

# ANFIM<sup>®</sup>

**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

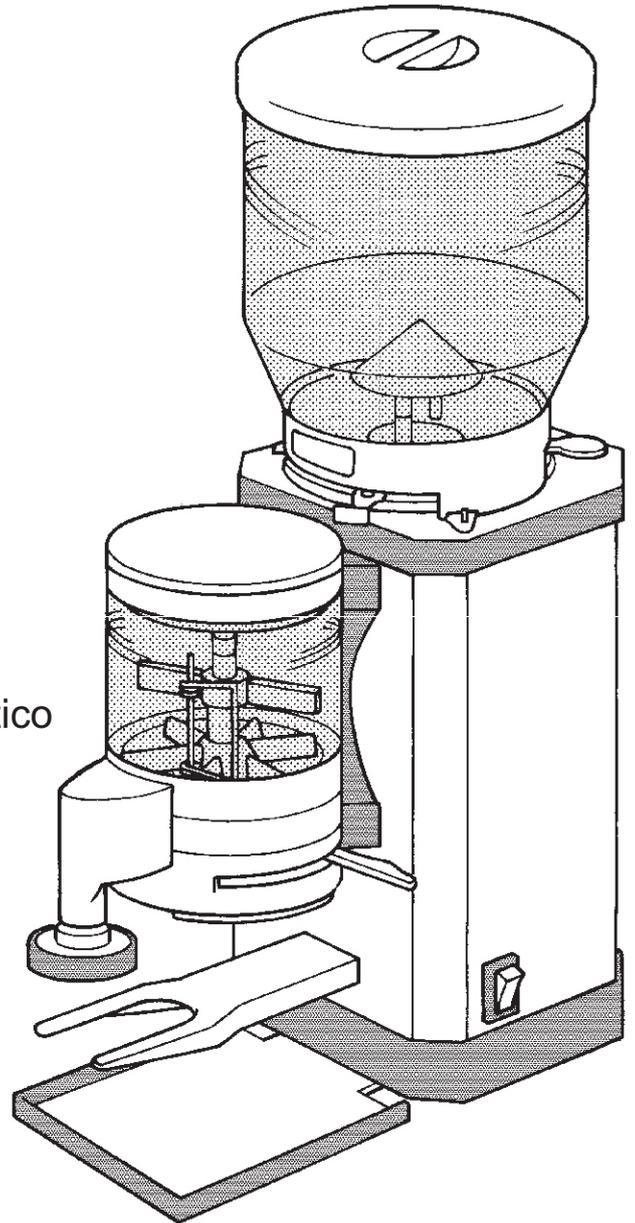
## I ● MANUALE DI ISTRUZIONI

mod:

**Caimano:** Timer / **A**utomatico / Manuale

**Super Caimano:** Timer / **A**utomatico

**Caimano SP**ecial 450: Timer / **A**utomatico



## ● MACINADOSATORE PER BAR

CE

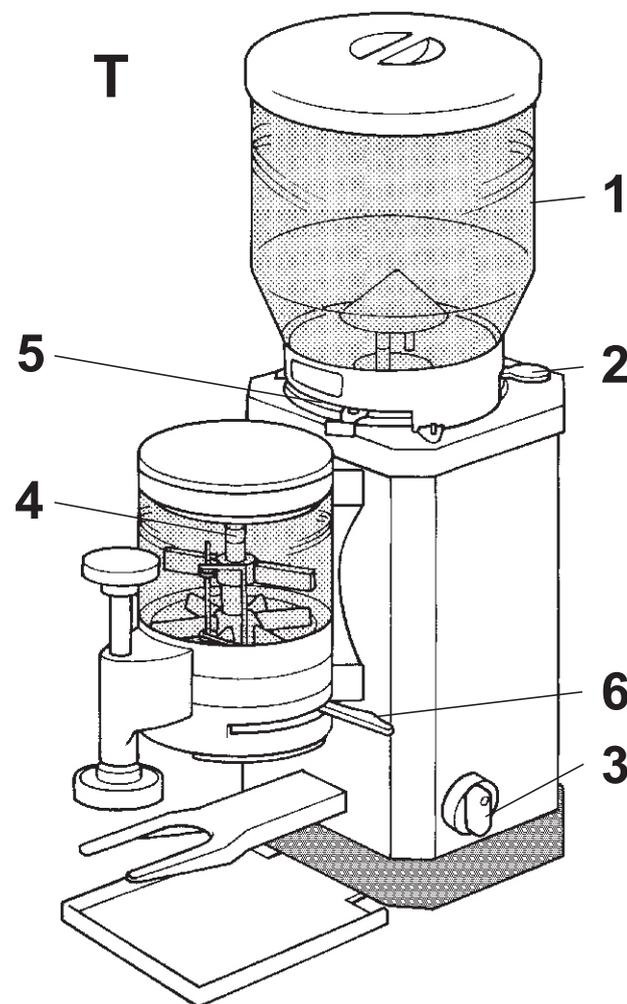
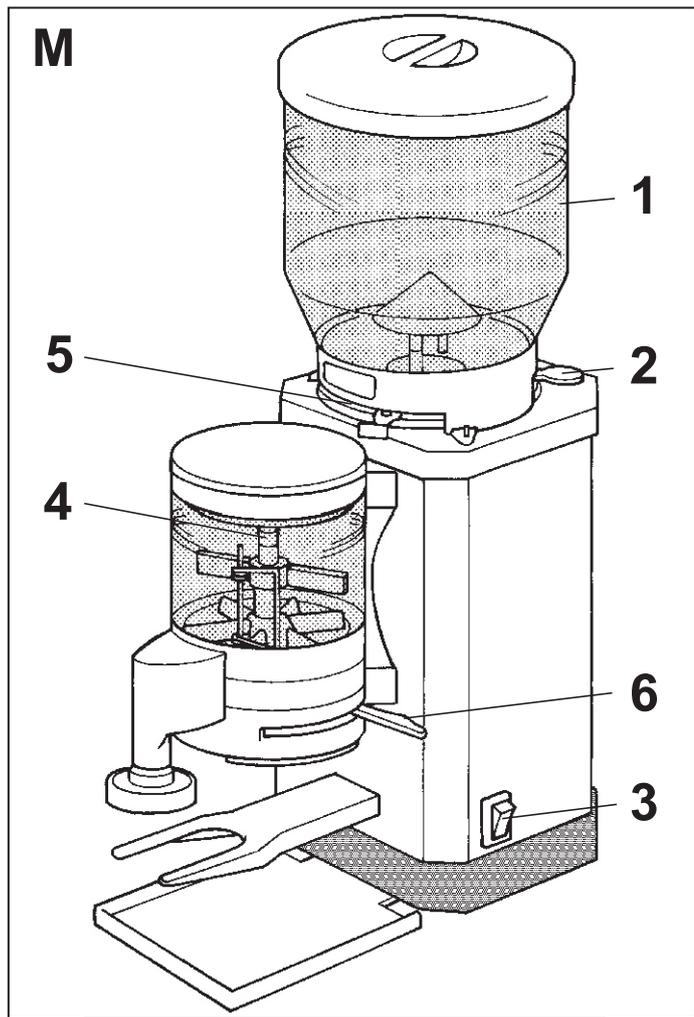
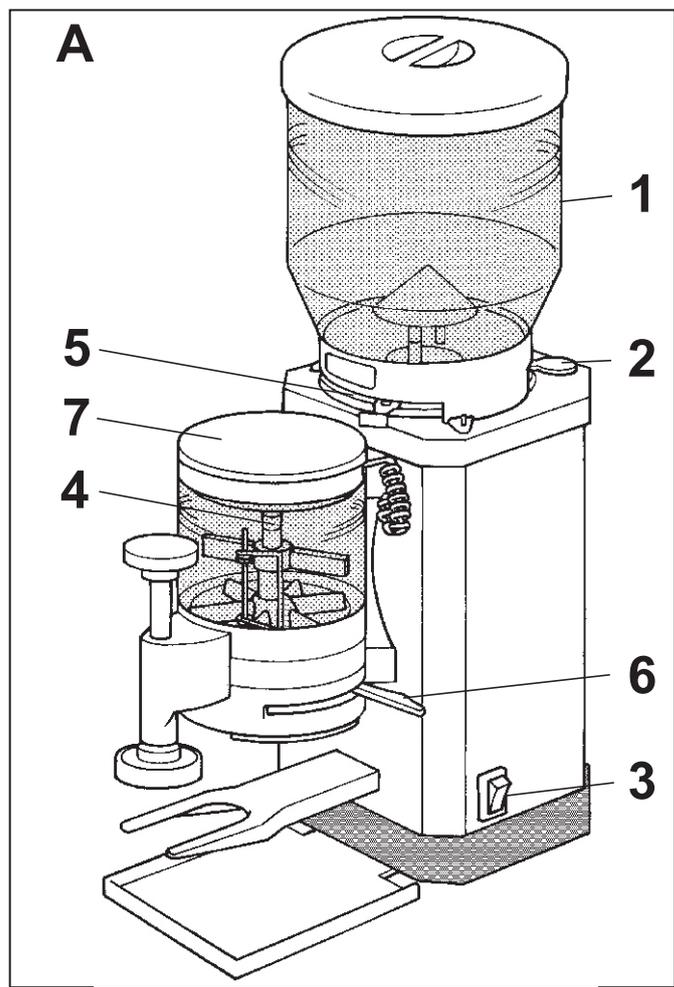
Mod.:

**CAIMANO**

**SUPER CAIMANO**

**CAIMANO SPECIAL 450**

- **Timer** (T)
- **Automatico** (A)
- **Manuale** (M)



## 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 il macinacaffè senza fissare la Tramoggia del caffè al telaio utilizzando le viti fornite. Scollegare sempre il macinacaffè prima della pulizia.**

➔ **Non immergere mai il macinacaffè in acqua e / o altri liquidi.**

- ➔ 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.
  - Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire i pericoli connessi.
  - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

## 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.



## 2.3 Immagazzinamento

Il macinadosatore deve essere immagazzinato in luogo asciutto, protetto dal suo imballo originale.

La temperatura di immagazzinamento deve essere compresa tra -10 /+40 gradi centigradi

---

## 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.

#### **Descrizione:**

Struttura portante in acciaio inox o in lamiera di acciaio verniciata.

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 regolazione della dose. Impianto elettrico rispondente alla Direttiva 2006/95/CEE.

Gruppo elettronico di comando ripristino dosi caffè (solo sui modelli Automatici).

- 1 - Tramoggia caffè in grani.
- 2 - Serrandola chiusura tramoggia.
- 3 - Interruttore TIMER. (Mod. TIMER)
- 3 - Interruttore luminoso ON/ OFF (Mod. MANUALE / AUTOMATICO).
- 4 - Perno regolazione dose.
- 5 - Ghiera regolazione macine.
- 6 - Leva dosatore.
- 7 - Coperchio con dispositivo automatico (Mod. AUTOMATICO).

### 3.2 Descrizione dei comandi

Il macinadosatore è dotato dei seguenti dispositivi di comando:

- Serrandola chiusura tramoggia (2).
- Interruttore TIMER (3) (Mod. TIMER).
- Interruttore ON/ OFF di tipo luminoso (3) (Mod. MANUALE / AUTOMATICO).
- Perno di regolazione dose (4).
- Ghiera di regolazione macinatura (5).
- Leva comando dosatore (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, poiché tale funzione viene espletata dall'interruttore TIMER (Mod. TIMER) o dall'interruttore ON/OFF (Mod. AUTOMATICO e MANUALE).

### 3.4 Tabella dei dati tecnici:

<b>TIPO</b>	<b>CAIMANO</b>	<b>SUPER CAIMANO</b>	<b>CAIMANO SPECIAL</b>
Altezza:	570 mm	570 mm	570 mm
Larghezza:	195 mm	195 mm	195 mm
Profondità:	370 mm	370 mm	370 mm
Potenza:	300 W	450 W	900 W
Rumore emesso:	<70 dB(A)	<70 dB(A)	<70 dB(A)
Diametro macine:	64 mm	75 mm	<b>75 mm <u>SPECIALI</u></b>
Peso:	15 Kg	18 Kg	20 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

Dopo avere verificato che la targhetta dati dell'apparecchio corrisponda alla corrente di alimentazione:

#### **Versioni a 220 V monofase**

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).

#### **Versioni a 380 V trifase**

Il macinadosatore viene consegnato provvisto di cordone elettrico senza spina, l'installatore dovrà pertanto collegare i capicorda ad una morsettiera 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 è di circa 2 Kg).
- B) Aprire la serrandola.

**C)** Azionare l'interruttore TIMER ruotandolo leggermente in senso orario (Mod. TIMER).

**C1)** Azionare brevemente l'interruttore generale ON/ OFF, che si illuminerà segnalando la presenza della tensione di rete (Mod. MANUALE).

**C2)** Azionare l'interruttore generale ON/ OFF, che si illuminerà segnalando la presenza della tensione di rete. A dosatore pieno, il dispositivo automatico provvederà all'arresto. Il macinadosatore è pronto per funzionare in modo completamente automatico, infatti un dispositivo previsto di microinterruttore, provvederà al riempimento del serbatoio del dosatore (Mod. AUTOMATICO).

**D)** Macinare una piccola quantità di caffè per ricercare la granulosità ottimale ( Mod. TIMER e MANUALE ).

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

1) Sbloccare la ghiera numerata premendo il perno cromato posto sulla sinistra dell'apparecchio.

2) 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 secca regolare la macinazione più fine, con aria umida più grossa.

3) Rilasciare il perno di fermo.

**E)** Ottenuta la macinatura ottimale ruotare il TIMER in senso orario (Mod. TIMER) o premere l'interruttore generale ON/OFF ( Mod. MANUALE / AUTOMATICO), per avviare la macinazione in modo che il caffè macinato nel gruppo dosatore arrivi in prossimità del perno nero di regolazione.

**F)** La macinazione si arresta automaticamente; per arrestare la macinazione in modo manuale ruotare il TIMER in senso orario (Mod. TIMER).

**F1)** Spegnerne il macinadosatore premendo nuovamente l'interruttore generale ON/OFF (Mod. MANUALE)

**F2)** Per arrestare in modo manuale la macinazione premere l'interruttore generale ON/OFF (Mod. AUTOMATICO).

Il macinadosatore è tarato in fabbrica per una dose ottimale di caffè corrispondente a circa 6,8 grammi.

**Per ottenere le migliori prestazioni è necessario controllare periodicamente la macinatura e la dosatura del caffè seguendo le istruzioni riportate al paragrafo 6.3 del presente libretto.**

## **5.2 Modalità arresto di emergenza**

In caso di emergenza, ruotando l'interruttore TIMER in senso antiorario (Mod. TIMER) o premendo l'interruttore generale ON/OFF (Mod. MANUALE e AUTOMATICO), si ottiene l'immediato arresto del macinadosatore.

---

## **6. Manutenzione**

---

### **6.1 Norme di sicurezza**

**ATTENZIONE:** Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione scollegare il macinadosatore dalla linea di alimentazione elettrica.

**Non introdurre dita o altri elementi nel foro di entrata alle macine o nel foro di uscita del caffè macinato.**

**Non introdurre nella tramoggia caffè già macinato.**

**Non immergere il macinadosatore in acqua o altri liquidi (solventi, detergenti, ecc.).**

In ogni caso rivolgersi sempre al Servizio di Assistenza Tecnica della ANFIM.

### **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:**

- 1) Levare tensione al macinadosatore scollegandolo dalla linea elettrica.
- 2) Pulire internamente ed esternamente la tramoggia (vuota) con un panno umido.
- 3) Asciugarla con un panno morbido pulito.
- 4) Pulire l'interno del gruppo dosatore con un pennello.
- 5) Pulire la carrozzeria del macinadosatore con un panno morbido leggermente inumidito ed asciugarla con un panno asciutto pulito.
- 6) Ricollegare il macinadosatore alla linea elettrica.

### **6.3 Verifiche programmate**

Una precisa e razionale macinatura del caffè ed una giusta dose sono le basi per ottenere dal vostro macinadosatore gli ingredienti per un buon espresso.

Un caffè macinato troppo fine viene infuso troppo lentamente dai gruppi erogatori della macchina risultando così di colore scuro ed assumendo un sapore di bruciato; al contrario un caffè macinato troppo grosso viene infuso velocemente risultando slavato, con scarso aroma e con una crema poco consistente.

**Per ottenere una corretta infusione occorre pertanto:**

1) Regolare costantemente la macinatura seguendo le istruzioni riportate al punto D del paragrafo 5.1.

2) Far verificare periodicamente dal Servizio Tecnico della **ANFIM** lo stato di usura delle macine.

3) Far sostituire dal Servizio Tecnico della **ANFIM** le macine dopo aver trattato 500 - 700 Kg di caffè in grani.

I macinadosatori sono tarati in fabbrica per erogare una dose di caffè macinato corrispondente a circa 6,7 grammi.

**Periodicamente verificare la registrazione del gruppo dosatore operando come segue:**

1) Avviare il macinadosatore e far riempire di caffè macinato il serbatoio del dosatore ( Mod. MANUALE e TIMER )

1a) Avviare il macinadosatore e far riempire di caffè macinato il serbatoio del dosatore fino all'intervento dell'automatismo ( Mod. AUTOMATICO ).

2) Prelevare dall'erogatore dieci dosi di caffè, pesarle e fare la media.

3) Se la quantità media non corrisponde alla dose ottimale di macinato, ruotare il perno nero di regolazione all'interno del dosatore (in senso orario per diminuire la dose, antiorario per aumentarla ).

Un giro completo del perno del dosatore (suddiviso in quattro scatti) incrementa o decrementa la dose di caffè macinato di circa 0,7 grammi di caffè.

## 7. Smaltimento apparecchio

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



## 8. Assistenza

### 8.1 Modalità di richiesta di intervento

Qualsiasi intervento di natura tecnica deve essere eseguito da personale specializzato della ditta **ANFIM**, telefonando o inviando un fax al seguente numero telefonico:

**ANFIM**

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 **ANFIM** srl, Via B. Verro, 33/5 - 20141 Milano, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il macinadosatore

Tipo . . . . . N° matricola . . . . .



al quale questa dichiarazione si riferisce, è conforme alle seguenti norme o altri documenti corrispondenti:

**EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-A2:2015;**

**EN 61000-3-2:2014; EN 61000-3-3:2013; EN ISO 12100;**

**IEC 60335-2-64; IEC 60335-1**

secondo quanto previsto dalla direttiva 2006/42 / CEE.

**ANFIM** Srl

MILANO, 30 Giugno 2017