

## 12 Declaración de conformidad CE

Si siguiendo la normativa arriba mencionada de la CE las marcas han sido aplicadas. Todos los materiales técnicos han sido adecuados y están preparados y disponibles en nuestras oficinas.

**04/108/CE** sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética.

**98/37/CE** por la que se modifica la Directiva 89/392/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.

**REG. 1935/2004** por la que se modifica la Directiva 89/109/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

**03/108/CE** por la que se modifica la Directiva 02/96/CEE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

**06/95/CE** del 12/12/2006 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

**02/96/CE** del 27/01/2003 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

### Medio ambiente

Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.



El Representante Legal



**R-80**  
**R-100**  
**R-120**  
**R-140**

## Manual de Instrucciones R-80 / R-100 / R-120 / R-140

molinos de café  
moulins à café  
kaffeemøhlen  
macinadosatori

moinhos de café  
кофе молки  
μαδοι αδσησ καε  
coffee grinders



- 1 - Descripción
- 2 - Manual de instrucciones
- 3 - Identificación
- 4 - Características técnicas
- 5 - Componentes externos
- 6 - Instalación
- 7 - Funcionamiento
- 8 - Placa vibradora
- 9 - Limpieza
- 10 - Mantenimiento
- 11 - Medidas de seguridad
- 12 - Declaración de conformidad CE

El molino de café que ha adquirido ha sido diseñado aplicando los más innovadores sistemas informáticos y de ingeniería. El resultado es un producto de alta calidad que le ofrece la máxima garantía. En su proceso de fabricación se han utilizado materias nobles (aluminio, acero...) idóneas para el contacto con alimentos. Para un óptimo funcionamiento de los molinos descritos en este manual los ciclos de trabajo máximos son:

	CICLO	
	<b>FUNCIÓN</b>	<b>PARO</b>
<b>R-80</b>	continuo	-----
<b>R-100</b>	60 min	10 min
<b>R-120</b>	continuo	-----
<b>R-140</b>	continuo	-----

## 2 Manual de instrucciones

2.1. La finalidad de este manual es proporcionar la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato, así como destacar las precauciones que se deben tener en cuenta por el operador. Para garantizar el mejor uso de los molinos de café, esencial seguir atentamente las instrucciones suministradas en este manual. En el caso de que surgiera cualquier tipo de inconveniente, contactar con el servicio técnico más cercano. **Este manual debe ser conservado hasta el cambio de máquina y debe estar siempre a disposición del operador.**

2.2. En este manual se han utilizado algunos términos especiales, como:

- Caracteres en **negrilla** para resaltar la importancia de algunos términos.
- Números entre paréntesis después de una palabra, que indican la posición de ese artículo en el dibujo de al lado o en el dibujo de componentes externos.

Ejemplo: (1) Tapa Tolva.


– Iconos:

Información    Atención



### 3 Identificación

En la placa de características técnicas fabricada en material **indeleble** se informa de los siguientes datos:



MODELO	N° SERIE
DATOS ELECTRICOS	FECHA DE FABRICACIÓN
OPCIONES	
TEL.	FAX:



**NOTA:** El fabricante se reserva el derecho de variar los componentes de la máquina, según las exigencias de cada mercado, así como por los avances tecnológicos.

### 4 Características técnicas

#### 4.1. Campo de aplicación

Los molinos de café están destinados a comercios y comunidades en los que es necesaria la utilización de café molido, o en pequeños comercios de venta de café. Este molino sólo debe ser utilizado para moler café en grano. Todo uso diferente a este debe considerarse impropio y peligroso.



**NOTA:** El fabricante no se hace responsable del daño producido a personas, cosas o a la propia máquina, si no se cumplen las normas de seguridad mencionadas en este manual, o por usos incorrectos.

MODELO	R-80		R-100		R-120		R-140	
	Potencia motor (W in/out)	RPM	Potencia motor (W in/out)	RPM	Potencia motor (W in/out)	RPM	Potencia motor (W in/out)	RPM
230-50Hz	500/320	1400	700/450	1400	1000/650	1400	-----	-----
240-50Hz	500/320	1400	700/450	1400	1000/650	1400	-----	-----
220-60Hz	470/230	1100	650/360	1050	1050/650	1130	-----	-----
110-60Hz	420/200	1100	520/300	1100	1000/600	1130	-----	-----
380-50Hz/3~	-----	-----	-----	-----	1000/700	1400	1600/1100	1400
208-60Hz/3~	-----	-----	-----	-----	1000/700	1650	1600/1100	1620

MODELO	R-80	R-100	R-120	R-140
Ø Fresas (in / mm)	3.2 / 80	4 / 100	4.7 / 120	5.5 / 140
Producción (lb/h Kg/h)*	0.85 / 0.4	1.5 / 0.7	2.4 / 1.1	6.5 / 3
Capacidad tolva (lb / kg)	2.2 / 1	2.2 / 1	4.75 / 2.15	4.75 / 2.15
Peso neto (lb / kg)	50 / 22.5	52 / 23.5	94 / 42.5	104 / 47
Alto x ancho x profundo (in / mm)	23.3x8x12 / 592x203x308	23.3x8x12 / 592x203x308	29.3x10x15 / 744x254x380	29.3x10x15 / 744x254x380

\* Esta producción está calculada tomando como base un café de tueste medio y punto de molienda espresso.

## 5 Componentes externos



## 6 Instalación



### 6.1. Advertencias generales

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la instalación que debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado, y respetando las normas de **seguridad e higiene vigentes**.



### 6.2. Advertencias importantes

El operador debe ser una persona adulta y responsable. Nunca personas irresponsables o niños. Al manipular el molino se deberá tener en cuenta las siguientes precauciones:

- No tener los pies desnudos.
- No tener las manos o pies mojados.
- No introducir el aparato en agua.
- No exponer el aparato al sol u otros agentes atmosféricos.
- No introducir nunca ningún objeto en la boca de entrada o salida de café, mientras el aparato esté en marcha. (Debemos tener en cuenta que al parar el molino, las fresas siguen girando unos instantes.)
- Para desconectar el molino, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de red para evitar un posible cortocircuito.



### 6.3. Ubicación para el uso

El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana, consistente. Las dimensiones mínimas del lugar de trabajo, para garantizar las mejores prestaciones del aparato, deben ser como mínimo las siguientes:

	Altura (in / mm.)	Anchura (in / mm.)	Profundidad (in / mm.)
R-80 & R-100	29.3 / 750	9.4 / 240	13.7 / 350
R-120 & R-140	35.1 / 900	14.8 / 380	16.8 / 450



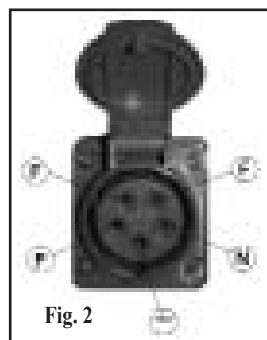
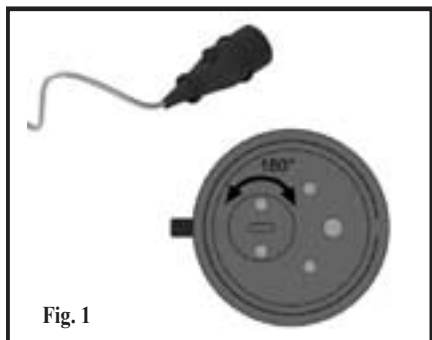
## 6.4. Instalación del molino de café

Antes de conectar el molino de café, se deberá controlar lo siguiente:

- Los datos de la etiqueta de características coincidan con la red eléctrica.
- La clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada. (\*)
- El caudal eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia del aparato.
- El punto de conexión a la red eléctrica debe estar protegido con fusibles de la potencia adecuada.
- El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.



(\*) Los modelos trifásicos, se suministran con una clavija de conexión, con dispositivo de inversión de fase, para poder invertir el sentido de giro de los molinos si es necesario.



Es conveniente comprobar que nuestra instalación trifásica, es correcta. Comprobando que nuestra toma de corriente es del tipo EN 60529 y dispone de 3F+N+T y la distribución de las conexiones han de ser como las de la figura 2. Obteniendo 380V 50Hz o 220V 60Hz entre fases (F) y 230V 50Hz o 110V 60Hz entre Fase y Neutro (F-N).

Para que la molienda sea correcta las fresas han de girar en sentido antihorario. Al enchufar un molino trifásico por primera vez, comprobaremos si el sentido de giro de las fresas es el correcto, abriendo la tapa y mirando por el interior de la tolva.

Si el sentido no es el correcto, desenchufar el molino y con ayuda de un atornillador de cabeza plana, girar 180° el dispositivo de inversión de fase del enchufe, tal como se muestra en la figura 1. Volviendo a enchufar el molino, girará en sentido **antihorario**.

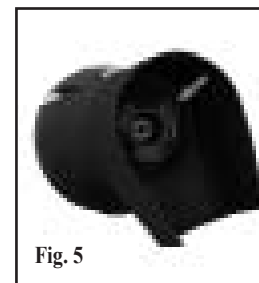
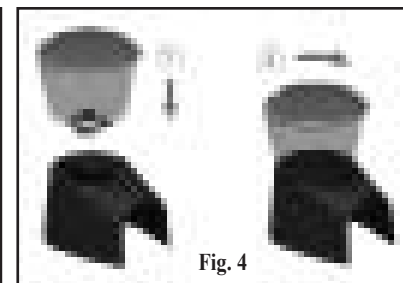


Este molino de café debe ser utilizado en ambientes con una temperatura inferior a 30/35°C y no se debe instalar en lugares (COCINAS) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.

## Para proceder a la colocación de la tolva:

Sacar el cuerpo superior (3) desatomillando los dos tornillos posteriores. Fig. 3

Colocar la tolva (2) sobre el cuerpo superior, comprobando que la parte posterior de la tapa tolva (1) queda en la parte posterior del molino. Presionar hacia abajo y girar en sentido horario hasta fijar la posición de la tolva contra el cuerpo superior (3). Fig. 4



Dar la vuelta al cuerpo superior y atornillar la tolva al cuerpo con el tornillo de seguridad que se entrega en dotación. Fig. 5

Volver a montar sobre el cuerpo inferior del molino (11) el cuerpo superior (3) con la tolva (2) fija a este, alineando el cuerpo superior y desplazándolo hacia el frontal. Volver atornillar los dos tornillos posteriores. Fig. 6

**NOTA: El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños producidos, por no seguir las medidas de seguridad arriba indicadas.**



## 8 Placa vibradora



Los molinos están calibrados de fábrica, estableciendo los rangos de molienda óptimos para el rango fino-grueso. Para moler el café:

Abrir la tapa de la tolva (1) y volcar en su interior la cantidad de café en grano que quiera moler y cerrar la tapa de la tolva (1). Una vez el café esta dentro de la tolva no se podrá sacar.

Presionar la maneta pinza bolsa café (6) y colocar la bolsa vacía alrededor de la tobera de salida del café (7), a continuación soltar la maneta para que la bolsa quede fijada.






Pulsar el botón de marcha (5) que se encuentra en la parte derecha del mando de regulación frontal (4) y el proceso de molienda comenzará. Una vez molida la cantidad deseada de café, pulsar el botón de paro de molienda (5).

Retirar la bolsa, sujetándola con una mano y con la otra presionar la maneta pinza bolsa café (6) hacia abajo para liberarla. Presionar de nuevo 2 ó 3 veces la maneta pinza bolsa café contra la tobera salida café (7) para que caigan posibles restos de café que pudieran estar adheridos.



**NOTA:** La cantidad de café molido en un tiempo determinado variará en función del punto de molido del mismo.

l grano

	→	100-300 partículas French Press
	→→	500-800 partículas Filtro, Percolator
	→→→	1.000-3.000 partículas Drip
	→→→→	3.500 partículas Espresso
	→→→→→	15.000-35.000 partículas Turco

El molino se entrega con una pieza de extensión para distanciar la placa vibradora de la máquina, permitiendo la posibilidad de utilizar bolsas grandes (>250 gr para el R-80 y R-100 y >500 gr para el R-120 y R-140) y así una mayor cantidad de café molido.

Para colocar el adaptador, desatornillar el tornillo (9) en la parte inferior de la placa vibratoria tal y como se indica en la Fig. 7 y fijar correctamente la pieza. Volver a conectar la placa vibradora con la pieza de extensión utilizando el mismo tornillo.

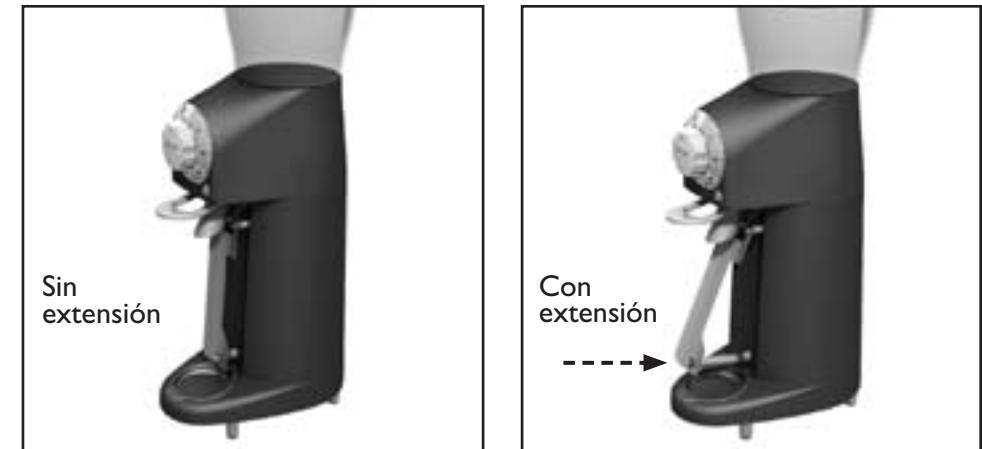


Fig. 7

## 9 Limpieza

### 9.1 Advertencias generales

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato, así como una buena calidad del café molido, se debe tener en cuenta el realizar una limpieza periódica de las partes que están en contacto con el café (al menos una vez por semana). Para realizar las operaciones de limpieza debemos tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Apagar siempre el aparato mediante el interruptor general (12).
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua.

## 9.2. Limpieza de la tolva de café en grano

Previamente consumir todo el café en grano que pudiera quedar en la tolva (2). Desmontar la tolva tal y como se muestra en el apartado 7. Lavarla con un paño húmedo o con agua y jabón para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjuagarla cuidadosamente y secarla. Volver a montar la tolva sobre el cuerpo superior presionando y girar en sentido horario hasta fijar la posición de la tolva. Fig. 4

## 9.3. Limpieza de la tobera de café

Para proceder a la limpieza de la tobera de café usar el cepillo suministrado en dotación con el molino y limpiar su interior.



Se recomienda, como mínimo una vez al mes efectuar la limpieza.

## 9.4. Limpieza exterior

Para la limpieza exterior utilizar primero un pincel seco y posteriormente un trapo ligeramente humedecido en agua y jabón.

**NOTA:** El NO efectuar dichas operaciones de limpieza, repercutirá negativamente en el sabor y aroma del café.



## 10.1 Advertencias generales

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento se deben tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Apagar siempre el aparato mediante el interruptor general (12)
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato, jamás debemos intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar al servicio técnico más cercano.

**NOTA:** El no respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

## 10.2. Mantenimiento periódico

Para garantizar la eficacia y para que el molino funcione correctamente es indispensable seguir las indicaciones del fabricante, haciendo que este mantenimiento sea realizado por personal cualificado. Se recomienda efectuar controles programados de las partes que más se desgastan. Sobre todo se deberá controlar sistemáticamente el nivel de desgaste de las fresas. El perfecto estado de las mismas permite obtener un molido homogéneo del café, a baja temperatura, potenciando las cualidades de cada origen o mezcla, así como disminuir el consumo eléctrico y limitar el recalentamiento del motor y de las propias fresas.

**NOTA:** Basándonos en la experiencia acumulada y dando por supuesto el uso de mezclas de café de dureza media, sugerimos sustituir las fresas según la siguiente tabla:

Modelo	Kg/lb de café molido
R-80	8.000 Kg / 17.250 lb
R-100	10.500 Kg / 23.000 lb
R-120	13.000 Kg / 28.750 lb
R-140	18.000 Kg / 40.250 lb

### 10.3. Mantenimiento del grupo de molienda

Para efectuar el mantenimiento del grupo de molienda se deben seguir las siguientes indicaciones:

Girar el mando de regulación frontal (4) hacia la izquierda, hasta hacer tope. Apagar el aparato mediante el interruptor general (12). Desconectar el aparato de la red eléctrica. Soltar la tolva (2) del cuerpo superior (3) según Apartado 7. Desmontar el cuerpo superior (3), desatornillando los dos tornillos posteriores. Sacar los tornillos de fijación (a) del portafresas superior al cáliz molienda (Llave Allen 4), según Fig. 8.

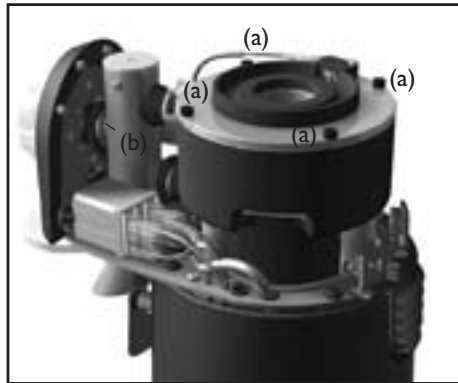


Fig. 8

Reemplazar las fresas desatornillándolas de sus portafresas superior e inferior, es conveniente bloquear el giro del porta-fresas inferior. Limpiar los portafresas de posibles restos de café. Reemplazar las fresas gastadas. Volver a montar los tornillos de fijación (a) del portafresas superior al cáliz molienda.

### 10.4 Referenciar la posición 0 de las fresas (punto en que las fresas dejan de tocarse):

Girar el mando de regulación frontal (4) en sentido horario hasta que las fresas estén lo más próximas posibles pero sin que entren en contacto. Aflojar con la ayuda de la llave, entregada en dotación, el tornillo (b), hasta que la cadena, quede liberada. Girar el mando de regulación frontal (4) en sentido horario hasta hacer tope. Volver a apretar el tornillo (b). Montar el cuerpo superior (3), atornillando los dos tornillos posteriores. Posicionar la tolva (2), sobre el cuerpo superior (3) según Apartado 7.

**NOTA:** El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños producidos tanto por el uso impropio del aparato, como por no seguir las medidas de seguridad indicadas.

Se ruega prestar atención a los usuarios sobre el respeto escrupuloso de las siguientes indicaciones:



- Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: molido de café en granos.
- No utilizar el molino para efectuar el molido de otros tipos de alimentos como fruta seca o para moler más fino alimentos granulados como azúcar y otros.
- No permitir que el aparato sea utilizado por niños o personas no capacitadas.



- Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.
- Evitar poner líquidos en contacto con superficies internas o externas mientras el aparato se encuentre encendido o apagado, salvo en aquellas partes expresamente previstas en el punto 9. Si por cualquier causa esto ocurriera, quitar inmediatamente la alimentación eléctrica y secar todas las superficies cuidadosamente. Si fuera necesario acceder a las partes interiores, donde se encuentran los componentes eléctricos, acudir al servicio técnico más cercano.
- En caso de rotura de algún componente o para cualquier intervención recomendamos contactar con los servicios técnicos, los cuales efectuarán la reparación o sustitución, garantizando el mantenimiento de los estándares de seguridad.
- Sólo Compak o un proveedor autorizado por Compak puede reemplazar el cable principal de cualquier molino Compak. principal de cualquier molino Compak.