

- 3) Trocknen Sie den Trichter mit einem weichen und sauberen Tuch.
- 4) Reinigen Sie das Innere Kaffee - ausgabekopf 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 5.4 - Punkt D)
- 2) Lasen 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 wurde vom Hersteller auf die optimale Dosis von ca. 6,5 / 6,8 Gramm für eine Portion bzw. 13/14 Gramm für zwei Portionen voreingestellt.

Die ausgegebene Dosis regelmäßig prüfen.  
Hierzu das bei Druck auf die Taste **T1** ( $\pm 6,8g$ ) oder **T4** ( $\pm 13,5 g$ ) ausgegebene Kaffeepulver wiegen oder mehrere Portionen mahlen und anschließend den Mittelwert errechnen.  
Sofern erforderlich, die programmierte Zeit korrigieren (Absatz 5.2).

## 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** srl

Via B. Verro 33/5 - 20141 MILANO - ITALY  
Tel. (+39) 02/8465054 - Fax. (+39) 02/8464401

# ANFIM®

**ANFIM** srl

Via B. Verro, 33/520141 - MILANO ITALY  
Tel. (+39) 02/8465054 - Fax. (+39) 02/8464401  
e-mail:anfim@libero.it - web site: www.anfim.net

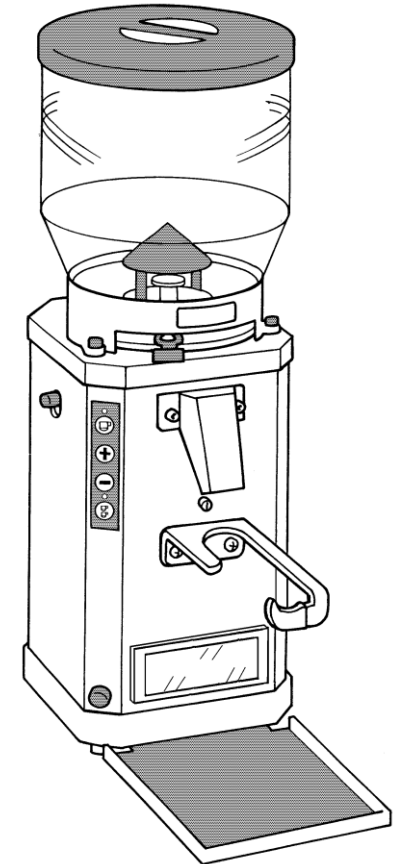
- I • MANUALE DI ISTRUZIONI
- GB • INSTRUCTIONS MANUAL
- D • BETRIEBSANLEITUNG

mod:

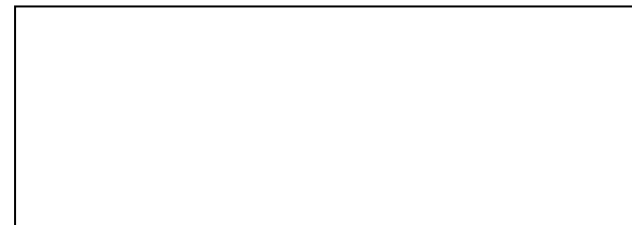
**Caimano On-Demand Display**

**Super Caimano On-Demand Display**

- MACINACAFFE' PER BAR
- COFFEE GRINDER
- KAFFEEMÜHLE FÜR GASTRONOMIE-BETRIEBE



- I** Timbro del rivenditore autorizzato
- GB** Authorized reseller
- D** Oder bei dem zuständigen Vertragshandler



Cod.  
**CODY**  
**SCODY**



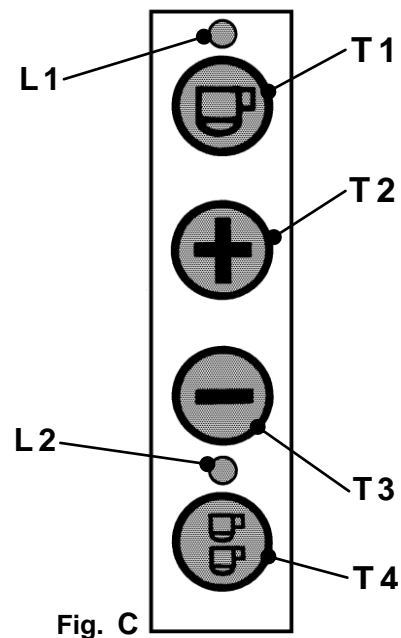
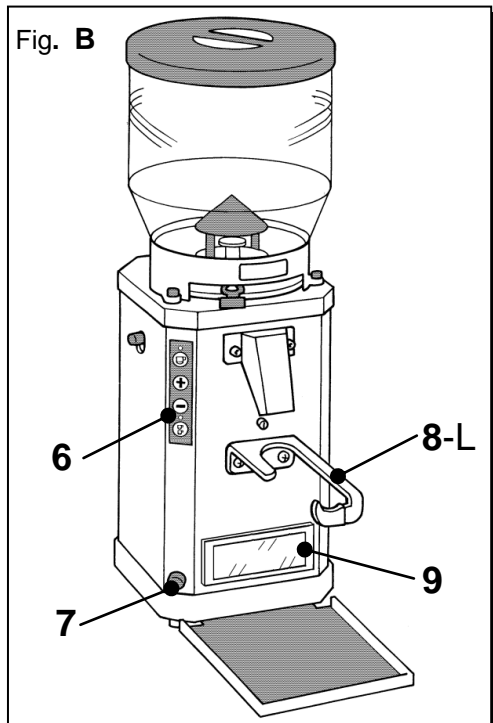
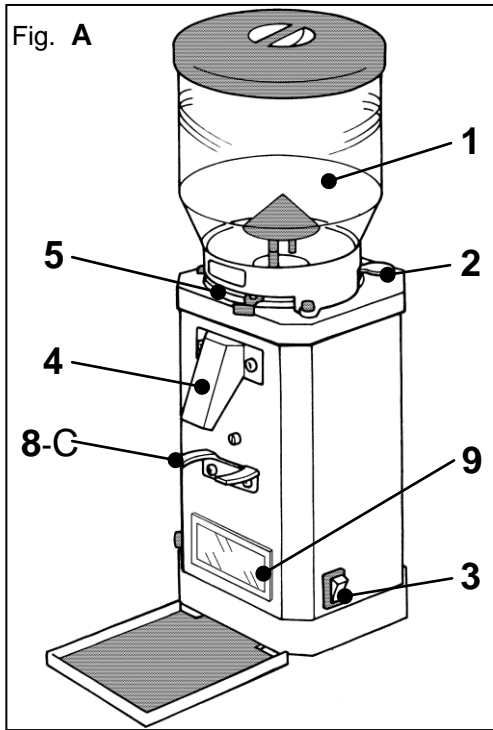
mod.:

**Caimano On-Demand**

**Super Caimano On-Demand**

Display

Cod.  
**CODY**  
**SCODY**



#### 5.4 Einstellung der Mahlfeinheit

Der Mahlvorgang ist standardgemäß eingestellt, zu einer gewünschten Veränderung des Feinheitsgrades beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

- 1) Entblocken Sie den nummerierten Einstellung durch Herunterdrücken des Verschluß-Stift auf der linken Gerätselte.
- 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 gemahlene Kaffees nicht nur von der Kaffeesorte und den Geräten abhängt, sondern auch durch die Witterungsverhältnisse beeinflusst wird; deshalb regulieren Sie bei trockenem Wöfler die Mahlung feiner, bei feuchtem Wetter gröber.
- 3) Entblocken Sie den Verschluß-Stift..

#### 5.5 Notstop Sedienung

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

### 6. Wartung

#### 6.1 Sicherheitsvorschriften



**ACHTUNG:** 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 A.N.F.I.M. Bei Nichtnutzung (am Ende des Arbeitstages, vor einem Feiertag, vor dem Urlaub usw.) das Gerät stets mit der ON-OFF- Taste ausschalten (3).

#### 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.

Nach Erreichen der bei der Programmierung festgelegten Dosis stoppt die Ausgabe automatisch und die LED **L X** schaltet sich aus. Um die Ausgabe vorzeitig zu unterbrechen, die Dosiertaste **T 1** oder **T 4** drücken.

<b>Werkseitig voreingestellte Ausgabezeiten</b>	<b>CAIMANO</b>	<b>SUPER CAIMANO</b>
Voreingestellte Ausgabezeit für eine Tasse:	4,6 Sekunden	3,2 Sekunden
Voreingestellte Ausgabezeit für zwei Tassen:	9 Sekunden	6 Sekunden

## 5.2 Betrieb im Programmiermodus

Die Dosiertaste **T 1** oder **T 4** zur Prüfung und/oder Programmierung drücken und mindestens **5** Sekunden gedrückt halten (siehe Abb. C)

Zu Beginn dieses Modus blinkt die LED **L 1** oder **L 2** je nach gewählter Dosis, die auf dem Display angezeigt wird.

Die programmierte Zeit in Sekunden kann mit den Tasten **T 2** oder **T 3** verlängert oder verkürzt werden (Zeitangaben auf dem Display überprüfen).

Nach Eingabe der Zeitspanne in Sekunden können die Zehntelsekunden durch erneute Betätigung der Taste der gewählten Kaffeemenge (**T 1** oder **T 4**) eingestellt werden.

Die programmierte Zeit in Zehntelsekunden kann mit den Tasten **T 2** oder **T 3** verlängert oder verkürzt werden (Zeitangaben auf dem Display überprüfen).

Durch anschließendes Drücken der entsprechenden Dosiertaste wird die eingestellte Zeit gespeichert, der Programmiermodus geschlossen und die Anlage in den STAND-BY-Modus versetzt. Auf dem Display erscheint die Gesamtanzahl der ausgegebenen Dosierungen. (Diese Angabe kann nicht gelöscht werden.)

Um den Programmiermodus ohne Änderungen zu verlassen, zwei Mal die zuvor gewählte Dosierungstaste **T 1** oder **T 4** drücken.

Bei Beendigung des Programmiermodus erlischt die LED-Lampe.

Durch Drücken des Handschalters **7** (Abb. B) können kleine Zusatzmengen Kaffee der mit **T 1** oder **T 4** programmierten Menge zugefügt werden oder von Hand gemahlen werden, ohne die mit **T 1** oder **T 4** eingestellten Zeiten zu verwenden oder zu ändern.

Bei Loslassen des Schalters **7** endet der Mahlvorgang augenblicklich.

## 5.3 Sonderfunktionen

Im Technischen Menü (Bedienung ausschließlich durch autorisiertes technisches Personal) können verschiedene Sprachen gewählt und der Zähler für den Wechsel der Schlagmesser zurückgesetzt werden (100.000 Maschinenladungen mit **ANFIM**-Stahlmessern oder 400.000 Maschinenladungen mit **ANFIM**-Titanmessern) sowie die Zähler für die Dosierungsmengen **T 1** und **T 2** abgelesen und zurückgesetzt werden.

I

## 1. Avvertenze generali

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

L'installazione del macinacaffè 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 macinacaffè 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 macinacaffè descritto nel presente libretto di istruzioni.**

### 1.3 Norme di sicurezza

**Non è consentito il funzionamento del macinacaffè con il serbatoio caffè in granuli non fissato mediante le viti di corredo al telaio.**

**Prima di effettuare operazioni di pulizia scollegare sempre il macinacaffè dalla linea elettrica.**



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



**Non far utilizzare il macinacaffè da bambini e/o da personale non autorizzato.**

## 2. Trasporto

### 2.1 Imballaggio



I macinadosatori della A N F I M vengono forniti nell'apposito imballo di cartone; ciascun imballo contiene:

- Macinacaffè,
- Libretto di istruzioni,
- Dichiarazione di conformità.



## 2.2 Movimentazione della macchina

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

## 2.3 Immagazzinamento

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

La temperatura di immagazzinamento deve essere compresa tra -10 / +40 gradi C°.

## 3. Descrizione della macchina

### 3.1 Descrizione della macchina

Il macinacaffè 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.

Beccuccio erogatore in acciaio inox.

Impianto elettrico rispondente alla Direttiva 2006/95/CEE.

Gruppo elettronico di comando dosi caffè.

- 1 - Tramoggia caffè in grani.
- 2 - Serrandola chiusura tramoggia.
- 3 - Interruttore luminoso **ON/OFF**.
- 4 - Beccuccio erogatore in acciaio inox.
- 5 - Ghiera regolazione macine.
- 6 - Pulsantiera elettronica.
- 7 - Pulsante manuale **ON/OFF**.
- 8 C - Forcella corta. // 8 L - Forcella portafiltro lunga.
- 9 - Display luminoso di controllo.

### 3.2 Descrizione dei comandi

Il macinacaffè è dotato dei seguenti dispositivi di comando:

- Serrandola chiusura tramoggia (2).
- Interruttore **ON/ OFF** di tipo luminoso (3).
- Pulsantiera elettronica temporizzata dose singola/doppia (6).
- Ghiera di regolazione macinatura (5).
- Pulsante manuale **ON/OFF** (7).

### 3.3 Comandi per l'arresto di emergenza

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

## 3.4 Technische Daten

MODELL	CAIMANO On-Demand DisplaY	SUPER CAIMANO On-Demand DisplaY
Höhe:	570 mm	570 mm
Breite:	195 mm	195 mm
Tiefe:	360 mm	360 mm
Motorleistung:	300 W	450 W
Durchmesser- Mahlsteine:	< 70 Db (A)	< 70 Db (A)
Geräuschpegel:	64 mm ANFIM®	75 mm ANFIM®
Gewicht:	14 Kg	17 Kg

## 4. Aufstellen des Gerätes

### 4.1 Aufstellung

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

### 4.2 Stromnetz-Anschluß

#### Version 220 V einphasig (V.240 – V.110 Auf Antrag)

Die Kaffemühle wird mit einem Netzkabel und typengeprüften Stecker geliefert. Es muss lediglich das Netzkabel an eine Wandsteckdose angeschlossen werden, deren Netzspannung der Betriebsspannung der Kaffeemühle entspricht (15 A max). Bitte auf dem Typenschild prüfen, ob die Betriebsspannung des Gerätes mit der Netzspannung übereinstimmt.



**ACHTUNG: Das Stromnetz, an das die Kaffemühle angeschlossen wird, muß den geltenden Gesetzen entsprechen: der Hersteller ist von jeglicher Verantwortung bezüglich Personen-und Sachschäden entbunden, 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) Leuchtschalter ON/OFF betätigen, welcher durch das Aufleuchten den Anschluß an das Stromnetz signalisiert und auf dem Display erscheint die **Gesamtanzahl der ausgegebenen Kaffeeportionen**.
- D) **Ausgabe von Kaffeeportionen:**  
Bei Druck auf die Dosiertaste **T 1** oder **T 4** beginnt die Maschine mit der Kaffeeausgabe und die Dosier- LED **L X** der jeweiligen Taste schaltet sich ein (siehe Abb. C).

## 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.

Kaffee-ausgabekopf Edelstahl.

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 - **ON/OFF** Leuchtschalter.
- 4 - Kaffee-ausgabekopf Edelstahl.
- 5 - Nummerierter Einstellring Mahisteine.
- 6 - Elektronisches Tastenfeld.
- 7 - Manuelle-Schalters **ON/OFF**.
- 8-C - Gabel kurz. // 8-L - Gabel lang filterträger.
- 9 - Beleuchtetes Kontrolldisplay.

### 3.2 Bedienungselemente

Die Kaffeemühle ist mit folgenden Bedienungsvorrichtungen ausgestattet:

- Trichter - Verschlussriegel (2)
- **ON/OFF** Leuchtschalter (3)
- Elektronisches Tastenfeld zur Programmierung für einfache/doppelte Dosierung (6)
- Nummerierter Einstellring für Mahlung (5)
- Manuelle-Schalters **ON/OFF** (7).

### 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 **ON/OFF** (3) Leuchtschalter ausgefüllt wird.

## 3.4 Tabella dei dati tecnici

TIPO	CAIMANO On-Demand Display	SUPER CAIMANO On-Demand Display
Altezza:	570 mm	570 mm
Larghezza:	195 mm	195 mm
Profondità:	360 mm	360 mm
Potenza:	300 W	450 W
Rumore emesso:	< 70 Db (A)	< 70 Db (A)
Diametro macine:	64 mm ANFIM®	75 mm ANFIM®
Peso:	14 Kg	17 Kg

## 4. Installazione della macchina

### 4.1 Installazione della macchina

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

### 4.2 Allacciamento della macchina alle fonti esterne

**Versioni a 220 V monofase (V.240 – V.110 a richiesta)**

Il macinacaffè 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 macinacaffè (valutabile in 15 A max) dopo avere verificato che la targhetta dati dell'apparecchio corrisponda alla corrente di alimentazione.

⚠ **ATTENZIONE:** L'impianto elettrico al quale andrà allacciato il macinacaffè deve essere rispondente alle leggi vigenti. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'allacciamento del macinacaffè 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 (2).

**C)** Azionare l'interruttore generale **ON/OFF** (3), che si illuminerà segnalando la presenza della tensione di rete e sul display apparirà il **N.----Totale Erogazioni**.

**D) Erogazioni dosi caffè:**

Premendo uno dei due tasti dose caffè **T1** o **T4** la macchina inizierà l'erogazione e si accenderà il led dose **LX** relativo al tasto selezionato (vedi fig. C).

Una volta raggiunta la dose prestabilita in fase di programmazione l'erogazione verrà interrotta automaticamente e il led **LX** verrà spento. Per interrompere anticipatamente l'erogazione premere uno dei due tasti dose **T1** o **T4**.

Tempi di erogazione impostati dal fabbricante	CAIMANO	SUPER CAIMANO
Tempo di erogazione impostato per una tazza:	4,6 secondi	3,2 secondi
Tempo di erogazione impostato per due tazze:	9 secondi	6 secondi

## 5.2 Modalità di funzionamento nello stato di programmazione

Tenere e mantenere premuto per un tempo consecutivo di oltre 5 secondi il tasto dose caffè **T1** o **T4** che si desidera verificare e/o programmare (vedi fig. **C**).

L'ingresso in questa fase verrà segnalato dal lampeggio led **L1** o **L2** relativo alla dose selezionata che verrà visualizzata sul display. Per aumentare o diminuire il tempo impostato dei secondi agire sui tasti **T2** o **T3**, (verificate i tempi sul display).

Una volta impostato il tempo relativo ai secondi, premendo nuovamente il tasto relativo alla dose selezionata (**T1** o **T4**) si potrà impostare il tempo relativo ai decimi di secondo.

Per aumentare o diminuire il tempo impostato dei decimi di secondo agire sui tasti **T2** o **T3** (verificate i tempi sul display).

La successiva pressione del tasto relativo alla dose selezionata, permetterà di memorizzare il tempo impostato e di uscire dalla fase di programmazione e il dispositivo si riporterà in fase di STAND-BY, mentre sul display apparirà il Numero Totale delle Dosi Erogate. (questo dato non potrà mai essere cancellato)

Per uscire dalla fase di programmazione senza modificare nulla, premere due volte il tasto dose **T1** o **T4** selezionato in precedenza. L'uscita dalla fase di programmazione verrà evidenziata dallo spegnimento del led.

Il pulsante manuale **7** (fig. **B**) consente di macinare piccole aggiunte di caffè alla dose temporizzata con **T1** o **T4** oppure di macinare manualmente senza utilizzare o variare i tempi impostati sui pulsanti **T1** o **T4** della pulsantiera. Interrompendo la pressione manuale sul pulsante **7** la macinatura si arresta immediatamente.

## 5.3 Funzioni speciali

Nel Menù Tecnico (riservato esclusivamente al S.A.T. Autorizzato) è possibile selezionare varie lingue disponibili, impostare o annullare il contatore per l'avviso sostituzione macine (100.000 dosi con macine **ANFIM** in acciaio o 400.000 dosi con macine **ANFIM** al Titanio) e leggere o annullare i contatori parziali dosi **T1** e **T2**.

**D**

## 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 den im Abschnitt 1.1 beschriebenen Anwendungsbereich fällt, ist als zweckentfremdet und als nicht erlaubt anzusehen; der Hersteller ist von jeglicher Verantwortung bezüglich Schäden enthoben, die durch eine Nichtbeachtung dieser Anleitung zum korrekten Gebrauch des Gerätes verursacht worden sind.**

### 1.3 Sicherheitsvorschriften

**Der Gebrauch des Gerätes ist nicht erlaubt, wenn der Mülhtrichter für Kaffbohnen nicht durch die vorgesehenen Schrauben am Rahmen befestigt ist. Vor der Reinigung des Gerätes trennen Sie das Gerät vom Stromnetz durch Herausziehen des Netzkabels aus der Wandsteckdose**



**Das Gerät von Wasser und/oder anderen Flüssigkeiten fernhalten!**



**Das Gerät nicht von Kindern und/oder nicht zuständigem Personal bedienen lassen.**

## 2. Transport

### 2.1 Verpackung



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

- Kaffeemühle
- Bedienungsanleitung
- EG - Konformitätsbescheinigung.





### 6.3 Scheduled inspections

An accurate and rational coffee grinding and a correct dose are the elements to obtain the ingredients for a good espresso from your coffee grinder.  
A coffee ground too fine is infused too slowly by the distributing units of the appliance: its colour is dark and it tastes burnt; on the contrary, a coffee ground too coarse is quickly infused: it is wan, with a poor aroma and a liquidish cream.

#### Do the following to have a correct infusion:

- 1) Adjust the grinding continually by following the instructions indicated in point D of paragraph 5.4.
- 2) Have the Customer Service Centre of the ANFIM check the wear conditions of the blades regularly.
- 3) Have the Customer Service Centre of the ANFIM replace the blades after having treated 500-700 kg of coffee beans.

The coffee grinders are calibrated at the factory to serve approximately 6.5 / 6.8 grams of ground coffee for a single dose and 13 / 14 grams for two doses. Check the dose periodically by weighing the ground coffee produced when the buttons T1 (approx. 6.8 grams) or T4 (approx. 13.5 grams) are pressed grinding more than one dose and then calculating the average.  
If necessary, adjust the time settings (paragr. 5.2) to obtain the required quantity.

## 7. Appliance Disposal

This device, like all electrical products, must be disposed of separately from municipal sorted waste, at specific collection points designated by the local council.



## 8. Servicing

### 8.1 Instructions for service request

All technical intervention must be done by authorized personal of the ANFIM firm:

**ANFIM** srl

Via B. Verro 33/5 - 20141 MILANO - ITALY

Tel. (+39) 02/8465054 - Fax. (+39) 02/8464401

### 5.4 Regolazione macinatura

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 di fermo 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 miscela 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.

### 5.5 Modalità arresto di emergenza

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

## 6. Manutenzione

### 6.1 Norme di sicurezza



**ATTENZIONE:** Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione scollegare sempre il macinacaffè 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 macinacaffè in acqua o altri liquidi.

In ogni caso rivolgersi sempre al S. A. T. della ANFIM

In caso di non utilizzo dell'apparecchio (dopo il normale orario di lavoro/giorno di chiusura/ferie ecc.) spegnere sempre l'interruttore luminoso ON-OFF (3)

### 6.2 Pulizia della macchina



**ATTENZIONE:** Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, scollegare il macinacaffè dalla linea elettrica. Non immergere per nessun motivo il macinacaffè 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 macinacaffè 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 beccuccio erogatore con un pennello.
- 5) Pulire la carrozzeria del macinacaffè con un panno morbido leggermente inumidito ed asciugarla con un panno asciutto pulito.
- 6) Ricollegare il macinacaffè 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 macinacaffè 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 5.4.
- 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 macinacaffè sono tarati in fabbrica per erogare una dose di caffè macinato corrispondente a circa 6,5 / 6,8 grammi per una dose e 13/14 grammi per due dosi.

Periodicamente verificare la dose pesando il caffè macinato ottenuto utilizzando i tasti **T1** ( $\pm$  grammi 6,8) o **T4** ( $\pm$  grammi 13,5) anche macinando più dosi e facendo poi la media.

Eventualmente intervenire sui tempi di programmazione (paragrafo 5.2) per ottenere la quantità desiderata.

## 7. Smaltimento apparecchio

Questo apparecchio come tutti 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** srl

Via B. Verro 33/5 - 20141 MILANO ITALY

Tel. (+39) 02/8465054 - Fax. (+39) 02/8464401

### 5.4 Adjusting grinding

The adjustment of the blades is set at the factory, anyway you can obtain the grind at the granularity required in the following way:

- 1) Loosen the numbered ring by pushing the stop pin placed on the left side of the appliance.
- 2) Turn the adjustment ring clockwise to have a finer grain, turn counter clockwise to have a coarser one. Remember that the best granularity of the grind depends on the kind of coffee and equipment as well as on the weather; if the air is dry, adjust a finer grinding while if it is damp, a coarser one.
- 3) Release the stop pin.

### 5.4 Instructions for emergency stop

In case of emergency, if you press the illuminated ON/OFF switch (3), the coffee grinder stops immediately.

## 6. Maintenance

### 6.1 Safety standards



**WARNING: Disconnect the coffee grinder from the mains before performing any maintenance operation.**

**Do not insert fingers or other objects in the entry hole of the blades or in the outlet of the ground coffee. Do not put already ground coffee in the hopper. Do not immerse the coffee grinder in water and/or other liquids (solvents, detergents, and so on).**

**In any case, always refer to the customer service centre of ANFIM. When the machine is not in use (outside normal working hours/when closed/ during holidays, etc.) always switch off the illuminated ON/OFF switch (3).**

### 6.2 Appliance cleaning



**WARNING: Disconnect the coffee grinder from the mains before cleaning.**

**Do never immerse the coffee grinder in water and/or other liquids.**

A constant and regular cleaning prevents the grease settlements contained in coffee to go rancid, causing alterations in the smell and the taste of your espresso.

**Cleaning instructions:**

- 1) Disconnect the coffee grinder from the mains.
- 2) Clean the (empty) hopper internally and externally with a damp cloth.
- 3) Wipe it with a soft and clean cloth.
- 4) Clean the coffee delivery spout inner part with a brush.
- 5) Clean the body of the coffee grinder with a slightly damp and soft cloth and wipe it with a clean and dry cloth.
- 6) Connect the coffee grinder to the mains.



When the programmed dose has been served, operation is automatically interrupted and the **LX** LED switches off. To interrupt serving before completion press one of the two dose buttons: **T1** or **T4**.

Serving times programmed by the manufacturer	CAIMANO	SUPER CAIMANO
Programmed serving time for one cup:	4,6 seconds	3,2 seconds
Programmed serving time for two cups:	9 seconds	6 seconds

## 5.2 Operation in programming mode

Press and hold down continuously for more than **5** seconds the coffee dose button, **T1** or **T4**, that requires checking and/or programming (see fig. C). Entry to this mode is signalled by the **L1** or **L2** Led flashing, depending on the dose button pressed.

To increase or decrease the set time of the seconds, act on the **T2** or **T3** keys (verify the times on the display).

Once set up the time concerning the seconds, pressing again the dose button concerning the selected dose (**T1** or **T4**) will be able to set up the time concerning the tenths of second.

To increase or decrease the set time of the tenths, act on the **T2** or **T3** keys (verify the times on the display).

To exit the programming dose, press the previously selected dose button **T1** or **T4** again.

Exit from the programming mode is signalled by the Led switching off and the device will take back in STAND-BY, while on the display will appear: "TOTAL NR. . . . . " delivery doses (it will never be possible delete this data).

To exit the programming mode without modifying anything, press twice the previously selected dose button **T1** or **T4** again.

Exit from the programming mode will be signalled by the Led switching off.

Pressing the manual button **7** (fig. B) allows the grinding of small amounts of coffee in addition to the dose timed with **T1** or **T4**, or manual grinding without using or changing the times set for the **T1** or **T4** control buttons. When pressure is released from button **7** the machine stops immediately.

## 5.3 Special functions

In Technical Menu (reserved exclusively for Authorized Technical Assistance) is possible select several available languages, set up or cancel the counter for the blades replacement warning (100.000.cups by original ANFIM® steel blades or 400.000. by original ANFIM® Titanium blades) and read or cancel the partial **T1** and **T2** dose counter.

GB

## 1. General instructions

Read this instruction booklet carefully before using the coffee grinder. The installation of the coffee grinder must be done by qualified personnel. The firm cannot be held responsible for changes made by the user to the appliance and for accidental damages arising from installations and/or utilizations different from those mentioned in this instructions. The producer reserves the right to change without notice the characteristics of the equipment presented in this instructions.

### 1.1 Appropriate use

**The coffee grinder with dosing mechanism has been studied and constructed to grind and dose coffee.**

### 1.2 Improper use

**Any kind of use apart from what has been indicated in paragraph 1.1 is improper and therefore unauthorized; the producer refuses all responsibility for damages arising from improper use of the coffee grinder described in this instruction booklet.**

### 1.3 Safety standards

**Do not use the coffee grinder without fixing the coffee beans container to the frame using the provided screws.**

**Always unplug the coffee grinder before cleaning.**



**Do never immerse the coffee grinder in water and/or other liquids.**



**Do not allow children and/or other unauthorized personnel to use the coffee grinder.**

## 2. Transport

### 2.1 Packaging



The ANFIM coffee grinder is supplied in a special card-board package; each package contains:

- Coffee grinder,
- Instruction booklet,
- Evidence of Conformity.



## 2.2 Handling of the appliance

The coffee grinders do not need special instruments for their handling because they can be handled manually.

## 2.3 Storage

The coffee grinder must be stored in a dry place, protected by its original packaging. The storing temperature must be comprised between -10/+40 °C.

## 3. Description of the appliance

### 3.1 Description of the appliance

The coffee grinder has been realized considering the actual requirements of a modern and articulated way of working in the coffee shop; concerning this, it has been conceived to obtain a correct grinding of the coffee beans and an appropriate dosing.

#### Description:

Stainless steel or varnished steel sheet bearing structure.

Hardened steel blades unit.

Plastic hopper fit for contact with food.

Stainless steel coffee delivery spout.

Power supply in conformity with the 2006/95/EEC Directives.

Control unit for resetting coffee doses.

- 1 - Coffee beans hopper.
- 2 - Hopper closing hatch.
- 3 - Illuminated **ON/OFF** switch.
- 4 - Stainless steel coffee delivery spout.
- 5 - Blade adjusting ring.
- 6 - Electronic control panel.
- 7 - **ON/OFF** manual push-button.
- 8 **C** - Short fork. // 8 **L** - Long filter-holder fork.
- 9 - Control bright display

### 3.2 Description of the controls

The coffee grinder is provided with the following control devices:

- Hopper closing hatch (2).
- Illuminated **ON / OFF** switch (3).
- Electronic control panel timed for single / double dose (6).
- Blade adjusting ring (5).
- **ON/OFF** manual push-button (7).

### 3.3 Emergency stop controls

In compliance with the specifications indicated in the EN 418 standard, the coffee grinder is not provided with an emergency stop because this function is executed by the Illuminated **ON / OFF** switch (3).

## 3.4 Table of specifications

TYPE	CAIMANO On-Demand Display	SUPER CAIMANO On-Demand Display
Height:	570 mm	570 mm
Width:	195 mm	195 mm
Depth:	360 mm	360 mm
Power:	300 W	450 W
Noise level:	< 70 dB (A)	< 70 dB (A)
Blades diameter:	64 mm ANFIM®	75 mm ANFIM®
Weight:	14 Kg	17 Kg

## 4. Installation of the appliance

### 4.1 Installation of the appliance

The coffee grinder must be placed on a flat, steady, and dry surface.

### 4.2 Connecting the appliance to the mains

**Single-phase 220 V version (V.240 – V.110 on request)**

The coffee grinder is supplied with an electric cord with a type-approved plug.

The only operation required is the connection to an appropriate electric socket for the electrical input of the coffee grinder (rated 15 A max.), after checking that the electrical supply voltage is the same as that indicated on the machine's identification plate.

**⚠ WARNING:** The electric installation to which the coffee grinder will be connected must be in compliance with the law in force. The producer refuses all responsibility for damages to persons and things arising from the connection of the coffee grinder to an electric installation not in compliance with the standards.

## 5. Using the appliance

### 5.1 Instructions for use

A) Fill the hopper with fresh coffee beans (the max. capacity of the hopper is about 2 Kg).

B) Open the hatch. (2)

C) Turn the general ON/ OFF switch on (3), it will light up signalling the presence of the main voltage and on the display will appear: " TOTAL NR. . . . ." delivery doses.

### D) Serving coffee doses:

When one of the two coffee dose buttons, **T1** or **T4**, is pressed, the machine starts serving and the **LX** Led lights up for the selected button (see fig. C)