

06/2010

Mod: TAURO-NEW/B

Production code: M1105



Diamond
catering equipment

37 Déclaration de conformité CE



Fabrica de molinos de café

Par la présente, NOUS DÉCLARONS, sous notre responsabilité et sauf avis autorisé contraire, que les machines indiquées plus bas sont entièrement conformes du point de vue de leur conception, de leur construction, y compris celles de la version mise en service par nos soins, aux conditions fondamentales requises par la Directive C.E. quant à la sécurité et à la salubrité.

Dénomination de la machine: moulin à café.

Type de machine classique: Modèles TRANQUILO instantané, TRANQUILO-2 levier, BRASIL levier, TAURO levier, FULLMETAL levier, SPACE levier-automatique, MARFIL levier-automatique, MICHIGAN sacs.

Type de machine silencieuse: Modèles JAMAICA levier, UGANDA levier MOVIE levier-automatique, HAWAI sacs.

Type de machine électronique: Modèles SALSA , RUMBA.

Numéro de fabrication: le numéro figurant sur la plaque signalétique (voir paragraphe 37) collée au moulin à café auquel cette NOTICE DE L'UTILISATEUR est jointe.

Directives applicables: Directive CE sur les machines 89/392-91/368.

Normes afférentes à application particulière: EN 292-1 et 2.

Sécurité des Machines: EN 60.204-1. Equipement électrique des machines.

Signature du fabricant:

Pour MOLCUNILL.S.L
Joel Cunill
General Manager



Plaque signalétique

Un exemplaire en est collé sur votre moulin à café auquel est joint cette NOTICE DE L'UTILISATEUR.

En voici l'explication:



MOLCUNILL . S.L		Telf. (972) 168282 - Fax. (972) 853104	
Crta. Sta. Coloma, s/n -Apto -18 -17410 - Mallorquines (Girona) - ESPAÑA			
Modelo:■	Modelo:■		
230V / 50Hz / /W	230V / 50Hz / /W		
110V / 60Hz / /W	110V / 60Hz / /W		
.....A /Rpm	A /Rpm		
T.Máximo:30 Minutos.(Marcha)	T.Máximo:30 Minutos.(Marcha)		
T.Descanso:10 Minutos.(Paro)	T.Descanso:10 minutos.(Paro)		
IP - 21	IP - 21		
CE 89 / 392 / CEE			
Fecha fabricación: 2009 ■ 2010 ■ 2011 ■ 2012 ■ 2013 ■			



Indice

Identification du fabricant et du produit: **Pág. 1-2**

Pour votre sécurité: **Pág. 3**

Description et spécifications techniques: **Pág. 3-4-5-6-8**

Identification des composants extérieurs: **Pág. 7-9**

Bruit aérien émis par la machine: **Pág. 10**

Déballage: **Pág. 10**

Installation électrique: **Pág. 12**

Opérations préalables à la mise en service: **Pág. 12**

Pour moulin du café en grains: **Pág. 13**

Pour obtenir une dose de café moulu: **Pág. 13**

Fonctionnement des modèles MICHIGAN/HAWAII: **Pág. 14**

Fonctionnement du modèle. TANG/SAL/RUM: **Pág. 15**

Réglage du degré de mouture du café: **Pág. 15**

Dasage de la quantité de café moulu: **Pág. 16**

Temps maximum de fonctionnement: **Pág. 16**

Opérations de nettoyage: **Pág. 17**

Opérations d'entretien: **Pág. 18**

Que faire en cas de problèmes: **Pág. 19**

Mise hors-service: **Pág. 19**

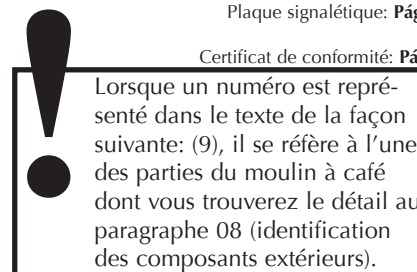
Contre-indications d'utilisation: **Pág. 19**

Mesures de sécurité: **Págs. 20**

Risques résiduels: **Pág. 21**

Plaque signalétique: **Pág. 22**

Certificat de conformité: **Pág. 23**



Lorsque un numéro est représenté dans le texte de la façon suivante: (9), il se réfère à l'une des parties du moulin à café dont vous trouverez le détail au paragraphe 08 (identification des composants extérieurs).

01 Moulins à café CUNILL

Manuel de l'utilisateur, Instructions d'utilisation, entretien et sécurité.

Ce manuel de l'utilisateur a été rédigé conformément à la réglementation communautaire (EN 292-2,5; et annexe de la directive sur les Machines du Journal Officiel de la Communauté Économique Européenne.)

MOLCUNILL, fabricant des moulins à café CUNILL, se réserve le droit de modifier les spécifications détaillées dans cette notice, sans avis préalable, à la seule fin d'une évolution et amélioration constantes de ses produits.

02 Identification du fabricant

Fabricant: **MOLCUNILL, S.L**
Marque commerciale: **CUNILL**
Pays de fabrication: **ESPAGNE**
Adresse postale:
Carretera de Santa Coloma, s/n
Apartado de Correos nº 18.
17410 SILS - MALLORQUINES (GÉRONNE)
ESPAGNE

Téléphone National: **972.168282**
Fax National: **972.853104**
Téléphone International: **34.72.168282**
Fax International: **34.72.853104**
www.cunill.com - email: cunill@cunill.com



MANUFACTURERS OF COFFEE GRINDERS
SINCE 1957



03 Identification des modèles

Les instructions d'emploi et d'entretien décrites dans ce manuel se réfèrent à tous les modèles de moulins à café de la marque CUNILL, formant partie de notre gamme actuelle, avec les dénominations commerciales suivantes:

"CLASSIQUES"

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

"SILENCIEUX"

UGANDA, NOBEL, ETIOPIA, BIMOTOR, MOVIE, HAWAI.

"ELECTRONIQUE"

RUMBA, SALSA.

Dans leurs versions respectives "normal" ou "automatique".

L'article appelé ESPECIAL BAR, que fait également partie de notre production, est uniquement un doseur de café moulu sans moteur; ses spécifications d'emploi et d'entretien sont par conséquent les mêmes que pour le reste des produits, exception faite de celles concernant le moteur.

Les produits appelés **MICHIGAN, HAWAI**, disposent de caractéristiques de fonctionnement spécifiques par rapport au reste des modèles que sont également décrites dans cette notice.

Les séries de produits appelées **TOP LINE EXCLUSIVE**, modifient les caractéristiques des moulins à café mais **UNIQUEMENT DANS LEUR REVÊTEMENT EXTÉRIEUR**; par conséquent, les instructions d'emploi, service et entretien sont **LES MÊMES QUE POUR TOUS LES AUTRES MODÈLES**.

04 Bienvenue au monde CUNILL

Nous voulons vous remercier de la confiance que vous avez bien voulu déposer dans les moulins à café CUNILL fabriqués par MOLCUNILL.

Le moulin à café que vous avez acheté a été fabriqué suivant les plus stricts contrôles de qualité et il a été conçu en appliquant les principes de l'ergonomie pour que vous n'ayez aucune difficulté lors de son emploi et pour qu'il rende votre travail commode et sûr.

Vous trouverez dans cette notice toute l'information nécessaire pour l'installation, utilisation, entretien et nettoyage du moulin à café.

Suivre attentivement ces instructions garantira à votre moulin à café une longue vie et l'absence de problèmes.

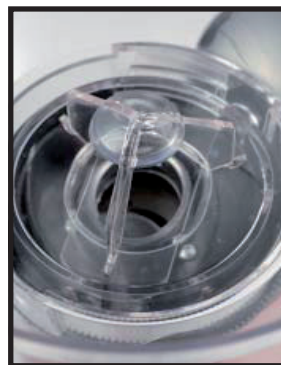
Dans le cas d'un problème quelconque ou de n'importe quel doute sur le contenu de cette notice, n'hésitez pas à consulter notre service technique qui est, dès maintenant, à votre entière disposition.

Xavier Cunill
Product Manager



34 Dispositif de sécurité pour empêcher tout contact avec les meules

Dans la partie inférieure de la trémie de café en grains (2) se trouve une protection de sécurité que empêche l'accès aux meules.



Ce dispositif, qui laisse passer les grains de café vers les meules, est néanmoins suffisamment étroit pour ne pas permettre d'y introduire les doigts.

35 Protecteur thermique du moteur

Un protecteur thermique empêche les bobines du moteur électrique de surchauffer: il se déclenche et coupe l'alimentation électrique lorsque la température dépasse la limite fixée en raison d'un mauvais fonctionnement, comme par exemple le blocage continu du rotor du moteur.

36 Risques divers

TRÈS IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ:

Avant de mettre le moulin à café en marche, assurez-vous que la trémie de café en grains (2) est parfaitement en place et bien maintenue par ses vis (3). Si la trémie est mal fixée, les meules du moulin sont à découvert lorsqu'on met le moulin en marche et l'on risque de se blesser les doigts.



Par conséquent, **NE METTRE SOUS AUCUN PRÉTEXTE LE MOULIN À CAFÉ EN MARCHÉ SANS AVOIR VÉRIFIÉ QUE LA TRÉMIE DE CAFÉ EN GRAINS EST PARFAITEMENT EN PLACE ET BIEN MAINTENUE PAR SES VIS (3).**



33 Mesures de sécurité à prendre par l'utilisateur



Même si les moulins à café CUNILL sont équipés de tous les dispositifs de sécurité nécessaires pour fonctionner sans aucun danger, nous recommandons à l'utilisateur de respecter les mesures de sécurité suivantes afin d'éviter tout accident:

a) Ne manipulez jamais le moulin à café pieds nus.

b) Ne manipulez le moulin à café lorsque vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.

c) Évitez d'éclabousser les surfaces externes du moulin à café. Si cela arrive néanmoins alors que le moulin est en marche (ou même à l'arrêt), débranchez l'appareil du secteur et séchez-le soigneusement.

d) Veillez à ce que des corps solides ou liquides ne pénètrent pas dans le moulin à café. Si un objet solide ou liquide y tombe cependant (que l'appareil fonctionne ou soit à l'arrêt), débranchez-le immédiatement du secteur et demandez au service technique de CUNILL de le réviser.

e) D'une manière générale, ne mettez jamais le moulin à café en marche avant d'avoir vérifié que tous ses éléments mobiles sont parfaitement en place.

f) Mettez toujours le couvercle de la trémie (1) en place (sur la trémie de café en grains (2) après avoir rempli la trémie de café en grains et avant de mettre le moulin à café en marche.

g) Ne faites jamais fonctionner le moulin à café sans avoir vérifié que la trémie de café en grains (2) est parfaitement en place et maintenue par ses vis (3).

h) Ne faites jamais fonctionner le moulin à café sans avoir vérifié que le couvercle du doseur de café moulu (7) est parfaitement en place.

i) D'une manière générale, les moulins à café ne doivent pas fonctionner en continu plus de 30 minutes (consultez la plaque signalétique de votre moulin).

j) Pendant le remplissage de la trémie de café en grains (2), veillez à ne pas faire tomber accidentellement dans l'appareil ou sur la platine de réglage des meules (4) des objets se trouvant à proximité (cravates, foulards, mèches de cheveux, chaînes...).

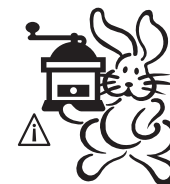
k) Suivez rigoureusement les instructions de cette notice pour les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.

l) Pour débrancher l'appareil du secteur, tirez sur la fiche et non pas sur le câble d'alimentation.

m) Cet appareil, comme toute autre machine, ne doit être utilisé que par des personnes en ayant lu attentivement la notice et susceptibles d'en faire bon usage: on ne le laissera donc jamais aux mains des enfants.

05 Pour votre sécurité et le bon fonctionnement du moulin à café

Les moulins à café CUNILL sont conçus pour offrir un service sûr, durable et fiable s'ils sont utilisés correctement. C'est pourquoi IL EST TRÈS IMPORTANT, avant d'utiliser pour la première fois votre moulin à café, de lire attentivement cette notice d'emploi, en suivant dans l'ordre tous et chacun de ses paragraphes et en prêtant encore un intérêt supérieur, si possible, aux avertissements relatifs à son installation, utilisation, entretien et nettoyage (en particulier les paragraphes marqués avec le symbole: parce qu'ils se réfèrent à des opérations qui, si elles sont effectuées incorrectement, peuvent produire des situations de DANGER POUR L'USAGER).



De ne point le faire, une manipulation incorrecte pourrait occasionner des dommages corporels aux matériels.

Le fabricant ne pourra en aucun cas être rendu responsable de toute transformation, réglage, altération et/ou modification réalisés dans les moulins à café par du personnel non qualifié à cet effet et pouvant causer des dommages matériels aux personnels.

Bien que la notice que vous avez dans les mains soit rédigée dans la langue de votre pays, nous disposons de ce même manuel dans toutes les langues officielles de la CE; si vous désirez vous en procurer un exemplaire ou bien une traduction dans toute autre langue, veuillez prendre contact avec notre service commercial. Celui-ci sera heureux de vous le faire parvenir (vous trouverez notre adresse et numéro de téléphone dans cette notice).

06 Description générale

Toutes les machines présentées dans ce manuel sont des moulins à café à manivelle actionnés par moteur électrique et destinés à usage commercial.

07 Spécifications techniques

Modèle TRANQUILO-TRANQUILO-2

Hauteur: 380mm **Longueur:** 280mm **Largeur:** 140mm **Poids:** 10Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v - 110v - **Fréquence:** 50Hz - 60Hz
Phases: 1(monophasé) - **Intensité:** 1,15A - 2,53A
Puissance: 0,10/270 **Condensateur:** 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650 - **Degré de protection:** IP21.
Temps maximum en service continu: 30 min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 1/2Kg.
Capacité doseur: directe au porte-frette.
Réglage doseur: Plaque électronique(Tra).
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.(Gourmet)
Temps minimum en repos: 10 min.



07 Spécifications techniques

Modèle BRASIL

Hauteur: 450mm **Longueur:** 355mm **Largeur:** 210mm **Poids:** 11Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v-110v-**Fréquence:** 50Hz-60Hz
Phases: 1(monophasé)-**Intensité:** 1,40A-3,2A
Puissance: 0,12/275
Condensateur: 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650-**Degré de protection:** IP21.
Temps maximum en service continu: 30min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 1Kg.
Capacité doseur: 300 Gr.
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.
Temps minimum en repos: 10 min.

Modèle TAURO

Hauteur: 560mm **Longueur:** 290mm **Largeur:** 180mm **Poids:** 13Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v-110v-**Fréquence:** 50Hz-60Hz
Phases: 1(monophasé)-**Intensité:** 1,40A-3,2A
Puissance: 0,12/275
Condensateur: 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650-**Degré de protection:** IP21.
Temps maximum en service continu: 30min
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 1Kg.
Capacité doseur: 600 Gr.
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.
Temps minimum en repos: 10 min.

07 Spécifications techniques

Modèle FULL METAL

Hauteur: 630mm **Longueur:** 380mm **Largeur:** 140mm **Poids:** 15Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v-110v-**Fréquence:** 50Hz-60Hz
Phases: 1(monophasé)-**Intensité:** 1,80A-3,7A
Puissance: 0,18/352
Condensateur: 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650-**Degré de protection:** IP21.
Temps maximum en service continu: 30 min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 1Kg.
Capacité doseur: 600 Gr.
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.
Optionnel: arrêt/marche automatique.
Temps minimum en repos: 10 min.

Modèle SPACE

Hauteur: 610mm **Longueur:** 310mm **Largeur:** 180mm **Poids:** 15Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v-110v-**Fréquence:** 50Hz-60Hz
Phases: 1(monophasé)-**Intensité:** 1,80A-3,7A
Puissance: 0,18/352 **Condensateur:** 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300.....**Degré de protection:** IP21.
Temps maximum en service continu: 30 min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 2 Kg.
Capacité doseur: 600 Gr.
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.
Optionnel: arrêt/marche automatique.
Temps minimum en repos: 10 min.

29 Que faire lorsque: le moulin ne se met pas en marche

Procédez aux vérifications suivantes et, si le problème persiste, consultez le service technique du fabricant.

- a) Vérifiez qu'une coupure de courant ne s'est produite.
- b) Contrôlez si les données électriques figurant sur la plaque signalétique du moulin (voir paragraphe 37 de cette notice) correspondent à celles du secteur.
- c) ARRÊTEZ LE MOULIN À CAFÉ, débranchez-le du secteur et vérifiez l'état du câble électrique, de la fiche de branchement et de l'interrupteur marche/arrêt (11).

30 Que faire lorsque: les meules sont bloquées

Ce problème est généralement dû à la présence de corps étrangers durs dans le café en grains à moudre.

Procédez aux vérifications suivantes et, si le problème persiste, consultez le service technique du fabricant.

- a) Arrêtez immédiatement le moulin à café en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11) et débranchez-le du secteur.
- b) Si les efforts déployés par le moteur pour entraîner les meules ont fait surchauffer le moulin à café, attendez que l'appareil ait refroidi.
- c) Suivez les instructions relatives au nettoyage des meules (paragraphe 22) pour extraire le corps étranger responsable du blocage.

31 Mise hors-service

Si vous prévoyez de ne pas utiliser votre moulin pendant longtemps, débranchez-le du secteur.

Si vous décidez de ne plus jamais l'utiliser, CONSULTEZ LES AUTORITÉS COMPÉTENTES DE VOTRE PAYS AU SUJET DES POSSIBILITÉS DE RECYCLAGE qui vous sont offertes.

Respectez l'environnement, et ne jetez pas ce moulin à café n'importe où.

32 Contre-indications d'utilisation

Ces moulins à café sont exclusivement conçus pour moudre du café torréfié en grains et doser la mouture obtenue. Pour des raisons de sécurité, ne jamais les utiliser à d'autres fins que celles que précèdent.

On ne les utilisera donc pas pour moudre et doser d'autres aliments que le café torréfié en grains (céréales, légumes secs, fruits, fruits secs, sucre, etc.), ou encore d'autres types de produits non alimentaires.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésions ou de dommages corporels ou matériels occasionnés à des personnes ou animaux par une utilisation incorrecte de l'appareil.

25 Conseils relatifs aux opérations d'entretien

Un entretien périodique est une garantie indispensable de la sécurité et de la fiabilité de fonctionnement de votre moulin.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, VEILLEZ À RESPECTER les normes suivantes:

a) Si vous constatez une quelconque anomalie de fonctionnement, arrêtez le moulin à café et débranchez-le immédiatement du secteur. Appelez le service technique de CUNILL.

N'ESSAYEZ JAMAIS DE RÉPARER LE MOULIN VOUS-MÊME.



b) Les réparations éventuelles doivent être confiées au service technique de CUNILL ou au personnel autorisé de ses distributeurs.

c) Aucune modification ne doit être apportée au moulin à café.

d) Les réparations doivent être effectuées à l'aide de PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE fournies par le fabricant (pour accélérer le processus, il existe même un "kit de secours" pour les réparations urgentes ou le remplacement rapide des pièces que s'usent le plus facilement).

SPARE PARTS



ORIGINAL-CUNILL

e) Avant toute opération d'entretien, arrêtez le moulin et débranchez-le du secteur.



26 Entretien des meules

Il est important de contrôler périodiquement l'état des meules. Leur mauvais état se traduit par une mouture moins homogène, une hausse de la consommation électrique et la surchauffe du moteur.

Pour éviter ces inconvénients, il faut donc renouveler les meules dès que le moulin a moulu le nombre de kilogrammes de café indiqué sur la fiche technique de chaque modèle (**paragraphe 8**).

On confiera cette opération au service technique de CUNILL ou au personnel agréé de ses distributeurs.

27 Entretien général

Contrôlez périodiquement l'état du câble électrique, de la fiche de branchement au secteur et de l'interrupteur marche/arrêt (**11**).

Si vous constatez une anomalie quelconque, NE METTEZ PAS LE MOULIN À CAFÉ EN MARCHÉ. Laissez-le débranché et appelez immédiatement le service technique de CUNILL N'ESSAYEZ PAS DE LE RÉPARER VOUS-MÊME.



28 Entretien général

Contrôlez périodiquement les divers éléments du moulin à café: trémie de café en grains (**2**), doseur de café moulu (**8**), corps extérieur du moulin à café, etc.

Si l'un d'entre eux est endommagé ou cassé, NE METTEZ PAS LE MOULIN À CAFÉ EN MARCHÉ. Laissez-le débranché et appelez immédiatement le service technique de CUNILL.

07 Spécifications techniques

Modèle MARFIL

Hauteur: 610mm **Longueur:**355mm **Largeur:** 210mm **Poids:**15Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage:230v-110v-**Fréquence:**50Hz-60Hz
Phases:1(monophasé)-**Intensité:**1,80A-3,7A
Puissance:0,18/352 **Condensateur:** 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse:1300-1650-**Degré de protection:** IP21
Temps maximum en service continu:30min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 2 Kg.
Capacité doseur: 600 Gr.
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.
Optionnel: arrêt/marche automatique.
Temps minimum en repos: 10 min.

Modèle MICHIGAN

Hauteur: 700mm **Longueur:**355mm **Largeur:** 210mm **Poids:**18Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage:230v-110v-**Fréquence:**50Hz-60Hz
Phases:1(monophasé)-**Intensité:** 3,1A-6,82A
Puissance: 0,50/680
Condensateur: 20nf-450v - 80nf-400v
Vitesse:1300-1650-**Degré de protection:**IP21.
Temps maximum en service continu:30min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 65mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 2 Kg.
Capacité doseur: Sacs
Réglage doseur: NO.
Spécial pour sacs.
Temps minimum en repos: 10 min.

07 Spécifications techniques



RUMBA Model

Hauteur: 370mm **Longueur:** 270mm **largeur:** 185mm **Poids:** 10Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v -110v -**Fréquence:** 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - **Intensité:**1,15A - 2,53A
Puissance: 0,10/270
Condensateur: 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650-G/P: IP21.
Temps maximum en service continu: 30 min.
Moteur équipe de protecteur thermique Meules en acier trempé de 60mm.
Durée des meules:500kg Cof.B
Capacité trémie: 1/2Kg.
Capacité doseur: porta-filter.
Temps minimum en repos: 10 min.



07 Spécifications techniques

Modèle UGANDA - "Silencieux"

Hauteur: 520mm **Longueur:** 355mm **Largeur:** 210mm **Poids:** 13Kg
Nombre de moteurs: 1
Voltage: 230v - 110v **Fréquence:** 50Hz - 60Hz
Phases: 1(monophasé) **Intensité:** 1,55A - 3,41A
Puissance: 0,16/325 **Condensateur:** 10nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650 **Degré de protection:** IP21.
Temps maximum en service continu: 30min.
Moteur équipé de protecteur thermique
Meules en acier trempé de 60mm
Durée des meules: 500 kg café en grains.
Capacité trémie: 1 Kg.
Capacité doseur: 300 Gr.
Réglage doseur: 5Gr - 12Gr.
Optionnel: Arrêt / marche automatique.
Temps minimum en repos: 10 min.



07 Spécifications techniques



Modèle SALSA - "Electronique"

Hauteur: 560mm **Longueur:** 290mm **largeur:** 180mm **Poids:** 25Kg
Nombre de moteurs: 1+1
Voltage: 230v - 110v **Fréquence:** 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) **Intensité:** 4,4A - 9,2A
Puissance: 0,60/920
Condensateur: 25nf-450v - 40nf-400v
Vitesse: 1300-1650-G/P: IP21.
Temps maximum en service continu: 30 min.
Moteur équipé de protecteur thermique Meules en acier trempé de 65mm.
Durée des meules: 500kg Cof.B
Capacité trémie: 1Kg.
Capacité doseur: 5 Gr-12Gr
Doseur: electronique
Temps minimum en repos: 10 min.



22 Nettoyage des meules

Périodicité: **tous les 25 jours**

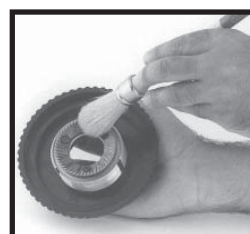
Utilisez un pinceau rond à soies moyenne-ment dures, et de longueur suffisante pour pouvoir accéder partout. Si possible réservez ce pinceau au nettoyage du moulin à café et rangez-le dans un endroit sec et propre.



a) Arrêtez le moulin à café en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11).



b) Retirez la trémie de café en grains (2) de son logement en desserrant les vis (3) qui la fixent.



c) Appuyez sur le levier de réglage des meules (6) afin de libérer la platine de réglage des meules(4); faites tourner la platine VERS LA GAUCHE dans le sens qu'indique la flèche "G", jusqu'à ce qu'elle se dégage.

d) nettoyez les meules et leur logement à l'aide du pinceau bien sec; ne jamais utiliser liquides.

e) remettez la platine de réglage des meules (4) en place et faites-la tourner VERS LA DROITE, dans le sens de la flèche "F", jusqu'à ce qu'elle atteigne la position de la mouture que vous souhaitez (consultez le paragraphe 17 sur le réglage de la mouture du café).

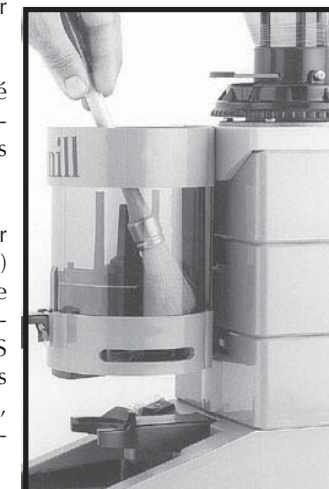
23 Nettoyage du doseur

Périodicité: **tous les 25 jours.**

Utilisez toujours le même pinceau que pour les meules.

a) Arrêtez le moulin à café en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11).

b) Actionnez le levier du doseur de café moulu (15) jusqu'à ce que le doseur soit entièrement vide.



c) Retirez le couvercle du doseur de café moulu (17).

d) Utilisez le pinceau, parfaitement sec (jamais de liquides) pour nettoyer l'intérieur du doseur (8). Actionnez le levier du doseur (15) plusieurs fois pour parfaire le nettoyage.

e) Remettez le couvercle du doseur de café moulu (7) en place.

24 Nettoyage du corps extérieur du moulin

Si le revêtement externe du moulin à café est sale, frottez-le doucement avec un chiffon humide, après avoir arrêté le moulin à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (11) et débranché la prise du secteur.

Le nettoyage des parties internes du moulin à café **DOIT ÊTRE CONFIE**

AU PERSONNEL SPÉCIALISÉ DU SERVICE TECHNIQUE CUNILL.



18 Dosage de la quantité de café moulu distribuée par le moulin

Vous pouvez régler le doseur de café moulu (8) de façon à obtenir d'une PETITE DOSE (minimum 5 g) à une GRANDE DOSE (maximum 12 g). Pour cela,

procédez de la manière suivante:

Pour obtenir de PLUS PETITES doses:

a) Arrêtez le moulin en actionnant l'interrupteur marche/arrêt(11).

b) Retirez le couvercle du doseur de café moulu (7).

c) Faites tourner la vis de réglage du café moulu

(9) VERS LA DROITE.

d) Remettez le couvercle du doseur de café moulu (7) en place.

Pour obtenir de PLUS GRANDES doses:

a) Arrêtez le moulin en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11).

b) Retirez le couvercle du doseur de café moulu (7).

c) Faites tourner la vis de réglage du café moulu (9) VERS LA GAUCHE.

d) remettez le couvercle du doseur de café moulu (7) en place.

19 Temps de fonctionnement maximum

Les moulins à café NE DOIVENT PAS FONCTIONNER EN CONTINU PLUS DE 30 MINUTES.

Si vous constatez une quelconque anomalie de fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil du secteur et appelez le service technique CUNILL ou votre distributeur.



20 Conseils relatifs aux opérations de nettoyage

Il est très important de respecter les périodicités de nettoyage indiquées ci-dessous pour chaque élément du moulin à café.

Pour prévenir le moindre incident, on observera les NORMES DE SÉCURITÉ suivantes pendant les opérations de nettoyage:

a) avant de nettoyage un élément quelconque du moulin à café (y compris la carcasse externe), assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt (11) de l'appareil est en position arrêt et que la prise de secteur est bien débranchée.

b) ne nettoyez jamais le moulin à café à grande eau ou en le plongeant dans l'eau.

c) n'utilisez jamais des détergents abrasifs ou des dissolvants chimiques.

21 Nettoyage de la trémie de café en grains

Périodicité: **tous les 25 jours.**



a) Arrêtez le moulin à café en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11).

b) Retirez la trémie de café en grains (2) de son logement en desserrant les vis (3) qui la retiennent à la platine de

régulation des meules (4).

c) Lavez-la avec une solution peu concentrée d'eau et de détergent pour vaisselle (toujours à la main, ne le mettez jamais au lave-vaisselle).

d) Assurez-vous qu'elle est bien sèche avant de la remettre en place sur l'appareil et de resserrer les vis (3).

07 Spécifications techniques

Modèle HAWAI - 2 - "Réfrigéré"

Hauteur: 600mm **Longueur:** 250mm **Largeur:** 210mm **Poids:** 20Kg

Nombre de moteurs: 1+ 2motoventilateur

Voltage: 230v - 110v-**Fréquence:** 50Hz - 60Hz

Phases: 1(monophasé)-**Intensité:** 5,75A-12,65A

Puissance: 0,75/980

Condensateur: 90MF-230V -400nf-125v

Vitesse: 1300-1650-**Degré de protection:** IP21

Temps maximum en service continu: 30min.

Moteur équipé de protecteur thermique

Meules en acier trempé de 65mm

Durée des meules: 500 kg café en grains.

Capacité trémie: 1/2 Kg.

Capacité doseur: Sacs.

Réglage doseur: NO

Spécial pour sacs

Temps minimum en repos: 10 min.

Modèle MOVIE - "Silencieux"

Modèle MOVIE -BI.MOTOR -"Réfrigéré"

Hauteur: 660mm **Longueur:** 460mm

Largeur: 265mm-**Poids:** 18Kg

Nombre de moteurs: 1 (op)+ 1 motoventilateur

Voltage: 230v - 110v-**Fréquence:** 50Hz - 60Hz

Phases: 1(monophasé)-**Intensité:** 2,1A - 4,62A

Puissance: 0,30/360

Condensateur: 14MF-450V -55nf-400v

Vitesse: 1300-**Degré de protection:** IP21.

Temps maximum en service continu: 30min.

Moteur équipé de protecteur thermique

Meules en acier trempé de 65mm

Durée des meules: 500 kg café en grains.

Capacité trémie: 2Kg.

Capacité doseur: 600gr

Réglage doseur: 5Gr -12Gr.

Optionnel: arrêt/marche automatique.(Movie)

Arrêt/marche automatique chaque 8 cafés.

(Bimotor)

Temps minimum en repos: 10 min.



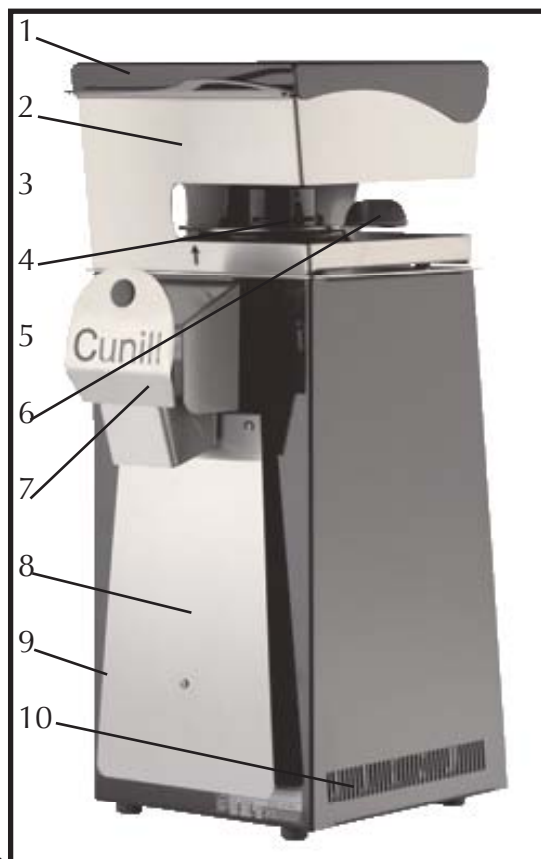
08 Identification (Classique) des composants.



- 1.-Couvercle de la trémie de café en grains.
- 2.-Trémie de café en grains.
- 3.-Vis de fixation de la trémie à la platine de réglage des meules.
- 4.-Platine de réglage des meules.
- 5.-Goupille d'accès du café en grains aux meules.
- 6.-Lever de réglage des meules.
- 7.-Couvercle du doseur de café moulu.
- 8.-Doseur de café moulu.
- 9.-Vis de réglage du café moulu.
- 10.-Presse de café moulu.
- 11.-Interrupteur d'arrêt/marche.
- 12.-Accouplement pour le porte-frette).
- 13.-Plateau ramasse-café.
- 14.-Lever du doseur.

08 Identification (Spécial) des composants

- 1.-Couvercle de la trémie de café en grains.
- 2.-Trémie de café en grains.
- 3.-Vis de fixation (trémie+platine de réglage).
- 4.-Goupille d'accès (ouverture/fermeture) du trémie.
- 5.-Platine de réglage des meules.
- 6.-Lever de réglage des meules.
- 7.-Lever d'assujettissement.
- 8.-Plaque vibratoire inox.
- 9.-Interrupteur marche/arrêt.
- 10.-Sortie d'air.



16 Fonctionnement spécifique du modèle Michigan-Hawai-2

Les modèles **Michigan** et **Hawai-2** ce sont les uniques de notre production lesquels ne donnent pas de café moulu en doses, mais en vrac, ce pour ça que leurs caractéristiques spécifiques font seulement référence en ce qui concerne à l'expédition du café.



a) Dans le modèle **Hawai-2** vous pouvez régler le type et café moulu avec le levier de sélection le point de mouluration désiré avec la flèche supérieure de devant (gros, médiane, fin, express ou Turc).

b) Placez le sac où vous désirez recueillir le café moulu dessous

le levier d'assujettissement, il s'appuiera dessous la plaque vibratoire avec laquelle on obtiendra le rempli du sac avec café moulu.

c) Arrêt et marche du moulin avec l'interrupteur (9).

Ce modèle a un moteur principal et un moteur silencieux 65 dB, et 2 moteurs pour obtenir un café moulu régulier sans surchauffer le café moulu.

17 Réglage du degré du mouture du café

Vous pouvez obtenir la mouture que vous désirez (**plus ou moins fine**) en réglant les meules par l'intermédiaire de la platine de réglage (4), et ce de la façon suivante:

Pour obtenir une mouture PLUS FINE:

a) Arrêtez le moulin en actionnant l'interrupteur marche-arrêt(11).

b) Appuyez sans relâcher la pression sur le levier de réglage des meules (6) afin de libérer la platine de réglage (4), puis faites-la pivoter **VERS LA DROITE**, c'est-à-dire dans



le sens indiqué par la flèche "**F**" figurant sur la plaque de réglage (4).

c) Relâchez la pression sur le levier de réglage des meules (6) et vérifiez que la platine de réglage (4) ne peut plus tourner.

Pour obtenir une mouture **PLUS GROS-SIÈRE:**

a) Arrêtez le moulin en actionnant l'interrupteur marche-arrête (11).

b) Appuyez sans relâcher la pression sur le levier de réglage des meules (6) afin de libérer la platine de réglage (4).

c) Relâcher la pression sur le levier de réglage des meules (6) et vérifiez que la platine de réglage (4) ne peut plus tourner.

ATTENTION: Quand on extrait entièrement la platine de réglage (4) de son logement, les meules se trouvent à découvert: il y a donc un risque si le moulin est mis en marche par inadvertance. Ne mettez jamais en marche le moulin à café sans que toutes ses pièces mobiles soient correctement en place.

14 Pour moudre du café en grains

Mettez le moulin en marche en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11). Le café en grains passera au travers des meules et ira tomber, une fois moulu, dans le doseur de café moulu (8).

Lorsque le doseur de café moulu (8) est plein, arrêtez le moulin à café en actionnant l'interrupteur marche/arrêt (11).

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN ARRÊT AUTOMATIQUE: une fois mis en marche à l'aide de l'interrupteur (11), l'appareil s'arrête automatiquement lorsque le doseur (8) de café moulu baisse, l'appareil se remet automatiquement en marche et ne s'arrête que lorsque le doseur (8) est à nouveau rempli.

UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES BI-MOTOR: Ils marchent comme les modèles automatiques mais avec la différence qu'ils se mettent en marche automatiquement quand vous avez pris du doseur la quantité de huit cafés, en ce moment ils se mettent en marche de nouveau.

15 Pour obtenir une dose de café moulu

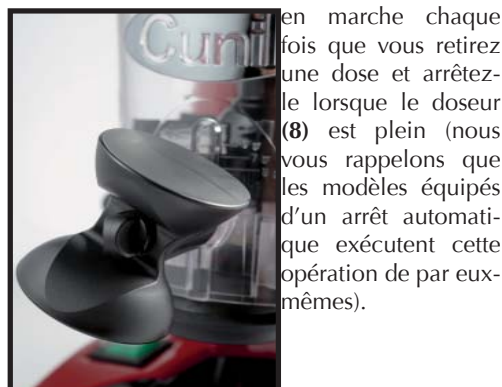
a) Placez le porte-frette de votre machine expresso sur le support prévu à cet effet (12) juste au dessous de l'ouverture par laquelle se déverse le café moulu (8).



b) Amenez le levier du doseur (14) vers vous pour obtenir une dose de café moulu, puis laissez-le revenir de par lui-même à sa position initiale.

c) Placez le porte-frette de votre machine expresso sous la presse à café moulu (10) et exercez une pression vers le haut afin de comprimer le café.

Si vous souhaitez que le doseur de café moulu (8) soit toujours plein (ce qui n'est pas absolument nécessaire), mettez le moulin



09 Bruit aérien par la machine

Le valeur du bruit aérien émis par les moulins à café CUNILL a été calculée en partant de la mesure effectuée sur des machines identiques durant le processus de mouture.

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré "A" sur le poste de travail pour les différents moulins à café est le suivant:

:

MODEL -"Classique" dB-(A)

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

MODEL-"Silencieux" dB-(A)

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

MODEL-"Electronique" dB-(A)

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

10 Déballage

Avant de procéder au déballage complet du moulin à café, assurez-vous que les indications du modèle et de la couleur figurant sur la boîte correspondent à celui que vous avez choisi. S'il n'en était point ainsi, veuillez le communiquer à votre distributeur.

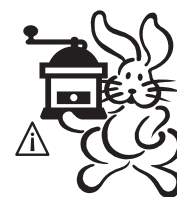
Retirez soigneusement l'emballage et vérifiez que le moulin à café n'a subi aucun dommage pendant son transport.

Dans le cas d'un quelconque défaut, veuillez en avertir sans retard votre distributeur.



Si vous soupçonnez que le moulin à café ou l'une de ses pièces est détériorée **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL.** Mettez-vous immédiatement en contact avec le service technique de CUNILL ou avec du personnel technique qualifié agréé de MOL-CUNILL.

Avant d'utiliser la machine, retirez totalement les emballages et assurez-vous qu'elle est absolument propre.



Prenez spécialement soin de maintenir hors de portée des enfants les poches en plastique et les agrafes métalliques provenant de l'emballage afin de prévenir de possibles accidents. Soyez respectueux avec l'environnement et n'abandonnez pas les matériaux d'emballage n'importe où.

Tenez compte que ceux-ci peuvent être recyclés et que, aussi bien la poche plastique qu'enveloppe le moulin à café que la caisse en carton sont fabriquées avec des matériaux recyclables. Informez-vous de la législation en vigueur dans votre pays à ce sujet.

1 Emplacement du moulin à café

L'emplacement du moulin à café est un facteur déterminant, **pour le bon rendement de la machine comme pour la santé de son utilisateur**. Mal en choisir l'emplacement peut avoir des conséquences physiologiques désagréables provoquées notamment par de mauvaises postures ou efforts inutiles.

Pour cette raison, avant de choisir l'emplacement de votre moulin à café, nous vous conseillons de prendre les précautions suivantes:

a) Placez-le sur une surface plane et stable, à une distance du sol vous permettant d'opérer commodément et en toute sécurité.

b) Situez-le non loin d'une prise de terre afin de pouvoir en brancher et en débrancher le cordon aisément (environ 110cm).

Débranchez l'appareil en tirant sur la FICHE, jamais sur le CORDON.



c) Respectez les distances minimales permettant de garantir le parfait fonctionnement, ainsi que la simplicité et la sécurité d'utilisation et d'entretien du moulin à café.

LARGEUR: ménager un espace de 20cm minimum de chaque côté du moulin à café.

PROFONDEUR: ménager un espace d'au moins 20 cm devant et derrière le moulin à café.

HAUTEUR: ménager un espace d'au moins 30 cm au dessus du moulin à café.

d) Pour plus de commodité, placez le moulin à café non loin de la machine expresso. Vous éviterez ainsi des allées et venues inutiles.

e) Installez le moulin à café à l'abri des projections d'eau, et veillez à ce qu'aucun objet ne puisse y tomber.

f) Ne le situer jamais près des sources de chaleur (radiateur ou conduit d'aération), et veillez à ne pas l'exposer à la lumière du soleil, à l'excès de poussière, à la pluie, aux vibrations mécaniques et aux chocs.

g) Pour en éviter le réchauffement interne, placez le moulin dans un endroit parfaitement aéré.



12 Installation électrique

L'installation électrique du moulin à café doit être effectuée par du personnel qualifié, dans le respect des instructions suivantes:

a) vérifier que les données électriques figurant sur la plaque signalétique de l'appareil (voir paragraphe 37 de cette notice) correspondent bien à celles du réseau de distribution électrique.

b) **Obligatoire:** brancher l'appareil à une prise de terre conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



Ne pas respecter cette exigence peut avoir de très graves conséquences. La responsabilité des lésions ou des dommages occasionnés par une installation dépourvue de prise de terre ne pourra en aucun cas être imputée au fabricant.



c) Protéger la ligne électrique du domicile en installant un disjoncteur adapté à la puissance absorbée par le moulin à café, telle qu'indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (voir paragraphe 37 de cette notice).

d) Monter un relais différentiel conforme aux caractéristiques de l'installation.

e) Vérifier que la section des câbles de l'installation est appropriée à l'intensité de consommation de l'appareil.

f) Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs ou de prises multiples pour brancher le moulin au secteur.

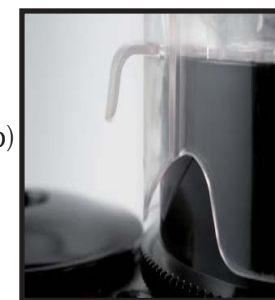
g).-Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente ou par personnel semblable qualifié afin d'éviter un danger.



13 Opérations préalables à la mise en service

Avant de mettre le moulin à café en marche, il vous faut le remplir de café, comme indiqué ci-dessous:

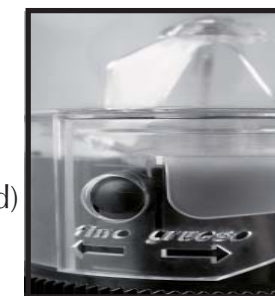
Assurez-vous que la trémie du café en grains (2) est parfaitement en place et que les vis (3) que la fixent à la platine de réglage des meules (4) sont bien serrées.



b)

b) Placez la goupille d'accès du café en grains (5) de façon à empêcher le passage du café vers les meules.

c) Relevez le couvercle de la trémie (1); versez le café dans la trémie (2), puis replacez le couvercle.



d)

d) Faites glisser la goupille (5) de façon à ce que le café puisse s'écouler en direction des meules.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésions ou de dommages corporels ou matériels occasionnés par une installation incorrecte de l'appareil ou par le non respect de l'une des instructions données ci-dessus.