



**Manual del usuario**  
**User's Manual**



## **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 molino de café parado mediante el interruptor de paro/marcha (11).

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

Para la limpieza de las fresas, quitar la tolva de café en grano (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.

### **Cómo 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 fresas. Este permite el paso del café pero impide la introducción de los dedos.

## **Cómo montar correctamente las protecciones con partes en movimiento y peligros que puedan existir si se desmontan éstas.**

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 (110 cm aproximadamente), alejado de donde se produzcan chorros directos de agua sobre él y 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 que 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.

Durante el llenado de la tolva (2) vigilar que 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.

### **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. Las posibles reparaciones deben ser efectuadas por el servicio técnico post-venta o el fabricante.

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

Cualquier instrucción de seguridad que se considere oportuna, aparte 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 fresas.
- 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 del fabricante	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 el café en grano	14
Para obtener una dosis de café molido	15
Funcionamiento <i>MICHIGANA GRANEL</i> y <i>TRON</i>	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

## 01 Molinos de café

### **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).

El fabricante de los molinos de café, 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

**!** 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).

## 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”

(nº 3) *TRANQUILO-DESCAF*,  
(nº 3) *TRANQUILO-2-DESCAF CON DOSIFICADOR*,  
(nº 3) *BRASIL-CT1*, (nº 5) *MARFIL-CT2*, (nº 12)  
*MICHIGAN-A GRANEL*

### “SILENCIOSOS”

(nº 12) *MOVIE-SILENCIOSO*  
(nº 12) *LUXO*, (nº 12) *LUXOMATIC*

### “ELECTRÓNICOS”

(nº 3) *TRANQUILO-TRON*, (nº 9) *KENIA-TRON*  
(nº 11) *JAMAICA-TRON* (nº 12) *LUXOMATIC*

Todos ellos en sus versiones normales o automáticos.



## 04 Bienvenidos al mundo del fabricante

Queremos agradecerle la confianza que ha depositado en los molinos de café, 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 al molino de café.

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

Xavier Cunill  
Product Manager

## 05 Por su seguridad y buen funcionamiento del molino de café

Los molinos de café 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 personales i/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.

Guarde cuidadosamente este manual para futuras consultas.

## 06 Descripción general

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

## 07 Especificaciones técnicas

Mod.(nº3) *TRANQUILO-DESCAF*  
*TRANQUILO 2-DESCAF CON DOSIFICACIÓN*  
*TRANQUILO-TRON*

Al: 380mm L: 280mm An: 140mm P: 8Kg  
Nº motores: 1  
Voltaje: 230v -110v -Frecuencia: 50Hz-60Hz  
Fases: 1(monofásico)- 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  
Fresas de acero templado de 60mm  
Duración fresas: 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-CT1

Al: 450mm L: 355mm An: 210mm P: 8Kg  
 Nº motores: 1  
 Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Fases: 1 (monofásico)  
 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  
 Fresas de acero templado de 60mm  
 Duración fresas: 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.(Nº5) MARFIL-CT2

Al: 610mm L: 355mm An: 210mm P: 9Kg  
 Nº motores: 1  
 Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Fases: 1 (monofásico)  
 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  
 Fresas de acero templado de 60mm  
 Duración fresas: 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-TRON

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



### Mod.(Nº11) JAMAICA-TRON

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





## 07 Especificaciones técnicas

### Mod.(Nº12) MICHIGAN·A GRANEL

Al: 700mm L: 355mm An: 210mm P: 18Kg  
 Nº motores: 1  
 Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Fases: 1 (monofásico)  
 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  
 Fresas de acero templado de 65mm  
 Duración fresas: 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. (Nº12) 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 (monofásico)  
 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  
 Fresas de acero templado de 65mm  
 Duración fresas: 500 kg café en grano.  
 Capacidad tolva: 2 Kg.  
 Capacidad dosificador: 600 Gr.  
 Regulación dosif.: 5Gr - 12Gr.  
 Paro-Marcha: automático.(Movie· Silencioso)  
 Paro-Marcha: automático cada 8 cafés.(B)  
 Tiempo funcionamiento: 3 Minutos. Manual  
 Tiempo parado: 15 Minutos. Manual



## 07 Especificaciones técnicas LUXOMATIC “Electrónico”

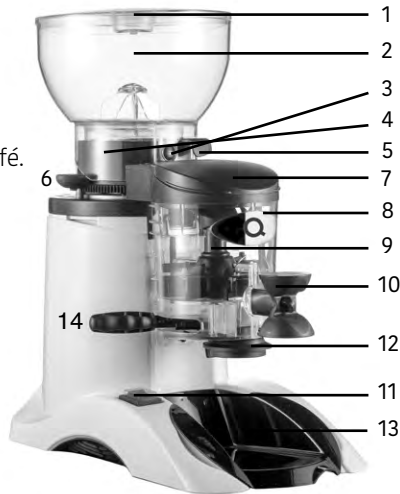
### Mod.(Nº12) LUXO - LUXOMATIC

Al: 560mm L: 290mm An: 180mm P: 18Kg  
 Nº motores: 1+1 Moto-ventilador  
 Voltaje: 230v -110v -Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Fases: 1 (monofásico) - Intensidad:2,1A - 4,7A  
 Potencia: 500W  
 Condensador: 16nf-450v - 55nf-400v  
 Rpm: 1300-1650-Grado de protección: IP21.  
 Motor provisto de protector térmico  
 Fresas de acero templado de 65mm  
 Duración fresas: 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

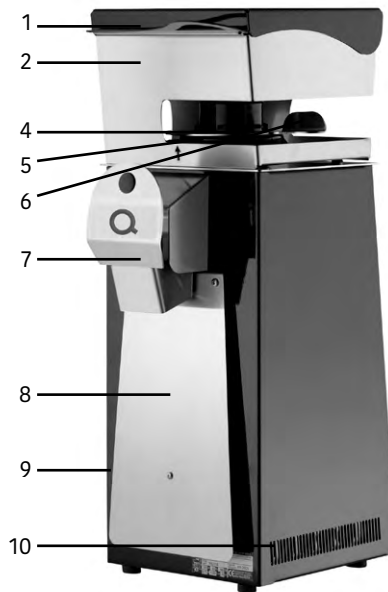


## 08 Identificación (Clásicos) de los componentes.

1. Tapa de la tolva de café en grano.
2. Tolva de café en grano.
3. Anclajes de fijación.
4. Platina de regulación de las fresas.
5. Pasador de (apertura / cierre) de la tolva de café.
6. Gatillo regulación de las fresas.
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 dosificador.



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 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:



<b>MODEL - "Classic" dB-(A)</b>	
- (Nº 3) <i>Tranquilo-Descaf,</i>	70
<i>Tranquilo-2-Descaf con dosificador,</i>	
<i>BRASIL-CT1</i>	
- (Nº 5) <i>Marfil-CT2</i>	70
- (Nº 12) <i>Michigan-A granel</i>	70

<b>MODEL-"Silencioso" dB-(A)</b>	
- (Nº 12) <i>Movie-Silencioso</i>	65
- (Nº 12) <i>Luxo</i>	55

<b>MODEL-"Electrónico" dB-(A)</b>	
- (Nº 3) <i>Tranquilo-Tron, Brasi-Tron</i>	70
- (Nº 9) <i>Kenia-Tron</i>	63
- (Nº 11) <i>Jamaica-Tron</i>	63
- (Nº 12) <i>Luxomatic</i>	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 post-venta o con personal técnico autorizado.

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) Sitúelo 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 espresso. Esto le evitará desplazamientos innecesarios.

e) Sitúe el molino de café en un lugar donde no se produzcan 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.

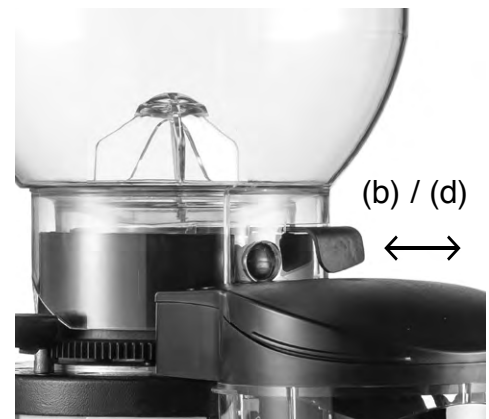
f) No utilice alargadores, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión del molino de café a la red.

## 13 Operaciones previas a la puesta en servicio

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 fresas.



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

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

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 fresas 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-filtros 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-filtros 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, esta operación se efectúa de forma automática).

## 16 Funcionamiento específico del modelo TRON

### Selección de idioma.

Para acceder a la programación del idioma pulsar la tecla nº 4 dos veces y seguidamente pulsar al mismo tiempo la tecla nº 1 y nº 2 durante 4”-

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

Para seleccionar el idioma accionaremos las teclas nº 1 o nº 2 hasta visualizar el idioma deseado. Una vez seleccionado no hace falta confirmación.



### Programación café.

**-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 nº 3 hasta proporción deseada.

**🕒\_PROGRAMACIÓN CAFÉ:** Para acceder a la programación del tiempo de molienda de 1 café o 2 cafés pulsar la tecla nº 4 dos veces y seguidamente pulsar al mismo tiempo la tecla nº 1 y nº 2 durante 4”. Pulsando la tecla nº 3 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 molienda accionaremos las teclas nº 1 (disminuir) o nº 2 (aumentar).

Una vez seleccionado no hace falta confirmación.

### Cuenta cafés.

Para acceder a la programación del contador de cafés, pulsar la tecla nº 4 dos veces y seguidamente pulsar al mismo tiempo la tecla nº 1 y nº 2 durante 4”.

Pulsando la tecla nº 3 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 nº 1 y nº 2 pulsadas al mismo tiempo ponemos el contador a cero.

### Ajuste del grado de molienda del café.

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

Para obtener una molienda 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 en grano según sea fino o grueso.

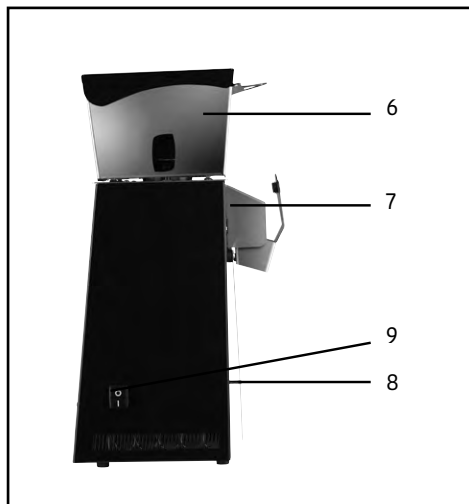


## 16 Funcionamiento específico del modelo Michigan-A granel

EL modelo *Michigan-A* granel no expende el café molido a dosis, sino “a granel”, por tanto, sus características específicas sólo afectan a la expedición del café.

a) 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.

b) 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 fresas del molino mediante la platina regulación de las fresas (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 en grano según sea si fino o grueso.



**ATENCIÓN:**  
Si la platina regulación (4) se extrae completamente de su ubicación, las fresas 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 Graduación 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 CONTINUA EN PERIODOS DE TIEMPO SUPERIORES 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 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 de regulación de las fresas (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 fresas

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.

- Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- Quite la tolva de café en grano (2) de su posición aflojando previamente los tornillos (3) que la fijan.
- Mantenga presionado el gatillo regulación de las fresas (6) para liberar la platina de regulación de las fresas (4) y gire ésta HACIA LA IZQUIERDA, en el sentido que indica la flecha "G", hasta sacarla de su posición.
- Limpie con el pincel, completamente seco y sin utilizar ningún tipo de líquido, las fresas y el recinto que las contiene.



- Coloque de nuevo la platina de regulación de las fresas (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 molturación que desee (Consulte el apartado 17 sobre el ajuste del grado de molturación del café).

## 23 Limpieza del dosificador

Periodicidad: Cada 25 días.

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

- Pare el molino de café mediante el interruptor de paro/marcha (11).
- Accione la palanca del dosificador de café molido (14) las veces que sea necesario hasta que el dosificador (8) quede completamente vacío.
- Retire la tapa del dosificador de café molido (7).
- 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.
- 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.

## 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:

- 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. **NUNCA INTENTE ARREGLAR USTED MISMO EL MOLINO DE CAFÉ.**
- Las posibles reparaciones deberán ser efectuadas por el servicio técnico o por personal autorizado de sus distribuidores.
- No deben efectuarse modificaciones en los molinos de café.
- 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).



RECAMBIOS  
ORIGINALES



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

## 26 Mantenimiento de las fresas

Es importante realizar una revisión periódica del estado de las fresas. 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 fresas 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 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. **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.

## 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 fresas 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 fresas, espere a que se haya enfriado completamente.
- c) Siga las instrucciones referentes a la limpieza de fresas (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 molturación 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 molturación 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 molturación 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 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 esté en funcionamiento o parado, desenchúfelo inmediatamente de la red de alimentación y haga que sea revisado por el servicio técnico.
- 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 anclajes (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 introduzcan en ella o en la platina de regulación de las fresas (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.
- l) 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 fresas

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

Este dispositivo permite el paso del café en grano hacia las fresas, 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, 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 fresas 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:..... 230V / 50Hz / .....W 220V / 60Hz / .....W 110V / 60Hz / .....W  .....A / .....Rpm  T. Máximo: 3 Minutos.(Marcha)-Mod.Manual T.Descanso: 15 Minutos.(Paro)-Mod.Manual IP - 21		Modelo:..... 230V / 50Hz / .....W 220V / 60Hz / .....W 110V / 60Hz / .....W  .....A / .....Rpm  T. Máximo: 6 Segundos.(Marcha)-Mod.Electrónico T.Descanso: 44 Segundos.(Paro)-Mod.Electrónico IP - 21	
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*-DESCAF instantáneo, (nº3) *TRANQUILO*-2 ·DESCAF CON DOSIFICADOR palanca, (nº3) *BRASIL*-CT1 palanca, (nº5) *MARFIL*-CT2 palanca-automático, (nº12) *MICHIGANA* GRANEL bolsas.

Tipo de máquina Silenciosa: (nº12)*MOVIE*-SILENCIOSO, palanca-automático, (nº12) *LUXO* palanca-automático.

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

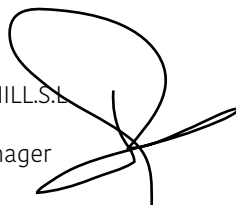
Directivas aplicadas: Directiva CE de máquinas 2006/42/CEE

- 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



## **ATTENTION** Read before start-up

This appliance can be used by children aged 8 years and older and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given appropriate supervision or training in the use of the appliance in a safe way and understand the dangers involved. Children should not play with the appliance. Children without supervision should not do the cleaning and maintenance to be carried out by the user.

### **Recommended operating and rest times:**

- Manual models: 3 minutes working, 15 minutes stop.
- Electronic models : 6 seconds working, 44 seconds stop.

### **Cleaning instructions for parts in contact with food:**

All cleaning must be done with the grinder unplug using On/OFF switch (11).

For the hopper's cleaning, you should remove the Hopper of coffee beans (2), wash it using a highly diluted solution of dishwasher liquid in water (by hand). Make sure the hopper is completely dry before re-attaching it.

For the blades' cleaning, remove the coffee beans Hopper (2), remove the platen by pressing the adjustment pawl (6). Cleaning using a dry brush. Replace all the parts.

For the dispenser's cleaning, empty the dispenser (8), remove the dispenser lid (7). Cleaning the dispenser with a dry brush. Replace the parts.

For the outer body of the coffee grinder cleaning, use a soft cloth dampened in water.

### **How to properly use protections against moving parts:**

There is a safety guard located in the lower portion of the coffee bean Hopper (2) to prevent contact with the grinding blades. This device lets the coffee beans drop but avoids the insertion of the fingers.

### **How to properly fitting the protections against moving parts and hazards that may exist if these parts are disassembled:**

Before turning the coffee grinder, make sure the Hopper (2) is well- attached and fixed.

### **Special precautions during installation:**

Place the grinder on a flat and stable surface, in an appropriate distance from a ground mains outlet (approx. 110cm.), distanced from running water and heat sources.

Minimum clearances:

Width: 20cm. on both sides.

Depth: 20cm in front of and behind the grinder.

Height: 30cm. on the top of the grinder.

### **The electrical installation must be done by qualified personnel and following safety indications:**

Make sure the electrical data on the coffee grinder's specification plate (see section 37 of this manual), connect the grinder to a grounded mains outlet meeting the country's regulation, protect the power source with a suitable magneto-thermal switch, having a suitable differential relay, make sure the mains wiring is suited to the device's power consumption, do not use cable extensions, adaptors or multiple-switch boards. If the power cord is damaged, it must be replaced.

Do not operate the coffee grinder while barefoot or with wet or damp hands or feet, avoid wetting the outer surface of the coffee grinder, avoid the penetration

of solid objects in the interior of the grinder. Never turn on the grinder with any moving parts not correctly in place.

Put the Hopper cover (1) in place (on the top of the Hopper (2)) after filling it. Never run the coffee grinder without the Hopper (2) properly fixed. Never run the grinder without the dispenser lid (7) correctly in place. Take into account the maximum operation time detailed on the specification plate.

While filling the Hopper (2) make sure no objects accidentally fall into it. Always follow the instructions in this manual. Make sure the machine is not operated by anyone who has read this manual

- The appliance should not be cleaned under running water.
- If the power cord is damaged, the manufacturer must replace it, by its aftersales service or by similar qualified personnel.
- Any precautions that must be taken during the maintenance to be performed by the user

#### Regular maintenance checks:

If you observe any abnormal operation, turn off and unplug the coffee grinder immediately from the mains outlet and contact Technical Service. Any possible repairs must be made by Technical Service or by authorized dealer personnel. Do not try to modify the coffee grinder in any way. Use only Original Spare Parts, provided by the manufacturer in all repair work.

All maintenance work should be done with the coffee grinder off and unplugged from the mains.

Any safety instruction that is considered appropriate, apart from the previous ones required by the standard:

#### Cleaning precautions. Safety guidelines:

- Before cleaning any part of the coffee grinder make sure you turn it off using the ON/OFF switch (11) and unplug it from the mains outlet.
- Never clean the grinder submerging in water.
- Do not use abrasive cleaners or chemical solvents.



**Before using the coffee grinder, follow the instructions to load coffee beans, which is a maintenance operation to be carried out by the user:**

- Make sure the coffee bean Hopper (2) is correctly placed and attached.
- Close the trap (5) preventing the beans from entering to the blades.
- Lift the hopper lid by removing the fixing screws (1), fill the hopper (2) and close the lid. Except during the operation of fillind with coffee beans and cleaning the hopper, it is essential that the lid is always in position to maintain the quality of the coffee and prevent the entry of any foreign.
- Slide the trap (5) to its outer positions letting the beans drop into the grinder.



## 00 Table of contents

Manufacturer's Identification	1-2
Identification of the Model	3
Welcome to the Manufacturer's World	4-5
Technical Specifications	6-7
Identification (Classic) of the Components	8
Machine Air Noise	9
Unpacking	10
Placement of Coffe Grinder	11
Electrical wiring	12
Before using the Coffee Grinder	13
Grinding Coffee Beans	14
Obtaining a Measure of Ground Coffee	15
Operating of MICHIGAN/HAWAI & TRON	16
Adjusting Coffee Grinding Level	17
Adjusting Ground Coffee Amount	18
Maximum Operating Time	19
Cleaning Precautions	20-24
Maintenance Precautions	25-28
Troubleshooting	29-30
Long-Term Storage	31
Usage Precautions	32
User-Adopted Safety Measures	33-35
Residual Risks	36
Specifications Plate	37
EC Conformity Declaration	38

## 01 Coffee Grinders

### **User's Manual. Use, Maintenance and Safety Instructions.**

This User's Manual has been written to comply with EC regulations,( EN 2929-2, 5; and Appendix of the Machinery Directive - ECC Oficial Journal).

The manufacturer of coffee grinders, reserves the right to modify the specifications detailed in this manual without prior notice, with the only intent to upgrade and enhance its products.

## 02 Manufacturer's Identification

Manufacturer: MOLCUNILL, S.L  
Brand Name: CUNILL  
Country of Origin: ESPAÑA  
Postal Address:  
Carretera de Santa Coloma, s/n  
Apartado de Correos nº 18.  
17410 SILS - MALLORQUINES (GIRONA)  
ESPAÑA  
Tel. (National): 972.168282  
Fax (Nacional): 972.853104  
Tel. (Inter'l): +34.972.168282  
Fax (Inter'l): +34.972.853104  
www.cunill.com - email: cunill@cunill.com

## 03 Identification of the Models

The usage and maintenance instructions detailed in this manual are applicable to all Cunill brand-name coffee grinders which make up our present product range, with the following commercial names:

**"CLASSIC"**  
(nº 3) *TRANQUILO* · DECAF,  
(nº 3) *TRANQUILO-2* · DECAF DOSE DISPENSER,  
(nº 3) *BRASIL-CT1*, (nº 5) *MARFIL-CT2*, (nº 12)  
*MICHIGAN* · BAG HOLDER

**"SILENCER"**  
(nº 12) *MOVIE* · SILENCER  
(nº 12) *LUXO*, (nº 12) *LUXOMATIC*

**"ELECTRONICS"**  
(nº 3) *TRANQUILO-TRON*, (nº 9) *KENIA-TRON*  
(nº 11) *JAMAICA-TRON* (nº 12) *LUXOMATIC*

In their respective versions "w/handle" and "automatic".



## 04 Welcome to the Manufacturer's World

We want to thank you for your trust in these coffee grinders manufactured by Molcunill.

The coffee grinder which you have just bought is manufactured following strict quality control standards, and has been designed applying ergonomical principles, so that you will have no problems whatsoever using it and so that it will provide comfortable and safe operation.

In this manual you will find all the information necessary for installing, using, maintaining and cleaning your coffee grinder. Follow all of these instructions carefully to ensure a long, trouble free life for your coffee grinder.

If any problem arises or you have doubts as to the contents of this manual, please do not hesitate to consult our Technical Service, which from this moment on is at your entire service.

Xavier Cunill  
Product Manager

**When a number appears in the text in brackets (e.g. (9)), it refers to a part of the grinder which is detailed in section 08 (Identification of external components).**



## 05 For you Safety and Good Operation

These coffee grinders are designed to provide safe, durable and reliable operation if used correctly. Therefore, it is VERY IMPORTANT to read this instruction manual carefully before using the coffee grinder for the first time. Follow each and every item in the order in which they appear, and pay even more attention to warnings regarding installation, use, maintenance and cleaning especially those sections marked with the symbol: as they refer to operations which may be HAZARDOUS TO THE USER if not performed correctly.



If you fail to follow the instructions, incorrect use may cause bodily harm or material damage.

The manufacturer may not be held liable for any transformation, regulation, alteration and/or modification to coffee grinders not made by qualified personnel. These may lead to material damages or bodily harm.

Store this manual in a safe place for future reference.

## 06 General Description

All of the machines presented in this manual are coffee grinders powered by electric motor and destined for commercial use.

## 07 Technical Specifications

### Mod.(nº3) TRANQUILO · DECAF TRANQUILO 2 · DESCAF DOSE DISPENSER TRANQUILO-TRON

H: 380mm L: 280mm W: 140mm Wei: 8Kg  
Number of Motors: 1  
Voltage: 230v -110v -Frequency: 50Hz-60Hz  
Phases: 1 (single) - Amperage:1.15A - 2.53A  
Power: 0.10/270  
Condenser: 10nf-450v - 40nf-400v  
Speed: 1300-1650-Protection Degree: IP21.  
Motor Equipped with Thermal Protector  
Tempered Steel Grinding Wheels, 60mm.  
Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof.B.  
Hopper Capacity: 1/2Kg.  
Dispenser Capacity: Direct fall to holder.  
Disp. Adjustment: M/Placa electrónica.(Tra).  
Disp. Adjustment: 5Gr - 12Gr.(Tranquilo-2)  
Manual\_models:  
3 minutes working, 15 minutes stop.  
Electronic\_models:  
6 seconds working, 44 seconds stop.



## 07 Technical Specifications

### Mod.(Nº3) BRASIL · CT1

H: 450mm L: 355mm W: 210mm Weight: 8Kg  
Number of motors: 1  
Voltage: 230v-110v-Frequency: 50Hz-60Hz  
Phases:1 (single) - Amperage: 1.40A - 3.2A  
Power: 0.12/275  
Condenser : 9nf-450v - 35nf-400v  
Speed: 1300-1650 Protection degree: IP21  
Motor Equipped with Thermal Protector  
Tempered Steel Grinding Wheels, 60mm  
Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof.B.  
Hopper Capacity: 1Kg.  
Dispenser Capacity: 300 Gr.  
Dispenser adjustment: 5Gr - 12Gr.  
Manual\_models: 3 minutes working, 15 minutes stop.



### Mod.(Nº5) MARFIL · CT2

H: 610mm L: 355mm W: 210mm Weight: 9Kg  
Number of motors: 1  
Voltage: 230v-110v-Frequency: 50Hz-60Hz  
Phases: 1 (single) - Amperage: 1.80A - 3.7A  
Power: 0,18/352  
Condenser: 10nf-450v - 40nf-400v  
Speed: 1300-1650 Protection degree: IP21  
Motor Equipped with Thermal Protector  
Tempered Steel Grinding Wheels, 60mm  
Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof.B.  
Hopper Capacity: 2 Kg.  
Dispenser Capacity: 600 Gr.  
Dispenser adjustment: 5Gr - 12Gr.  
Optional: Automatic On/Off function.  
Manual\_models: 3 minutes working, 15 minutes stop.



## 07 Technical Specifications TRON "Electronics"

### Mod.(Nº9) KENIA-TRON

H:210mm L:355mm W:210mm Weight: 11Kg  
 Number of motors: 1  
 Voltage: 230v-110v-Frequency: 50Hz-60Hz  
 Phases: 1 (single)-Amperage: 1.75A - 3.9A  
 Power: 356W Condenser: 10nf-450v  
 -40nf-400nf  
 Speed: 1300-1650 Protection degree: IP21.  
 Motor equipped with Thermal Protector  
 Tempered Steel Grinding Wheels 60mm  
 Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof. B.  
 Dispenser Capacity: 300 Gr.  
 Dispenser adjustment: 5Gr - 12Gr.  
 Automatic On/Off function  
 Manual\_models: 3 minutes working, 15  
 minutes stop.  
 Electronic\_models: 6 seconds working, 44  
 seconds stop.

### Mod.(Nº11) JAMAICA-TRON

H:210mm L:355mm W:210mm Weight: 12Kg  
 N° motores: 1  
 Voltaje: 230v-110v-Frecuencia: 50Hz-60Hz  
 Phases: 1 (single)-Amperage: 1.55A - 3.9A  
 Power: 356W Condenser: 10nf-450v  
 -40nf-400nf  
 Speed: 1300-1650 Protection degree: IP21.  
 Motor equipped with Thermal Protector  
 Tempered Steel Grinding Wheels: 60mm  
 Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof. B.  
 Dispenser Capacity: 600 Gr.  
 Dispenser adjustment: 5Gr - 12Gr.  
 Automatic On/Off function  
 Manual\_models: 3 minutes working, 15  
 minutes stop.  
 Electronic\_models: 6 seconds working, 44  
 seconds stop.



## 07 Technical Specifications

### Mod.(Nº12) MICHIGAN · BAG HOLDER

H:700mm L:355mm W:210mm Weight: 18Kg  
 Number of motors: 1  
 Voltage: 230v-110v-Frequency: 50Hz-60Hz  
 Phases: 1 (single)-Amperage: 3.1A - 6.82A  
 Power: 0.50/680  
 Condenser: 20nf-450v -80nf-400v  
 Speed: 1300-1650 - Protection degree: IP21.  
 Motor equipped with Thermal Protector  
 Tempered Steel Grinding Wheels, 65mm.  
 Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof.B.  
 Hopper Capacity: 2 Kg.  
 Dispenser Capacity: Bags  
 Dispenser adjustment: NO.  
 Special Bags filling.  
 Manual\_models: 3 minutes working, 15  
 minutes stop.

### Mod. (Nº12) MOVIE · SILENCER

Al:660mm L:460mm W:265mm Weight: 18Kg  
 Number of motors: 1 (op) + 1motor-fan  
 Voltage: 230v-110v-Frequency: 50Hz-60Hz  
 Phases: 1 (mono)-Amperage: 2.1A - 4.62A  
 Power: 0.30/360  
 Condenser: 14nf-450v -55nf-400v  
 Speed: 1300-1650. Protection degree: IP21  
 Maximum Continuous Service Time: 30min.  
 Motor equipped with Thermal Protector  
 Tempered Steel Grinding Wheels, 65mm  
 Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof.B.  
 Capacidad tolva: 2 Kg.  
 Hopper Capacity: 600 Gr.  
 Dispenser adjustment: 5Gr - 12Gr.  
 On-Off: Automatic(Movie)  
 On-Off: Automatic every 8 coffees-Bi.motor  
 Manual\_models: 3 minutes working, 15  
 minutes stop.





## 07 Technical Specifications LUXOMATIC "Electronics"

### Mod.(N°12) LUXO - LUXOMATIC

H:560mm L:290mm W:180mm Weight: 18Kg

Number of motors: 1

Voltage: 230v-110v-Frequency: 50Hz-60Hz

Phases: 1 (single)-Amperage: 2.1A - 4.7A

Power: 500W

Condenser: 16nf-450v - 55nf-400v

Speed: 1300-1650-Protection degree: IP21.

Motor equipped with Thermal Protector

Tempered Steel Grinding Wheels, 65mm.

Duration of Grinding Wheels: 500kg Cof.B.

Hopper Capacity: 1Kg.

Dispenser Capacity: 600 Gr.

Dispenser adjustment: 5Gr - 12Gr.

Automatic On/Off function

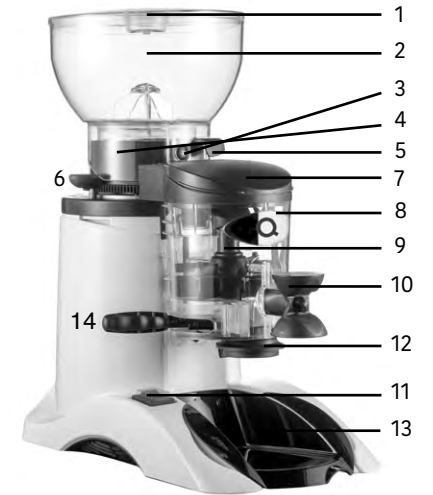
Manual\_models: 3 minutes working, 15 minutes stop.

Electronic\_models: 6 seconds working, 44 seconds stop.

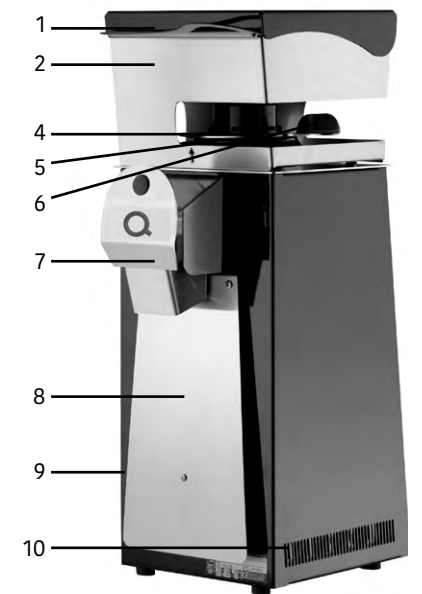


## 08 Components Identification (Classic)

1. Coffee bean hopper lid.
2. Coffee bean hopper.
3. Fixing anchors.
4. Grinder Adjustment platen.
5. Trap of (open/close) bean hopper.
6. Adjustment pawl.
7. Ground coffee dispenser lid.
8. Ground coffee dispenser.
9. Ground coffee adjustment screw.
10. Ground coffee press.
11. On / Off switch.
12. Direct intake (seal-saver).
13. Coffee collection Tray.
14. Dosing lever.



- 1 Hopper lid.
- 2 Hopper.
- 4 Split pin (opening/closing) of the hopper.
- 5 Adjustment pawl.
- 6 Selection-lever of adjustment.
- 7 Holding lever for the bags.
- 8 Vibrating Stainless Steel plate.
- 9 On / Off switch.
- 10 Air exits.



## 09 Machine Air Noise

The air noise value of these coffee grinders was estimated based on measuring noise levels in identical machines during the grinding process.

The continuous weighted "A" equivalent acoustic pressure level at the worksite for different coffee grinders is as follows:



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

-(Nº 3) <i>Tranquilo</i> · Decaf, <i>Tranquilo-2</i> · Decaf dose dispenser,	70
-(Nº 3) <i>BRASIL</i> · CT1	70
-(Nº 5) <i>Marfil</i> · CT2	70
-(Nº 12) <i>Michigan</i> · Bag Holder	70

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

-(Nº 12) <i>Movie</i> · Silencer	65
-(Nº 12) <i>Luxo</i>	55

### MODEL-"Electrónico" dB-(A)

-(Nº 3) <i>Tranquilo-Tron</i> , <i>Brasil-Tron</i>	70
-(Nº 9) <i>Kenia-Tron</i>	70
-(Nº 11) <i>Jamaica-Tron</i>	63
-(Nº 12) <i>Luxomatic</i>	55

## 10 Unpacking

Before fully unpacking your coffee grinder, make sure that the model and colour indications marked on the box match the model that you have selected. If not, please contact your dealer.



Carefully remove the contents from the box and make sure the coffee grinder has not been damaged during transportation.

If you observe any damage, please inform your dealer without delay. If you suspect that the coffee grinder or any of its parts are damaged or deteriorated, DO NOT USE THE DEVICE.

Contact Technical Service immediately or get in touch with authorized technical staff.



Before using the machine, remove all wrapping and make sure it is completely clean.

Take special pains to make sure that plastic bags and metal staples are kept out of the reach of children to prevent possible accidents.

Please, be environment - friendly. Do not dispose of the packing materials any which way. These can be recycled - both the plastic bag used to wrap the coffee grinder and the cardboard box itself are made with recyclable materials. Please check the related legislation in your country.

## 11 Placement of Coffee Grinder

The placement of the coffee grinder is a decisive factor, both for the perfect performance of the machine and for the user's health. Its placement in an inadequate site for use can result in adverse physiological effects, for instance, uncomfortable posture or unnecessary excess effort.

For this reason, please bear in mind the following precautions before deciding a site for the coffee grinder:

- a) Place it on a flat, stable surface, at a height which allows easy and safe operation.
- b) Place it at an appropriate distance from a grounded mains outlet which will allow you to effortlessly plug it in and unplug it (approx. 110 cm.).

Never pull the power cord to unplug the grinder; always grip the plug.



- c) Keep the following minimum clearances to ensure perfect operation of the coffee grinder, as well as for easy and safe use and cleaning:

**WIDTH:** There should be a minimum clearance of 20 cm. on both sides of the coffee grinder.

**DEPTH:** There should be a minimum clearance of 20 cm. in front of and behind the coffee grinder.

**HEIGHT:** There should be a minimum clearance of 30 cm. on top of the coffee grinder.

- d) For your convenience, place the coffee grinder near the coffee espresso machine. This will avoid unnecessary trips back & forth.

e) Do not place the coffee grinder near running water or places where foreign objects can penetrate the interior of the machine.

f) Do not leave the coffee grinder near heat sources like radiators or air ducts, or where it can be subjected to direct sunlight, excess dust, rain, mechanical vibrations, or impacts.

g) To avoid internal overheating, place the coffee grinder in a properly ventilated area.



## 12 Electrical Wiring

The electrical installation of your coffee grinder should be left to qualified personnel, always adhering to the following safety indications:

- a) Make sure the electrical data on the coffee grinder's Specifications Plate (see section 37 of this manual) match your mains power.
- b) The coffee grinder must be connected to be agrounded mains outlet meeting your country's regulations.



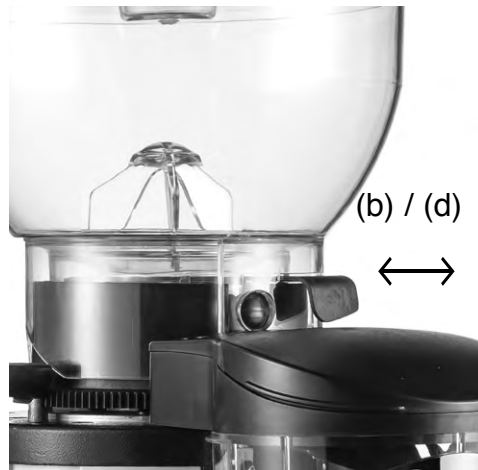
Non-fulfilment of this requirement may constitute a serious hazard to your health. The manufacturer may not be held liable for any injuries or harm caused by a non-grounded mains power outlet.

- c) The power source must be protected by means of a magneto-thermal switch suited to the power required by the coffee grinder, as indicated on the grinder's Specifications Plate (see section 37 of this manual).
- d) There should be a differential relay suited to the characteristics of the mains wiring.
- e) Make sure the mains wiring is suited to the device's power consumption.
- f) Do not use cable extensions, adaptors or multiple-switch boards or plugs to connect the coffee grinder to the mains outlet.
- g) If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or by qualified personnel in order to avoid a hazard.

## 13 Before Using the Coffee Grinder

Before using the coffee grinder for the first time, follow the instructions below to load coffee beans:

- a) Make sure the coffee bean hopper (2) is correctly placed and attached by the lockscrow (3) to the grinder adjustment platen (4).
- b) Close the trap (5) preventing the beans from entering the grinder chamber.



- c) Lift the hopper lid (1), fill the hopper with coffee beans (2) and close the lid.
- d) Slide the trap (5) to its outer position letting the beans drop into the grinder chamber.

The manufacturer may not be held liable for injuries or harm to persons and/or animals, or material damages resulting from the incorrect installation of the coffee grinder or failure to comply with any of the above indications.

## 14 Grinding coffee beans

Turn on the coffee grinder using the On/Off switch (11). The beans will pass through the grinder and the ground coffee will fit the ground coffee dispenser (8).

When the ground coffee dispenser (8) is full, stop the coffee grinder using the On/Off switch (11).

### ONLY FOR MODELS WITH AUTOMATIC STOP:

After starting the coffee grinder using the On/Off switch (11), the machine stops automatically when the ground coffee dispenser (8) drops to a certain level, the coffee grinder starts up automatically, refills the dispenser (8) and shuts down automatically once the dispenser is full.



## 15 Grinding coffee beans

a) Place the filter holder of the coffee machine against the Seal-saver (12), located right below the dispenser's ground coffee outlet (8).



b) Pull the dispenser handle (14) towards you to obtain a single measure. Release the handle for it to return to its position.

c) Place the filter holder of the coffee machine under the ground coffee press (10) and press upwards to pack the ground coffee.



If you want to obtain the same dose of ground coffee every time, try to keep the dispenser (8) of ground coffee almost full. (Remember that this operation is automatic in models with the automatic stop).



## 16 Operating the TRON:

### Language selection.

To access the language selection press button No. 4 twice and then press simultaneously button No. 1 and No. 2 during 4 seconds.

(LANGUAGE)(1-BEAT-1 COFFEE)(2-BEATS-2 COFFEES)(COUNTER)

To select the language press buttons No. 1 or No. 2 until the desired language appears. Once selected it needs no confirmation.



### Programming coffee.

**-1 COFFEE:** Press button No. 1 to get one dose of ground coffee.

**+2 COFFEES:** Press button No. 2 to get two doses of ground coffee.

**\_CONTINUOUS COFFEE:** To get a customized ground coffee dose keep pressed button No. 3 until obtain the desired quantity.

**CHRONOMETER COFFEE:** To access the programming if the grinding time for 1 or 2 coffees press button No. 4 twice and then simultaneously press button No. 1 and No. 2 for 4 seconds. Pressing button No. 3 see on the display the desired section:

(LANGUAGE)(1-BEAT- 1 COFFEE)or (2-BEATS - 2 COFFEES)(COUNTER).

To increase or decrease the grinding time

press button No. 1 (to decrease) or No. 2 (to increase).

Once selected it needs no confirmation.

### Coffee counter.

To access the programming of the coffee counter press button No. 4 twice and then simultaneously button No. 1 and No. 2 during 4 seconds. Pressing button No. 3 select the desired section visualized on the display:

(LANGUAGE)(1-BEAT-1 COFFEE)(2-BEATS-2 COFFEES)(COUNTER)

See on the screen the whole quantity of coffees made.

Pressing buttons No. 1 and No. 2 at the same time the counter will be set to zero.

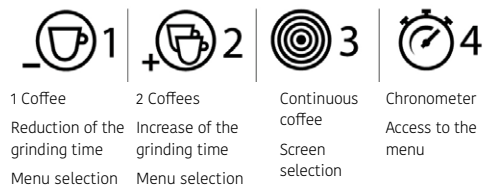
### Grinding setting.

You can adjust the degree of grinding (finer/coarser ground coffee) by adjusting the grinder by means of the grinder adjustment platen (4) as follows:

To obtain a FINER ground coffee:

a) This operation is done with the grinder working.

b) Keep the adjustment trigger pressed to free the adjustment platen (4) and turn the platen TO THE RIGHT as indicated by the “F” arrow on the platen.



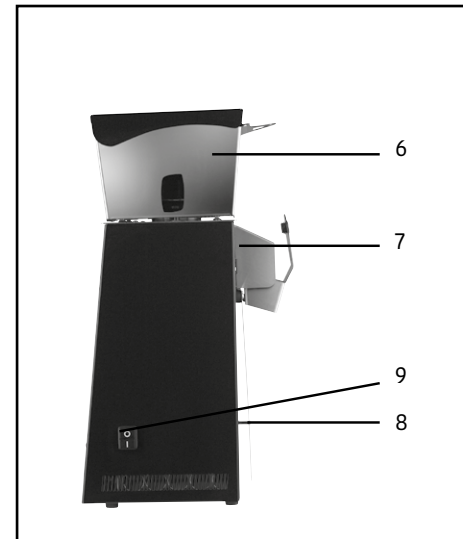
## 16 Operating the Michigan · Bag Holder

The model Michigan-Bag Holder does not dispense ground coffee in measures, but rather in “bulk”, therefore, its specific features only affect coffee dispensing.

a) Place the bag where you want to store the ground coffee under the holding-lever (7), the bag will be supported by the vibratory (8) plate through the one is possible a perfect setting or the ground coffee in the bag.

b) Turn on and off the grinder using the On/Off switch (9).

This model has 1 main grinding “Silencer -63dB” motor and 2 fan motors to always get a regular grinding without overheating the ground coffee.



## 17 Adjusting Coffee Grinding Level

You can adjust the degree of grinding (finer/coarser ground coffee) by adjusting the grinder by means of the grinder adjustment platen (4) as follows:

To obtain a FINER ground coffee:

a) This operation is done with the grinder working.

b) Keep the adjustment trigger pressed to free the adjustment platen (4) and turn the platen TO THE RIGHT as indicated by the “F” arrow on the platen.



### ATTENTION:

If the adjustment platen (4) is completely removed from its emplacement, the grinding blades are fully exposed, with the consequent hazard if the coffee grinder is turned on.

Never operate the coffee grinder without all its moving parts correctly in place.





## 18 Adjusting Ground Coffee Amount Dispensed by the Coffee Grinder

You can adjust the ground coffee dispenser (8) to obtain a SMALL MEASURE (minimum 5g.) up to a LARGE MEASURE (maximum 12 g.) as follows:

### To obtain a SMALLER Measure:

- Stop the coffee grinder using the ON/OFF switch (11).
- Remove the ground coffee dispenser lid (7).
- Turn the ground coffee screw (9) TO THE RIGHT.
- Replace the ground coffee dispenser lid (7).

### To obtain a LARGER Measure:

- Stop the coffee grinder using the ON/OFF switch (11).
- Remove the ground coffee screw (9) TO THE LEFT.
- Replace the ground coffee dispenser lid (7).



## 19 Maximum Operating Time

The coffee grinder SHOULD NOT BE OPERATED CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 30 MINUTES.

If you observe any abnormal operation, turn off the coffee grinder, unplug it immediately from the mains outlet, and contact Technical Service or your dealer.



## 20 Cleaning Precautions

It is very important to regularly clean the coffee grinder's different parts. To avoid any incidents, you should clean the machine with the indicated frequency following these SAFETY GUIDELINES:

- Before cleaning any part of the coffee grinder (even the outer shell) make sure you turn it off using the on/off switch (11) and unplug the coffee grinder from the mains outlet.
- Never clean the coffee grinder using running water or submerging it in water.
- Never use abrasive cleaners or chemical solvents.

## 21 Cleaning the Hopper

Frequency: Every 25 days.

- Unplug the grinder using ON/OFF switch (11).
- Loosen the lockscrews (3) which fasten the hopper to the adjustment platen (4) and remove the hopper (2).
- Clean the hopper using a highly diluted solution of dishwasher liquid in water. Always wash the hopper by hand, never place in the dishwasher.
- Make sure the hopper is completely dry before re-attaching it and locking the screws (3).



## 22 Cleaning the Grinding Blades

Frequency: Every 25 days.

Use a round brush with semi-rigid bristles. The brush should be long enough to reach all parts. Try to use a brush exclusively for cleaning the coffee grinder and store it in a clean, dry space.

- Unplug the grinder using the ON/OFF switch (11).
- Loosen the lockscrews (3) and remove the hopper (2).
- Press the adjustment trigger (6) and keep it pressed to free the adjustment platen (4) and turn the platen TOWARDS THE LEFT, in the direction of the "G" arrow, until you remove the platen.



- Clean the grinding teeth and all other elements in the housing using the brush, completely dry and without using any type of liquid.
- Replace the adjustment platen (4) and turn it TOWARDS THE RIGHT, in the direction of the "F" arrow, until reaching the grinding position you want. (See section 17 for coffee grinding thickness adjustment).

## 23 Cleaning the Dispenser

Frequency: Every 25 days.

Use the same brush for cleaning the grinding blades.

- Unplug the grinder using the ON/OFF switch (11).
- Move the dispenser handle (14) back and forth as many times as needed to empty the dispenser (8).
- Remove the dispenser lid (7).
- Use the brush, completely dry and without using any type of liquid, to clean the inner surface of the dispenser (8). Move the dispenser handle (14) back and forth to clean thoroughly.
- Replace the dispenser lid (7).



## 24 Cleaning the outer Body of the Coffee Grinder

If the outside of the coffee grinder becomes dirty, clean it with a soft cloth dampened in water. Remember to turn off the grinder using the On/Off switch (11) and unplug it before cleaning.

Cleaning of the interior of the coffee grinder should be performed ONLY BY TECHNICAL SERVICE STAFF.

## 25 Maintenance Precautions

Regular maintenance checks are required to ensure optimum and reliable operation of the coffee grinder. It is **VERY IMPORTANT FOR YOUR SAFETY** to follow the guidelines below:

**a)** If you observe any abnormal operation, turn off the coffee grinder, unplug it immediately from the mains outlet, and contact Technical Service.



NEVER ATTEMPT TO FIX THE COFFEE GRINDER YOURSELF.

**b)** Any possible repairs must be made by Technical Service or by authorized dealer personnel.

**c)** Do not try to modify the coffee grinder in any way.

**d)** Use only ORIGINAL SPARE PARTS provided by the manufacturer in all repairwork. (For greater convenience, there is even a “First-Aid Kit” for urgent repairs or quick replacement of parts subjected to greatest wear).

SPARE PARTS ORIGINAL



**e)** All maintenance work should be done with the coffee grinder off and unplugged.

## 26 Grinder Maintenance

It is important to check the condition of the grinding blades regularly. Wear of these pieces leads to lower ground coffee quality, more electrical consumption and hotter running of the electric motor.

To avoid these affects, the grinding blades should be replaced when the coffee grinder has been used to grind the amount of coffee beans (in Kilos) specified in the technical data for each model (section 8).

Replacement of the grinding blades should be performed by Technical Service or by authorized dealer personnel.

## 27 Electrical Maintenance

Check the state of the power cord, plug and On/Off switch (11) regularly.

Should you observe any damage or wear, **DO NOT TURN ON THE COFFEE GRINDER.**



Keep it unplugged and immediately contact Technical Service. **DO NOT TRY TO REPAIR IT YOURSELF.**

## 28 General Maintenance

Make regular checks of the coffee grinder's different parts: coffee bean hopper (2), ground coffee dispenser (8), exterior of machine, etc.

Should you observe any damage or wear, **DO NOT TURN ON THE COFFEE GRINDER.**

Keep it unplugged and immediately contact Technical Service.

## 29 Troubleshooting: Coffee Grinder doesn't Start

Consult the manufacturer's Technical Service if the problem persists after making the following checks:

**a)** Make sure the mains power is live (i.e., check for possible mains power failure)

**b)** Make sure the electrical data on the specifications plate (see section 37 of this manual) match the mains power source.

**c)** **TURN OFF THE COFFEE GRINDER**, unplug it and check the power cord, plug and On/Off switch (11).

## 30 Troubleshooting: Grinding blades don't turn

This problem is usually due to the presence of foreign objects in the coffee beans to be ground.

Consult the manufacturer's Technical Service if the problem persist after making the following checks:

**a)** Turn off the coffee grinder immediately using the on/Off switch (11) and unplug the machine from the mains outlet.

**b)** If you notice that the coffee grinder has overheated due to blockage of the grinding blades, wait until it has cooled off completely.

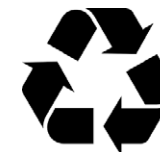
**c)** Follow the grinder cleaning instructions (section 22) to remove the foreign object.

## 31 Long-Term Storage

If the coffee grinder will not be used for a prolonged period of time, unplug it from the main outlet.

If you decide to put the coffee grinder entirely out of commission, **CHECK WITH YOUR COUNTRY'S AUTHORITIES ABOUT POSSIBLE RECYCLING** of the machine.

Please be environment-friendly - do not dispose of the coffee grinder any which way.



## 32 Usage Precautions

These coffee grinders are designed to be used only for grinding roasted coffee beans and dispensing the ground coffee obtained from the grinding process. For safety reasons, it should never be used for any other purposes.

Particularly, **DON'T** use the coffee grinder to grind and/or dispense foodstuffs (such as cereals, vegetables, fruit, nuts, sugar, etc.) or non-food products other than roasted coffee beans.

The manufacturer may not be held liable for injuries or other bodily harm to persons or animals or material damages in case of improper use of the coffee grinder.



### 33 User-Adopted Safety Measures

Although coffee grinders are equipped with all the safety devices and measures necessary for completely safe use, in order to prevent possible harm it is very important that the user follow the safety measures indicated below:



- a) Never handle or operate the coffee grinder while barefoot.
- b) Never handle or operate the coffee grinder with wet or damp hands or feet.
- c) Avoid wetting the outer surface of the coffee grinder. If it does get wet during operation, or even when not operating, unplug it immediately and dry it thoroughly.
- d) Avoid the penetration of solid objects in the interior of the coffee grinder. If any solid or liquid accidentally falls into the machine during operation or when stopped, unplug the coffee grinder immediately and have it checked by Technical Service.
- e) In general, never turn on the coffee grinder with any moving parts not correctly in place.
- f) Always put the hopper lid (1) in place (on top of the hopper (2)) after filling the hopper with coffee beans and before turning on the coffee grinder.
- g) Never run the coffee grinder without the hopper (2) correctly in place and attached by lock screws (3).
- h) Never run the coffee grinder without the dispenser lid (7) correctly in place.
- i) In general, coffee grinders should not be run continuously for longer than 30 minutes at a time (check the specifications plate attached to your coffee grinder).
- j) While filling the hopper (2), make sure no objects (necktie, scarf, hair, jewellery...) accidentally fall into the hopper or the adjustment platen (4).
- k) Always follow the instructions in this manual for all processes involving operation, cleaning and maintenance.
- l) Like with any other machine, make sure the machine is not operated by anyone who has not read this manual carefully and thoroughly, or who is not prepared to make appropriate use of the device, such as children.

### 34 Safety Device Preventing Contact with Grinding Blades

There is a safety guard located in the lower portion of the coffee bean hopper (2) to prevent contact with the grinding blades.

This device lets the coffee beans drop into the grinder housing, but prevents fingers from getting caught due to the small size of the hole.



### 36 Residual Risks

**IT IS VERY IMPORTANT FOR YOUR SAFETY** to make sure before turning the coffee grinder on that the hopper (2) is well-attached and fixed by the 2 fixing points (3). If not, when the coffee grinder is turned on, the grinding blades start to spin and can be easily touched with the fingers.



### 35 Motor Thermal Protector

A thermal protector prevents overheating of the electric motor coils, cutting off power when the temperature rises above the maximum admissible level due to a malfunction like continued blockage of the motor.

Therefore, UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD THE COFFEE GRINDER BE TURNED ON WITHOUT THE HOPPER (2) IN PLACE AND SECURED TO THE ADJUSTMENT PLATEN (4) BY MEANS OF THE LOCK SCREWS (3).

## 37 Specifications Plate

content is: You will find the specifications plate stuck on the coffee grinder which we enclose to it THIS USER'S MANUAL. The

MOLCUNILL . S.L		Telf. (972) 168282 - Fax. (972) 853104	
Crt. Sta. Coloma, s/n -Apto -18 -17410 - Mallorquines (Girona) - ESPAÑA			
Modelo:..... <input type="text"/>		Modelo:..... <input type="text"/>	
230V / 50Hz / ..... / .....W		230V / 50Hz / ..... / .....W	
220V / 60Hz / ..... / .....W		220V / 60Hz / ..... / .....W	
110V / 60Hz / ..... / .....W		110V / 60Hz / ..... / .....W	
.....A / .....Rpm		.....A / .....Rpm	
T. Máximo: 3 Minutos.(Marcha)-Mod.Manual		T. Máximo: 6 Segundos.(Marcha)-Mod.Electrónico	
T. Descanso: 15 Minutos.(Paro)-Mod.Manual		T. Descanso: 44 Segundos.(Paro)-Mod.Electrónico	
IP - 21		IP - 21	
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 EC Conformity Declaration

WE HEREBY DECLARE, under our own responsibility and save higher authorized criteria, that the machines detailed below meet the basic safety and health requirements of the EC directive in terms of design, construction and the version commissioned by ourselves.

Machine Denomination: Coffee Grinder.

Classic Machine Type: Models (nº 3) TRANQUILO · DECAF (instant), (nº 3) TRANQUILO-2 · DECAF DOSE DISPENSER (w/handle), (nº 3) BRASIL · CT1 (w/handle), (nº 5) MARFIL · CT2 (w/handle-automatic), (nº 12) MICHIGAN · BAG HOLDER (bags).

Silencer Machine Type: Models (nº 12) MOVIE · SILENCER (w/handle-automatic), (nº 12) LUXO (w/handle automatic).

Electronic Machine Type: (nº 3) TRANQUILO-TRON (instant), (nº 9) KENIA-TRON (instant), (nº 11) JAMAICA-TRON (instant), (nº 12) LUXOMATIC (instant).

Manufacturing Serial Number: Indicated on the specifications plate (see section 37) stuck on the machine accompanying this USER'S MANUAL.

Directives Applied: EC Machines directive 2006/42/CEE.

- IEC 60335-2-64:2002 (Third Edition) +A1 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) + A1:2013
- EN 60335 1: 2012 + AC: 2014 + A1:2014
- EN 60335-2-64:2004 (Also evaluates EN60335-2-64: 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

Specific application Standardised Regulations: EN 292-1 & 2, Machine Safety. EN 60.204-1, Machine Electrical Equipment.

Manufacturer's Signature:

Por MOLCUNILL.S.L  
Joel Cunill  
General Manager





TRANQUILO · DECAF



TRANQUILO TRON



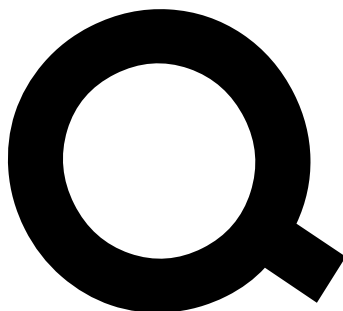
TRANQUILO II · DECAF  
DOSE DISPENSER



BRASIL · CT1



LUXO



LUXOMATIC



KENIA TRON



MARFIL · CT2



JAMAICA TRON



MOVIE · SILENCER