

# ANFIM<sup>®</sup>

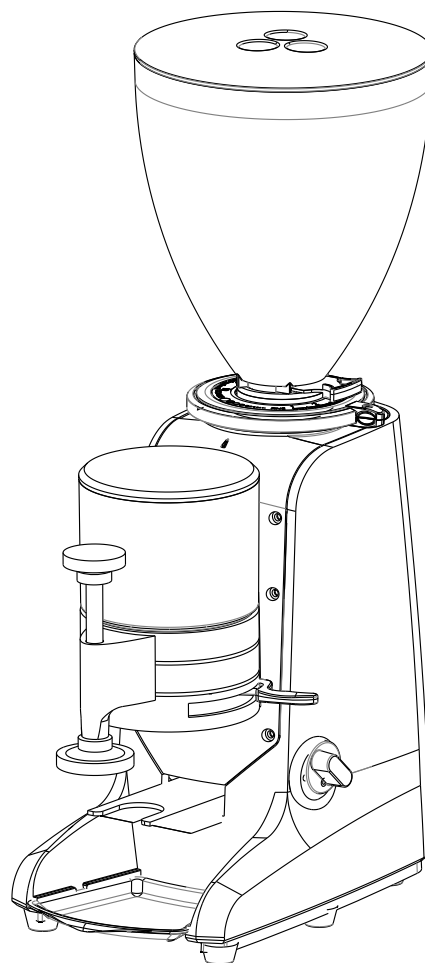
**ANFIM** srl

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

## E• MANUAL DE INSTRUCCIONES

mod.: **Caimano - II**

**Temporizado / Automatico / Manual**



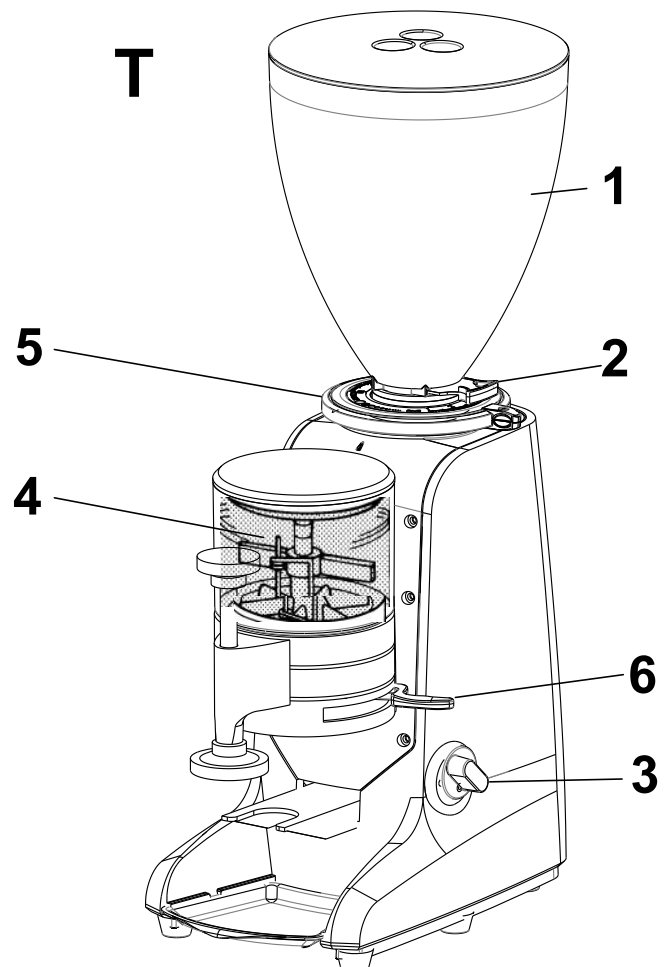
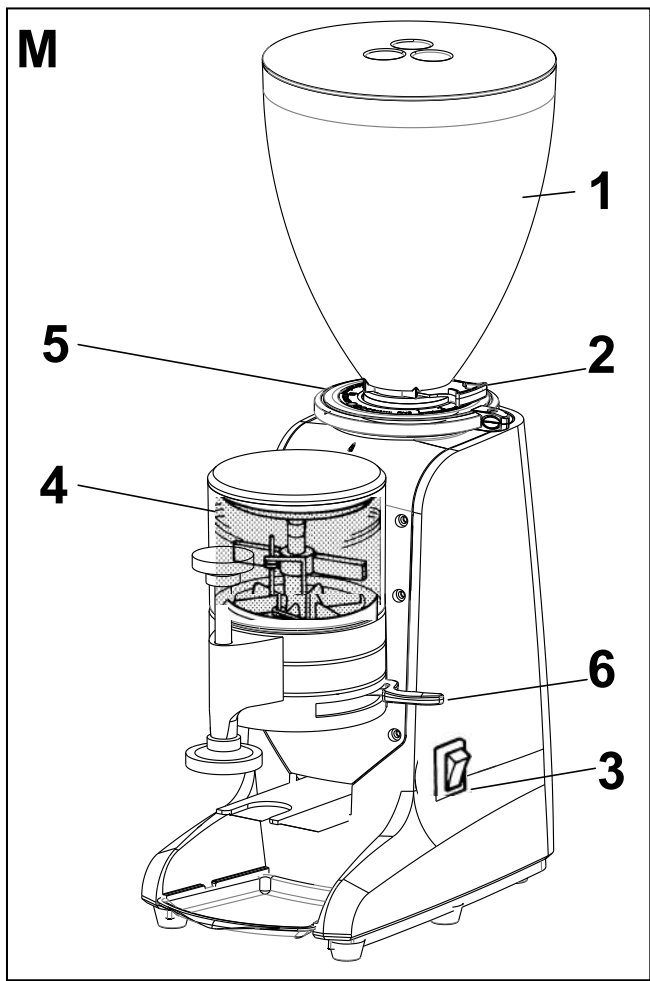
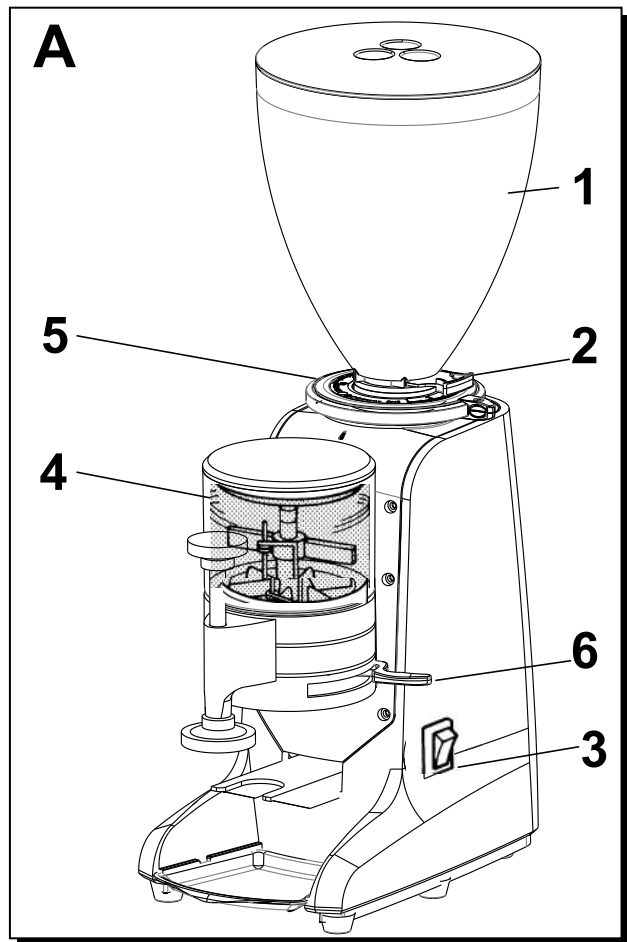
- **MOLINO DE CAFÉ**  
**PROFESSIONAL COFFEE GRINDER**

**E** Sello del distribuidor autorizado



Mod.: **Caimano - II**

- **Temporizado (T)**
- **Automático (A)**
- **Manual (M)**



---

## 1. ADVERTENCIAS GENERALES

---

Antes de poner en servicio el molino de café, leer atentamente este manual de instrucciones.

La instalación del molino de café debe ser realizada por personal especializado. La firma no responde de eventuales modificaciones aportadas a la máquina por parte del usuario ni de eventuales daños derivados de instalaciones y/o empleos diferentes de los indicados en este manual de instrucciones.

El fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en este manual de instrucciones.

### 1.1 Empleo previsto

El molino de café se ha diseñado y construido para permitir la molturación y la dosificación del café.

### 1.2 Empleo inadecuado

Cualquier empleo fuera de lo que se especifica en el apartado 1.1 se considerará inadecuado y, por tanto, no autorizado; el fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados del empleo inadecuado de molino de café descrita en este manual de instrucciones.

### 1.3 Normas de seguridad

No se permite el funcionamiento del molino de café sin que la tolva de café en grano no esté fijada al bastidor mediante los tornillos previstos. Antes de efectuar operaciones de limpieza, desconectar siempre el molino de café de la red eléctrica.

No sumergir el molino de café en agua y/u otros líquidos.

No permitir que el molino de café sea utilizado por niños y/o personal no autorizado.

---

## 2. TRANSPORTE

---

### 2.1 Embalaje



Los molinos de café A.N.F.I.M. se suministran incorporados en el embalaje de cartón adecuado; cada embalaje contiene:

- Molino de café - Manual de instrucciones - Declaración de Conformidad.



---

Cómo deshacerse de aparatos eléctricos viejos: - Directiva EU 2002/96/CE

Todos los aparatos eléctricos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.

La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.



## 2.2 Traslado de la máquina

Los molinos de café no necesitan dispositivos especiales para su traslado, puesto que, por su masa, pueden trasladarse manualmente.

## 2.3 Almacenamiento

El molino de café debe almacenarse en un lugar seco y protegido por su embalaje original. La temperatura de almacenamiento debe estar comprendida entre -10 y +40 grados centígrados.

---

# 3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

---

## 3.1 Descripción de la máquina

El molino de café se ha realizado teniendo en cuenta las actuales necesidades de una manera de operar moderna y articulada de una cafetería; con este propósito se ha diseñado para obtener una correcta molturación de los granos de café y una adecuada dosificación.

### Descripción:

La estructura de soporte de aluminio pintado.

Grupo molturador de acero templado.

Tolva de material plástico, adecuado para el contacto con productos alimentarios.

Grupo dosificador de aleación ligera de aluminio, provisto de un dispositivo para la regulación de las dosis.

Instalación eléctrica que cumple la Directiva 2006/95/CEE.

1. Tolva para el café en grano
2. Bloqueo de cierre de la tolva
3. Interruptor TIMER
3. Interruptor iluminado On/Off (Mod. MANUAL / AUTOMÁTICO)
4. Perno de regulación de las dosis
5. Disco de regulación de la molturación
6. Palanca del dosificador
7. Cubrir con dispositivo automático (Mod. AUTOMÁTICO)

## 3.2 Descripción de los mandos

- Bloqueo de cierre de la tolva (2)
- Interruptor TIMER (3)
- Interruptor On/Off iluminado (3)
- Perno de regulación de las dosis (4)
- Disco de regulación de la molturación (5)
- Palanca del dosificador (6)

### 3.3 Mandos para la parada de emergencia

De acuerdo con las especificaciones descritas en la norma EN 418, el molino de café no está equipado con parada de emergencia, puesto que esta función la asume el interruptor TIMER.

### 3.4 Tabla de los datos técnicos:

<b>TIPO:</b>	<b>CAIMANO - II</b>
Altura:	635 mm
Anchura:	215 mm
Profundidad:	340 mm
Potencia:	300 W
Ruido emitido:	<70 dB(A)
Diámetro molino:	64 mm
Peso:	15 Kg

---

## 4. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

---

### 4.1 Instalación de la máquina

El molino de café debe estar situado sobre una superficie plana, estable y seca.

### 4.2 Conexión de la máquina a la red eléctrica

#### Versiones para red monofásica de 220 V

El Molino de café se sirve provisto de un cable eléctrico con una clavija de tipo homologado; la única operación que debe hacerse es la conexión a una toma eléctrica dimensionada para el consumo del molino de café (del orden de 15 A máx.).

#### Versiones para red trifásica de 380 V

El Molino de café se sirve provisto de un cable eléctrico sin clavija; por tanto, el instalador deberá conectar los conductores del cable a una caja de bornes eléctricos dimensionada para el consumo del molino de café (del orden de 15 A máx.).

● **ATENCIÓN:** La instalación eléctrica a la que se conectará el molino de café debe responder a las leyes vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas derivados de la conexión del molino de café a una instalación eléctrica que esté fuera de normas.

---

## 5. EMPLEO DE LA MÁQUINA

---

### 5.1 Modo de empleo de la máquina

- A. Llenar la tolva con café fresco en grano (la capacidad máxima de la tolva es de unos 1.5 kg.)
- B. Abrir el cierre.
- C. Accionar el interruptor TIMER girándolo ligeramente en el sentido horario. (Mod. TIMER).
- C1. pulse brevemente el interruptor principal de ON / OFF, que se iluminará señalización de la presencia de la tensión de red (Mod. MANUAL).
- C2. Coloque el interruptor de ON / OFF, que se iluminará de señalización presencia de la tensión de red. Un dispensador completo, dispositivo automático se detendrá. El molino está listo para trabajar de manera completamente automático, de hecho, un dispositivo provisto de un microinterruptor, proporcionará para el llenado del depósito de dosificación (Mod. AUTOMÁTICO).
- D. Moler una pequeña cantidad de café para buscar la granulosis óptima.

Los regulaciones de las muelas se establecen de forma predeterminada, pero se puede conseguir el suelo con arena de funcionamiento deseado de la siguiente manera:

- 1) Gire el anillo graduado (Ref.5) en la parte superior de la amoladora de la celebración de la palanca de control de ventilación.
  - 2) Gire el dial de ajuste hacia la derecha para obtener una planta con el grano más grande, hacia la izquierda para un material de suelo con un grano más fino. Tenga en cuenta que el óptimo sémola de tierra, además de en función del tipo de café y equipo, depende también de las condiciones meteorológicas; por lo tanto, con aire seco para ajustar la molienda más fina, con el aire húmedo más gruesa.
- E)** Se obtiene la mejor molienda girar el contador en sentido horario (Mod. TIMER) o pulse el interruptor principal de ON / OFF (Mod. MANUAL /AUTOMÁTICO), para iniciar la molienda de manera que el café molido el grupo dispensador llega en la proximidad de la clavija de negro de ajuste.
- F)** La molienda se detiene automáticamente; para detener la molienda en gire manualmente el temporizador en sentido horario (Mod. TIMER).
- F1)** Apagar el molino pulsando el interruptor principal ON / OFF (Mod. MANUAL)
- F2)** Para detener en prensa rectificado manual el interruptor General de ON / OFF (Mod. AUTOMÁTICO).

**El molino de café se ajusta en fábrica para una dosis óptima de café molido, que corresponde aproximadamente a 6,6 gramos.**

Para obtener las mejores prestaciones es necesario controlar periódicamente la molturación y la dosificación del café, siguiendo las instrucciones indicadas en el apartado 6.3 del presente manual.

## **5.2 Modo de parada de emergencia**

En caso de emergencia, girar el interruptor TIMER en sentido antihorario para obtener la parada inmediata del molino de café.

---

# **6. MANUTENCIÓN**

---

## **6.1 Normas de seguridad**



**Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el molino de café de la red de alimentación eléctrica.**

**No introducir los dedos u otros objetos en el orificio de entrada de molturación ni en el orificio de salida del café molido.**

**No introducir café molido en la tolva.**

**No sumergir el aparato en agua u otros líquidos (disolventes, detergentes, etc.). En cualquier caso, dirigirse siempre al servicio de asistencia técnica de ANFIM srl.**

## **6.2 Limpieza de la máquina**



**Atención: Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, desconectar el molino de café de la red de alimentación eléctrica.**

**No sumergir por ningún motivo el molino de café en agua y/u otros líquidos.**

Una limpieza constante y periódica impide que se enrancien los depósitos grasos contenidos en el café, lo que provocaría alteraciones en el perfume y el gusto del café exprés.

### **Instrucciones para la limpieza:**

- 1) Retirar la tensión del molino de café desconectándolo de la red eléctrica.
- 2) Limpiar interna y externamente la tolva (vacía) con un paño húmedo.
- 3) Secarla con un paño seco, suave y limpio.
- 4) Limpiar el interior del grupo dosificador con un pincel.
- 5) Limpiar la carcasa del molino de café con un paño suave y ligeramente humedecido y secarla con un paño seco y limpio.
- 6) Volver a conectar el molino de café a la red eléctrica.

### 6.3 Comprobaciones programadas

Una molturación precisa y racional del café y una dosis justa son las bases para obtener del molino de café los ingredientes necesarios para un buen café exprés. Un café molido demasiado fino hace que la infusión circule demasiado lentamente por los grupos dispensadores de la cafetera, lo que da como resultado un color oscuro y un sabor a quemado. Por el contrario, un café molido demasiado grueso hace que la infusión circule demasiado rápidamente, lo que da como resultado un café con poco color, escaso aroma y una crema poco consistente.

**Por tanto, para obtener una infusión correcta, es necesario:**

- 1) Regular constantemente la molturación siguiendo las instrucciones indicadas en el punto D del apartado 5.1
- 2) Hacer que el Servicio Técnico de A.N.F.I.M srl verifique periódicamente el estado de desgaste de la máquina.
- 3) Hacer que el Servicio Técnico de A.N.F.I.M. srl sustituya el grupo molturador después de haber tratado entre 500 a 700 kg de café en grano.

**Comprobar periódicamente la regulación del grupo dosificador operando de la manera siguiente:**

- 1) Activar el molino de café y hacer que el depósito del dosificador se llene de café molido.
- 2) Tomar diez dosis de café del depósito, pesarlas y calcular el peso medio.
- 3) Si la cantidad media no corresponde a la dosis óptima de molturación, girar el perno negro de regulación del interior del dosificador (en sentido horario para disminuir la dosis y en el antihorario para aumentarla).

Un giro completo del perno del dosificador (subdividido en cuatro posiciones) aumenta o disminuye la dosis de café molido en unos 0,7 gramos de café.

## 7. DECLARACION DE CONFORMIDAD

ANFIM srl Via B. Verro 33/5, 20141 - Milán - Italy, declara, bajo su propia responsabilidad, que el molino de café



Tipo . . . . . N° matrícula . . . . .

cumple con las normas aquí detalladas u otros documentos concernientes:

EN 12100-1 , EN 12100-2 , EN 60204-1 , IEC 60335-2-64, IEC 60335-1, EN 14121-1 según cuanto previsto por la directiva: 2006/42/CEE.

ANFIM srl



MILANO, 29 Noviembre 2016