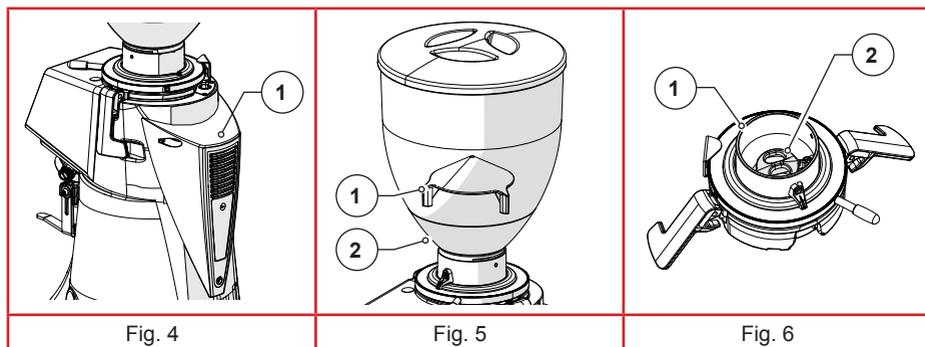
Sul retro del corpo macchina è prevista una ventola di raffreddamento che permette di evitare il surriscaldamento del motore di azionamento delle macchine. Questa ventola viene attivata elettronicamente. In alcuni modelli la ventola viene avviata al termine di ogni erogazione e rimane attiva per un tempo di 60 secondi; in altri modelli l'avvio viene comandato alla partenza della dosata e si arresta al termine della macinatura.

- **Fungo anti intrusione su tramoggia di alimentazione caffè (Fig. 5)**

Il fungo anti intrusione (Part. 1) presente all'interno della tramoggia di alimentazione (Part. 2) consente il passaggio dei grani di caffè verso la camera di macinatura impedendo una accidentale introduzione delle dita da parte dell'operatore.

- **Fungo anti intrusione su camera estraibile (Fig. 6)**

Per impedire il contatto con le macine quando la tramoggia 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.



- **Leva blocca-ghiera di sicurezza (Fig. 7)**

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

- **Microinterruttore di rilevamento variazione grado di macinatura (Fig. 8)**

Questo microinterruttore (Part. 1), attivato ad ogni pressione della leva blocca-ghiera (Part. 2), serve a comunicare al sistema di controllo che può essere avvenuta una variazione del grado di macinatura rispetto all'ultima dose eseguita.

- **Microinterruttori di rilevamento camera estraibile in posizione di lavoro (Fig. 9)**

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.

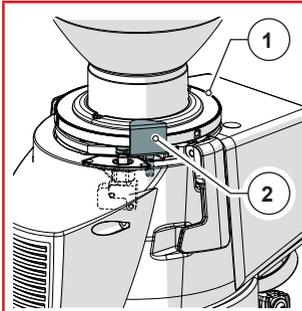


Fig. 7

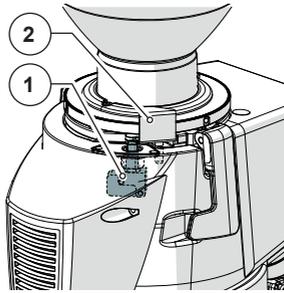


Fig. 8

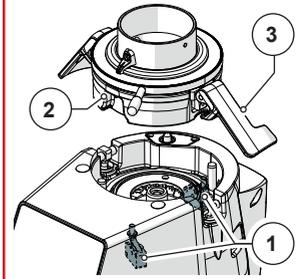


Fig. 9

3.5 Rischi residui

La Fiorenzato M.C. S.r.l. ha adottato durante la progettazione tutte le precauzione necessarie a garantire l'utilizzo del macinadosatore in condizioni di massima sicurezza. Tuttavia durante l'installazione, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio permangono dei rischi residui non eliminabili i cui effetti possono essere affrontati formando adeguatamente l'utilizzatore secondo le disposizioni riportate nella tabella che segue.

Per ogni rischio residuo vengono indicate le disposizioni utili a limitare e/o annullare l'entità dei singoli rischi.

Rischio residuo	Presente durante:	Disposizioni per ridurre il rischio
 <p>Contusione e/o Schiacciamento degli arti superiori e inferiori a causa del peso dell'apparecchio</p>	Movimentazione dell'apparecchio per: <ul style="list-style-type: none"> • Disimballo. • Installazione. • Movimentazione dell'apparecchio per la pulizia del relativo piano di appoggio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afferrare saldamente l'apparecchio prima di eseguirne la movimentazione. • Assicurarsi di avere sufficiente spazio per movimentare l'apparecchio in sicurezza senza urtare ostacoli. • Utilizzare eventuali guanti anti scivolamento per la movimentazione del macinadosatore.
 <p>Elettrocuzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Collegamento e scollegamento del cavo di alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare frequentemente lo stato del cavo di alimentazione e sostituirlo quando riscontrato deteriorato o danneggiato. • Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "O" (OFF) prima di collegare il cavo di alimentazione al macinadosatore.

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.

3.6 Etichette di segnalazione applicate alla macchina

Appositi pittogrammi (vedi Fig. 10), sono applicati alla macchina per avvisare l'operatore di prestare la massima attenzione nell'eseguire determinate azioni e manovre sulla macchina. I pittogrammi sono:

1. **Pericolo Taglio:** posizionato sotto le maniglie di sgancio camera estraibile (visibile solo dopo l'apertura della relativa leva);
2. **Pericolo Elettrocuzione:** posizionato sul fondo della macchina in prossimità della spina di alimentazione elettrica.

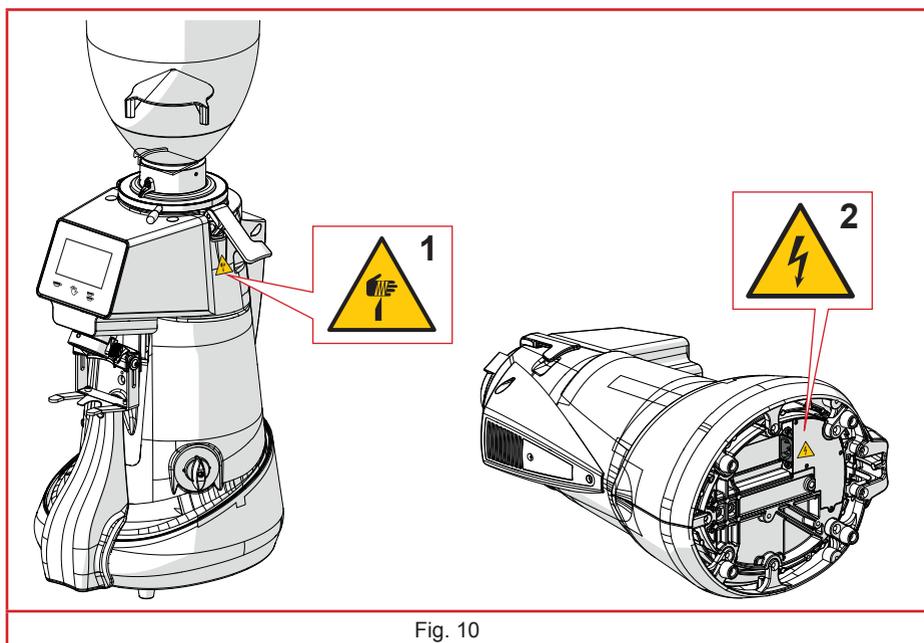


Fig. 10

4 INSTALLAZIONE



ATTENZIONE! Prima di procedere all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio leggere attentamente quanto segue.

4.1 Immagazzinamento

Nel caso in cui l'apparecchio non venga subito installato nel luogo di utilizzo e si renda necessario un suo momentaneo immagazzinamento, si consiglia di deporlo in un luogo sicuro che soddisfi le seguenti caratteristiche:

- il luogo scelto per il deposito momentaneo dell'apparecchio sia un ambiente chiuso, al riparo dal sole e dalle intemperie;
- la temperatura del luogo di deposito sia compresa tra i 5°C e i 40°C, con umidità relativa compresa tra il 30% e 90%;
- qualora l'apparecchio debba rimanere in deposito per molto tempo prima di essere installato, si consiglia di conservarlo nel suo imballo originale per garantirne una più adeguata protezione.

4.2 Scelta del punto di installazione

Considerata la funzione del macinadosatore, si consiglia di POSIZIONARLO in prossimità della macchina per caffè.

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio assicurarsi inoltre che il punto di installazione soddisfi i seguenti requisiti:

- La superficie destinata al posizionamento dell'apparecchio deve essere piana, ben livellata e sufficientemente robusta per sostenerne il peso;
- Lo spazio a disposizione deve essere sufficientemente ampio per consentire la corretta installazione e un agevole utilizzo dell'apparecchio;
- L'apparecchio non deve essere installato in prossimità di lavelli e/o rubinetti che possano bagnarlo con getti e/o schizzi d'acqua;
- Il luogo di utilizzo sia sufficientemente illuminato e ben areato;
- In prossimità del punto di installazione sia prevista una presa per l'allacciamento elettrico dell'apparecchio conforme alle normative vigenti nel paese di utilizzo.



ATTENZIONE! La presa di corrente deve essere fornita di un efficiente impianto di messa a terra.



ATTENZIONE! L'impianto elettrico di alimentazione deve inoltre essere dotato di magnetotermico di sicurezza posto a monte della presa, in posizione conosciuta e facilmente raggiungibile dall'operatore, al fine di proteggere l'apparecchio da sovraccarichi e sbalzi di tensione e l'utilizzatore dal rischio di elettrocuzione.

4.3 Disimballo e movimentazione dell'apparecchio

Dopo aver aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non ci siano parti danneggiate.

- Aprire l'imballo in prossimità del punto di installazione assicurandosi di avere sufficiente spazio per maneggiare in sicurezza l'apparecchio.
- Estrarre l'apparecchio dall'imballo, afferrandolo in modo saldo e sicuro.
- Posizionare il macinadosatore sul piano di utilizzo.



ATTENZIONE! Prestare la massima attenzione durante la movimentazione dell'apparecchio. Il suo peso (18 ÷ 25 kg) e la particolare forma arrotondata del corpo macchina possono generare il rischio di scivolamento e perdita della presa con possibile caduta e contusione/schiacciamento dei piedi durante il sollevamento e/o delle mani durante il posizionamento dell'apparecchio sul piano di lavoro. Se non ci si sente sicuri della presa si consiglia di chiedere l'aiuto di una seconda persona.



ATTENZIONE! Le parti dell'imballaggio non devono essere lasciate alla portata dei bambini in quanto fonte di potenziale pericolo. Conservare l'imballo fino a garanzia scaduta.

4.4 Installazione e collegamento alla rete elettrica

Per completarne l'installazione ed iniziare ad utilizzare il vostro nuovo macinadosatore per caffè è sufficiente:

- Accertarsi che la tensione dell'impianto elettrico di alimentazione soddisfi i requisiti di alimentazione richiesti e che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata a sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio (vedi etichetta di identificazione prodotto applicata sul fianco del macinadosatore).
- Innestare la presa del cavo di alimentazione (Fig. 11 Part. 1) alla spina prevista sulla parte inferiore dell'apparecchio (Fig. 11 Part. 2);



ATTENZIONE! Per innestare la presa alla spina di alimentazione del macinadosatore è necessario inclinarlo completamente ed appoggiarlo su un fianco. Afferrare saldamente l'apparecchio e movimentarlo con cautela prestando attenzione a non danneggiarlo e a non schiacciarsi mani o dita.



Qualora si renda necessario l'utilizzo di adattatori di corrente, prese multiple o prolunghe, è fatto obbligo l'utilizzo di prodotti conformi alle norme di certificazione vigenti nel paese di utilizzo.

- Riportare il macinadosatore nella posizione verticale, quindi collegare il cavo alla presa di alimentazione predisposta (Fig. 12).

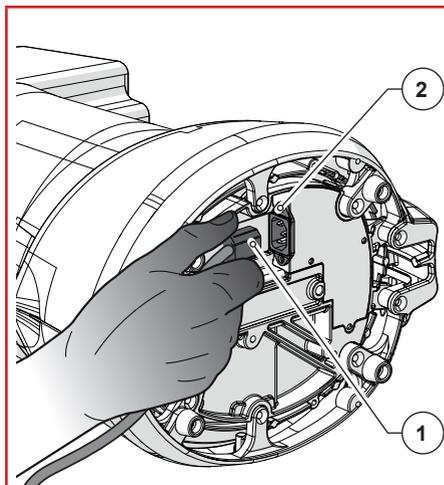


Fig. 11

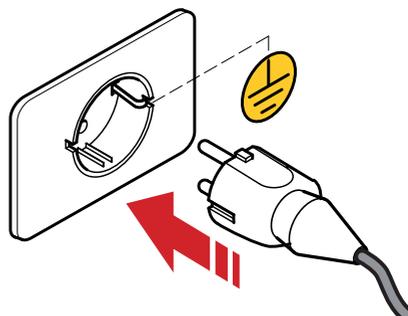


Fig. 12

- Se presente, portare il magnetotermico di protezione posto a monte della presa di alimentazione in posizione "ON" (Fig. 13).
- Ruotare in posizione "I" l'interruttore di accensione macchina (Fig. 14).



Fig. 13

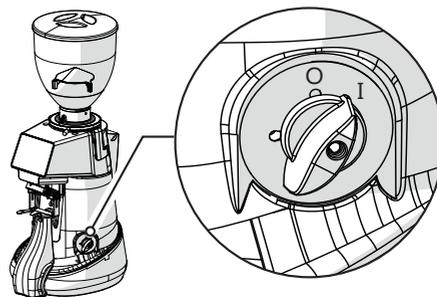


Fig. 14

A questo punto il macinadosatore è alimentato e pronto per essere utilizzato.

5 UTILIZZO DEL MACINADOSATORE

5.1 Preparazione all'uso del macinadosatore

Ad installazione completata, la macchina è pronta all'uso e può essere caricata con il caffè in grani da macinare. Con riferimento alla Fig. 15, per caricare i grani di caffè è necessario:

- Montare la tramoggia (Part. 1) sulla camera estraibile (Part. 2) e bloccarla in posizione avvitando la relativa vite di fissaggio (Part. 3).
- Assicurarsi che la serranda (Part. 4) sia completamente chiusa.
- Rimuovere il coperchio (Part. 5) e riempire la tramoggia con i grani di caffè torrefatto da macinare.
- Chiudere la tramoggia con il relativo coperchio (Part. 5).
- Aprire gradualmente la serranda (Part. 4) per consentire l'afflusso dei grani di caffè nella camera di macinatura.
- A questo punto il macinadosatore è carico e pronto per essere avviato al lavoro.

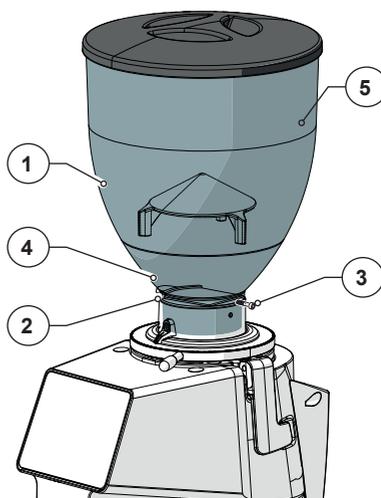


Fig. 15

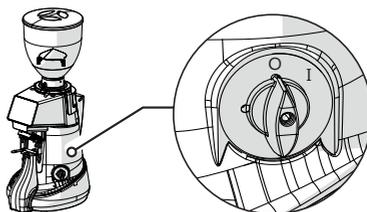
5.2 Comandi macchina

Il macinadosatore viene gestito attraverso l'interruttore di accensione/spengimento e tre soli tasti funzione. Tutte le informazioni sullo stato di funzionamento dell'apparecchio, i parametri di lavoro e i comandi impartibili vengono visualizzati sul display posto sulla parte frontale della macchina. Di seguito vengono descritti tutti i dispositivi comando e di segnalazione previsti sul macinadosatore.

5.2.1 Interruttore

Consente di accendere e spegnere l'apparecchio.

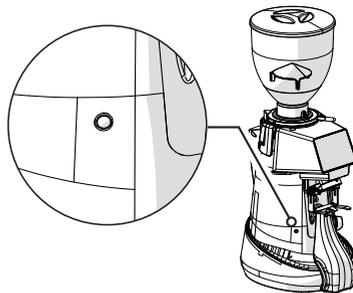
- Ruotato in posizione "O": apparecchio spento (alimentazione elettrica sezionata).
- Ruotato in posizione "I": apparecchio acceso (alimentato elettricamente).



5.2.2 Spia LED

Segnala lo stato di funzionamento del macinadosatore.

- **Led spento:** l'apparecchio è spento (interruttore in posizione "O").
- **Led blu acceso fisso:** L'apparecchio è alimentato elettricamente (interruttore in posizione "I").
- **Led blu acceso lampeggiante:** segnala che il motore di azionamento macine è in funzione.



5.2.3 Display

Il display è l'interfaccia di comunicazione tra l'apparecchio e l'utilizzatore. All'accensione del macinadosatore, trascorsi alcuni secondi per l'avvio del sistema, compare la pagina principale dove vengono visualizzate le seguenti informazioni:

- la temperatura ambiente (Part. 1).
- le icone XGi (Part. 2), descritte nella tabella che segue (visualizzate solo con funzione di pesatura elettronica attivata).
- la percentuale di umidità rilevata (Part. 3).
- il numero di dosi macinate nell'arco della giornata (Oggi).
- il numero di dosi macinate durante la settimana corrente (Settimana).
- il numero di dosi totali macinate dalla prima messa in funzione dell'apparecchio (Totali).
- Ora e data correnti.
- Modalità di utilizzo selezionata (Automatica o diretta).



5.2.4 Icone XGi

Segnalano in tempo reale lo stato di funzionamento del sistema XGi (sistema di pesatura automatico).

	Bilancia gialla: Quando questa icona (normalmente grigia) diventa gialla per alcuni secondi dopo una erogazione, indica che il peso è stato rilevato dal sistema.
	Ingranaggio verde: indica che la dose erogata è in tolleranza con quella nominale impostata.
	Ingranaggio giallo: indica che la dose erogata <u>non</u> è in tolleranza con quella nominale impostata.
	Ingranaggio giallo con uno o due quadrati blu: indica che sta avvenendo un ricalcolo delle dosi durante la fase di ricalibrazione del sistema di pesatura dopo una variazione della granulometria di macinatura. Alla terza erogazione successiva il sistema si ricalibra al peso nominale impostato.
	Ingranaggio grigio: indica che la dose erogata non è stata tenuta in considerazione dal sistema.
	Ingranaggio rosso: indica che si è verificata una anomalia nella fase di pesatura. Alla comparsa di questo segnale seguirà l'avviso a display "CONTROLLARE MACINADOSATORE".
	Icona di avviso "Sostituzione macine": segnala all'operatore la necessità di sostituire le macine.

5.2.5 Tasti funzione

Il pannello di comando macchina è dotato di tre tasti funzione retroilluminati che possono essere utilizzati, con funzioni diverse, per la selezione ed erogazione delle dosi da macinare (tasti funzione di colore blu) o per la navigazione nei menù per l'impostazione di dati, funzioni e parametri di lavoro (tasti funzione di colore giallo).

All'accensione della macchina, i tasti vengono visualizzati di default in colore blu con la funzione di erogazione delle dosi di caffè.

Per variare la funzione dei tasti è necessario:

- Premere e mantenere premuto il tasto  per **più di cinque secondi** per accedere al "**Menù UTENTE**". Trascorsi i cinque secondi il colore del tasto diventa giallo  e assieme ad un segnale acustico compare la prima pagina del menù "UTENTE" (Lingua).
- Premere e mantenere premuto il tasto  per **più di cinque secondi** per accedere al "**Menù IMPOSTAZIONI**". Trascorsi i cinque secondi il colore del tasto diventa giallo  e assieme ad un segnale acustico compare la prima pagina del menù "IMPOSTAZIONI" (Pesi Macinatura o Tempi Macinatura)

Erogazioni delle Dosi	Navigazione sui Menù
  	  
 <p>Selezione singola macinatura. Alla pressione (ad impulso o inferiore ai cinque secondi) viene avviata la macinatura di una dose singola di caffè.</p>	 <p>Tasti con funzione di navigazione tra le pagine del menù o di variazione del parametro selezionato.</p>
 <p>Macinatura continua manuale. Alla pressione mantenuta del pulsante (presenza uomo) viene avviata la macinatura continua del caffè per un tempo massimo di erogazione pari a 30 secondi, superati i quali l'apparecchio si arresta in automatico.</p>	 <p>Tasto di conferma per accedere alla pagina selezionata o per confermare il dato modificato e uscire dal menù.</p>
  <p>Doppia macinatura. Alla pressione (ad impulso o inferiore ai cinque secondi) viene avviata la macinatura di una dose doppia di caffè.</p>	  <p>Tasti con funzione di navigazione tra le pagine del menù o di variazione del parametro selezionato.</p>

5.2.6 Esempio di impostazione parametri

Esempio di selezione lingua con l'uso dei tasti funzione su menù UTENTE.

Esempio di impostazione parametri con l'uso dei tasti funzione su menù IMPOSTAZIONI.

5.3 Descrizione dei menù

Tutte le impostazioni dei parametri di funzionamento dell'apparecchio si eseguono accedendo agli appositi menù del pannello operatore secondo le indicazioni di seguito riportate.

5.3.1 Menù Utente

Per accedere al **MENÙ UTENTE** è sufficiente:

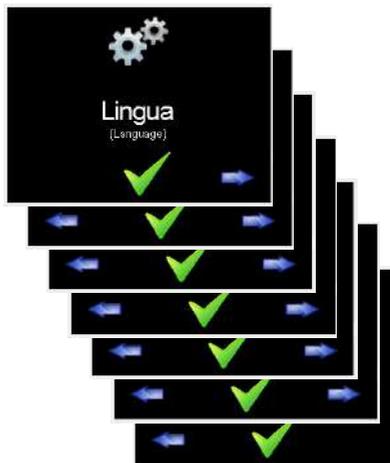
- Premere e mantenere premuto il tasto  per **più di cinque secondi** per accedere al “**Menù UTENTE**”. Trascorsi i cinque secondi il colore del tasto diventa giallo  e assieme ad un segnale acustico compare la prima pagina del menù “**UTENTE**” (Lingua).



Per scorrere tra le pagine del menù **UTENTE** e modificare le impostazioni di sistema, agire sui tasti  e  per scegliere la pagina e premere  per entrare nei parametri della pagina scelta.

Pagine Menù **UTENTE**:

- **Lingua**: selezionabile tra English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Ora**: regolazione ora e minuti.
- **Formato Ora**: impostabile in 12 o 24 ore.
- **Data**: impostazione della data in mese, giorno anno;
- **Temperatura**: impostabile in gradi Centigradi o gradi Fahrenheit;
- **Luminosità**: consente di variare in percentuale la luminosità del display;
- **Informazioni**: consente di visualizzare la versione del Firmware e il Serial Number dell'apparecchio.



5.3.2 Menù Impostazioni (Modalità Automatica con Autocalibrazione XGi)

Per accedere al **MENÙ IMPOSTAZIONI** a peso è sufficiente:

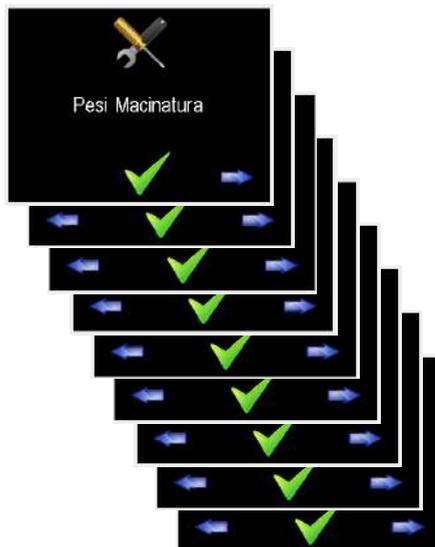
- Premere e mantenere premuto il tasto  per **più di cinque secondi** per accedere al “**Menù IMPOSTAZIONI**”. Trascorsi i cinque secondi il colore del tasto diventa giallo  e assieme ad un segnale acustico compare la prima pagina del menù “**IMPOSTAZIONI**” (Pesi Macinatura).



Per scorrere tra le pagine del menù **IMPOSTAZIONI** e modificare i parametri di gestione del sistema **XGi** di pesatura automatica, agire sui tasti  e  per scegliere la pagina e premere  per entrare nei parametri della pagina scelta.

Pagine Menù **IMPOSTAZIONI** (a peso):

- **Pesi Macinatura:** consente di impostare i pesi (in grammi) della dose singola e della dose doppia.
- **Calibratura:** Accede al menù per la calibrazione della bilancia;
- **Sostituzione Macine:** Visualizza il peso di caffè (in kg) mancante alla sostituzione delle macine.
- **Reset Macine:** Consente di azzerare e riavviare il conteggio del peso impostato nel campo “Sostituzione macine”. Da eseguire solo dopo l'avvenuta sostituzione delle macine.
- **Reset Dosi:** consente di ripristinare i valori di default dei pesi di macinatura.
- **Statistiche:** consente di visualizzare le statistiche a display;
- **Macina manuale:** consente di abilitare/disabilitare l'avvio della macinazione continua alla pressione del tasto .
- **Autocalibrazione:** Consente di disattivare il sistema di macinatura in grammi **XGi** e attivare la modalità di macinatura a tempo.
- **Primo avvio:** Procedura per la prima configurazione del macinadosatore.



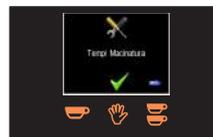
5.3.3 Menù Impostazioni (Modalità Standard senza Autocalibrazione XGi)

Per accedere al **MENÙ IMPOSTAZIONI** a tempo è sufficiente:



Portarsi alla pagina “**AUTOCALIBRAZIONE**” e selezionare “**DISATTIVA**” per disabilitare il sistema di pesatura **XGi** e abilitare la modalità di macinatura a **TEMPO**.

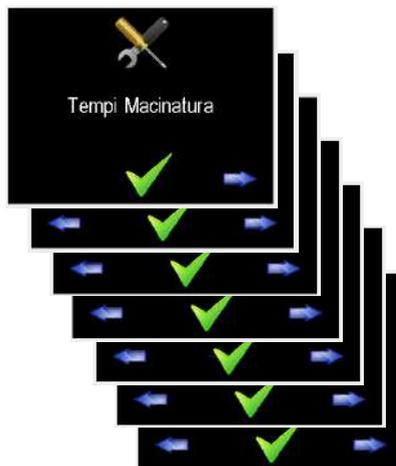
- Premere e mantenere premuto il tasto  per **più di cinque secondi** per accedere al “**Menù IMPOSTAZIONI**”. Trascorsi i cinque secondi il colore del tasto diventa giallo  e assieme ad un segnale acustico compare la prima pagina del menù “**IMPOSTAZIONI**” (Tempi Macinatura).



Per scorrere tra le pagine del menù **IMPOSTAZIONI** e modificare i parametri di gestione a tempo, agire sui tasti  e  per scegliere la pagina e premere  per entrare nei parametri della pagina scelta.

Pagine Menù **IMPOSTAZIONI** (a tempo):

- **Tempi Macinatura:** consente di impostare i tempi (in secondi) della dose singola e della dose doppia.
- **Sostituzione Macine:** Visualizza il tempo mancante alla sostituzione delle macine.
- **Reset Macine:** Consente di azzerare e riavviare il conteggio del peso impostato nel campo “Sostituzione macine”. Da eseguire solo dopo l’avvenuta sostituzione delle macine.
- **Reset Dosi:** consente di ripristinare i valori di default dei pesi di macinatura.
- **Statistiche:** consente di visualizzare le statistiche a display;
- **Macina manuale:** consente di abilitare/disabilitare l’avvio della macinazione continua alla pressione del tasto .
- **Autocalibrazione:** Consente di attivare il sistema **XGi** per il controllo della macinatura in grammi e disattivare la modalità a tempo.



5.4 Primo avvio

È la procedura guidata necessaria al primo avvio del macinadosatore o a seguito della procedura di calibrazione del sistema di pesatura XGi (vedi paragrafo 5.9).

Alla prima accensione il macinadosatore è configurato di default per funzionare con il sistema XGi attivato.

Attraverso questa procedura l'operatore viene guidato con una serie di impostazioni all'inserimento e conferma dei dati necessari al funzionamento.

- Alimentare la macchina ruotando l'interruttore in posizione "I" e attendere l'accensione del pannello operatore;
- Accedere al menù "IMPOSTAZIONI" (vedi paragrafo 5.3.2) e selezionare la voce "PRIMO AVVIO";
- Confermare la scelta con "SI", quindi spegnere e riaccendere l'apparecchio agendo sull'apposito interruttore.

Dopo il riavvio il macinadosatore avvierà direttamente la procedura di "Primo avvio" che deve essere confermata premendo il tasto . A questo punto l'utilizzatore deve:

- Selezionare la lingua desiderata tra quelle disponibili (e confermare).
- Impostare il peso in grammi per la singola dose (e confermare).
- Impostare il peso in grammi per la doppia dose (e confermare).
- Procedere alla regolazione del grado di macinatura erogando del caffè mediante la pressione del tasto .
- Se si ritiene necessario, modificare la granulometria della macinazione seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 5.6.
- Ripetere l'erogazione fino ad ottenere il grado di macinatura desiderato.
- Erogare ulteriore caffè mantenendo premuto il tasto  fino al completamento della barra visualizzata a display e all'accensione del tasto .
- Premere il tasto  per comandare al sistema XGi di pesatura di rilevare la tara (durante il calcolo della tara NON toccare il macinadosatore).
- Premere il tasto  e avviare l'erogazione della singola dose e attendere la lettura del peso.
- Premere il tasto  e avviare l'erogazione della doppia dose e attendere la lettura del peso.
- Completare l'operazione di "Primo avvio" premendo il tasto .

A questo punto l'apparecchio può essere utilizzato normalmente per la macinazione delle dosi impostate.

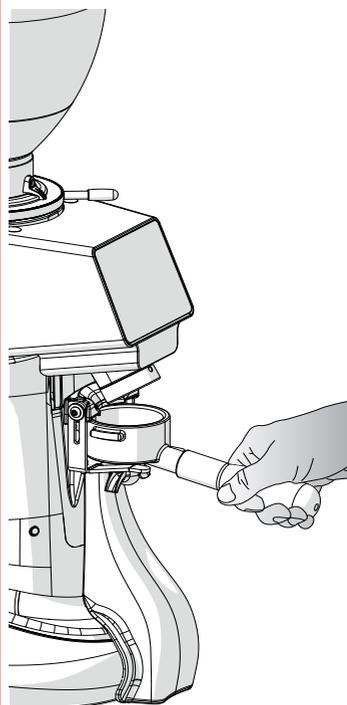
5.5 Erogazione delle dosi

Con macinadosatore pronto all'utilizzo è sufficiente posizionare la coppa porta filtro (Part. 1) sull'apposita forcella di supporto (Part. 2) e premere i tasti  o  per erogare il tipo di dose desiderata.

È inoltre possibile premendo sul tasto  per avviare la macinazione continua del caffè. L'erogazione continua viene arrestata in automatico al rilascio del pulsante .

Alla pressione dei tasti  o  il macinadosatore erogherà la dose secondo la modalità di funzionamento attiva:

- **Automatica con autocalibrazione XGi** (erogazione a peso).
- **Standard senza autocalibrazione XGi** (erogazione a tempo).



Modalità Automatica (erogazione dosi a peso)

Modalità attiva di default

Per impostare questa modalità di funzionamento, accedere al menù "IMPOSTAZIONI", selezionare "AUTOCALIBRAZIONE" e attivare il sistema di macinatura in grammi **XGi**.



Modalità Standard (erogazione a tempo)

Per impostare questa modalità di funzionamento, accedere al menù "IMPOSTAZIONI", selezionare "AUTOCALIBRAZIONE" e disattivare il sistema di macinatura in grammi **XGi**.



5.6 Regolazione grado di macinatura

Regolazione manuale macinatura

Per macinare il caffè più o meno fine si deve agire sulla ghiera di regolazione (Part. 1) posta sotto alla tramoggia (Part. 2).

Per aumentare la grossezza del macinato è necessario:

- Premere e mantenere premuta la leva blocca-ghiera (Part. 3),
- Ruotare la ghiera in senso orario per macinare più grosso;
- Ruotare la ghiera in senso antiorario per macinare più fine.
- A regolazione ultimata rilasciare la leva (Part. 3) per bloccare nuovamente la ghiera.

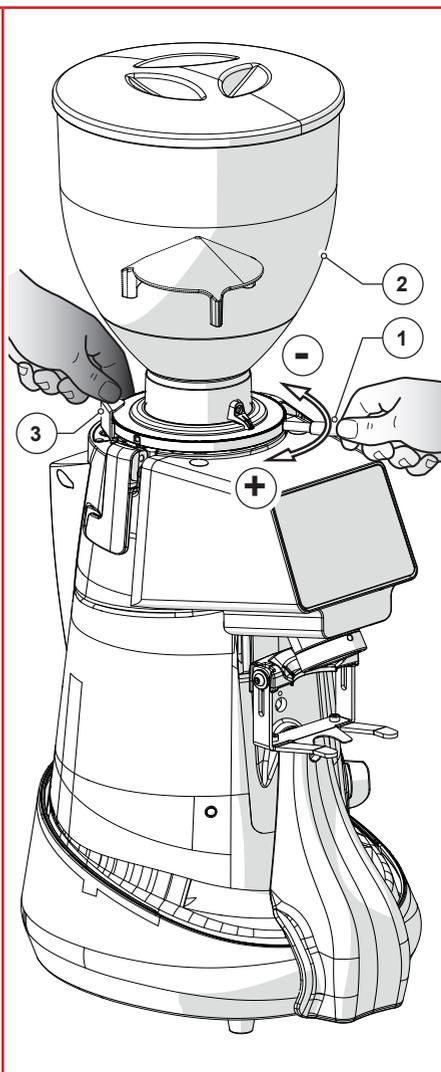
La regolazione va effettuata con motore avviato. È consigliabile macinare piccoli quantitativi di caffè per una valutazione visiva del grado di macinatura.

Autocalibrazione sistema XGi

Alla pressione della leva blocca-ghiera per un cambio di macinatura i tasti del display diventeranno verdi e al suo rilascio verrà attivato in modo automatico il sistema di autocalibrazione.

Le tre erogazioni successive serviranno per ricalcolare il peso delle dosi.

L'icona dell'ingranaggio di colore giallo con 1 o 2 quadratini blu [] indicherà che le dosi successive saranno in tolleranza con quelle nominali impostate.



5.7 Variazione dei Pesì di macinatura in modalità automatica (XGi attivato)

Dal menù IMPOSTAZIONI selezionare PESI MACINATURA, impostare i grammi desiderati per la SINGOLA MACINATURA e confermare, impostare i grammi desiderati per la DOPPIA MACINATURA e confermare nuovamente.



Le modalità di accesso al menù e di selezione/impostazione dei parametri sono descritte al paragrafo 5.2.6.

5.8 Variazione dei Tempi di macinatura in modalità standard (XGi disattivato)

Dal menù IMPOSTAZIONI selezionare TEMPI MACINATURA, impostare i secondi desiderati per la SINGOLA MACINATURA e confermare, impostare i secondi desiderati per la DOPPIA MACINATURA e confermare nuovamente.



Le modalità di accesso al menù e di selezione/impostazione dei parametri sono descritte al paragrafo 5.2.6 .

5.9 Calibrazione sistema di pesatura XGi

La calibrazione del sistema XGi deve essere eseguita solo se sono state sostituite parti del sistema di pesatura.

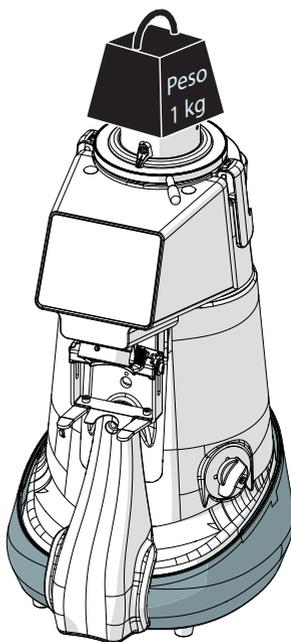


ATTENZIONE! Prima di eseguire la calibrazione del sistema di pesatura, assicurarsi di avere a disposizione un **peso calibrato da 1 kg**.

Procedura di CALIBRAZIONE SISTEMA

Per eseguire la calibrazione:

- Togliere la tramoggia di alimentazione caffè.
- Dal MENÙ IMPOSTAZIONI selezionare CALIBRAZIONE e successivamente CALIBRAZIONE CELLA.
- Attendere il completamento della rilevazione della tara.
- Posizionare il **peso calibrato da 1 kg** sopra alle macine.
- Attendere il completamento della calibrazione e rimuovere il peso quando indicato a display.
- A calibrazione ultimata spegnere e riaccendere il macinadosatore con l'apposito interruttore.
- Al termine della calibrazione è necessario eseguire la procedura di "Primo avvio" (vedi paragrafo 5.4).

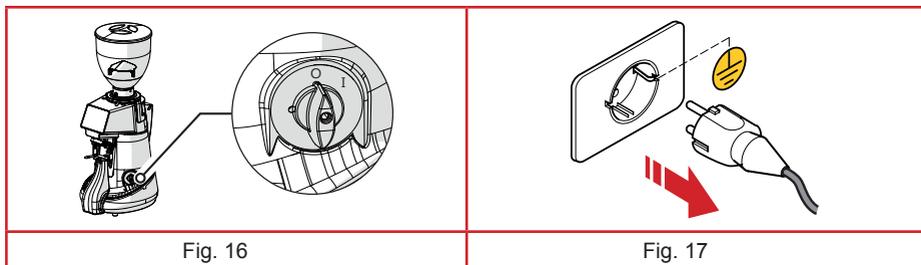


6 MANUTENZIONE MACINADOSATORE

6.1 Manutenzione ordinaria



ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione ordinaria sul macinadosatore, scollegarlo dalla alimentazione elettrica ruotando in posizione “O” (OFF) l'apposito interruttore (Fig. 16) e scollegare la spina di alimentazione dalla relativa presa (Fig. 17).



Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria del vostro apparecchio sono riassunti 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.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA			
Frequenza	Tipo Intervento	Esecutore	Paragrafo
Ogni fine turno	Accurata pulizia dell'apparecchio	Utilizzatore	6.1.1
Ogni fine turno	Controllo stato cavo di alimentazione	Utilizzatore	6.1.2
Ogni mese	Pulizia fine delle macine	Utilizzatore	6.1.3
Quando necessario	Messa a riposo Macinadosatore	Utilizzatore	6.1.4
Alla scadenza impostata (segnalata a display).	Sostituzione delle macine	Operatore qualificato o Tecnico specializzato	6.1.5

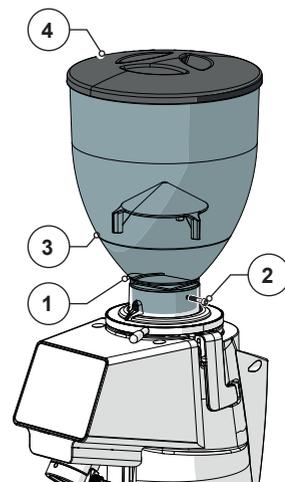
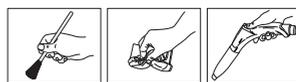
6.1.1 Pulizia apparecchio

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

- Chiudere la serranda (Part. 1), svitare la vite di fissaggio (Part. 2) e rimuovere la tramoggia (Part. 3) dall'apparecchio.
- Togliere il coperchio (Part. 4) dalla tramoggia 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 tramoggia 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 tramoggia.
- Asciugare accuratamente le parti lavate utilizzando un panno morbido e asciutto.



ATTENZIONE! La tramoggia non può essere lavata in lavastoviglie.



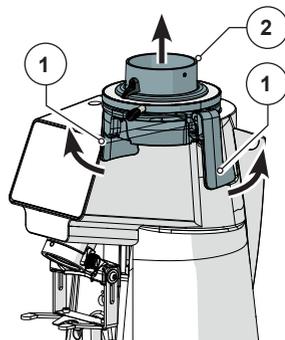
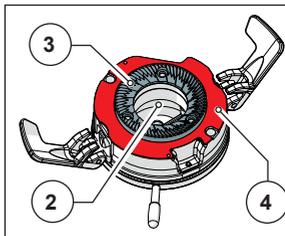
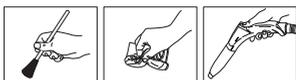
- Con un aspiratore, aspirare i grani di caffè contenuti nel colletto della camera estraibile.
- Sganciare le due leve di bloccaggio (Part. 1) e rimuovere la camera estraibile (Part. 2) dal corpo macchina.
- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato), con un panno asciutto e un aspiratore,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



ATTENZIONE! Ad ogni rimozione della camera estraibile pulire con un pennello la sua superficie di contatto con la camera di macinazione (Part. 4).



ATTENZIONE! Non utilizzare acqua e/o detersivi per la pulizia della camera estraibile e della macina fissa. La camera estraibile e la macina fissa non possono essere lavate in lavastoviglie.



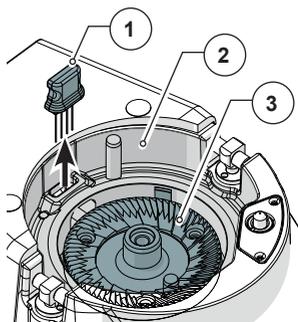
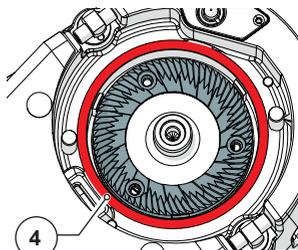
- Sfilare la lamina rompi caffè (Part. 1) dalla relativa sede.
- Lavare la lamina rompi caffè con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare prestando attenzione a non danneggiarla.
- Con un aspiratore rimuovere i grani e la polvere 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).



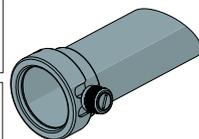
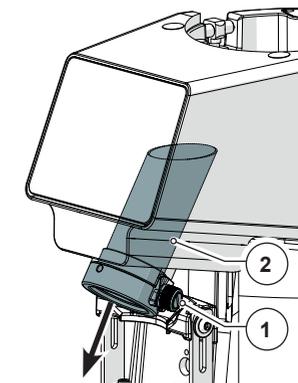
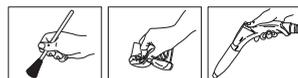
ATTENZIONE! Ad ogni rimozione della camera estraibile, pulire accuratamente con un pennello tutta la superficie di contatto all'interno della camera di macinazione (Part. 4).



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.

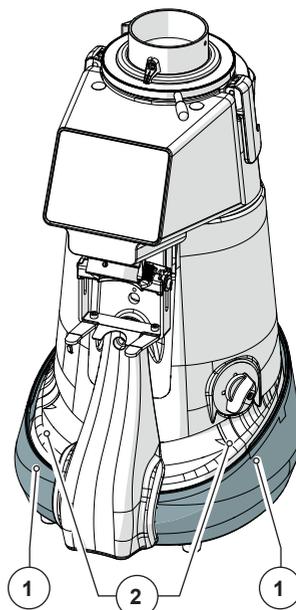
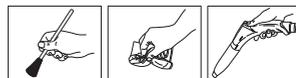


ATTENZIONE! Non utilizzare spugne abrasive e/o prodotti aggressivi che possano danneggiare le superfici esterne della macchina.

- 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 XGi. 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.

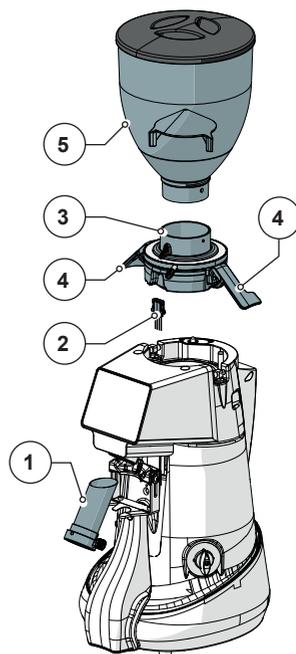


ATTENZIONE! È vietato usare getti di acqua o di vapore per eseguire la pulizia del corpo macchina.



- 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 tramoggia (Part. 5) e fissarla con la relativa vite.

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



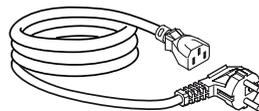
6.1.2 Controllo stato cavo di alimentazione

AD OGNI FINE TURNO: verifica cavo di alimentazione.

- Con il cavo scollegato dalla presa di alimentazione e dal macinadosatore, verificare visivamente e al tatto che non sia danneggiata la guaina di protezione, che i fili non risultino scoperti e che la presa e la spina non siano danneggiate.



ATTENZIONE! Qualora si riscontrino danneggiamenti al cavo di alimentazione, provvedere alla sua sostituzione con uno di uguali caratteristiche.

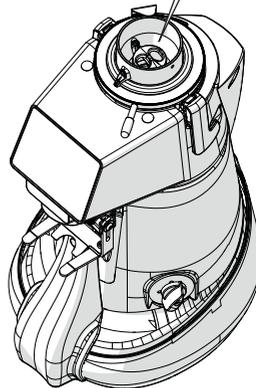


6.1.3 Pulizia a fondo delle macine

OGNI MESE: eseguire una pulizia a fondo delle macine

La pulizia approfondita delle macine deve essere eseguita una volta al mese (o quando necessario), utilizzando prodotti specifici per la pulizia dei macinadosatori reperibili facilmente nel mercato (es. il detergente PULY GRIND per macina caffè).

- La pulizia a fondo va eseguita al termine della pulizia di fine turno, con macchina priva di caffè e senza la tramoggia di alimentazione.
- La pulizia delle macine viene eseguita versando nella camera di macinazione (completamente vuota) una dose di prodotto ed avviando la macinatura. Durante la macinazione il prodotto (in grani o in cristalli) rigenera le macine rimuovendo completamente dalle loro superfici ogni deposito di caffè, incrostazioni, muffe e depositi grassi, assorbendo l'olio e distruggendo il rancido senza lasciare residui.
- In questo modo la rigenerazione avviene senza la necessità di smontare le macine e senza dover variare la posizione di macinatura impostata.



6.1.4 Messa a riposo del macinadosatore

Se la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi (es. festività, ferie, ecc...), si raccomanda di eseguire le seguenti operazioni di pulizia per conservarla in buono stato ed evitare possibili inconvenienti al successivo riavvio.

QUANDO NECESSARIO: pulizia e messa a riposo macchina.

- Eseguire una accurata pulizia del macinadosatore come riportato al Par. 6.1.1.
- Eseguire la pulizia a fondo delle macine come riportato al Par. 6.1.3.
- Disinserire il cavo di alimentazione elettrica dalla presa di alimentazione.
- Coprire la macchina con un telo per impedire l'accumulo di polvere e sporco.

**6.1.5 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.

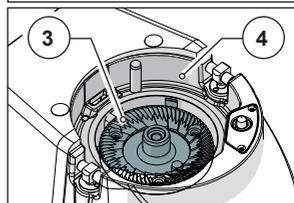
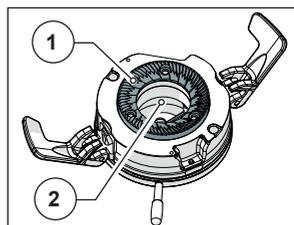


ATTENZIONE! La sostituzione delle macine deve essere eseguita da un operatore qualificato o essere affidata a tecnici specializzati utilizzando parti di ricambio originali.

ALLA SCADENZA PROGRAMMATA: sostituzione delle macine.

Per eseguire la sostituzione delle macine è necessario:

- Rimuovere la tramoggia e la camera estraibile dal corpo macchina seguendo le indicazioni riportate al paragrafo "6.1.1 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.

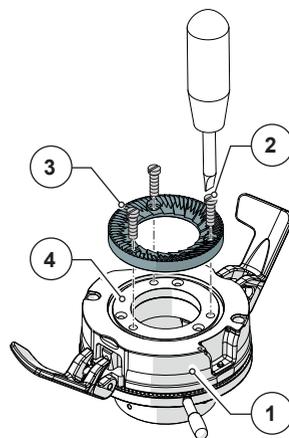


ATTENZIONE! Con un pennello pulire con attenzione le superfici di appoggio tra la camera estraibile e la camera di macinatura (Part. 5 e 6).

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.

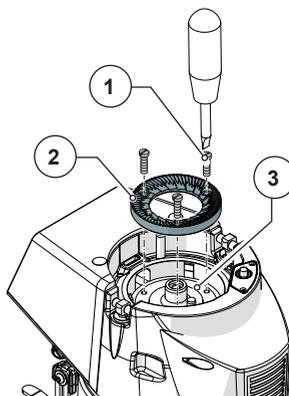
ATTENZIONE: Nelle fasi di rimozione e fissaggio delle viti prestare attenzione a non danneggiarle.



Sostituzione macina mobile

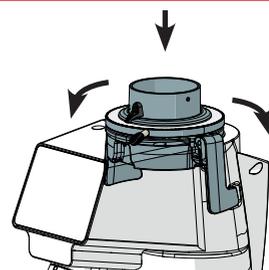
- Con una chiave esagonale (CH17) bloccare il rotore della macina mobile.
- Svitare le tre viti di fissaggio (Part. 1) utilizzando un cacciavite a taglio di dimensioni adeguate.
- Rimuovere la macina mobile usurata (Part. 2) dalla relativa sede (Part. 3).
- Pulire accuratamente la sede della macina utilizzando 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.



6.2 Manutenzione straordinaria

Per il macinadosatore non sono previste operazioni di manutenzione straordinaria programmate. Tuttavia, qualora si presentassero rotture e/o mal funzionamenti non contemplati nella sezione “7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI”, non intervenire sull'apparecchio di propria iniziativa ma affidare la ricerca e la risoluzione del guasto ad un tecnico specializzato. Contattare il servizio assistenza della Fiorenzato M.C. S.r.l.

7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI

In tabella sono riportate le possibili anomalie che possono causare un mancato e/o non regolare funzionamento del macinadosatore. Per ogni anomalia viene indicata la possibile causa che l'ha generata e le azioni da intraprendere per ripristinare il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Anomalia	Causa	Rimedio
Il macinadosatore non si accende.	Mancanza di alimentazione.	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione “I” (ON); Assicurarsi che il magnetotermico a monte della presa (se presente) sia in posizione ON. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia integro e correttamente collegato sia alla spina di alimentazione che alla presa dell'apparecchio.
I grani di caffè non scendono dalla tramoggia di alimentazione.	Serranda chiusa.	<ul style="list-style-type: none"> Aprire la serranda.
Alla pressione dei tasti  o  il macinadosatore non avvia il ciclo di macinatura.	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).	<ul style="list-style-type: none"> Chiudere completamente le leve di bloccaggio della camera estraibile.
All'accensione il sistema perde i dati delle impostazioni precedenti.	Batteria tampone del sistema di gestione macchina esaurita.	<ul style="list-style-type: none"> Rivolgersi al servizio assistenza per la sostituzione della batteria tampone.

Anomalia	Causa	Rimedio
A display compare l'icona  Il sistema XGi rileva una dosata fuori tolleranza.	Possibile corpo estraneo tra le guance e il corpo macchina.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare e rimuovere i corpi estranei dalle guance dell'apparecchio utilizzando un pennello sottile, un aspiratore o un foglio di carta piegato.
	Un corpo estraneo in appoggio al macinadosatore falsa la lettura del peso.	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare e rimuovere tutti i corpi estranei in appoggio al macinadosatore
A display compare l'icona  accompagnata da un messaggio di Allert sulla necessità di sostituire le macine	Le macine stanno raggiungendo il limite di caffè macinabile impostato dal costruttore e pertanto dovrà essere pianificata la loro sostituzione.	<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 6.1.5. • A sostituzione eseguita comandare il "Reset Macine" dal menù "IMPOSTAZIONI".
Durante la macinazione il motore si ferma.	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegner e l'apparecchio e attendere che si sia completamente raffreddato. • Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. • Chiudere la serranda e rimuovere la tramoggia di alimentazione. • 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.

8 RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO

Qualora si renda necessaria la sostituzione nel macinadosatore in vostro possesso di parti danneggiate, è possibile richiedere i ricambi originali utilizzando l'apposita piattaforma dedicata al servizio ricambi che la Fiorenzato M.C. S.r.l. ha predisposto nel sito web.

Per richiedere i ricambi sarà necessario:

- Accedere al sito www.fiorenzato.com, entrare nella sezione dedicata ai ricambi e selezionare il modello di macinadosatore in vostro possesso.
- Accedere all'area riservata inserendo nell'apposita form le proprie credenziali (al primo accesso è richiesta la registrazione con inserimento dei propri dati identificativi).
- Selezionare i ricambi necessari utilizzando le tavole in esplosione del prodotto presenti nel portale.
- Seguire la procedura guidata per completare l'ordine ed inviarlo alla Fiorenzato M.C. S.r.l. .
- Sarete contattati dal personale della Fiorenzato M.C. S.r.l. che prenderà in carico la vostra richiesta.



ATTENZIONE! Si ricorda che gli interventi di sostituzione delle macchine e in generale di tutti gli organi interni del macinadosatore devono essere eseguiti da personale tecnico specializzato.



ATTENZIONE! La Fiorenzato M.C. S.r.l. non si ritiene responsabile di eventuali infortuni a persone e/o danni all'apparecchio causati dalla sostituzione di componenti con ricambi non originali ed eseguite da personale non qualificato.

9 SMALTIMENTO



ATTENZIONE! Nei vari paesi sono in vigore legislazioni differenti in merito allo smaltimento dei prodotti elettrici ed elettronici e pertanto si dovranno osservare le prescrizioni imposte dalle specifiche leggi e dagli enti preposti dove avviene lo smaltimento.

- Nel caso in cui l'etichetta di identificazione affissa all'apparecchio riporti il simbolo del cassonetto barrato indicato in figura, significa che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) e pertanto, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici.
- L'apparecchio dovrà pertanto essere consegnato gratuitamente a un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al proprio rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
- L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.



PAGINA VUOTA

1	GENERAL INFORMATION	47
1.1	General information on the manual and its consultation	47
1.2	Symbols used in the manual	47
1.3	Warnings for the purchaser	48
1.4	Contact details of the manufacturer	48
1.5	Instructions to request interventions	48
1.6	Warranty	49
1.7	Applied directives	49
1.8	EU declaration of conformity	50
2	IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	51
2.1	Introduction	51
2.2	Appliance identification	51
2.3	Identification of the main parts of the grinder-doser	52
2.4	Intended uses	53
2.5	Models Series XGi PRO and technical characteristics	53
2.6	Noise	55
3	SAFETY	55
3.1	General information	55
3.2	Incorrect reasonably foreseeable use	56
3.3	Precautions for correct and safe use	57
3.4	Safety devices applied to the coffee grinder	57
3.5	Residual risks	59
3.6	Warning labels applied to the machine	60
4	INSTALLATION	61
4.1	Storage	61
4.2	Choice of installation point	61
4.3	Unpacking and handling of the appliance	62
4.4	Installation and connection to the electrical network	62
5	USING THE GRINDER-DOSER	64
5.1	Preparation for use of the coffee grinder-doser	64
5.2	Machine controls	64
5.2.1	Switch	64
5.2.2	LED light	65
5.2.3	Display	65
5.2.4	Icons XGi	66
5.2.5	Function keys	66
5.2.6	Parameter setting example	67
5.3	Description of the menus	68
5.3.1	User Menu	68

5.3.2	Settings Menu (Automatic Mode with Auto Calibration XGi)	69
5.3.3	Settings Menu (Standard Mode without Auto-calibration XGi)	70
5.4	First start-up	71
5.5	Dose dispensing	72
5.6	Grinding size adjustment	73
5.7	Variation of the grinding weights in automatic mode (XGi activated)	73
5.8	Variation of grinding times in standard mode (XGi deactivated)	74
5.9	Weighing system calibration XGi	74
6	GRINDER-DOSER MAINTENANCE	75
6.1	Ordinary maintenance	75
6.1.1	Cleaning the equipment	76
6.1.2	Supply cable status check	79
6.1.3	Thorough cleaning of the grinders	79
6.1.4	Resting the coffee grinder-doser	79
6.1.5	Replacing the grinders	80
6.2	Extraordinary maintenance	82
7	ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES	82
8	REQUESTING SPARE PARTS	84
9	DISPOSAL	85

1 GENERAL INFORMATION

1.1 General information on the manual and its consultation



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

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

The contents of this manual must be read and understood in their entirety before installing and using the coffee grinder-doser and must be stored and maintained in good condition to allow future consultation.

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 coffee grinder-doser.

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 coffee grinder-doser 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 use of the coffee grinder-doser to another user, 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.



It is the purchaser's obligation to provide adequate training in use and maintenance of the coffee grinder-doser to the personnel responsible for its use.



The purchaser and all users of the coffee grinder-doser 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 equipment. For further information or clarifications relating to use and/or maintenance of the coffee grinder-doser, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** remains available and can be contacted at the addresses shown above.

1.6 Warranty

Fiorenzato M.C. S.r.l. applies a 12-month warranty to its products from the date of purchase, proven by a valid document for tax purposes, issued by the authorised dealer.

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

1.8 EU declaration of conformity



DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ
 UE DECLARATION OF CONFORMITY



La società Fiorenzato M.C. S.r.l. dichiara che, i macinadosatori per caffè:
The company Fiorenzato M.C. S.r.l. declares that coffee grinders:

Modello: Esempio
Model: Example

N° di Serie: dal 010101010
Serial Nr.: from 010101010

Sono costruiti in conformità alle seguenti Direttive:
Are produced in compliance with the following Directives:

Direttiva Macchine 2006/42/EC
Machinery Directive 2006/42/EC

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/UE

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE
Electromagnetic Compatibility (EMC) 2014/30/UE

Direttiva RoHS 2011/65/UE
RoHS Directive 2011/65/UE

Direttiva Delegata RoHS 2015/863/UE
Delegated Directive RoHS 2015/863/UE

Direttiva RAEE 2012/19/UE
RAEE Directive 2012/19/UE

La persona giuridica autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è Fiorenzato M.C. S.r.l., con sede in Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Italia.
The legal person authorized to realize the technical file is Fiorenzato M.C. S.r.l., based in Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Italy.

Data: Novembre 2020
Date: 2020 November

C.E.O, Christian Oddera



*Questa è la Dichiarazione di Conformità attualmente valida.
 *This is the Declaration of Conformity currently valid.

Fiorenzato M.C. S.r.l.

MOD243-00 Rev.01

Sede Legale/*Legal address*: Via Plana Giovanni Antonio, 6 – 20155 Milano (MI)
 Sede Operativa/*Operative address*: Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Tel. +39.049.628716 – Fax +39.049.8956200 – www.fiorenzato.it - info@fiorenzato.it
 C.F./P.IVA/Reg. Imp. Milano 04876490964 – REA 1779231 – cap. soc. 90.000,00 i.v

Fig. 1 EU declaration of conformity

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.

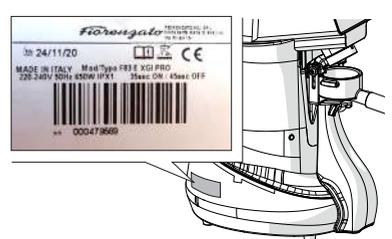
The operator's experience and skill in following the correct procedures for preparing the drink and using suitable machinery contribute significantly to creating a small masterpiece. This is why professionals attach so much importance to the espresso machine and to the coffee grinder-doser. Knowing these 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.**

To make the use of our grinder-dosers of the series **XGi** even more functional and practical (electronic grinder-dosers with integrated weighing system for the dispensing of coffee in grams), all the models (F64, F71 and F83) are available in the new version **PRO**, equipped with patented system for opening of the grinding group which is used to perform maintenance and cleaning operations on the grinders extremely quickly and precisely. The system **PRO**, as described in the following paragraphs, is equipped with dedicated safety devices that protect the operator during all the work and/or maintenance phases with the machine open.

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.



2.3 Identification of the main parts of the grinder-doser

The coffee grinder-dosers consist of a machine body with all the devices needed to grind the coffee and a supply hopper on the top to supply the roasted coffee beans to be ground.

With reference to Fig. 2 all the coffee grinders in the series XGi PRO consist of the following main parts:

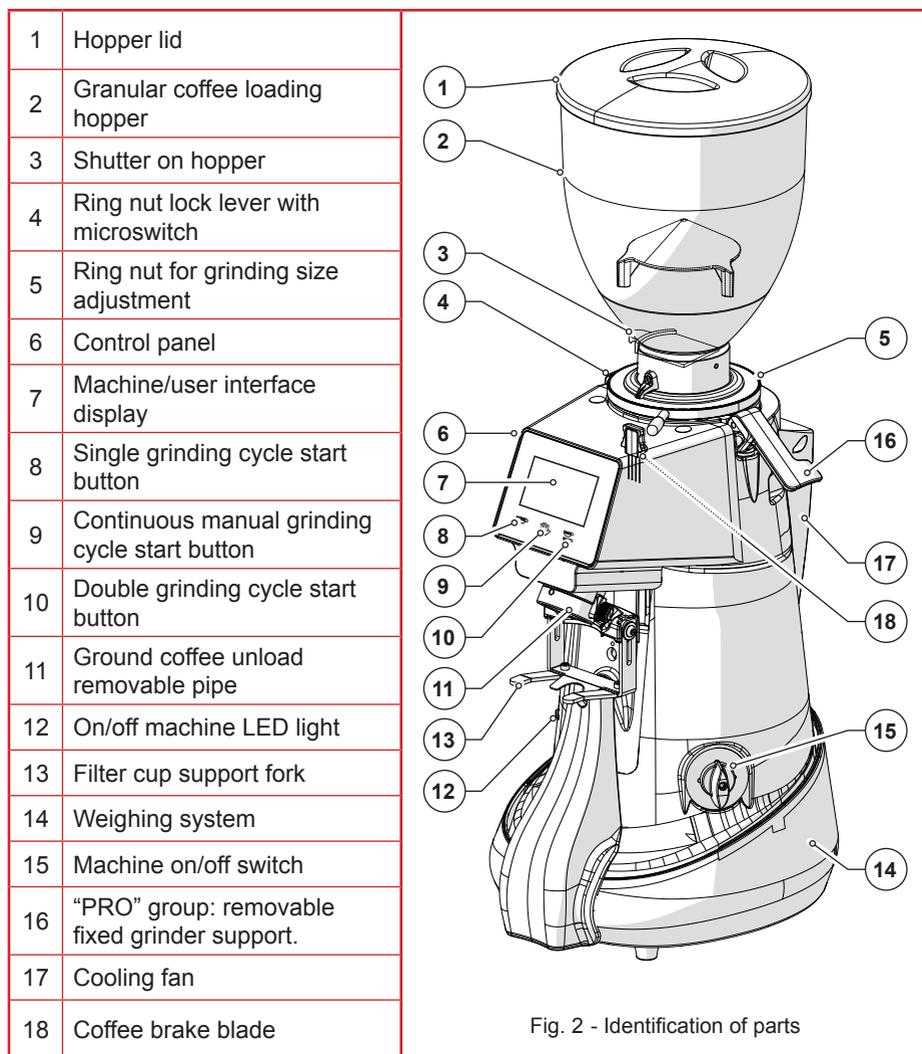


Fig. 2 - Identification of parts

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 Models Series **XGi** PRO and technical characteristics

Fiorenzato M.C. S.r.l. produces the coffee grinder-dosers of the series **XGi** PRO in the following models:

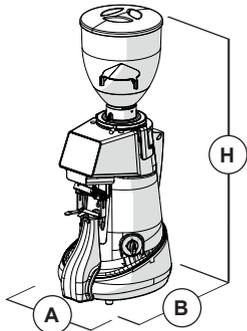
<ul style="list-style-type: none"> • F64 E XGi PRO • F64 EVO XGi PRO • F83 E XGi PRO • F71 EK XGi PRO 	E		
	EVO	XGi	PRO
	K		

How to read the model symbol

Fxx	E	EVO	K	XGi	PRO
Ø 64 mm Ø 71 mm Ø 83 mm	Electronic model	High speed electronic model	Conical grinders	built-in weighing system	removable fixed grinder support

The following tables show the overall dimensions and the main technical characteristics of the coffee grinder-dosers **XGi** PRO .

Dimensions and weights

 <p>Fig. 3 - Dimensions</p>	Models	Dimensions [A x B x H mm]	Weight [kg]
	F64 E XGi PRO	255 x 635 x 320	18
	F64 EVO XGi PRO	255 x 635 x 320	18
	F83 E XGi PRO	255 x 700 x 310	20
	F71 EK XGi PRO	255 x 700 x 310	25

Technical features

Model	F64 E XGi PRO	F64 EVO XGi PRO	F83 E XGi PRO	F71 KE XGi PRO
				
Power supply	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz	220-240V 50 Hz
Power [Watt]	350	350	650	850
Type of grinders	flat	flat	flat	conical
Grinder diameter [mm]	64	64	83	71
Rpm grinder rotation speed	1350 at 50 Hz	1350 at 50 Hz	1350 at 50 Hz	300 at 50 Hz
	1550 at 60 Hz	1550 at 60 Hz	1550 at 60 Hz	300 at 60 Hz
Hopper loading capacity [kg]	1.5	1.5	1.5	1.5
Tolerance (*) on the weight of a single dose [g]	± 0.2	± 0.2	± 0.2	± 0.2
Single dose weight [g]	7.5	7.5	7.5	7.5
Tolerance (*) on the weight of a double dose [g]	± 0.3	± 0.3	± 0.3	± 0.3
Double dose weight [g]	14	14	14	14
Optional				
Adjustable fork with support	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Metal presser	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Red speed grinders	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

(*) The tolerance on the weight of the dose detected by the weighing system varies in proportion to the increase or decrease in the dose.

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 min 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.



ATTENTION! Maintenance interventions that go beyond normal daily cleaning must only be carried out by qualified operators and/or must be authorised by the manufacturer.



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.



ATTENTION: Before carrying out any type of maintenance and/or cleaning work on the machine, ensure it is disconnected from the power supply.

Given the above, below are a number of warnings that must always be taken into consideration in order to use your appliance safely.

- It is forbidden to operate the appliance where the safety devices have been removed, circumvented or tampered with.

- It is forbidden to install and use the appliance near taps and sinks or in unstable positions too close to the edge of the support surface.
- Do not pull the power cord to disconnect the appliance from the electrical socket.



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.



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.
- Replace the power cord and/or any extension if their wear or damage is perceived.
- Variations with respect to normal operation (increased power absorption, increased temperature, excessive vibrations, abnormal noises or alarm signals on the display) result in the expectation that operation is not correct. 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 chapter 4 for correct handling of the appliance.
- If it is suspected that the appliance is functioning abnormally and/or is no longer safe, disconnect it from the power socket and remove the cable to prevent its use. Therefore, entrust control of the appliance and any repairs to specialist and authorised technicians or, if necessary, contact the manufacturer.

3.4 Safety devices applied to the coffee grinder



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

The coffee grinder-dosers of the series XGi PRO are equipped with the following safety devices:

- **Motor thermal protector**

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.

- **Cooling fan (Fig. 4)**

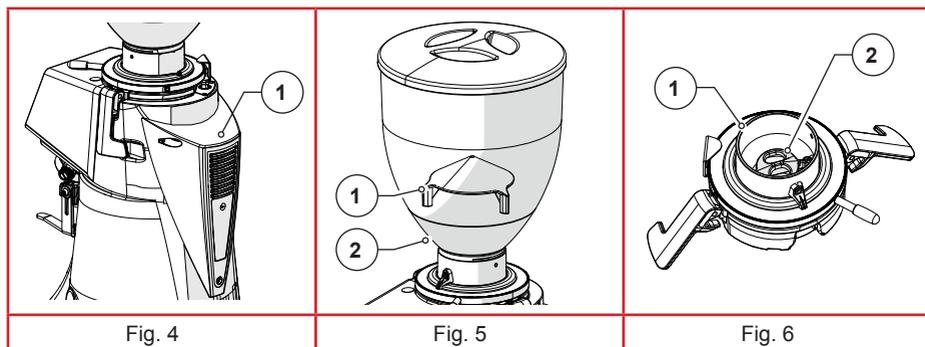
On the back of the machine body there is a cooling fan that is used to avoid overheating of the grinder drive motor. This fan is activated electronically. In some models the fan is started at the end of each dosing event and remains active for a time of 60 seconds; in other models the start is commanded when dosing commences and stops at the end of the grinding.

- **Anti-intrusion mushroom on the coffee supply hopper (Fig. 5)**

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

- **Anti-intrusion mushroom on removable chamber (Fig. 6)**

To prevent contact with the grinders when the hopper is removed from the appliance, inside the removable chamber (Item 1) there is an anti-intrusion mushroom (Item 2) which prevents accidental introduction of the operator's fingers into the grinding chamber.



- **Safety ring nut lock lever (Fig. 7)**

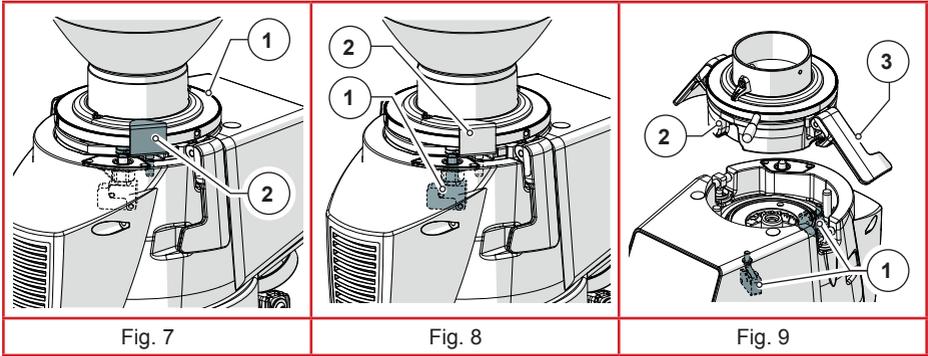
To prevent accidental rotation of the adjustment ring nut (Item 1), there is a locking lever (Item 2) on the back.

- **Grinding size variation detection microswitch (Fig. 8)**

This microswitch (Item 1), activated each time the ring nut locking lever (Item 2), is pressed is used to communicate to the control system that a variation in the size of grinding may have occurred compared to the last dose performed.

- **Removable chamber detection microswitches in working position (Fig. 9)**

Two microswitches (Item 1), located inside the machine body, allow the appliance to be started only when the removable chamber (Item 2) is in the correct working position, locked by the two fixing levers (Item 3). Release of the levers deactivates the two microswitches which automatically disable operation of the motor.



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
 <p>Contusion and/or crushing of the upper and lower limbs due to the weight of the device</p>	<p>Handling of the device for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unpacking. • Installation. • Movement of the appliance for cleaning of the relative support surface. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
 <p>Electrocution</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connecting and disconnecting the power cord. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Residual risk	Present during:	Provisions to reduce the risk
 <p>Excoriation/cuts to the fingertips and fingers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Handling of the removable chamber. • Cleaning of the grinders. 	<ul style="list-style-type: none"> • Handle the removable chamber carefully when removing/inserting it from/into the machine body. • Avoid direct contact of your fingers with the sharp teeth of the grinders during cleaning. • Use rubber gloves to protect hands.

3.6 Warning labels applied to the machine

Dedicated pictograms (see Fig. 10), are applied to the machine to warn the operator to pay close attention when performing certain actions and manoeuvres on the machine. The pictograms are:

1. **Cut Hazard:** positioned on one of the two removable chamber release handles (only visible after opening the relative lever);
2. **Electrocution Danger:** positioned on the bottom of the machine near the power plug.

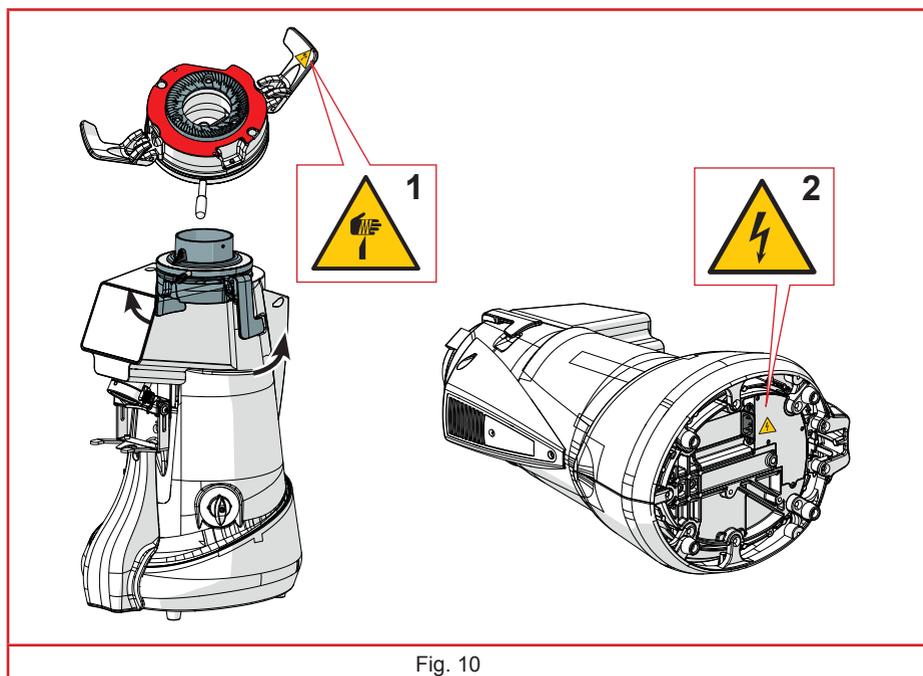


Fig. 10

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 device is a closed environment, protected from the sun and from weathering;
- the temperature of the storage place is between 5°C 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 grinder-doser, it is advisable to PLACE IT near the coffee machine.

Before proceeding with installation of the device, also make sure that the installation point meets the following requirements:

- The surface intended for positioning of the appliance must be flat, well levelled and sufficiently robust to support its weight;
- The space available must be 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 on the use surface.



ATTENTION! Pay the utmost attention when handling the appliance. Its weight (18 ÷ 25 kg) and the particular rounded shape of the machine body can generate the risk of slipping and loss of grip with possible falling and contusion/crushing of the feet during lifting and/or of the hands when positioning the appliance on the work surface. If unsure of safe gripping, it is advisable to request the assistance of a second person.



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 coffee grinder-doser, 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).
- Plug in the power cable socket (Fig. 11 Item 1) to the plug provided on the lower part of the appliance (Fig. 11 Item 2);



ATTENTION! To connect the socket to the power plug of the coffee grinder-doser, it must be tilted completely and placed on its side. Firmly grasp the appliance and handle it carefully, taking care not to damage it and not to pinch hands or fingers.



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.

- Return the coffee grinder-doser to the vertical position, then connect the cable to the provided power socket (Fig. 12).

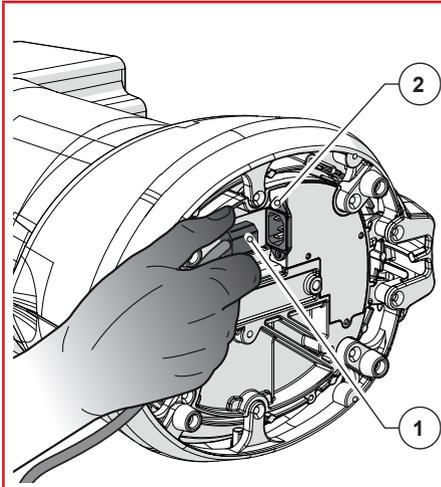


Fig. 11

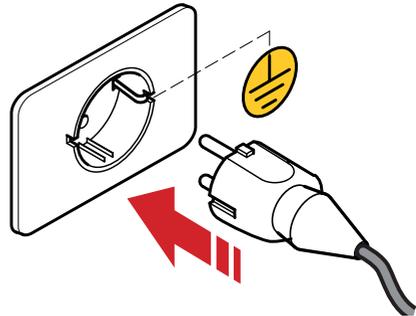


Fig. 12

- If present, set the protection magnetothermic switch located upstream of the power socket to the "ON" position (Fig. 13).
- Turn the machine ignition switch to position "I" (Fig. 14).

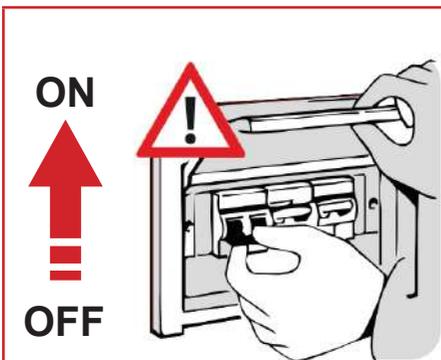


Fig. 13

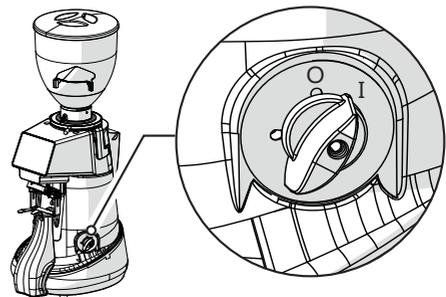


Fig. 14

At this point the coffee grinder-doser is powered and ready to be used.

5 USING THE GRINDER-DOSER

5.1 Preparation for use of the coffee grinder-doser

Once installation is complete, the machine is ready for use and can be loaded with coffee beans to be ground. With reference to Fig. 15, to load the coffee beans, proceed as follows:

- Fit the hopper (Item 1) on the removable chamber (Item 2) and lock it in 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 coffee grinder-doser is loaded and ready to be started for work.

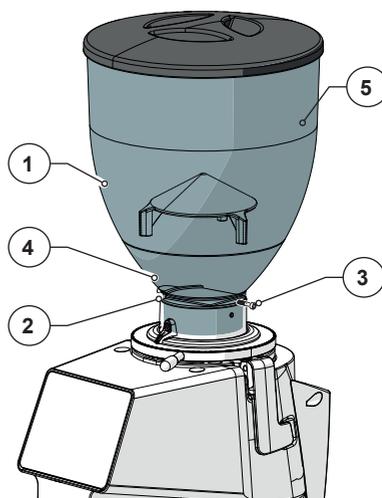


Fig. 15

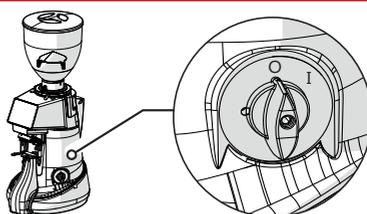
5.2 Machine controls

The coffee grinder-doser is managed through the on/off switch and only three function keys. All information on the operating status of the device, the working parameters and the commands that can be issued are shown on the display on the front of the machine. All the control and signalling devices provided on the coffee grinder-doser are described below.

5.2.1 Switch

It is used to turn the appliance on and off.

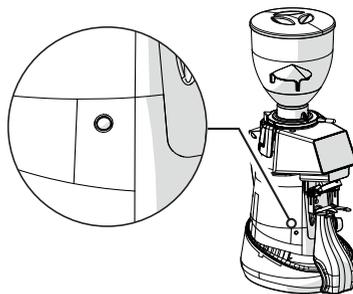
- Turned to position "O": appliance off (power supply disconnected).
- Turned to position "I": device on (electrically powered).



5.2.2 LED light

It indicates the operating status of the coffee grinder-doser.

- **LED off:** the appliance is off (switch in "O" position).
- **Fixed blue LED:** The appliance is electrically powered (switch in position "I").
- **Blue LED flashing on:** it indicates that the grinder drive motor is running.



5.2.3 Display

The display is the communication interface between the device and the user. When the coffee grinder-doser is turned on, after a few seconds have elapsed for the system to start, the main page appears where the following information is displayed:

- the ambient temperature (Item 1).
- the icons *XGi* (Item 2), described in the following table (displayed only with the electronic weighing function activated).
- the percentage of humidity detected (Item 3).
- the number of doses ground during the day (Today).
- the number of doses ground during the current week (Week).
- the number of total doses ground from the first start-up of the appliance (Totals).
- Current time and date.
- Mode of use selected (Automatic or direct).



5.2.4 Icons XGi

They report in real time the operating status of the system XGi (automatic weighing system).

	Yellow scale: When this icon (normally grey) turns yellow for a few seconds after dosing, it indicates that the weight has been detected by the system.
	Green gear: it indicates that the dispensed dose <u>is</u> in tolerance with the nominal one set.
	Yellow gear: it indicates that the dispensed dose <u>is not</u> in tolerance with the nominal one set.
	Yellow gear with one or two blue squares: it indicates that a recalculation of the doses is taking place during the recalibration phase of the weighing system after a change in the grinding grain size. At the time of third subsequent dosing, the system recalibrates itself to the set nominal weight.
	Grey gear: it indicates that the dispensed dose has not been taken into account by the system.
	Red gear: it indicates that an anomaly has occurred in the weighing phase. When this signal appears, the warning will appear on the display "CHECK GRINDER-DOSER".
	"Grinders replacement" warning icon: it alerts the operator to the need to replace the grinders.

5.2.5 Function keys

The machine control panel is equipped with three backlit function keys that can be used, with different functions, for selecting and dispensing of the doses to be ground (blue function keys) or for navigating of the menus for the setting of data, functions and working parameters (yellow function keys).

When the machine is turned on, the keys are displayed by default in blue with the function of dispensing coffee doses.

To change the function of the keys, proceed as follows:

- Press and hold the key  for **more than five seconds** to access the **"USER menu"**. After five seconds, the colour of the key turns yellow  and the first page of the "USER" menu (Language) appears together with an acoustic signal.
- Press and hold the key  for **more than five seconds** to access the **"SETTINGS Menu"**. After five seconds, the colour of the key turns yellow  and the first page of the "SETTINGS" menu appears together with an acoustic signal (Grinding Weights or Grinding Times)

Dose Dispensings	Browsing through the Menus
	
 <p>Individual grinding selection. When pressed (by pulse or less than five seconds), the grinding of a single dose of coffee is started.</p>	 <p>Keys with navigation function between the menu pages or variation of the selected parameter.</p>
 <p>Continuous manual grinding. When the button is pressed and held (man present), continuous grinding of the coffee is started for a maximum dispensing time of 30 seconds, after which the appliance stops automatically.</p>	 <p>Confirmation key to access the selected page or to confirm the modified data and to exit the menu.</p>
 <p>Double grinding. When pressed (by pulse or less than five seconds), the grinding of a double dose of coffee is started.</p>	 <p>Keys with navigation function between the menu pages or variation of the selected parameter.</p>

5.2.6 Parameter setting example

Example of language selection using the function keys on the USER menu.

Example of parameter setting using the function keys on the SETTINGS menu.

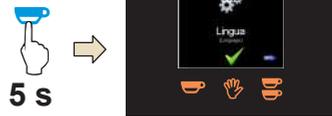
5.3 Description of the menus

All the settings of the operating parameters of the device are made by accessing the appropriate menus on the operator panel according to the instructions below.

5.3.1 User Menu

To access the **USER MENU**, simply:

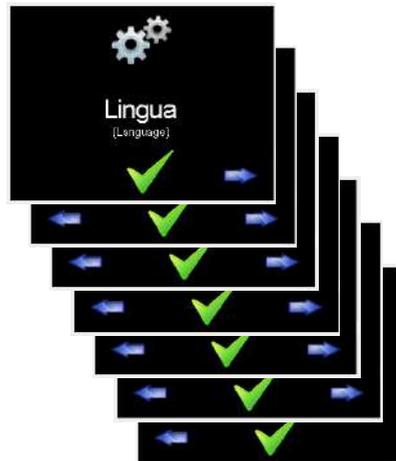
- Press and hold the key  for **more than five seconds** to access the "USER menu". After five seconds, the colour of the key turns yellow  and the first page of the "USER" menu (Language) appears together with an acoustic signal.



To scroll through the **USER** menu pages and to change the system settings, use the  and  keys to select the page and press  to enter the parameters of the selected page.

USER Menu Pages:

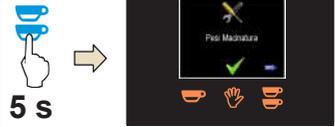
- Language:** selectable from English, Italian, Spanish, French, German, Portuguese, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai and Greek.
- Time:** hour and minute setting.
- Time Format:** settable in 12 or 24 hours.
- Date:** setting of the date in month, day and year;
- Temperature:** it can be set in degrees Centigrade or degrees Fahrenheit;
- Brightness:** it is used to vary the brightness of the display as a percentage;
- Information:** it is used to view the Firmware version and the Serial Number of the device.



5.3.2 Settings Menu (Automatic Mode with Auto Calibration XGi)

To access the **SETTINGS MENU** by weight, simply:

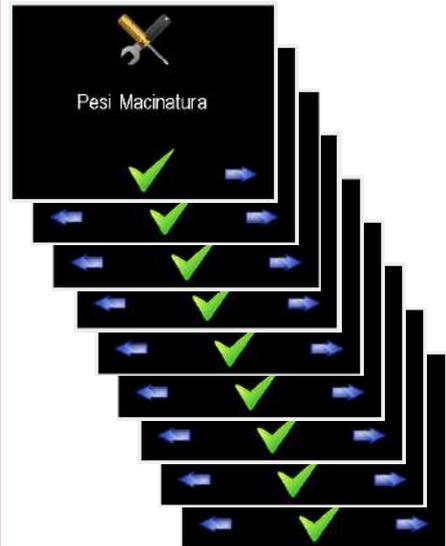
- Press and hold the key  for **more than five seconds** to access the “**SETTINGS Menu**”. After five seconds, the colour of the key turns yellow  and the first page of the “**SETTINGS**” menu (Grind Weights) appears together with an acoustic signal.



To scroll through the pages of the **SETTINGS** menu and to modify the management parameters of the automatic XGi weighing system, use the  and  keys to select the page and press  to enter the parameters of the selected page.

SETTINGS Menu Pages (by weight):

- Grinding weights:** it is used to set the weights (in grams) of the single dose and double dose.
- Calibration:** It accesses the scale calibration menu;
- Grinders Replacement:** It displays the weight of coffee (in kg) missing when replacing the grinders.
- Grinders Reset:** It is used to reset and restart the count of the weight set in the "Grinders replacement" field. To be carried out only after the grinders have been replaced.
- Doses Reset:** it is used to restore the default values of the grinding weights.
- Statistics:** they are used to view the statistics on the display;
- Manual grinder:** it is used to enable/disable the start of continuous grinding by pressing the key .
- Auto-calibration:** It is used to deactivate the grinding system in grams XGi and to activate the timed grinding mode.
- First start-up:** Procedure for the first configuration of the coffee grinder-doser.



5.3.3 Settings Menu (Standard Mode without Auto-calibration XGi)

To access the TIMED SETTINGS MENU, simply:



Go to the “**AUTO-CALIBRATION**” page and select “**DISABLED**” to disable the weighing system XGi and to enable the **TIMED** grinding mode.

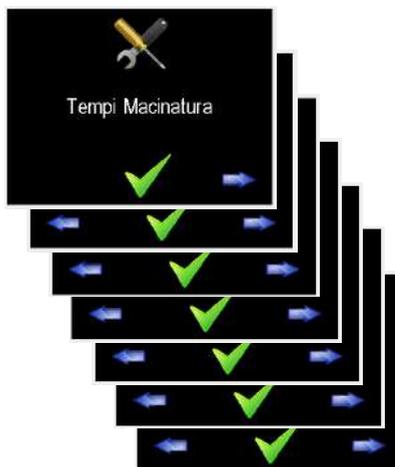
- Press and hold the  key for **more than five seconds** to access the “**SETTINGS Menu**”. After five seconds, the colour of the key turns yellow  and the first page of the “**SETTINGS**” menu (Grinding Times) appears together with an acoustic signal.



To scroll through the pages of the **SETTINGS** menu and to modify the time management parameters, use the  and  keys to select the page and press  to enter the parameters of the selected page.

SETTINGS Menu Pages (timed):

- Grinding Times:** used to set the times (in seconds) of the single dose and double dose.
- Grinders Replacement:** It displays the time left to replace the grinders.
- Grinders Reset:** It is used to reset and restart the count of the weight set in the "Grinders replacement" field. To be carried out only after the grinders have been replaced.
- Doses Reset:** it is used to restore the default values of the grinding weights.
- Statistics:** they are used to view the statistics on the display;
- Manual grinder:** it is used to enable/disable the start of continuous grinding by pressing the key. .
- Auto-calibration:** It is used to activate the system XGi for controlling of the grinding in grams and to deactivate the timed mode.



5.4 First start-up

This is the guided procedure necessary for the first start-up of the coffee grinder-doser or following the calibration procedure of the weighing system **XGi** (see paragraph 5.9).

Upon the first start-up, the coffee grinder-doser is configured by default to work with the system **XGi** activated.

Through this procedure the operator is guided through a series of settings to enter and confirm the data necessary for operation.

- Power the machine by turning the switch to position “1” and wait for the operator panel to switch on;
- Access the “SETTINGS” menu (see paragraph 5.3.2) and select the “FIRST START” item;
- Confirm the choice with “YES” , then turn the appliance off and on again using the appropriate switch.

After restart, the coffee grinder-doser will directly start the “First start” procedure which must be confirmed by pressing the key . At this point the user must:

- Select the desired language from those available (and confirm).
- Set the weight in grams for the single dose (and confirm).
- Set the weight in grams for the double dose (and confirm).
- Adjust the size of grinding by dispensing coffee by pressing the key .
- If it is considered necessary, modify the granulometry of the grinding following the instructions in the paragraph 5.6.
- Repeat dispensing until the desired size of grinding is obtained.
- Dispense more coffee by keeping the key  pressed until the bar shown on the display is complete and the key  lights up.
- Press the key  to command the weighing system **XGi** to detect the tare (during the tare calculation DO NOT touch the grinder-doser).
- Press the key  and start dispensing the single dose and wait for the weight reading.
- Press the key  and start dispensing the double dose and wait for the weight reading.
- Complete the “First start” operation by pressing the key .

At this point the appliance can be used normally for grinding of the set doses.

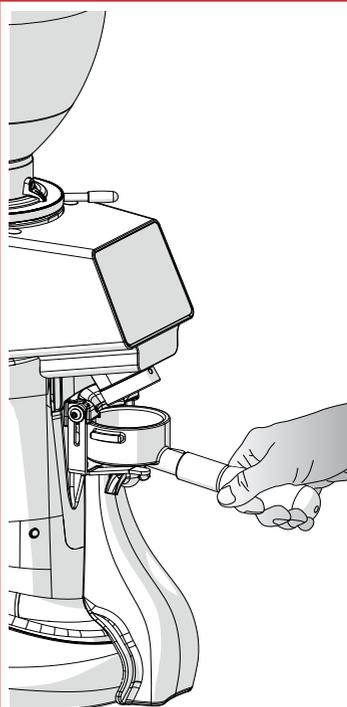
5.5 Dose dispensing

With the coffee grinder-doser ready for use, simply position the filter cup (Item 1) on the appropriate support fork (Item 2) and press the  or  keys to dispense the type of dose desired.

It is also possible by pressing the key  to start continuous coffee grinding. Continuous dispensing is automatically stopped when the button  is released.

When the  or  keys are pressed, the coffee grinder-doser will dispense the dose according to the active operating mode:

- **Automatic with auto-calibration XGi** (dispensing by weight).
- **Standard without auto-calibration XGi** (timed delivery).



Automatic Mode (dispensing doses by weight)

Active default mode

To set this operating mode, access the “SETTINGS” menu, select “AUTO-CALIBRATION” and activate the grinding system in grams. **XGi**.



Standard Mode (timed delivery)

To set this operating mode, access the “SETTINGS” menu, select “AUTO-CALIBRATION” and deactivate the grinding system in grams. **XGi**.



5.6 Grinding size adjustment

Manual grinding adjustment

To fine grind the coffee, it is necessary to act on the adjustment ring nut (Item 1) located under the hopper (Item 2).

To increase the coarseness of the ground, proceed as follows:

- Press and keep pressed the ring nut locking lever (Item 3),
- Turn the ring nut clockwise to grind coarser;
- Turn the ring nut anti-clockwise to grind finer.
- Once the adjustment is complete, release the lever (Item 3) to lock the ring nut again.

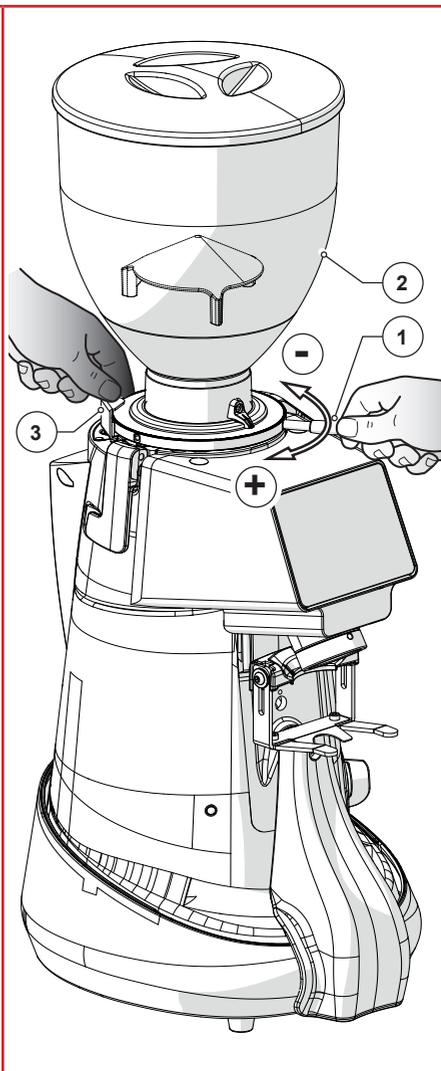
The adjustment must be made with the motor running. It is advisable to grind small quantities of coffee for a visual assessment of the degree of grinding.

System auto-calibration XGi

When the ring nut lock lever is pressed for a change of grinding, the display keys will turn green and when it is released the auto-calibration system will be activated automatically.

The next three dispensings will be used to recalculate the weight of the doses.

The yellow gear icon with 1 or 2 blue squares [] will indicate that the subsequent doses will be in tolerance with the nominal ones set.



5.7 Variation of the grinding weights in automatic mode (XGi activated)

From the SETTINGS menu select GRINDING WEIGHTS, set the desired grams for SINGLE GRINDING and confirm, set the desired grams for DOUBLE GRINDING and confirm again.



The methods of accessing the menu and selecting/setting parameters are described in paragraph 5.2.6.

5.8 Variation of grinding times in standard mode (XGi deactivated)

From the SETTINGS menu select GRINDING TIMES, set the desired seconds for SINGLE GRINDING and confirm, set the desired seconds for DOUBLE GRINDING and confirm again.



The methods of accessing the menu and selecting/setting parameters are described in paragraph 5.2.6 .

5.9 Weighing system calibration XGi

The system calibration XGi should only be performed if parts of the weighing system have been replaced.

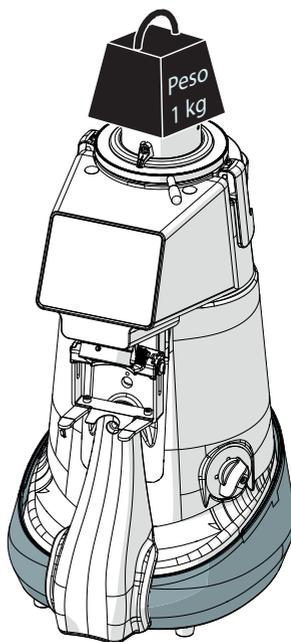


ATTENTION! Before calibrating the weighing system, ensure a 1 kg calibrated weight is available.

SYSTEM CALIBRATION procedure

To perform the calibration:

- Remove the coffee supply hopper.
- From the SETTINGS MENU select CALIBRATION and then CELL CALIBRATION.
- Wait for the tare detection to be completed.
- Place the **1 kg calibrated weight** on top of the grinders.
- Wait for the calibration to be completed and remove the weight when indicated on the display.
- At the end of the calibration, turn off and turn on the coffee grinder-doser with the relevant switch.
- At the end of the calibration it is necessary to perform the procedure of "First start-up" (see paragraph 5.4).

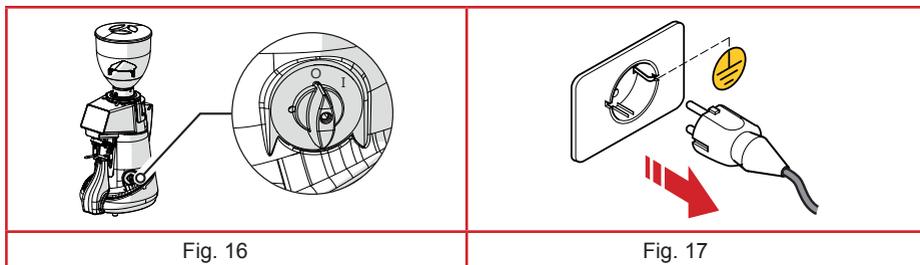


6 GRINDER-DOSER MAINTENANCE

6.1 Ordinary maintenance



ATTENTION! Before performing any ordinary maintenance on the coffee grinder-doser, disconnect it from the power supply by turning the switch (Fig. 16) to the “O” (OFF) position and disconnect the power plug from its socket (Fig. 17).



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	Paragraph
Every end of shift	Precise equipment cleaning	User	6.1.1
Every end of shift	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 set expiry time (indicated on the display).	Replacing the grinders	Qualified operator or specialist technician	6.1.5

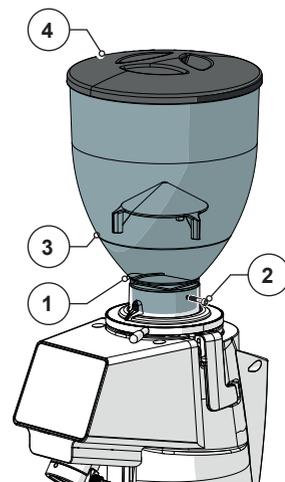
6.1.1 Cleaning the equipment

AT EACH END OF SHIFT: perform thorough cleaning of the appliance.

- 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.



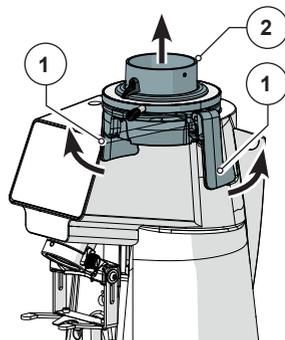
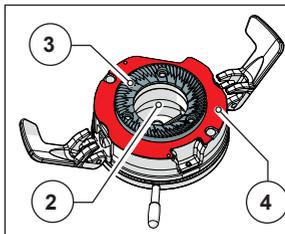
- With an aspirator, vacuum out the coffee beans contained in the collar of the removable chamber.
- Release the two locking levers (Item 1) and remove the removable chamber (Item 2) from the machine body.
- Using a soft bristle brush (clean and sanitised), with a dry cloth and a vacuum cleaner, clean the removable chamber (Item 2) and the fixed grinder attached to it (Item 3) carefully removing any residual coffee powder from all the surfaces and teeth of the grinder.



ATTENTION! Each time the removable chamber is removed, clean its contact surface with the grinding chamber with a brush (Item 4).



ATTENTION! Do not use water and/or detergents to clean the removable chamber and the fixed grinder. The removable chamber and the fixed grinder cannot be washed in the dishwasher.



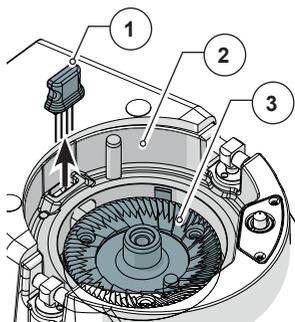
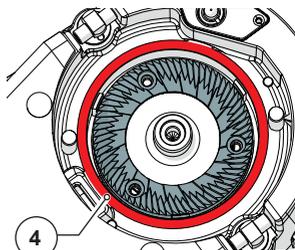
- Remove the coffee break foil (Item 1) from its seat.
- Wash the coffee break foil with hot water and a non-perfumed detergent and degreaser with a neutral PH specific for the food sector, being careful not to damage it.
- Using a vacuum cleaner, remove the coffee beans and powder contained in the grinding chamber (Item 2).
- With a soft bristle brush (clean and sanitised) and a dry cloth, clean the grinding chamber (Item 2) and the mobile grinder (Item 3).



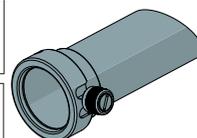
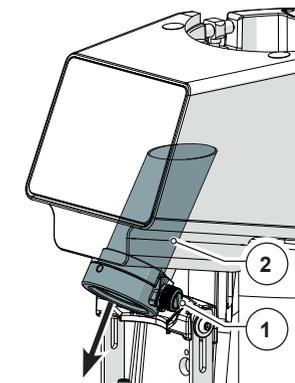
ATTENTION! Each time the extractable chamber is removed, carefully clean the entire contact surface inside the grinding chamber with a brush (Item 4).



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



- Loosen the fixing screw (Item 1) and extract the coffee discharge pipe (Item 2) from its seat.
- Wash the hose with hot water and a non-perfumed detergent and degreaser with a neutral PH specific for the food sector.
- Dry with a soft cloth.
- With a vacuum cleaner and a dry cloth, clean the seat of the discharge pipe from all coffee powder residues.



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

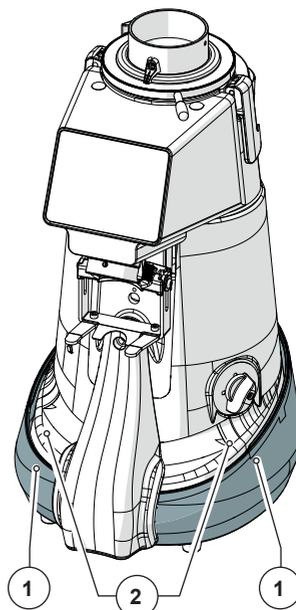


ATTENTION! Do not use abrasive sponges and/or aggressive products that can damage the external surfaces of the machine.

- Check that between the supports (Item 1) and the machine body (Item 2) there are no coffee beans or other foreign bodies that could create a contact bridge between the parts, compromising the correct functionality of the weighing system *XGi*. The check must be carried out by passing a sheet of paper between the two parts (support and machine body) along the entire perimeter, making sure that there are no obstacles. If any are present, remove them.

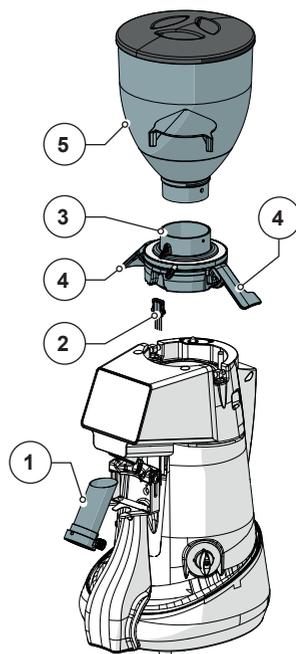


ATTENTION! It is forbidden to use jets of water or steam to clean the machine body.



- After cleaning, refit the machine, inserting the discharge pipe (Item 1) in its seat and fixing it in place with the screw.
- Insert the coffee break foil (Item 2) in its seat.
- Insert the removable chamber (Item 3) in the machine body and lock it in position by completely closing the two levers (Item 4).
- Fit the hopper (Item 5) and fix it with the relative screw.

The machine is ready to be used again after being supplied and refilled with coffee.



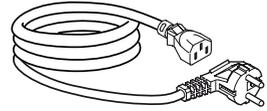
6.1.2 Supply cable status check

AT EACH END OF SHIFT: check the power cable.

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



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

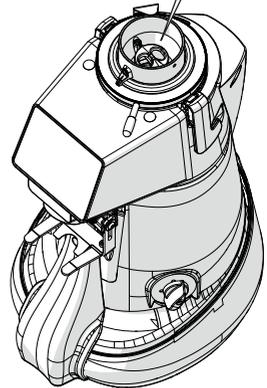


6.1.3 Thorough cleaning of the grinders

EVERY MONTH: perform thorough cleaning of the grinders

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

- Thorough cleaning must be performed at the end of shift cleaning, 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 Resting the coffee grinder-doser

If the machine 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 good condition and to avoid possible problems upon subsequent restart.

WHEN NECESSARY: cleaning and putting the machine in rest mode.

- Carefully clean the coffee grinder-doser 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 machine with a cloth to prevent the accumulation of dust and dirt.



6.1.5 Replacing the grinders

The scheduled deadline for the replacement of the grinders is set by Fiorenzato M.C. S.r.l. according to the type of grinders and the model of coffee grinder-doser.

It is signalled on the display by the appearance of a dedicated icon [] accompanied by the appearance of a value (in weight or in time) which indicates the remaining operating autonomy at the time of the necessary replacement of the grinders.



The usage limit for replacing the grinders can be viewed at any time by accessing the “SETTINGS” menu and selecting the “Replacing the grinders” item. Periodically check this parameter to plan the supply of spare grinders.

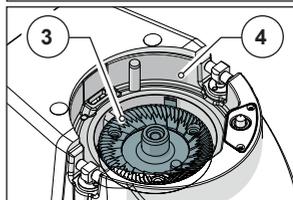
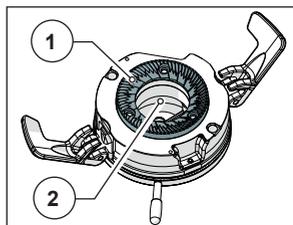


ATTENTION! Replacement of the grinders must be carried out by a qualified operator or entrusted to specialist technicians using original spare parts.

AT THE SCHEDULED DEADLINE: replacement of the grinders.

To replace the grinders, it is necessary to:

- Remove the hopper and the removable chamber from the machine body following the instructions provided in the paragraph “6.1.1 Cleaning the equipment”.
- Clean the fixed grinder (Item 1), of the extractable chamber (Item 2), of the mobile grinder (Item 3) and the grinding chamber (Item 4) removing all grains and coffee residues from their surfaces.

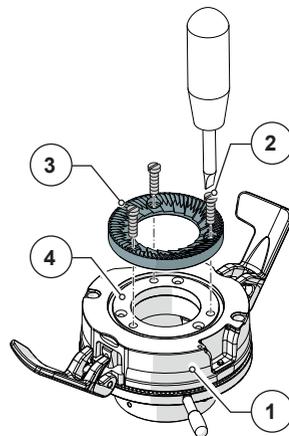


ATTENTION! With a brush, carefully clean the support surfaces between the removable chamber and the grinding chamber (Item 5 and 6).

Fixed grinder replacement

- Firmly hold the removable chamber (Item 1) and loosen the three fixing screws (Item 2) using an appropriately sized slotted screwdriver.
- Remove the worn fixed grinder (Item 3) from its seat (Item 4).
- Carefully clean the seat of the grinder using a dry and sanitised brush or a soft, dry cloth, being sure to remove any residues or coffee dust from the threaded holes.
- Position and secure the new grinder in the removable chamber seat, locking it in position with the relative fixing screws.

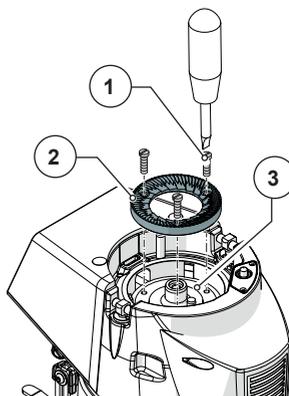
ATTENTION: When removing and fastening the screws, be careful not to damage them.



Mobile grinder replacement

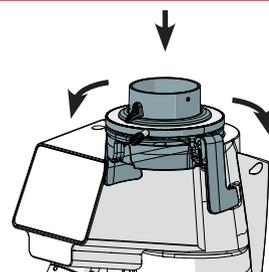
- With a hex wrench (CH13) block the rotor of the mobile grinder.
- Unscrew the three fixing screws (Item 1) using an appropriately sized slotted screwdriver.
- Remove the worn mobile grinder (Item 2) from its seat (Item 3).
- Carefully clean the seat of the grinder using a dry and sanitised brush or a soft, dry cloth, being sure to remove any residues or coffee dust from the threaded holes.
- Position and secure the new grinder in the grinding chamber seat and, blocking the movement of the rotor with the hexagonal key, lock it in position with the relative fixing screws.

ATTENTION: When removing and fixing the screws, be careful not to damage them.



Machine and function reset

- Refit the removable chamber in the machine body and lock it in place with the levers.
- After replacement, command “Reset Grinder” from the “SETTINGS” menu and confirm.
- Upon command, the parameter will be reset to the maximum value set by default.



6.2 Extraordinary maintenance

There are no scheduled extraordinary maintenance operations for the coffee grinder-doser. However, if there are any breakages and/or malfunctions not covered in the section "7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES", do not intervene on the device on own initiative but entrust the fault search and resolution to a specialist technician. Contact the assistance service of Fiorenzato M.C. S.r.l.

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES

The table shows the possible anomalies that can cause the coffee grinder-doser to malfunction and/or not to work properly. For each anomaly, the possible cause that generated it and the actions to be taken to restore correct functioning of the appliance are indicated.

Anomaly	Cause	Solution
The coffee grinder-doser does not turn on.	No electric power.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 cord is intact and properly connected to both the power plug and the appliance socket.
Coffee beans do not descend from the supply hopper.	Shutter closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the shutter.
When the  or  keys are pressed, the coffee grinder-doser does not start the grinding cycle.	The locking levers of the removable chamber are not completely closed (the safety microswitches inside the machine body prevent the motor from starting).	<ul style="list-style-type: none"> • Fully close the locking levers of the removable chamber.
When turned on, the system loses the data of the previous settings.	Machine management system spare battery flat.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact the after-sales service to replace the spare battery.

Anomaly	Cause	Solution
<p>The icon  appears on the display</p> <p>The system XGi detects a dosage out of tolerance.</p>	<p>Possible foreign body between the supports and the machine body.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check and remove foreign bodies from the supports of the appliance using a soft brush, a vacuum cleaner or a folded sheet of paper.
	<p>A foreign body resting on the coffee grinder-doser falsifies the weight reading.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Check and remove all foreign bodies resting on the coffee grinder-doser
<p>The icon  appears on the display accompanied by an Alert message regarding the need to replace the grinders</p>	<p>The grinders are reaching the ground coffee limit set by the manufacturer and therefore their replacement will need to be planned.</p>	<ul style="list-style-type: none"> It is possible to continue using the coffee grinder-doser until the set weight (or time) limit is reached. When the limit is reached, to ensure maximum efficiency of the machine, it is necessary to replace the grinders following the instructions provided in the paragraph 6.1.5. Once the replacement is complete, command "Reset Grinder" from the "SETTINGS" menu.
<p>The motor stops during grinding.</p>	<p>Motor protection thermal cut-out intervention due to blocking of the grinding system in the presence of objects or foreign bodies between the grinders.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. Open the extractable chamber and clean the grinders 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 not listed in the table occur, contact a specialist technician and have the appliance checked.

8 REQUESTING SPARE PARTS

If it is necessary to replace damaged parts in the grinder-doser in your possession, it is possible to request original spare parts using the dedicated platform relating to the spare parts service that Fiorenzato M.C. S.r.l. has prepared on the website.

To request spare parts proceed as follows:

- Access the website www.fiorenzato.com, enter the section dedicated to spare parts and select the coffee grinder-doser model in your possession.
- 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. .
- You will be contacted by the staff of Fiorenzato M.C. S.r.l. who will take process your 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.



Fiorenzato

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