

ANFIM[®]

ANFIM srl
Via B. Verro, 33/5 - 20141 MILANO - ITALY
Tel. (+39) 02/8465054 - Fax (+39) 02/8464401
e-mail: info@anfim.it - web site: www.anfim.it

I • MANUALE DI ISTRUZIONI

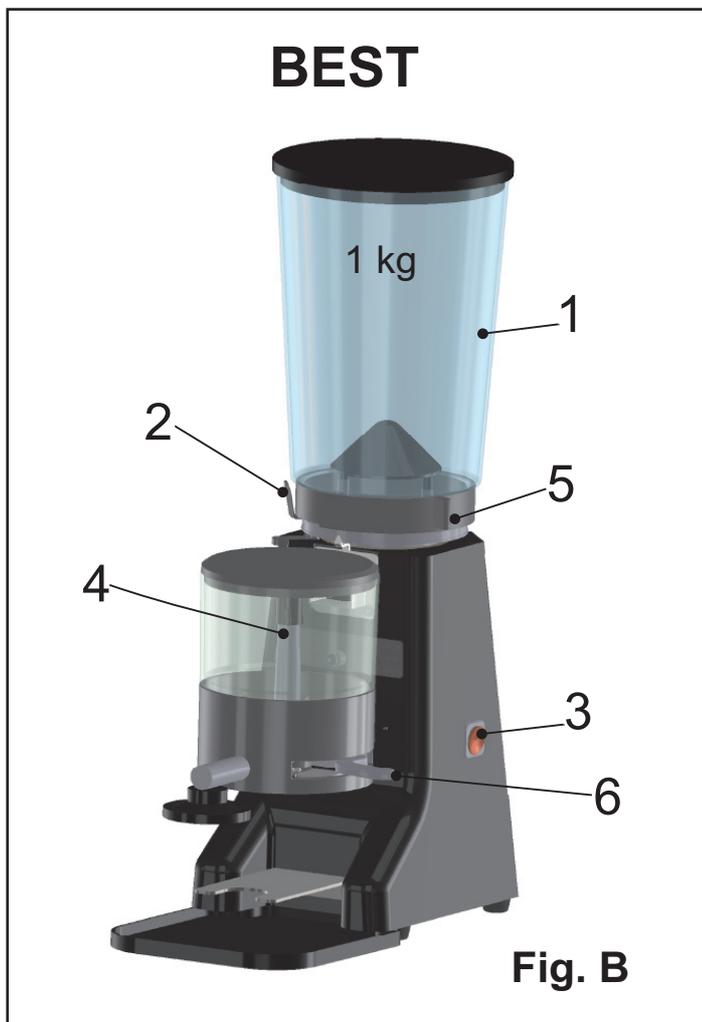
Mod.:

- BEST



• MACINADOSATORE PER BAR

CE



La stesura del presente manuale è stata curata dall' Ufficio Tecnico della A N F I M. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della pubblicazione può essere riprodotta o diffusa con un mezzo qualsiasi (microfilm, fotocopie, ecc.) senza il consenso scritto della A N F I M srl.

Edizione: Maggio 2018

Questo apparecchio come tutti prodotti elettrici deve essere smaltito separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, presso impianti di raccolta specifici designati dal comune.



1. Avvertenze generali

Prima della messa in servizio del macinadosatore leggete attentamente il presente libretto di istruzioni.

L'installazione del macinadosatore deve essere eseguita da personale specializzato. L'azienda non risponde di eventuali modifiche apportate alla macchina da parte dell'utilizzatore e di eventuali danni derivanti da installazioni e/o usi differenti da quelli riportati nel presente libretto di istruzioni.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate nel presente libretto di istruzioni.

1.1 Uso previsto

Il macinadosatore è stato progettato e costruito per permettere la macinazione e la dosatura del caffè.

1.2 Uso improprio

Ogni uso al di fuori di quanto specificato al paragrafo 1.1 è da considerarsi improprio e pertanto non autorizzato; il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio del macinadosatore descritto nel presente libretto di istruzioni.

1.3 Norme di sicurezza

Non utilizzare mai il macinacaffè senza inserire la Tramoggia del caffè nella apposita sede premendo per farla incastrare ed avvitare le due viti perimetrali.

Scollegare sempre il macinacaffè prima della pulizia.

- ➔ **Non immergere mai il macinacaffè in acqua e / o altri liquidi, non pulire usando getto d'acqua o macchina a vapore.**
- ➔ **L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano attentamente sorvegliati e istruiti;**
 - Non permettere ai bambini non sorvegliati di giocare con l'apparecchio.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa o superiore agli 8 anni se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se capiscono i rischi connessi.
 - Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da parte dei bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e sorvegliati.
 - Tenere l'apparecchio ed i cavi elettrici fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
 - Questa apparecchiatura è anche destinata per applicazioni commerciali quali ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali, ed imprese commerciali quali panetterie macellerie, etc., ma non in ambienti destinati per la produzione di massa continua di cibo.

2. Trasporto

2.1 Imballaggio

I macinadosatori della **ANFIM** vengono forniti nell'apposito imballo di cartone; ciascun imballo contiene:

- Macinadosatore - Libretto di istruzioni, Dichiarazione di Conformità.



2.2 Movimentazione della macchina

I macinadosatori non richiedono strumenti particolari per la loro movimentazione in quanto, vista la loro massa, possono essere movimentati manualmente.

3. Descrizione della macchina

3.1 Descrizione della macchina

Il macinadosatore è stato realizzato considerando le attuali esigenze di un moderno ed articolato modo di operare nella caffetteria; a questo proposito è stato concepito per ottenere una corretta macinazione dei granuli di caffè ed una adeguata dosatura. regolazione della dose.

Descrizione:

Struttura portante in fusione di alluminio.

Gruppo macine in acciaio temprato.

Tramoggia in materiale plastico idoneo al contatto con prodotti alimentari.

Gruppo Dosatore in lega leggera di alluminio provvisto di dispositivo per la

Impianto elettrico rispondente alla Direttiva 2006/95/CEE.

3.2 Descrizione dei comandi

Il macinadosatore è dotato dei seguenti dispositivi di comando:

- Serrandola chiusura tramoggia (2)
- Interruttore ON/ OFF di tipo luminoso (3)
- Perno di regolazione macinatura (4)
- Ghiera di regolazione macinatura (5)
- Leva per erogazione dose (6)

3.3 Comandi per l'arresto di emergenza

Conformemente alle specifiche riportate nella norma EN 418, il macinadosatore non è dotato di arresto di emergenza, poichè tale funzione viene espletata dall'interruttore generale ON/OFF (3).

3.4 Tabella dei dati tecnici:

TIPO	BEST (Tramoggia da 0.4 Kg.)	BEST (Tramoggia da 1 Kg.)
Altezza:	380 mm	485 mm
Larghezza:	145 mm	145 mm
Profondità:	300 mm	300 mm
Potenza:	300 W	300 W
Rumore emesso:	< 70 dB(A)	< 70 dB(A)
Diametro macine:	54 mm ANFIM®	54 mm ANFIM®
Peso:	7,5 Kg.	7,7 Kg.

4. Installazione della macchina

4.1 Installazione della macchina

Il macinadosatore deve essere posizionato su una superficie piana, stabile ed asciutta.

4.2 Allacciamento della macchina alle fonti esterne

Versioni a 220/240 V. monofase (110 V. a richiesta)

Il macinadosatore viene consegnato provvisto di cordone elettrico con spina di tipo omologato; l'unica operazione richiesta è l'allacciamento ad una presa elettrica dimensionata per l'assorbimento del macinadosatore (valutabile in 15 A max).



ATTENZIONE: L'impianto elettrico al quale andrà allacciato il macinadosatore deve essere rispondente alle leggi vigenti; il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'allacciamento del macinadosatore ad un impianto elettrico fuori norma.

5. Uso della macchina

5.1 Modalità di impiego della macchina

- A) Riempire la tramoggia con caffè fresco in grani. La capienza max. della tramoggia e' di circa **0.4 kg.** (Fig. A), - Opzionale tramoggia maggiorata disponibile su richiesta **1 kg.** (Fig. B).
- B) Aprire la serrandola.
- C) Azionare brevemente l'interruttore generale ON/ OFF (3), che si illuminerà segnalando la presenza della tensione di rete.
- D) Macinare una piccola quantità di caffè per ricercare la granulosità ottimale.

La regolazione delle macine è preimpostata in fabbrica, tuttavia è possibile ottenere il macinato con la granulosità voluta operando come segue:

- Sbloccare la ghiera numerata premendo in perno nero posto sulla sinistra dell'apparecchio.
- Ruotare la ghiera di regolazione in senso orario per ottenere un macinato con grana più fine, in senso antiorario per ottenere un macinato con grana più grossa. Si ricorda che la granulosità ottimale del macinato, oltre che dipendere dal tipo di caffè e di attrezzatura, dipende anche dalle condizioni atmosferiche; pertanto con aria più secca regolare la macinazione più fine, con aria umida più grossa.

Il macinacaffè viene regolato in fabbrica per una dose che corrisponde a ca.

Impostazioni predefinite	BEST
Dose per una tazza:	7 g
Dose per due tazze:	14 g

5.2 Modalità arresto di emergenza

In caso di emergenza, premendo l'interruttore generale ON/OFF, interruttore (3) si ottiene l'immediato arresto del macinadosatore.

6. Manutenzione

6.1 Norme di sicurezza

- Non inserire le dita o altri oggetti nel foro di entrata delle lame o nell'uscita del caffè macinato.
- Non mettere il caffè già macinato nella tramoggia.
- Non immergere il macinacaffè in acqua e / o altri liquidi (solventi, detergenti, e così via).

In ogni caso, rivolgersi sempre al Centro Servizi Assistenza di ANFIM.

Quando la macchina non è in uso (al di fuori delle normali ore di lavoro / quando chiusi o durante le vacanze, ecc.) spegnere sempre l'interruttore illuminato ON / OFF (3).

6.2 Pulizia della macchina



ATTENZIONE: Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, scollegare il macinadosatore dalla linea elettrica. Non immergere per nessun motivo il macinadosatore in acqua e/o altri liquidi.

Una costante e periodica pulizia impedisce ai depositi grassi contenuti nel caffè di irrancidire, provocando alterazioni nel profumo e nel gusto del vostro espresso.

Istruzioni per la pulizia:

- a) Levare tensione al macinadosatore scollegandolo dalla linea elettrica.
- b) Pulire internamente ed esternamente la tramoggia (vuota) con un panno umido.
- c) Pulire l'interno del gruppo dosatore con un pennello.
- d) Pulire la carrozzeria del macinadosatore con un panno morbido leggermente inumidito ed asciugarla con un panno asciutto pulito.
- e) Ricollegare il macinadosatore alla linea elettrica.

6.3 Verifiche programmate

Si raccomanda di controllare il macinatore almeno una volta ogni 6 mesi per essere sicuri di ottenere le migliori prestazioni per un perfetto dosaggio ed una di macinazione consistente.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al più vicino **centro assistenza autorizzato Anfim.**

- a) Controllare l'impostazione della macinatura e regolare 2-3 volte al giorno se necessario.
- b) Rivolgersi al più vicino rivenditore di assistenza Anfim per verificare i dischi di macinazione per usura e stato. Essi andranno sostituiti dopo la macinazione 400-500kg (dischi in acciaio Anfim).

7. Assistenza

7.1 Modalità di richiesta di intervento

Qualsiasi intervento di natura tecnica deve essere eseguito da personale specializzato della ditta **A N F I M**. Le richieste di intervento devono pervenire telefonando o inviando un fax al seguente numero telefonico:

A N F I M

Via B. Verro 33/5 - 20141 MILANO

Tel. (+39) 02/8465054

Fax. (+39) 02/8464401

e-mail: info@anfim.it

- web site: www.anfim.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Noi sottoscritti **ANFIM** Via B.Verro, 33/5 - 20141 Milano – Italia, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità che il macinadosatore con sistema dosatore,

Modello **B E S T**

N° matricola



al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti norme o ad altri documenti relativi: **EN 12100, IEC 60335-2-64, IEC 60335-1**, in base a quanto previsto dalla direttiva **2006/42/ CEE**

MILANO, 20 Febbraio 2019

ANFIM Srl

A handwritten signature in blue ink, located below the company name 'ANFIM Srl'.

Timbro del rivenditore autorizzato