

HEYCAFÉ H5

Macinacaffè Professionale Allround

Manuale d'Istruzioni Completo

Versione 1.0 — Traduzione Integrale

Basato sulla documentazione ufficiale HeyCafé (Changzhou) Hardware Co. LTD.

Indice dei Contenuti

1) Prefazione & Avvertenze	Pag. 3
2) Specifiche Tecniche	Pag. 3
3) Descrizione Generale dei Componenti	Pag. 4
4) Disimballaggio e Installazione	Pag. 4
5) Funzionamento e Modalità di Macinatura	Pag. 5
6) Dispositivi di Sicurezza	Pag. 5/6
7) Istruzioni di Sicurezza Fondamentali	Pag. 7
8) Manutenzione e Sostituzione Componenti	Pag. 7/8
9) Pulizia ordinaria e straordinaria	Pag. 9

1) Prefazione & Avvertenze

Congratulazioni per l'acquisto del macinacaffè HeyCafé H5. Questo modello è un macinatore professionale progettato per essere utilizzato in piccoli bar, caffetterie, espresso bar e per un uso domestico avanzato ed esigente.

Le caratteristiche distintive includono:

- Sistema di trasmissione a cinghia che isola il calore del motore dalla camera di macinatura.
- Alloggiamento in alluminio pressofuso robusto con alette di raffreddamento integrate.
- Macine piane in acciaio temprato da 64 mm per una granularità uniforme.
- Design moderno e compatto ottimizzato per i sistemi di erogazione espresso e filtro.

AVVERTENZE DI SICUREZZA:

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza, a meno che non siano supervisionate.
2. I bambini devono essere tassativamente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il macinatore.
3. Prestare la massima attenzione durante la pulizia e la manutenzione per evitare lesioni con le lame taglienti.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro assistenza o da personale qualificato per prevenire rischi elettrici.

2) Specifiche Tecniche

Parametro	Specifiche e Valori
Dimensioni (L x P x A)	135 mm x 275 mm x 510 mm
Altezza Corpo Principale	310 mm (senza tramoggia)
Peso Netto	5.5 kg
Diametro Macine	64 mm (Tipo Piano / Flat)
Capacità Tramoggia (Hopper)	250g (Varianti disponibili fino a 750g)
Specifiche Elettriche	230V / 50-60Hz oppure 110V / 60Hz
Potenza Assorbita	350 W
Ciclo di Lavoro (Duty Cycle)	25% (Es: 15 sec ON, 45 sec OFF)
Velocità di Erogazione	2 - 3 grammi / secondo

3) Descrizione Generale dei Componenti

Facendo riferimento alle illustrazioni tecniche della macchina, il macinacaffè è composto dalle seguenti parti:

- | | |
|---|---|
| • Coperchio della Tramoggia | Protegge i chicchi di caffè dall'ossidazione. |
| • Tramoggia Chicchi (Hopper) | Contenitore superiore con capacità standard di 250g. |
| • Ghiera di Regolazione Macinatura | Permette la selezione micrometrica della granularità. |
| • Pulsante di Alimentazione Principale | Interruttore generale posizionato sul fianco della base. |
| • Corpo del Macinatore | Struttura solida in alluminio termo-isolato. |
| • Base d'Appoggio | Garantisce stabilità e include il vassoio residui. |
| • Selettori di Modalità (Touch) | Pannello frontale con 3 modalità di macinatura preimpostate. |
| • Trimmer di Regolazione Dose | Due trimmer analogici posteriori per calibrare finemente i tempi. |
| • Schermo Principale con Logo | Display retroilluminato che mostra lo stato del dispositivo. |
| • Interruttore di Macinatura On-Demand | Attivato inserendo il portafiltro nell'apposita forcella. |
| • Supporto Forcella Portafiltro | Sostiene il gruppo durante l'erogazione diretta. |
| • Vassoio Raccogli Residui | Rimovibile, posizionato sulla base per agevolare la pulizia. |

4) Disimballaggio e Installazione

Dopo aver aperto la scatola, verificare che il macinatore sia integro e privo di danni visibili. In caso di dubbi, NON utilizzare l'apparecchio e contattare il rivenditore.

Linee guida per il posizionamento:

- Conservare l'imballo originale per futuri trasporti protetti.
- Posizionare il macinacaffè su una superficie piana, stabile e asciutta, lontano da fonti d'acqua o schizzi.
- Installare la tramoggia sul corpo superiore fissandola con l'apposita vite di arresto (se prevista). Non avviare mai la macchina se la tramoggia non è bloccata o è priva di coperchio.

Collegamento Elettrico:

- Verificare che la tensione della presa di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dati situata sul fondo del macinatore.
- La presa a muro deve essere dotata di una messa a terra efficiente a norma di legge. Il produttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata messa a terra.
- Evitare l'uso di prolunghe o adattatori multipli per prevenire sovraccarichi elettrici o surriscaldamenti.

5) Funzionamento e Modalità di Macinatura

Il macinacaffè HeyCafé H5 è dotato di un sistema di controllo avanzato a microprocessore con tre modalità operative touch e due modalità firmware selezionabili internamente (G1 e G2) tramite switch sulla scheda elettronica (accessibile smontando lo schermo come descritto nell'Appendice).

Modalità G1 (Impostazione di Fabbrica / Factory Setting):

- **Dose Singola (Single Dose):** Macina continuamente finché il portafiltro preme l'interruttore on-demand, oppure finché scade il tempo preimpostato sul timer.
- **Dose Doppia (Double Dose):** Uguale alla dose singola, ma legata al secondo timer (tipicamente impostato per una dose doppia).
- **Modalità Continua (G1-Continuous):** Macina in continuo premendo e mantenendo premuto l'interruttore a forcella. Si arresta non appena il portafiltro viene rimosso.

Modalità G2 (Selezionabile dall'Utente / User Selectable):

- Permette l'avvio con un singolo impulso (tocco rapido) e prosegue fino al completamento del tempo del timer in modo autonomo, senza necessità di mantenere premuto il portafiltro.
- *Nota:* Per passare da una modalità all'altra sul pannello frontale, tenere premuto il selettore di modalità touch per più di 3 secondi.

Regolazione della Granulità (Grinding Coarseness):

La regolazione avviene ruotando la ghiera superiore posizionata sotto la tramoggia. Ruotando in senso **orario (verso Fine)** la macinatura diventa più fine (ideale per Espresso/Turco). Ruotando in senso **antiorario (verso Coarse)** la granularità aumenta (ideale per Filtro/Moka). Effettuare le regolazioni preferibilmente con il motore in funzione per evitare il blocco delle macine causato dai chicchi incastrati.

6) Dispositivi di Sicurezza

L'H5 integra sistemi avanzati per proteggere l'operatore e l'integrità del motore:

A) Fusibile di Protezione da Sovracorrente (Amperometrico):

Per eliminare il rischio di bruciare il motore in caso di blocco delle macine (es. corpi estranei, sassi o lame eccessivamente usurate), la macchina è protetta da un fusibile termico ripristinabile situato sul retro/fondo. In caso di intervento:

1. Spegnerne l'interruttore principale e scollegare il cavo di rete.
2. Svuotare completamente la tramoggia e verificare la presenza di ostruzioni visibili.
3. Attendere il raffreddamento e premere il pulsante del fusibile sporgente per riarmarlo.

B) Sensore di Sicurezza della Tramoggia:

La camera di macinatura è un'area pericolosa. Un microswitch di sicurezza impedisce il funzionamento se il coperchio della tramoggia o la tramoggia stessa sono rimossi o non posizionati correttamente. Quando il sistema rileva l'apertura, il LED di selezione lampeggia e il motore si blocca istantaneamente.

7) Istruzioni di Sicurezza Fondamentali

- NON AZIONARE MAI il macinatore a vuoto per periodi prolungati. Rispettare il duty cycle del 25% per evitare surriscaldamenti del gruppo macine.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia ordinaria o manutenzione, scollegare fisicamente la spina dalla presa elettrica.
- Non introdurre mai dita, cacciaviti, pennini o altri oggetti estranei all'interno del condotto di uscita del caffè o nella tramoggia mentre l'apparecchio è connesso alla rete.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi o con mani o mani umide/bagnate.
- Non manomettere o escludere i microswitch di sicurezza; tale azione invalida la garanzia e mette a rischio l'incolumità dell'utente.

8) Manutenzione e Sostituzione Componenti

Attenzione: Tutte le operazioni complesse di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale tecnico qualificato o da utenti esperti dotati della corretta strumentazione manuale.

A) Sostituzione delle Macine (Burrs Replacement):

Le macine perdono il filo progressivamente in base ai chilogrammi di caffè lavorati (indicativamente ogni 500-600 kg di caffè standard). Le macine usurate producono calore eccessivo, perdita di consistenza nella dose e un'alta percentuale di polveri fini dannose per l'estrazione.

Procedura sintetica per la sostituzione (Fare riferimento alle guide visive):

1. Svuotare la tramoggia e impostare la ghiera di regolazione sul valore massimo di grossezza per allentare la pressione.
2. Rimuovere le viti del pannello frontale per estrarre lo schermo protettivo e scollegare con cura il cavo LCD piatto.
3. Svitare le viti del supporto superiore del blocco macine per separare il corpo superiore da quello inferiore ed esporre la camera.
4. Utilizzare una chiave a brugola (Allen key) per svitare le 3 viti di fissaggio della macina superiore e della macina inferiore montata sul portamacine rotante.
5. Pulire accuratamente le sedi da vecchi residui solidi prima di alloggiare le nuove macine originali HeyCafé.
6. Stringere le viti in modo alternato e incrociato per garantire una planarità perfetta delle nuove lame.

B) Sostituzione della Cinghia di Trasmissione (Driving Belt):

L'H5 adotta una trasmissione a cinghia per eliminare il trasferimento termico dal motore alle macine. In caso di usura o rottura della cinghia (evidenziata dal motore che gira a vuoto senza far ruotare le macine):

1. Accedere alla parte inferiore/interna smontando il telaio di macinatura e separando il motore svitando le 4 viti principali.
2. Allentare la vite di tensionamento del motore e rimuovere la cinghia usurata.
3. Installare la nuova cinghia di ricambio originale fornita da HeyCafé.
4. Tendere la cinghia agendo sul posizionamento del motore (non tendere eccessivamente per evitare stress sui cuscinetti) e serrare saldamente le viti di bloccaggio.

9) Pulizia Ordinaria e Straordinaria

Una pulizia regolare garantisce la costanza della dose, la purezza aromatica dell'espresso e prolunga drasticamente la vita utile dei componenti meccanici.

Pulizia Giornaliera / Settimanale (Tramoggia e Corpo):

- Rimuovere la tramoggia e lavarla esclusivamente con acqua tiepida e sapone neutro delicato per rimuovere la patina oleosa rilasciata dai chicchi di caffè. Asciugare completamente prima di rimontarla.
- Pulire le superfici esterne in alluminio con un panno morbido leggermente inumidito. **NON USARE MAI acqua corrente o getti d'acqua direttamente sul corpo macchina.**
- Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette metalliche o solventi chimici aggressivi che potrebbero graffiare o corrodere la verniciatura o le plastiche.

Pulizia della Camera di Macinatura (Mensile):

- Svuotare la tramoggia dai chicchi residui.
- Per una pulizia rapida senza smontaggio, si raccomanda l'uso di prodotti specifici in cristalli o pastiglie per macinatori (es. Pulicaff o simili). Introdurre la dose consigliata nella tramoggia vuota e avviare la macinatura a granularità media fino a totale esaurimento.
- In caso di accumuli ostinati o per la pulizia straordinaria profonda: smontare il gruppo superiore delle macine (come descritto nella sezione manutenzione) e utilizzare lo spazzolino rigido in dotazione per pulire i filetti della ghiera, i canali di espulsione e lo spazio inter-dentale delle lame.
- Utilizzare un aspiratore per rimuovere i residui volatili di polvere di caffè dalla camera interna prima del riassettaggio.

Fine del Manuale Tecnico

Per ulteriore supporto, parti di ricambio o schemi elettrici di dettaglio, fare riferimento al rivenditore autorizzato locale o visitare il portale di assistenza tecnica ufficiale.