



*Fiorenzato*  
**XGi**

**F64<sub>E</sub> XGi**  
**F83<sub>E</sub> XGi**  
**F64<sub>EVO</sub> XGi**  
**F63<sub>EK</sub> XGi**  
**F71<sub>EK</sub> XGi**

**IT Macinadosatore elettronico per caffè**  
**EN Electronic coffee grinder-doser**  
**DE Elektronische Kaffeemühle**  
**ES Molinillo-dosificador electrónico de café**  
**FR Moulin-doseur à café électronique**

*Manuale d'istruzioni - Instruction manual - Bedienungsanleitung  
Manual de instrucciones - Manuel d'instructions*

**INDICE**  
**CONTENTS**  
**INHALTSVERZEICHNIS**  
**ÍNDICE**  
**SOMMAIRE**

<b>ITALIANO</b> .....	9	<b>ENGLISH</b> .....	17
Avvertenze .....	4	Warnings .....	5
Introduzione .....	10	Introduction .....	18
Dimensioni .....	10	Dimensions .....	18
Descrizione generale .....	11	General description .....	19
Imballo .....	11	Packaging .....	19
Smaltimento .....	11	Disposal .....	19
Impiego .....	12	Use .....	20
Avvertenze per l'installazione e l'allacciamento elettrico .....	12	Warnings for installation and electrical connections .....	20
Funzionamento .....	12	Operating the grinder-doser .....	20
Preparazione .....	12	Preliminaries .....	20
Accensione e spegnimento ..	12	Switching on and off .....	20
Spia LED .....	12	LED indicator light .....	20
Tasti di selezione .....	12	Selection buttons .....	20
Display .....	13	Display .....	21
Icone XGi .....	13	XGi Icons .....	21
Menù utente .....	13	User menu .....	21
Menù impostazioni .....	13	Settings menu .....	21
Pesi macinatura .....	14	Grinding weights .....	22
Calibrazione .....	14	Calibration .....	22
Sostituzione macine .....	14	Mills replacement .....	22
Autocalibrazione .....	14	Auto-calibration .....	22
Primo avvio .....	14	Initial start-up .....	22
Modalità di utilizzo .....	14	Grinding mode .....	22
Automatica con autocalibrazione XGi .....	14	Automatic mode with XGi auto-calibration .....	22
Standard senza autocalibrazione XGi .....	14	Standard mode without XGi auto-calibration .....	22
Regolazione macinatura .....	15	Adjusting grinding .....	23
Protezioni .....	15	Safety devices .....	23
Rumorosità .....	15	Noise level .....	23
Manutenzione .....	15	Maintenance .....	24
Pulizia dell'apparecchio .....	16	Cleaning the appliance .....	24

<b>DEUTSCH</b> .....	25	<b>ESPAÑOL</b> .....	33	<b>FRANÇAIS</b> .....	41
Warnungen .....	6	Advertencias .....	7	Conseils .....	8
Einleitung .....	26	Introducción .....	34	Introduction .....	42
Abmessungen .....	26	Dimensiones .....	34	Dimensions .....	42
Allgemeine Beschreibung .....	27	Descripción general .....	35	Description générale .....	43
Verpackung .....	27	Embalaje .....	35	Emballage .....	43
Entsorgung .....	27	Eliminación .....	35	Élimination .....	43
Verwendung .....	28	Uso .....	36	Emploi .....	44
Hinweise zu Installation und Elektroanschluss .....	28	Advertencias para la Instalación y Conexión Eléctrica .....	36	Avertissements pour l'installation et le branchement électrique .....	44
Betrieb des Geräts .....	28	Funcionamiento .....	36	Fonctionnement .....	44
Vorbereitung .....	28	Preparación .....	36	Préparation .....	44
Ein- und Ausschalten .....	28	Encendido y apagado .....	36	Marche et arrêt .....	44
LED-Anzeige .....	28	LED testigo .....	36	Voyant LED .....	44
Auswahltasten .....	28	Botones de selección .....	36	Touches de sélection .....	44
Display .....	29	Pantalla .....	37	Afficheur .....	45
XGi-Icons .....	29	Iconos XGi .....	37	Icônes XGi .....	45
Benutzermenü .....	29	Menú usuario .....	37	Menu utilisateur .....	45
Menü Einstellungen .....	29	Menú ajustes .....	37	Menu programmations .....	45
Dosiergewichte .....	30	Pesos molido .....	38	Poids de la mouture .....	46
Kalibrierung .....	30	Calibración .....	38	Tarage .....	46
Austauschen der Muhle .....	30	Sustitución de las muelas .....	38	Remplacement des meules .....	46
Autokalibrierung .....	30	Autocalibración .....	38	Auto-tarage .....	46
Inbetriebnahme .....	30	Primer arranque .....	38	Premier démarrage .....	46
Betriebsmodi .....	30	Modo de Utilización .....	38	Modes de utilisation .....	46
Automatischer Benutzungsmo- dus mit XGi-Autokalibrierung .....	30	Automático con autocalibración XGi .....	38	Automatique avec auto-tarage XGi .....	46
Standard-Benutzungsmodus ohne XGi-Autokalibrierung .....	30	Estándar sin autocalibración XGi .....	38	Standard sans auto-tarage XGi .....	46
Mahleinstellung .....	31	Ajuste del molido .....	39	Réglage de la mouture .....	47
Schutzvorrichtungen .....	31	Protecciones .....	39	Protections .....	47
Geräusch .....	31	Ruido .....	39	Niveau de bruit .....	47
Wartung .....	32	Mantenimiento .....	40	Entretien .....	48
Reinigung des Geräts .....	32	Limpieza del aparato .....	40	Nettoyage de l'appareil .....	48

## IT - AVVERTENZE

- Leggere e attenersi attentamente alle avvertenze ed alle istruzioni.
- Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dei dati tecnici della macchina.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata di 10 A e dotate di una efficace messa a terra.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi manutenzione o pulizia sugli apparecchi.
- I modelli Monofase vengono forniti già equipaggiati con cavo e spina per il collegamento alla presa.
- Qualsiasi manomissione e allacciamento non conforme annullano la garanzia del costruttore.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza caffè nella campana.
- Non manomettere in alcun modo gli apparecchi.
- Per qualsiasi intervento sulle macchine rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza autorizzati.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Usare l'apparecchio solo per le funzioni al quale è destinato.
- Sistemare gli apparecchi a una distanza minima di 5 cm dalla parete, in modo da consentire l'ottimale aerazione.
- Controllare che gli apparecchi siano distanti da lavelli e getti d'acqua.
- Non lasciare il macinadosatore acceso incustodito.
- Questo macinadosatore non è destinato all'uso di bambini di età inferiore agli 8 anni e da parte di persone con ridotte capacità psichiche o motorie, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che ci sia una supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e manutenzione del macinadosatore non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio che sembri difettoso.
- Usare solo accessori e ricambi originali.
- Non coprire mai gli apparecchi per evitare pericoli d'incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Disinserire la spina se l'apparecchio non deve essere utilizzato per lungo tempo.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo.
- Ai fini della sicurezza gli apparecchi sono da ritenersi sempre con presa inserita e quindi in tensione.
- Fare attenzione per qualche istante dopo l'arresto perché le macine possono essere ancora in rotazione.
- Non immettere liquidi di alcun genere a contatto con le parti interne o esterne dell'apparecchio.
- Non mettere caffè macinato nella campana.
- Non manomettere il macinadosatore.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi umidi o bagnati.
- La campana deve essere fissata al sistema di macinatura dell'apparecchio tramite l'apposita vite, che deve essere inserita nel foro filettato presente sul portamacine superiore e nel foro presente sul collare della campana.
- Fare attenzione che la bocchetta di uscita del caffè sia libera da qualsiasi ostruzione, altrimenti l'apparecchio si blocca.
- L'inosservanza di queste norme solleva il costruttore da ogni responsabilità per danni a persone o cose.
- Temperatura di esercizio: -10°C +60°C  
Temperatura di stoccaggio: -40°C +70°C

**Qualora il Macinadosatore restasse inattivo per un periodo prolungato, pulirlo con cura, lavare ed asciugare la campana e lasciarla aperta. ATTENZIONE: Organi in movimento.**

## EN - WARNINGS

- Read thoroughly and stick closely to the instructions and warnings.
- Before use, ensure that the mains voltage is the same as the voltage indicated on the data plate of the machine.
- Connect the grinder-doser only to 10 A sockets that are efficiently earthed.
- Always remove the plug from the socket before carrying out any maintenance or cleaning of the grinder-dosers.
- Singlephase models are supplied complete with cable and plug for connection to the socket.
- Any tampering with the grinder-doser or connections not complying with the above indications invalidate the manufacturer's guarantee.
- Do not operate the grinder-doser without coffee in the hopper.
- Never tamper with the machines in any way.
- For any intervention on the machines, always apply only to the authorized service centre.
- Never pull the power cable to remove the plug from the socket.
- Only use the grinder-doser for the purposes it is meant for.
- Position the grinder-doser a minimum of 5 cm from walls so as to allow good ventilation.
- Keep the grinder-doser away from sinks and jets of water.
- Never leave the grinder-doser unguarded when switched on.
- This grinder-doser is not to be used by people with limited mental or physical abilities or by children less than aged 8, or by people lacking in the appropriate knowledge or experience, unless properly supervised by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to make sure they don't play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision.
- Never switch on the grinder-doser if it seems to be faulty.
- Use only original accessories and parts.
- To avoid the danger of fire, never cover the grinder-doser.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technical department or a person with similar experience in order to avoid any risk.
- Unplug the grinder-doser from the mains when not in use for a long period.
- Let the grinder-doser cool down before moving it.
- In the interest of safety, the grinder-doser must always be considered connected and live.
- Take care, as the grinding blades may continue rotating for a short while even after the grinder-doser is switched off.
- Do not let liquids of any kind come into contact with the internal or external parts of the grinder-doser.
- Never put ground coffee in the hopper intended only for coffee beans.
- Do not tamper with the grinder-doser.
- Do not touch the grinder-doser with damp or wet hands or feet.
- The hopper must be fastened to the grinder-dosers grinding system by means of the relevant screw which must be inserted in the threaded hole located on the upper grinding blade holder and in the hole on the neck of the hopper.
- Make sure that the coffee outlet is free from any obstruction otherwise the appliance will stop.
- The manufacturer cannot be held responsible for bodily injury or damage to property if these regulations are not complied with.
- Operating temperature: -10°C +60°C  
Storage temperature: -40°C +70°C
- USA & CANADA - duty cycle:  
25s "ON" | 60s "OFF"

**If the grinder-doser is to remain inactive for a long period, clean it carefully, wash and dry the hopper and leave it open.**

**ATTENTION: Moving parts.**

## DE - WARNUNGEN

- Die Hinweise und Anleitungen müssen sorgfältig durchgelesen und strikt befolgt werden.
- Vor Gebrauch prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät nur an Steckdosen anschließen, die für einen Strom von 10 A vorgesehen sind und eine wirksame Erdung haben.
- Vor jeder Wartung und Reinigung des Gerätes den Stecker immer aus der Steckdose ziehen.
- Die Ein-Phasen-Modelle werden bereits mit Kabel und Stecker für den Stromanschluss geliefert.
- Jede Veränderung sowie jeder nicht konforme Anschluss hebt die Herstellergarantie auf.
- Das Gerät auf keinen Fall in Betrieb setzen oder eingeschaltet lassen, wenn keine Kaffeebohnen im Behälter sind.
- Die Geräte auf keinen Fall aufbrechen.
- Für jegliche Veränderungen oder Eingriffe auf den Geräten wenden Sie sich bitte nur an autorisierte Kundendienststellen.
- Beim Herausziehen des Steckers nie am Anschlußkabel ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für die Funktionen, für die es vorgesehen ist, jede andere Verwendung ist falsch und daher gefährlich.
- Halten Sie beim Aufstellen der Geräte einen Mindestabstand von 5 cm von den Wänden ein, um eine optimale Belüftung zu gewährleisten.
- Die Geräte müssen von Spülbecken oder spritzendem Wasser entfernt aufgestellt werden.
- Das Gerät auf keinen Fall unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Diese Kaffeemühle ist nicht zur Benutzung durch Kinder unter 8 Jahren sowie durch Personen mit reduzierten geistigen oder motorischen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis bestimmt, es sei denn eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt sie während der Verwendung des Geräts.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Instandhaltung der Kaffeemühle darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn es defekt ist.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör und Ersatzteile.
- Die Geräte niemals abdecken, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um allen Risiken vorzubeugen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Lassen Sie die Geräte abkühlen, bevor sie Sie umstellen.
- Sicherheitshalber sollten die Geräte immer als unter Spannung stehend betrachtet werden.
- Darauf achten, daß nach dem Stop die Mahlscheiben noch in Bewegung sein können.
- Keine Flüssigkeiten irgendwelcher Art mit den Innen- oder Außenteilen des Geräts in Berührung bringen.
- Auf keinen Fall gemahlene Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter füllen.
- Keine Veränderungen an der Kaffeemühle vornehmen.
- Das Gerät auf keinen Fall mit feuchten oder nassen Händen oder Füßen berühren.
- Der Kaffeebohnenbehälter muss an der Mühle mit der entsprechenden Schraube angebracht werden, die in das Gewindeloch auf dem oberen Mahlscheibenhalter und in das Loch auf dem Hals des Bohnenbehälters eingefügt werden muß.
- Achtzugeben, dass die Kaffeeauswurföffnung nicht verstopft ist, da das Gerät sonst blockiert wird.
- Die Nichtbeachtung dieser Verhaltensregeln enthebt den Hersteller von jeglicher Verantwortung für Personen- oder Sachschäden.
- Betriebstemperatur: -10°C +60°C  
Lagertemperatur: -40°C +70°C

**Sollte das Gerät gleich aus welchem Grund längere Zeit nicht benutzt werden, so reinigen Sie es, wie oben beschrieben, trocknen Sie den Kaffeebohnenbehälter und lassen Sie diesen offen.**  
**ACHTUNG: Bewegliche Teile.**

## ES - ADVERTENCIAS

- Lea detenidamente y respete a las advertencias y a las instrucciones.
- Antes del uso, compruebe que la tensión de la red corresponda a la que se indica en la placa de datos técnicos de la máquina.
- Conecte el aparato únicamente a tomas de corriente que tengan una capacidad de 10A y estén dotadas de una eficaz descarga a tierra.
- Siempre desconecte el aparato de la toma de corriente antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o limpieza en los aparatos.
- Los Modelos Monofásicos ya se entregan equipados con cable y enchufe para la conexión a la toma.
- Toda alteración o conexión no conforme provoca la caducidad de la garantía del fabricante.
- No deje el aparato en funcionamiento sin café en el depósito.
- No altere ni modifique por ninguna razón los aparatos.
- Para cualquier modificación acuda únicamente al centro de asistencia autorizado.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar de la toma de corriente,
- Utilice el aparato solo para las funciones a las que está destinado.
- Sitúe los aparatos a una distancia mínima de 5 cm de las paredes a fin de obtener una buena ventilación.
- Controle que los aparatos estén a una distancia adecuada de fregaderos o chorros de agua.
- No deje el molinillo dosificador encendido sin vigilancia.
- Este molinillo dosificador no está destinado al uso de niños de edad inferior a 8 años y de personas con capacidades psicofísicas o motrices reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, salvo que haya una persona responsable de su seguridad que les supervise o instruya sobre el uso del aparato.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del molinillo dosificador sin supervisión.
- No ponga a funcionar un aparato que parezca

defectuoso.

- Emplee exclusivamente accesorios y recambios originales.
- No cubra jamás los aparatos para evitar el riesgo de incendios.
- Si el cable de alimentación se daña, deberá ser sustituido por el fabricante, por el servicio de asistencia técnica o por una persona con calificación similar, para evitar riesgos.
- Desenchufe la clavija si el aparato no debe ser utilizado.
- Antes de desplazar los aparatos espere a que se enfríen.
- Por motivos de seguridad los aparatos deben considerarse siempre bajo tensión.
- Tenga cuidado porque después de detener el aparato, las muelas se siguen moviendo durante algunos instantes.
- No introduzca líquidos de ningún tipo para evitar que entren en contacto con las partes interiores o exteriores del aparato.
- En ningún caso ponga café ya molido en la tolva de café en grano.
- No altere el molinillo dosificador.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- La tolva tiene que estar fijada en el sistema de molido del aparato mediante el tornillo correspondiente que tiene que introducirse en el orificio roscado que se halla en el portamuelas superior y en el orificio del aro de la tolva.
- Observe que la boquilla de salida del café no esté atascada porque en este caso el aparato se bloquea.
- Si no se respetan estas instrucciones el fabricante quedará eximido de cualquier tipo de responsabilidad por daños a bienes o a personas.
- Temperatura de ejercicio: -10°C +60°C  
Temperatura de almacenaje: -40°C +70°C

**Sí su molinillo permanece inactivo durante un período prolongado, límpielo cuidadosamente, seque la tolva y déjela abierta.**

**ATENCIÓN: Órganos móviles.**

## FR - CONSEILS

- Lire attentivement les conseils et les instructions et s'y conformer.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque des données techniques de ce dernier.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant ayant un débit de 10 A et dotée d'une mise à la terre efficace.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Les modèles Monophasés sont fournis déjà équipés d'un cordon et d'une fiche pour le branchement sur la prise.
- Toute altération ou branchement non conforme provoque la déchéance de la garantie offerte par le fabricant.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans café dans la trémie.
- N'altérer en aucun cas l'appareil.
- Pour toute intervention sur l'appareil, s'adresser exclusivement à un service après-vente agréé.
- Ne jamais tirer le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Placer l'appareil à au moins 5 cm du mur afin qu'il soit bien aéré.
- S'assurer que l'appareil ne soit pas tout près d'un évier ou à la portée d'un jet d'eau.
- Ne pas laisser le moulin à café avec le doseur allumé sans surveillance.
- Ce moulin à café avec doseur ne peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et des personnes présentant des capacités psychiques ou motrices réduites, ou une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci soient opportunément surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable pour leur sécurité.
- Toujours surveiller les enfants en s'assurant qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien du moulin à café avec doseur ne doivent pas être effectués par

des enfants sans surveillance.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il semble défectueux.
- N'utiliser que des accessoires et des pièces détachées d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Seul le fabricant, le service après-vente agréé ou un technicien compétent peut remplacer le cordon d'alimentation lorsqu'il est abîmé, et ce pour prévenir les risques.
- Débrancher l'appareil s'il ne doit pas être utilisé pendant une longue période.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Au niveau de la sécurité, l'appareil doit toujours être considéré comme branché et donc sous tension.
- Faire attention car les meules peuvent encore tourner pendant quelques secondes après avoir arrêté l'appareil.
- Veiller à ce qu'aucun liquide ne soit en contact avec les parties internes ou externes de l'appareil.
- Ne jamais mettre de café moulu dans la trémie.
- Ne pas altérer le moulin à café avec doseur.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds humides ou mouillés.
- Fixer la trémie au système de mouture de l'appareil à l'aide de la vis correspondante qu'il faut introduire dans le trou fileté prévu sur le porte meules supérieur et dans celui situé sur le collier de la trémie.
- Veiller à ce que l'embouchure de sortie du café soit libre de toute obstruction, le cas contraire, la machine se bloque.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accident ou de dommages aux biens dus à l'inobservation de ces normes.
- Température d'exercice: -10°C +60°C  
Température de stockage: -40°C +70°C
- USA & CANADA - cycle de service:  
25s "ON" | 60s "OFF"

**Si le MOULIN-DOSEUR reste inactif pendant une certaine période, le nettoyer avec soin, laver et essuyer la trémie et la laisser ouverte. ATTENTION: Organes en mouvement.**



# Fiorenzato

## Dichiarazione CEE di conformità

La società Fiorenzato M.C. S.r.l., Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italia, dichiara che i macinadosatori per caffè costruiti, sono conformi ai requisiti essenziali delle seguenti direttive CEE:

Direttiva bassa tensione 2006/95/EC

Direttiva macchina 2006/42/EC

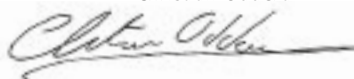
Direttiva EMC 2004/108/EC

Detti macinadosatori: F64 XGi, F83E XGi, F64EVO XGi, F63EK XGi, F71EK XGi sono stati collaudati applicando le norme EN60335-1 (sicurezza di apparecchi elettrici d'uso domestico e similari) e EN60335-2-75 (Parte II: norma particolare per apparecchi da cucina per uso collettivo).

**Fiorenzato M.C.**

C.E.O.

*Christian Oddera*



## 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:

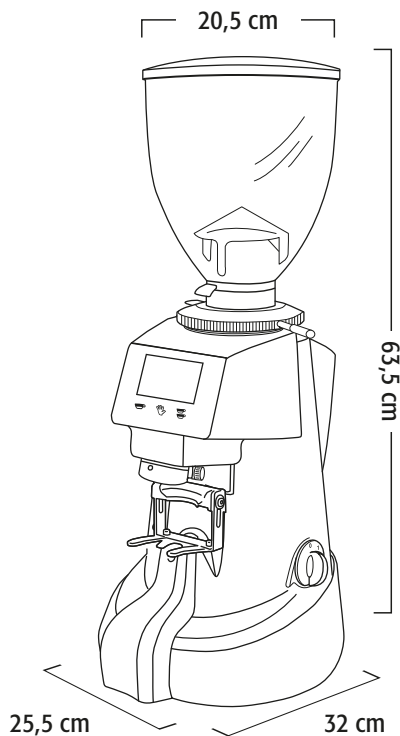
- Una miscela pregiata.
- L'uso appropriato delle apparecchiature disponibili.
- La sapiente abilità e professionalità di chi lo prepara. Per gustare un buon caffè, diversamente da come si crede, non basta soltanto scegliere una miscela particolare.

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.

## DIMENSIONI

### F64E XGi - F64EVO XGi

Peso: 18 kg

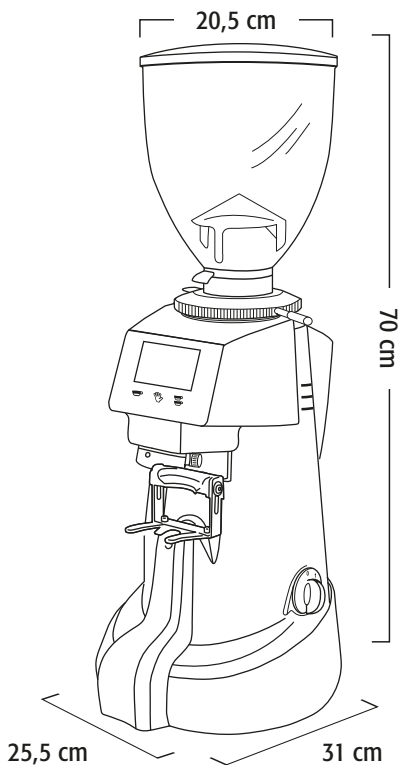


### F83E XGi

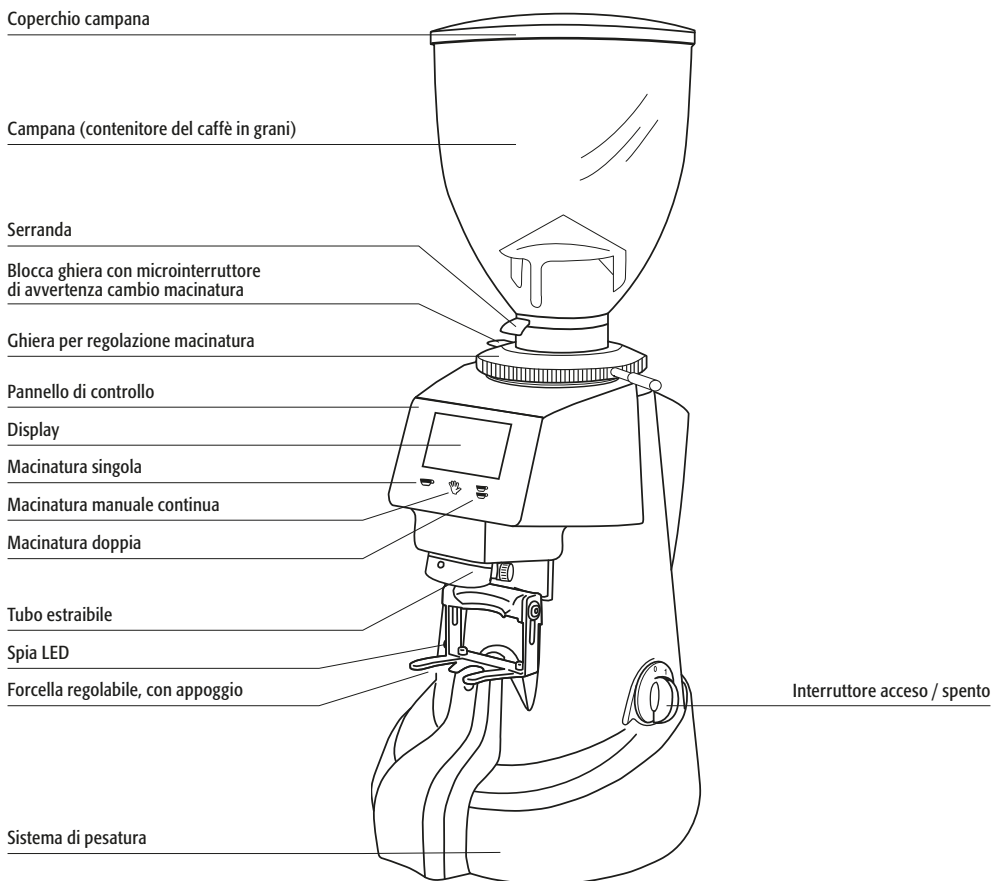
Peso: 20 kg

### F63EK XGi - F71EK XGi

Peso: 25 kg



## DESCRIZIONE GENERALE



## IMBALLO

Appena aperto l'imballo, controllare con cura che l'apparecchio sia integro e che non siano presenti danneggiamenti. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. 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.

## SMALTIMENTO

Evitare di disperdere nell'ambiente gli elementi dell'imballo attenendosi alle leggi vigenti. In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di renderlo inoperativo staccando la spina dell'alimentazione elettrica dalla presa di corrente e successivamente tagliando il cavo nel punto di uscita dall'apparecchio. Per lo smaltimento dei componenti dell'apparecchio rivolgersi a società specializzate.

## IMPIEGO

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per macinare caffè in grani. 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 altro. I macinadosatori e macinacaffè di nostra produzione sono apparecchi destinati a personale tecnico qualificato per un utilizzo esclusivamente professionale e non per un uso domestico.

## AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE E L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato in conformità alle normative di sicurezza vigenti. Una installazione errata può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

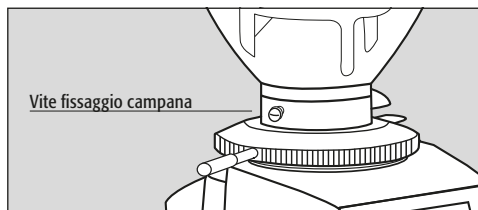
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana.
- Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sulla etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente deve essere fornita di un contatto di terra efficiente. È importante quindi verificare che l'impianto di messa a terra sia efficace e conforme alle attuali norme di sicurezza. In caso di dubbio far eseguire da parte di personale professionalmente qualificato un accurato controllo all'impianto.
- È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.
- È importante verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza o corrente assorbita dall'apparecchio (indicata sull'etichetta tecnica) e che la presa sia protetta contro le sovracorrenti.
- Non utilizzare prolunghe, adattatori elettrici per prese multiple o collegamenti volanti.
- Il senso di rotazione del motore deve essere

orario. L'eventuale inversione di rotazione dei motori trifase, mediante inversione di due conduttori di alimentazione all'interno della spina, deve essere effettuata da personale qualificato.

## FUNZIONAMENTO

### Preparazione

Verificare che la campana sia posizionata correttamente sull'apparecchio e fissata al portamacine superiore tramite l'apposita vite. Chiudere la serranda e riempire la campana con caffè in grani. Aprire la serranda in modo da consentire l'entrata dei chicchi di caffè nel sistema di macinatura.



### Accensione e spegnimento

Accensione: interruttore in posizione 1.  
Spegnimento: interruttore in posizione 0.

### Spia LED

Spenta: macinadosatore spento.  
Accesa: macinadosatore acceso.  
Lampeggiante: macinadosatore sta macinando (il motore è in funzione).

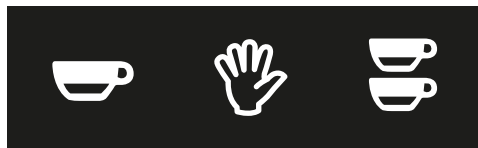
### Tasti di selezione

Il pannello di controllo possiede tre tasti illuminati di colore blu per la selezione della dose da macinare, alla pressione viene emesso un suono acustico:

☞ : Selezione singola macinatura.

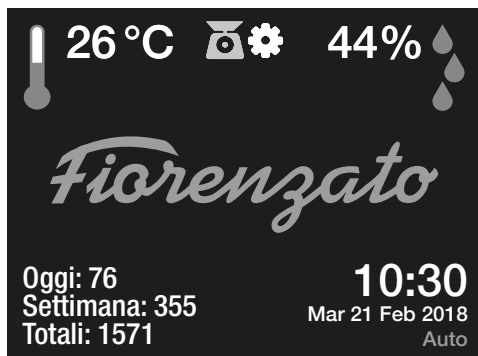
☞☞ : Macinatura continua manuale (massimo 30 sec. di erogazione continua)

☞☞☞ : Selezione doppia macinatura.



## Display

Il display visualizza in alto da sinistra: la temperatura ambiente, le icone XGi, infine la percentuale di umidità. In basso sono elencati i caffè fatti nell'arco della giornata (Oggi), durante la settimana in corso (Settimana) e Totali; l'orario, la data e la modalità di utilizzo selezionata in colore verde.



## Icone XGi

GIALLO: quando da grigio diventa gialla per alcuni secondi dopo un'erogazione il peso è stato rilevato dal sistema.

VERDE: la dose erogata è in tolleranza con quella nominale impostata.

GIALLO: la dose erogata non è in tolleranza con quella nominale impostata

GIALLO CON 1 o 2 QUADRATI BLU: è avvenuto un ricalcolo delle dosi, le successive saranno in tolleranza con quelle nominali impostate

GRIGIO: la dose erogata non è stata tenuta in considerazione dal sistema

ROSSO: anomalia nella fase di pesatura.

**Importante** verificare la presenza di eventuali oggetti che, toccando il corpo della macchina, alterano il corretto processo di pesatura

## MENÙ UTENTE

Per accedere al menu utente tenere premuto il tasto fino all'avvio del segnale acustico

intermittente (circa 5 sec). I tre tasti si illumineranno di giallo. Per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti e , per selezionare e confermare utilizzare il tasto . L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto .

### • **Lingua**

English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.

### • **Ora**

Regolazione ora e minuti.

### • **Formato Ora**

12 o 24 ore.

### • **Data**

Regolazione mese, giorno e anno.

### • **Temperatura**

Centigradi o Fahrenheit.

### • **Luminosità**

Regolazione in percentuale.

### • **Informazioni**

Versione Firmware e Serial Number.

## MENÙ IMPOSTAZIONI

Per accedere al menu impostazioni tenere premuto il tasto fino all'avvio del segnale acustico intermittente (circa 5 sec). I tre tasti si illumineranno di giallo. Per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti e , per selezionare e confermare utilizzare il tasto . L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto .

### • **Pesi Macinatura**

Regolazione pesi singola e doppia dose.

### • **Calibrazione**

Menu per la calibrazione della bilancia

### • **Sostituzione Macine**

Visualizzazione ore alla sostituzione delle macine.

### • **Reset Macine**

Azzeramento timer di sostituzione macine.

### • **Reset Dosi**

Ripristino pesi macinatura di default.

### • **Statistiche**

Mostra statistiche su display.

### • **Macina manuale**

Attivazione tasto macinazione continua.

## • Autocalibrazione

Attivazione o disattivazione del sistema di macinatura in grammi XGi


## • Primo avvio

Procedura per la prima configurazione del macinadosatore

## PESI MACINATURA

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.

## CALIBRAZIONE

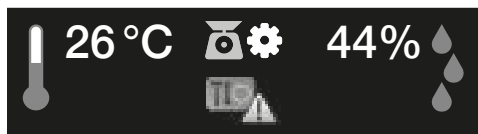
Prima di eseguire la calibrazione togliere la campana porta caffè, poi dal *MENÙ IMPOSTAZIONI* selezionare *CALIBRAZIONE* con il tasto  e successivamente *CALIBRAZIONE CELLA*, attendere il completamento della rilevazione della tara. Al termine verrà chiesto di posizionare un peso da 1kg sopra le macine, attendere il completamento della calibrazione e rimuovere il peso quando viene indicato. A calibrazione ultimata spegnere e riaccendere il macinadosatore con l'apposito interruttore.

**Importante** Prima di questa operazione accertarsi di avere un peso calibrato da 1kg.

## SOSTITUZIONE MACINE

Quando le macine sono da sostituire appare un avviso sul display. È possibile monitorare la durata accedendo al menù *IMPOSTAZIONI* e selezionando *SOST. MACINE*.


**Importante** Dopo aver sostituito le macine bisogna azzerare il timer di sostituzione, per farlo accedere al menù *IMPOSTAZIONI*, selezionare *RESET MACINE* e confermare il ripristino.



## AUTOCALIBRAZIONE



Disattivando l'autocalibrazione il macinadosatore non erogherà le dosi in grammi tramite il sistema XGi, ma lo farà in secondi.

## PRIMO AVVIO




È la procedura guidata necessaria al primo avvio del macinadosatore: dal menù *IMPOSTAZIONI* selezionare *PRIMO AVVIO*, selezionare *SI*, spegnere e riaccendere il macinadosatore con l'apposito interruttore. Una volta riavviato il macinacaffè entrerà direttamente nella procedura di primo avvio: confermare con il tasto , selezionare la lingua desiderata, impostare il peso in grammi per la singola dose e confermare, impostare il peso per la doppia dose e confermare. Procedere poi alla regolazione della macinatura, questo si fa erogando del caffè premendo il tasto , se si ritiene necessario modificare la granulometria agendo sulla ghiera di regolazione posta sotto la campana (vedi anche: *REGOLAZIONE MACINADOSATURA*), ripetere fino ad ottenere il tipo di macinatura desiderata. Per completare l'operazione erogare ulteriore caffè fino al completamento della barra visualizzata sul display. Il sistema esegue una calibrazione, procedere poi con l'erogazione della singola dose e attendere la lettura del peso, fare altrettanto anche per la dose doppia. Completare l'operazione premendo il tasto .

## MODALITÀ DI UTILIZZO

### Automatica con autocalibrazione XGi

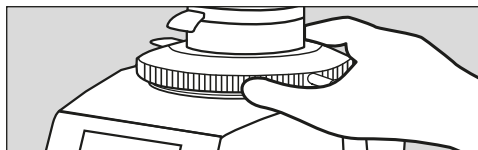
La modalità automatica eroga il caffè macinato in grammi, grazie al sistema XGi, ed è la modalità di default. Per l'erogazione del caffè posizionare la coppa porta filtro e premere la dose singola o doppia utilizzando  o . Per utilizzare questa modalità accedere al menù *IMPOSTAZIONI*, selezionare *AUTOCALIBRAZIONE* e attivare.

### Standard senza autocalibrazione XGi

La modalità standard eroga il caffè macinato in secondi. Per l'erogazione del caffè posizionare la coppa porta filtro e premere la dose desiderata utilizzando  o . Tenendo premuto  si avvia la macinazione continua fino al rilascio del tasto. Per utilizzare questa modalità accedere al menù *IMPOSTAZIONI*, selezionare *AUTOCALIBRAZIONE* e disattivare.

## REGOLAZIONE MACINATURA

Per macinare il caffè più o meno fine e variarne quindi la granulometria si deve agire sulla ghiera di regolazione posta sotto la campana. Per aumentare la grossezza del macinato è necessario ruotare la ghiera in senso orario premendo il blocca-ghiera verso il basso, per diminuirla è necessario ruotare in senso antiorario.



La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. È consigliabile macinare piccoli quantitativi di caffè per una valutazione visiva della granulosità ottimale e, se necessario, agire sulla ghiera di regolazione. Se l'erogazione è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso, se viceversa l'erogazione è molto lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Bisogna comunque considerare che sono molteplici le condizioni che possono influenzare l'erogazione corretta del caffè, quali la grammatura della dose, la pressatura, la regolazione della macchina espresso e la pulizia dei filtri.

Allo spostamento della ghiera per un cambio di macinatura i tasti del display diventeranno verdi, successivamente interverrà il sistema di autocalibrazione. Le 3 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.

## PROTEZIONI

### Protettore termico

Il motore dell'apparecchio ha un protettore termico che lo protegge da eccessivi riscaldamenti dovuti a sovracorrenti ed interviene interrompendo l'alimentazione del motore. Nel caso si verificasse l'intervento del protettore termico a causa di anomalie nel funzionamento (ad esempio un blocco delle macine), è necessario spegnere l'apparecchio agendo sull'interrutto-

re, togliere la spina di collegamento dalla rete elettrica e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato. Non intervenire mai sull'apparecchio sotto tensione con il rischio di una ripartenza improvvisa del motore. Se l'apparecchio si è surriscaldato a causa del blocco del motore è necessario attendere il raffreddamento prima di intervenire.

### Blocca-ghiera di sicurezza

Per proteggere la rimozione della ghiera di regolazione e il conseguente accesso alle parti rotanti, è presente sulla ghiera stessa una blocca-ghiera (sicura) antisvitamento.

### Protezione uscita-caffè

La protezione uscita-caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente. La rimozione della protezione uscita-caffè può essere effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato solo dopo aver scollegato l'apparecchio dalla rete di alimentazione e dopo aver rimosso la spina dalla presa. Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.

## RUMOROSITÀ

PAESI CEE - La massima emissione sonora dei nostri macinadosatori e macinacaffè, 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).

## MANUTENZIONE

È indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione. In caso di danneggiamento del cavo o della

spina di alimentazione richiedere l'intervento di personale tecnico qualificato per la sostituzione in modo da prevenire ogni rischio. Negli apparecchi con marcatura CE, per aprire la piastra di fondo ed intervenire sul cavo è necessario l'uso di un utensile speciale. Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali. Per assicurare l'efficienza<sup>Fig. A</sup> dell'apparecchio è indispensabile far effettuare da personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura. È necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce un'elevata qualità della macinatura con maggior produttività e surriscaldamento limitato.

## **PULIZIA DELL'APPARECCHIO**

Togliere la tensione di alimentazione dell'apparecchio rimuovendo dalla presa la spina prima di iniziare la pulizia. L'apparecchio non deve essere pulito con getto d'acqua. Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua. È necessario far effettuare periodicamente la pulizia dell'apparecchio esclusivamente da personale tecnico qualificato. Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati. Non utilizzare prodotti abrasivi che possono togliere lucentezza ai particolari.

## **Campana**

Rimuovere la campana (svitando la relativa vite di fissaggio) prima di procedere al lavaggio con acqua e sapone neutro, risciacquarla accuratamente con acqua tiepida e asciugarla perfettamente. Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.

## **Sistema di macinatura**

Svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filletti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto. Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, riavvitare la ghiera di regolazione e dopo aver riposizionato la campana fissandola

opportunitamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura.



Fig. A

## **LA DIRETTIVA 2002/96EC (RAEE): INFORMAZIONI AGLI UTENTI**

Questo nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici, applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare): Questo simbolo indica che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al 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.



# Fiorenzato

## Declaration of EC conformity

The company Fiorenzato M.C S.r.l, Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italy, declares that the coffee grinder-dosers and its produces comply with the essential requirements of the following EC directives:

Low voltage directive 2006/95/EC

Machine directive 2006/42/EC

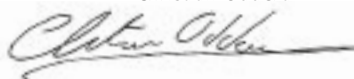
EMC directive 2004/108/EC

The coffee grinder-dosers: F64 XGi, F83E XGi, F64EVO XGi, F63EK XGi, F71EK XGi have been tested in compliance with the standards EN60335-1 (Household and similar electrical appliances - Safety) and EN60335-2-75 (Part II: Particular requirements for commercial electric kitchen machines).

**Fiorenzato M.C.**

C.E.O.

*Christian Oddera*



## INTRODUCTION

Making coffee is an art. Precise rules need to be followed in order to succeed. The formula for a perfect cup of espresso coffee involves various steps and the coffee machine plays a very important role. For a successful result and unquestionable quality, it is necessary to correctly combine three factors:

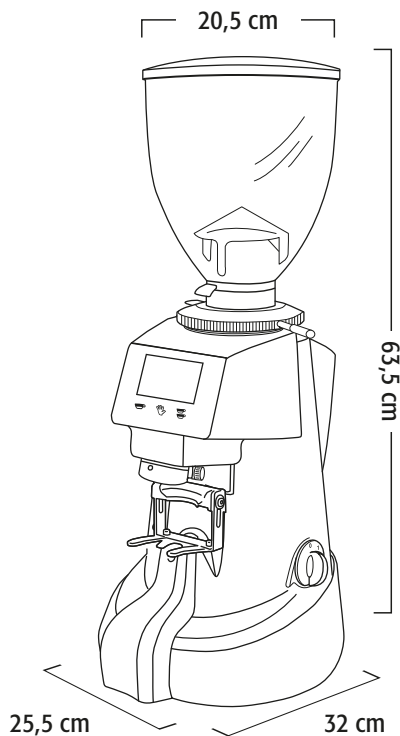
- A high-quality blend.
- The appropriate use of available appliances.
- The skill and professionalism of the person who makes it. Contrary to belief, to enjoy a good cup of coffee, it is not enough to choose the right blend.

The operator's experience and skills in following the right procedures for making a coffee and the use of suitable appliances strongly influence the creation of a small masterpiece. Therefore, professionals place crucial importance on the espresso machine and grinder-doser. Knowing how to use these appliances well, maintaining them in perfect working order and using them at their best, is a skill belonging to professional coffee makers. The quality of a good espresso coffee comes from a series of operations, including grinding which plays an important role. Therefore, for the operator, the grinder-doser is one of the fundamental appliances, whose structure must meet certain characteristics of sturdiness, resistance and functionality.

## DIMENSIONS

### F64E XGi - F64EVO XGi

Weight: 18 kg

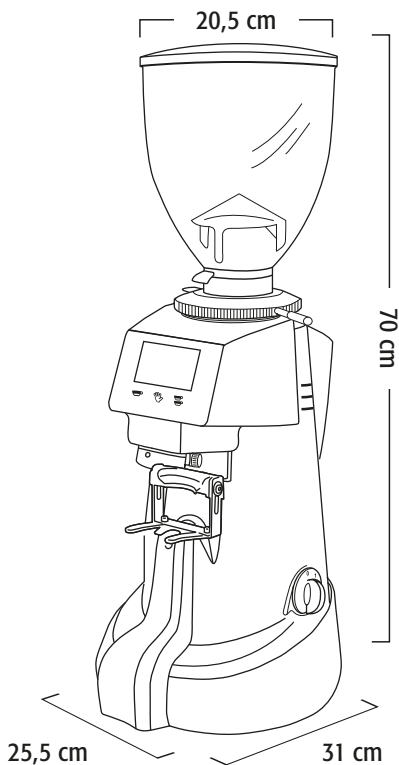


### F83E XGi

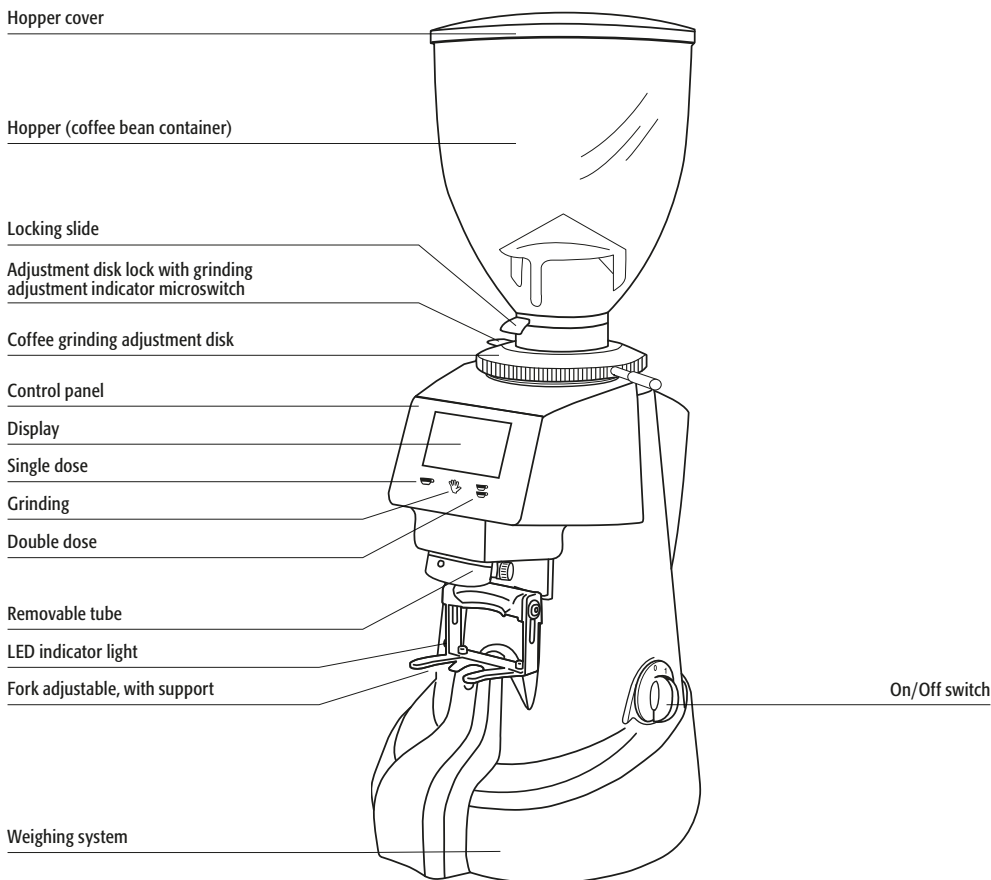
Weight: 20 kg

### F63EK XGi - F71EK XGi

Weight: 25 kg



## GENERAL DESCRIPTION



## PACKAGING

On opening the packaging, check carefully to make sure the grinder-doser is intact and that there are no signs of damage. If in any doubt, do not use the appliance and contact personnel with the appropriate professional skills. Packaging materials must be kept out of the reach of children, as they are a potential source of danger. Keep the packaging until the warranty has expired.

## DISPOSAL

Do not, dispose of the packaging materials in any way other than according to the laws in force. If you decide not to use the grinder-doser anymore, remember to unplug it so it cannot be used, and then cut the cable at the point where it comes out of the grinder-doser. Contact specialized firms for information on the disposal of the grinder-doser components.

## USE

This grinder-doser has been designed solely for grinding coffee beans. Any other use must be understood as improper, and consequently hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage as a result of improper or incorrect use. Do not use the grinder-doser for grinding other types of food, or anything else. The grinder-dosers and coffee grinders manufactured by our company are intended for skilled personnel for professional use only, not for household use.

## WARNINGS FOR INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTIONS

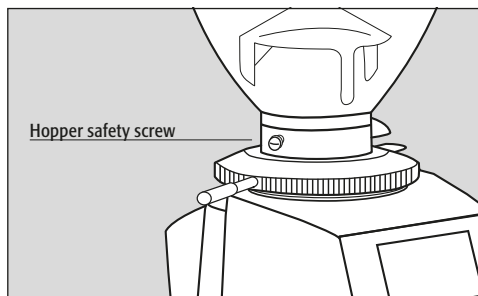
The grinder-doser must be installed by skilled technical personnel in compliance with the safety regulations in force. Incorrect installation may result in injury to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be held responsible.

- The grinder-doser must be placed on a stable, flat surface.
- Before plugging in the grinder-doser, make sure the voltage and frequency values of the supply mains correspond to the ratings indicated on the label featuring the grinder-doser technical data.
- The wall socket must be fitted with an efficient earth contact. Consequently, it is essential to make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety regulations. If in any doubt, have the system thoroughly checked by personnel with the appropriate professional skills.
- It is compulsory to earth the grinder-doser. The manufacturer cannot be held responsible in the event of non-observance of this regulation.
- It is essential to make sure the ratings of the system are suitable for the power absorbed by the grinder-doser (as indicated on the label featuring the technical data) and that the wall socket is protected against over currents.
- Do not use extension cables, plug adapters for multiple sockets or makeshift connections.
- The motor must rotate clockwise. If the rotation of three-phase motors is to be inverted,

by inverting the two power supply wires inside the plug, this must be carried out by skilled personnel.

## OPERATING THE GRINDER-DOSER Preliminaries

Make sure the hopper is positioned correctly on the coffee grinder-doser and is fastened to the upper grinding blade holder by means of the relevant screw. Close the locking slide and fill the hopper with coffee beans. Open the locking slide so that the beans are allowed to drop into the grinding system.



## Switching on and off

On: set the switch to 1.

Off: set the switch to 0.

## LED indicator light

Off: grinder off.

On: grinder on.

Flashing: the grinder is grinding (the motor is working).

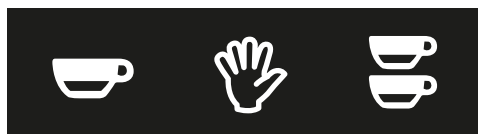
## Selection buttons

The control panel has three blue LED buttons for selecting the quantity required for grinding. When pressed, an acoustic sound is released:

☞ : Single dose.

☞ : Continuous manual grinding.  
(maximum of 30 seconds of continuous dispensing)

☞ : Double dose.





## Display


At the top from the left, the display shows: the room temperature, the XGi icons, the percentage of humidity. Below is a list of the coffees made throughout the day (Today), during the current week (Week) and Totals. The time, date and selected mode of use are shown in green.





## XGi Icons

 **YELLOW:** when grey becomes yellow for a few seconds after dispensing, the weight has been recorded by the system.

 **GREEN:** the dispensed dose is within the tolerance of the set nominal dose.

 **YELLOW:** the dispensed dose is not within the tolerance of the set nominal dose.




 **YELLOW WITH 1 or 2 BLUE SQUARES:** the doses have been re-calculated. Subsequent doses will be within the tolerance of the set nominal doses.



 **GREY:** the dispensed dose has not been recorded by the system.

 **RED:** an error during the weighing phase.

**Important** Important Check the presence of any objects that may alter the correct weighing process if they come into contact with the machine.

## USER MENU

To access the user menu, keep the  button pressed until an intermittent sound starts (about 5 secs.). Three yellow buttons will light up. Use the buttons  and  to move through

the menu and change the setting. Use the button  to select and confirm. Exit the menu after confirming by pressing the button .

- **Language**

English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.

- **Time**

Set time.

- **Time Layout**

12 or 24 hours.

- **Date**

Set date.

- **Temperature**

Centigrad or Fahrenheit.






- **Brightness**

Percentage.

- **Information**

Firmware version and Serial Number.

## SETTINGS MENU

To access the user menu, keep the  button pressed until an intermittent sound starts (about 5 secs.). Three yellow buttons will light up. Use the buttons  and  to move through the menu and change the setting. Use the button  to select and confirm. Exit the menu after confirming by pressing the button .

- **Grinding Weight**

Single and double dose weight adjustment.

- **Calibration**

Menu for calibrating the scales.

- **Mills Replacement**

Hours.

- **Mills Reset**

Reset mills timer.


- **Dose Reset**

Resetting the default grinding weights.

- **Statistics**

Show statistics.

- **Manual Grinding**

Activate manual grinding  button.

- **Auto-calibration**

Starting or stopping the XGi grinding system in grammes.


## • Initial Start-up

Procedure for initial grinder-doser configuration.

## GRINDING WEIGHTS

From the *SETTINGS* menu, select *GRINDING WEIGHTS*, set the required grammes for *SINGLE GRINDING* and confirm. Then set the required grammes for *DOUBLE GRINDING* and confirm again.

## CALIBRATION

Remove the coffee hopper before calibrating. Then from the *SETTINGS MENU*, select *CALIBRATION* using the button  and then select *CHAMBER CALIBRATION* and wait until the tare has been recorded. Once this has been done, you will be asked to place a 1kg weight on the grinders, wait for calibration to be completed and remove the weight when instructed. When calibration has been completed, stop and re-start the grinder-doser using the specific switch.

**Important** Before carrying out this operation, make sure that you have a calibrated weight of 1kg.

## MILLS REPLACEMENT

When the grinding mills need to be replaced, a warning appears on the display. The state of wear can be monitored by accessing the settings menu and selecting Mills Replacement.




**Important** After replacing the grinding mills, the replacement timer needs to be reset. To do this, access the settings menu, select Mills Reset and confirm the reset.



## AUTO-CALIBRATION



When the auto-calibration mode is stopped, the grinder-doser will not dispense doses in grammes using the XGi system, but it will do this in seconds.

## INITIAL START-UP




This is the guided procedure required for the initial start-up of the grinder-doser: from the *SETTINGS* menu, select *INITIAL START-UP*, select YES, switch off the grinder-doser and then switch it on again using the specific switch. Once the coffee grinder has been started up again, it will directly enter initial start-up mode: confirm this by pressing the button , select the required language, set the weight in grammes for the single dose and confirm. Then set the weight for the double dose and confirm. Then adjust the grinding setting, by pressing the button  to dispense coffee, if you need to change the granulometry. This can be done by adjusting the grinding adjustment disk positioned under the hopper (see also: *GRINDER-DOSER ADJUSTMENT*). Repeat this operation until you obtain the required grinding. To complete the operation, dispense more coffee until the bar shown on the display is complete. The system automatically calibrates and then you can dispense a single dose and wait for the weight to be read. Do the same for the double dose. Complete the operation by pressing the button .

## GRINDING MODE

### Automatic mode with XGi auto-calibration

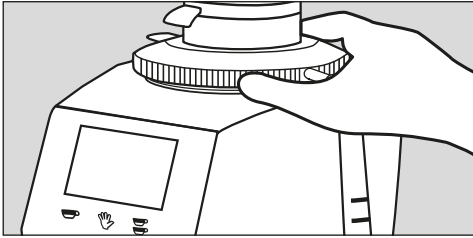
The automatic mode dispenses ground coffee in grammes, thanks to the XGi system, and it is the default mode. To dispense coffee, put the filter holder cup into position and select single dose or double dose by pressing  or . To use this mode, access the *SETTINGS* menu, select *AUTO-CALIBRATION* and start.

### Standard mode without XGi auto-calibration

The standard mode dispenses ground coffee in seconds. To dispense coffee, put the filter holder cup into position and select the required dose by pressing  or . Press down  to start continuous grinding until the button is released. To use this mode, access the *SETTINGS* menu, select *AUTO-CALIBRATION* and stop.

## ADJUSTING GRINDING

In order to achieve finer or coarser grinding and therefore vary the granulometry, use the adjustment disk located under the hopper. To increase the coarseness of the ground coffee, the adjustment disk must be rotated clockwise, pressing the adjustment disk lock downwards, to decrease turn the disk anticlockwise.



The adjustment must be performed with the motor on, and possibly without coffee between the grinding blades.

It is advisable to grind small amounts of coffee to facilitate a visual check of optimum granulometry and, if required, adjust the grinding adjustment disk. If the coffee comes out of the espresso coffee machine very quickly, it means that the coffee is ground too coarse. Vice versa, if it comes out too slowly, it means the coffee is ground too fine. Nonetheless, bear in mind that there are many conditions liable to influence the correct supply, such as the weight of the portions, the compacting, the espresso machine settings and the cleaning of the filters.

When the adjustment disk is moved to change the grinding mode, the buttons on the display will turn green, and then the auto-calibration system will be activated. The next 3 dispensing operations will be required 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 within the tolerance of the set nominal doses.

## SAFETY DEVICES

### Thermal overload protection

The grinder-doser motor is protected against overheating resulting from overcurrents by a thermal overload protection which, when tripped, cuts off the power supply to the mo-

tor. If the thermal protection device should automatically turn on in the event of anomalous operation (such as the grinding blades jamming), turn off grinder-doser using the On-Off switch, unplug it from the mains, and contact skilled technical personnel. Never perform any work on the grinder-doser while it is attached to the mains, in order to prevent the motor from turning on suddenly. If the grinder-doser overheats as a result of the motor stopping, allow the grinder-doser to cool down before performing any repair work.

### Adjustment disk lock

In order to prevent the adjustment disk from being removed, which would make the rotating parts accessible, there is an anti-unscrewing adjustment disk lock (safe) positioned under the adjustment disk.

### Coffee outlet guard

The coffee outlet guard must always be fixed to the doser unit using the relevant screws, which must never be removed by the user. The removal of the coffee outlet guard can be done by skilled technical personnel only after disconnecting the grinder-doser from the power supply by unplugging. Before reconnecting the grinder-doser to the power supply, replace the safety device.

### NOISE LEVEL

EEC Countries - The maximum noise emission of our coffee grinders and grinders/dosers measured in UNI EN ISO 3741 reverberating chamber in compliance with the EN 60704-1 regulations, is compliant with the EN 60704-1 : 1998 and EN 607043 : 1996 regulations. The equivalent level of noise exposure of a worker, exclusively related to limit of 240 min. per eight hours of use of the appliance, is equal to 78 dB(A), in compliance with ED 86/188/EEC and ED 200311 0/EEC. Therefore, when operating the appliance, no provisions need to be taken in order to prevent such risks arising from noise exposure in the workplace (articles 3-8 of ED 2003/10/EEC).

## MAINTENANCE

It is essential to periodically check the state of the supply cable and plug. In the event the supply cable or plug are damaged, call in skilled technical personnel to replace them, in order to prevent any risk. In CE-certified appliances a special tool is required to open the base plate to access the cable. We recommend using original spare parts only. In order to assure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear. The state of the grinding blades must be checked periodically. Keeping the grinding blades in an excellent state assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

## CLEANING THE APPLIANCE

Disconnect the power supply from the grinder-doser by unplugging it before cleaning. The appliance must not be cleaned using water jets. Do not install the grinder-doser in rooms where water jets are used for cleaning. The grinder-doser must be cleaned periodically by skilled technical personnel only. Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning. Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

## Hopper

Wash the hopper once it has been removed from the appliance (unscrewing the relevant fastening screw), using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly. It is advisable to clean the hopper periodically. Once the hopper has been cleaned, it must be attached to the upper grinding blade holder using the relevant screw.

## Grinding system

Remove the safety screw which prevents the adjustment disk from being removed. Unscrew the adjustment disk by turning it clockwise.

Having removed the upper grinding blade holder, clean the grinding blades, the threads and the entire grinding system thoroughly using a clean brush and cloth. Having refitted the upper grinding blade holder in the relevant slot, screw the adjustment disk back on, and after refitting and securing the hopper adjust the grinding as required.

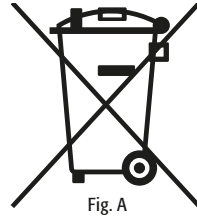


Fig. A

## DIRECTIVE 2002/96EC (RAEE): INFORMATION FOR USERS

This information is addressed only to the owners of appliances bearing the symbol (Fig. A) on the adhesive label with the technical data applied to the product (serial number label): This symbol means that, according to the current regulations, this is an electrical or electronic unit and complies with EU Directive 2002/96/EC (RAEE). Therefore, at the end of its life, it must be disposed of separately from domestic waste, by delivering it free of charge to a recycling centre for electrical and electronic appliances, or by returning it to the retailer when you purchase a similar unit. The user is responsible for delivering the unit, at the end of its life, to the appropriate recycling centre otherwise he/she will incur the penalties provided for by the waste regulations in force at the time. The recycling centre will then decide whether the unit has to be recycled, treated or disposed of in an environmentally friendly manner, limiting its effect on the environment and public health. For more detailed information regarding available recycling centres, contact your local waste department or the store where the unit was purchased. Manufacturers and importers comply with their responsibility for the recycling, treatment or disposal both directly or by taking part in a collective system.



# Fiorenzato

## CE-Konformitätserklärung

Die Gesellschaft Fiorenzato M.C S.r.l, Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italien erklärt, dass die von ihr hergestellten Dosiermühlen und Kaffeemühlen die wesentlichen Anforderungen der folgenden CE-Richtlinien entsprechen:

Niederspannung-Richtlinie 2006/95/EC

Maschinenrichtlinie 2006/42/EC

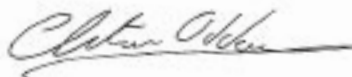
EMC Richtlinie 2004/108/EC

Diese Dosierkaffeemühlen und kaffeemühlen: F64 XGi, F83E XGi, F64EVO XGi, F63EK XGi, F71EK XGi sie wurden geprüft, da wenden sie die Normen an EN60335-1, (Sicherheit von Geräten Wählerinnen von Gebrauch Haus und ähnlich), und EN60335-2-75 (Teil II: besondere Norm für Geräte von Küche für Kollektiv Gebrauch).

**Fiorenzato M.C.**

C.E.O.

Christian Oddera



## EINLEITUNG

Die Zubereitung von Kaffee ist eine Kunst und um sie zu erlernen, muss man genaue Regeln befolgen. Die Formel für eine perfekte Tasse Espresso umfasst daher mehrere Schritte und der Teil, den das Gerät dazu beiträgt, ist von extremer Wichtigkeit. Für optimales Gelingen und unbestreitbare Qualität müssen drei Elemente korrekt kombiniert werden:

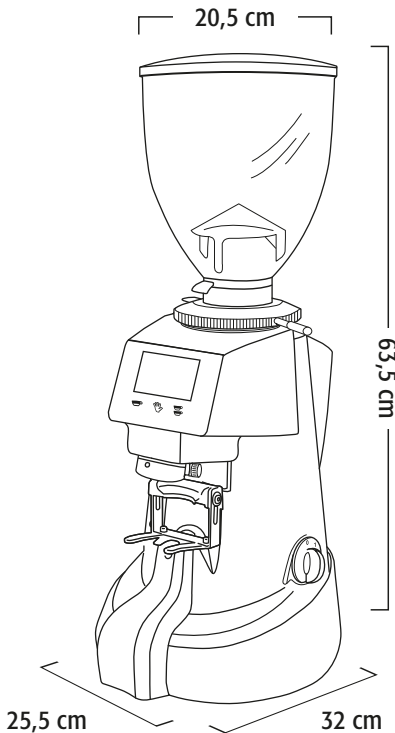
- Eine hochwertige Mischung.
- Der gekonnte Einsatz der verfügbaren Geräte.
- Das Geschick des Fachmanns, der ihn zubereitet. Für einen guten Kaffee, genügt, anders als manch einer denken mag, nicht, nur eine spezielle Mischung zu wählen.

Die Erfahrung und das Können des Fachmanns bei der richtigen Zubereitungsweise des Getränks und dem Einsatz der geeigneten Geräte tragen ausschlaggebend zur Schaffung eines kleinen Meisterwerks bei. Aus diesem Grund sind für die Leute vom Fach die Espressomaschine und die Dosiermühle so wichtig. Diese Geräte gut zu kennen, perfekt in Stand zu halten und auf das Beste einzusetzen ist eine Kunst, die den wahren Kaffeemeistern vorbehalten ist. Die Qualität eines guten Espresso entspringt einer Reihe von Vorgängen, unter denen das Mahlen an erster Stelle steht. Die Dosiermühle gehört daher zur Grundausstattung des Fachmanns und muss bestimmte Merkmale aufweisen: Robustheit, Belastbarkeit und Zweckmäßigkeit.

## ABMESSUNGEN

### F64E XGi - F64EVO XGi

Gewicht: 18 kg

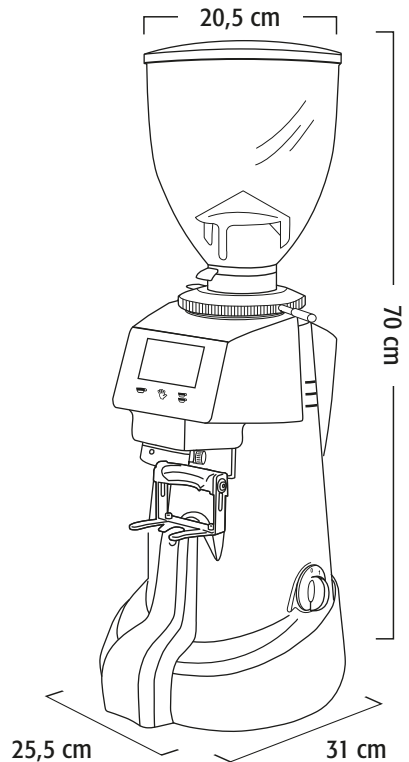


### F83E XGi

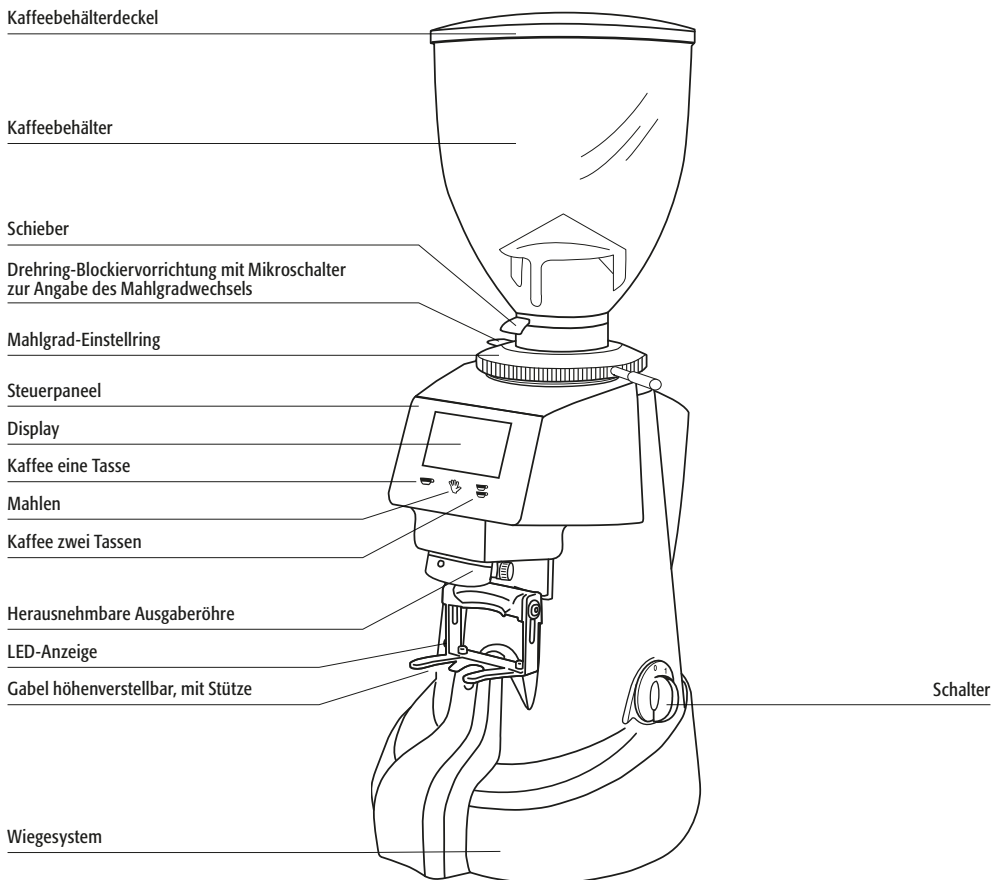
Gewicht: 20 kg

### F63EK XGi - F71EK XGi

Gewicht: 25 kg



## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



## VERPACKUNG

Nachdem das Gerät ausgepackt wurde, sofort nachprüfen, ob es unversehrt oder beschädigt ist. Im Zweifelsfalle nicht benutzen und sich an das Fachpersonal wenden. Die Verpackungsteile müssen außerhalb der Reichweite von Kindern sein, da diese eine Gefahrenquelle darstellen können. Verpackung bis zum Ablauf der Garantie aufbewahren.

## ENTSORGUNG

Die Verpackungsteile nicht in die Umwelt freisetzen, sondern sich an die geltenden Gesetze halten. Falls das Gerät nicht mehr benutzt wird, empfiehlt es sich, den Netzstecker abzutrennen, um es unbrauchbar zu machen: Kabel an der Ausgangsstelle des Geräts abschneiden. Zur Entsorgung der Bauteile des Mahldosiergeräts sich an hierfür spezialisierte Gesellschaften wenden.

## VERWENDUNG

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen entwickelt. Eine Zweckentfremdung ist unangebracht und somit gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die auf eine Zweckentfremdung oder eine falsche Bedienung zurückzuführen sind. Das Gerät nicht für das Mahlen anderer Nahrungsmittelsorten verwenden. Die von uns Hergestellten Mahl-/Dosiervorrichtungen und die Kaffeemühlen sind Geräte, die nur von qualifiziertem Personal verwendet werden dürfen und sind nicht dem Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die Verwendung seitens Kinder oder unfähiger Personen ist zu verhindern.

## HINWEISE ZU INSTALLATION UND ELEKTROANSCHLUSS

Die Installation muß den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechend vom technischen Fachpersonal vorgenommen werden. Eine falsche Installation kann Personen, Tier oder Sachschäden zur Folge haben, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

- Das Gerät muß auf eine stabile und flache Oberfläche gestellt werden.
- Vor dem Einfügen des Netzsteckers überprüfen, ob die Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes denen auf dem Geräteetikett, das die technischen Daten angibt, entsprechen.
- Die Steckdose muß über einen effizienten Erdungsanschluß verfügen. Daher ist es wichtig nachzuprüfen, ob die Erdungsanlage effizient ist und den derzeitigen Sicherheitsrichtlinien entspricht. Im Zweifelsfalle ist durch das Fachpersonal eine genaue Anlagenkontrolle vorzunehmen. Die Erdung des Geräts ist bindend. Bei einer Nichtbeachtung dieser Rechtsvorschrift übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Es ist wichtig nachzuprüfen, ob die Netzspannung der Anlage der Gerätebetriebsspannung, die auf dem Etikett mit den technischen Daten angegeben ist, entspricht, und ob die Steckdose vor Überstrom geschützt ist.
- Keine Verlängerungskabel, elektrische Adapter für Mehrfachsteckdosen oder fliegende

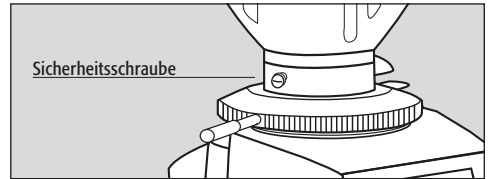
Verbindungen verwenden.

- Die Drehung des Motors muß im Uhrzeigersinn erfolgen. Die eventuelle Drehung der Drehstrommotoren in die umgekehrte Richtung, die eine Folge der Vertauschung beider Stromleiter in der Steckdose ist, muß vom Fachpersonal vorgenommen werden.

## BETRIEB DES GERÄTS

### Vorbereitung

Bitte nachprüfen, ob der Bohnenbehälter auf dem Gerät richtig sitzt und am oberen Mahlscheibenhalter mit der entsprechenden Schraube festgeschraubt ist. Schieber schließen und Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen füllen. Schieber soweit öffnen, daß die Kaffeebohnen in das Mahlsystem fließen.



### Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten: Schalter auf 1.

Ausschalten: Schalter auf 0.

### LED-Anzeige

LED nicht leuchtet: Kaffeemühle ausgeschaltet.

LED leuchtet: Kaffeemühle eingeschaltet.

LED blinkt: Kaffeemühle mahlt (der Motor ist in Betrieb).

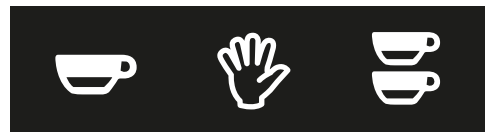
### Auswahlkosten

Das Bedienungsfeld verfügt über drei blau beleuchtete Tasten zur Auswahl der Mahldosis. Bei Betätigung der Tasten ertönt ein Tonsignal:

☺ : Einzelne Mahldosis.

☞ : Kontinuierliches manuelles Mahlen.  
(maximal 30 Sekunden kontinuierlicher Abgabe)

☺☺ : Doppelte Mahldosis.



## Display

Das Display zeigt - von oben links - folgende Angaben an: die Raumtemperatur, die XGi-Icons, den Feuchtigkeitsgrad. Im unteren Teil werden die im Laufe des Tages (Heute), im Laufe der Woche (Woche) und insgesamt ausgegebenen Kaffees angezeigt, sowie die Uhrzeit, das Datum und der Benutzungsmodus.



## XGi-Icons

- GELB: Wird das graue Icon einige Sekunden lang nach der Ausgabe gelb, so wurde das Gewicht vom System erfasst.
- GRÜN: Die ausgegebene Dosis entspricht der eingestellten Nominaldosis.
- GELB: Die ausgegebene Dosis entspricht nicht der eingestellten Nominaldosis.
- GELB MIT 1 oder 2 BLAUEN QUADRATEN: Die Dosis wurde neu berechnet. Die folgenden Ausgaben werden jetzt der eingestellten Nominaldosis entsprechen.
- GRAU: Die ausgegebene Dosis wurde nicht vom System erfasst.
- ROT: Fehler während des Wiegevorgangs. **Wichtig** Sicherstellen, dass keine Gegenstände den Körper der Maschine berühren und damit den Wiegevorgang beeinträchtigen.

## BENUTZERMENÜ

Um ins Benutzermenü zu gelangen, die Taste drücken bis ein intermittierender Signalton ertönt (etwa 5 Sek.). Die drei Tasten leuchten gelb auf. Um sich im Menü zu bewegen und die Werte einzustellen, die Tasten und benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste verwenden. Das

Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste .

- **Sprache**  
English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.
- **Zeit**  
Eingestellte Zeit.
- **Zeitformat**  
12 oder 24 Stunden.
- **Datum**  
Einstellung von Monat, Tag und Jahr.
- **Temperatur**  
Celsius oder Fahrenheit.
- **Helligkeit**  
Prozentsatz-Einstellung.
- **Informationen**  
Firmware-Version und Seriennummer.

## MENÜ EINSTELLUNGEN

Um ins Einstellungen zu gelangen, die Taste drücken bis ein intermittierender Signalton ertönt (etwa 5 Sek.). Die drei Tasten leuchten gelb auf. Um sich im Menü zu bewegen und die Werte einzustellen, die Tasten und benutzen. Zum Auswählen und Bestätigen die Taste verwenden. Das Verlassen des Menüs erfolgt nach der Bestätigung mit der Taste .

- **Dosisgewichte**  
Einstellung der Gewichte für die Einzel- und die Doppeldosis.
- **Kalibrierung**  
Menü für die Kalibrierung der Waage.
- **Austauschen der Muhle**  
Anzeige der Stunden, die bis zum Auswechseln des Mahlwerks verbleiben.
- **Reset der Muhle**  
Nullstellung der Zeituhr für das Auswechseln des Mahlwerks.
- **Dosis-Reset**  
Zurücksetzung der Dosisgewichte auf die Standardeinstellung.
- **Statistiken**  
Zeigt Statistiken auf dem Anzeigefeld an.
- **Manuelles Mahlen**  
Betätigung der Taste kontinuierliches Mahlen.
- **Autokalibrierung**  
Aktivierung oder Deaktivierung des Mahlvorgangs nach Gramm XGi.

## • Inbetriebnahme

Vorgehensweise zur ersten Konfiguration der Dosiermühle.

## DOSIERGEWICHTE

Aus dem Menü *EINSTELLUNGEN* den Befehl *DOSIERGEWICHTE* wählen, die gewünschten Gramm für die *EINZELDOSIS* einstellen und bestätigen, dann die gewünschten Gramm für die *DOPPELDOSIS* eingeben und wieder bestätigen.

## KALIBRIERUNG

Vor der Kalibrierung den Kaffeebohnenbehälter abnehmen. Dann mit der Taste ☞ aus dem Menü *EINSTELLUNGEN* den Befehl *KALIBRIERUNG* wählen, dann den Befehl *KALIBRIERUNG ZELLE* und das Ende der Erfassung des Taragewichts abwarten. Zum Schluss sobald erfordert ein 1kg-Gewicht auf die Mahlscheiben legen, das Ende der Kalibrierung abwarten und das Gewicht dann wieder wie angegeben entfernen. Nach abgeschlossener Kalibrierung die Dosiermühle mit dem eigens dafür vorgesehenen Schalter aus- und wieder einschalten.

**Wichtig** Vor dem Ausführen dieses Vorgangs sicherstellen, ein kalibriertes 1kg-Gewicht zur Hand zu haben.

## AUSTAUSCHEN DER MUHLE

Ist das Mahlwerk auszuwechseln, erscheint auf dem Anzeigefeld ein Warnhinweis. Die Lebensdauer des Mahlwerks kann überwacht werden, indem man im Einstellungsmenü die Option Austauschen der Mühle wählt.

**Wichtig** Nach dem Austauschen der Muh. ist die Zeituhr auf Null zu stellen: dazu im Einstellungsmenü die Option Reset der Mühle wählen und die Nullstellung bestätigen.



## AUTOKALIBRIERUNG

Wird die Autokalibrierung deaktiviert, gibt die Dosiermühle die Dosis nicht mehr mit dem XGi-System nach Gramm aus, sondern nach Sekunden.

## INBETRIEBNAHME

Anleitung zur Inbetriebnahme der Dosiermühle: Aus dem Menü *EINSTELLUNGEN* den Befehl *INBETRIEBNAHME* und dann *JA* wählen und die Dosiermühle mit dem eigens dafür vorgesehenen Schalter aus- und wieder einschalten. Nach dem Neustart beginnt die Dosiermühle automatisch das Verfahren der Inbetriebnahme: Mit der Taste ☞ bestätigen, die gewünschte Sprache wählen, die gewünschten Gramm für die Einzeldosis einstellen und bestätigen, dann die gewünschten Gramm für die Doppeldosis eingeben und wieder bestätigen. Dann den Mahlgrad einstellen. Dazu durch Betätigung der Taste ☞ Kaffee ausgeben und falls notwendig den Mahlgrad mit dem unterhalb des Kaffeebohnenbehälters befindlichen Drehring regulieren (man sehe auch: *EINSTELLUNG DER DOSIERMÜHLE*), wiederholen bis der gewünschte Mahlgrad erreicht ist. Zur Beendigung des Vorgangs weiter Kaffee ausgeben, bis die auf dem Display angezeigte Leiste vervollständigt ist. Das System führt eine Kalibrierung durch, dann eine Einzeldosis ausgeben und die Erfassung des Gewichts abwarten, dann ebenso mit der Doppeldosis verfahren, Den Vorgang durch Betätigung der Taste ☞.

## BETRIEBSMODI

### Automatischer Benutzungsmodus mit XGi-Autokalibrierung

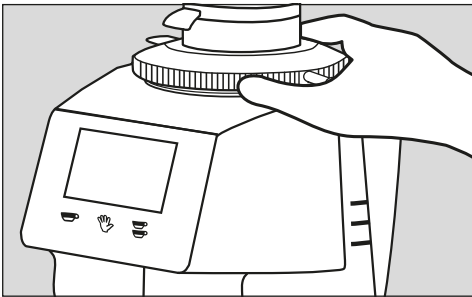
Im automatischen Benutzungsmodus wird der gemahlene Kaffee dank des XGi-Systems nach Gramm ausgegeben. Dies ist der voreingestellte Benutzungsmodus. Zur Ausgabe des Kaffees die Filterhalteschale positionieren und durch Betätigung der Tasten ☞ oder ☞ eine Einzel- oder eine Doppeldosis ausgeben. Zur Verwendung dieses Benutzungsmodus aus dem Menü *EINSTELLUNGEN* den Befehl *AUTOKALIBRIERUNG* wählen und aktivieren.

### Standard-Benutzungsmodus ohne XGi-Autokalibrierung

Im Standard-Benutzungsmodus wird der gemahlene Kaffee nach Sekunden ausgegeben. Zur Ausgabe des Kaffees die Filterhalteschale positionieren und durch Betätigung der Tasten ☞ oder ☞ die gewünschte Dosis wählen. Die Taste ☞ gedrückt halten: ein kontinuierlicher Mahlvorgang wird gestartet, der erst durch Loslassen der Taste beendet wird. Zur Verwendung dieses Benutzungsmodus aus dem Menü *EINSTELLUNGEN* den Befehl *AUTOKALIBRIERUNG* wählen und deaktivieren.

## MAHLEINSTELLUNG

Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, muß durch den dazu bestimmten Stift die Einstellscheibe unter der Bohnen-behalter be-tätigt werden. Zur Einstellung eines größeren Mahlgrads den Einstellring im Uhrzeigersinn drehen und dabei die Sperrvorrichtung nach unten drücken; für feiner gemahlenem Kaffee im Gegen-uh-rzeigersinn. Die Einstellscheibe bleibt in Position, ohne festgeklemmt werden zu müssen. Die Einstellung erfolgt bei eingeschaltetem Motor und möglichst ohne Kaffee zwi-schen den Mahlscheiben.



Wir empfehlen, zunächst kleine Kaffeemengen zu mahlen, um den optimalen Mahlgrad herauszufinden. In der Version Mahldosiergerät bedeutet ein zu schnelles Ausfließen aus der Espresso-maschine, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. Falls umgekehrt dies zu langsam erfolgt, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Dabei müssen jedoch unzählige Bedingungen in Betracht gezogen werden, die den korrekten Kaffeeausfluß beeinflussen können wie zum Beispiel das Dosisgewicht, die Pressung, die Einstellung der Espresso-maschine sowie die Filterreinigung.

Beim Verschieben des der Mahlgradeinstellung dienenden Drehrings leuchten die Tasten des Displays grün auf. Gleich danach startet das Autokalibrierungssystem. Die 3 darauf folgenden Ausgaben dienen der Neuberechnung der Dosisgewichte. Das gelbe Zahnrad-Icon mit 1 oder 2 kleinen blauen Quadraten zeigt an, dass die folgenden Einzel- und Doppeldosen den eingestellten Nominalwerten entsprechen.

## SCHUTZVORRICHTUNGEN

### Thermoschutz

Der Gerätemotor ist vor Überhitzung, das eine Folge von Überstrom ist, durch einen Thermoschutz geschützt, der in die Stromversorgung des Motors eingreift und diese unterbricht. Falls sich der Thermoschutz infolge von Funktionsstörungen, wie zum Beispiel eine Blockierung der Mahlscheiben, einschaltet, ist das Gerät durch die Schalterbetätigung auszuschalten, den Netzstecker zu ziehen und sich an das Fachpersonal zu wenden. Niemals in das, unter Spannung, stehende Gerät eingreifen. Auf keinen fall Arbeiten am Gerät vornehmen, wenn dieses an das Stromnetz geschlossen ist, da der Motor unvorhergesehen eingeschaltet Werden Könnte. Bei Überhitzung des Geräts infolge der Blockierung des Motors, dieses vor dem Ein-griff abkühlen lassen.

### Sperrvorrichtung (Sicherungsvorrichtung)

Zur Vermeidung der Entfernung der Einstellscheibe und dem darauffolgenden Zugang zu den drehenden Teilen, befindet sich am Einstellring selbst eine Sperrvorrichtung (Sicherungsvorrichtung), die das Abschrauben des Rings verhindert.

### Schutz Kaffee-Auslauf

Der Schutz des Kaffeeauslaufs muss immer mit den geeigneten Schrauben an der Dosiereinheit befestigt sein. Der Benutzer darf diese Schrauben keinesfalls entfernen. Der Schutz des kaffeeauslaufs Darf Ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal abgenommen Werden, nachdem die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen, D.H. der Stecker aus der Dose gezogen Wurde. Vor dem erneuten Stromanschluss des Geräts unbedingt den Schutz montieren.

## GERÄUSCH

EWG-LÄNDER - Der maximale Geräuschpegel unserer Dosier - und Mahlvorrichtungen, gemessen in einem Hallraum UNI EN ISO 3741 gemäß den Normen EN 60704-1, stimmt mit den Normen EN 60704-1: 1998 und EN 607043 : 1996 überein. Der entsprechende Lautstärkepegel, dem der Bediener täglich ausgesetzt sein darf und der sich ausschließlich auf den maximalen Gerätebetrieb von 240 min. im Laufe von acht Stunden bezieht, beträgt 78 dB(A) und entspricht den europäischen Richtlinien 86/188/EWG und 2003/1 O/EWG. Zum Gebrauch des Geräts sind daher keinerlei Maßnahmen gegen das Risiko nötig, das durch die Geräuschbelastung am Arbeitsplatz entstehen kann (Art. 3-8 der europäischen Richtlinie 2003/1 O/EWG).

## WARTUNG

Auch der Zustand des Kabels und des Steckers ist regelmäßig zu überprüfen. Bei beschädigtem Kabel oder Netzstecker ist zum Ersetzen des Kabels Fachpersonal zu beauftragen, um jegliche Gefahren zu vermeiden. Zum Öffnen der Bodenplatte ist zum Zugriff auf das Kabel Spezialwerkzeug erforderlich. Es empfiehlt sich, nur Originalersatzteile zu verwenden. Zur Gewährleistung der Geräteeffizienz muß eine regelmäßige Wartung sowie genaue Kontrollen über den Zustand der verschleißanfälligen Komponenten vom Fachpersonal durchgeführt werden. Ferner muß regelmäßig der Verschleiß der Mahlscheiben überprüft werden. Ein sehr guter Zustand der Mahlscheiben garantiert eine hochwertige Qualität des Mahlvorgangs mit größerer Produktivität und der Begrenzung der Überhitzungsgefahr.

## REINIGUNG DES GERÄTS

Vor dem Beginn der Reinigung ist die Stromversorgung des Geräts auszuschalten indem der Netzstecker gezogen wird. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl säubern. Das Gerät nicht in Räumen aufstellen, in denen eine Wasserstrahlreinigung vorgesehen ist. Die Regelmäßige gerätereinigung darf ausschliesslich vom Fachpersonal vorgenommen werden. Zum Reinigen des Geräts sind vollkommen saubere und hygienische Tücher oder Pinsel zu verwenden. Keine Schleifmittel verwenden, damit der Glanz der Teile intakt bleibt.

## Kaffeebehälter

Bohnenbehälter erst nach dem Entfernen vom Gerät (die diesbezügliche Sicherheitsschraube lösen) mit Wasser und neutraler Seife waschen, mit warmem Wasser spülen und vollkommen abtrocknen. Es empfiehlt sich, den Kaffeebehälter regelmäßig zu waschen. Nach dem Reinigen muss der Kaffeebehälter am oberen Mahlwerkhalter mit der entsprechenden Schraube verschraubt werden.

## Mahlwerk

Die Sicherheitsschraube, die das Entfernen der Einstellscheibe verhindert, lösen. Die Einstellscheibe durch Umdrehungen im Uhrzeigersinn lösen. Nach der Abnahme des oberen Mahlscheibenhalters sind die Mahlscheiben, Gewinde und das ganze Mahlwerk mittels eines Pinsels und

eines trockenen Tuches sorgfältig zu reinigen. Nachdem der obere Mahlscheibenhalter wieder in seine Stellung zurückgebracht wurde, ist die Einstellscheibe festzuschrauben und die Sicherheitsschraube in eines der beiden Löcher wieder einzufügen, das die bestmögliche Einstellung ermöglicht. Nach dem festen Anbringen des Kaffeebehälters durch zweckmäßiges Festschrauben ist die Einstellung des Mahlgrads vorzunehmen.

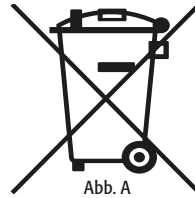


Abb. A

## DIE RICHTLINIE 2002/96/EG (RAEE): INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZER

Diese Information wendet sich ausschließlich an die Besitzer von Geräten, die auf dem Etikett mit den technischen Daten, das sich auf dem Produkt befindet (Typenschild), das Symbol (Abb. A) aufweisen. Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt gemäß den geltenden Bestimmungen als elektrisches oder elektronisches Gerät klassifiziert wird und der EU-Richtlinie 2002/96/EG (RAEE) entspricht, weshalb es am Ende seiner Lebenszeit obligatorisch vom Hausmüll getrennt entsorgt werden muss, indem es kostenlos bei einem Altstoffsammelzentrum für elektrische und elektronische Geräte oder beim Händler im Rahmen des Kaufs eines neuen gleichwertigen Geräts abgegeben wird. Der Nutzer ist dafür zuständig, das Gerät am Ende des Lebenszyklus zur entsprechenden Sammelstelle zu bringen. Bei Zuwiderhandlung können die von den geltenden Abfallgesetzen vorgesehenen Strafen zur Anwendung gelangen. Eine adäquate Abfalltrennung für die anschließende Durchführung einer umweltschonenden Behandlung und Entsorgung des für das Recycling aufbereiteten Geräts trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt zu vermeiden und begünstigt das Recycling von Materialien, aus denen das Produkt besteht. Für detailliertere Informationen über die verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Abfallbehörden oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde. Die Hersteller und Importeure nehmen ihre Verantwortung hinsichtlich des Recyclings, der Aufbereitung und der umweltgerechten Entsorgung wahr - sowohl direkt als auch durch die Beteiligung an einer Sammelstelle.



# Fiorenzato

## Declaración CEE de conformidad

La empresa Fiorenzato M.C S.r.l, Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italia, declara que los molinos de café construidos responden a los requisitos esenciales de las directivas de la CEE que son las siguientes:

Directiva de baja tensión 2006/95/CE

Directiva de máquinas 2006/42/CE

Directiva CEM 2004/108/CE

Estos molinos: F64 XGi, F83E XGi, F64EVO XGi, F63EK XGi, F71EK XGi fueron fabricados aplicando las normas EN60335-1 (seguridad de aparatos eléctricos de uso doméstico y similares) y EN60335-2-75 (2a parte: requisitos particulares para máquinas de cocina eléctricas de uso colectivo).

**Fiorenzato M.C.**

C.E.O.

*Christian Oddera*



## INTRODUCCIÓN

Realizar un café es un arte y para aprender a fondo sus secretos es necesario respetar algunas reglas precisas. En efecto, la fórmula para conseguir una perfecta taza de café expreso es en efecto, muy articulada y la parte desarrollada por el equipo es de extrema importancia. Para un buen resultado y una calidad indiscutible es necesario combinar tres elementos:

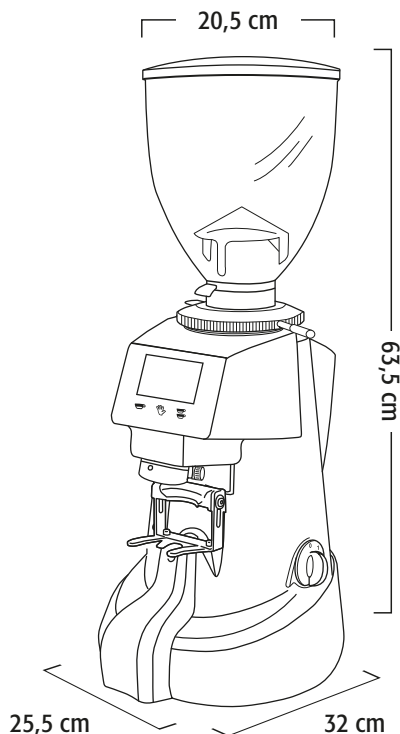
- Una mezcla de buena calidad.
- El uso apropiado de los instrumentos disponibles.
- La habilidad y profesionalidad de quien la prepara. Contrariamente a lo que se cree, para disfrutar de un buen café, no basta solo una buena mezcla.

La experiencia y la habilidad de quien lo prepara para respetar los procedimientos correctos de preparación de la bebida y el empleo de los equipos apropiados, contribuyen de manera determinante a crear una pequeña obra maestra. Por eso los profesionales dan mucha importancia a la máquina expreso y al dosificador, conocer estos instrumentos, mantenerlos en perfecta eficiencia y utilizarlos al máximo de sus posibilidades es una habilidad que tienen los profesionales del café. La calidad de un buen café depende de una serie de operaciones entre las que la molienda juega un papel importante. Por consiguiente, el Molino de café por lo café representa para el operador uno de los instrumentos básicos, cuya estructura tiene responder a determinar características que son: robustez, resistencia y funcionalidad.

## DIMENSIONES

### F64E XGi - F64EVO XGi

Peso: 18 kg

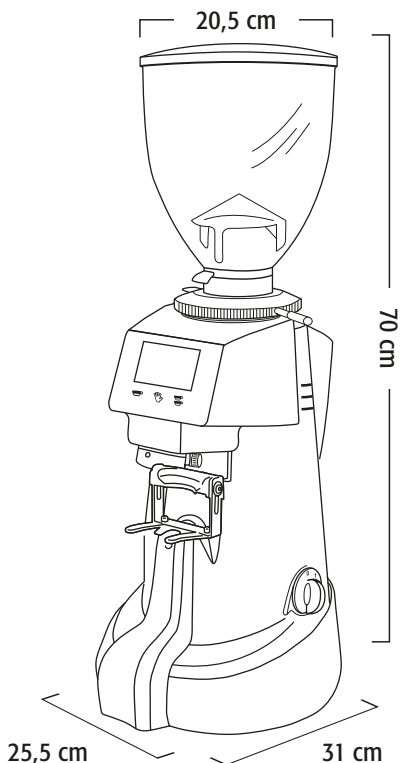


### F83E XGi

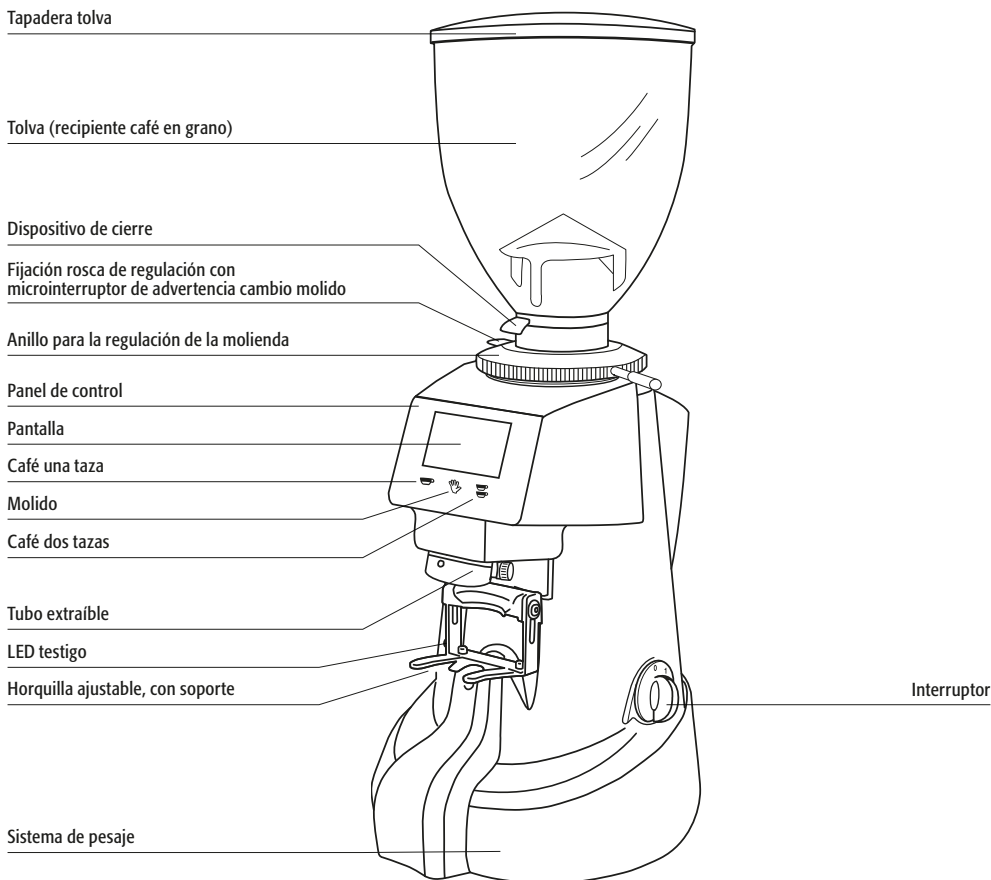
Peso: 20 kg

### F63EK XGi - F71EK XGi

Peso: 25 kg



## DESCRIPCIÓN GENERAL



## EMBALAJE

Una vez haya abierto el embalaje, compruebe con cuidado que el aparato esté en perfecto estado y que no presente daños de ningún tipo. En caso de duda no lo utilice y póngase en contacto con personal técnico especializado. No abandone las partes del embalaje al alcance de los niños, porque constituye una fuente potencial de peligro. Conserve el embalaje hasta que la garantía caduque.

## ELIMINACIÓN

No abandone los elementos del embalaje en el medio ambiente y respete las leyes vigentes en materia. En caso de que decida no volver a utilizar el aparato, le aconsejamos desenchufar la clavija de alimentación eléctrica y cortar el cable en el punto de salida del aparato para garantizar su inoperatividad. Cuando desee eliminar los componentes del molinillo dosificador acuda a empresas especializadas.

## USO

Este aparato ha sido fabricado exclusivamente para moler café en grano. Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por daños provocados por el uso inadecuado o incorrecto. No utilice el aparato para moler otros tipos de alimentos u otros. Los molinillos-dosificadores y los molinillos de café que nosotros fabricamos son aparatos destinados a personal cualificado para uso exclusivamente profesional y no para uso doméstico.

## ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN Y CONEXIÓN ELÉCTRICA

La instalación debe ser hecha por personal técnico especializado conforme con las normas de seguridad vigentes. Una instalación incorrecta puede ocasionar daños a personas, animales o bienes, y en tal caso el fabricante queda exento de toda responsabilidad.

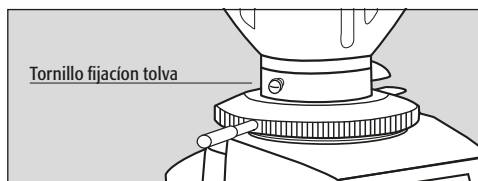
- El aparato tiene que estar colocado en una superficie estable y plana.
- Antes de conectar la clavija habrá que comprobar que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a los indicados en la etiqueta que contiene los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente tiene que disponer de una toma de tierra eficiente. Es importante verificar que la instalación de toma de tierra sea eficaz y que se responde a las normas de seguridad actuales. En caso de duda póngase en contacto con personal especializado para que examine de la instalación.
- Es obligatorio que el aparato esté conectado a una toma de tierra. El fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad si esta norma no se respeta.
- También es importante verificar que la toma esté protegida contra las sobre cargas de corriente y que la capacidad eléctrica de la instalación sea la adecuada para el consumo de potencia del aparato, este dato está indicado en la etiqueta que contiene los datos técnicos.
- No utilice alargadores ni adaptadores eléctricos para enchufes múltiples.

- El motor tiene que girar hacia la derecha. Si se desea invertir la rotación de los motores trifásicos, mediante inversión de dos conductores de alimentación dentro de la clavija, habrá que ponerse en contacto con personal especializado.

## FUNCIONAMIENTO

### Preparación

Verifique que la tolva esté colocada correctamente sobre el aparato y que esté fijada sobre el portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente. Cierre el dispositivo de cierre y llene la tolva con café en grano. Abra el dispositivo de cierre para permitir que los granos puedan entrar en el sistema de molido.



### Encendido y apagado

Puesta en marcha: interruptor en posición 1.  
Parada: interruptor en posición 0.

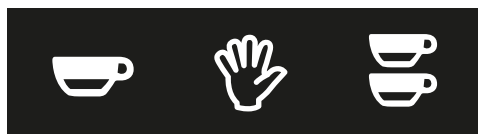
### LED testigo

Apagado: molinillo-dosificador apagado.  
Encendido: molinillo-dosificador encendido.  
Destello: el molinillo-dosificador está moliendo (el motor está funcionando).

### Botones de selección

En el panel de control hay tres botones que se iluminan de color azul para seleccionar la dosis que se ha de moler; al pulsarlos emiten un sonido:

- ☞ : Selección molienda ónica.
- ☞ : Molienda continua manual.  
(máximo de 30 segundos de dispensación continua)
- ☞ : Selección molienda doble.





## Pantalla


La pantalla visualiza en la parte superior izquierda: la temperatura ambiente, los iconos XGi, por último el porcentaje de humedad. En la parte inferior, se indican los cafés hechos durante la jornada (Hoy), durante la semana corriente (Semana) y Totales; el horario, la fecha y el modo de uso seleccionado en color verde




## Iconos XGi


 AMARILLO: Cuando pasa de gris a amarillo durante algunos segundos tras el suministro, el peso ha sido medido por el sistema.

 VERDE: la dosis suministrada está dentro de la tolerancia de nominal configurada.

 AMARILLO: la dosis suministrada no está dentro de la tolerancia de nominal configurada.


 AMARILLO CON 1 o 2 CUADRADOS AZULES: se ha realizado un recálculo de las dosis, las siguientes estarán dentro de la tolerancia nominal configurada.





 GRIS: la dosis suministrada no ha sido considerada por el sistema

 ROJO: anomalía en la fase de pesaje.

**Importante** verifique la presencia de objetos que, al tocar el cuerpo de la máquina, alteren el proceso de pesaje correct

## MENÚ USUARIO

Para entrar al menú usuario, mantengan pulsado el botón  hasta que suene la señal

acústica intermitente (unos 5 segundos). Los tres botones se iluminarán de color amarillo. Para moverse por el menú y cambiar el valor, utilice los botones  y ; para seleccionar y confirmar, utilice el botón . Del menú se sale tras haber confirmado con el botón .

### • Idioma

English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.

### • Tiempo

Ajuste de hora, minutos.

### • Formato del Tiempo

12 o 24 horas.

### • Fecha

ajuste del mes, día y año.

### • Temperatura

Celsius o Fahrenheit.






### • Brillo

Regulación en porcentaje.

### • Informaciones

Versión Firmware y Número de Serie.

## MENÚ AJUSTES

Para entrar al menú ajustes, mantengan pulsado el botón  hasta que suene la señal acústica intermitente (unos 5 segundos). Los tres botones se iluminarán de color amarillo. Para moverse por el menú y cambiar el valor, utilice los botones  y ; para seleccionar y confirmar, utilice el botón . Del menú se sale tras haber confirmado con el botón .

### • Pesos Molido:

Regulación de peso de una dosis sencilla o doble.

### • Calibración

Menú para calibrar la balanza.

### • Sustitución Muela

Visualización de las horas que faltan para la sustitución de las muelas.

### • Reset Muela

Puesta a cero del tiempo de sustitución de las muelas.

### • Reajuste dosis

Restablecimiento de pesos de molido por defecto.

### • Estadísticas

Muestra las estadísticas en la pantalla.

- **Moler Manual**

Activación botón  molinillo continua.

- **Autocalibración**

Activación o desactivación del sistema de molido en gramos XGi.


- **Primer arranque**

Procedimiento para la primera configuración del molinillo dosificador.

## PESOS MOLIDO

Desde el menú *AJUSTES*, seleccione *PESOS MOLIDO*, configure los gramos deseados para el *MOLIDO SENCILLO* y confirme, configure los gramos deseados para *MOLIDO DOBLE* y confirme nuevamente.

## CALIBRACIÓN

Antes de realizar la calibración, retire la tolva, luego desde el *MENÚ AJUSTES* seleccione *CALIBRACIÓN* con el botón  y luego *CALIBRACIÓN CÉLULA* espere a que se complete la medición de la tara. Al concluir, se le pedirá que coloque un peso de 1 kg sobre las muelas, espere a que se complete la calibración y retire el peso cuando se le indique. Una vez que se haya completado la calibración, apague y vuelva a encender el molinillo dosificador utilizando el interruptor correspondiente.

**Importante** Antes de esta operación debe tener un peso calibrado de 1 kg.

## SUSTITUCIÓN DE LAS MUELAS

Cuando fuera necesario sustituir las muelas, en la pantalla aparecerá un aviso. Es posible monitorizar la duración accediendo al menú configuración y seleccionando Sustitución Muela.




**Importante** Tras haber sustituido las muelas es necesario poner a cero el tiempo de sustitución; para tal fin, acceda al menú configuraciones, seleccione Reset Muela y confirme la puesta a cero.



## AUTOCALIBRACIÓN



Al desactivar la autocalibración, el molinillo dosificador no suministrará las dosis en gramos a través del sistema XGi, pero lo hará en segundos.

## PRIMER ARRANQUE




Es el procedimiento guiado necesario en el primer arranque del molinillo dosificador: desde el menú *AJUSTES* seleccione *PRIMER ARRANQUE*, seleccione **SÍ**, apague y vuelva a encender el molinillo dosificador con el interruptor correspondiente. Después de reiniciar el molinillo entrará directamente en el procedimiento del primer arranque: confirme con , seleccione el idioma deseado, configure el peso en gramos de la dosis sencilla y confirme, configure el peso de la dosis doble y confirme. A continuación, regule el molido, esto se hace suministrado café pulsando , si se considera necesario cambiar la granulometría, ajuste la rosca de regulación bajo la tolva (véase también: *REGULACIÓN DEL MOLIDO Y DOSIS*), repita hasta obtener el tipo deseado de molido. Para completar la operación, añada más café hasta que se complete la barra que aparece en la pantalla. El sistema realiza una calibración, después suministre la dosis sencilla y espera la lectura del peso para hacer lo mismo con la dosis doble. Complete la operación presionando .

## MODO DE UTILIZACIÓN

### Automático con autocalibración XGi

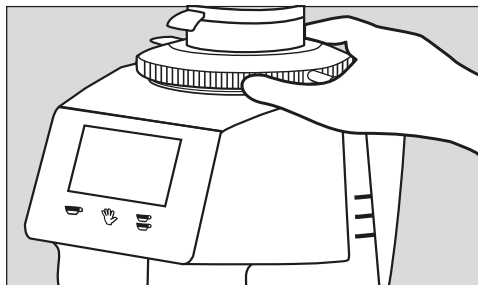
El modo automático suministra el café molido en gramos, gracias al sistema XGi, y es el modo por defecto. Para suministrar café, coloque el portafiltro y seleccione la dosis sencilla o doble con  o . Para usar este modo, ingrese al menú *AJUSTES*, seleccione *AUTOCALIBRACIÓN* y actívelo.

### Estándar sin autocalibración XGi

El modo estándar suministra el café molido en segundos. Para suministrar café, coloque el portafiltro y seleccione la dosis deseada utilizando  o . Manteniendo pulsado , iniciará el molido continuo hasta que se suelte el botón. Para usar este modo, ingrese al menú *AJUSTES*, seleccione *AUTOCALIBRACIÓN* y desactívelo.

## AJUSTE DEL MOLIDO

Para moler café más o menos fino, hay que regularlo mediante la virola de ajuste que se encuentra bajo la campana. Para que el producto molido sea un poco más grueso gire la virola hacia la derecha; si en cambio desea que sea más fino, gire la virola hacia la izquierda. La virola permanecerá en la posición deseada sin necesidad de parar la máquina.



El ajuste se tiene que realizar con el motor en marcha y posiblemente sin café en las muelas. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el tipo de molido más adecuado. En la versión Molinillo dosificador, si el suministro de la máquina espresso es muy rápido, significa que el café molido es demasiado grueso. Si en cambio el suministro es muy lento significa que el café se ha molido demasiado fino. De todas formas hay que tener en cuenta que son muchas las condiciones que pueden influenciar el suministro correcto, como el peso de la dosis, el prensado, el ajuste de la máquina espresso y la limpieza de los filtros.

Al desplazar la rosca de regulación para cambiar el molido, los botones de la pantalla se pondrán de color verde, después se activará el sistema de autocalibración. Los 3 suministros siguientes servirán para recalcular el peso de las dosis. El icono del engranaje de color amarillo con 1 o 2 cuadrados azules indicará que las dosis siguientes estarán dentro de la tolerancia nominal configurada.

## PROTECCIONES

### Protector térmico

El motor del aparato está protegido contra el excesivo calentamiento debido a las sobrecargas de corriente por un protector térmico que

cuando interviene interrumpe la alimentación del motor. En caso de que se produzca la intervención del protector térmico a causa de anomalías en el funcionamiento como por ejemplo el bloqueo de las muelas, será necesario apagar el aparato mediante el interruptor, extraer la clavija que lo mantiene enchufado a la red eléctrica y ponerse en contacto con personal técnico especializado. No intervenir nunca en el aparato bajo tensión debido al riesgo de que el motor se pueda poner en marcha de forma imprevista. Si el aparato se ha calentado a causa del bloqueo del motor, será necesario esperar hasta que se enfríe antes de intervenir.

### Bloqueo del anillo (traba)

Para evitar que se extraiga el anillo de regulación y el acceso a las piezas móviles, en el anillo hay un bloqueo (traba) que evita que el anillo se desenrosque.

### Protección salida café

La protección salida-café debe estar fijada en el grupo dosificador por medio de los tornillos correspondientes, que el usuario nunca deberá quitar. La extracción de la protección salida-café puede ser efectuada únicamente por personal técnico cualificado solo después de haber desconectado el aparato de la red de alimentación, lo que se consigue sacando la clavija del enchufe. Antes de volver a conectar el aparato a la red, vuelva a montar la protección.

### RUIDO

PAÍSES CEE - El máximo nivel de emisión sonora de nuestros molinillos dosificadores y molinillos de café, medida en cámara reverberante UNI EN ISO 3741 conforme a las normas EN 60704-1, es conforme a las normas EN 60704-1 : 1998 y EN 607043 : 1996. El nivel equivalente de exposición sonora diaria para un operador, referido exclusivamente a un funcionamiento límite del aparato de 240 min, por ocho horas es igual a 78 dB(A), de acuerdo con las Directivas Europeas 86/188/CEE y 2003/10/CEE. La utilización del aparato no requiere, por lo tanto, de ninguna precaución contra los riesgos derivados de una exposición al ruido en los lugares de trabajo (artículos 3 8 de la DE 2003/10/CEE).

## MANTENIMIENTO

Es indispensable realizar controles periódicos del estado del cable y del enchufe eléctrico. En caso de que el cable o la clavija presenten algún daño, solicite la intervención de personal técnico especializado para sustituirlos a fin de prevenir cualquier riesgo. En los aparatos con marca CE para abrir la placa de fondo y para cambiar el cable será necesaria la utilización de una herramienta especial. Se aconseja utilizar únicamente piezas de repuesto originales. Para garantizar la eficiencia del aparato es indispensable que el mantenimiento periódico sea hecho por personal técnico especializado con controles detenidos del estado de los componentes que están más sometidos a desgaste. Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las muelas. Un óptimo estado de las muelas garantiza una elevada calidad del molido, más productividad y menos calentamiento.

## LIMPIEZA DEL APARATO

Desconecte la clavija para cortar la tensión de alimentación del aparato antes de comenzar con las operaciones de limpieza. El aparato no se tiene que limpiar con chorros de agua. No instale el aparato en locales en los que esté prevista la limpieza mediante chorros de agua. Es imprescindible que la limpieza periódica del aparato sea llevada a cabo exclusivamente por personal técnico especializado. Para la limpieza utilice paños o pinceles perfectamente limpios e higienizados. No utilice productos abrasivos para que los detalles no pierdan su brillo original.

## Tolva

Lave la tolva después de haberla sacado del aparato (para ello destornille el tornillo de fijación correspondiente), con agua y jabón neutro, aclárela con agua templada y séquela perfectamente. Se aconseja lavar la tolva periódicamente.

## Sistema de molido

Extraiga el tornillo de seguridad que impide la extracción del anillo de regulación. Desenrosque el anillo de regulación y gírelo hacia la derecha. Después de haber extraído el por-

tamuelas superior, limpie las muelas, las rosas y todo el sistema de molido con la ayuda de un pincel y de un paño seco. Después de haber vuelto a colocar el portamuelas superior en su alojamiento, enrosque el anillo de regulación, coloque de nuevo la tolva y fíjela adecuadamente, realice la regulación del grado de molido.



Fig. A

## LA DIRECTIVA 2002/96/CE (RAEE): INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Esta nota informativa está dirigida exclusivamente a los poseedores de aparatos que tienen el símbolo de (Fig. A) en la etiqueta adhesiva que indica los datos técnicos, aplicada al producto (etiqueta con la matrícula): Este símbolo indica que el producto está clasificado, según las normas vigentes, como aparato eléctrico o electrónico, y es conforme a la Directiva UE 2002/96/CE (RAEE). Por tanto, al final de su vida útil, se deberá eliminar por separado de los desechos domésticos, entregándolo gratuitamente a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y electrónicos, o bien, entregándolo al vendedor cuando se compre un aparato nuevo equivalente. Al final de la vida del aparato, el usuario es responsable de entregarlo a estructuras de recogida apropiadas, so pena de las sanciones previstas por la legislación vigente en materia de residuos. Una adecuada recogida selectiva del aparato para luego reciclarlo, procesarlo y desguazarlo de forma ecocompatible contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medioambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto. Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, contacte con el servicio local de desguace de residuos, o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes y los importadores cumplen con su responsabilidad para el reciclaje, el procesamiento y el desguace ecocompatible, directamente o participando en un sistema colectivo.



# Fiorenzato

## Déclaration CEE de conformité

La société Fiorenzato M.C. S.r.l., Via Rivale, 18 - 30036 Santa Maria di Sala (VE) Italie, déclare que les moulins-doseurs à café qu'elle fabrique sont conformes aux conditions essentielles requises par les Directives CEE suivantes:

Basse tension 2006/95/EC

Machines 2006/42/EC

EMC 2004/108/EC

Ces moulins-doseurs: F64 XGi, F83E XGi, F64EVO XGi, F63EK XGi, F71EK XGi ont été essayés en appliquant les normes EN60335-1 (sécurité des appareils électriques à usage domestique et similaires) et EN60335-2-75 (Partie II: norme spéciale pour les appareils de cuisine à usage collectif).

**Fiorenzato M.C.**

C.E.O.

*Christian Oddera*



## INTRODUCTION

Faire du café est un art et il faut suivre des règles précises pour en connaître tous les secrets. La méthode permettant d'obtenir une bonne tasse de café express est en effet plutôt complexe et l'appareil y joue un rôle très important. Trois facteurs doivent nécessairement être associés pour que le résultat soit optimal et la qualité indiscutable:

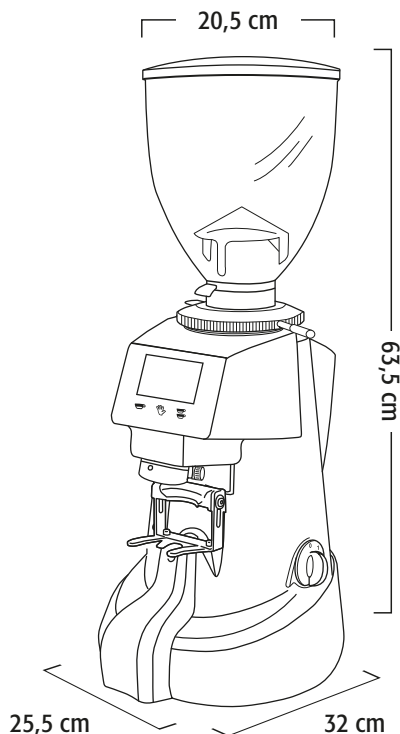
- Un bon mélange.
- L'emploi approprié des appareils à disposition.
- L'habileté et le professionnalisme de celui ou celle qui le prépare. Contrairement à ce que l'on croit, il ne suffit pas de choisir un mélange particulier pour déguster un bon café.

L'expérience et la capacité de suivre les justes procédures de préparation de la boisson et d'utiliser les appareils adéquats contribuent de façon déterminante à créer un vrai chef-d'oeuvre. C'est la raison pour laquelle les professionnels du secteur accordent autant d'importance à la machine à café et au moulin-doseur. Bien connaître ces appareils, faire en sorte qu'ils soient toujours efficaces et les utiliser de façon à ce qu'ils soient les plus performants possible demandent une expérience que seuls les vrais amateurs de café possèdent. La qualité d'un bon café express dérive d'une série d'opérations où la mouture a un rôle important. Le moulin-doseur est donc un des appareils de base pour l'opérateur et sa structure doit avoir des caractéristiques bien précises: robustesse, résistance et fonctionnalité.

## DIMENSIONS

### F64E XGi - F64EVO XGi

Poids: 18 kg

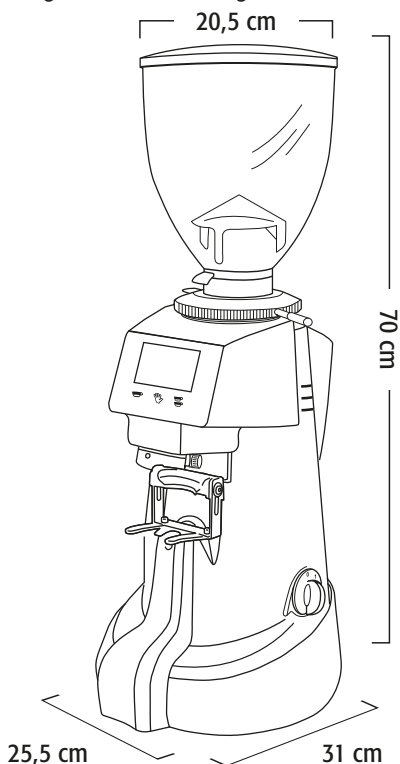


### F83E XGi

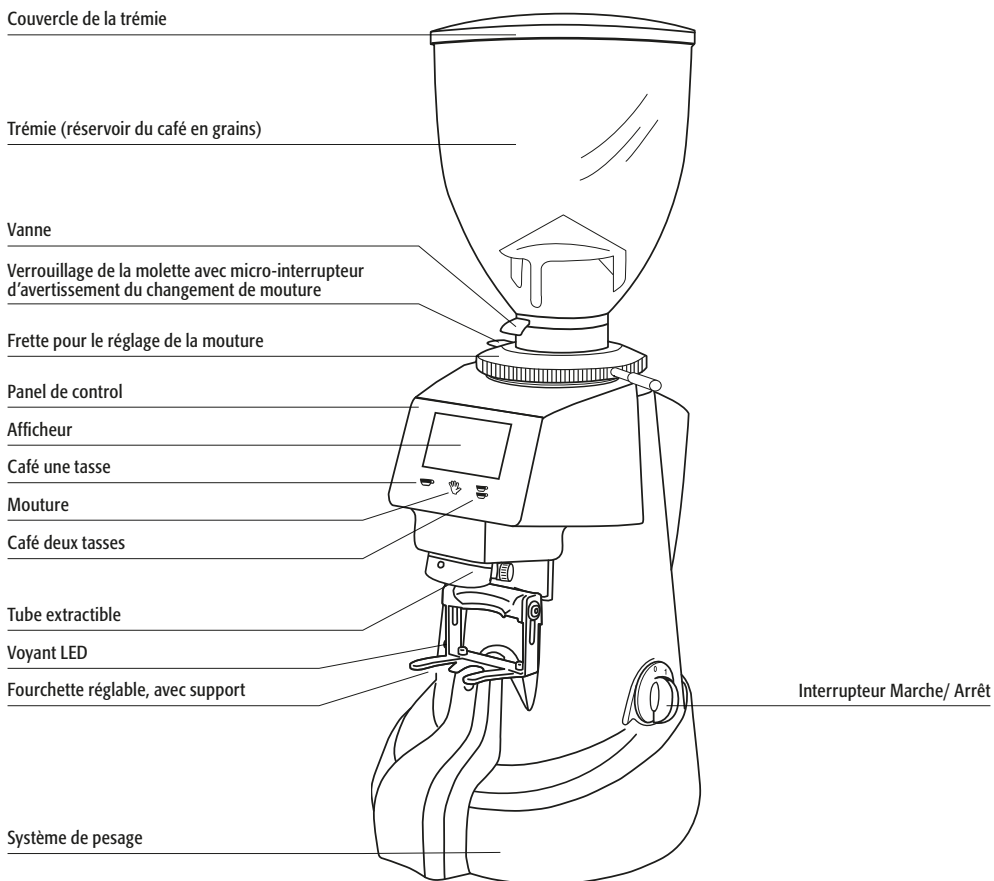
Poids: 20 kg

### F63EK XGi - F71EK XGi

Poids: 25 kg



## DESCRIPTION GÉNÉRALE



## EMBALLAGE

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier soigneusement si l'appareil est en bon état et s'il n'a pas été abîmé durant le transport. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Ne pas laisser les éléments d'emballage à la portée des enfants car ils sont une source de risque potentiel. Conserver l'emballage jusqu'à l'échéance de la garantie.

## ÉLIMINATION

Ne pas jeter les éléments d'emballage n'importe où mais se conformer aux lois en vigueur en la matière. Lorsque l'appareil n'est plus utilisable, faire en sorte qu'il ne puisse plus fonctionner en le débranchant et en coupant ensuite le cordon électrique à l'endroit où il sort de l'appareil. S'adresser à une société spécialisée en recyclage pour éliminer les différents composants.

## EMPLOI

Cet appareil n'a été conçu que pour moudre du café en grains. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels dus à un usage impropre ou erroné. Ne pas utiliser l'appareil pour moudre d'autres types d'aliments ni pour quoi que ce soit d'autre. Les moulins-doseurs et les moulins à café fabriqués par notre société ont été conçus uniquement pour un usage professionnel et sont destinés à du personnel technique qualifié.

## AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être monté par du personnel technique qualifié, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Un mauvais montage peut provoquer un accident ou des dommages aux animaux ou aux biens dont le fabricant ne peut pas être retenu pour responsable.

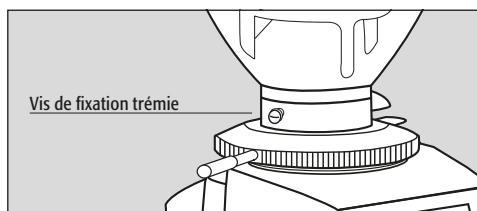
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate.
- Avant de brancher la prise, vérifier si les valeurs de tension et de fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur l'étiquette contenant les données techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit être munie d'un contact de terre efficace. Il faut donc vérifier si le système de mise à la terre est efficace et conforme aux normes actuelles de sécurité. En cas de doute, faire contrôler soigneusement l'installation par du personnel professionnellement qualifié.
- Brancher obligatoirement l'appareil à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité si cette indication n'est pas respectée.
- Vérifier si le débit de l'installation électrique est approprié à la puissance et/ou au courant absorbés par l'appareil (voir l'étiquette contenant les données techniques) et si la prise est protégée contre la surintensité.
- Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs électriques pour prises multiples ni de cordons volants.

- Le moteur doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. L'inversion éventuelle du sens de rotation des moteurs triphasés, en inversant les deux conducteurs d'alimentation de la fiche, doit être effectuée par du personnel qualifié.

## FONCTIONNEMENT

### Préparation

Vérifier si la trémie est placée correctement sur l'appareil et fixée au porte meules supérieur avec la vis prévue à cet effet. Fermer le vanne et remplir la trémie de café en grains. Ouvrir la vanne de façon à permettre aux grains de café de tomber dans le groupe de mouture.



### Marche et arrêt

Mise en marche: interrupteur sur 1.

Arrêt: interrupteur sur 0.

### Voyant LED

Éteinte: moulin-doseur éteinte.

Allumée: moulin-doseur allumé.

Clignotante: le moteur est en fonctionnement (mouture).

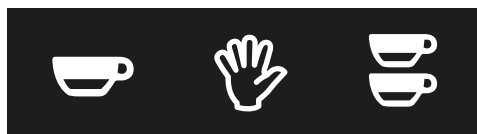
### Touches de sélection

Le panneau de contrôle possède trois touches lumineuses de couleur bleu pour la sélection de la dose à moudre, à chaque pression est émis un son sonore:

☺ : Sélection unique de la mouture.

☞ : Mouture manuelle en continu (maximum de 30 secondes de distribution continue)

☺☺ : Sélection double de la mouture.



## Afficheur

L'afficheur indique en haut à gauche: la température ambiante, les icônes XGi, et enfin le pourcentage d'humidité. En bas sont énumérés les cafés effectués au cours de la journée (Aujourd'hui), durant la semaine en cours (Semaine) et au Total; l'heure, la date et le mode d'utilisation sélectionné en vert.



## icônes XGi

JAUNE: lorsque le gris passe au jaune quelques secondes après la distribution, le poids a été identifié par le système.

VERT: la dose distribuée est en tolérance avec la dose nominale programmée.

JAUNE: la dose distribuée n'est pas en tolérance avec la dose nominale programmée.

JAUNE AVEC 1 ou 2 CARRÉS BLEUS: les doses ont été recalculées, les doses suivantes seront en tolérance avec celles nominales programmées.

GRIS: la dose distribuée n'est pas considérée par le système

ROUGE : anomalie dans la phase de pesage.

**Important** vérifier la présence d'éventuels objets qui, en touchant le corps de la machine, altèrent le bon processus de pesage

## MENU UTILISATEUR

Pour accéder au menu utilisateur, maintenez appuyé la touche jusqu'à l'émission du signal sonore intermittent (environ 5 sec). Les trois touches s'allumeront en jaune. Pour se déplacer dans le menu et changer la

valeur, utilisez les touches et ; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche . La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche .

### • Langue

English, Italiano, Español, Français, Deutsch, Português, Chinese, Russian, Korean, Malaysian, Thai, Greek.

### • Temps

Réglage heure, minutes.

### • Format de Temps

12 ou 24 heures.

### • Date

Réglage mois, jour et année.

### • Température

Celsius ou Fahrenheit.

### • Luminosité

Réglage en pourcentage.

### • Information

Version Firmware et Numéro de Série.

## MENU PROGRAMMATIONS

Pour accéder au menu programmations, maintenez appuyé la touche jusqu'à l'émission du signal sonore intermittent (environ 5 sec). Les trois touches s'allumeront en jaune. Pour se déplacer dans le menu et changer la valeur, utilisez les touches et ; pour sélectionner et confirmer, utilisez la touche . La sortie du menu est possible après avoir confirmé avec la touche .

### • Poids Mouture

Réglage des poids simple et double dose.

### • Tarage

Menu per la calibrazione della bilancia

### • Remplac. des Meules

Affichage des heures pour le remplacement des meules.

### • Reset Meules

Mise à zéro du temps de remplacement des meules.

### • Reset Doses

Réinitialisation des poids de mouture par défaut.

### • Statistiques

Affichage des statistiques sur l'afficheur.

### • Mouture Manuelle

Activation touche mouture en continu.

## • Auto-tarage

Activation ou désactivation du système de mouture en grammes XGi.


## • Premier démarrage

Procédure pour la première configuration du moulin-doseur.

## POIDS DE LA MOUTURE

Depuis le menu *RÉGLAGES*, sélectionner *POIDS MOUTURE*, régler les grammes souhaités pour la *MOUTURE SIMPLE* et confirmer, régler les grammes souhaités pour la *DOUBLE MOUTURE* et confirmer à nouveau.

## TARAGE

Avant d'effectuer le tarage, retirer la trémie porte-café, puis depuis le MENU *RÉGLAGES*, sélectionner *TARAGE* avec la touche  et successivement *TARAGE CELLULE*, attendre la fin de la détection de la tare. Au terme, il sera demandé de positionner un poids d'1 kg au-dessus des meules, attendre la fin du tarage et retirer le poids lorsqu'il est indiqué. Une fois le tarage effectué, éteindre et rallumer le moulin-doseur à l'aide de l'interrupteur.

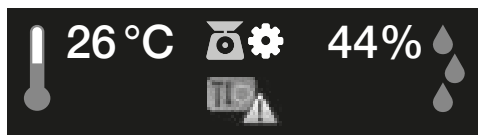
**Important** Avant cette opération, il faut s'assurer d'avoir un poids taré d'1kg.

## REMPACEMENT DES MEULES

Lorsque les meules doivent être remplacées, un avertissement apparaît sur l'afficheur. Il est possible de contrôler la durée en accédant au menu réglages et en sélectionnant Rempl. des Meules.

## Important




Après avoir remplacé les meules, il faut remettre le temps de remplacement à zéro ; pour ce faire, accédez au menu réglages, sélectionnez *Reset Meules* et confirmez la remise à zéro.



## AUTO-TARAGE



En désactivant l'auto-tarage, le moulin doseur ne distribuera pas les doses en grammes au moyen du système XGi, mais le fera en seconde.

## PREMIER DÉMARRAGE




Il s'agit de la procédure guidée au première démarrage du moulin-doseur : depuis le menu *RÉGLAGES*, sélectionner *PREMIER DÉMARRAGE*, sélectionner OUI, éteindre et rallumer le moulin-doseur à l'aide de l'interrupteur. Une fois que le moulin-doseur est redémarré, il entrera directement dans la procédure de premier démarrage : confirmer avec la touche ; sélectionner la langue souhaitée, programmer le poids en grammes pour la dose simple et confirmer, programmer le poids pour la double-dose et confirmer. Procéder ensuite au réglage de la mouture, ceci se fait en distribuant le café en appuyant sur la touche ; au besoin, modifier la granulométrie en agissant sur la molette de réglage située en-dessous de la trémie (voir aussi: *RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR*), répéter jusqu'à obtenir le type de mouture souhaitée. Pour compléter l'opération, distribuer à nouveau du café jusqu'à ce que la barre soit complètement affichée. Le système effectue un tarage, procéder ensuite à la distribution de chaque dose et attendre la lecture du poids, faire de même pour la dose double. Compléter l'opération en appuyant sur la touche .

## MODES DE UTILISATION

### Automatique avec auto-tarage XGi

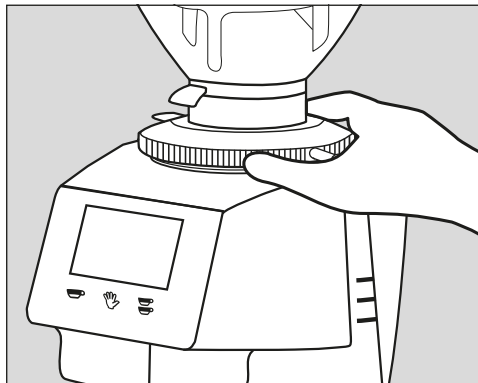
Le mode automatique distribue le café moulu en grammes, grâce au système XGi, et est le mode par défaut. Pour la distribution du café, positionner le porte-filtre et appuyer sur la dose simple ou la double-dose  or . Pour utiliser ce mode, accéder au menu *RÉGLAGES*, sélectionner *AUTO-TARAGE* et activer.

### Standard sans auto-tarage XGi

Le mode standard distribue le café moulu en secondes. Pour la distribution du café, positionner le porte-filtre et appuyer sur la dose souhaitée en utilisant  or . En maintenant appuyé , la mouture en continu démarre jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Pour utiliser ce mode, accéder au menu *RÉGLAGES*, sélectionner *AUTO-TARAGE* et désactiver.

## RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Pour moudre le café plus ou moins fin et donc varier la granulométrie, agir sur la frette de réglage qui se trouve sous la trémie. Pour augmenter la grosseur du café moulu, il est nécessaire de tourner la frette dans le sens horaire en appuyant sur le verrouillage vers le bas; pour la diminuer, tourner la frette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Le réglage doit être effectué quand le moteur tourne et, si possible, sans café entre les meules. Il est conseillé de moudre de petites quantités de café pour une évaluation visuelle de la granulométrie optimale et, au besoin, agir sur la frette de réglage. Si la machine à café distribue trop vite le café, c'est que le café a été moulu trop gros dans la version moulin-doseur. Si le café descend au contraire trop lentement, c'est que le café est moulu trop fin. Il faut néanmoins considérer que plusieurs facteurs peuvent influencer sur la distribution correcte de la boisson: la quantité de café, la façon dont il est tassé, le réglage de la machine à café et la propreté des filtres.

Lors du déplacement de la molette pour un changement de mouture, les touches de l'afficheur deviendront vertes, puis le système d'auto-tarage se déclenchera. Les 3 distributions suivantes serviront à recalculer le poids des doses. L'icône de l'engrenage de couleur jaune avec 1 ou 2 carrés bleus indiquera que les doses suivantes sont en tolérance avec les doses nominales programmées.

## PROTECTIONS

### Dispositif de protection thermique

Le moteur de l'appareil est protégé contre la surchauffe due à la surintensité par un dispositif de protection thermique qui intervient en coupant le courant du moteur. Si ce dispositif devait intervenir, à cause d'une anomalie de fonctionnement comme par exemple le blocage des meules, éteindre l'appareil en actionnant l'interrupteur, débrancher la fiche de la prise et s'adresser à du personnel qualifié. Ne jamais intervenir sur l'appareil sous tension car le moteur risque de se remettre en marche à l'improviste. S'il y a eu surchauffe de l'appareil à cause du blocage du moteur, attendre qu'il se refroidisse avant d'intervenir.

### Verrouillage (de sécurité) anti-dévisage

Une vis indévissable a été prévue sur la frette de réglage pour empêcher d'enlever cette dernière et d'accéder aux organes rotatifs, la frette dispose d'un verrouillage (de sécurité) anti-dévisage.

### Protection sortie du café

La protection sortie-café doit toujours être fixée au groupe doseur au moyen des vis spécifiques qui ne doivent jamais être enlevées par l'utilisateur. Le retrait de la protection sortie-café peut être exclusivement effectuée par du personnel technique qualifié, seulement après avoir débranché l'appareil du réseau d'alimentation et après avoir débranché la fiche de la prise. Avant de rebrancher l'appareil, remonter la protection.

## NIVEAU DE BRUIT

Pays de la communauté européenne - Le niveau sonore des moulins-doseurs et des moulins à café de notre société, mesuré dans une chambre réverbérante UNI EN ISO 3741, conforme aux normes EN 60704-1, satisfait aux normes EN 60704-1 : 1998 et EN 607043 : 1996. Le niveau équivalent d'exposition sonore pour un opérateur, lié EXCLUSIVEMENT à un fonctionnement limite de l'appareil de 240 min sur huit heures, est de 78 dB(A), conformément à la Directive européenne 86/188/EEC et révision successive 2003/1 0/EEC. L'utilisation de l'appareil ne nécessite donc d'aucune précaution contre les risques dérivant d'une exposition au bruit sur le lieu de travail (articles 3-8 de la norme DE 2003/1 0/EEC).

## ENTRETIEN

Vérifier régulièrement l'état du cordon et de la fiche d'alimentation. Si le cordon ou la fiche d'alimentation est abîmé, demander l'intervention du personnel technique qualifié pour le remplacer afin de prévenir tout risque. Il faut utiliser un outil spécial pour ouvrir la plaque du fond et intervenir sur le cordon s'il s'agit d'un appareil portant le label ce. N'utiliser que des pièces détachées d'origine. Le personnel technique qualifié doit procéder régulièrement à l'entretien périodique de l'appareil en contrôlant soigneusement l'état des composants sujets à usure pour que l'appareil puisse conserver toute son efficacité. Vérifier régulièrement l'usure des meules. Des meules en bon état garantissent une bonne qualité de la mouture, une meilleure productivité et une surchauffe limitée.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Couper le courant de l'appareil en débranchant la fiche de la prise avant de commencer à le nettoyer. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau. Ne pas monter l'appareil dans des locaux qui sont nettoyés au jet d'eau. Demander régulièrement à du personnel qualifié de nettoyer l'appareil à fond. N'utiliser que des chiffons ou des pinces parfaitement propres pour nettoyer l'appareil. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas ôter le brillant des pièces.

## Trémie

Laver la trémie avec de l'eau et du savon neutre après l'avoir enlevée de l'appareil (en dévissant la vis de fixation correspondante), la rincer soigneusement à l'eau tiède et bien l'essuyer. Il est conseillé de la nettoyer régulièrement. Fixer ensuite la trémie au porte-meules supérieur avec la vis prévue à cet effet.

## Système de mouture

Ôter la vis de sécurité qui empêche d'enlever la frette de réglage. Dévisser cette dernière en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir enlevé le porte-meules supérieur, nettoyer soigneusement les meules, le filetage et l'ensemble du système de mouture à l'aide d'un pinceau et d'un chiffon sec. Remettre

ensuite le porte-meules supérieur dans son logement, revisser la frette de réglage, introduire à nouveau la vis indévissable dans le trou cité plus haut, remettre la trémie en la fixant correctement et régler le degré de mouture.

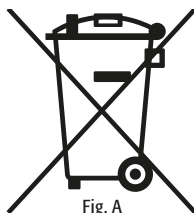


Fig. A

## LA DIRECTIVE 2002/96/CE (RAEE): INFORMATIONS POUR LES UTILISATEUR

Cette note d'information s'adresse uniquement à ceux qui possèdent un appareil avec le symbole (Fig. A) sur l'étiquette adhésive reportant les données techniques, appliquée sur ce dernier (plaquette signalétique): Le symbole en question indique que l'appareil est classé, selon les normes en vigueur, comme appareil électrique ou électronique et est conforme à la Directive EU 2002/96/EC (RAEE). À la fin de sa durée de vie utile, il ne devra donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis gratuitement à une station de collecte spécialisée en appareils électriques et électroniques ou au revendeur lors de l'achat d'un appareil équivalent neuf. L'utilisateur est tenu à remettre l'appareil devenu inutilisable à une structure appropriée, sous peine de sanctions prévues par la législation en vigueur sur les déchets. La collecte sélective en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination de l'appareil compatibles avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'appareil est constitué. Pour des informations plus détaillées sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou au magasin où l'appareil a été acheté. Les fabricants et les importateurs s'acquittent de leurs obligations concernant le recyclage, le traitement et l'élimination compatibles avec l'environnement aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.









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

Via Rivale, 18

30036 Santa Maria di Sala (VE)

Tel. +39.049.628716

Fax +39.049.8956200

[info@fiorenzato.it](mailto:info@fiorenzato.it)

[www.fiorenzato.it](http://www.fiorenzato.it)