

06/2010

# **Mod: TAURO-NEW/B**

**Production code: M1105**



**Diamond**  
catering equipment

# Índice

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Identificación de fabricante y producto:      | Pág. 1-2       |
| Por su seguridad:                             | Pág. 3         |
| Descripción y especificaciones técnicas:      | Pág. 3-4-5-6-8 |
| Identificación de los componentes exteriores: | Pág. 7-9       |
| Ruido aéreo emitido por la máquina:           | Pág. 10        |
| Desembalaje:                                  | Pág. 10        |
| Instalación eléctrica:                        | Pág. 12        |
| Operaciones previas a la puesta en servicio:  | Pág. 12        |
| Para moler café en grano:                     | Pág. 13        |
| Para obtener una dosis de café molido:        | Pág. 13        |
| Funcionamiento del modelo MICHIGAN/HAWAII:    | Pág. 14        |
| Optención de una dosis de café molido:        | Pág. 15        |
| Ajuste del grado de molidura del café:        | Pág. 15        |
| Graduación de la cantidad de café molido:     | Pág. 16        |
| Tiempo máximo de funcionamiento:              | Pág. 16        |
| Operaciones de limpieza:                      | Pág. 17        |
| Operaciones de mantenimiento:                 | Pág. 18        |
| Solución de problemas:                        | Pág. 19        |
| Puesta fuera de servicio:                     | Pág. 19        |
| Contraindicaciones de empleo:                 | Pág. 19        |
| Medidas de seguridad:                         | Pág. 20        |
| Riesgos residuales:                           | Pág. 21        |
| Placa de características:                     | Pág. 22        |
| Declaración CE de conformidad:                | Pág. 23        |



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

## 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:

### **“CLASICOS”**

TRANQUILO,TRANQUILO-2  
BRASIL,TAURO,F.METAL,SPACE  
MARFIL,MICHIGAN.

### **“SILENCIOSOS”**

UGANDA,NOBEL,ETIOPIA  
BIMOTOR,MOVIE,HAWAI.

### **“ELECTRONICOS”**

RUMBA,SALSA

Todos ellos en sus versiones normales o automáticos.

El fabricado denominado ESP-BAR,que tambien 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. TRANQUILO-TRANQUILO-2

Al: 380mm L: 280mm An: 140mm P: 10Kg  
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.  
Máximo tiempo servicio continuo: 30 min.  
Motor provisto de protector térmico  
Muelas de acero templado de 60mm  
Duración muelas: 500 kg café en grano.  
Capacidad tolva: 1/2Kg.  
Capacidad dosificador: Caida directa porta.  
Regulación dosif.: M/Placa electrónica.(Tra).  
Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.(Tranquilo-2)  
Tiempo mínimo en reposo: 10 minutos.



## 07 Especificaciones técnicas

### Mod. BRASIL - BRASIL-Inox

Al: 450mm L: 355mm An: 210mm P: 11Kg  
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  
Máximo tiempo servicio continuo: 30min.  
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 mínimo en reposo: 10 minutos

### Mod. TAURO

Al: 560mm L: 290mm An: 180mm P: 13Kg  
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  
Máximo tiempo servicio continuo: 30min  
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 mínimo en reposo: 10 minutos

## 07 Especificaciones técnicas

### Mod. FULL METAL

Al: 630mm L: 380mm An: 140mm P: 15Kg  
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.  
Máximo tiempo servicio continuo: 30 min.  
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.  
Opcional: Paro-marcha automático.  
Tiempo mínimo en reposo: 10 minutos

### Mod. SPACE

Al: 610mm L: 310mm An: 180mm P: 15Kg  
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.  
Máximo tiempo servicio continuo: 30 min.  
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 mínimo en reposo: 10 minutos

## 07 Especificaciones técnicas

Mod. MARFIL - MARFIL-Inox

Al: 610mm L: 355mm An: 210mm P: 15Kg  
 N° 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.  
 Máximo tiempo servicio continuo: 30min.  
 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 mínimo en reposo: 10 minutos

Mod. MICHIGAN

Al: 700mm L: 355mm An: 210mm P: 18Kg  
 N° 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.  
 Máximo tiempo servicio continuo: 30min.  
 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 mínimo en reposo: 10 minutos

## 07 Especificaciones técnicas RUMBA - "Electrónico" -



Mod.RUMBA

Al: 370mm L: 270mm An: 185mm P: 10Kg  
 N° 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.  
 Máximo tiempo servicio continuo: 30 min.  
 Motor provisto de protector térmico  
 Muelas de acero templado de 60mm  
 Duración muelas: 500 kg café en grano.  
 Capacidad tolva: 1/2Kg.  
 Capacidad dosificador: Caida directa porta.  
 Regulación dosif.: Electrónica.  
 Tiempo mínimo en reposo: 10 minutos.

## 07 Especificaciones técnicas

Mod. UGANDA - "Silencioso"

Al: 520mm L: 355mm An: 210mm P: 13Kg  
 N° motores: 1  
 Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Fases:1(mono) - Intensidad: 1,55A - 3,41A  
 Potencia: 0,16/325  
 Condensador: 10nf-450v - 40nf-400v  
 Rpm:1300-1650 Grado de protección: IP21.  
 Máximo tiempo servicio continuo: 30min.  
 Motor provisto de protector térmico  
 Muelas de acero templado de 60mm  
 Duración muelas: 500 kg café en grano.  
 Capacidad tolva: 1 Kg.  
 Capacidad dosificador: 300 Gr.  
 Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.  
 Opcional: Paro-marcha automático.  
 Tiempo mínimo en reposo: 10 minutos



## 07 Especificaciones técnicas SALSA - " Electrónico " -



Mod. SALSA

Al: 560mm L: 290mm An: 180mm P: 25Kg  
 N° motores: 1+1 Motoventilador  
 Voltaje: 230v -110v -Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Fases: 1(mono) - Intensidad:4,4A - 9,2A  
 Potencia: 0,60/920  
 Condensador: 25nf-450v - 100nf-400v  
 Rpm: 1300-1650-Grado de protección: IP21.  
 Máximo tiempo servicio continuo: 30 min.  
 Motor provisto de protector térmico  
 Muelas de acero templado de 65mm  
 Duración muelas: 500 kg café en grano.  
 Capacidad tolva: 1Kg.  
 Capacidad dosificador: 5Gr-14Gr.  
 Regulación dosif.: Electrónica,por tiempo.  
 Tiempo mímo en reposo: 10 minutos

## 07 Especificaciones técnicas

### Mod. 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  
Máximo tiempo servicio continuo: 30min.  
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 mínimo en reposo: 10 minutos



Michigan-bolas

### Mod. MOVIE - "Silencioso"

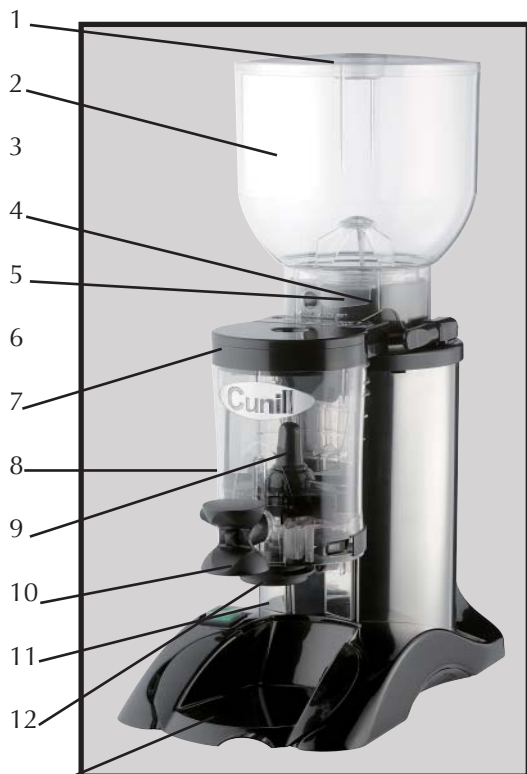
### Mod. MOVIE-BIMOTOR - "Refrigerado"

Al: 660mm L: 460mm An: 265mm P: 18Kg  
Nº motores: 1 (op)+ 1 motoventilador  
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  
Máximo tiempo servicio continuo: 30min.  
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 mínimo en reposo: 10 minutos



Movie - Silencioso

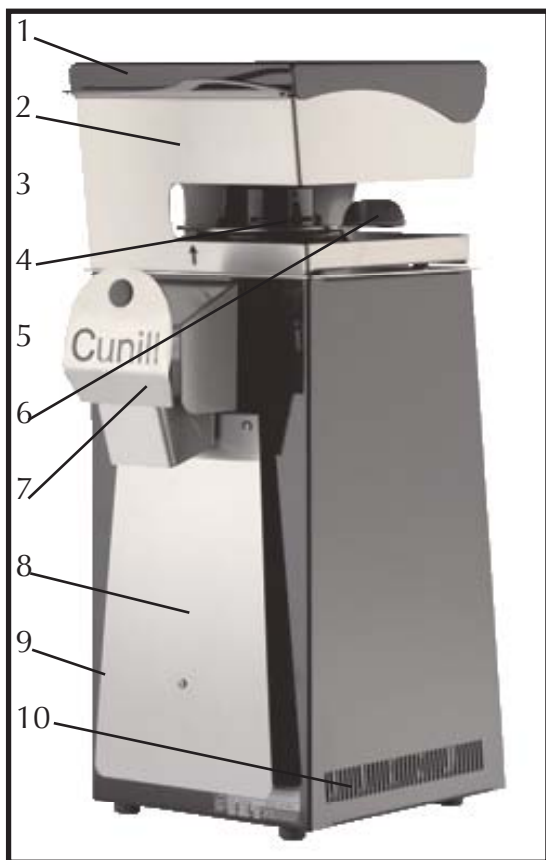
## 08 Identificación (Clasicos) de los componentes.



- 1.-Tapa de la tolva de café en grano.
- 2.-Tolva de café en grano.
- 3.-
- 4.-Platina de regulación de las muelas.
- 5.-Pasador de (apertura / cierre) de la tolva de café.
- 6.-
- 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.-

## 08 Identificación (Especial) de los componentes

- 1.-Tapa de la tolva de café en grano.
- 2.-Tolva de café en grano.
- 3.-
- 4.-Pasador de (apertura/cierre) de la tolva .
- 5.-Gatillo regulación
- 6.-Palanca selectora de regulación.
- 7.-Palanca de sujección de bolsa café
- .....molido
- 8.-Chapa vibratoria inox.
- 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 molturación.

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)

|                    |    |
|--------------------|----|
| -Tranquilo .....   | 77 |
| -Tranquilo-2 ..... | 77 |
| -Brasil .....      | 77 |
| -Tauro .....       | 77 |
| -Full-metal .....  | 79 |
| -Space.....        | 79 |
| -Marfil.....       | 79 |
| -Michigan .....    | 80 |

### MODEL-"Silencioso" dB-(A)

|                      |    |
|----------------------|----|
| -Uganda .....        | 63 |
| -Movie.....          | 63 |
| -Movie-bimotor ..... | 63 |
| -Hawai.....          | 65 |

### MODEL-"Electrónico" dB-(A)

|             |    |
|-------------|----|
| -Rumba..... | 63 |
| -Salsa..... | 63 |

## 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 expés. 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 magnetotérmico 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 alargos, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión del molino de café a la red.

g).-Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio postventa o por personal similar-cualificado con el fin de evitar un peligro.



## 13 Operaciones previas a la puesta en servicio

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.

SÓLO EN LOS MODELOS BI-MOTOR:

Actúa igualmente en automático pero con la variación que se pondrá en marcha automáticamente cuando hayamos sacado del dosificador (8) la cantidad de 8 cafés, momento en el cual se volverá a poner en marcha automáticamente.

## 15 Para obtener una dosis de café molido

a) Coloque el porta-casquillos de la máquina de café contra el salvajuntas (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.

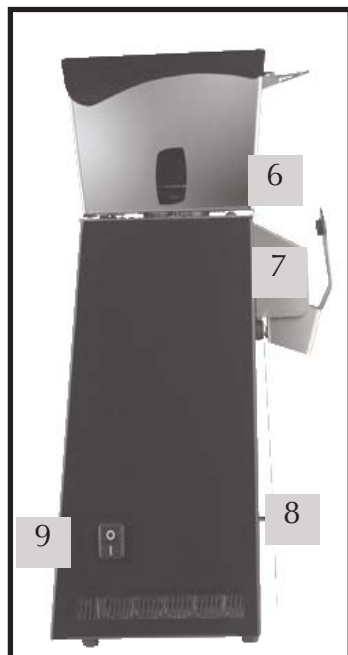
Si quiere obtener siempre la misma dosis de



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 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 molidura deseado en la flecha superior-delantera. (Grueso, Medio Fino-Espresso Turco).

b) Colocando la bolsa en la que desea recoger el café molido debajo de la palanca

(7) de sujeción, se apoyará 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 molidura “silencioso”-63dB, y de 2 motores de ventilación para poder obtener siempre una molidura regular sin recalentar el café molido.

## 17 Ajuste del grado de molidura del café

Podrá obtener el grado de molidura (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 molidura 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

- a) Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- b) Retire la tapa del dosificador de café molido (7).
- c) Gire la tuerca de regulación del café molido

(9) HACIA LA DERECHA.

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

Para obtener dosis MAYORES

- a) Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- b) Retire la tapa del dosificador de café molido (7).
- c) Gire la tuerca de regulación del café molido (9) HACIA LA IZQUIERDA.
- d) 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 CONTINUADA 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:

- a) 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.
- b) No limpie nunca el molino de café mediante chorros de agua ni sumergiéndolo en el agua.
- c) No utilice nunca limpiadores abrasivos ni disolventes químicos.

## 21 Limpieza de la tolva de café

Periodicidad: Cada 25 días.

- 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 presionando los 2 anclajes de fijación (3) que fijan a la platina regulación de las

muelas (4).

- c) Lávela con una solución poco concentrada de agua y detergente para vajillas (siempre a mano, nunca la introduzca en el lavavajillas).

- d) Asegúrese de que esté completamente seca antes de colocarla y fijarla con los tornillos (3) de nuevo en su posición.

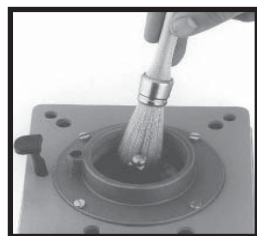
## 22 Limpieza de las muelas

Periodicidad: Cada 25 días.

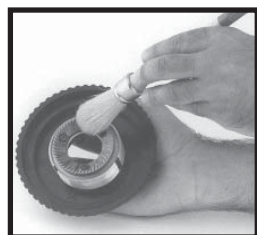
Utilice un pincel redondo de pelo semiduro lo suficientemente largo para poder acceder a todas las partes. Procure disponer de un pincel que pueda servir exclusivamente para la limpieza del molino de café guárdelo en un lugar limpio y seco.



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).

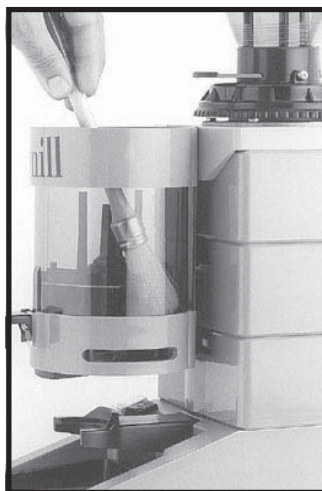
## 23 Limpieza del dosificador

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 (15) 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 (15) 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 relajar 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 período 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 molturación 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. 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                       |  |
| Crt. Sta. Coloma, s/n -Apto -18 -17410 - Mallorquines (Girona) - ESPAÑA                                                                                                  |  |                                                              |  |
| Modelo:..... <input type="checkbox"/>                                                                                                                                    |  | Modelo:..... <input type="checkbox"/>                        |  |
| 230V / 50Hz / ..... / .....W<br>110V /60Hz / ..... / .....W                                                                                                              |  | 230V / 50Hz / ..... / .....W<br>110V / 60Hz / ..... / .....W |  |
| .....A / .....Rpm                                                                                                                                                        |  | .....A / .....Rpm                                            |  |
| T.Máximo:30 Minutos.(Marcha)<br>T.Descanso:10 Minutos.(Paro)                                                                                                             |  | T.Máximo:30 Minutos.(Marcha)<br>T.Descanso:10 minutos.(Paro) |  |
| IP - 21                                                                                                                                                                  |  | IP - 21                                                      |  |
| CE 89 / 392 / CEE                                                                                                                                                        |  |                                                              |  |
| Fecha fabricación: 2009 <input type="checkbox"/> 2010 <input type="checkbox"/> 2011 <input type="checkbox"/> 2012 <input type="checkbox"/> 2013 <input type="checkbox"/> |  |                                                              |  |