



# ON DEMAND - TRON

## INSTRUCCIONES DE USO.

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



### PUESTA EN MARCHA DEL MOLINO:

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

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

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

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

Una vez seleccionado no hace falta confirmación.



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

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

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

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

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

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

Una vez seleccionado no hace falta confirmación.

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

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

Visualizaremos en la pantalla la totalidad de cafés realizados.

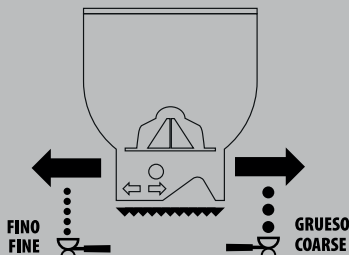
Manteniendo las teclas nº1 y nº2 pulsadas al mismo tiempo ponemos el contador a cero.



### AJUSTE DE MOLIDURA SEGÚN LA MAQUINA DE CAFÉ UTILIZADA

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

Según la tabla orientativa modificaremos la graduación en el molino.



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

20" a 25" (molidura fina) CAFÉ CORRECTO

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