

06/2010

Mod: TAURO-NEW/B

Production code: M1105



Diamond
catering equipment



Wir ERKLÄREN hiermit unter unserer Verantwortung und vorbehaltlich eines autorisierten höheren Kriteriums, daß die Konzipierung und Herstellung der nachstehend genannten Maschinen sowie die von uns gelieferte Ausführung die Grundvoraussetzungen der EG-Richtlinie bezüglich Sicherheit und Gesundheit erfüllen

Falls die Maschine auf eine von uns nicht genehmigte Weise verändert wird, verliert die vorliegende Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung der Maschine: Kaffeemühle

Art des Maschine: Mod.-TRANQUILO, TRANQUILO-2, TAURO, BRASIL FULL.METAL, SPACE, MARFIL.

Art des Maschine silencer: Mod.- UGANDA, MOVIE, MOVIE.BIMOTOR.

Art des Maschine elektronik: Mod.- RUMBA, SALSA

Herstellungsnummer: Auf dem an der Kaffeemühle befindlichen Typenschild angegeben (siehe Punkt 37) und auf der Titelseite der vorliegenden BEDIENUNGSANLEITUNG, die der Maschine beigelegt ist.

Angewandte Richtlinien: EG-Maschinenrichtlinie 89/392 -91/368

Angewandte Normen von besonderer Anwendung: EN 292-1 y 2, Maschinensicherheit 60.204-1, Elektroausstattung von Maschinen.

Unterschrift des Herstellers:

Por MOLCUNILL S.L
gez Joel Cunill
General Manager



37 TYPENSCHILD

Sie finden das Typenschild an der Kaffemühle, der diese BEDIENUNGSANLEITUNG beigelegt ist, und auf der Titelseite der Anleitung (die Daten sind dieselben auf beiden Schildern).



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



Inhaltsverzeichnis:

Identifizierung des Herstellers und Produkts: Pág. 1-2
Ihrer Sicherheit zuliebe: Pág. 3
Beschreibung und technische Daten: Pág. 3-4-5-6-8
Identifizierung der äußeren Teile: Pág. 7-9
Lautstärke der Maschine: Pág. 10
Auspacken: Pág. 10
Standort der Kaffemühle: Pág. 12
Elektroinstallation: Pág. 12
Vor der Inbetriebnahme: Pág. 13
Vermahlen von Kaffeebohnen: Pág. 13
Eine Dosis gemahlener Kaffee: Pág. 14
Funktionsweise des Modells Michigan-Hawaii: Pág. 15
Einstellung des Ausmahlungsgrads: Pág. 16
Maximale Betriebszeit: Pág. 16
Wartung: Pág. 17
Lösung von Problemen: Pág. 18
ausser betrieb setzen und Entsorgung: Pág. 19
Genenanzeigen der Verwendung: Pág. 19
Sicherheitsmaßnahmen: Pág. 19
Gefahren: Págs. 20
Typenschild: Pág. 21
Placa de características: Pág. 22
EG-Übereinstimmungserklärung: Pág. 23

01 Haffeemühlen CUNILL

Bedienungsanleitung- Hinweise für Benutzung, Wartung und Sicherheit.

Die vorliegende Bedienungsanleitung wurde entsprechend den Gemeinschaftsrichtlinien (EN-292-2,5 und Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften) erstellt.

MOLCUNILL, Hersteller der Kaffemühlen CUNILL, behält sich das Recht vor, die Spezifikationen in dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Benachrichtigung zu verändern, mit der einzigen Absicht, die Erzeugnisse ständig weiterzuentwickeln und zu verbessern.

02 Identifizierung des Herstellers

Hersteller: MOLCUNILL, S.L
Handelsmarke: CUNILL

Herstellungsland: ESPAÑA

Postanschrift:
Carretera de Santa Coloma, s/n
Apartado de Correos nº 18.
17410 SILS - MALLORQUINES (GIRONA)
ESPAÑA

Telefon Inland: 972.168282

Telefax Inland: 972.853104

Telefon Ausland: 34.72.168282

Telefax Ausland: 34.72.853104

www.cunill.com - email: cunill@cunill.com



MANUFACTURERS OF COFFEE GRINDERS
SINCE 1957



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).



03 Identifizierung der Modelle

Die hier angegebenen Gebrauchs- und wartungshinweise gelten für alle kaffeemöhlen-Modelle der marke CUNILL, die zu unserer gegenwärtigen palette gehören und die folgenden.

“CLASSIC”

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

“SILENCER”

JAMAICA, UGANDA, MOVIE. BIMOTOR MOVIE, HAWAI.
in ihrer jeweiligen Ausführungen “Hebel” oder “Hebel-automatisch”.

“ELEKTRONIK”

RUMBA, SALSA

Das auch zu unserer Produktion gehörende Erzeugnis SPECIAL BAR ist nur ein Dosierer für gemahlene Kaffee ohne Motor, so dass die Gebrauchs- und wartungshinweise dieselben wie für die übrigen Erzeugnisse sind, mit Ausnahme der sich auf den Motor beziehenden.

Unsere kaffeemühle Michigan-Hawai hat besondere Charakteristiken im Vergleich zu den restlichen Modellen, wird aber ebenfalls in dieser Anleitung beschrieben.

04 Willkommen bei CUNILL

Wir möchten Ihnen für das Vertrauen danken, dass Sie in die von MOLCUNILL hergestellten Kaffeemöhlen CUNILL setzen.

Die von Ihnen gekaufte Kaffeemühle wurde unter befolgung strikter qualitätskontrollen hergestellt, und beim desing wurden die Prinzipien der Ergonomie berücksichtigt, damit Sie kein Problem bei der Benutzung haben und bequem und sicher damit arbeiten können.

In dieser bedienungsanleitung finden Sie die erforderliche information für installation, Betrieb Wartung und gung der Kaffeemühle. Rein in Eine aufmerksame Befolgung all dieser Hinweise garantiert eine lange und problemlose Betriebsdauer Ihrer Kaffeemühle.

Sollten sie irgendein Problem haben oder eine Unklarheit über den Inhalt der vorliegenden Anleitung, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst, der Ihnen jederzeit zur Verfügung steht.

Xavier Cunill
Product Manager



34 Sicherheitsvorrichtung zur Vermeidung von Kontakt mit den Mahlscheiben

Im unteren Bereich des Kaffeebohnen-Trichters(2) befindet sich eine Sicherheitsvorrichtung, um den Zugang zu den Mahlscheiben auszuschließen. Diese Vorrichtung gestattet das Durchfallen der kaffeebohnen zu den Mahlscheiben, verhindert



aber die Einführung der Finger in den Mahlbereich, da die Zugangsöffnung ausreichend klein ist, um dies zu vermeiden.

35 Wärmeschutzschalter des Motors

Ein Wärmeschutzschalter macht die Überhitzung der Elektromotoren unmöglich, da die Stromzufuhr unterbrochen wird, wenn die höchstzulässige Temperatur aufgrund einer falschen Funktionsweise, wie zum Beispiel die fortwährende Blockierung des Motorankers, überstiegen wird.

36 Aisiken

IHR SICHERHEIT ZULIEBE IST ES SEHR WICHTIG, dass Sie sich vor der Inbetriebnahme der Kaffeemühle vergewissern, dass der Kaffeebohnen-Trichter (2) korrekt mit den Befestigungsschrauben (3) angeschraubt ist. Anderenfalls funktionieren die Mahlscheiben beim Ingangsetzen, und diese sind für die Finger leicht zugänglich.



Aus diesem Grund DARF DIE KAFFEMÜHLE AUF KEINE FALL IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN, WENN DER KAFFEEBOHNEN-TRICHTER(2) NICHT SICHER MIT DEN BEFESTIGUNGSSCHRAUBEN (3) ANGESCHRAUBT IST.



33 Vom Benutzer zu ergreifende Sicherheitsmaßnahmen

Obwohl die Kaffeemühlen CUNILL mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet sind, damit die Benutzung absolut sicher ist, ist es wichtig, daß die folgenden Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, um Verletzungen oder Gesundheitsschäden zu vermeiden.

a)-Hantieren Sie mit der Kaffeemühle nie barfuß.

b)-Betätigen Sie die Kaffeemühle nie mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.

c)-Vermeiden Sie, daß die Außenteile der Kaffeemühle mit Wasser in Berührung kommen. Sollte die Maschine außen naß werden, während sie in Betrieb oder auch ausgeschaltet ist, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und trocknen Sie sie gut.

d)-Vermeiden Sie das Eindringen von festen Körpern oder Flüssigkeiten in das Innere der Kaffeemühle. Sollte versehentlich ein fester oder flüssiger Körper in die Mühle fallen, während sie in Betrieb oder ausgestellt ist, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie sie vom Kundendienst von CUNILL überprüfen.

e)-Setzen Sie die Kaffeemühle nur in Betrieb, wenn alle beweglichen Teile an ihrer entsprechenden Stelle korrekt befestigt sind.

f)-Legen Sie stets den Trichterdeckel (1) an seine Stelle (auf den Kaffeebohnen-Trichter (2)), nachdem Sie die Kaffeebohnen in den Trichter haben und bevor Sie die Kaffeemühle in Gang setzen.



g)-Setzen Sie die Kaffeemühle nie ohne den korrekten mit seinen Schrauben (3)

befestigten Kaffeebohnen-Trichter (2) in Betrieb.

h)-Nehmen Sie die Kaffeemühle nie ohne den Deckel des Dosierers des gemahlten Kaffees (7) an Ort und Stelle in Betrieb.

i)-Generell dürfen die Kaffeemühlen nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen in Betrieb sein (siehe Typenschild an Ihrer Kaffeemühle).

j)-Beim Füllen des Kaffeebohnen-Trichters (2) achten Sie darauf, daß in der Nähe befindliche Objekte (Krawatten, Halstücher). nicht versehentlich in den Trichter oder in der Regulierteller der Mahlscheiben (4) geraten.

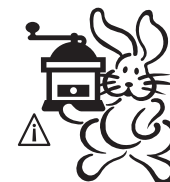
k)-Befolgen Sie alle Anweisungen dieser Anleitung für Betrieb, Reinigung und Wartung.

l)-Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel selbst.

m)-Wie bei allen Maschinen dürfen Personen, die diese Bedienungsanleitung nicht gelesen haben oder nicht dazu befähigt sind das Gerät auf korrekte Weise zu bedienen, wie zum Beispiel Kinder, die Kaffeemühle nicht benutzen.

05 IHRER SICHERHEIT ZULIEBE UND FÜR EINE GUTE FUNKTIONSWEISE DER KAFFEEMÜHLE

Die Kaffeemühlen CUNILL sind so gebaut, daß sie bei einer korrekten Benutzung einen sicheren, langjährigen und zuverlässigen Betrieb garantieren. Es ist daher SEHR WICHTIG, daß Sie vor der ersten Benutzung der Kaffeemühle diese Bedienungsanleitung genauestens durchlesen und der Reihe nach alle Punkte befolgen, wobei Sie den Hinweisen für Installation, Betrieb, Wartung und Reinigung besonderes Interesse schenken sollten (speziell denen mit dem Symbol: denn sie beziehen sich auf Vorgänge, die EINE GEFAHR FÜR DEN BENUTZER darstellen können, wenn sie nicht korrekt gemacht werden).



Wenn Sie nicht so vorgehen, können bei falscher Handhabung Personen- oder Sachschäden entstehen.

Der Hersteller ist nicht haftpflichtig bei Transformationen, Regulierung, Veränderungen und/oder Umgestaltungen jeglicher Art, die von unqualifiziertem Personal an den Kaffeemühlen vorgenommen werden und durch die Material- oder Sachschäden entstehen können.

Die Bedienungsanleitung, die Sie in den Händen halten, ist in Ihrer Landessprache gedruckt. Wir haben sie jedoch in allen offiziellen Sprachen der EG; wenn Sie eine davon oder eine Übersetzung in irgendeiner anderen Sprache wünschen, setzen Sie sich bitte mit unserer Verkaufsabteilung in Verbindung, die sie Ihnen sendet (in dieser Anleitung finden Sie unsere Anschrift und Telefonnummer). Bewahren Sie diese Anleitung bitte sorgfältig auf.

06 Descripción general

Alle von uns in dieser Anleitung präsentierten Maschinen sind Kaffeemühlen mit einem Elektromotor angetriebenen Mahlscheiben und für gewerbliche Zwecke bestimmt.

07 Technische Daten

Mod. TRANQUILO-TRANQUILO-2

Al: 380mm L: 280mm An: 140mm P: 10Kg

Nº motor: 1

Spannung: 230v-110v - Frequenz: 50Hz-60Hz

Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,15A - 2,53A

Leistung: 0,10/270

Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v

Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.

Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.

Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet

Mahlscheiben: 60mm

Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg

Trichterkapazität: 1/2Kg.

Dosierkapazität: Direct.

Regler dosif.: M/Placa electrónica.(Tra).

Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.(Tranq-2)

Zeit minimum Ruhe: 10 min.



07 Technische Daten

Mod. BRASIL

Al: 450mm L: 355mm An: 210mm P: 11Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v-110v -Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,140A - 3,2A
Leistung: 0,12/275
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 60mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 1Kg.
Dosierkapazität: 300 gr.
Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
Zeit minimum Ruhe: 10 min.

Mod. TAURO

Al: 450mm L: 355mm An: 210mm P: 13Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v-110v -Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,140A - 3,2A
Leistung: 0,12/275
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 60mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 1Kg.
Dosierkapazität: 600 gr.
Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
Zeit minimum Ruhe: 10 min.

07 Technische Daten

Mod. FULL METAL

Al: 630mm L: 385mm An: 140mm P: 15Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v-110v -Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,80A - 3,7A
Leistung: 0,18/352
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 60mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 1Kg.
Dosierkapazität: 600 gr.
Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
Zeit minimum Ruhe: 10 min.

Mod. SPACE

Al: 610mm L: 310mm An: 180mm P: 15Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v-110v -Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,80A - 3,7A
Leistung: 0,18/352
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 60mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 2Kg.
Dosierkapazität: 600 gr.
Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
Zeit minimum Ruhe: 10 min.

29 Lösung von Problemen: Die Kaffeemühle setzt sich nicht in Gang

Benachrichtigen Sie den Kundendienst des Herstellers, wenn das Problem weiterbesteht nachdem Sie folgendes überprüft haben:

- a)-Vergewissern Sie sich, daß es sich nicht um einen Stromausfall handelt.
- b)-Überprüfen Sie, daß die elektrischen Daten auf dem Typenschild der Maschine (siehe Punkt 37 dieser Anleitung) mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- c)-SCHALTEN SIE DIE KAFFEEMÜHLE AUS, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und überprüfen Sie den Zustand des Elektrokabels, des Stechers und des Ein/Aus-Schalters (11)

30 Lösung von Problemen: Die Mahlscheiben sind blockiert

Dieses Problem tritt normalerweise auf, wenn sich harte Fremdkörper unter den zu vermahlenden Kaffeebohnen befinden.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst des Herstellers, wenn das Problem weiterbesteht, nachdem Sie die folgenden Schritte gemacht haben:

- a)-Stellen Sie die Kaffeemühle sofort mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- b)-Sollte sich die Kaffeemühle wegen der Überbelastung des Motors durch die blockierten Mahlscheiben zu sehr erhitzen, warten Sie, bis sie sich völlig abgekühlt hat.
- c)-Befolgen Sie die Hinweise zur Reinigung der Mahlscheiben (Punkt 22), um den Fremdkörper zu entfernen.

31 Ausser Betrieb setzen und Entsorgung

Wenn die Kaffeemühle über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wenn Sie beschließen, die Kaffeemühle nie wieder zu benutzen, FRAGEN SIE BEI DER ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDE IHRES LANDES NACH DEN RECYCLING-MÖGLICHKEITEN.

Schützen Sie die Umwelt und werfen Sie die Kaffeemühle nicht irgendwohin.

32 Gegenanzeigen der Verwendung

Diese Kaffemöhlen sind ausschließlic für die Vermahlung von gerösteten Kaffeebohnen und für die Dosierung des gemahlenden Röstkaffees bestimmt. Aus Sicherheitsgründen dürfen sie nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Insbesondere dürfen die Kaffeemöhlen weder für das Vermahlen und/oder Dosieren von anderen Lebensmitteln als gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden (wie Getreide, Hülsenfrüchte.....) noch zum Vermahlen und/oder Dosieren sonstiger Produkte, die keine Lebensmittel sind.

Verletzungen oder Gesundheitsschäden von Personen oder Tieren sowie Sachschäden, die durch die falsche Verwendung der Kaffeemöhlen entstanden sind, unterliegen nicht der Haftung des Herstellers.

25 Hinweise für die Wartung

Um einen sicheren und zuverlässigen Betrieb der Kaffeemühle zu sichern, ist eine regelmäßige Wartung erforderlich.

Die Einhaltung der folgenden SICHERHEITSNORMEN IST UNBEDINGT ERFORDERLICH

a)-Sollten Sie eine Anomalie beim Betrieb der Kaffeemühle bemerken, schalten Sie sie sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie den Kundendienst CUNILL.



VERSUCHEN SIE AUF KEINEN FALL, DIE KAFFEMÜHLE SELBST ZU REPARIEREN.

b)-Etwaige Reparaturen müssen vom Kundendienst von CUNILL oder vom autorisierten Fachpersonal seiner Vertriebs Händler würden.

c)-An den Kaffeemühlen dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

d)-Für die Reparaturen müssen ORIGINAL-ERSATZTEILE des Herstellers verwendet werden (unten den Prozeß zu verschnellern, existiert ein "Erster-Hilfe-Kit" für dringende Reparaturen oder für den schnellen Austausch der Teile mit größerem Verschleiß).



e)-Bei sämtlichen Wartungsmaßnahmen muß die Kaffeemühle ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen sein.

26 Grinder Maintenance

Es ist wichtig, den Zustand der Mahlscheiben regelmäßig zu überprüfen. Eine Beschädigung der Scheiben bewirkt eine geringere Qualität des gemahlten Kaffees, einen höheren Stromverbrauch und eine stärkere Erhitzung des Elektromotors.

Um dieses zu vermeiden, müssen die Mahlscheiben gegen neue ausgetauscht werden, wenn die Kaffeemühle die Anzahl der Kilogramm Kaffeebohnen gemahlen hat, die im Punkt Technische Daten für jedes Modell angegeben ist (Punkt 8).

Das Auswechseln muß durch den Kundendienst von CUNILL oder das autorisierte Personal seiner Vertriebs Händler gemacht werden.

27 ELEKTRISCHE WARTUNG

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Stromzufuhrkabels, des Steckers und des Ein/Aus-Schalters (11).

Sollten Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen, NEHMEN SIE DIE KAFFEMÜHLE NICHT IN BETRIEB.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie umgehend den Kundendienst von CUNILL. VERSUCHEN SIE NICHT, DIE REPARATUR SELBST DURCHZUFÜHREN.



28 Allgemeine Wartung

Überprüfen Sie regelmäßig die verschiedenen Teile der Kaffeemühle: Kaffeebohnen-Trichter (2), Dosierer für gemahlene Kaffee (8), Außenkörper der Kaffeemühle usw.

Wenn Sie feststellen, daß ein Teil beschädigt oder zerbrochen ist, SETZEN SIE DIE KAFFEMÜHLE NICHT IN BETRIEB.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie umgehend den Kundendienst von CUNILL.



07 Technische Daten

Mod. MARFIL

Al: 610mm L: 355mm An: 210mm P: 15Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v-110v - Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,80A - 3,7A
Leistung: 0,18/352
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 60mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 2Kg.
Dosierkapazität: 600 gr.
Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
Zeit minimum Ruhe: 10 min

Mod. MICHIGAN

Al: 700mm L: 355mm An: 210mm P: 18Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v-110v - Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 3,1A - 6,82A
Leistung: 0,50/680
Kondensator: 20nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 65mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 2Kg.
Dosierkapazität: NO-Börse.
Regler dosif.: NO
Zeit minimum Ruhe: 10 min

07 Technische Daten-"Elektronik"



Mod. RUMBA

Al: 370mm L: 270mm An: 185mm P: 10Kg
N° motor: 1
Spannung: 230v -110v - Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,15A - 2,53A
Leistung: 0,10/270
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 60mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 1/2Kg.
Regler dosif.: Elektronik.
Zeit minimum Ruhe: 10 min



07 Technische Daten

Mod. UGANDA - "Leise"

Al: 520mm L: 355mm An: 210mm P: 15Kg
 N° motor: 1
 Spannung: 230v-110v -Frequenz: 50Hz-60Hz
 Phases: 1(mono) - Stromstärke: 1,55A - 3,41A
 Leistung: 0,16/325
 Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
 Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
 Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
 Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
 Mahlscheiben: 60mm
 Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
 Trichterkapazität: 1Kg.
 Dosierkapazität: 300 gr.
 Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
 Zeit minimum Ruhe: 10 min.



07 Technische Daten-"Elektronik"



Mod. SALSA

Al: 560mm L: 290mm An: 180mm P: 25Kg
 N° motor: 1+1 ventilator
 Spannung: 230v -110v -Frequenz: 50Hz-60Hz
 Phases: 1(mono) - Stromstärke: 4,4A - 9,2A
 Leistung: 0,60/920
 Kondensator: 25nf-450v - 100nf-400v
 Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
 Ununterbrochene Betriebszeit Maximal : 30 min.
 Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
 Mahlscheiben: 65mm
 Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
 Trichterkapazität: 1Kg.
 Dosierkapazität : 5Gr-14Gr.
 Regler dosif.: Elektronik
 Zeit minimum Ruhe: 10 min.



22 Reinigung der Mahlscheiben

Zeitabstand: Alle 15 Tage.

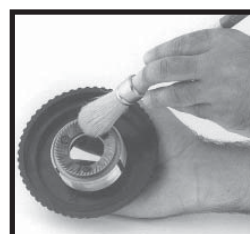
Benutzen Sie einen runder Pinsel mit halbharten Haaren, ausreichend lang, um überallhin zu gelangen. Verwenden Sie diesen Pinsel nur für die Reinigung der Kaffeemühle und bewahren Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort auf.



a)-Stellen Sie die Kaffeemühle mittels Ein/Aus-Schalter(11) aus.



b)-Entfernen Sie den kaffeebohnen-Trichter(2), indem Sie die Befestigungsschrauben(3) lösen.



c)-Drücken Sie auf den Regulierhebel der Mahlscheiben(6), um den Regulierteller(4) zu lösen, und drehen Sie diesen NACH LINKS, wie der Pfeil "G" anzeigt, bis Sie ihn aus seiner Position entnehmen.

d)-Reinigen Sie die Mahlscheiben und deren Umfeld mit einem vollkommen trockenen Pinsel und ohne Verwendung von Flüssigkeiten.

e)-Bringen Sie den Regulierteller der Mahlscheiben(4) wieder in seine Lage und drehen Sie ihn NACH RECHTS, wie der Pfeil "F" anzeigt, und zwar bis zur Position für den gewünschten Ausmahlungsgrad (siehe Punkt 17 zur Einstellung des Ausmahlungsgrads des Kaffees).

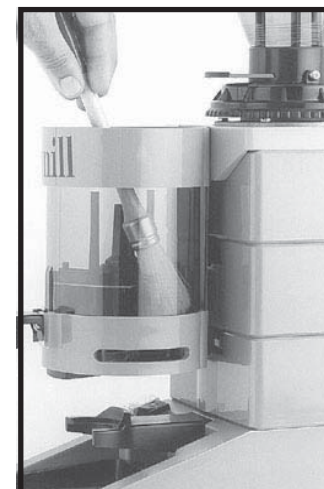
23 REINIGUNG DES DOSIERERS

Zeitabstand: Alle 15 Tage.

Verwenden Sie denselben Pinsel wie für die Reinigung der Mahlscheiben.

a)-Stellen Sie die Kaffeemühle mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus.

b)-Betätigen Sie den Dosierhebel (15) so lange, bis der Dosierer (8) vollkommen entleert ist.
 C)-Entfernen Sie den Dosierdeckel (7)



d)-Benutzen Sie den vollkommen trockenen Pinsel und verwenden Sie keine Flüssigkeiten, um die Innenseite des Dosierers (8) zu reinigen. Betätigen Sie den Dosierhebel (15), um eine

gründliche Reinigung zu erreichen.

e)-Setzen Sie den Dosierdeckel (7) wieder auf.

24 Reinigung des Gehäuses der Kaffeemühle

Sollte die Kaffeemühle außen beschmutzt sein, muß sie mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch gereinigt werden. Vorher das Gerät mit dem Ein/aus-Schalter (11) ausstellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Innere der Kaffeemühle DARF NUR VOM FACHPERSONAL DES KUNDENDIENSTES CUNILL GEREINIGT WERDEN.



18 Mengeinstellung des gemahlene Haffees

Der dosierer (8) kann so eingestellt werden, daB man von einer KLEINEN DOSIS (mindestens 5 g) bis zu einer GROSSEN DOSIS (höchstens 12 g) erhält. Dabei wird wie folgt vorgegangen:

Für eine KLEINERE Dosis

a)-Stellen Sie die Kaffeemühle mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus.

b)-Entfernen Sie den Dosierendeckel (7).

c)-Drehen Sie die Regulierschraube für gemahlene Kaffee (9) NACH RECHTS.

d)-Setzen Sie den Dosierendeckel (7) wieder auf.

Für eine GRÖßERE Dosis

a)-Stellen Sie die Kaffeemühle mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus.

b)-Entfernen Sie den Dosierendeckel (7).

c)-drehen Sie die Regulierschraube für gemahlene Kaffee (9) NACH LINKS.

d)-Stezen Sie den Dosierendeckel (7) wieder auf.

19 Maximale Betriebszeit

Die Kaffeemühlen DÜRFEN NICHT LÄNGER ALS 30 MINUTEN UNUNTERBROCHEN IN BETRIEB SEIN.

Sollten Sie eine Anomalie beim Betrieb der Kaffeemühle bemerken, stellen Sie das Gerät aus, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie den Kundendienst CUNILL oder Ihren Vertriebshändler.



20 Hinweise für Reinigung

Es ist sehr wichtig, die verschiedenen Teile der Kaffeemühle in den angegebenen Zeitabständen zu reinigen.

Um Zwischenfälle aller Art zu vermeiden, müssen die folgenden SICHERHEITSVORSCHRIFTEN bei der Reinigung beachtet werden:

a)-Bevor Sie ein Teil der Kaffeemühle reinigen (auch das äußere Gehäuse), prüfen Sie, daB der Ein/Aus-Schalter (11) ausgestellt und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

b)-Reinigen Sie die Kaffeemühle auf keinen Fall mit Wasserstrahl oder durch Eintauchen in Wasser.

c)-Benutzen Sie weder Scheuermittel noch chemische Lösungsmittel.

21 Reinigung des Haffeebohnen-Trichters

Zeitabstand: Alle 25 Tage.

a)-Stellen Sie die Kaffeemühle mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus.



b)-Entfernen Sie den kaffeebohnen-Trichter (2), indem Sie die Schrauben (3) lösen, die ihn am Regulierteiler der Mahlscheiben (4) befestigen.

c)-waschen Sie ihn in einer schwachen Lösung aus Wasser und Geschirrspülmittel, und zwar immer per Hand (nie in der Geschirrspülmaschine).

d)-Der Trichter muß vollkommen trocken sein, bevor Sie ihn wieder aufsetzen und mit den Schrauben (3) befestigen.

07 Technische Daten

Mod. HAWAI - 2 - "Gekühlt"

Al: 600mm L: 250mm An: 210mm P: 20Kg
N° motor: 1+2 ventilator
Spannung: 230v-110v - Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 5,75A - 12,65A
Leistung: 0,75/980
Kondensator: 90nf-230v - 400nf-125v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 65mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 1/2Kg.
Dosierkapazität: NO-Börse
Regler dosif.: NO
Zeit minimum Ruhe: 10 min.

Mod. MOVIE - "Leise"
Mod. MOVIE-BIMOTOR - "Gekühlt"

Al: 660mm L: 460mm An: 265mm P: 18Kg
N° motor: 1 (Bimotor): 1+ 1 ventilator
Spannung: 230v-110v - Frequenz: 50Hz-60Hz
Phases: 1(mono) - Stromstärke: 2,1A - 4,62A
Leistung: 0,30/360
Kondensator: 14nf-450v - 55nf-400v
Rpm: 1300-1650-G/P: IP21.
Ununterbrochene Betriebszeit Maximal: 30 min.
Motor mit Wärmeschutzschalter ausgestattet
Mahlscheiben: 65mm
Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg
Trichterkapazität: 2Kg.
Dosierkapazität: 600 gr.
Regler dosif.: 5Gr - 12Gr.
Zeit minimum Ruhe: 10 min.
Bimotor: P/aubrechen: 8 kaffee



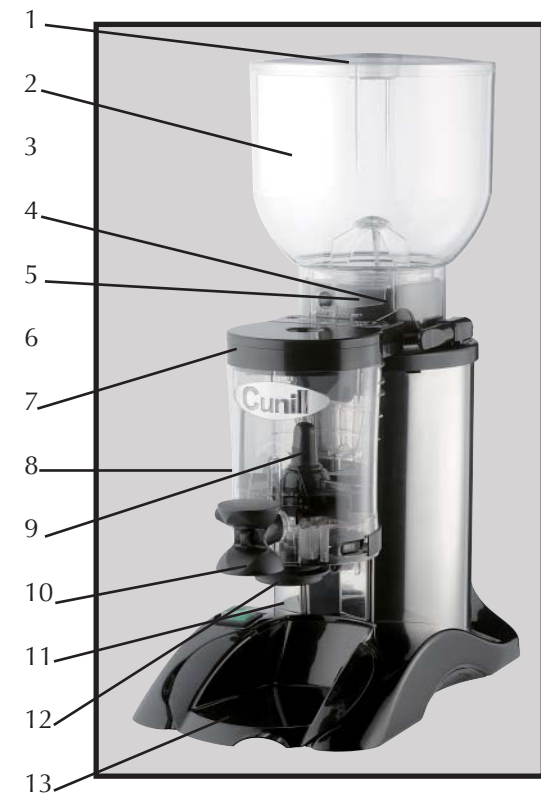
Michigan-bolas



Movie - Silencioso

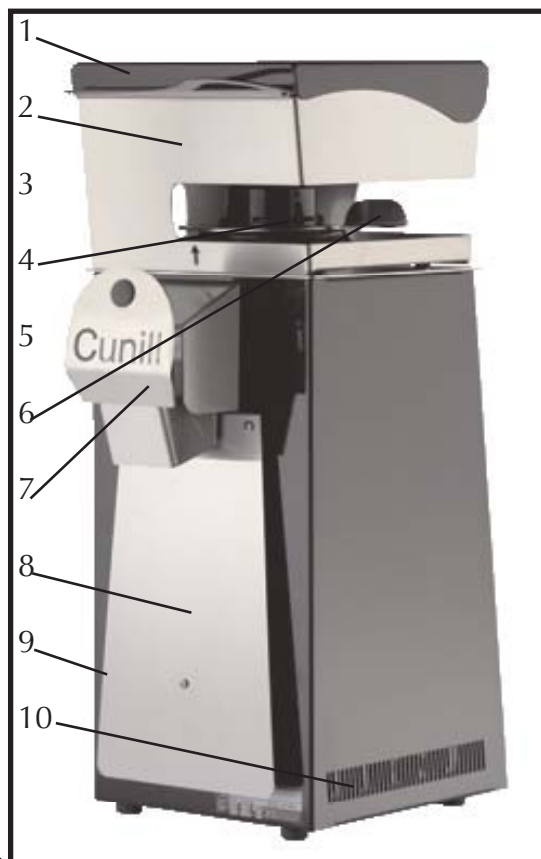


08 Identifizierung der äußeren Teile



08 Identifizierung der äußeren Teile

- 1.-Deckel Kaffeebohnen-trichter
- 2.-Kaffeebohnen-Trichter
- 3.-Befestigungsschrauben für den trichter am Regulierteller der Mahlscheiben.
- 4.-Regulierteller der Mahlscheiben
- 5.-Regulierteller der Mahlscheiben
- 6.-Regulierteller der Mahlscheiben
- 8.-Blech Vibration inox.
- 9.-Ein/Aus-Schalter
- 10.-Ausgang luft .



- 1.-Deckel Kaffeebohnen-trichter
- 2.-Kaffeebohnen-Trichter
- 3.-Befestigungsschrauben für den trichter am Regulierteller der Mahlscheiben.
- 4.-Regulierteller der Mahlscheiben
- 5.-Einlaufschieber Kaffeebohnen zu den Mahlscheiben.
- 6.-Regulierteller der Mahlscheiben
- 7.-Dosiererdeckel gemahl.Kaffee
- 8.-Dosierer gemahl.Kaffee
- 9.-Regulierschraube gemahl.Kaffee
- 10.-Presse gemahl.Kaffee
- 11.-Ein/Aus-Schalter
- 12.-Ausgangsöffnung gemahl.Kaffee
- 13.-Tablett Kaffeeaufnahme
- 14.-Dosierhebel

16 Spezifische Funktionsweise der Modelle Hawai-2

Spezifische Funktionsweise der Modelle Michigan/Hawai-2: Produktpalette, bei denen das Kaffemehl nicht adgemessen, sondern undosiert ausgegeben wird. Die spezifischen Merkmale beziehen sich also nur auf die Entnahme des Kaffeemehls.



a)-Beim Modell Hawai-2 kann die Mahlstärke anhand des Einstellhebels (6) verändert werden. Hierzu den Pfeil auf den gewünschten Feinheitsgrad einstellen (grob, mittel, fein, Espresso, türkisch).

b)-Wird der für den Kaffee vorgesehene Beutel unterhalb des Haltehebels (7) eingeklemmt, liegt

er an der diesbezüglich vorgesehenen Rüttelvorrichtung an, sodass er voll mit der gewünschten Menge Kaffeemehl gefüllt werden kann.

c)-Das Ein- und Ausschalten der Mühle erfolgt über den Schalter (9).

Dieses Modell ist mit einem äußerst geräuscharm arbeitenden Hauptmotor zum Mahlen (63dB) sowie zwei zusätzlichen Belüftungsmotoren ausgestattet, sodass sich der Kaffee bei stets gleich bleibender Mahlqua-

17 Einstellung des Ausmahlungsgrads

Um den gewünschten Ausmahlungsgrad (feiner oder grober gemahlen) zu erreichen, stellen Sie die Mahlscheiben mit Hilfe des Reguliertellers der Mahlscheiben (4) wie folgt ein:

Für eine Feinere Ausmahlung

a)-Stellen Sie die Kaffemühle mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus.

b)-Drücken Sie den Regulierhebel der Mahlscheiben (6), um den Regulierteller (4) zu lösen, und drehen Sie ihn NACH RECHTS, wie auch der Pfeil "F" auf dem Regulierteller (4) anzeigt.



c)-Deje de presionar c)-Drücken Sie nicht weiter auf den Regulierhebel (6) und prüfen Sie, ob der Regulierteller (4) sich jetzt nicht mehr drehen kann.

Für eine GROBERE Ausmahlung

a)-Stellen Sie die Kaffemühle mittels Ein/Aus-Schalter (11) aus.

b)-Drücken Sie den regulierhebel der Mahlscheiben (6), um den regulierteller (4) zu lösen, und drehen Sie ihn NACH LINKS, wie auch der Pfeil "G" auf dem Regulierteller (4) anzeigt.

c)-Drücken Sie nicht weiter auf den Regulierhebel (6) und prüfen Sie, ob der Regulierteller (4) sich jetzt nicht mehr drehen kann.

ACHTUNG. Wenn der Regulierteller (4) vollkommen aus seiner Lage entfernt wird und die Mahlscheiben sichtbar werden, darf die Kaffemühle wegen der entstehenden Gefahr auf keinen Fall in Betrieb gesetzt werden. Schalten Sie die Kaffemühle niemals ein, ohne dass alle beweglichen Teile sich an ihrer korrekten Stelle befinden.

14 Mahlen von Kaffeebohnen

Setzen Sie die Kaffeemühle mit dem Ein/aus-Schalter (11) in Betrieb. Die Mahlscheiben vermahlen die Kaffeebohnen, und der gemahlene Kaffee fällt in den Dosierer für gemahlene Kaffee (8).

Wenn der Dosierer (8) voll ist, stellen Sie die Kaffeemühle durch den Ein/aus-Schalter (11) aus.

NUR FÜR MODELLE, DIE SICH AUTOMATISCH AUSTELLEN:

Nachdem Sie die Kaffeemühle über den Ein/Aus-Schalter (11) in Gang gesetzt haben, schaltet sich die Maschine selbsttätig aus, wenn der Dosierer (8) voll ist. Wenn die Menge des gemahlene Kaffees im Dosierer (8) ausreichend gesunken ist, schaltet sich die Kaffeemühle automatisch wieder ein, bis der Dosierer (8) gefüllt ist, um sich dann wieder selbsttätig auszuschalten.

NUR BEI BIMOTOR-MODELLEN:

Funktioniert auch bei Automatikbetrieb, hier jedoch mit dem Unterschied eines automatischen Anlaufs, sobald dem Dispenser (8) eine acht Tassen Kaffee entsprechende Menge Kaffee entnommen wurde,

15 Eine dosis gemahlener Kaffee

a)-Legen Sie den Buchsenhalter der Espresso-Kaffeemaschine auf die Auflage für den Buchsenhalter der Kaffeemaschine (12), genau unter die Ausgangsöffnung des Dosierers für gemahlene



nen Kaffee (14)

b)-Ziehen Sie den Dosiererhebel (15) nach vorn, um eine Dosis gemahlene Kaffee zu erhalten, und lassen Sie den Hebel wieder los, der automatisch in seine Ausgangsstellung zurückkehrt.

c)-Halten Sie den Buchsenhalter der Espresso-Kaffeemaschine unter die Presse für gemahlene Kaffee (10) und drücken Sie nach oben, um den Kaffee zu komprimieren.

Wenn Sie den Dosierer (8) immer gefüllt ha-



ben wollen (ein solches Vorgehen ist nicht erforderlich), setzen Sie die Kaffeemühle jedesmal in Betrieb, wenn Sie eine Dosis entnehmen, und schalten Sie sie aus, wenn der Dosierer (8) voll ist (wir erinnern daran, daß dieser Vorgang bei den selbsttätig ausschaltenden Modellen auf automatische Weise erfolgt).

09 LAUTSTÄRKE DER MASCHINE

Die von der Kaffeemühle CUNILL verursachte Lautstärke wurde berechnet, indem man von Messungen bei identischen Maschinen während des Mahlvorgangs ausging.

Der kontinuierliche Schalldruck mit dem Äquivalent "A" ist am Arbeitsplatz für die verschiedenen Kaffeemühlen wie folgt:

MODEL - "Classic" dB-(A)

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

MODEL-"Silencer" dB-(A)

-Jamaica	63
-Uganda	63
-Movie	63
-Nobel	63
-Hawai	65

MODEL-"Electronic" dB-(A)

-Rumba	63
-Salsa	63

10 Auspacken

Bevor Sie die Kaffeemühle ganz auspacken, vergewissern Sie sich, daß die Modell- und Farbangaben auf der Verpackung mit dem übereinstimmen, was Sie gewählt haben.

Anderenfalls geben Sie ihrem



Vertriebshändler Mitteilung.

Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig und prüfen Sie, ob die Kaffeemühle beim Transport beschädigt wurde. Sollten Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen, teilen Sie sie bitte sofort Ihrem Händler mit.

Falls Sie den Verdacht haben, daß die Kaffeemühle oder irgendein Teil beschädigt sein könnten, BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT. Setzen Sie sich sofort mit dem Kundendienst von CUNILL oder mit dem von MOLCUNILL autorisierten Fachpersonal in Verbindung.

Bevor Sie die Maschine benutzen, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und prüfen Sie, daß sie sauber ist. Achten Sie besonders darauf, daß Kinder keinen Zugang zu den Plastikbeuteln und den Metallklammern haben, um etwaige Unfälle zu vermeiden.



Schützen Sie die Umwelt und werfen Sie das Verpackungsmaterial nicht an einer ungeeigneten Stelle weg! Sowohl der Plastikbeutel um die Kaffeemühle sowie der Karton sind aus recycelbarem Material hergestellt. Informieren Sie sich über die diesbezüglichen Vorschriften in Ihrem Land.

1 Standort der Kaffeemühle

Der Standort der Kaffeemühle ist ein wichtiger Faktor für die perfekte Leistung der Maschine und die Gesundheit des Benutzers. Eine Aufstellung an einem ungeeigneten Ort kann körperliche Auswirkungen zur Folge haben, wie zum Beispiel unbequeme Körperhaltung oder unnötige Anstrengung.

Aus diesem Grund berücksichtigen Sie die folgenden Punkte bei der Aufstellung der Kaffeemühle:

a)-Stellen Sie sie auf eine flache, stabile Fläche, in einer Entfernung vom Boden, die eine bequeme und sichere Betätigung ermöglicht.

b)-Stellen Sie sie in eine ausreichende Entfernung von einer geerdeten Steckdose, so daß Sie den Stecker bequem einstecken und herausziehen können (ca. 110 cm).

Beim Herausziehen nie am Kabel ziehen, sondern immer am STECKER.



c)-Halten Sie die folgenden Mindestentfernungen ein, um einen perfekten Betrieb der Kaffeemühle zu gewährleisten sowie eine leichte, sichere Benutzung und Reinigung:

BREITE: Lassen Sie mindestens 20 cm auf beiden Seiten der Kaffeemühle frei.

TIEFE: Lassen Sie mindestens 20 cm vor und hinter der Kaffeemühle frei.

HÖHE: Lassen Sie mindestens 30 cm über der Kaffeemühle frei.

d)-Damit Sie bequem arbeiten können, stellen Sie die Kaffeemühle in der Nähe der Espresso-Kaffeemaschine auf. So vermeiden Sie überflüssige Wege.

e)-Stellen Sie die Kaffeemühle an einen Platz, wo kein direkter Wasserstrahl auf die Maschine und keine Fremdkörper ins Innere gelangen können.

f)-Stellen Sie die Kaffeemühle weder in die Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Lüftungskanälen, noch dorthin, wo sie direktem Sonnenlicht, übermäßig viel Staub, Regenwasser, mechanischen Schwingungen oder Stößen ausgesetzt ist.

g)-Zur Vermeidung von innerer Überhitzung stellen Sie die Kaffeemühle an einem ausreichend gelüfteten Platz auf.



2 Elektroinstallation

Die Elektroinstallation der Kaffeemühle muß von Fachpersonal durchgeführt werden, und die folgenden Sicherheitsanweisungen sind zu beachten:

a)-Prüfen Sie, daß die elektrischen Daten auf dem Typenschild (siehe Punkt 37 dieser Anleitung) der Kaffeemühle mit dem Stromnetz übereinstimmen.



b)-Die Kaffeemühle muß unbedingt an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen werden. Die die betreffenden Vorschriften in Ihrem Land erfüllt. Ein Verstoß ist eine ernste Gefahr für Ihre Gesundheit. Für Verletzungen oder Schäden, die durch das Fehlen einer Erdung entstehen, ist der Hersteller nicht haftpflichtig.



c)-Die Elektroleitung am Ort der Installation muß mit einem Magnetthermoschalter geschützt werden, der dem auf dem Typenschild an der Maschine angegebenen Stromverbrauch der Kaffeemühle entspricht (siehe Punkt 37 der Anleitung).

d)-Ein den Charakteristiken der Installation angemessenes Differentialrelais muß vorhanden sein.

e)-Prüfen Sie, daß der Kabelquerschnitt für die von der Maschine verbrauchte Stromstärke geeignet ist.

f)-Benutzen Sie weder Verlängerungskabel noch Zwischstücke noch Mehrfach-Steckvorrichtungen für den Anschluß der Kaffeemühle an das Netz.

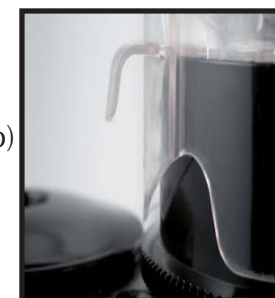
g)-Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Netzkabel durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere, qualifizierte Servicestelle ersetzt werden.



3 Vor der Inbetriebnahme

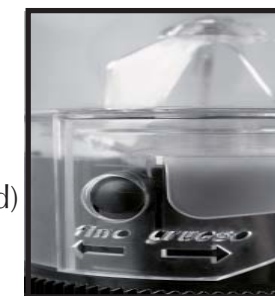
Bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen, beachten Sie diese Hinweise für das Einfüllen der Kaffeebohnen:

a)-Achten Sie darauf, daß der Kaffeebohnen-Trichter (2) korrekt mit seinen Schrauben (3) auf dem Regulierteller der Mahlscheiben (4) befestigt ist.



b)-Stellen Sie den Einlaufschieber für die Kaffeebohnen (5) so, daß die Kaffeebohnen nicht zu den Mahlscheiben gelangen.

c)-Nehmen Sie den Trichterdeckel (1) ab, füllen Sie den Kaffeebohnen-Trichter (2) und setzen Sie den Deckel wieder auf.



d)-Bewegen Sie den Einlaufschieber für die Kaffeebohnen (5) so, daß die Bohnen zu den Mahlscheiben gelangen.

Für Sachschäden oder Schäden und Verletzungen bei Personen und/oder Tieren, die auf eine unsachgemäße vorstehenden Anweisungen zurückgehen, kann der Hersteller nicht zur Rechenschaft gezogen werden.

