



Manual del usuario





INFORMACIÓN IMPORTANTE



CONFIABILIDAD EN SERVICIO POSVENTA

Usted acaba de adquirir un producto de calidad alineando a lo establecido por el Estatuto del consumidor, procederemos con la reparación como garantía para dejar el equipo en condiciones operativas de fábrica, en caso de que la falla sea recurrente se procederá de acuerdo a dicho estatuto teniendo en cuenta el diagnóstico por parte de servicio técnico.

Pallomaro ha dispuesto en su plataforma de venta en línea los manuales de los equipos los cuales le ayuden en el conocimiento y manejo del mismo link: <https://tienda.pallomaro.com/>

La garantía comienza a contarse desde la fecha de facturación e incluye los repuestos y la mano de obra que se requieran durante su vigencia, siempre y cuando se cumpla con los términos aplicables a garantía. Temas relacionados con el transporte de los equipos a reparar serán acordados previamente antes de la realización del servicio.

Para los equipos por fuera de las sucursales se cobrarán los viáticos de desplazamiento del técnico, estadía y tiempo de viaje del técnico.

El cliente asume la responsabilidad de enterarse del correcto manejo y mantenimiento del equipo, los cuales pueden solicitarse por escrito a Pallomaro por medio de servicioalcliente@pallomaro.com

En ningún caso Pallomaro aceptará responsabilidad por daños indirectos o lucro cesante causados por daños en el equipo.

CAUSAS QUE INVALIDAN LA GARANTÍA

*Instalación incorrecta o inadecuada calibración en el proceso de instalación.

*Funcionamiento del equipo en condiciones diferentes a las especificadas tales como: diferente voltaje, variación en presión, uso de suministros o accesorios no autorizados, mal uso del equipo, falta de aseo y mantenimiento, malas condiciones de trabajo, locativas y/o ambientales, golpes y sobrepesos, etc.

*Desgaste natural de piezas y componentes como rodamientos, filtros, lubricantes, cuchillas, empaques, correas, llantas, etc.

*Reparaciones efectuadas por terceros o averías por animales o modificaciones o inclusiones por parte del usuario.

*Daños en partes eléctricas y electrónicas causadas por temas externos

CONDICIONES PARA UNA BUENA INSTALACIÓN

*Leer completamente el respectivo manual, el cual también podrá descargarse a través de nuestra página www.pallomaro.com

*Se recomienda que el recinto donde va a operar el equipo esté a temperaturas entre 5°C y 32°C.

*Es necesario que este recinto cuente con un sistema de extracción adecuado y que se asegure el aire de renovación.

*El equipo debe operar a una distancia mínima de 10cm entre muros y 45cm de fuentes de calor.

*Conecte el equipo a un tomacorriente exclusivo, en buen estado y conectado a tierra.

*Al surtir un equipo de refrigeración, este deberá estar apagado.



INFORMACIÓN IMPORTANTE



*Realizar una adecuada distribución del producto al interior del equipo.

*En los hornos debe asegurarse los lavados manuales o automáticos necesarios y con el detergente adecuado.

TAMBIÉN DEBE ASEGURARSE DE:

*Que sea realizada por personal calificado y certificado.

*Verificar previamente las condiciones de trabajo del equipo, tales como Nivelación, ventilación, extracción, presiones, tensiones, etc.

*Instalar todas las fuentes de poder del equipo a las respectivas redes eléctricas, hidráulicas, desagües, gas, etc.

*Utilizar materiales certificados dentro de los rangos establecidos por el fabricante y por nuestra norma legal vigente.

*Verificación y puesta en marcha del equipo para asegurar su correcto funcionamiento.

*Calibrar el equipo y ajustarlo dentro de los parámetros establecidos por el fabricante.

*Finalmente realizar las respectivas pruebas con producto y transmitir al operario las recomendaciones de manejo, cuidados y limpieza.

El secreto para ahorrar y obtener el mejor provecho a su equipo está en llevar un cronograma de limpieza y mantenimiento preventivo al día, determinado tras examinar su equipo periódicamente en las condiciones a las que lo operará.

AGENDE SU CITA DE SERVICIO

Call: 3176351281, Bogotá: 3188566568, Medellín: 3218045937, Barranquilla: 3206683354,

Cartagena: 3165263661, Bucaramanga: 3102801911, Pereira: 3014190763

ATENCIÓN Leer antes de su puesta en marcha

Este aparato pueden utilizarlo niños con la edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprender los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.

- Tiempos de funcionamiento y reposo recomendados:
- Modelos manuales:3 minutos marcha,15 minutos parado.
- Modelos electrónicos: 6 segundos marcha, 44 segundos parado.
- Instrucciones de limpieza para las partes en contacto con alimentos:

Toda limpieza debe emplearse con el molinos de café parado mediante el interruptor de paro/marcha (11).

Para la limpieza de la tova debe quitar la tolva de café en grano (2), lavarla con solución poco concentrada de agua y detergente (a mano). Asegúrese de de que esté completamente seca antes de volver a colocarla.

Para la limpieza de las muelas, quitar la tolva de café en gran (2), liberar la pletina regulación manteniendo presionado el gatillo regulación (6). Limpiar con un pincel seco. Colocar de nuevo las partes.

Para la limpieza del dosificador, vaciar el dosificador de café molido, retirar la tapa dosificador (7). Limpiar el dosificador con un pincel seco. Colocar de nuevo las partes.

Para la limpieza del exterior del molino, limpiar con un paño suave humedecido con agua.

-Como utilizar adecuadamente las protecciones contra partes en movimiento:

En la zona inferior de la tolva (2) existe un resguardo de seguridad para impedir el acceso a las muelas, Este permite el paso del café pero impide la introducción de los dedos.

-Como montar correctamente las protecciones contra partes en movimiento y peligros que puedan existir si se desmontan estas partes:

Antes de poner en funcionamiento el molino de café, asegurarse que la tolva (2) está bien colocada y fijada.

-Precauciones especiales durante la instalación:

Situar el molino de café sobre una superficie plana y estable, a una distancia suficiente de la toma de corriente (110cm aproximadamente), alejado de donde se produzcan chorros directos de agua sobre él, alejado de fuentes térmicas. Distancias mínimas de espacio: Anchura: 20cm a ambos lados del molino. Profundidad: 20cm por delante y detrás del molino. Altura: 30cm por encima del molino.

La instalación eléctrica debe hacerse por personal cualificado siguiendo las normas de seguridad:

Verificar los datos eléctricos que figuran en la placa de características (Ap.37 de este manual), conectar el molino a una toma de corriente de tierra que cumpla con la normativa vigente, proteger la línea eléctrica del lugar con un interruptor magneto-térmico adecuado, haber un relé diferencial adecuado, asegurar la sección de los cables de instalación son apropiados para la intensidad consumida, no utilizar alargadores, ni adaptadores, ni tomas múltiples. Si el cable de alimentación está dañado debe ser substituido.

No manipular el molino con los pies descalzos ni con las manos o pies mojados o húmedos, evitar proyecciones de agua sobre el molino, evitar la penetración de sólidos o líquidos en el interior del molino.

No poner en marcha el molino sin que todas las partes móviles estén debidamente colocadas en su lugar. Colocar siempre la tapa de la tolva (1) en su lugar (sobre la tolva (2), después de su llenado. No utilizar el molino de café sin la tolva de café (2) debidamente colocada.

No hacer funcionar el molino sin la tapa dosificador (7) debidamente colocada. Tener en cuenta el tiempo máximo de funcionamiento detallado en la placa de características.



ATENCIÓN Leer antes de su puesta en marcha

Durante el llenado de la tolva (2) vigilar no se introduzcan objetos de su alrededor. Seguir siempre las instrucciones de este manual. Impedir el uso del molino a personas que no hayan leído previamente este manual.

- El aparato no debe limpiarse con chorros de agua.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado debe ser substituido por el fabricante, por su servicio post-venta o por personal cualificado similar.
- Cualquier precaución que se deba tomar durante el mantenimiento a realizar por el usuario.

No manipular el molino con los pies descalzos ni con las manos o pies mojados o húmedos, evitar proyecciones de agua sobre el molino, evitar la penetración de sólidos o líquidos en el interior del molino. No poner en marcha el molino sin que todas las partes móviles estén debidamente colocadas en su lugar. Colocar siempre la tapa de la tolva (1) en su lugar (sobre la tolva (2), después de su llenado. No utilizar el molino de café sin la tolva de café (2) debidamente colocada.

No hacer funcionar el molino sin la tapa dosificador debidamente colocada. Tener en cuenta el tiempo máximo de funcionamiento detallado en la placa de características. Durante el llenado de la tolva (2) vigilar no se introduzcan objetos de su alrededor. Seguir siempre las instrucciones de este manual. Impedir el uso del molino a personas que no hayan leído previamente este manual.

Normas para el mantenimiento periódico del molino: si se observa cualquier anomalía en el funcionamiento, parar y desconectar el molino inmediatamente de la red y avisar al servicio técnico de Cunill. Las posibles reparaciones deben ser efectuadas por el servicio técnico de Cunill o sus distribuidores.

No se debe modificar el molino. En las reparaciones se deben utilizar repuestos Originales, facilitadas por el fabricante. Toda operación de mantenimiento debe efectuarse con el molino parado y desconectado.

- Cualquier instrucción de seguridad que se considere oportuna, a parte de las anteriores exigidas por la norma:

Advertencias para las operaciones de limpieza. Normas de seguridad: antes de proceder a la limpieza de cualquier parte del molino asegurarse de apagarlo mediante el interruptor de paro/marcha (11) y desenchufar la clavija de conexión eléctrica. No limpiar nunca el molino sumergiéndolo en agua. No utilizar abrasivos ni disolventes químicos.

Antes de poner en funcionamiento el molino, es necesario seguir las instrucciones para cargar el café en grano, que es una operación de mantenimiento a realizar por el usuario:

Asegurarse que la tolva (2) está bien situada y fijada. colocar el pasador de acceso de café (5) para no permitir el paso del café hacia las muelas. Levantar la tapa tolva (1) extrayendo los tornillos de fijación, llenar la tolva y volver a colocar la tapa. Salvo durante la operación de rellenado de café y de limpieza de la tolva, es indispensable que la tapa se encuentre siempre en posición para mantener la calidad del café y evitar la entrada de cualquier cuerpo extraño. Deslizar el pasador de acceso del café en grano (5) para permitir el paso del café.





00 Índice

Identificación de fabricante	1-2
Identificación de los modelos	3
Bienvenidos al mundo Cunill	4-5
Descripción y especificaciones técnicas	6-7
Identificación de los componentes exteriores	8
Ruido aéreo emitido por la máquina	9
Desembalaje	10
Ubicación del molino	11
Instalación eléctrica	12
Operaciones previas a la puesta en servicio	13
Para moler café en grano	14
Para obtener una dosis de café molido	15
Funcionamiento del modelo MICHIGAN/HAWAI	16
Ajuste del grado de molidura del café	17
Graduación de la cantidad de café molido	18
Tiempo máximo de funcionamiento	19
Operaciones de limpieza	20-24
Operaciones de mantenimiento	25-28
Solución de problemas	29-30
Puesta fuera de servicio	31
Contraindicaciones de empleo	32
Medidas de seguridad	33-35
Riesgos residuales	36
Placa de características	37
Declaración CE de conformidad	38

! Cuando en el texto aparece un número representado así:(9), hace referencia a una de las partes del molino de café que encontrará detalladas en el apartado 08 (identificación de los componentes exteriores).

01 Molinos de café CUNILL

Manual del usuario. Instrucciones de uso, mantenimiento y seguridad.

Este manual del usuario, ha sido redactado conforme a la normativa comunitaria (EN 2929-2, 5; y anexo de la directiva de Máquinas del Diario Oficial de la Comunidad Económica Europea).

MOLCUNILL, fabricante de los molinos de café CUNILL, se reserva el derecho de modificar las especificaciones detalladas en este manual, sin previo aviso, con la única intención de evolucionar y mejorar constantemente sus productos.

02 Identificación del fabricante

Fabricante: MOLCUNILL, S.L
Marca Comercial: CUNILL
País de fabricación: ESPAÑA
Dirección Postal:
Carretera de Santa Coloma, s/n
Apartado de Correos nº 18.
17410 SILS - MALLORQUINES
(GIRONA) ESPAÑA
Teléfono Nacional: 972.168282
Telefax Nacional: 972.853104
Teléfono Internacional: +34.972.168282
Telefax Internacional: +34.972.853104
www.cunill.com - email: cunill@cunill.com



MANUFACTURERS OF COFFEE GRINDERS
SINCE 1957



03 Identificación de los modelos

Las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en este manual se refieren a todos los modelos de molinos de café de la marca CUNILL, que integran nuestra gama actual, denominados comercialmente como:

“CLÁSICOS”

(nº3)TRANQUILO,(nº3)TRANQUILO-2
(nº3)BRASIL,(nº3)TAURO,(nº5)
SPACE,(nº5)MARFIL,(nº12)MICHIGAN.

“SILENCIOSOS”

(nº9)KENIA,(nº11)JAMAICA,(nº12)MOVIE
(nº12)LUXO,(nº12)LUXOMATIC
(nº12)HAWAI

“ELECTRÓNICOS”

(nº3)TRON-TRANQUILO
(nº9)TRON-KENIA
(nº11)TRON-JAMAICA
(nº12) LUXOMATIC.

Todos ellos en sus versiones normales o automáticos.

El fabricado denominado ESP-BAR, que también forma parte de nuestra producción, es únicamente un dosificador de café molido sin motor, con lo que sus especificaciones de uso y mantenimiento son las mismas que en el resto de fabricados, exceptuando las que hacen referencia al motor.

Los fabricados denominados MICHIGAN HAWAI, disponen de unas características de funcionamiento específicas respecto al resto de los modelos, que se describen igualmente en este manual.

Las series de fabricados denominadas TOP LINE EXCLUSIVE, modifican las características de los molinos de café, ÚNICAMENTE EN SU ACABADO EXTERIOR, con lo que las instrucciones de uso, servicio y mantenimiento son LAS MISMAS QUE PARA TODOS LOS MODELOS.

04 Bienvenidos al mundo CUNILL

Queremos agradecerle la confianza que ha depositado en los molinos de café CUNILL, fabricados por MOLCUNILL.

El molino de café que ha adquirido está fabricado siguiendo unos estrictos controles de calidad, y ha sido diseñado aplicando los principios de la ergonomía para que usted no tenga ninguna dificultad en su utilización y para que le proporcione un trabajo cómodo y seguro.

En este manual encontrará toda la información necesaria para la instalación uso mantenimiento y limpieza del molino de café. Seguir con atención todas las instrucciones garantizará una larga vida sin problemas a molino de café.

Si aconteciera algún problema, o surgiera alguna duda acerca del contenido de este manual, no dude en consultarlo con nuestro servicio técnico, que desde este preciso momento esta a su entera disposición.

Xavier Cunill
Product Manager



05 Por su seguridad y buen funcionamiento del molino de café

Los molinos de café CUNILL están diseñados para ofrecer un servicio seguro, duradero y fiable si se utilizan correctamente, por ello ES MUY IMPORTANTE que antes de utilizar por primera vez el molino de café, lea detenidamente este manual de instrucciones, siguiendo por orden todos y cada uno de los apartados, poniendo mayor interés, si cabe, a las advertencias referentes a su instalación, uso, mantenimiento y limpieza (especialmente a los apartados marcados con el símbolo:

porque hacen referencia a operaciones que, de no hacerse correctamente puede ocasionar situaciones de PELIGRO PARA EL USUARIO).



De no hacerlo así, una incorrecta manipulación podría ocasionar daños a personales o materiales.

El fabricante no se responsabiliza de cualquier transformación, regulación, alteración y / o modificación realizada en los molinos de café por personal no cualificado a tal efecto, que pueda originar daños materiales o personales.

Aunque el manual que tiene en sus manos está redactado en el idioma de su país, disponemos del mismo manual en todos los idiomas oficiales de la CE; si desea obtener uno de ellos o una traducción en cualquier otro idioma, por favor, póngase en contacto con nuestro departamento comercial, quien se la facilitará gustosamente (encontrará nuestra dirección en este manual).

Guarde cuidadosamente este manual para futuras consultas.

06 Descripción general

Todas las máquinas presentadas en este manual son molinos de café de muelas accionadas por un motor eléctrico, destinado a uso comercial.

07 Especificaciones técnicas

Mod.(nº3) TRANQUILO · TRANQUILO 2 TRON-TRANQUILO

Al: 380mm L: 280mm An: 140mm P: 8Kg

Nº motores: 1

Voltaje: 230v -110v -Frecuencia: 50Hz-60Hz

Fases: 1(mono) - Intensidad:1,15A - 2,53A

Potencia: 0,10/270

Condensador: 10nf-450v - 40nf-400v

Rpm: 1300-1650-Grado de protección: IP21.

Motor provisto de protector térmico

Muelas de acero templado de 60mm

Duración muelas: 500 kg café en grano.

Capacidad tolva: 1/2Kg.

Capacidad dosificador: Caída directa porta.

Regulación dosif.: M/Placa electrónica.(Tra).

Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.(Tranquilo-2)

Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual

Tiempo parado: 15 Minutos.Manual

Tiempo funcionamiento: 6 Seg.Electrónico

Tiempo parado: 44 Seg.Electrónico



07 Especificaciones técnicas

Mod.(Nº3) BRASIL - BRASIL-Inox

Al: 450mm L: 355mm An: 210mm P: 8Kg
Nº motores: 1
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases:1(mono) - Intensidad: 1,40A - 3,2A
Potencia:0,12/275
Condensador : 9nf-450v - 35nf-400v
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 60mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad tolva: 1Kg.
Capacidad dosificador: 300 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual

Mod.(Nº3) TAURO

Al: 560mm L: 290mm An: 180mm P: 8Kg
Nº motores: 1
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad:1,40A-3,2A
Potencia: 0,12/275
Condensador: 9nf-450v - 35nf-400v
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 60mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad tolva: 1Kg.
Capacidad dosificador: 600 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual

Mod.(Nº5) MARFIL - MARFIL-Inox

Al: 610mm L: 355mm An: 210mm P: 9Kg
Nº motores: 1
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad: 1,80A - 3,7A
Potencia: 0,18/352
Condensador: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21.
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 60mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad tolva: 2 Kg.
Capacidad dosificador: 600 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Opcional: Paro-marcha automático.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual

Mod.(Nº5) SPACE

Al: 610mm L: 310mm An: 180mm P: 9Kg
Nº motores: 1
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad: 1,80A - 3,7A
Potencia: 0,18/352
Condensador: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21.
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 60mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad tolva: 2 Kg.
Capacidad dosificador: 600 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Opcional: Paro-marcha automático.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual

07 Especificaciones técnicas TRON "Electrónico"

Mod.(Nº9) KENIA - KENIA.TRON

Al: 210mm L: 355mm An: 210mm P: 11Kg
Nº motores: 1
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad: 1,75A - 3,9A
Potencia: 356W Condensador: 10nf-450v
-40nf-400nf
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21.
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 60mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad dosificador: 300 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Paro-marcha automático.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual
Tiempo funcionamiento: 6 Seg.Electrónico
Tiempo parado: 44 Seg.Electrónico

Mod.(Nº11) JAMAICA - JAMAICA.TRON

Al: 210mm L: 355mm An: 210mm P: 12Kg
Nº motores: 1
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad: 1,55A - 3,9A
Potencia: 356W Condensador: 10nf-450v
-40nf-400nf
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21.
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 60mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad dosificador: 600 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Paro-marcha automático.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual
Tiempo funcionamiento: 6 Seg.Electrónico
Tiempo parado: 44 Seg.Electrónico



07 Especificaciones técnicas

Mod.(N°12) MICHIGAN

Al: 700mm L: 355mm An: 210mm P: 18Kg
Nº motores: 1

Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad: 3,1A - 6,82A
Potencia: 0,50/680

Condensador: 20nf-450v -80nf-400v
Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21.

Motor provisto de protector térmico

Muelas de acero templado de 65mm

Duración muelas: 500 kg café en grano.

Capacidad tolva: 2 Kg.

Capacidad dosificador: Bolsas

Regulación dosif.: NO.

Especial Bolsas.

Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual

Tiempo parado: 15 Minutos.Manual



Mod. (N°12) MOVIE - "Silencioso"

Al: 660mm L: 460mm An: 265mm P: 18Kg
Nº motores: 1 (op)+ 1 moto-ventilador

Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono)-Intensidad: 2,1A - 4,62A
Potencia:0,30/360

Condensador: 14nf-450v -55nf-400v

Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21

Motor provisto de protector térmico

Muelas de acero templado de 65mm

Duración muelas: 500 kg café en grano.

Capacidad tolva: 2 Kg.

Capacidad dosificador: 600 Gr.

Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.

Paro-Marcha: automático.(Movie)

Paro-Marcha: automático cada 8 cafés.(B)

Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual

Tiempo parado: 15 Minutos.Manual



07 Especificaciones técnicas

Mod.(Nº12) HAWAI - 2 -“Refrigerado”

Al: 600mm L: 250mm An: 210mm P: 20Kg
Nº motores: 1+ 2motoventiladores
Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono)-Intensidad: 5,75A -12,65A
Potencia: 0,75/980
Condensador: 90MF-230V - 400nf-125v
Rpm: 1300-1650 Grado de protección: IP21
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 65mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad tolva: 1/2 Kg.
Capacidad dosificador: BOLSAS
Regulación dosif.: NO
Especial Bolsas.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual

07 Especificaciones técnicas LUXOMATIC “Electrónico”

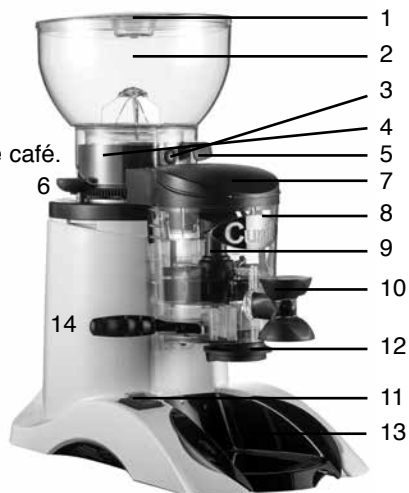
Mod.(Nº12) LUXO - LUXOMATIC

Al: 560mm L: 290mm An: 180mm P: 18Kg
Nº motores: 1+1 Moto-ventilador
Voltaje: 230v -110v -Frecuencia: 50Hz-60Hz
Fases: 1(mono) - Intensidad:2,1A - 4,7A
Potencia: 500W
Condensador: 16nf-450v - 55nf-400v
Rpm: 1300-1650-Grado de protección: IP21.
Motor provisto de protector térmico
Muelas de acero templado de 65mm
Duración muelas: 500 kg café en grano.
Capacidad tolva: 1Kg.
Capacidad dosificador: 600 Gr.
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.
Paro-marcha automático.
Tiempo funcionamiento: 3 Minutos.Manual
Tiempo parado: 15 Minutos.Manual
Tiempo funcionamiento: 6 Seg.Electrónico
Tiempo parado: 44 Seg.Electrónico

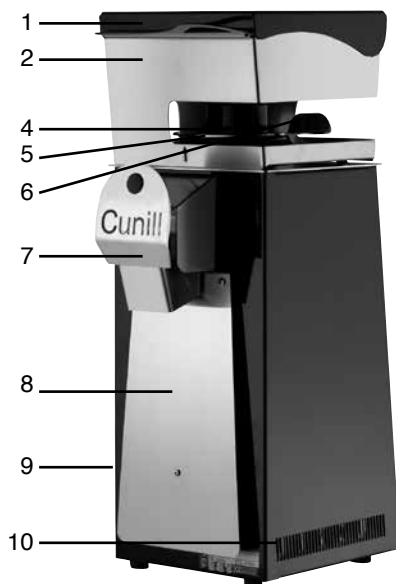


08 Identificación (Clasicos) de los componentes.

1. Tapa de la tolva de café en grano.
2. Tolva de café en grano.anclajes de fijación
3. Anclajes de fijación
4. Platina de regulación de las muelas.
5. Pasador de (apertura / cierre) de la tolva de café.
6. Gatillo regulación de las muelas
7. Tapa dosificador de café molido.
8. Dosificador de café molido.
9. Tuerca regulación de café molido.
10. Prensa café, para el café molido.
11. Interruptor paro / marcha.
12. Salvajuntas,(acople porta-filtros).
13. Bandeja recogedora de café molido.
14. Palanca del dossificador



- 1 Tapa de la tolva de café en grano.
- 2 Tolva de café en grano.
- 4 Pasador de (apertura/cierre) de la tolva
- 5 Gatillo regulación
- 6 Palanca selectora de regulación.
- 7 Palanca de sujeción de bolsa café molido
- 8 Chapa vibratoria inoxidable.
- 9 Interruptor de paro-marcha.
- 10 Salidas de aire



09 Ruido aéreo emitido por la máquina

El valor del ruido aéreo emitido por los molinos de café CUNILL ha sido calculado partiendo de la medición efectuada en máquinas idénticas durante el proceso de molidura.

El nivel de precisión acústica continuo equivalente ponderado "A" en el puesto de trabajo para los siguientes molinos de café es el siguiente:



MODEL - "Classic" dB-(A)

-(N°3) Tranquilo	70
-(N°3) Tranquilo-2	70
-(N°3) Brasil	70
-(N°3) Tauro	70
-(N°5) Space	70
-(N°5) Marfil	70
-(N°12) Michigan	70

MODEL-"Silencioso" dB-(A)

-(N°12) Hawaii	65
-(N°12) Movie	65
-(N°9) Kenia	63
-(N°11) Jamaica	63
-(N°12) Luxo	55

MODEL-"Electrónico" dB-(A)

-(N°3) TRON-Tranquilo	70
-(N°9) TRON-Kenia	63
-(N°11) TRON-Jamaica	63
-(N°12) Luxomatic	55

10 Desembalaje

Antes de proceder al desembalaje total del molino de café asegúrese de que las indicaciones del modelo y del color que figuran en la caja, se correspondan con las que usted ha seleccionado. En caso de no ser así, comuníquese a su distribuidor.



Retire cuidadosamente el embalaje y compruebe que el molino de café no ha sufrido daños durante su transporte.

Si se hubiera producido algún desperfecto comuníquese sin demora a su distribuidor. Ante cualquier sospecha de deterioro del molino de café o de alguna de sus partes, NO UTILICE EL APARATO.

Póngase en contacto inmediatamente con el servicio técnico de CUNILL o con personal técnico autorizado por MOLCUNILL.

Antes de utilizar la máquina, retire totalmente los embalajes y asegúrese de que ésta se encuentra totalmente limpia.



Ponga especial atención en mantener fuera del alcance de los niños las bolsas de plástico y las grapas metálicas resultantes del desembalaje, en prevención de posibles accidentes.

Sea respetuoso con el medio ambiente y no abandone en cualquier sitio los materiales de desembalaje. Tenga en cuenta que éstos pueden ser reciclados y que tanto la bolsa de plástico que envuelve el molino de café como la caja de cartón están fabricados con materiales reciclables. Infórmese sobre la legislación vigente al respecto en su país.

11 Ubicación del molino de café

La ubicación del molino de café es un factor determinante, tanto para el perfecto rendimiento de la máquina, como para la salud del usuario. Su colocación en un lugar inadecuado para su uso puede llegar a tener efectos fisiológicos como consecuencia, por ejemplo, de posturas incómodas o de esfuerzos excesivos innecesarios.

Por este motivo tenga en cuenta las siguientes precauciones antes de decidir un emplazamiento para el molino de café:

a).-Sítuelo sobre una superficie plana y estable, a una altura del suelo que le permita operar con comodidad y seguridad.

b).-Colóquelo a una distancia suficiente de una toma de corriente con puesta a tierra que le permita conectar y desconectar el cable sin esfuerzo (unos 110cm aproximadamente).

Nunca tire del CABLE para desconectar, tire siempre de la CLAVIJA.



c).-Mantenga las siguientes distancias mínimas de espacio para garantizar un perfecto funcionamiento del molino de café, así como para una fácil y segura utilización y limpieza del mismo.

ANCHURA: guarde una distancia mínima de 20 cm a ambos lados del molino de café.

PROFUNDIDAD: guarde una distancia mínima de 20 cm por delante y por detrás del molino de café.

ALTURA: guarde una distancia mínima de 30 cm por encima del molino de café.

d).-Para su comodidad, coloque el molino de café en las proximidades de la máquina de café exprés. Esto le evitará desplazamientos innecesarios.

e).-Sítue el molino de café en un lugar donde no se produzca chorros directos de agua sobre él, ni puedan penetrar objetos extraños en su interior.

f).-No deje el molino de café cerca de fuentes térmicas tales como un radiador o un conducto de ventilación, ni donde pueda quedar sometido a la luz solar directa, polvo excesivo lluvia, vibraciones mecánicas o golpes.

g).-Para evitar el recalentamiento interior coloque el molino de café en un lugar adecuadamente ventilado.

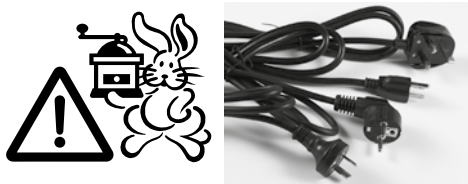


12 Instalación Eléctrica

La instalación eléctrica del molino de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

a).-Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características (consulte el apartado 37 de este manual) del molino de café se corresponden con los datos de la red de distribución eléctrica.

b).Obligatoriamente deberá conectarse el molino de café a una toma de corriente con toma de tierra que cumpla con la normativa vigente en su país a este respecto.



No cumplir con esta exigencia constituye un grave peligro para su salud. Las lesiones o daños ocasionados por la falta de toma de tierra en la instalación, no podrán ser considerados responsabilidad del fabricante.

c).-Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magneto-térmico adecuado a la potencia absorbida por el molino de café, que figura en la placa de características de éste (consulte el apartado 37 de este manual).

d).-Deberá haber un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.

e).-Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la intensidad consumida por el aparato.

f).-No utilice alargadores, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión del molino de café a la red.

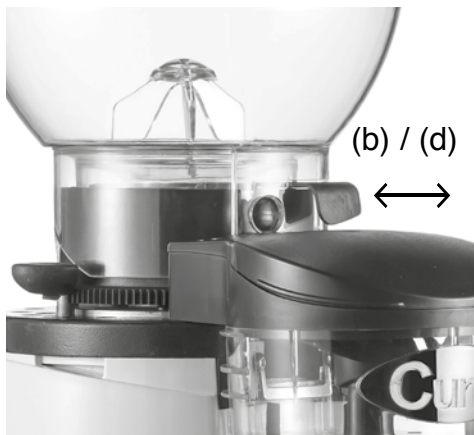
13 Operaciones previas a la puesta en servicio

c) Levante la tapa de la tolva (1),llene la tolva de café en grano (2) y vuélvala a tapar.

Antes de poner en funcionamiento el molino de café siga las siguientes instrucciones para cargarlo de café en grano:

a) Asegúrese de que la tolva de café en grano (2) esté situada y fijada correctamente por sus 2 anclajes situados uno a cada lado de la tolva.

b) Coloque el pasador de acceso del café en grano (5) en la posición que no permita el paso del café hacia las muelas.



c) Levante la tapa de la tolva (1),llene la tolva de café en grano (2) y vuélvala a tapar.

d)Deslice el pasador de acceso del café en grano (5) a la posición en que permite el paso del café hacia las muelas.

El fabricante no se responsabilizará de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales así como de daños materiales que puedan ocasionar como consecuencia de una instalación incorrecta del molino de café o por no haber acatado la totalidad de las indicaciones anteriores.

14 Para moler el café en grano

Ponga en marcha el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).

El café en grano pasará a través de las muelas y se irá depositando, ya molido, en el dosificador de café molido (8).

Cuando el dosificador de café molido (8) esté lleno, pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).

SÓLO EN LOS MODELOS PROVISTOS DE PARO AUTOMÁTICO:

después de poner en marcha el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11), la máquina se parará automáticamente cuando el dosificador de café molido (8) esté lleno. Cuando el nivel de café molido del dosificador (8) haya descendido lo suficiente, el molino de café se pondrá en marcha automáticamente hasta llenar de nuevo el dosificador (8), momento en el cual se detendrá automáticamente.



15 Para obtener una dosis de café molido

a) Coloque el porta-casquillos de la máquina de café contra el salva juntas (12) justo debajo de la apertura de la salida de café molido del dosificador (8).



b) Tire de la palanca del dosificador de café molido (14) hacia usted para obtener una dosis y deje que la palanca vuelva por sí misma a su posición.

c) Coloque el porta-casquillo de la máquina de café exprés debajo del prensa (10) de café molido y presiónelo hacia arriba para comprimir el café.



Si quiere obtener siempre la misma dosis de café molido, mire de mantener el dosificador (8) de café molido casi lleno, (le recordamos que en los modelos provistos de paro automático, está operación se efectúa de forma automática).

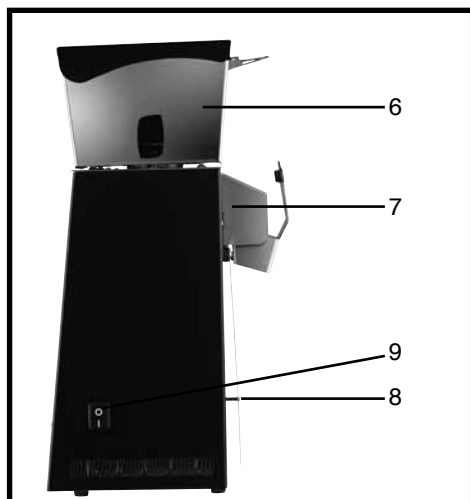
16 Funcionamiento específico del modelo (Nº12) Michigan-Hawai-2

Los modelos Michigan y Hawai-2 son los únicos de nuestra producción que no expenden el café molido a dosis, sino “a granel”, por tanto, sus características específicas sólo afectan a la expedición del café.

a) En el modelo Hawai-2 podemos graduar el tipo de café molido con la palanca selectora(6) de regulación colocando el punto de molturación deseado en la flecha superior-delantera. (Grueso, Medio Fino-Espresso,Turco).

b) Colocando la bolsa en la que desea recoger el el café molido debajo de la palanca (7) de sujeción, se apoyara sobre la plancha vibratoria con la cual obtendremos un pleno llenado de la bolsa recogedora del café molido.

c) El paro y puesta en marcha lo efectuaremos mediante el interruptor (9). Dicho modelo consta de 1 motor principal de molturación “silencioso”-63dB , y de 2 motores de ventilación para poder obtener siempre una molturación regular sin recalentar el café molido.



17 Ajuste del grado de molturación del café

Podrá obtener el grado de molturación (café molido más fino/café molido más grueso) del café que desee, ajustando las muelas del molino mediante la platina regulación de las muelas (4) de la siguiente forma:

Para obtener una molturación más fina.

a)Esta operación se hace con el molino de café en funcionamiento.

b) Haga girar el REGULADOR hacia el lado que le indica la misma tolva de café engrano según sea si fino o grueso.



ATENCIÓN:
Si la platina regulación (4) se extrae completamente de su ubicación, las muelas quedan a la vista con el consiguiente peligro si en esa situación el molino de café se pone en marcha, nunca ponga en funcionamiento el molino de café sin que todas sus piezas móviles estén correctamente colocadas en su lugar.



18 Gradución de la cantidad de café molido que expende el molino

Podrá graduar el dosificador de café molido (8) para obtener desde una DOSIS PEQUEÑA (mínimo 5gr) hasta una DOSIS GRANDE (máximo 12gr), de la siguiente forma.

Para obtener dosis MENORES

- Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- Retire la tapa del dosificador de café molido (7).
- Gire la tuerca de regulación del café molido (9) HACIA LA DERECHA.
- Coloque la tapa del dosificador de café molido (7) en su lugar.

Para obtener dosis MAYORES

- Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- Retire la tapa del dosificador de café molido (7).
- Gire la tuerca de regulación del café molido (9) HACIA LA IZQUIERDA.
- Coloque la tapa del dosificador de café molido (7) en su lugar.



19 Tiempo máximo de funcionamiento

Los molinos de café NO DEBEN FUNCIONAR DE FORMA CONTINUA EN PERIODOS DE UN TIEMPO SUPERIOR A 30 MINUTOS.

Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del molino de café apague el aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y avise al servicio técnico CUNILL o a su distribuidor.



20 Advertencias para las operaciones de limpieza

Es muy importante realizar una limpieza de las distintas partes del molino de café con la periodicidad que se indica.

Para evitar el más mínimo incidente, esta limpieza debe efectuarse observando las siguientes NORMAS DE SEGURIDAD:

- Antes de proceder a la limpieza de cualquier parte del molino de café (incluso de la carcasa exterior) asegúrese de apagarlo mediante el interruptor de paro/marcha (11) y de desenchufar la clavija de conexión a la red eléctrica.
- No limpie nunca el molino de café mediante chorros de agua ni sumergiéndolo en el agua.
- No utilice nunca limpiadores abrasivos ni disolventes químicos.

21 Limpieza de la tolva de café

Periodicidad: Cada 25 días.

- Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- Quite la tolva de café en grano (2) de su posición presionando los 2 anclajes de fijación (3) que fijan a la platina regulación de las muelas (4).
- Lávala con una solución poco concentrada de agua y detergente para vajillas (siempre a mano, nunca la introduzca en el lavavajillas).
- Asegúrese de que esté completamente seca antes de colocarla y fijarla con los tornillos (3) de nuevo en su posición.



22 Limpieza de las muelas

Periodicidad: Cada 25 días.

Utilice un pincel redondo de pelo semiduro lo suficientemente largo para poder acceder a todas las partes. Procure disponer de un pincel que pueda servir exclusivamente para la limpieza del molino de café y guárdelo en un lugar limpio y seco.

a) Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).

b) Quite la tolva de café en grano (2) de su posición aflojando previamente los tornillos (3) que la fijan.

c) Mantenga presionado el gatillo regulación de las muelas(6) para liberar la platina regulación de las muelas (4) y gire ésta HACIA LA IZQUIERDA, en el sentido que indica la flecha "G", hasta sacarla de su posición.

d) Limpie con el pincel, completamente seco y sin utilizar ningún tipo de líquido, las muelas y el recinto que las contiene.

e) Coloque de nuevo la platina regulación de las muelas (4) en su posición y gírela HACIA LA DERECHA, en el sentido que indica la flecha "F", hasta la posición para obtener el grado de molidura que desee (Consulte el apartado 17 sobre el ajuste del grado de molidura del café).



23 Limpieza del dosificador

Periodicidad: Cada 25 días.

Utilice el mismo pincel empleado en la limpieza de las muelas.

a) Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).

b) Accione la palanca del dosificador de café molido (14) las veces que sea necesario hasta que el dosificador (8) quede completamente vacío.

c) Retire la tapa del dosificador de café molido (7).

d) Utilice el pincel, completamente seco y sin utilizar ningún tipo de líquido, para limpiar la superficie interior del dosificador (8). Vaya accionando la palanca del dosificador (14) para obtener una limpieza completa.

e) Coloque la tapa del dosificador de café molido (7) en su lugar.



24 Limpieza del cuerpo exterior del molino

Si el molino de café se ensuciara exteriormente debe limpiarse con un paño suave humedecido con agua, después de parar el molino con el interruptor de paro/marcha (11) y de desconectarlo de la red eléctrica. La limpieza interna del molino de café SÓLO DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL DEL SERVICIO TÉCNICO DE CUNILL.

25 Advertencias sobre las operaciones de mantenimiento

Para asegurar un funcionamiento seguro y fiable del molino de café es necesario realizar un mantenimiento periódico.

Es **MUY IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD** respetar las siguientes normas:

a) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del molino de café, párelo y desconéctelo inmediatamente de la red de distribución eléctrica. Avise al servicio técnico de CUNILL.

**NUNCA INTENTE
ARREGLAR USTED
MISMO EL MOLINO
DE CAFÉ.**



b) Las posibles reparaciones deberán ser efectuadas por el servicio técnico de CUNILL o por personal autorizado de sus distribuidores.

c) No deben efectuarse modificaciones en los molinos de café.

d) Las reparaciones deben realizarse utilizando **PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES** facilitadas por el fabricante (para agilizar el proceso, existe incluso un "Kit de Primeros Auxilios" para reparaciones urgentes o para sustitución rápida de piezas sometidas a un mayor desgaste).

SPARE PARTS
ORIGINAL CUNILL



e) Cualquier operación de mantenimiento debe efectuarse con el molino de café parado y desconectado de la red de alimentación eléctrica.

26 Mantenimiento de las muelas

Es importante realizar una revisión periódica del estado de las muelas. Su deterioro repercute en una menor calidad del café molido, en un mayor consumo eléctrico y en un mayor calentamiento del motor eléctrico.

Para evitar estos efectos es necesario sustituir las muelas por unas nuevas, cuando el molino alcance la molturación de los kilogramos de café en grano que figuran especificados en el apartado de datos técnicos de cada modelo (Apartado 8).

Esta sustitución deberá ser efectuada por el servicio técnico de CUNILL o por personal autorizado de sus distribuidores.

27 Mantenimiento eléctrico

Revise periódicamente el estado del cable de alimentación eléctrica, de la clavija de conexión a la red y del interruptor de paro/marcha (11).

En caso de observar algún deterioro de los mismos, **NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL MOLINO DE CAFÉ.**

Manténgalo desconectado de la red de alimentación eléctrica y avise inmediatamente al servicio técnico de CUNILL. **NO INTENTE REPARARLO USTED MISMO.**



28 Mantenimiento general

Revise periódicamente las distintas partes del molino de café: tolva de café en grano (2), dosificador de café molido (8), cuerpo exterior del molino de café, etc.

Si observa que alguna parte o pieza está deteriorada o rota, **NO PONGA EN FUNCIONAMIENTO EL MOLINO DE CAFÉ.** manténgalo desconectado de la red eléctrica y avise inmediatamente al servicio técnico de CUNILL.

29 Solución de problemas: el molino de café no se pone en marcha

Consulte al servicio técnico del fabricante si el problema persiste después de haber realizado las comprobaciones siguientes:

a) Asegúrese de que no se ha producido una interrupción en el suministro de la red eléctrica.

b) Compruebe que los datos eléctricos que figuran en la placa de características del molino (consulte el apartado 37 de este manual) se correspondan con los de la red de alimentación eléctrica.

c) PARE EL MOLINO DE CAFÉ, desconéctelo de la red eléctrica y compruebe el estado del cable eléctrico, de la clavija de conexión a la red y del interruptor de paro/marcha (11).

30 Solución de problemas: las muelas están bloqueadas

Este problema se debe generalmente a la presencia de cuerpos extraños duros en el café en grano al moler.

Consulte al servicio técnico del fabricante si el problema persiste después de haber seguido los pasos siguientes:

a) Apague inmediatamente el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11) y desconecte la clavija de conexión de la red eléctrica.

b) Si observa que el molino de café se ha calentado excesivamente debido al sobreesfuerzo del motor por el bloqueo de las muelas, espere que se haya enfriado completamente.

c) Siga las instrucciones referentes a la limpieza de muelas (apartado 22) para extraer el cuerpo extraño.

31 Puesta fuera de servicio

Si el molino de café no va a ser utilizado durante un largo periodo de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente de la red eléctrica.

Si decide poner totalmente fuera de servicio el molino de café, CONSULTE CON LAS AUTORIDADES DE SU PAÍS SOBRE LAS POSIBILIDADES DE UN RECICLAJE del mismo.

Sea respetuoso con el medio ambiente y no abandone el molino de café en cualquier sitio.



32 Contraindicaciones de empleo

Estos molinos de café están concebidos para ser utilizados única y exclusivamente en la molienda de café tostado en grano y en la dosificación del café tostado molido que se obtiene. Por razones de seguridad, nunca deberán usarse para un uso que sea distinto a éste.

Particularmente no deben usarse los molinos de café para la molienda y/o dosificación del molino de cualquier otro tipo de alimentos que no sean café tostado en grano (como cereales, legumbres, frutas, frutos secos, azúcares, etc...), ni para la molienda y/o dosificación de cualquier otro tipo de producto no alimentario.

Cualquier lesión o daño a la salud en personas o animales, así como cualquier daño material, originado por un uso indebido de los molinos de café no será responsabilidad del fabricante.

33 Medidas de seguridad tomadas por el usuario

Aunque los molinos de café CUNILL están equipados con todos los dispositivos de seguridad necesarios para que su utilización sea completamente segura, en prevención de lesiones o daños a la salud, es muy importante que el usuario observe las siguientes medidas de seguridad:



- a) No manipule el molino de café con los pies descalzados.
- b) No manipule el molino de café con las manos o los pies mojados o húmedos.
- c) Evite las proyecciones de agua sobre las superficies externas del molino de café. Si el molino de café se mojara externamente durante su funcionamiento o incluso estando parado, desenchúfelo inmediatamente de la red eléctrica y séquelo por completo.
- d) Evite la penetración de sólidos o líquidos en el interior del molino de café. Si accidentalmente cayera algún objeto sólido o líquido en su interior cuando éste en funcionamiento o parado, desenchúfelo inmediatamente de la red de alimentación y haga que sea revisado por el servicio técnico de CUNILL.
- e) En general, nunca ponga en marcha el molino de café sin que todas sus partes móviles estén debidamente colocadas en su lugar.
- f) Coloque siempre la tapa de la tolva (1) en su lugar (sobre la tolva de café en grano (2)) después de llenar la tolva de café en grano y antes de poner en marcha el molino de café.
- g) No haga funcionar nunca el molino de café sin la tolva de café en grano (2) debidamente colocada y fijada con sus tornillos (3) en su lugar.
- h) No haga funcionar nunca el molino de café sin la tapa del dosificador de café molido (7) debidamente colocada en su lugar.
- i) En general, los molinos de café no deben funcionar de forma continua en períodos de tiempo superiores a 30 minutos (consultar la placa de características que lleva adherida su molino de café).
- j) Durante el llenado de la tolva de café en grano (2) vigile que accidentalmente no se introduzca en ella o en la platina regulación de las muelas (4), objetos que puedan estar a su alrededor (corbatas, fulares, mechones de cabello, cadenas....)
- k) Siga siempre las instrucciones de este manual en el proceso de funcionamiento, limpieza y mantenimiento.
- m) Como con cualquier otra máquina, debe impedir totalmente el uso del molino de café a personas que no hayan leído previamente este manual, o que no estén capacitadas para hacer un uso apropiado del aparato, como por ejemplo niños.

34 Dispositivo de seguridad para impedir el contacto con las muelas

En la zona inferior de la tolva de café en grano (2) existe un resguardo de seguridad para impedir el acceso a las muelas.

Este dispositivo permite el paso del café en grano hacia las muelas, pero impide la introducción de los dedos en la zona de molienda mediante una apertura de acceso lo suficientemente pequeña para la introducción de éstos.



35 Protector térmico del motor

Un protector térmico impide el calentamiento excesivo de los bobinados del motor eléctrico, mediante el corte de la alimentación, cuando la temperatura supera el límite permitido, debido a un mal funcionamiento como puede ser el bloqueo continuado del rotor del motor.

36 Riesgos residuales

ES MUY IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD


Que antes de poner en funcionamiento el molino de café de que la tolva de café en grano (2) se encuentre bien colocada y fijada por los 2 puntos de anclaje (3). Si esto no es así, al poner en marcha el molino de café las muelas funcionan y son fácilmente accesibles con los dedos.



Por ese motivo, BAJO NINGÚN CONCEPTO DEBE SER PUESTO EN FUNCIONAMIENTO EL MOLINO DE CAFÉ SIN LA TOLVA DE CAFÉ EN GRANO (2) DEBIDAMENTE COLOCADA Y FIJADA DE FORMA SEGURA POR LOS DOS PUNTOS DE ANCLAJE (3).

37 Placa de características

La encontrará adherida al molino de café al cual se le adjunta este MANUAL DEL USUARIO . Su contenido es el siguiente:

	
MOLCUNILL . S.L	Telf. (972) 168282 - Fax. (972) 853104
Ctra. Sta. Coloma, s/n -Apto -18 -17410 - Mallorquines (Girona) - ESPAÑA	
<p>Modelo:..... <input type="text"/></p> <p>230V / 50Hz / /W 220V / 60Hz / /W 110V / 60Hz / /W</p> <p>.....A /Rpm</p> <p>T. Máximo: 3 Minutos.(Marcha)-Mod.Manual T. Descanso: 15 Minutos.(Paro)-Mod.Manual</p> <p>IP - 21</p>	<p>Modelo:..... <input type="text"/></p> <p>230V / 50Hz / /W 220V / 60Hz / /W 110V / 60Hz / /W</p> <p>.....A /Rpm</p> <p>T. Máximo: 6 Segundos.(Marcha)-Mod.Electrónico T. Descanso: 44 Segundos.(Paro)-Mod.Electrónico</p> <p>IP - 21</p>
2006 / 42 / CEE	
Fecha fabricación: 2018 <input type="checkbox"/> 2019 <input type="checkbox"/> 2020 <input type="checkbox"/> 2021 <input type="checkbox"/> 2022 <input type="checkbox"/>	

38 Declaración de conformidad CE



Por la presente DECLARAMOS, bajo nuestra responsabilidad y salvo criterio superior autorizado, que las máquinas detalladas a continuación cumplen en base a su concepción y construcción, así como en la versión puesta por nosotros en servicio, con los requisitos básicos relativos a la seguridad y salubridad de la directiva CE.

Denominación de la máquina: Molino de café

Tipo de máquina Clásica: Modelos (nº3)TRANQUILO instantáneo, (nº3)TRANQUILO-2 palanca,(nº3) BRASIL palanca,(nº3) TAURO palanca,(nº5) SPACE palanca-automático,(nº5) MARFIL palanca-automático, (nº12) MICHIGAN bolsas.

Tipo de máquina Silenciosa: Modelos (nº9) KENIA palanca-automático, (nº11) JAMAICA, palanca-automático, (nº12)MOVIE, palanca-automático, (nº12) LUXO palanca-automático, (nº12) HAWAI bolsas.

Tipo de máquina Electrónica: (nº3) TRON.TRANQUILO, instantáneo, (nº9) TRON.KENIA instantáneo, (nº11) TRON.JAMAICA instantáneo,(nº12) LUXOMATIC instantáneo.

Número de fabricación: El que consta en la placa de características (consultar apartado 37) adherida al molino de café al cual se adjunta este MANUAL DEL USUARIO.

Directivas aplicadas: Directiva CE de máquinas 2006/42/CEE

-IEC 60335-2-64:2002 (3ª Edición) + A1 junto con IEC 60335-1:2010 (5ª Edición) +A1:2013

-EN 60335 1: 2012 + AC: 2014 + A11: 2014

-EN 60335-2-64: 2004 (También evalúa EN 60335-2-64: 2000 + EN 60335-2-64:2000

CORR: 2002 + EN 60335-2-64/A1:2002).

-EN 62233: 2008

-SASO IEC 60335-2-64

-KC 60335-1

Normas armonizadas de aplicación particular: EN 292-1 y 2, Seguridad de Máquinas.
EN 60.204-1, Equipamiento eléctrico de máquinas.

Firma del Fabricante:

Por MOLCUNILL,S.L

Joel Cunill

General Manager





TRANQUILO



TRANQUILO TRON



TRANQUILO II



BRASIL



LUXO



LUXOMATIC



KENIA TRON



MARFIL



JAMAICA TRON



MOVIE



ON DEMAND - TRON

INSTRUCCIONES DE USO.

CARRETERA DE SANTA COLOMA, S/N
APARTADO DE CORREOS Nº 18
17410 SILS-MALLORQUINES (GIRONA) SPAIN T
+34 972 16 82 82 - F +34 972 85 31 04
cunill@cunill.com · www.cunill.com



_1 Café.
_Disminuir tiempo de moliadura
_Selección Menú.



_2 Cafés.
_Aumento de tiempo de moliadura
_Selección Menú



_Café continuo.
_Selección pantalla.



_Cronómetro.
_Acceso al menú.



PUESTA EN MARCHA DEL MOLINO:

Conectaremos el molino a la red y encenderemos el molino de café pulsando el interruptor general.

SELECCIÓN DE IDIOMA: Para acceder a la programación del idioma pulsar la tecla nº4 dos veces y seguidamente pulsar al mismo tiempo la tecla nº1 y nº2 durante 4".

(IDIOMA) (1-TIEMPO-1 CAFÉ) (2-TIEMPO-2 CAFÉ) (CONTADOR)

Para seleccionar el idioma accionaremos las teclas nº1 o nº2 hasta visualizar el idioma deseado.

Una vez seleccionado no hace falta confirmación.



_1 CAFÉ: Pulsaremos la tecla 1 para obtener una dosis de café molido.



_2 CAFÉS: Pulsaremos la tecla 2 para obtener dos dosis de café molido.



_CAFÉ CONTINUO: Para obtener una dosis de café molido personalizada mantendremos pulsada la tecla nº3 hasta la proporción deseada.



_PROGRAMACION CAFÉ: Para acceder a la programación del tiempo de moliadura de 1 café o 2 cafés pulsar la tecla nº4 dos veces y seguidamente pulsar al mismo tiempo la tecla nº1 y nº2 durante 4". Pulsando la tecla nº3 seleccionaremos la sección deseada visualizándola en la pantalla:

(IDIOMA) (1-TIEMPO-1 CAFÉ) o (2-TIEMPO-2 CAFÉ) (CONTADOR)

Para aumentar o disminuir el tiempo de moliadura accionamos las teclas nº1 (disminuir) o nº2 (aumentar).

Una vez seleccionado no hace falta confirmación.

CUENTA CAFÉS: Para acceder a la programación del contador de cafés, pulsar la tecla nº4 dos veces y seguidamente pulsar al mismo tiempo la tecla nº1 y nº2 durante 4".

Pulsando la tecla nº3 seleccionaremos la sección deseada visualizándola en la pantalla: **(IDIOMA) (1-TIEMPO-1 CAFÉ) (2-TIEMPO-2 CAFÉ) (CONTADOR)**

Visualizaremos en la pantalla la totalidad de cafés realizados.

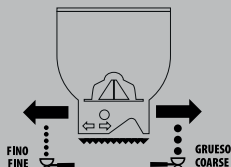
Manteniendo las teclas nº1 y nº2 pulsadas al mismo tiempo ponemos el contador a cero.



AJUSTE DE MOLIADURA SEGÚN LA MAQUINA DE CAFÉ UTILIZADA

Para hacer un expreso perfecto: Mantendremos pulsada la tecla nº4 del molino de café con una mano y una vez pulsado el botón de la cafetera para hacer un café, soltaremos la tecla nº4 del molino de café, una vez finalizado el café volveremos a pulsar la tecla nº4 para detener el cronómetro y visualizar en la pantalla los segundos que ha tardado en hacer un café.

Según la tabla orientativa modificaremos la graduación en el molino.



15" a 20" (moliadura muy gruesa) CAFÉ INCORRECTO

20" a 25" (moliadura fina) CAFÉ CORRECTO

25" a 30" (moliadura muy fina) CAFÉ INCORRECTO



Pallomaro S.A. | Bogotá calle 80: Carrera 65 #80-06 PBX: (57 601) 743 8080 | Cali: Carrera 4 #21-40 PBX: (57 602) 485 5511
| Medellín Aguacatala: Cra 50 f f # 10 B sur-49 PBX: (57 604) 604 0666 EXT 4103 | Outlet Barranquilla: Carrera 53 #68-69 Prado PBX: (57 605) 385 8649 | Outlet Bogotá: Av Américas Cra 56 #5 c 96 | Outlet Bogotá Ricaurte: Calle 12 A #27-48 Ricaurte PBX (57 601) 743 80 80, Ext: 1401
| Outlet Cali: Carrera 4 # 21-63 PBX: (57 602) 485 5511 Ext 2160
| Outlet Medellín: Carrera 50 FF # 10B sur 49 | Outlet Medellín Industriales: Cra 50 #30-12 PBX: (57 604) 604 0666 EXT 4119 - 4130
| Outlet Pereira: Avenida 30 de agosto # 33-32 PBX: (57 606) 340 0666
| Outlet Bucaramanga: Av Quebrada Seca #24-25 PBX: (57 607) 6976799
| Outlet Cartagena: Diagonal 22 #51 A 44 local 3 PBX (57 605) 6939245
| email: info@pallomaro.com | Colombia |

www.pallomaro.com