

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

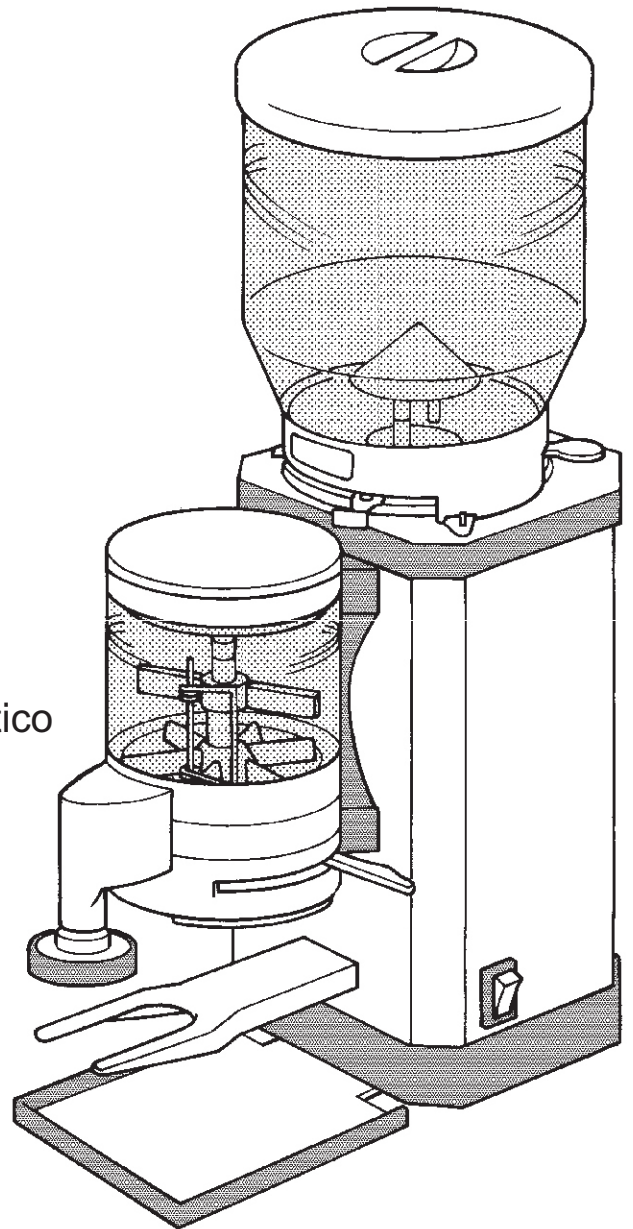
D ● BETRIEBSANLEITUNG

mod:

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

Super Caimano: Timer / **A**utomatico

Caimano SPecial 450: Timer / **A**utomatico



- KAFFEEMÜHLE MIT DOSIERVORRICHTUNG
FÜR GASTRONOMIE - BETRIEBE

CE

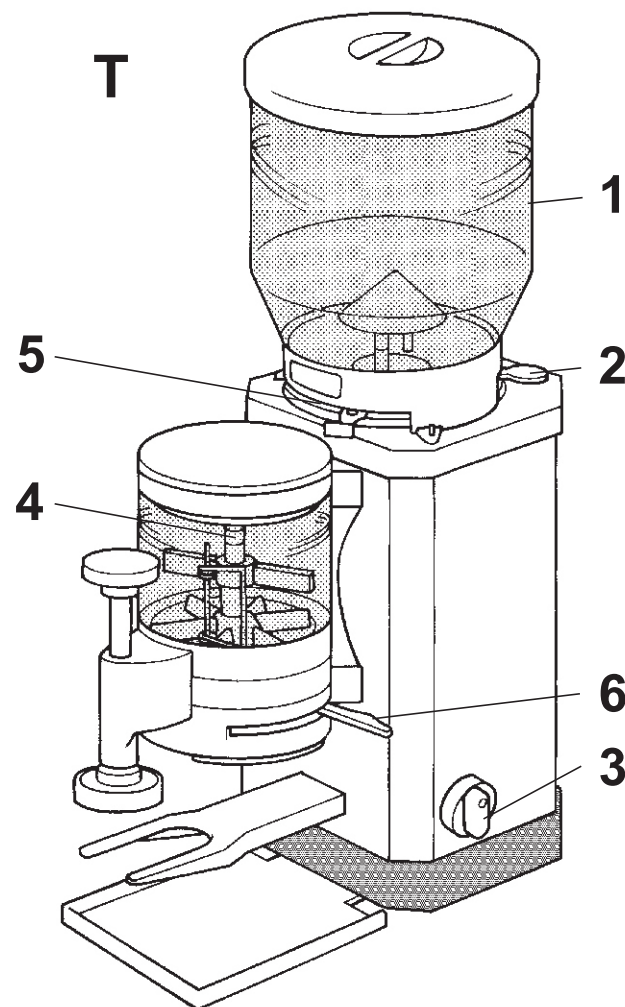
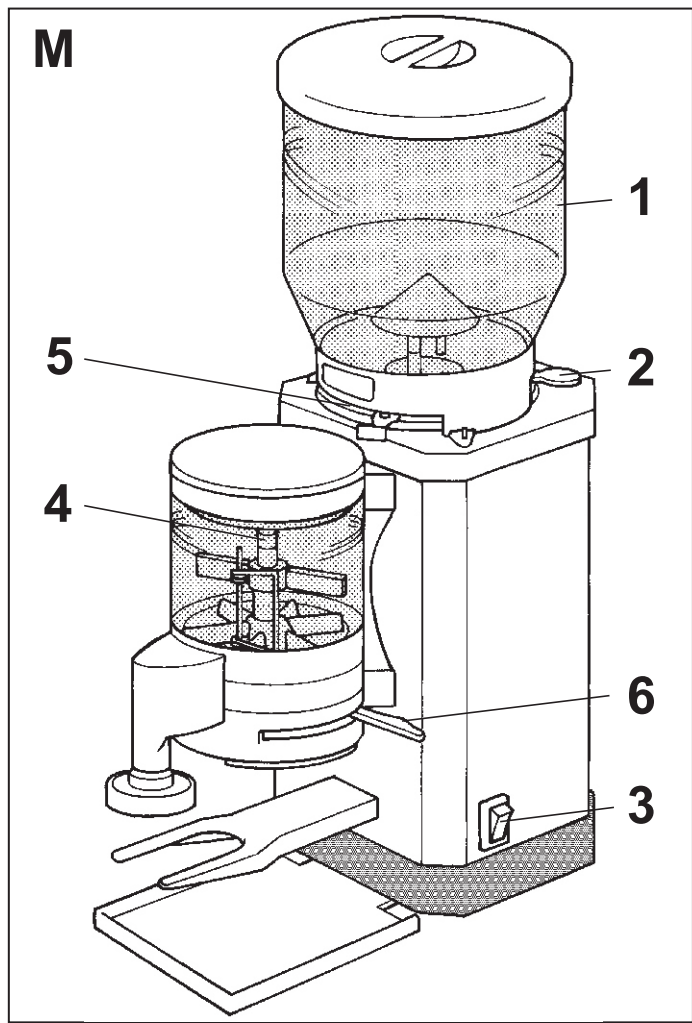
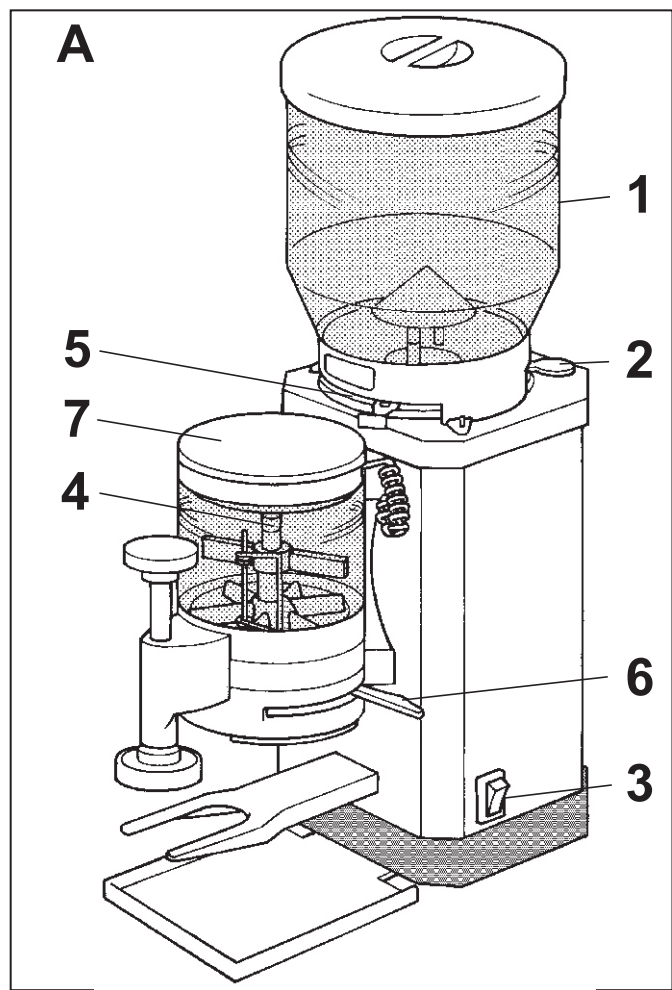
Mod.:

CAIMANO

SUPER CAIMANO

CAIMANO SPECIAL 450

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



1. Allgemeine Hinweise

Vor Gebrauch der Kaffeemühle berücksichtigen Sie bitte unbedingt die nachfolgenden Anweisungen. Das Aufstellen des Gerätes muß von Fachpersonal ausgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen enthebt die Herstellerfirma jeglicher Verantwortung bezüglich Veränderungen am Gerät durch den Besitzer, sowie Defekte und Schäden, die als Folge einer Nichteinhaltung dieser Hinweise zur gerätgerechten Installation und Bedienung, anzusehen sind. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Anleitung aufgeführten technischen Merkmale der Geräte, ohne vorherige Ankündigung, verändern zu können.

1.1 Gebrauch

Die Kaffeemühle ist geplant und gebaut, um eine Mahlung und eine Dosierung von Kaffee zu ermöglichen.

1.2 Nicht korrekter Gebrauch

Jeglicher Gebrauch, der nicht unter dem in Abschnitt 1.1. beschriebenen Anwendungsbereich fällt, ist als zweckentfremdet und als nicht erlaubt anzusehen. Der Hersteller ist in jedem Fall von jeglicher Verantwortung bezüglich Schäden befreit, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung zum korrekten Gebrauch des Gerätes verursacht werden und/oder entstanden sind.

1.3 Sicherheitsvorschriften

Der Gebrauch des Gerätes ist nicht erlaubt, wenn der Trichter für Kaffeebohnen nicht durch die dafür vorgesehenen Schraubverbindungen am Gehäuse des Gerätes befestigt ist.

Vor der Reinigungsarbeiten ist das Gerät in jedem Fall vom Stromnetz zu trennen, durch das Herausziehen des Netzkabels aus der Wandsteckdose.

- ➔ Das Gerät ist absolut von Wasser und/oder anderen Flüssigkeiten fernzuhalten!
- ➔ Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt am Gerät hantieren. Das Gerät kann von Kindern, welche älter als 8 Jahre sind verwendet werden, falls sie von erwachsenen Personen beaufsichtigt und überwacht und so eine gefahrenlose Bedienung gewährleistet ist. Das Reinigen und Warten des Gerätes darf nicht von Kindern durchgeführt werden! Halten Sie das Gerät und elektrische Leitungen außerhalb der Reichweite von Kindern!

2. Transport

2.1 Verpackung

Die Kaffeemühlen der Firma **ANFIM** werden in speziellen Kartonverpackungen ausgeliefert; jede Verpackung enthält:
Kaffeemühle mit Dosiervorrichtung

– Bedienungsanleitung
EG - Konformitätsbescheinigung.



2.2 Antrieb

Die Kaffeemühlen bedürfen keiner besonderen Vorrichtung für Ihren Antrieb, da sie manuell angetrieben werden können.

2.3 Lagerung

Das Gerät muß in trockenen Räumen gelagert werden, geschützt durch die Originalverpackung.

Die Lagertemperatur muß zwischen -10 und +40 Grad Celsius liegen.

3. Beschreibung des Gerätes

3.1 Beschreibung des Gerätes

Bei der Herstellung dieser Kaffeemühle sind die aktuellen Notwendigkeiten eines modern und strukturiert arbeitenden Gastronomie-Betriebes berücksichtigt worden; das Gerät garantiert dazu eine korrekte Mahlung der Kaffeebohnen und eine richtige Dosierung des gemahlten Kaffees.

Beschreibung:

Rahmengestell aus Edelstahl oder aus lackiertem Stahlblech.

Satz Mahlsteine aus gehärtetem Stahl.

Mühltrichter aus für Speisen geeignetem Plastikmaterial.

Dosierungsblock aus Leichtaluminiumlegierung mit Vorrichtung zur Dosisregulierung.

Der elektrische Teil der Anlage entspricht den EEC - Richtlinien 2006/95/EEC.

Elektronischer Bedienungsblock zur Neufestlegung der Kaffedosierung.

- 1 - Mühltrichter für Kaffeebohnen.
- 2 - Trichter - Verschlussriegel.
- 3 - TIMER Leuchtschalter (Mod. TIMER).
- 3 - ON/OFF Leuchtschalter (Mod. AUTOMATICO/ MANUALE).
- 4 - Regulierungs - Stift für Dosis.
- 5 - Nummerierter Einstellring Mahisteine.
- 6 - Dosierungshebel.
- 7 - Deckel mit automatischer Vorrichtung. (Mod. AUTOMATICO)

3.2 Bedienungselemente

Die Kaffeemühle ist mit folgenden Bedienungsvorrichtungen ausgestattet:

- Trichter - Verschlussriegel (2).
- TIMER Drehschalter. (3) (Mod. TIMER).
- ON/OFF Leuchtschalter (3) (Mod. AUTOMATICO/ MANUALE).
- Regulierungs-Stift für Dosis (4).
- Nummerierter Einstellring für Mahlung (5)
- Dosierungshebel (6)

3.3 Notstop-Bedienungselemente Gemäß den in der Richtlinie EN 418 aufgeführten Bestimmungen, ist die Kaffeemühle nicht mit einer Notstop-Bedienung ausgestattet, da diese Funktion durch den TIMER Drehschalter ausgefüllt wird (da diese Funktion durch den generellen ON/OFF Schaltknopf ausgefüllt wird).

3.4 Technische Daten:

MODELL	CAIMANO	SUPER CAIMANO	CAIMANO SPECIAL 450
Höhe:	570 mm	570 mm	570 mm
Breite:	195 mm	195 mm	195 mm
Tiefe:	370 mm	370 mm	370 mm
Motorleistung:	300 W	450 W	900 W
Durchmesser- Mahlsteine:	<70 dB(A)	<70 dB(A)	<70 dB(A)
Geräuschpegel:	64 mm	75 mm	75 mm <u>SPECIAL</u>
Gewicht:	15 Kg	18 Kg	20 Kg

4. Aufstellen des Gerätes

4.1 Aufstellung

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen und trockenen Unterlage auf.

4.2 Stromnetz-Anschluß

Bitte auf dem Typenschild prüfen, ob die Betriebsspannung des Gerätes mit der Netzspannung übereinstimmt:

Version 220 V einphasig

Die Kaffemühle wird mit einem Netzkabel und typengeprüften Stecker geliefert; vorzunehmen ist nur die Anschließung des Netzkabels an eine Wandsteckdose, dessen Netzspannung der Betriebsspannung des Gerätes entspricht (schätzbar in 15 A max).

Version 380 V dreiphasig

Die Kaffemühle wird mit einem Netzkabel ohne Stecker geliefert, der Installateur muß dementsprechend die Endpunkte an eine elektrische Klemmleiste anschließen, die für die Betriebsspannung des Gerätes geeignet ist (schätzbar in 15 A max).

ACHTUNG: Das Stromnetz, an das die Kaffemühle angeschlossen wird, muß den geltenden Gesetzen entsprechen: der Hersteller ist von jeglicher Verantwortung bezüglich Personen- und Sachschäden enthoben, die aufgrund eines Anschließens des Gerätes an ein Stromnetz zurückzuführen sind, das nicht den geltenden Gesetzen entspricht.

5. Inbetriebnahme

5.1 Bedienungsanleitung

- A) Mühltrichter mit frischen Kaffeebohnen (max. Trichterkapazität: ca. 2 Kg) auffüllen.
- B) Öffnen Sie den Trichter-Verschlußriegel.

- C)** Drehen Sie den **TIMER** Schalter im Uhrzeigersinn (Mod. **TIMER**).
- C1)** Leuchtschalter **ON-OFF** betätigen, welcher durch das Aufleuchten den Anschluß an das Stromnetz signalisiert (Mod. **MANUALE**).
- C2)** Leuchtschalter **ON/OFF** betätigen, welcher durch das Ausleuchten den Anschluß an das Stromnetz signalisiert. Bei gefüllter Dose kommt die automatische Vorrichtung (Automatik) zum Stillstand. Die Kaffeemühle funktioniert jetzt automatisch; dies wird mit dem Auffüllen der Dose durch die Vorrichtung eines Mikroschalters angezeigt (Mod. **AUTOMATICO**).
- D)** Mahlen Sie eine kleine Menge Kaffee, um den optimalen Feinheitsgrad herauszufinden (Mod. **MANUALE /TIMER**).
- Der Mahlvorgang ist standardgemäß eingestellt, zu einer gewünschten Veränderung des Feinheitsgrades beachten Sie bitte folgende Anweisungen:
- 1)** Entlocken Sie den nummerierten Einstellring durch Herunterdrücken des verchromten Stiftes auf der linken Geräteseite.
 - 2)** Drehen Sie den Trichter mit seinem Einstellring im Uhrzeigersinn für eine feinere Mahlung, gegen den Uhrzeigersinn für eine gröbere Mahlung. Wir möchten an dieser Stelle daran erinnern, daß der optimale Feinheitsgrad des gemahlten Kaffees nicht nur von der Kaffeesorte und den Geräten abhängt, sondern auch durch die Witterungsverhältnisse beeinflusst wird; deshalb regulieren Sie bei trockenem Wetter die Mahlung feiner, bei feuchtem Wetter gröber.
 - 3)** Entlocken Sie den Verschluss-Stift.
- E)** Nach Erhalt des optimalen Feinheitsgrades, betätigen Sie den **TIMER** Drehschalter (Mod. **TIMER**) für ca. 1 Minute, bis das der gemahlene Kaffee ungefähr bis zur Höhe Regulierungs-Stiftes ansteigt.
- E1)** Die Mahlung kann manuell durch die Betätigung des Leuchtschalters **ON/OFF** des schwarzen gestoppt werden (Mod. **AUTOMATICO**).
- E2)** Nach Erhalt des optimalen Feinheitsgrades, betätigen Sie den Schaltknopf für ca. 1 Minute, bis das der gemahlene Kaffee ungefähr bis zur Höhe des schwarzen Regulierungs-Stiftes ansteigt (Mod. **MANUALE**).
- F)** Die Mahlung stoppt automatisch; drehen Sie den **TIMER** Drehschalter (Mod. **TIMER**) gegen den Uhrzeigersinn zum manuellen Stoppen des Mahlvorganges.
- F1)** Die Mahlung kann manuell durch die Betätigung des Leuchtschalters **ON/OFF** (Mod. **AUTOMATICO**).
- F2)** Stoppen Sie erneut die Kaffeemühle durch Betätigung des **ON/OFF** Leuchtschalters (Mod. **MANUALE**).
eingestellt Ihr Gerät ist vom Hersteller auf die optimale Dosis von ca 6,5 Gramm worden. Zur bestmöglichen Nutzung des Gerätes ist es notwendig, periodisch die Mahlung und Dosierung des Kaffees zu kontrollieren (S Hinweise im Abschnitt 6.3).

5.2 NotstopSedienung

Durch Betätigung des **ON/OFF** Schalters kann die Kaffeemühle in Notfällen sofort gestoppt werden.

6. Wartung

6.1 Sicherheitsvorschriften

Stellen Sie sicher, daß das Gerät vor Wartungsaktionen nicht mehr an das Stromnetz angeschlossen ist. Führen Sie in keinem Fall den Finger oder andere Gegenstände in den Eingangsschaft der Kaffeebohnen oder in den Ausgangsschaft des gemahlene Kaffees.

Füllen Sie keinen schon gemahlene Kaffee in den Trichter.

Halten Sie das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern (Lösungsmittel, Reinigungsmittel, usw).

Wenden Sie sich in jedem Fall an den Wartungsdienst der ANFIM

6.2 Reinigung des Gerätes

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, daß das Gerät vor der Reinigung nicht mehr an das Stromnetz angeschlossen ist. Tauchen Sie das Gerät in keinem Fall in Wasser und / oder andere Flüssigkeiten.

Eine ständige und periodische Reinigung verhindert das Ranzigwerden der sich ansammelnde Fettdepots, die im Kaffee enthalten sind. Diese würden eine Veränderung des Geschmacks und des Aromas Ihres Espresso-Kaffees herbeiführen.

Anleitung zur Reinigung:

- 1) Unterbrechen Sie den Stromkreis durch Entfernen des Netzkabels aus der Wandsteckdose.
- 2) Reinigen Sie den leeren Trichter von innen und außen mit einem feuchten Tuch.
- 3) Trocknen Sie den Trichter mit einem weichen und sauberen Tuch.
- 4) Reinigen Sie das Innere der Dosiervorrichtung mit einem Pinsel.
- 5) Reinigen Sie das Rahmengestell der Kaffeemühle mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen sauberen Tuch.
- 6) Schließen Sie das Gerät erneut an das Stromnetz.

6.3 Regelmäßige Kontrollüberprüfungen

Eine genaue und zweckmäßige Mahlung, sowie die richtige Dosierung bilden die Grundsteine für einen geschmackvollen Espresso-Kaffee.

Ein zu fein gemahlener Kaffee fließt sehr langsam durch die Versorgungsblöcke der Espressomaschine und wird dadurch zu schwarz und zu "verbrannt". Im Fall einer zu groben Mahlung, fließt er dagegen sehr schnell herab und erscheint "verwaschen", weniger aromatisch und ohne eine feste Creme.

Um eine optimale Kaffeequalität zu erhalten ist folgendes wichtig:

- 1) Regeln Sie konstant die Mahlstärke. (S. Abschnitt 5.2 - Punkt D)
 - 2) Lassen Sie periodisch vom Wartungsdienst **ANFIM** den Abnutzungsgrad der Mahlsteine überprüfen.
 - 3) Lassen Sie die Mahlsteine vom Wartungsdienst **ANFIM** auswechseln, wenn Sie ca. 500-700 Kg Kaffeebohnen gemahlen haben.
- Ihr Gerät ist vom Hersteller auf eine Dosierung von ca. 6,8 Gramm Kaffee eingestellt.

Überprüfen Sie periodisch die Einstellung der Dosiereinrichtung wie folgt:

- 1) Schalten Sie das Gerät an und lassen Sie den Dosierbehälter solange auffüllen, bis das sich die Automatik einschaltet.
 - 2) Entnehmen Sie dem Behälter zehn Portionen Kaffee, wiegen Sie den Kaffee und kalkulieren Sie die Hälfte.
 - 3) Falls die Menge nicht der optimalen Kaffeedosierung entspricht, drehen Sie den Regulierungs-Stift im Innern der Dosiereinrichtung im Uhrzeigersinn, um die Dosis zu vermindern, gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen.
- Eine volle Umdrehung des Regulierungs-Stiftes (4 Mal Auslösen) entspricht einer Verminderung oder Erhöhung der Dosis um ca. 0,7 Gramm Kaffee.

7. Entsorgung des Altgeräts

Wie alle elektrischen Geräte muss dieses Produkt separat von der städtischen Abfalltrennung entsorgt und hierzu bei den von der Stadtverwaltung zugewiesenen Sammelstellen abgegeben werden.



8. Wartungsdienst

8.1 Anfrage Wartungsdienst

Alle technischen Eingriffe müssen vom Fachpersonal des Wartungsdienstes der Firma **ANFIM** ausgeführt werden **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

- D - ÜBEREINSTIMMUNGSERKLÄRUNG

Die Firma **ANFIM** srl, Via B. Verro 33/5, 20141 - Mailand, erklärt hiermit unter der ausschließlichen Verantwortung, daß die Kaffemühle

Modell Seriennr



auf die sich diese Erklärung bezieht, den Anforderungen folgender Richtlinien oder anderen Dokumenten entspricht: **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**
gemäßb der Vorschrift 2006/42/CEE.

MAILAND, 30 Juni 2017

ANFIM Srl