



FIorenzato

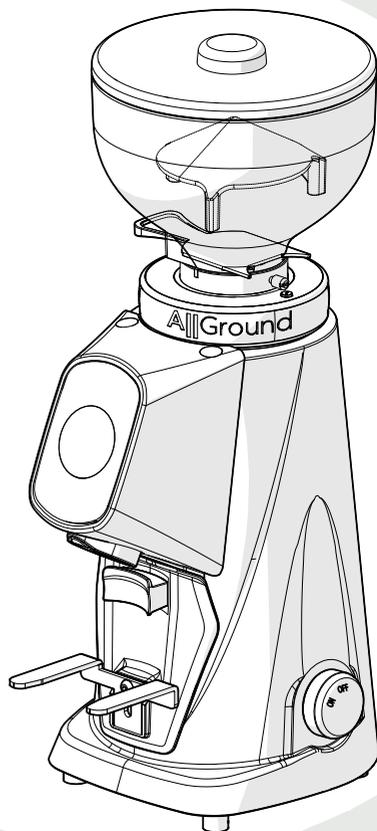
ITALIANO

ENGLISH

Macinadosatori elettronici per caffè

*Electronic grinder-dosers
for coffee*

AllGround^{sense}



IT Manuale di installazione, uso e manutenzione
Istruzioni originali

EN Installation, use and maintenance manual
Translation of the original instructions



Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.
Read these instructions carefully before first use.



ISTRUZIONI ORIGINALI
Rev_00 Ed_11/2023



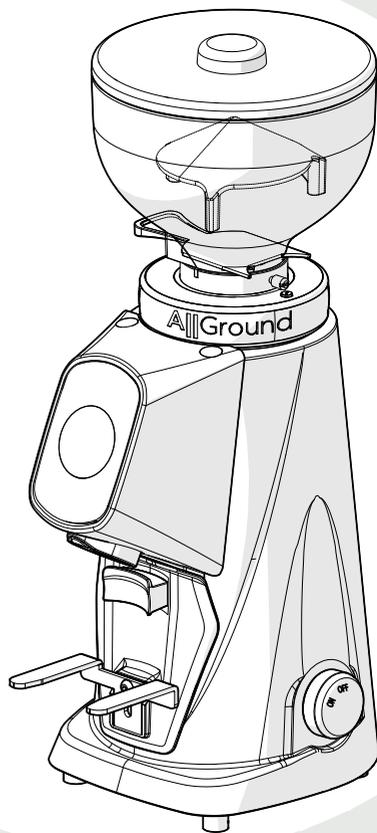
FIORENZATO

ITALIANO

Macinadosatori elettronici per caffè

A||Ground^{sense}

IT Manuale di installazione, uso e manutenzione
Istruzioni originali



Leggere attentamente le presenti istruzioni prima del primo utilizzo.



ISTRUZIONI ORIGINALI
Rev_00 Ed_11/2023

Fig. 1

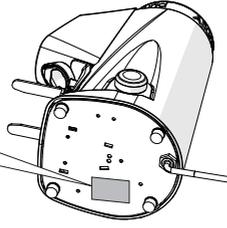


Fig. 2

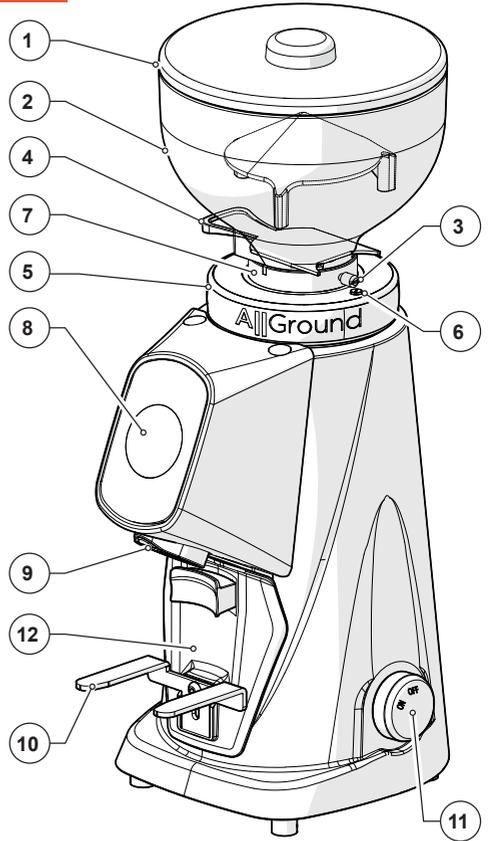


Fig. 3

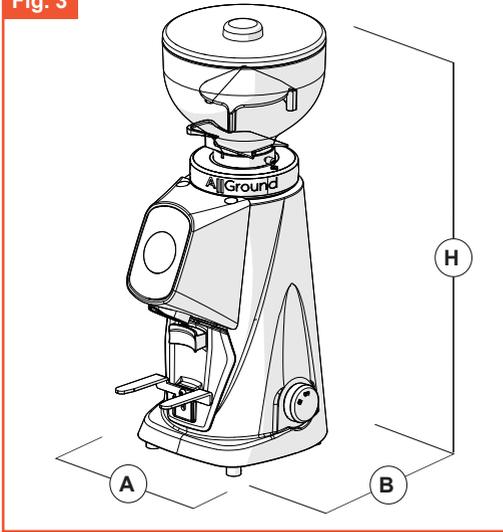


Fig. 4

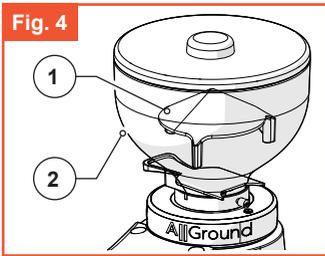


Fig. 5

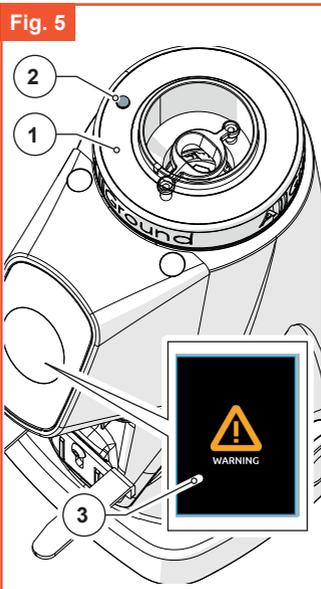


Fig. 7

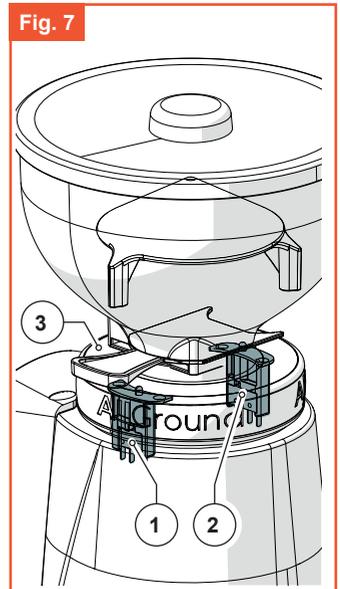


Fig. 6

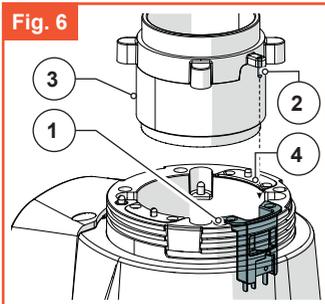


Fig. 8

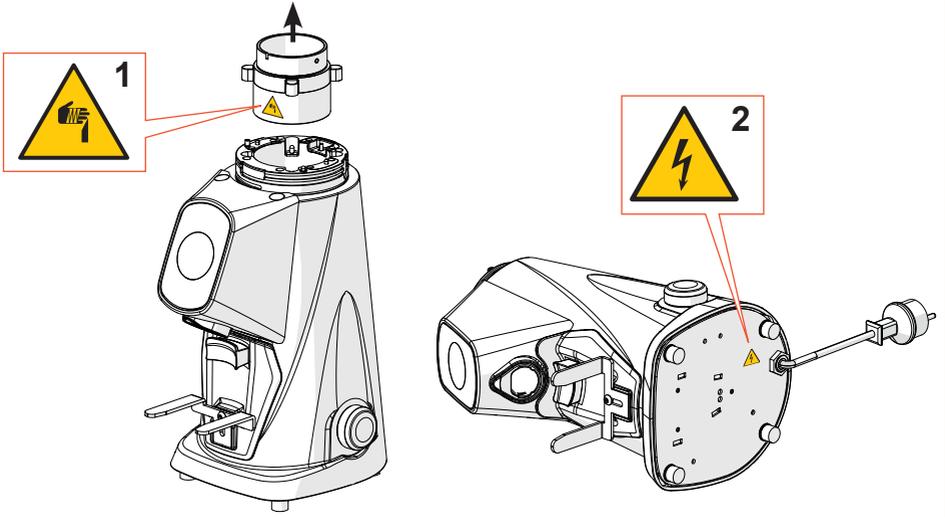


Fig. 9

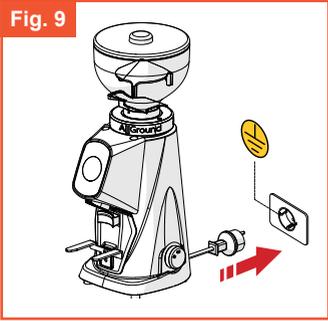


Fig. 10

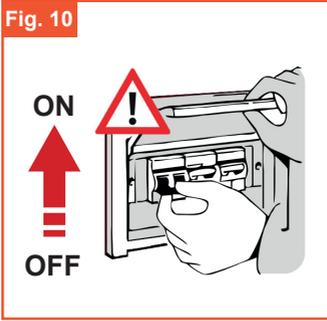


Fig. 11

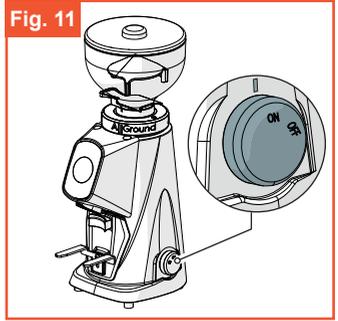


Fig. 12

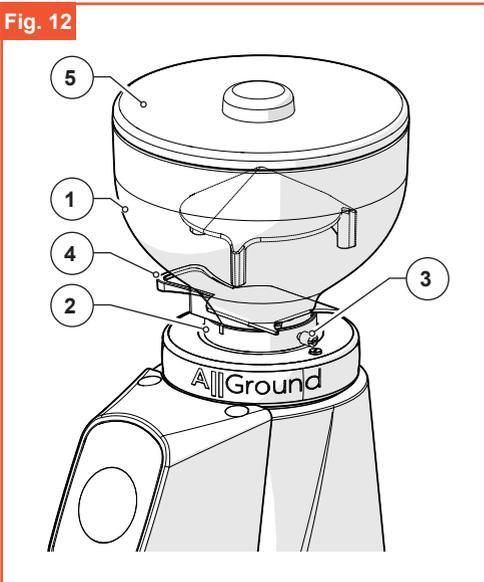


Fig. 13

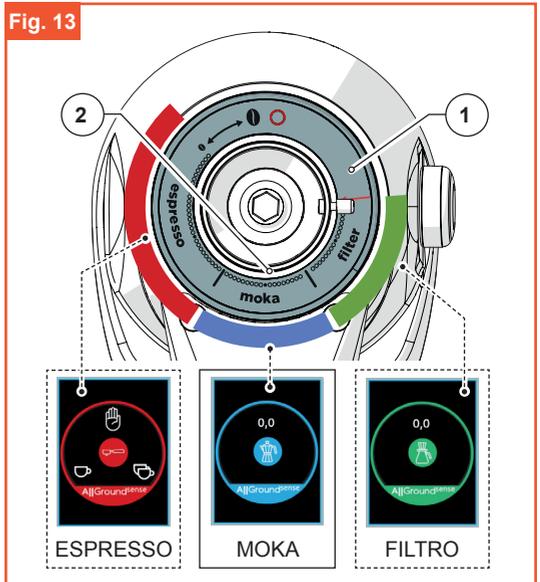


Fig. 14

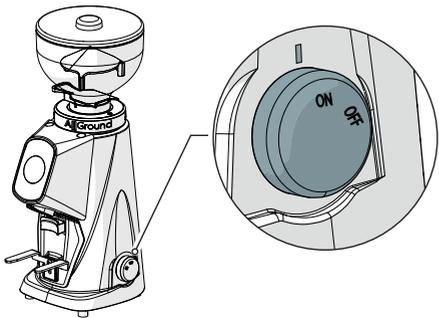


Fig. 15

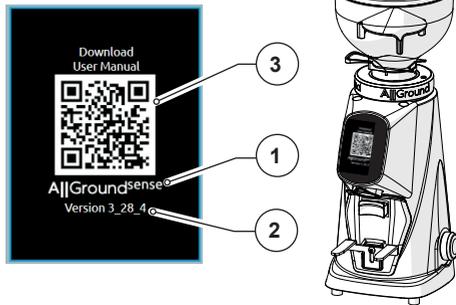


Fig. 16

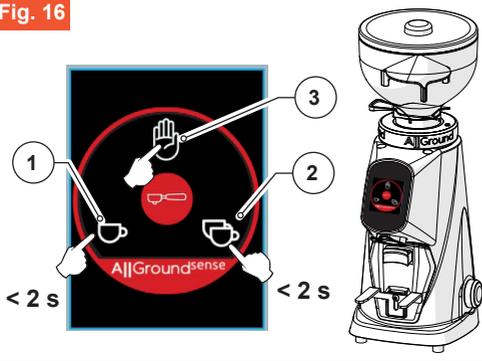


Fig. 17

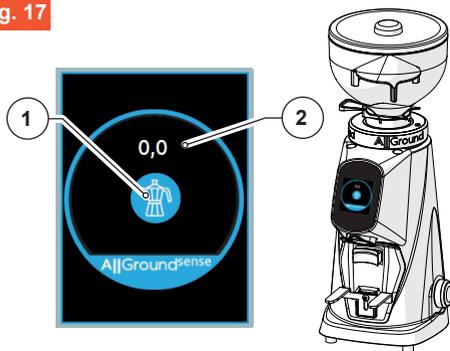


Fig. 18

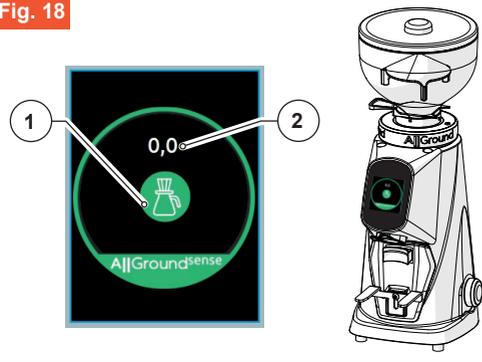


Fig. 19



Fig. 20

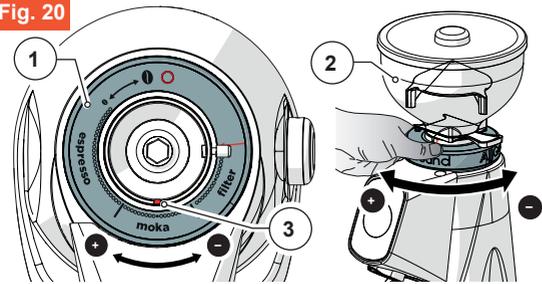


Fig. 21

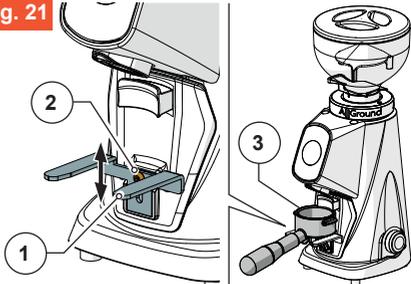


Fig. 22

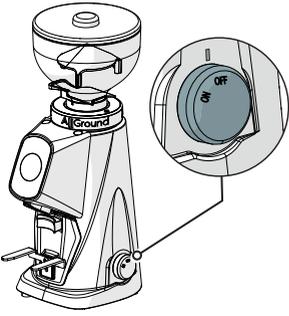


Fig. 24

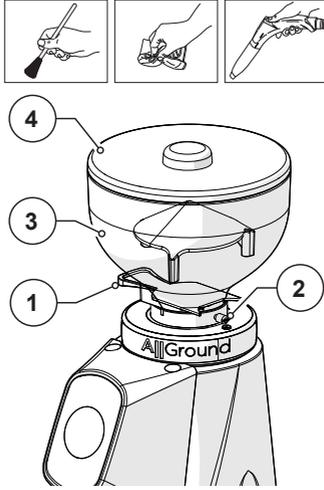


Fig. 25

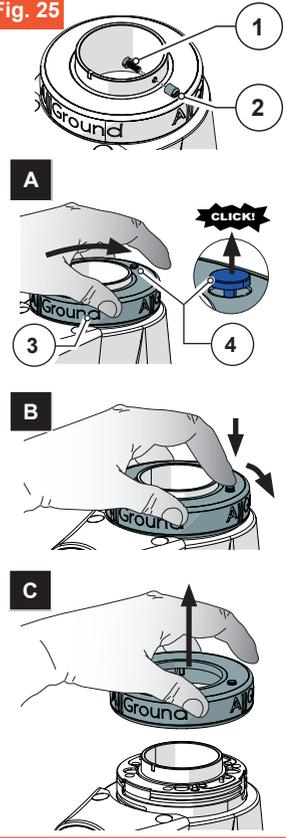


Fig. 23

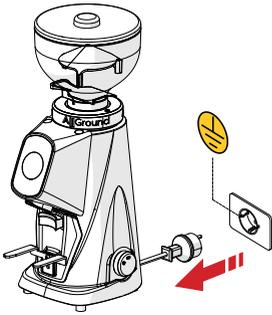


Fig. 27

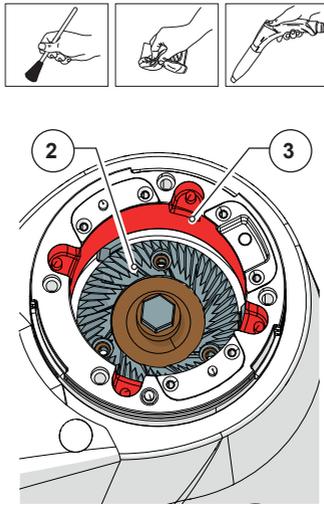


Fig. 26

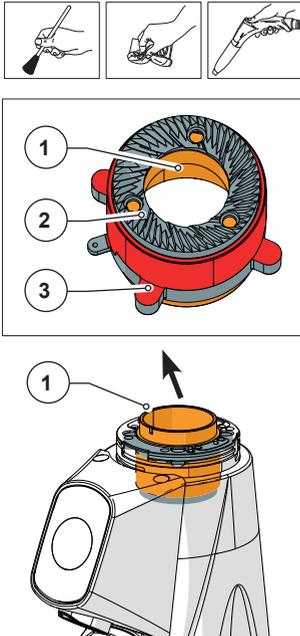


Fig. 28

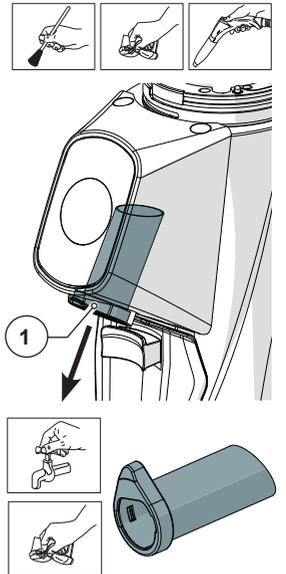


Fig. 29

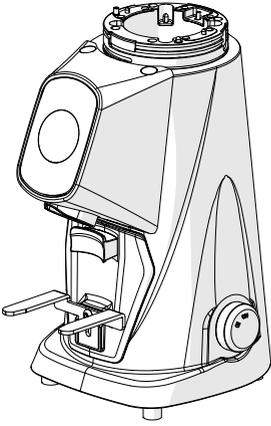


Fig. 30

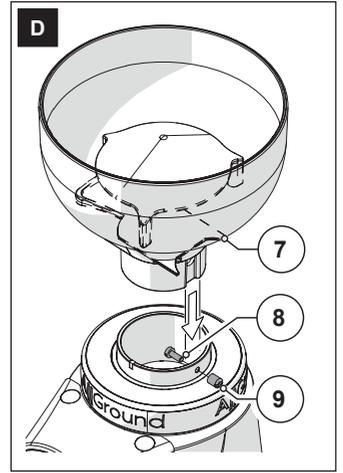
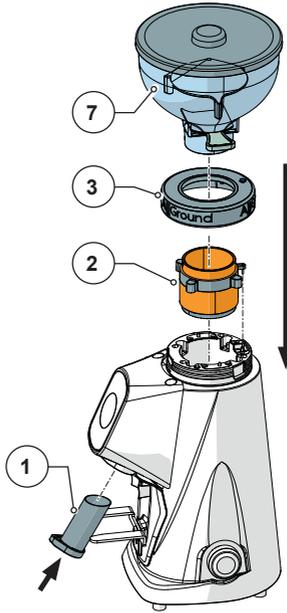


Fig. 32

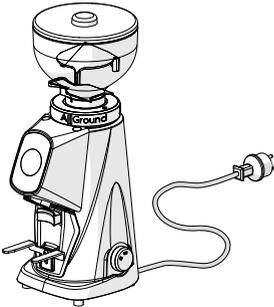


Fig. 33

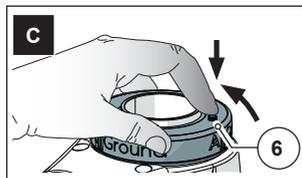
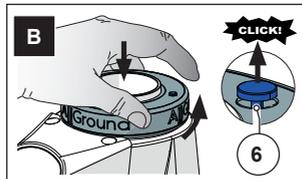
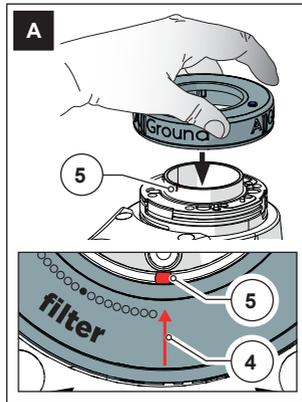
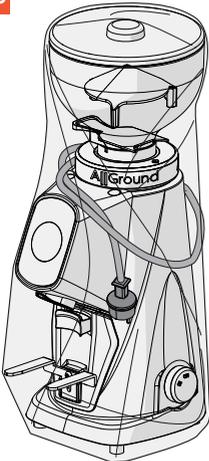
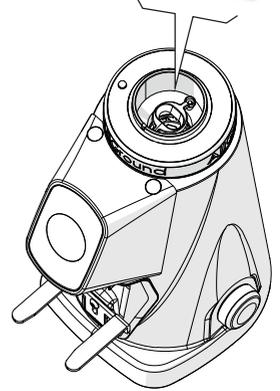


Fig. 31



1	INFORMAZIONI GENERALI	9
1.1	Avvertenze fondamentali per la sicurezza	9
1.2	Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione	10
1.3	Simbologia utilizzata nel manuale	11
1.4	Recapiti del costruttore	11
1.5	Istruzioni per richiesta interventi	11
1.6	Garanzia	12
1.7	Direttive applicate	12
1.8	Dichiarazione UE di conformità	13
2	DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE	14
2.1	Introduzione	14
2.2	Identificazione apparecchio	14
2.3	Identificazione parti principali del macinatore	14
2.4	Destinazioni d'uso	15
2.5	Caratteristiche tecniche	15
2.6	Rumore	15
3	SICUREZZA	16
3.1	Informazioni generali	16
3.2	Uso scorretto ragionevolmente prevedibile	16
3.3	Attenzioni per un uso corretto e sicuro	17
3.4	Dispositivi di sicurezza applicati al macinatore	17
3.5	Rischi residui	18
3.6	Etichette di segnalazione applicate alla macchina	19
4	INSTALLAZIONE	20
4.1	Immagazzinamento	20
4.2	Scelta del punto di installazione	20
4.3	Disimballo e movimentazione dell'apparecchio	21
4.4	Installazione e collegamento alla rete elettrica	21
5	UTILIZZO DEL MACINATORE	22
5.1	Preparazione all'uso del macinatore	22
5.2	Montaggio forcella di supporto	22
5.3	Regolazione altezza forcella di supporto	22
5.4	Selezione del tipo di macinatura	22
5.5	Uso della macchina	23
5.5.1	<i>Interruttore</i>	23
5.5.2	<i>Schermate e tasti funzione di gestione macchina</i>	23
5.5.3	<i>Utilizzo macinadosatore in modalità "Espresso" (Fig. 16)</i>	23
5.5.4	<i>Utilizzo macinadosatore in modalità "Moka" (Fig. 17)</i>	26
5.5.5	<i>Utilizzo macinadosatore in modalità "Filtro" (Fig. 18)</i>	28
5.6	Disattivazione e attivazione del sistema di pesatura istantaneo a peso	30
5.7	Regolazione tipo e grado di macinatura (Fig. 20)	31

6	MANUTENZIONE MACINATORE	32
6.1	Manutenzione ordinaria	32
6.1.1	<i>Pulizia apparecchio</i>	32
6.1.2	<i>Controllo stato cavo di alimentazione</i>	35
6.1.3	<i>Pulizia a fondo delle macine</i>	35
6.1.4	<i>Messa a riposo del macinatore</i>	35
6.1.5	<i>Taratura del sistema di pesatura istantaneo</i>	36
6.2	Manutenzione straordinaria	36
7	ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI	37
8	RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO	38
9	SMALTIMENTO	39

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Avvertenze fondamentali per la sicurezza

Il macinatore per caffè AllGround^{sense} prodotto dalla **Fiorenzato M.C. S.r.l.** è stato progettato e costruito per un uso sia professionale che domestico.



IMPORTANTE! Per ridurre il pericolo di incidenti, scosse elettriche e possibili infortuni, l'utilizzatore deve comprendere ed attenersi alle precauzioni fondamentali di sicurezza di seguito riportate.

<i>Leggere e comprendere tutte le istruzioni d'uso e le avvertenze riportate nel presente manuale.</i>
<i>Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso previsto descritto nel presente manuale. Il macinatore è progettato per macinare caffè in grani, ogni altro uso è da considerarsi improprio.</i>
<i>Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che il proprio impianto di alimentazione elettrica sia dotato di:</i>
<i>- un efficace circuito di messa a terra;</i>
<i>- conduttori di sezione sufficiente a soddisfare la potenza di assorbimento;</i>
<i>- un efficiente dispositivo salvavita.</i>
<i>Dopo di che, assicurarsi che i dati di targa dell'apparecchio siano rispondenti a quelli della rete di alimentazione e, in caso di dubbio o incertezza, far controllare da personale qualificato.</i>
<i>È sconsigliato l'utilizzo di prolunghe, adattatori e prese multiple.</i>
<i>Non posizionare e utilizzare l'apparecchio in prossimità di lavandini o getti d'acqua.</i>
<i>Non toccare la spina di alimentazione e/o l'apparecchio con le mani bagnate.</i>
<i>Non immergere l'apparecchio nell'acqua.</i>
<i>Non lavare l'apparecchio con acqua corrente.</i>
<i>Non eseguire interventi di pulizia con l'apparecchio sotto tensione. Spegnerlo e staccare la spina dalla presa di alimentazione prima di procedere alla pulizia.</i>
<i>Assicurarsi che la presa di alimentazione sia facilmente accessibile al fine di consentire una rapida e comoda disconnessione in caso di necessità.</i>
<i>Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina.</i>
<i>In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire da un riparatore specializzato.</i>
<i>Non tentare di riparare e/o porre rimedio a eventuali guasti o malfunzionamenti.</i>
<i>In caso di guasto o malfunzionamento spegnere l'apparecchio, staccare la spina e rivolgersi al servizio di assistenza tecnica del costruttore, al rivenditore autorizzato o a un riparatore specializzato.</i>
<i>Non far penzolare il cavo di alimentazione dal piano di appoggio dell'apparecchio (potrebbe essere accidentalmente tirato compromettendo la sua stabilità).</i>
<i>Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi fonte di calore (fornelli, fiamme libere ecc..).</i>
<i>Posizionare l'apparecchio lontano dal bordo del piano di appoggio e assicurarsi che non sia alla portata dei bambini o persone incapaci.</i>
<i>Conservare l'imballo dell'apparecchio (sacchetti, polistirolo ecc..) fuori dalla portata dei bambini e delle persone incapaci.</i>
<i>Non mettere in funzione l'apparecchio con dispositivi di sicurezza rimossi, elusi o manomessi.</i>

Non consentire l'utilizzo dell'apparecchio a bambini o persone con ridotte capacità psicofisiche se non sotto la diretta sorveglianza di un utilizzatore responsabile.

Prima di caricare il caffè nella tramoggia verificare sempre che non siano presenti corpi estranei al suo interno.

Durante le operazioni di pulizia prestare attenzione alle superfici affilate delle macchine: pericolo di taglio ed escoriazione alle dita.

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



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

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

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



L'utilizzatore del macinatore deve seguire con attenzione tutte le specifiche avvertenze contenute all'interno del presente manuale.

1.2 Informazioni generali sul manuale e sulla sua consultazione



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

Il presente manuale di istruzioni è stato redatto in conformità a quanto previsto dalla direttiva 2006/42/CE e fornisce tutte le indicazioni utili all'utilizzatore finale per installare e utilizzare il Macinatore per caffè AllGround^{sense} prodotto dalla **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

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

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



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

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

1.3 Simbologia utilizzata nel manuale



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



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



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



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

1.4 Recapiti del costruttore

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

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Istruzioni per richiesta interventi

Per ricevere un intervento di assistenza tecnica sulla macchina, l'utilizzatore deve necessariamente rivolgersi al rivenditore dal quale ha acquistato l'apparecchiatura. Per ulteriori informazioni o chiarimenti relativi all'uso e/o alla manutenzione del Macinatore, la **Fiorenzato M.C. S.r.l.** rimane a disposizione e può essere contattata ai recapiti riportati al paragrafo 1.4. .

1.6 Garanzia

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

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

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

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

1.7 Direttive applicate

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

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

1.8 Dichiarazione UE di conformità



DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ



La società Fiorenzato M.C. S.r.l. dichiara che, i macinadosatori per caffè:

**Modelli: AllGround; Allground Sense,
AllGround Probrew**

N° di Serie: dal 000558318

Sono costruiti in conformità alle seguenti norme:

- EN ISO 12100:2010
- EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A2+ A15(2021)
- EN 60335-2-64:2002+AMD1+AMD2(2017)
- EN 60335-2-14:2016+AMD1(2019)
- IEC 60335-1:2010+AMD1+AMD2(2016)
- EN 55014-1:2021
- EN 55014-2:2021
- EN 61000-3-2:2019+A1:2021
- EN 61000-3-3:2013+A1+A2:2021
- EN 62233:2008

Direttive di riferimento:

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

La persona giuridica autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è Fiorenzato M.C. S.r.l., con sede operativa in Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Italia.

Data: Novembre 2023

Il legale rappresentante, Christian Oddera

Fiorenzato M.C. S.r.l.

MOD243-00 Rev.02

Sede Legale/Legal address: Via Plana Giovanni Antonio, 6 – 20155 Milano (MI)

Sede Operativa/Operative address: Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Tel. +39.049.628716 – Fax +39.049.8956200 – www.fiorenzato.it -

info@fiorenzato.it

C.F. / P.IVA / Reg. Imp. Milano 04876490964 – REA 1779231 – cap. soc. 90.000,00 i.v

2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

2.1 Introduzione

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

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

L'esperienza e la bravura dell'operatore nel seguire le giuste procedure di preparazione della bevanda e di utilizzo di macchinari adeguati, contribuiscono in maniera determinante a creare un piccolo capolavoro. Per questo i professionisti danno tanta importanza alla macchina espresso e al macinatore. 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 macinatore, quindi, rappresenta uno degli strumenti basilari, la cui struttura deve rispondere a determinate caratteristiche che sono: robustezza, resistenza e funzionalità, caratteristiche soddisfatte appieno da tutti i macinatori prodotti dalla **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

Per rendere pratico e funzionale l'utilizzo del vostro macinatore **AllGround^{sense}**, la **Fiorenzato M.C. S.r.l.** ha dotato l'apparecchio di un pratico display touch che visualizza i comandi di macinazione in funzione delle tre diverse tipologie di macinatura possibili (Espresso, Moka e Filtro) selezionabili mediante la semplice rotazione della ghiera di regolazione.

Il macinatore, come descritto nei paragrafi successivi, è munito di appositi dispositivi di sicurezza che tutelano l'utilizzatore durante tutte le fasi di lavoro e/o di pulizia a macchina aperta.

2.2 Identificazione apparecchio

Sul fondo del macinatore è applicata l'etichetta di identificazione sulla quale sono sempre riportati i seguenti dati (Fig. 1):

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

2.3 Identificazione parti principali del macinatore

Il macinatore **AllGround^{sense}** è composto da un corpo macchina e da una tramoggia di alimentazione sulla parte superiore per il carico del caffè torrefatto in grani da macinare.

Con riferimento alla Fig. 2 il macinatore **AllGround^{sense}** è composto dalle seguenti parti:

1. Coperchio tramoggia.
2. Tramoggia di carico caffè in grani.
3. Perno blocco tramoggia.

4. Serranda su tramoggia.
5. Ghiera per regolazione del grado di macinatura.
6. Perno di blocco/sblocco ghiera.
7. Camera estraibile con macina superiore.
8. Display di interfaccia macchina/utilizzatore.
9. Tubo estraibile di scarico caffè macinato.
10. Forcella regolabile di supporto coppa porta filtro.
11. Interruttore di accensione/spegnimento macchina.
12. Sistema di pesatura istantaneo (composto da una cella di carico collegata alla forcella porta filtro).

2.4 Destinazioni d'uso

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per macinare grani di caffè torrefatto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a uso improprio o errato. Non utilizzare l'apparecchio per macinare altri tipi di alimenti o altri materiali in grani.

2.5 Caratteristiche tecniche

In tabella di Fig. 3 vengono riassunte le caratteristiche tecniche specifiche per il macinatore per caffè AllGround^{sense}.

Dimensioni [A x B x H mm]	169 x 240 x 442
Peso [kg]	9
Alimentazione	110/220/240V - 50/60Hz
Potenza [Watt]	250
Tipo macine	Piane - Dark-T
Diametro macine [mm]	64
Velocità di rotazione delle macine [giri/min]	1400 a 50Hz
	1600 a 60Hz
Regolazione dosi a peso (Sistema di pesatura istantaneo attivo di default)	in grammi
Regolazione dosi a tempo (Sistema di pesatura istantaneo disattivato)	in secondi
Capacità di carico tramoggia [g]	250

2.6 Rumore



La massima emissione sonora dei nostri macinatori, 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 2003/10/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 2003/10/EEC).

3 SICUREZZA

3.1 Informazioni generali

L'utilizzatore, prima di mettere in funzione il macinatore, deve essere adeguatamente informato sui possibili rischi derivanti da un uso improprio dell'apparecchio, sui dispositivi di sicurezza adottati dal costruttore riportati in questo capitolo e sulle regole di sicurezza generali elencate al paragrafo 1.1.



ATTENZIONE! Prima di installare, ed utilizzare per la prima volta un macinatore è necessario aver letto e compreso tutti i contenuti della presente documentazione.



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



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



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

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



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

3.2 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

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



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

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

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- Utilizzo della macchina per la macinazione di prodotti diversi dal caffè tostato in grani (es. pepe, sale ecc..).
- Utilizzo dell'apparecchio con caffè già macinato.
- Utilizzo scorretto dell'apparecchio da parte di persone non istruite all'uso e/o che non abbiano preso visione del presente manuale di istruzioni.

- Utilizzo di pezzi di ricambio non originali e/o non specifici per macinatore per caffè in vostro possesso.
- Utilizzo della macchina in ambiente potenzialmente esplosivo.

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

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



In caso di comportamento anomalo della macchina, qualsiasi tipo d'intervento necessario all'individuazione e al ripristino dell'anomalia deve essere affidato al proprio rivenditore o a riparatori specializzati.

3.3 Attenzioni per un uso corretto e sicuro

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

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

3.4 Dispositivi di sicurezza applicati al macinatore



Il macinatore per caffè modello A||Ground^{sense}, è dotato di adeguati dispositivi meccanici ed elettromeccanici atti a salvaguardare la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità/funzionalità dell'apparecchio durante il suo utilizzo.

In particolare sull'apparecchio sono previsti i seguenti dispositivi di sicurezza:

- **Protettore termico motore**

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

- **Fungo anti intrusione su tramoggia di alimentazione caffè (Fig. 4)**

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

- **Perno blocca/sblocca ghiera (Fig. 5)**

Per impedire la rimozione accidentale della ghiera (Part. 1), al raggiungimento della posizione di finecorsa è previsto un perno (Part. 2) che scattando verso l'alto la blocca in posizione, impedendone la rimozione.

Qualora venisse rimossa la ghiera con macinatore in funzione, lo stesso viene istantaneamente arrestato e a display compare la videata "WARNIG" (Part. 3) con conseguente caduta di tensione al motore per la messa in sicurezza della macchina. La rimozione della ghiera deve avvenire solo a macchina non alimentata elettricamente (vedi capitolo "6 - Manutenzione").

- **Microinterruttore di rilevamento presenza camera estraibile (Fig. 6)**

Questo microinterruttore (Part. 1), attivabile solo dall'apposito perno previsto sulla camera estraibile (Part. 2), consente l'avvio dell'apparecchio solo se la camera estraibile stessa (Part. 3) è inserita nella corretta posizione di lavoro, nel corpo macchina (Part. 4) e bloccata in posizione dalla ghiera di regolazione (Fig. 6 Part. 1).

- **N° 2 Microinterruttori di rilevamento posizione ghiera (Fig. 7)**

Questi due microinterruttori (Part. 1 e 2) rilevano la posizione della ghiera di regolazione (Part. 3) e quindi attraverso il display, segnalano la modalità di macinatura rilevata (Espresso, Moka o Filtro).

3.5 Rischi residui

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

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

Rischio residuo	Presente durante:	Disposizioni per ridurre il rischio
 <p>Contusione e/o Schiacciamento degli arti superiori e inferiori a causa del peso dell'apparecchio</p>	<p>Movimentazione dell'apparecchio per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disimballo. • Installazione. • Movimentazione dell'apparecchio per la pulizia del relativo piano di appoggio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afferrare saldamente l'apparecchio prima di eseguirne la movimentazione. • Assicurarci di avere sufficiente spazio per movimentare l'apparecchio in sicurezza senza urtare ostacoli. • Utilizzare eventuali guanti anti scivolamento per la movimentazione del macinatore.

Rischio residuo	Presente durante:	Disposizioni per ridurre il rischio
 Elettrocuzione	<ul style="list-style-type: none"> • Collegamento e scollegamento del cavo di alimentazione elettrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare frequentemente lo stato del cavo di alimentazione e sostituirlo quando riscontrato deteriorato o danneggiato. • Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "O" (OFF) prima di collegare il cavo di alimentazione al macinatore.
 Escoriazione / taglio ai polpastrelli e alle dita	<ul style="list-style-type: none"> • Movimentazione della camera estraibile. • Pulizia delle macine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maneggiare con attenzione la camera estraibile durante la sua rimozione/inserimento dal corpo macchina. • Evitare il contatto diretto delle dita con i denti affilati delle macine durante le operazioni di pulizia. • Utilizzare dei guanti in gomma per proteggere le mani.

3.6 Etichette di segnalazione applicate alla macchina

Appositi pittogrammi (Fig. 8), sono applicati sul macinatore per avvisare l'utilizzatore di prestare la massima attenzione nell'eseguire determinate azioni e manovre sulla macchina. I pittogrammi sono:

1. **Pericolo Taglio:** applicato sulla superficie esterna della camera estraibile (visibile solamente dopo aver estratto la camera stessa dal corpo macchina);
2. **Pericolo Elettrocuzione:** posizionato sulla piastra di chiusura del fondo del macinatore, in prossimità del pressacavo.

4 INSTALLAZIONE



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

4.1 Immagazzinamento

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

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

4.2 Scelta del punto di installazione

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

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

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



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



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

4.3 Disimballo e movimentazione dell'apparecchio

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

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



ATTENZIONE! Prestare attenzione durante la movimentazione dell'apparecchio. Il suo peso (9 kg) e la forma arrotondata del corpo macchina possono generare il rischio di scivolamento e perdita della presa.

4.4 Installazione e collegamento alla rete elettrica

Per completare l'installazione ed iniziare ad utilizzare il vostro nuovo macinatore per caffè è sufficiente collegare la spina alla presa di alimentazione (Fig. 9).



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

- Se presente, portare il magnetotermico di protezione posto a monte della presa di alimentazione in posizione "ON" (Fig. 10).
- Ruotare in posizione "ON" l'interruttore di accensione macchina (Fig. 11).

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

5 UTILIZZO DEL MACINATORE

5.1 Preparazione all'uso del macinatore

Ad installazione completata il macinatore è pronto all'uso e può essere caricato con il caffè in grani da macinare. Con riferimento alla Fig. 12, per caricare i grani di caffè è necessario:

- Montare la tramoggia (Part. 1) sulla camera estraibile (Part. 2) facendo attenzione di allineare il foro di fissaggio con il perno di blocco tramoggia.
- Avvitare il perno blocco tramoggia (Part.3) a fine corsa.
- Assicurarci che la serranda (Part. 4) sia completamente chiusa.
- Rimuovere il coperchio (Part. 5) e riempire la tramoggia con i grani di caffè torrefatto da macinare.
- Chiudere la tramoggia con il relativo coperchio (Part. 5).
- Aprire gradualmente la serranda (Part. 4) per consentire l'afflusso dei grani di caffè nella camera di macinatura.
- A questo punto il macinatore è carico e pronto per essere utilizzato.

5.2 Montaggio forcella di supporto

Il macinatore arriva dal Cliente con la forcella smontata. Con riferimento alla Fig. 21, per montare la forcella di supporto è necessario:

- Individuare la forcella (Part. 1) e la vite di fissaggio a brugola da 3 mm (Part. 2) fornite in dotazione.
- Inserire la forcella nella relativa sede ed avvitare la vite a brugola (Part. 1).

5.3 Regolazione altezza forcella di supporto

Con riferimento alla Fig. 21, regolare l'altezza della forcella in funzione delle dimensioni della coppa porta filtro per dosi espresso.

- Allentare la vite di fissaggio (Part. 1) per regolare opportunamente l'altezza della forcella (Part. 2).
- Appoggiare la coppa porta filtro (Part. 3) sulla forcella e regolare opportunamente l'altezza della forcella in modo che la coppa vada in appoggio sul riscontro posteriore in posizione orizzontale.
- Mantenendo in posizione la forcella, rimuovere la coppa portafiltro e serrare la vite a brugola (Part. 1) per bloccare la forcella (Part. 2) nella nuova posizione.

5.4 Selezione del tipo di macinatura

Con riferimento alla Fig. 13, selezionare il tipo di macinatura:

- Ruotando la ghiera di regolazione (Part. 1) è possibile selezionare il tipo di macinatura desiderato tra "Filtro", "Moka" ed "Espresso".
- A display viene visualizzata in automatico la schermata di gestione macchina corrispondente al tipo di macinatura selezionato.
- La selezione del tipo di macinatura si esegue portando in corrispondenza dell'indice rosso presente sulla camera estraibile (Part. 2) il settore della ghiera corrispondente alla regolazione "Filtro", "Moka" o "Espresso".

5.5 Uso della macchina

Di seguito vengono descritti tutti i dispositivi comando previsti sul macinatore.

5.5.1 Interruttore

Consente di accendere e spegnere l'apparecchio (Fig. 14).

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

5.5.2 Schermate e tasti funzione di gestione macchina

Il display è l'interfaccia di comunicazione tra l'apparecchio e l'utilizzatore e visualizza le specifiche videate di gestione macchina in funzione del tipo di macinatura selezionato mediante la ghiera di regolazione.

Schermata di avvio (Fig. 15)

All'accensione del macinatore (interruttore in posizione "ON"), il display visualizza per alcuni secondi la schermata di avvio sulla quale sono riportati il logo del macinatore (Part. 1), la versione del software installato (Part. 2) e un codice "QR" (Part. 3) scansionando il quale con uno smartphone abilitato è possibile collegarsi al sito della **Fiorenzato Home** e scaricare il manuale di uso e manutenzione del vostro macinatore AllGround^{sense}.

Trascorso il tempo di visualizzazione impostato, il display visualizza automaticamente la schermata di gestione macchina relativa alla modalità di macinatura impostata in quel momento con la ghiera di regolazione (Espresso, Moka o Filtro).

Schermata "WARNING" (Fig. 19)

Questa schermata viene visualizzata quando la ghiera di regolazione (Part. 1) viene sganciata dalla relativa guida e rimossa dal corpo macchina per eseguire la pulizia della camera estraibile e delle macine. La comparsa di questa videata impedisce l'avvio del macinatore fino a quando la ghiera di regolazione non viene ripristinata nella corretta posizione di lavoro.

5.5.3 Utilizzo macinadosatore in modalità "Espresso" (Fig. 16)

Questa schermata viene visualizzata quando la ghiera di regolazione è ruotata nella modalità di macinatura "Espresso" e contiene i tre tasti funzione per l'avvio del ciclo di macinatura desiderato. In particolare:



Macinatura dose singola (Part. 1):

- Premuto ad impulso (tempo inferiore ai due secondi) comanda l'avvio della macinatura di una dose singola di caffè. A comando impartito compare la schermata con la progressione del ciclo di macinatura in grammi (o in secondi se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5) e il tasto "STOP" per l'eventuale arresto del ciclo in corso.
- Se premuto per più di due secondi carica la videata di impostazione dei grammi di caffè da macinare (o dei secondi di macinatura se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5), per la dose singola.

**Macinatura dose doppia (Part. 2):**

- Premuto ad impulso (tempo inferiore ai due secondi) comanda l'avvio della macinatura a tempo di una dose doppia di caffè. A comando impartito compare la schermata con la progressione del ciclo di macinatura in grammi (o in secondi se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5) e il tasto "STOP" per l'eventuale arresto del ciclo in corso.
- Se premuto per più di due secondi carica la videata di impostazione dei grammi di caffè da macinare (o dei secondi di macinatura se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5) per la dose doppia.

**Macinatura manuale (Part. 3):**

- Premendo e mantenendo premuto questo pulsante, si avvia la macinatura manuale e il display visualizza in tempo reale i grammi di caffè macinato (o il tempo di macinatura in secondi se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5).
- Al rilascio del pulsante viene arrestata la macinatura manuale.

Al termine della macinazione il display, dopo alcuni secondi, torna a visualizzare la schermata principale "Espresso".

Impostazione delle dosi "Espresso" (singola e doppia)

Il software di gestione del macinatore AllGround sense consente di impostare i grammi di caffè da macinare per erogare le dosi singole e doppie nella modalità di funzionamento "Espresso". Per impostare i grammi di caffè da macinare assicurarsi che la ghiera di regolazione sia ruotata in posizione "Espresso" e che a display sia visualizzata la relativa schermata di gestione, quindi seguire le indicazioni di seguito riportate:

Impostazione dose singola e/o doppia (in grammi e/o secondi)

> 2 s

Dalla schermata "Espresso" premere il tasto funzione  o  per più di 2 secondi.



8,0g

OK

Agire sui tasti funzione " - " e " + " per impostare i grammi di caffè da macinare per la dose selezionata.



8,5g

OK

Premere su "OK" per confermare il dato e tornare alla schermata "Espresso".

Nota: Se il sistema di pesatura istantaneo è disattivato (vedi paragrafo 5.5), l'impostazione delle dosi si esegue nello stesso modo impostando il tempo di macinazione in secondi.

Erogazione delle dosi “espresso”

Con macinatore pronto all'utilizzo, comandare l'avvio (e l'eventuale arresto) della macinatura agendo sugli appositi tasti funzione come di seguito indicato.

AVVIO MACINATURA				
				
<p>Posizionare la coppa porta filtro sulla forcella ed attendere che il sistema esegua la taratura. Durante questa fase tutti i tasti funzione sono disabilitati e visualizzati in grigio.</p>	<p>Questa videata compare se si preme un tasto di erogazione senza aver posizionato la coppa porta filtro sulla forcella (peso tara porta filtro maggiore di 60 g).</p>	<p>Premere a impulso (meno di 2 secondi) il tasto  per avviare la macinatura di una dose singola di caffè secondo i parametri impostati.</p>	<p>Premere a impulso (meno di 2 secondi) il tasto  per avviare la macinatura di una dose doppia di caffè secondo i parametri impostati.</p>	<p>Premere ad impulso il tasto  per avviare la macinatura continua del caffè.</p>

ARRESTO MACINATURA		
		
<p>In fase di erogazione di una dose singola e/o doppia l'arresto della macinatura avviene in automatico al raggiungimento del peso (o del tempo) impostato. Attendere la comparsa della spunta verde prima di rimuovere la coppa porta filtro dalla forcella.</p> <p>Se durante il ciclo di erogazione, viene toccata la coppa porta filtro o urtato il macinatore stesso, la macinatura viene momentaneamente arrestata per poi riprendere e continuare la pesata una volta stabilizzata. Alla quarta sollecitazione, della stessa pesata, la macinatura viene definitivamente arrestata.</p>	<p>In fase di erogazione di una dose singola e/o doppia è possibile premere il tasto "STOP" per arrestare la macinatura prima del raggiungimento del peso (o del tempo) impostato.</p>	<p>In fase di macinatura continua, premere ad impulso il tasto  per arrestare istantaneamente la macinatura manuale.</p>

5.5.4 Utilizzo macinadosatore in modalità “Moka” (Fig. 17)

Questa schermata viene visualizzata quando la ghiera di regolazione è ruotata nella modalità di macinatura “Moka” e contiene il tasto funzione per l'avvio del ciclo di macinatura manuale e per l'accesso al sottomenu di selezione delle dosi preimpostate.



Macinatura “Moka” (Part. 1):

- Premuto ad impulso (tempo inferiore ai due secondi) comanda l'avvio della macinatura in modalità manuale. A comando impartito compare la schermata con la progressione dei grammi di caffè macinato (o del tempo di macinatura espresso in secondi se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5).
- Se premuto per più di due secondi carica la videata di selezione dei tre programmi di macinatura preimpostati (moka piccola, moka media e moka grande) agendo sui quali viene avviata la macinatura della dose desiderata.

Al termine della macinazione il display, dopo alcuni secondi, torna a visualizzare la schermata principale “Moka”.

Impostazione dosi “Moka” (moka piccola, media e grande)

Il software di gestione del macinatore AllGround sense consente di impostare i grammi di caffè da macinare per erogare le dosi preimpostate per i filtri moka. Per impostare i grammi di caffè da macinare assicurarsi che la ghiera di regolazione sia ruotata in posizione “Moka” e che a display sia visualizzata la relativa schermata di gestione, quindi seguire le indicazioni di seguito riportate:

Impostazione dosi Moka piccola/media/grande (in grammi e/o secondi)

 <p>> 2 s</p>	 <p>> 2 s</p>		
<p>Dalla schermata “Moka” premere il tasto funzione  per più di 2 secondi per accedere alla pagina “Sottomenu moka”.</p>	<p>Dalla schermata “Sottomenu moka” premere per più di 2 secondi il tasto relativo alla dose che si desidera impostare (moka piccola , media  o grande ).</p>	<p>Agire sui tasti funzione “-” e “+” per impostare i grammi di caffè da macinare per la dose selezionata.</p>	<p>Premere su “OK” per confermare il dato e tornare alla schermata “Sottomenu moka”.</p>
<p>Nota: Se il sistema di pesatura istantaneo è disattivato (vedi paragrafo 5.5), l'impostazione delle dosi si esegue nello stesso modo impostando il tempo di macinazione in secondi.</p>			

Erogazione delle dosi “Moka”

Con macinatore pronto all'utilizzo, comandare l'avvio (e l'eventuale arresto) della macinatura agendo sugli appositi tasti funzione come di seguito indicato.

AVVIO MACINATURA				
				
		< 2 s	> 2 s	<2 s
<p>Posizionare il filtro moka sulla forcella ed attendere che il sistema esegua la taratura.</p> <p>Durante questa fase tutti i tasti funzione sono disabilitati e visualizzati in grigio.</p>	<p>Questa videata compare se si preme un tasto di erogazione senza aver posizionato il contenitore moka sulla forcella (peso tara contenitore maggiore di 60 g).</p>	<p>Premere a impulso (meno di 2 secondi) il tasto  per avviare la macinatura continua del caffè.</p>	<p>Mantenere premuto il tasto  più di 2 secondi per accedere al sottomenu delle dosi moka preimpostate</p>	<p>Premere ad impulso (meno di 2 secondi) il tasto relativo alla dose che si desidera erogare (moka piccola , media o grande).</p>

ARRESTO MACINATURA		
		
<p>In fase di erogazione di una dose preimpostata (moka piccola, media o grande), l'arresto della macinatura avviene in automatico al raggiungimento del peso (o del tempo) impostato. Attendere la comparsa della spunta verde prima di rimuovere il filtro dalla forcella.</p> <p>Se durante il ciclo di erogazione, viene toccato il contenitore moka o urtato il macinatore stesso, la macinatura viene momentaneamente arrestata per poi riprendere e continuare la pesata una volta stabilizzata. Alla quarta sollecitazione, della stessa pesata, la macinatura viene definitivamente arrestata.</p>	<p>In fase di erogazione di una dose preimpostata (moka piccola, media o grande) è possibile premere il tasto “STOP” per arrestare la macinatura prima del raggiungimento del peso (o del tempo) impostato.</p>	<p>In fase di macinatura continua, premere ad impulso il tasto  per arrestare istantaneamente la macinatura manuale.</p>

5.5.5 Utilizzo macinadosatore in modalità “Filtro” (Fig. 18)

Questa schermata viene visualizzata quando la ghiera di regolazione è ruotata nella modalità di macinatura “Filtro” e contiene il tasto funzione per l'avvio del ciclo di macinatura manuale e per l'accesso al sottomenu di selezione delle dosi preimpostate.



Macinatura “Filtro” (Part. 1):

- Premuto ad impulso (tempo inferiore ai due secondi) comanda l'avvio della macinatura in modalità manuale. A comando impartito compare la schermata con la progressione dei grammi di caffè macinato (o del tempo di macinatura espresso in secondi se il sistema di pesatura istantaneo è stato disattivato - vedi paragrafo 5.5).
- Se premuto per più di due secondi carica la videata di selezione dei tre programmi di macinatura preimpostati (Filtro piccolo, filtro medio e filtro grande) agendo sui quali viene avviata la macinatura della dose desiderata.

Il ciclo di macinazione in modalità “manuale”, se non arrestato dall'utilizzatore, viene interrotto automaticamente dopo 50 secondi di funzionamento.

Al termine della macinazione il display, dopo alcuni secondi, torna a visualizzare la schermata principale “Filtro”.

Impostazione dosi “Filtro” (Filtro piccolo, medio e grande)

Il software di gestione del macinatore AllGround sense consente di impostare i grammi di caffè da macinare per erogare le dosi preimpostate per la preparazione del caffè in infusione (filtro piccolo, medio e grande). Per impostare i grammi di caffè da macinare assicurarsi che la ghiera di regolazione sia ruotata in posizione “Filtro” e che a display sia visualizzata la relativa schermata di gestione, quindi seguire le indicazioni di seguito riportate:

Impostazione dosi Filtro piccolo/medio/grande (in grammi e/o secondi)			
 <p>> 2 s</p>	 <p>> 2 s</p>		
<p>Dalla schermata “Filtro” premere il tasto funzione  per più di 2 secondi per accedere alla pagina “Sottomenu moka”.</p>	<p>Dalla schermata “Sottomenu filtro” premere per più di 2 secondi il tasto relativo alla dose che si desidera impostare (filtro piccolo , medio  o grande ).</p>	<p>Agire sui tasti funzione “-” e “+” per impostare i grammi di caffè da macinare per la dose selezionata.</p>	<p>Premere su “OK” per confermare il dato e tornare alla schermata “Sottomenu filtro”.</p>
<p>Nota: Se il sistema di pesatura istantaneo è disattivato (vedi paragrafo 5.5), l'impostazione delle dosi si esegue nello stesso modo impostando il tempo di macinazione in secondi.</p>			

Erogazione delle dosi “filtro”

Con macinatore pronto all'utilizzo, comandare l'avvio (e l'eventuale arresto) della macinatura agendo sugli appositi tasti funzione come di seguito indicato.

AVVIO MACINATURA				
				
		< 2 s	> 2 s	< 2 s
<p>Posizionare il filtro sulla forcella ed attendere che il sistema esegua la taratura.</p> <p>Durante questa fase tutti i tasti funzione sono disabilitati e visualizzati in grigio.</p>	<p>Questa videata compare se si preme un tasto di erogazione senza aver posizionato il contenitore filtro sulla forcella (peso tara contenitore maggiore di 60 g).</p>	<p>Premere a impulso (meno di 2 secondi) il tasto  per avviare la macinatura continua del caffè.</p>	<p>Mantenere premuto il tasto  più di 2 secondi per accedere al sottomenu delle dosi filtro preimpostate</p>	<p>Premere ad impulso (meno di 2 secondi) il tasto relativo alla dose che si desidera erogare (filtro piccolo, medio o grande).</p>

ARRESTO MACINATURA		
		
<p>In fase di erogazione di una dose preimpostata (filtro piccolo, medio o grande), l'arresto della macinatura avviene in automatico al raggiungimento del peso (o del tempo) impostato. Attendere la comparsa della spunta verde prima di rimuovere il filtro dalla forcella.</p> <p>Se durante il ciclo di erogazione, viene toccato il contenitore filtro o urtato il macinatore stesso, la macinatura viene momentaneamente arrestata per poi riprendere e continuare la pesata una volta stabilizzata. Alla quarta sollecitazione, della stessa pesata, la macinatura viene definitivamente arrestata.</p>	<p>In fase di erogazione di una dose preimpostata (filtro piccolo, medio o grande) è possibile premere il tasto “STOP” per arrestare la macinatura prima del raggiungimento del peso (o del tempo) impostato.</p>	<p>In fase di macinatura continua, premere ad impulso il tasto  per arrestare istantaneamente la macinatura manuale.</p>

5.6 Disattivazione e attivazione del sistema di pesatura istantaneo a peso

La macchina è di default abilitata al funzionamento di dosaggio a peso (sistema di pesatura istantaneo abilitato - dosatura in grammi).

Nel caso in cui il sistema di pesatura istantaneo dovesse funzionare in modo anomalo (peso del caffè macinato diverso dal peso impostato), eseguire la taratura della cella di carico integrata seguendo le modalità descritte al paragrafo 6.1.5.

Qualora il problema non venga risolto con la nuova taratura (vedi paragrafo 6.1.5), è possibile disattivare il funzionamento del sistema di pesatura istantaneo e continuare a utilizzare il macinadosatore in modalità "a tempo" nell'attesa dell'intervento del servizio di assistenza.

Il macinadosatore viene venduto con pesi e tempi di macinatura delle dosi già preimpostati per espresso (dose singola e doppia), moka (piccola, media e grande) e filtro (piccolo, medio e grande).



ATTENZIONE! La procedura di disattivazione / attivazione del sistema di pesatura istantaneo può essere eseguita solo dalla schermata generale erogazione dosi "Espresso".



ATTENZIONE! Qualora venga disabilitato il sistema di pesatura istantaneo (a peso), sarà necessario impostare i secondi di erogazione del macinato corrispondenti al peso desiderato per dose singola o doppia (espresso) o per dose piccola, media o grande (moka e filtro)

DISATTIVAZIONE sistema di pesatura istantaneo

<p>Ruotare la ghiera di regolazione fino a caricare la schermata della modalità di macinatura "Espresso".</p>	<p>Per passare da erogazione a PESO (g) a TEMPO (s): Sul display, eseguire in rapida successione la sequenza di tocchi indicata in figura per disattivare il sistema di pesatura istantaneo.</p> <p>Sequenza tocchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angolo alto a sinistra - Angolo alto a destra - Angolo alto a sinistra. 			<p>Il sistema di pesatura istantaneo è stato DISATTIVATO.</p> <p>La videata di conferma disattivazione compare per alcuni secondi per poi passare alla schermata principale.</p>

ATTIVAZIONE sistema di pesatura istantaneo				
				
<p>Ruotare la ghiera di regolazione fino a caricare la schermata della modalità di macinatura “Espresso”.</p>	<p>Per passare da erogazione a TEMPO (s) a PESO (g): Sul display, eseguire in rapida successione la sequenza di tocchi indicata in figura per riattivare il sistema di pesatura istantaneo.</p> <p>Sequenza tocchi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Angolo alto a sinistra - Angolo alto a destra - Angolo alto a sinistra. 			<p>Il sistema di pesatura istantaneo è stato ATTIVATO.</p> <p>La videata di conferma attivazione compare per alcuni secondi per poi passare alla schermata principale.</p>

5.7 Regolazione tipo e grado di macinatura (Fig. 20)

Selezione tipo macinatura

Ruotare la ghiera di regolazione (Part. 1) posta sotto alla tramoggia (Part. 2) fino a quando la tacca rossa presente nella parte frontale della camera estraibile (Part. 3) risulta all'interno del settore della ghiera corrispondente al tipo di macinatura che si desidera eseguire (per Espresso, per Moka o per Filtro a infusione). La variazione del tipo di macinazione viene visualizzata a display.

Regolazione grado di macinatura

Dopo aver selezionato il tipo di macinatura desiderato (Espresso, Moka o Filtro), è possibile regolare il grado di macinatura per ottenere un caffè più o meno fine.

Agire nuovamente sulla ghiera di regolazione (Part. 1), mantenendo la tacca rossa (Part. 3) all'interno del settore precedentemente selezionato.

- Ruotare la ghiera in senso orario per macinare più grosso;
- Ruotare la ghiera in senso antiorario per macinare più fine.

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

6 MANUTENZIONE MACINATORE

6.1 Manutenzione ordinaria

Per il macinatore AllGround^{sense} in vostro possesso non sono previste operazioni di manutenzione ordinaria salvo gli interventi periodici di pulizia che devono essere eseguiti seguendo le modalità operative di seguito riportate.



ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia, scollegare il macinatore dalla alimentazione elettrica ruotando in posizione "O" (OFF) l'apposito interruttore (Fig. 22) e scollegare la spina di alimentazione dalla relativa presa (Fig. 23).

INTERVENTI DI MANUTENZIONE ORDINARIA

Frequenza	Tipo Intervento	Paragrafo
Ogni fine utilizzo	Pulizia dell'apparecchio	6.1.1
Ogni fine utilizzo	Controllo stato cavo di alimentazione	6.1.2
Ogni 6 mesi	Pulizia fine delle macine	6.1.3
Quando necessario	Messa a riposo del macinatore	6.1.4
Quando necessario	Taratura del sistema di pesatura istantaneo	6.1.5



ATTENZIONE! Sul macinatore AllGround^{sense} sono montate delle macine di tipo "Red speed" la cui superficie è stata opportunamente trattata per aumentarne la resistenza all'usura. Questo trattamento viene eseguito affinché le macine lavorino nelle condizioni ottimali per tutta la vita della macchina. Tuttavia, qualora le macine dovessero danneggiarsi (es. a causa di una accidentale caduta a terra della camera estraibile e/o in caso di accidentale introduzione di corpi estranei duri nella camera di macinazione), la loro sostituzione deve essere affidata ad un riparatore specializzato.

6.1.1 Pulizia apparecchio

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

Rimozione e pulizia tramoggia (Fig. 24)

Chiudere la serranda (Part. 1). Allentare il perno blocco tramoggia (Part. 2) e rimuovere la tramoggia (Part. 3) dall'apparecchio.

- Togliere il coperchio (Part. 4) dalla tramoggia e svuotarla dai grani di caffè contenuti al suo interno. Si consiglia di riversare il caffè nel sacchetto di origine e di chiuderlo ermeticamente per preservarne freschezza ed aroma.
- Pulire le superfici interne ed esterne della tramoggia utilizzando acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro adatto al settore alimentare. Non utilizzare spugne abrasive e/o detergenti aggressivi che possano danneggiare le superfici della tramoggia.
- Asciugare accuratamente le parti lavate utilizzando un panno morbido e asciutto



ATTENZIONE! La tramoggia ed il coperchio non possono essere lavati in lavastoviglie.

AD OGNI FINE UTILIZZO: eseguire un'accurata pulizia dell'apparecchio.

Rimozione e pulizia ghiera di regolazione (Fig. 25)

- Rimuovere il perno blocco tramoggia dalla camera di macinatura (Part. 1 e 2).



ATTENZIONE! Aiutarsi con un cacciavite per allentare la vite interna (Part. 1) dal perno esterno (Part. 2), quindi rimuoverli entrambi al fine di consentire la rimozione successiva della ghiera (Part. 3).

- **A** Ruotare in senso orario la ghiera di regolazione (Part. 3) fino a quando, raggiunta la posizione di finecorsa, il perno di bloccaggio (Part. 4) scatta verso l'alto.
- **B** Premere verso il basso il perno di bloccaggio e ruotare leggermente la ghiera in senso orario fino a sbloccarla dalla relativa guida.
- **C** Raggiunto il punto di sgancio, sollevare e rimuovere la ghiera di regolazione dal corpo macchina.
- Pulire le superfici interne ed esterne della ghiera utilizzando un panno umido. Non utilizzare spugne abrasive e/o detergenti aggressivi che possano danneggiarla.



ATTENZIONE! La ghiera non può essere lavata in lavastoviglie.

Pulizia camera estraibile e macina superiore (Fig. 26)

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



ATTENZIONE! Ad ogni rimozione della camera estraibile pulire con un pennello la sua superficie di contatto con la camera di macinazione (Part. 3).



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

Pulizia camera di macinazione e macina inferiore (Fig. 27)

- Con un aspiratore rimuovere i grani e la polvere di caffè contenuti nella camera di macinatura (Part. 1).
- Con un pennello a setole morbide (pulito e igienizzato) e un panno asciutto, eseguire la pulizia della camera di macinatura (Part. 1) e della macina inferiore (Part. 2).



ATTENZIONE! Ad ogni rimozione della camera estraibile, pulire accuratamente con un pennello tutta la relativa superficie di contatto all'interno della camera di macinazione (Part. 3).



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

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

Pulizia tubo di scarico caffè (Fig. 28)

- Afferrare il tubo di scarico caffè (Part. 1) ed es-trarlo dalla relativa sede alla quale è vincolato mediante aggancio a calamita.
- Lavare il tubo di scarico con acqua calda e un prodotto detergente e sgrassante non profumato a PH neutro e specifico per il campo alimentare.
- Asciugare con un panno morbido.
- Con un aspiratore e un panno asciutto, pulire la sede del tubo di scarico da tutti i residui di polvere di caffè.

Pulizia corpo macchina (Fig. 29)

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



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



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

Rimontaggio macinatore (Fig. 30)

A pulizia eseguita, provvedere al rimontaggio del macinatore

- Inserire il tubo di scarico caffè (Part. 1) nella relativa sede fino ad agganciarlo alla calamita presente all'interno della sede stessa.
- Inserire la camera estraibile (Part. 2) nel corpo macchina assicurandosi di orientarla correttamente.
- Montare la ghiera di regolazione (Part. 3) operando come segue:
 - A** Posizionare la ghiera di regolazione (Part. 3) sul corpo macchina allineando la freccia rossa (Part. 4) all'indice di riferimento rosso presente sulla camera estraibile (Part. 5).
 - B** Premere la ghiera verso il corpo macchina e ruotarla leggermente in senso antiorario fino a trovare il punto di innesto. Al raggiungimento del punto di innesto il perno di bloccaggio (Part. 8) scatta verso l'alto bloccando la rotazione della ghiera.
 - C** Premere il perno di bloccaggio (Part. 8) e ruotare nuovamente la ghiera in senso antiorario fino a portarla nella posizione di lavoro desiderata.
 - D** Rimontare il perno blocco tramoggia avvitando prima la vite (Part. 8) dall'interno sul colletto della camera di macinazione e avvitando poi dall'esterno, il perno (Part. 9) sulla stessa vite, fissandoli tra di loro con forza aiutandosi con due cacciaviti.
- Montare la tramoggia (Part. 7) facendo attenzione di allineare il foro di bloccaggio al perno di blocco.
- Avvitare il perno (Part. 9) a fine corsa per bloccare la tramoggia in posizione.

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

6.1.2 Controllo stato cavo di alimentazione

AD OGNI FINE UTILIZZO: verifica cavo di alimentazione (Fig. 32)

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



ATTENZIONE! Qualora si riscontrino danneggiamenti al cavo di alimentazione, affidare la sua sostituzione ad un riparatore specializzato.

6.1.3 Pulizia a fondo delle macine

OGNI 6 MESI: eseguire una pulizia a fondo delle macine (Fig. 31)

La pulizia approfondita delle macine deve essere eseguita almeno ogni 6 mesi (o prima se ritenuto necessario), utilizzando prodotti specifici per la pulizia dei macinatori reperibili facilmente nel mercato (es. il detergente PULY GRIND per macina caffè).

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

6.1.4 Messa a riposo del macinatore

Se il macinatore non viene utilizzato per lunghi periodi si raccomanda di eseguire le operazioni di seguito elencate per conservarlo in buono stato ed evitare possibili inconvenienti al successivo riavvio.

QUANDO NECESSARIO: messa a riposo macchina per lunghi periodi (Fig. 33)

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

6.1.5 Taratura del sistema di pesatura istantaneo

Qualora con il passare del tempo si riscontri un funzionamento non ottimale del sistema di pesatura istantaneo con conseguente erogazione delle dosi fuori tolleranza (dovute, ad esempio, ad un irriducimento dei gommini di supporto della cella di carico), si consiglia di eseguire una nuova taratura del sistema di pesatura prima di contattare il servizio di assistenza.

Generalmente la nuova taratura è sufficiente a ripristinare il corretto funzionamento del vostro macinadosatore. Nel caso in cui la taratura non risolve il problema è possibile disattivare il funzionamento del sistema di pesatura istantaneo (vedi paragrafo 5.5) e continuare ad utilizzare il macinadosatore nella modalità di macinatura a tempo nell'attesa dell'intervento del servizio tecnico autorizzato.

QUANDO NECESSARIO: taratura del sistema di pesatura istantaneo

				
<p>Dalla schermata “Espresso”, premere per 10 secondi sulla zona centrale della schermata stessa per caricare la schermata di taratura.</p>	<p>Assicurarsi che la forcella sia vuota (priva di qualsiasi peso), quindi premere sul centro della videata per confermare lo “zero” della cella di carico.</p>	<p>Posizionare sulla forcella un peso certificato da 100 g o inferiore.</p> <p>Agire opportunamente sui tasti “-” e “+” per impostare a display il valore nominale del peso campione effettivamente utilizzato (di default viene proposto un peso da 100 g).</p> <p>Nota: il peso massimo ammesso per la procedura di taratura è pari a 100 g; non è possibile eseguire la taratura utilizzando pesi superiori a 100 g.</p>	<p>Premere il pulsante centrale per avviare la taratura del sistema.</p> <p>L'avvenuta taratura viene confermata dalla comparsa del flag verde sotto al tasto premuto.</p> <p>A taratura eseguita, dopo alcuni secondi, il display passa alla schermata “Espresso”.</p>	

6.2 Manutenzione straordinaria

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

7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI

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

Anomalia	Causa	Rimedio
Il macinatore non si accende.	Mancanza di alimentazione.	Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione "ON"; Assicurarsi che il magnetotermico a monte della presa (se presente) sia in posizione ON. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia integro e che la relativa spina sia correttamente collegata alla presa.
I grani di caffè non scendono dalla tramoggia di alimentazione.	Serranda troppo chiusa.	Aprire la serranda.
Il display visualizza la schermata "Warning": 	La ghiera di regolazione è stata sganciata dalla relativa corsia di rotazione e il microinterruttore di sicurezza (vedi Fig. 6 Part. 1) non rileva la camera estraibile nella corretta posizione di lavoro.	Vincolare correttamente la ghiera di regolazione alla relativa corsia di rotazione seguendo le indicazioni riportate al punto "Rimontaggio macinatore" del paragrafo 6.1.1.
All'avvio di un ciclo di macinatura il display visualizza una delle seguenti schermate: 	Il sistema di pesatura istantaneo è attivato ma non rileva la presenza nella forcella: <ul style="list-style-type: none"> - della "coppa porta filtro" (espresso), - del "contenitore" (moka), - del "contenitore" (filtro), da utilizzare per la raccolta della dose di caffè impostata.	In funzione della modalità di macinatura selezionata, posizionare sulla forcella la "coppa porta filtro" (espresso) o il "contenitore" (moka o filtro). Nota: per poter essere rilevato dal sistema di pesatura, il peso-tara della "coppa porta filtro" o di ciascun "contenitore" deve essere maggiore di 60 g. Premere quindi il tasto di avvio macinatura per erogare la dose selezionata.

Anomalia	Causa	Rimedio
Durante la macinazione il motore si ferma.	Intervento del termico di protezione del motore a causa del blocco del sistema di macinatura in presenza di oggetti o corpi estranei tra le macine.	<p>Spegnere l'apparecchio e attendere che si sia completamente raffreddato.</p> <p>Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.</p> <p>Chiudere la serranda e rimuovere la tramoggia di alimentazione.</p> <p>Aprire la camera estraibile e provvedere alla pulizia delle macine e alla rimozione degli eventuali corpi estranei.</p> <p>Rimontare l'apparecchio e avviare un ciclo di macinatura.</p>



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

8 RICHIESTA PARTI DI RICAMBIO

Qualora si renda necessaria la sostituzione di parti del vostro macinatore è possibile richiedere i ricambi originali o al servizio ricambi della **Fiorenzato M.C. S.r.l.** o ad un suo Centro Assistenza o Rivenditore Autorizzato.



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



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

9 SMALTIMENTO



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

- Nel caso in cui l'etichetta di identificazione affissa all'apparecchio riporti il simbolo del cassonetto barrato indicato in figura, significa che il prodotto è classificato, secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) e pertanto, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici. 
- L'apparecchio dovrà pertanto essere consegnato gratuitamente a un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al proprio rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.
- L'utilizzatore 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 ciclo 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

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it



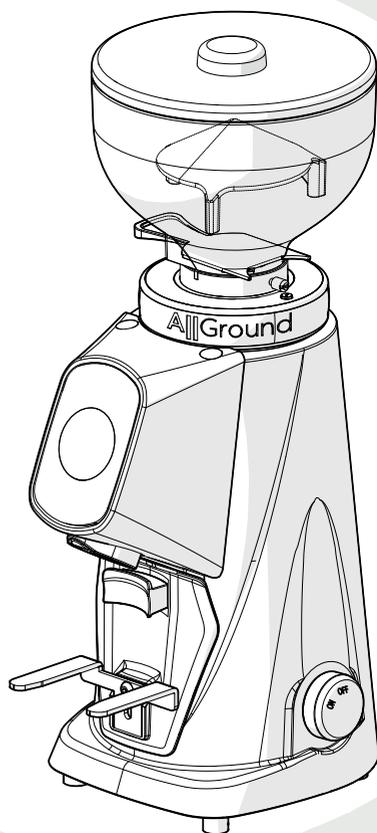
FIORENZATO

Electronic grinder-dosers for coffee

EN
G
L
I
S
H

A||Ground^{sense}

EN Installation, use and maintenance manual
Translation of the original instructions



Read these instructions carefully before first use.



ISTRUZIONI ORIGINALI
Rev_00_Ed_11/2023

Fig. 1

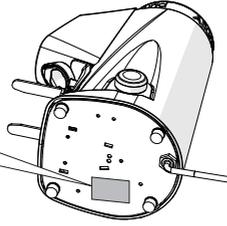


Fig. 2

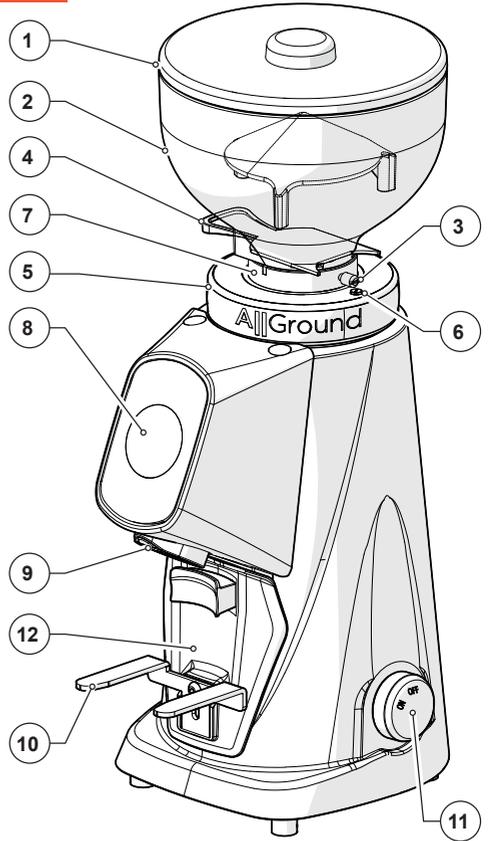


Fig. 3

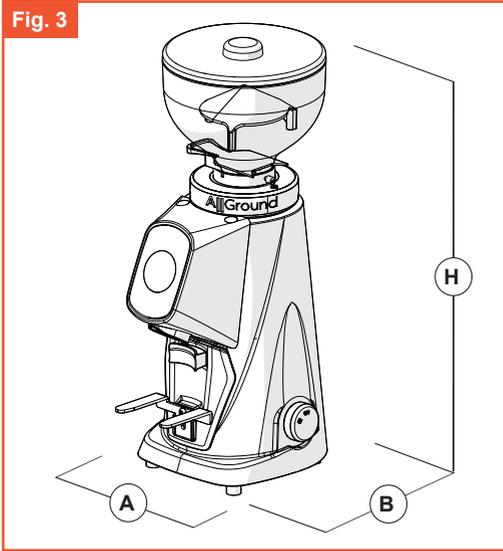


Fig. 4

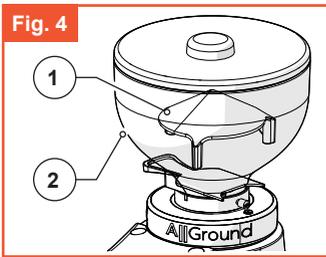


Fig. 5

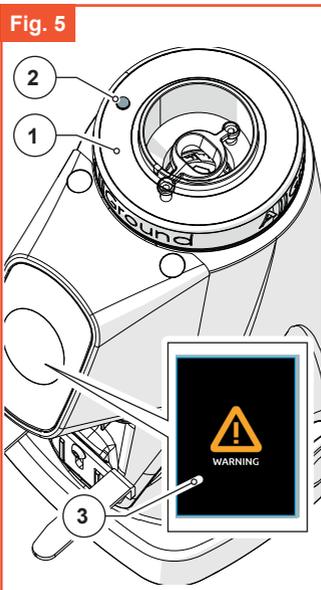


Fig. 7

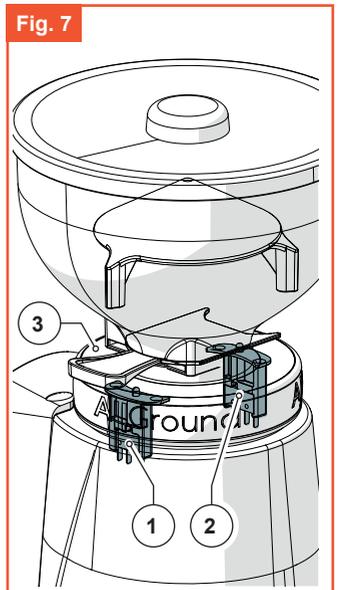


Fig. 6

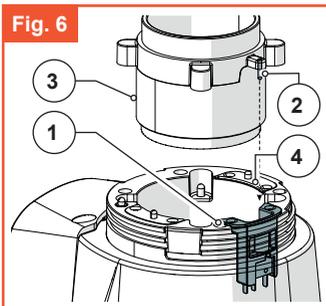


Fig. 8

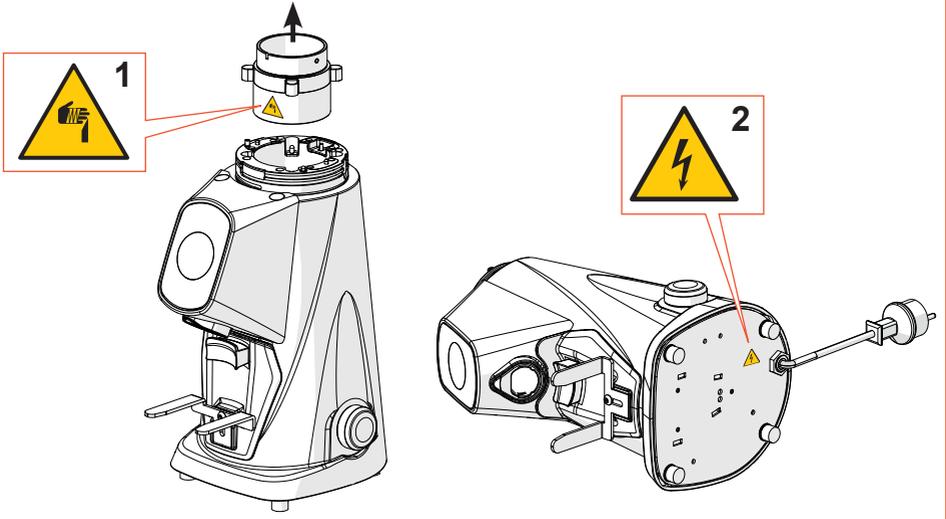


Fig. 9

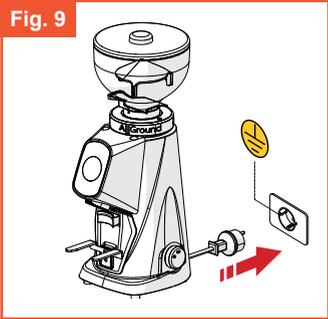


Fig. 10

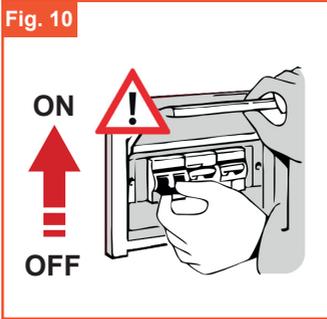


Fig. 11

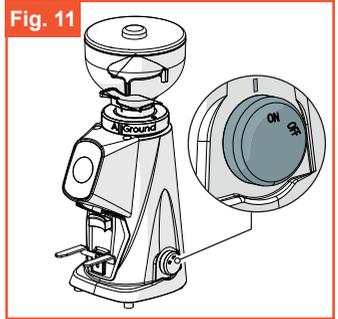


Fig. 12

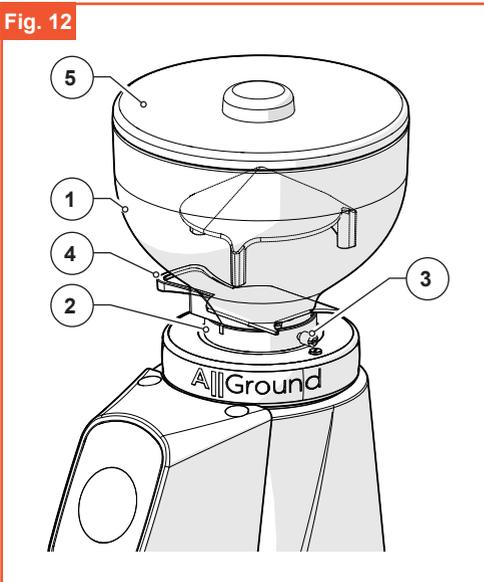


Fig. 13

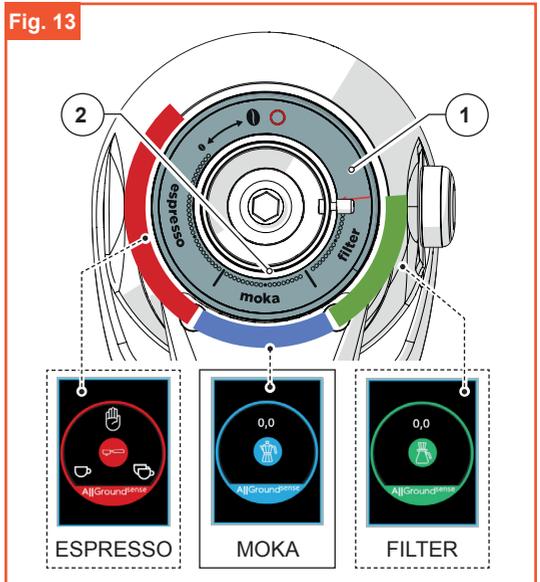


Fig. 14

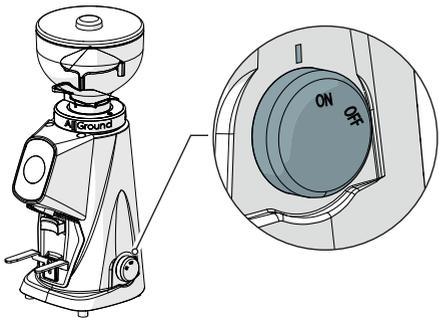


Fig. 15

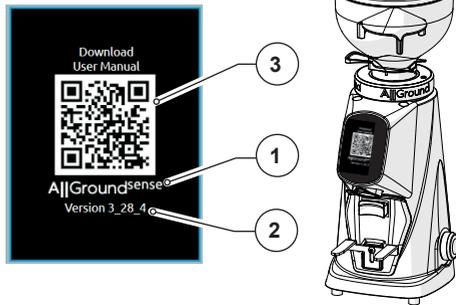


Fig. 16

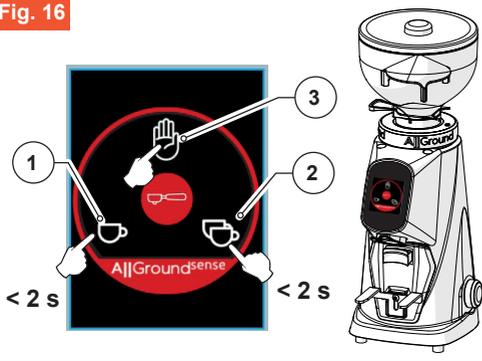


Fig. 17

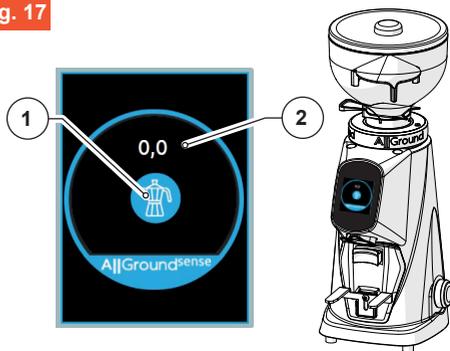


Fig. 18

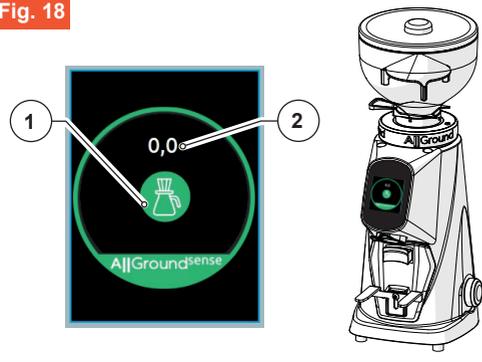


Fig. 19



Fig. 20

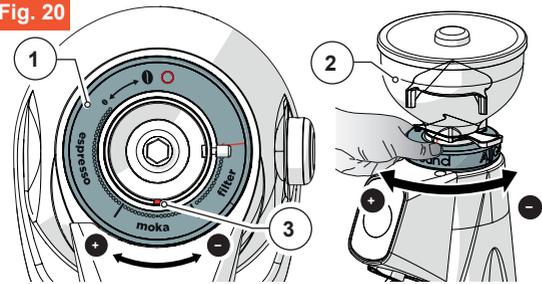


Fig. 21

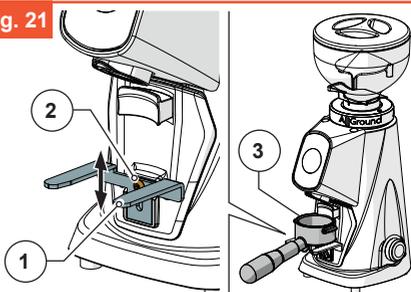


Fig. 22

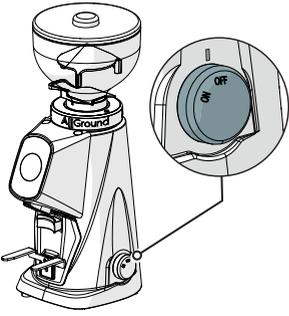


Fig. 24

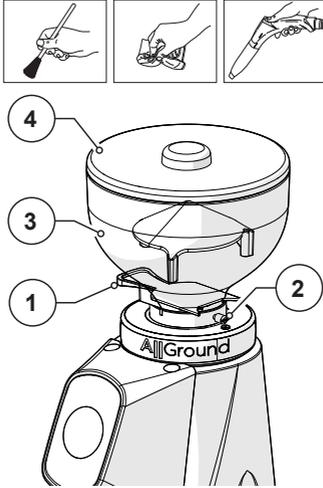


Fig. 25

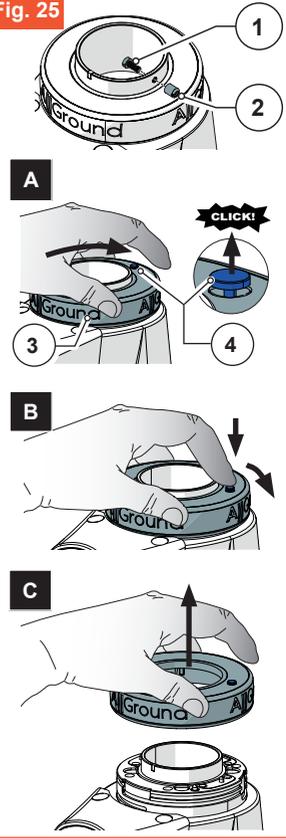


Fig. 23

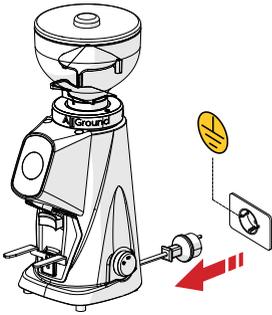


Fig. 27

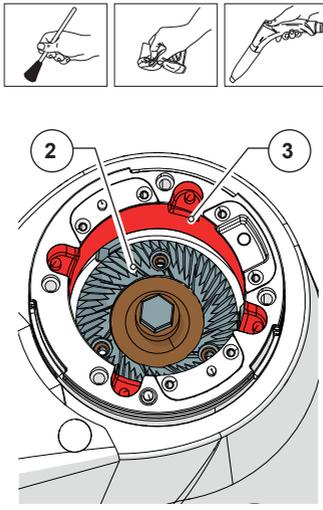


Fig. 26

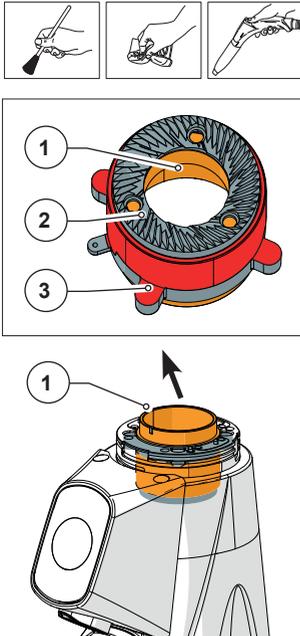


Fig. 28

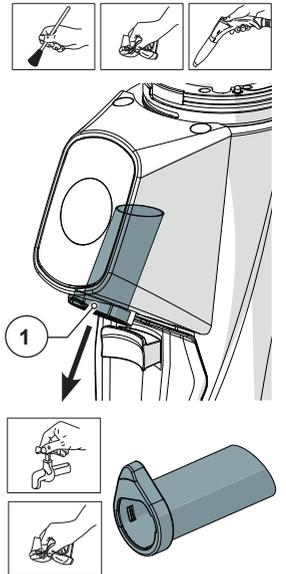


Fig. 29

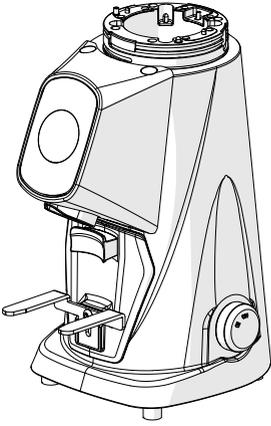


Fig. 30

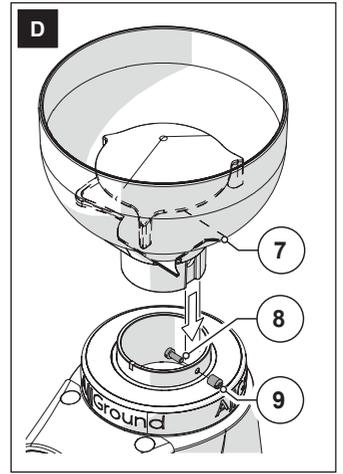
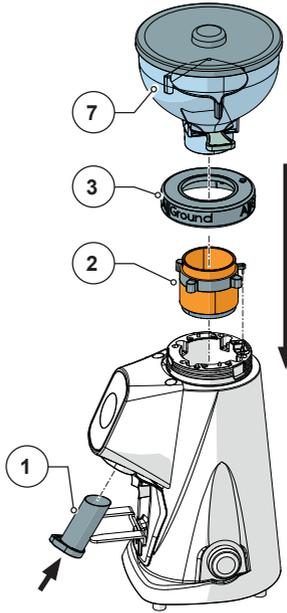


Fig. 32

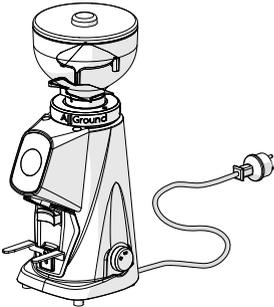


Fig. 33

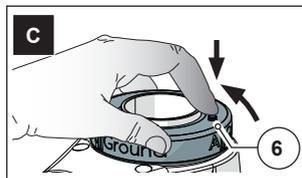
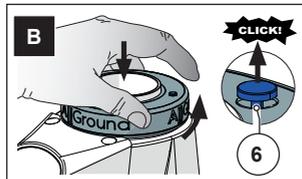
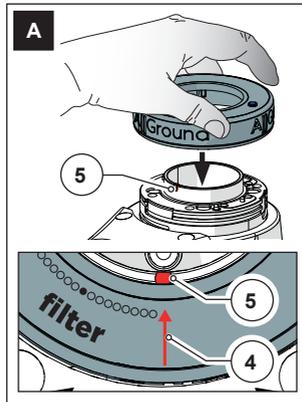
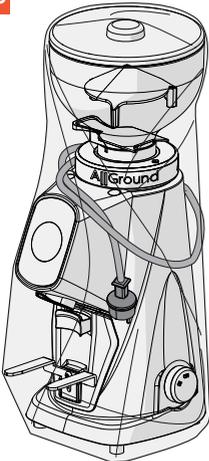
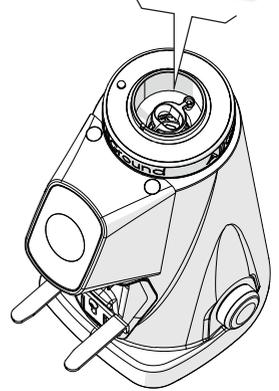


Fig. 31



1	GENERAL INFORMATION	9
1.1	Essential safety warnings	9
1.2	General information on the manual and its consultation	10
1.3	Symbols used in the manual	11
1.4	Contact details of the manufacturer	11
1.5	Instructions to request interventions	11
1.6	Warranty	12
1.7	Applied directives	12
1.8	EU declaration of conformity	13
2	IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	14
2.1	Introduction	14
2.2	Appliance identification	14
2.3	Identification of the main parts of the grinder	14
2.4	Intended uses	15
2.5	Technical features	15
2.6	Noise	15
3	SAFETY	16
3.1	General information	16
3.2	Incorrect reasonably foreseeable use	16
3.3	Precautions for correct and safe use	17
3.4	Safety devices incorporated in the grinder	17
3.5	Residual risks	18
3.6	Warning labels applied to the machine	19
4	INSTALLATION	20
4.1	Storage	20
4.2	Choice of installation point	20
4.3	Unpacking and handling of the appliance	21
4.4	Installation and connection to the electrical network	21
5	USING THE GRINDER	22
5.1	Preparing to use the grinder	22
5.2	Support fork installation	22
5.3	Support fork height adjustment	22
5.4	Selecting the grinding type	22
5.5	Using the machine	22
5.5.1	<i>Switch</i>	23
5.5.2	<i>Machine management function screens and buttons</i>	23
5.5.3	<i>Using the grinder-doser in "Espresso" mode (Fig. 16)</i>	23
5.5.4	<i>Using the grinder-doser in "Moka" mode (Fig. 17)</i>	26
5.5.5	<i>Using the grinder-doser in "Filter" mode (Fig. 18)</i>	28
5.6	Deactivating and activating the instant weighing system	30
5.7	Adjusting the grind type and size (Fig. 20)	31

6	GRINDER MAINTENANCE	32
6.1	Ordinary maintenance	32
6.1.1	<i>Cleaning the equipment</i>	32
6.1.2	<i>Supply cable status check</i>	35
6.1.3	<i>Thorough cleaning of the grinders</i>	35
6.1.4	<i>Storing the grinder</i>	35
6.1.5	<i>Instant weighing system calibration</i>	36
6.2	Extraordinary maintenance	36
7	ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES	37
8	REQUESTING SPARE PARTS	38
9	DISPOSAL	39

1 GENERAL INFORMATION

1.1 Essential safety warnings

The AllGround^{sense} coffee grinder produced by Fiorenzato M.C. S.r.l. is designed and built for both professional and household use.



IMPORTANT! To reduce the risk of accidents, electric shock and possible injuries, the user must understand and comply with the following basic safety precautions.

<i>Read and understand all the operating instructions and warnings in this manual.</i>
<i>Use the appliance only for the intended use described in this manual. The grinder is designed to grind coffee beans. Any other use is to be considered improper.</i>
<i>Before connecting the appliance to mains electricity, make sure that your power supply system is equipped with:</i> - an effective earthing system; - conductors of a sufficient diameter to handle the power draw; - an efficient life-saving device. <i>After that, make sure that the data plate on the appliance corresponds to the mains power supply and, in case of doubt or uncertainty, have it checked by a qualified person.</i>
<i>Extensions, adapters and multiple sockets are not recommended.</i>
<i>Do not place and use the appliance near sinks or jets of water.</i>
<i>Do not touch the power plug and/or appliance with wet hands.</i>
<i>Do not immerse the appliance in water.</i>
<i>Do not wash the appliance under running water.</i>
<i>Do not clean the appliance if it is still connected to the mains power supply. Turn the appliance off and disconnect the plug from the power outlet before cleaning.</i>
<i>Make sure the power outlet is accessible in order to quickly and easily disconnect the appliance if necessary.</i>
<i>Never pull the power cord to unplug the appliance.</i>
<i>If the plug or power cord is damaged, contact a specialist repair service to have them replaced.</i>
<i>Do not attempt to repair and/or fix any faults or malfunctions.</i> <i>If the appliance develops a fault or malfunctions, turn it off, unplug it and contact the manufacturer's technical assistance service, an authorised dealer or a specialist repair service.</i>
<i>Do not hang the power cord from the appliance's support surface (it may be accidentally pulled, compromising its stability).</i>
<i>Keep the power cord away from any sources of heat (oven, open flames, etc.).</i>
<i>Place the appliance away from the edge of the support surface and make sure it is not within reach of children or people with disabilities.</i>
<i>Keep all packaging (bags, polystyrene, etc.) out of the reach of children and people with disabilities.</i>
<i>Do not operate the appliance if the safety devices have been removed, bypassed or tampered with.</i>

Do not allow children or people with reduced mental-physical abilities to use the appliance unless under the direct supervision of a responsible user.

Before loading the coffee into the hopper, always check that there are no foreign bodies inside.

When cleaning, be careful of the sharp grinding mechanism: danger of cutting and abrasion to the fingers.

This manual, like the CE Declaration of Conformity, is an integral part of your coffee grinder and, therefore, must be handled and stored with care, must be made available to all users and must follow the machine in the event that it is given or sold to a third party.



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

Before letting someone else use the coffee grinder, make sure that they have read and that they understand the contents of this manual.

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



Whoever uses the grinder must follow all the specific warnings contained in this manual carefully.

1.2 General information on the manual and its consultation



Read this instruction manual carefully before installation and first use of the coffee grinder by Fiorenzato M.C. S.r.l.

This instruction manual has been drawn up in accordance with the requirements of Directive 2006/42/EC and provides all information useful to the end user for the installation and use of the AllGround^{sense} Coffee Grinder produced by **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

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

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



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

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

1.3 Symbols used in the manual



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



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



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



OPERATION INTENDED FOR AUTHORISED TECHNICIANS! Text countermarked by this symbol indicates that the relative action must be carried out by a specialist technician (technical assistance).

1.4 Contact details of the manufacturer

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

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it

1.5 Instructions to request interventions

For technical assistance concerning the machine, contact the dealer who sold the appliance. For more information or any clarification regarding the use and/or maintenance of the Grinder, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** is available and can be reached using the contact information provided in section 1.4. .

1.6 Warranty

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

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

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

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

1.7 Applied directives

All Coffee Grinders produced by **Fiorenzato M.C. S.r.l.** are designed and built in accordance with the essential requirements of the following EU directives:

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

1.8 EU declaration of conformity



DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ



La società Fiorenzato M.C. S.r.l. dichiara che, i macinadosatori per caffè:

**Modelli: AllGround; Allground Sense,
AllGround Probrew**

N° di Serie: dal 000558318

Sono costruiti in conformità alle seguenti norme:

- EN ISO 12100:2010
- EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A2+ A15(2021)
- EN 60335-2-64:2002+AMD1+AMD2(2017)
- EN 60335-2-14:2016+AMD1(2019)
- IEC 60335-1:2010+AMD1+AMD2(2016)
- EN 55014-1:2021
- EN 55014-2:2021
- EN 61000-3-2:2019+A1:2021
- EN 61000-3-3:2013+A1+A2:2021
- EN 62233:2008

Direttive di riferimento:

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

La persona giuridica autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è Fiorenzato M.C. S.r.l., con sede operativa in Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Italia.

Data: Novembre 2023

Il legale rappresentante, Christian Oddera

Fiorenzato M.C. S.r.l.

MOD243-00 Rev.02

Sede Legale/Legal address: Via Plana Giovanni Antonio, 6 – 20155 Milano (MI)

Sede Operativa/Operative address: Via Rivale, 18 – 30036 Santa Maria di Sala (VE) – Tel. +39.049.628716 – Fax +39.049.8956200 – www.fiorenzato.it -

info@fiorenzato.it

C.F. / P.IVA / Reg. Imp. Milano 04876490964 – REA 1779231 – cap. soc. 90.000,00 i.v

2 IDENTIFICATION DATA AND TECHNICAL CHARACTERISTICS

2.1 Introduction

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

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

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

To ensure the practical and functional use of your **A||Ground sense** grinder, **Fiorenzato M.C. S.r.l.** has equipped the appliance with a practical touch display that shows the grinding commands corresponding to the three different types of grind (Espresso, Moka and Filter) that can be selected by simply rotating the adjustment ring nut.

The grinder, as described in the following paragraphs, is equipped with special safety devices that protect the user during all operating and/or cleaning phases with the machine open.

2.2 Appliance identification

The nameplate is on the bottom of the grinder and provides the following information (Fig. 1):

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

2.3 Identification of the main parts of the grinder

The **A||Ground sense** grinder consists of a machine body and a supply hopper on the top to load the roasted coffee beans before grinding them.

With reference to Fig. 2 the **A||Ground sense** grinder consists of the following parts:

1. Hopper lid.
2. Granular coffee loading hopper.
3. Hopper locking pin.
4. Damper on hopper.
5. Ring nut to adjust grinding size.

6. Ring nut locking/unlocking pin.
7. Removable chamber with upper grinder.
8. Machine/user interface display.
9. Removable ground coffee dispensing tube.
10. Adjustable filter holder cup support fork.
11. Machine on/off switch.
12. Instant weighing system (consisting of a load cell connected to the filter holder fork).

2.4 Intended uses

This appliance has been designed exclusively for the grinding of roasted coffee beans. Any other use is to be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility for any damage due to improper or incorrect use. Do not use the appliance to grind other types of food or other granular materials.

2.5 Technical features

The table in Fig. 3 summarises the specific technical features of the A||Ground^{sense} coffee grinder.

Dimensions [W x D x H mm]	169 x 240 x 442
Weight [kg]	9
Power supply	110/220/240V - 50/60Hz
Power [Watts]	250
Type of grinders	Flat - Dark-T
Grinder diameter [mm]	64
Grinder rotation speed [rpm]	1400 at 50 Hz
	1600 at 60 Hz
Dose adjustment by weight (Instant weighing system active by default)	in grams
Dose adjustment by time (Instant weighing system deactivated)	in seconds
Hopper load capacity [g]	250

2.6 Noise



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

3 SAFETY

3.1 General information

Before operating the grinder, the user must be adequately informed of the possible risks arising from improper use of the appliance, the safety devices adopted by the manufacturer listed in this chapter and the general safety rules listed in paragraph 1.1.



ATTENTION! Before installing and using a grinder for the first time, you must have read and you must understand all the contents of this documentation.



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



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



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

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



Failure to comply with the above relieves **Fiorenzato M.C. S.r.l.** of all liability for damage to persons and/or property.

3.2 Incorrect reasonably foreseeable use

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



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

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

Reasonably foreseeable misuse is considered:

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

- Use of the machine in a potentially explosive environment.

Furthermore, the user must never under any circumstances:

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



If the appliance behaves in an abnormal way, any type of intervention needed to identify and to fix the anomaly must be done by a qualified dealer or a specialist repair service.

3.3 Precautions for correct and safe use

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

- Avoid incorrect use of the power cord. Use only cables or section extensions suitable for the power installed in the machine.
- Protect the cable from high temperatures, oil and sharp edges.
- Replace the power cord and/or any extension if their wear or damage is perceived.
- Variations with respect to normal operation (increased power absorption, increased temperature, excessive vibrations, abnormal noises or alarm signals on the display) result in the expectation that operation is not correct. To prevent faults, which can directly or indirectly cause damage to persons or to the appliance, ensure the necessary maintenance or, if necessary, contact the dealer or a specialist repairer.
- If you suspect that the appliance is operating abnormally and/or is no longer safe, disconnect it from the power outlet. Therefore, entrust control of the appliance and any repairs to specialist and authorised technicians or, if necessary, contact the manufacturer.

3.4 Safety devices incorporated in the grinder



The AllGround^{sense} coffee grinder is equipped with suitable mechanical and electromechanical devices to safeguard the safety of the user and the integrity/functionality of the appliance during its use.

Specifically, the following safety devices are incorporated in the appliance:

- **Motor thermal protector**

The device motor has a thermal protector that protects it from excessive heating due to over-currents and intervenes by interrupting the power supply to the motor.

- **Anti-intrusion mushroom on the coffee supply hopper (Fig. 4)**

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

- **Ring nut locking/unlocking pin (Fig. 5)**

To prevent the accidental removal of the ring nut (Item 1), when the limit switch position is reached, a pin is provided (Item 2) that clicks upwards to lock it in position, preventing it from being removed.

If the ring nut is removed with the grinder running, it will instantly stop and the "WARNING" screen will appear on the display (Item 3) with voltage to the motor being cut to make the machine safe. The ring nut may only be removed when the machine is not electrically powered (see chapter "6 - Maintenance").

- **Removable chamber detection microswitch (Fig. 6)**

This microswitch (Item 1), which can only be activated from the dedicated pin on the removable chamber (Part. 2), only allows the appliance to start if the removable chamber itself (Item 3) has been inserted in the correct working position in the machine body (Item 4) is locked in position by the adjustment ring nut (Fig. 6 Part 1).

- **No. 2 ring nut position detection microswitches (Fig. 7)**

These two microswitches (Items 1 and 2) detect the position of the adjustment ring nut (Item 3) and then, through the display, indicate the grinding mode detected (Espresso, Moka or Filter).

3.5 Residual risks

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

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

Residual risk	Present during:	Provisions to reduce the risk
 <p>Contusion and/or crushing of the upper and lower limbs due to the weight of the device</p>	<p>Handling of the device for:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unpacking. • Installation. • Movement of the appliance for cleaning of the relative support surface. 	<ul style="list-style-type: none"> • Firmly grip the appliance before moving it. • Ensure there is sufficient space to move the appliance safely without striking obstacles. • Use non-slip gloves to move the grinder.

Residual risk	Present during:	Provisions to reduce the risk
 <p>Electrocution</p>	<ul style="list-style-type: none"> Connecting and disconnecting the power cord. 	<ul style="list-style-type: none"> Frequently check the condition of the power cable and replace it when it is found to be deteriorated or damaged. Make sure that the switch is in the "O" (OFF) position before connecting the power cable to the coffee grinder.
 <p>Excision/cuts to the fingertips and fingers</p>	<ul style="list-style-type: none"> Handling of the removable chamber. Cleaning of the grinders. 	<ul style="list-style-type: none"> Handle the removable chamber carefully when removing/inserting it from/into the machine body. Avoid direct contact of your fingers with the sharp teeth of the grinders during cleaning. Use rubber gloves to protect hands.

3.6 Warning labels applied to the machine

Special pictograms (Fig. 8), are displayed on the grinder to warn the user to exercise extreme caution when performing certain operations and manoeuvres on the machine. The pictograms are:

- Cutting hazard:** applied to the outer surface of the removable chamber (visible only after removing the chamber itself from the machine body);
- Electrocution Hazard:** positioned on the closing plate on the bottom of the grinder, near the cable gland.

4 INSTALLATION



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

4.1 Storage

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

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

4.2 Choice of installation point

Considering the function of the grinder, it is advisable to PLACE IT near the coffee machine.

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

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



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

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

4.3 Unpacking and handling of the appliance

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

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



ATTENTION! Be careful when handling or moving the appliance. Due to its weight (9 kg) and the rounded shape of the machine body, there is a risk that it may slip from your grip.

4.4 Installation and connection to the electrical network

To complete the installation and start using your new coffee grinder, simply connect the plug to the power outlet (Fig. 9).



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

- If present, set the thermal magnetic circuit breaker switch located upstream of the power socket to “ON” (Fig. 10).
- Set the machine power-on switch to “ON” (Fig. 11).

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

5 USING THE GRINDER

5.1 Preparing to use the grinder

Once installation is complete, the grinder is ready to use and can be loaded with the coffee beans to be ground. With reference to Fig. 12, to load coffee beans, it is necessary to:

- Fit the hopper (Item 1) on the removable chamber (Item 2) taking care to align the fixing hole with the hopper locking pin.
- Screw in the hopper locking pin (Item 3) all the way.
- Make sure that the shutter (Item 4) is completely closed.
- Remove the lid (Item 5) and fill the hopper with the roasted coffee beans to be ground.
- Close the hopper with the relative lid (Item 5).
- Gradually open the shutter (Item 4) to allow the flow of coffee beans into the grinding chamber.
- At this point the grinder is loaded and ready to be used.

5.2 Support fork installation

The grind-doser arrives to the Client with its fork disassembled. With reference to Fig. 21, to assemble the support fork you need to:

- Locate the fork (Part 1) and the 3mm Allen fixing screw (Part 2) supplied.
- Insert the fork into its seat and tighten the Allen fixing screw (Part 1).

5.3 Support fork height adjustment

With reference to Fig. 21, adjust the height of the support fork according to the dimensions of the adjustable filter holder cup for espresso doses.

- Loosen the fixing screw (Part 1) to appropriately adjust the height of the fork (Part 2).
- Place the filter holder cup (Part 3) on the fork and appropriately adjust the height of the fork so that the cup rests on the rear support in a horizontal position.
- Keeping the fork in position, remove the filter holder cup and tighten the Allen fixing screw (Part 1) to lock the fork (Part 2) in the new position.

5.4 Selecting the grinding type

With reference to Fig. 13, select the type of grind:

- By turning the adjustment ring nut (Item 1), you can select the type of grinding desired between "Filter", "Moka" and "Espresso".
- The machine management screen, corresponding to the type of grinding selected, is displayed automatically.
- The grind type is selected by aligning the red mark on the removable chamber (Item 2) with the ring nut sector corresponding to "Filter", "Moka" or "Espresso".

5.5 Using the machine

All the control devices on the grinder are described below.

5.5.1 Switch

Appliance on/off consent (Fig. 14).

- Rotated to “OFF”: the appliance is switched off (power supply disconnected).
- Rotated to “ON”: the appliance is on (electrically powered).

5.5.2 Machine management function screens and buttons

The display is the interface between the appliance and the user and shows specific screens used to control the machine depending on the grind, selected using the adjustment ring nut.

Start screen (Fig. 15)

When the grinder is switched on (the switch is in the “ON” position), the display shows the start-up screen with the grinder logo for a few seconds (Item 1), the version of the software installed (Item 2) and a “QR” code (Item. 3) which, when framed with an enabled smartphone, connects the user to the **Fiorenzato Home** website where the operation and maintenance manual for your A||Ground^{sense} machine can be downloaded.

After the set display time has elapsed, the display automatically shows the machine management screen relating to the grinding mode set at that time with the adjustment ring nut (Espresso, Moka or Filter).

“WARNING” screen (Fig. 19)

This screen is displayed when the adjustment ring nut (Item 1) is released from its relative guide and removed from the machine body in order to clean the removable chamber and the grinders. The appearance of this screen prevents the grinder from starting until the adjustment ring nut is reset to the correct working position.

5.5.3 Using the grinder-doser in “Espresso” mode (Fig. 16)

This screen is displayed when the adjustment ring nut is rotated to the “Espresso” grinding mode and contains the three function buttons for starting the desired grinding cycle. Specifically:

Single dose grinding (Item 1):

- Short pressing this option (for less than two seconds) will start grinding for a single coffee dose. When pressed, the screen appears showing the progress of the grinding cycle in grams (or in seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5) and the “STOP” key to stop the cycle in progress.
- If pressed for more than two seconds, it loads the screen used to set the grams of coffee to be ground (or the grinding seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5), for the single dose.

**Double dose grinding (Item 2):**

- Short pressing this option (for less than two seconds) will start timed grinding for two coffee doses. When pressed, the screen appears showing the progress of the grinding cycle in grams (or in seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5) and the "STOP" key to stop the cycle in progress.
- If pressed for more than two seconds, it loads the screen used to set the grams of coffee to be ground (or the grinding seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5) for the double dose.

**Manual grinding (Item 3):**

- Pressing and holding this button starts manual grinding and the display shows the grams of coffee ground in real time (or the grinding time in seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5).
- Manual grinding stops when the button is released.

At the end of grinding, after a few seconds the display returns to the main "Espresso" screen.

Setting "Espresso" doses (single and double)

Using the AllGround^{sense} grinder management software, it is possible to set the grams of coffee to be ground for single and double doses in the "Espresso" operating mode. To set the grams of coffee to be ground, check that the adjustment ring nut is set to "Espresso" and that the display shows the corresponding screen, then follow the instructions provided below:

Setting a single and/or double dose (in grams and/or seconds)

From the "Espresso" screen, press the  or  function key for longer than 2 seconds.



Use the " - " and " + " function keys to set the grams of coffee to be ground for the selected dose.



Press "OK" to confirm the data and return to the "Espresso" screen.

Note: If the instant weighing system is disabled (see section 5.5), the doses are set following the same procedure but setting the grinding time in seconds.

Dispensing “espresso” doses

With the grinder ready to use, control the grinding start (and eventual stop) by using the appropriate function buttons as indicated below.

START GRINDING				
				
Place the filter holder cup on the fork and wait for the system to perform calibration. During this step, all function keys are disabled and shown in grey.	This screen appears if a dispensing key is pressed without placing the filter holder cup on the fork (portafilter tare weight more than 60g).	Short press (less than 2 seconds) the  key to start grinding a single dose of coffee according to the set parameters.	Short press (less than 2 seconds) the  key to start grinding a double dose of coffee according to the set parameters.	Short press the  key to start continuous coffee grinding.
STOP GRINDING				
				
When dispensing a single and/or double dose, grinding automatically stops when the set weight (or time) is reached. Wait for the green tick to appear before removing the filter holder cup from the fork. If, during dispensing, the filter holder cup is touched or the grinder itself is knocked, grinding is momentarily stopped and then resumed, and once it has stabilised, weighing continues. At the fourth interruption of the same dose, grinding definitively stops.	When dispensing a single and/or double dose, the “STOP” key can be pressed to stop grinding before the set weight (or time) is reached.	During continuous grinding, short press the  key to instantly stop manual grinding.		

5.5.4 Using the grinder-doser in “Moka” mode (Fig. 17)

This screen appears when the adjustment ring nut is set to “Moka” grinding mode and contains the function key to start the manual grinding cycle and open the submenu to select the pre-set doses.

“Moka” grinding (Item 1):

- Short pressing this option (for less than two seconds) will start grinding in manual mode. When pressed, the screen shows the progress of the ground coffee grams (or the grinding time expressed in seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5).
- If pressed for more than two seconds, it loads the screen used to set the three pre-set grinding programs (small moka, medium moka and large moka), which, when pressed, starts grinding of the desired dose.

At the end of grinding, after a few seconds the display returns to the main “Moka” screen.

Setting the “Moka” doses (small, medium and large moka)

Using the AllGround sense grinder management software, it is possible to set the grams of coffee to be ground to dispense the pre-set doses for the moka filters. To set the grams of coffee to be ground, check that the adjustment ring nut is set to “Moka” and that the display shows the corresponding screen, then follow the instructions provided below:

Setting small/medium/large Moka doses (in grams and/or seconds)

 <p>> 2 s</p>	 <p>> 2 s</p>		
<p>From the “Moka” screen press the  function key for longer than 2 seconds to open the “Moka submenu” page.</p>	<p>From the “Moka submenu” page, press the key corresponding to the dose you wish to set (small , medium  or large  moka) for longer than 2 seconds.</p>	<p>Use the “-” and “+” function keys to set the grams of coffee to be ground for the selected dose.</p>	<p>Press “OK” to confirm the data and return to the “Moka submenu” screen.</p>
<p>Note: If the instant weighing system is disabled (see section 5.5), the doses are set following the same procedure but setting the grinding time in seconds.</p>			

Dispensing “Moka” doses

With the grinder ready to use, control the grinding start (and eventual stop) by using the appropriate function buttons as indicated below.

START GRINDING				
				
		< 2 s	> 2 s	<2 s
Place the moka filter on the fork and wait for the system to perform calibration. During this step, all function keys are disabled and shown in grey.	This screen appears if a dispensing key is pressed without placing the moka basket on the fork (basket tare weight more than 60g).	Short press the  key (for less than 2 seconds) to start continuous coffee grinding.	Hold the  key pressed for longer than 2 seconds to open the submenu of the pre-set moka doses.	Short press (less than 2 seconds) the key corresponding to the dose you wish to dispense (small, medium or large moka).

ENGLISH

STOP GRINDING		
		
When dispensing a pre-set dose (small, medium or large moka), grinding automatically stops when the set weight (or time) is reached. Wait for the green tick to appear before removing the filter from the fork. If, during dispensing, the moka basket gets touched or the grinder itself is knocked, grinding is momentarily stopped and then resumed, and once it has stabilised, weighing continues. At the fourth interruption of the same dose, grinding definitively stops.	When dosing a pre-set dose (small, medium or large moka), the “STOP” key can be pressed to stop grinding before the set weight (or time) is reached.	During continuous grinding, short press the  key to instantly stop manual grinding.

5.5.5 Using the grinder-doser in “Filter” mode (Fig. 18)

This screen appears when the adjustment ring nut is set to “Filter” grinding mode and contains the function key to start the manual grinding cycle and open the submenu to select the pre-set doses.

“Filter” grinding (Item 1):

- Short pressing this option (for less than two seconds) will start grinding in manual mode. When pressed, the screen shows the progress of the ground coffee grams (or the grinding time expressed in seconds if the instant weighing system is disabled - see section 5.5).
- If pressed for longer than two seconds, it loads the screen used to set the three pre-set grinding programs (small filter, medium filter and large filter), which, when pressed, starts grinding of the desired dose.

If the “manual” grinding cycle is not stopped by the user, it will automatically stop after 50 seconds of operation.

At the end of grinding, after a few seconds the display returns to the main “Filter” screen.

Setting the “Filter” doses (small, medium and large filter)

Using the AllGround^{sense} grinder management software, it is possible to set the grams of coffee to be ground to dispense the pre-set doses for preparing brewed coffee (small, medium and large filter). To set the grams of coffee to be ground, check that the adjustment ring nut is set to “Filter” and that the display shows the corresponding screen, then follow the instructions provided below:

Setting small/medium/large filter doses (in grams and/or seconds)			
			
From the “Filter” screen press the  function key for longer than 2 seconds to open the “Moka submenu” page.	From the “Filter submenu” page, press the key corresponding to the dose you wish to set (small  , medium  or large  filter) for longer than 2 seconds.	Use the “-” and “+” function keys to set the grams of coffee to be ground for the selected dose.	Press “OK” to confirm the data and return to the “Filter submenu” screen.
Note: If the instant weighing system is disabled (see section 5.5), the doses are set following the same procedure but setting the grinding time in seconds.			

Dispensing “Filter” doses

With the grinder ready to use, control the grinding start (and eventual stop) by using the appropriate function buttons as indicated below.

START GRINDING				
				
		< 2 s	> 2 s	< 2 s
Place the filter on the fork and wait for the system to perform calibration. During this step, all function keys are disabled and shown in grey.	This screen appears if a dispensing key is pressed without placing the filter cup on the fork (cup tare weight more than 60g).	Short press the  key (for less than 2 seconds) to start continuous coffee grinding.	Hold the  key pressed for longer than 2 seconds to open the submenu of the pre-set filter doses.	Short press (less than 2 seconds) the key corresponding to the dose you wish to dispense (small, medium or large filter).

ENGLISH

STOP GRINDING		
		
When dispensing a pre-set dose (small, medium or large filter), grinding automatically stops when the set weight (or time) is reached. Wait for the green tick to appear before removing the filter from the fork. If, during dispensing, the filter cup gets touched or the grinder itself is knocked, grinding is momentarily stopped and then resumed, and once it has stabilised, weighing continues. At the fourth interruption of the same dose, grinding definitively stops.	When dispensing a pre-set dose (small, medium or large filter), the “STOP” key can be pressed to stop grinding before the set weight (or time) is reached.	During continuous grinding, short press the  key to instantly stop manual grinding.

5.6 Deactivating and activating the instant weighing system

By default, the machine is enabled for weight dosing (instant weighing system enabled - dosing in grams).

If the instant weighing system malfunctions (ground coffee weight different to set weight), calibrate the integrated load cell following the procedure described in section 6.1.5.

If the calibration does not solve the program (see section 6.1.5), the instant weighing system can be disabled and the grinder-doser can be used in “timed” mode while waiting for the support service to intervene.

The grinder-doser is sold with pre-set dose weights and times for espresso (single and double dose), moka (small, medium and large) and filter (small, medium and large).



ATTENTION! The instant weighing system activation/deactivation procedure can only be performed from the main “Espresso” dispensing screen.



ATTENTION! If the instant weighing system (by weight) is disabled, it is necessary to set the grind dispensing seconds corresponding to the desired single or double dose weight (espresso), or to the small, medium or large dose (moka and filter).

DEACTIVATING the instant weighing system

<p>Turn the adjustment ring nut until the “Espresso” grinding mode screen loads.</p>	<p>To switch from WEIGHT (g) to TIME (s) dispensing: On the display, perform the rapid tap sequence shown in the figure to deactivate the instant weighing system.</p> <p>Tap sequence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Top left corner - Top right corner - Top left corner. 			<p>The instant weighing system is DISABLED.</p> <p>The deactivation confirmation screen appears for a few seconds and then switches back to the main screen.</p>

ACTIVATING the instant weighing system				
				
<p>Turn the adjustment ring nut until the “Espresso” grinding mode screen loads.</p>	<p>To switch from TIME (s) to WEIGHT (g) dispensing: On the display, perform the rapid tap sequence shown in the figure to reactivate the instant weighing system.</p> <p>Tap sequence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Top left corner - Top right corner - Top left corner. 			<p>The instant weighing system is ENABLED.</p> <p>The activation confirmation screen appears for a few seconds and then switches back to the main screen.</p>

5.7 Adjusting the grind type and size (Fig. 20)

Grinding type selection

Turn the adjustment ring nut (Item 1) located under the hopper (Item 2) until the red notch on the front of the removable chamber (Item 3) is in the ring nut sector corresponding to the type of grinding you want to do (for Espresso, for Moka or for Infusion Filter). The change in grinding type is displayed.

Grinding size adjustment

After having selecting the type of grinding (Espresso, Moka or Filter), you can adjust the grinding size to obtain coarser or finer coffee.

Adjust the adjustment ring nut again (Item 1), keeping the red notch (Item 3) in the previously selected sector.

- Turn the ring nut clockwise to grind coarser;
- Turn the ring nut anti-clockwise to grind finer.

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

6 GRINDER MAINTENANCE

6.1 Ordinary maintenance

Your AllGround^{sense} grinder does not require any significant routine maintenance operations except for periodic cleaning that must be done by following the operating procedures below.



ATTENTION! Before doing any cleaning, disconnect the grinder from the electrical power supply by setting the relative switch to “O” (OFF) (Fig. 22) and disconnect the power cord from the relative socket (Fig. 23).

ORDINARY MAINTENANCE INTERVENTIONS

Frequency	Type of Intervention	Paragraph
After each use	Cleaning the appliance	6.1.1
After each use	Supply cable status check	6.1.2
Every 6 months	Final cleaning of grinders	6.1.3
Whenever necessary	Storing the grinder	6.1.4
Whenever necessary	Instant weighing system calibration	6.1.5



ATTENTION! “Red speed” type grinders, whose surface has been specially treated to increase resistance to wear, are installed in AllGround^{sense} grinders. This treatment is done to ensure that the grinders work in optimal conditions throughout the machine’s entire life. If, however, the grinders are damaged (e.g. if the removable chamber is accidentally dropped on the floor and/or if any hard foreign objects have been accidentally placed in the grinding chamber), they must only be replaced by a trusted specialist repair service.

6.1.1 Cleaning the equipment

AFTER EACH USE: thoroughly clean the appliance.

Removing and cleaning the hopper (Fig. 24)

Close the shutter (Item 1). Loosen the hopper locking pin (Item 2) and remove the hopper (Item 3) from the appliance.

- Remove the lid (Item 4) from the hopper and empty out all the coffee beans contained inside. We recommend pouring the coffee back into its original bag and hermetically sealing it to preserve its freshness and aroma.
- Clean the internal and external surfaces of the hopper using hot water and a neutral PH non-perfumed detergent and degreaser suitable for the food sector. Do not use abrasive sponges and/or aggressive detergents that could damage the surfaces of the hopper.
- Dry the washed parts thoroughly using a soft, dry cloth.



ATTENTION! The hopper and lid are not dishwasher-safe.

AFTER EACH USE: thoroughly clean the appliance.

Removing and cleaning the adjustment ring nut (Fig. 25)

- Remove the hopper locking pin from the grinding chamber (Item 1 and 2).



ATTENTION! Use a screwdriver to help loosen the internal screw (Item 1) from the external pin (Item 2), then remove them both to allow subsequent removal of the ring nut (Item 3).

- A** Turn the adjustment ring nut clockwise (Item 3) until, when it reaches the limit switch position, the locking pin (Item 4) clicks upwards.
- B** Press the locking pin down and rotate the ring nut clockwise slightly until it releases from its guide.
- C** When the release point is reached, lift and remove the adjustment ring nut from the machine body.
- Clean the inner and outer surfaces of the ring nut using a damp cloth. Do not use abrasive sponges and/or harsh detergents that may damage it.



ATTENTION! The ring nut cannot be washed in a dishwasher.

Cleaning the removable chamber and upper grinder (Fig. 26)

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



ATTENTION! Each time the removable chamber is removed, clean its contact surface with the grinding chamber with a brush (Item 3).



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

Cleaning the grinding chamber and lower grinder (Fig. 27)

- Using a vacuum cleaner, remove the coffee beans and powder contained in the grinding chamber (Item 1).
- With a soft bristle brush (clean and sanitised) and a dry cloth, clean the grinding chamber (Item 1) and the lower grinder (Item 2).



ATTENTION! Each time the removable chamber is removed, carefully clean the entire relative contact surface inside the grinding chamber with a brush (Item 3).



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

AFTER EACH USE: thoroughly clean the appliance.

Cleaning the coffee drain pipe (Fig. 28)

- Hold the coffee dispensing tube (Item 1) and extract it from its seat to which it is connected by means of a magnet coupling.
- Wash the dispensing tube with hot water and a non-perfumed detergent and degreaser with a neutral pH specific for the food sector.
- Dry with a soft cloth.
- With a vacuum cleaner and a dry cloth, clean the seat of the dispensing tube from all coffee powder residues.

Cleaning the machine body (Fig. 29)

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



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



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

Reassembling the grinder (Fig. 30)

After cleaning, reassemble the grinder

- Insert the coffee dispensing tube (Item 1) into its seat until it is attached to the magnet inside the seat itself.
- Insert the removable chamber (Item 2) in the machine body, making sure it is facing the right way.
- Fit the adjustment ring nut (Item 3) by acting as follows:
 - A** Position the adjustment ring nut (Item 3) on the machine body by aligning the red arrow (Item 4) with the red reference notch on the removable chamber (Item 5).
 - B** Press the ring nut against the machine body and rotate it slightly anti-clockwise until the coupling point is found. When the coupling point is reached, the locking pin (Item 8) clicks upwards blocking the rotation of the ring nut.
 - C** Press the locking pin (Item 8) and turn the ring nut anti-clockwise again until it reaches the desired working position.
 - D** Refit the hopper locking pin by screwing in first the screw (Item 8) from inside the grinding chamber collar, then the pin (Item 9) on the screw from the outside, fixing them together firmly with the help of two screwdrivers.
- Fit the hopper (Item 7) taking care to align the locking hole with the locking pin.
- Screw in the pin (Item 9) all the way to lock the hopper in position.

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

6.1.2 Supply cable status check

AFTER EACH USE: check the power cord (Fig. 32)

- With the cable disconnected from the power outlet, visually check, as well as checking with your hands, that the plug and protective sheath are not damaged and that the wires are not exposed.



ATTENTION! If the power cord is found to be damaged, have it replaced by a specialised repairer.

6.1.3 Thorough cleaning of the grinders

EVERY 6 MONTHS: perform a thorough cleaning of the grinder (Fig. 31)

The grinders must be thoroughly cleaned at least every 6 months (or sooner if deemed necessary), using products specifically designed to clean grinders, which are easily available on the market (e.g. PULY GRIND detergent for coffee grinders).

- Thorough cleaning must be carried out at the end of general cleaning, there being no coffee in the machine.
- Clean the grinders by pouring a dose of product into the grinding chamber (completely empty) and then starting the grinding cycles until the product is completely ground. During grinding, the product (in grains or crystals) regenerates the grinders, completely removing any coffee deposits, encrustations, moulds and fatty deposits from their surfaces, absorbing the oil and destroying any rancid part without leaving residues.
- In this way, the grinders are regenerated without the need to disassemble them.

6.1.4 Storing the grinder

If the grinder is not going to be used for a long period, it is advisable to carry out the following operations to keep it in good condition and to avoid any issues the next time it is restarted.

WHEN NECESSARY: machine not used for long periods (Fig. 33)

- Carefully clean the grinder as described in Para. 6.1.1.
- Thoroughly clean the grinders as reported in Para. 6.1.3.
- Unplug the power cord from the power outlet.
- Cover the machine with a cloth to protect it from dust and dirt.

6.1.5 Instant weighing system calibration

If, over time, a gradual decline in the performance of the instant weighing system is observed, resulting in out-of-tolerance dosing (due, for example, to the stiffening of the load cell support grommets), it is advisable to recalibrate the weighing system before contacting the support service.

The new calibration will generally be sufficient to restore the proper operation of your grinder-doser. If the calibration does not solve the problem, the instant weighing system can be deactivated (see section 5.5) and the grinder-doser can be used with timed grinding until the authorised support service intervenes.

WHEN NECESSARY: calibration of the instant weighing system

				
<p>From the “Espresso” screen, press the central part of the screen for 10 seconds to load the calibration screen.</p>	<p>Check that the fork is empty (free of any weight), then press the centre of the screen to confirm the load cell “zero”.</p>	<p>Place a certified weight of 100 g or less on the fork.</p> <p>Use the “-” and “+” keys to set the nominal sample weight effectively used on the display (a weight of 100 g is proposed by default).</p> <p>Note: the maximum allowed weight for the calibration procedure is 100 g; calibration is not possible using weights greater than 100 g.</p>	<p>Press the central key to start the system calibration.</p> <p>Successful calibration is confirmed by the appearance of the green flag under the pressed key.</p> <p>When calibration is complete, after a few seconds, the display switches to the “Espresso” screen.</p>	

6.2 Extraordinary maintenance

No extraordinary maintenance operations are envisaged for the grinder. However, if there are any breakages and/or malfunctions not covered in the section “7 ANOMALIE - CAUSE - RIMEDI”, do not intervene on the device on your own initiative but entrust the search for and resolution of the fault to a specialist technician. Contact the support service of **Fiorenzato M.C. S.r.l.**

7 ANOMALIES - CAUSES - REMEDIES

The table shows the possible anomalies that can cause a failure and/or irregular operation of the AllGround^{sense} coffee grinder. For each anomaly, the possible cause that generated it and the actions to be taken to restore correct functioning of the appliance are indicated.

Anomaly	Cause	Solution
The grinder does not turn on.	No electric power.	<p>Make sure that the switch is in the "ON" position;</p> <p>Make sure that the circuit breaker upstream of the socket (if present) is in the ON position.</p> <p>Make sure that the power cord is intact and that the plug is properly connected to the socket.</p>
Coffee beans do not descend from the supply hopper.	Shutter closed too much.	Open the shutter.
<p>The display shows the "Warning" screen:</p> 	The adjustment ring nut has been released from its rotation lane and the safety microswitch (see Fig. 6 Part 1) does not detect the removable chamber in its correct working position.	Correctly secure the adjustment ring nut in its rotation lane following the instructions given under "Reassembling the grinder" in section 6.1.1.
<p>When the grinding cycle starts, the display shows one of the following screens:</p> 	<p>The weighting system is active, but it doesn't detect on the fork the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The portafilter (espresso) - The moka basket - The filter cup <p>To collect the selected dosage of coffee</p>	<p>Based on the grinding method selected, place the corresponding container on the fork (portafilter, moka basket or filter cup)</p> <p>Note: to get the container detected by the weighting system, the tare weight must be more than 60g.</p> <p>Press the button to start the machine and get the selected dosage delivered.</p>

Anomaly	Cause	Solution
The motor stops during grinding.	Motor protection thermal cut-out intervention due to blocking of the grinding system in the presence of objects or foreign bodies between the grinders.	<p>Turn off the appliance and wait for it to cool completely.</p> <p>Disconnect the appliance from the power supply.</p> <p>Close the shutter and remove the supply hopper.</p> <p>Open the removable chamber and clean the grinders and remove any foreign bodies.</p> <p>Reassemble the appliance and start a grinding cycle.</p>



ATTENTION! If the anomaly persists even after carrying out the suggested corrective actions, or if functional anomalies not listed in the table occur, contact a specialist technician and have the appliance checked.

8 REQUESTING SPARE PARTS

If any parts of your grinder need to be replaced, original spare parts can be ordered either from the **Fiorenzato M.C. S.r.l.** spare parts service or its Service Centre or Authorised Dealer.



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



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

9 DISPOSAL



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

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



FIORENZATO

Fiorenzato M.C. S.r.l.

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

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

info@fiorenzato.it - www.fiorenzato.it