



**Bedienungsanleitung**



Tranquilo



Marfil



Tranquilo-2



Movie-Silencer



Marfil-Inox



Uganda-Silencer



Brasil



Brasil-Inox



## Inhaltsverzeichnis:

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

## 01 Kaffeemühlen 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 Kaffeemühlen CUNILL, behält sich das Recht vor, die Spezifizierungen in dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Benachrichtigung zu verändern, mit der einzigen Absicht, die Erzeugnisse ständig weiter zu entwickeln 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 compo-



## 03 Identifizierung der Modelle

Die hier angegebenen Gebrauchs- und Wartungshinweise gelten für alle Kaffeemühlen-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 Kaffeemühlen CUNILL setzen.

Die von Ihnen gekaufte Kaffeemühle wurde unter Befolgung strikter Qualitätskontrollen hergestellt, und beim Design 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 erforderlichen Informationen für Installation, Betrieb, Wartung und Reinigung der Kaffeemühle. Eine aufmerksame Befolgung dieser Hinweise garantiert eine lange und problemlose Betriebsdauer Ihrer Kaffeemühle.

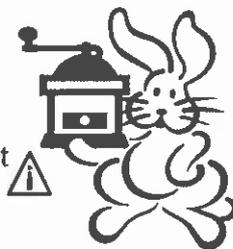
Sollten Sie irgendein Problem haben oder eine Unklarheit über den Inhalt der vorliegenden Anleitung, wenden Sie sich an unseren Kundendienst, der Ihnen jederzeit zur Verfügung steht.

Xavier Cunill  
Product Manager



## 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 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 haftungspflichtig 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 irgendeine andere 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 Allgemeine Beschreibung

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

## 07 Technische Daten

Mod. TRANQUILO-TRANQUILO-2

Al: 380 mm L: 280 mm An: 140 mm P: 10 kg  
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: 60 mm

Lebensdauer der Mahlscheiben: 500 kg

Trichterkapazität: 1/2Kg.

Dosierkapazität: Direct.

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

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

Minimum Ruhezeit: 10 min.



## 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.  
Minimum Ruhezeit: 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  
Minimum Ruhezeit: 10 min

## 07 Technische Daten-"Elektronich"



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.  
Minimum Ruhezeit: 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.  
Minimum Ruhezeit: 10 min.



## 07 Technische Daten-"Elektronisch"



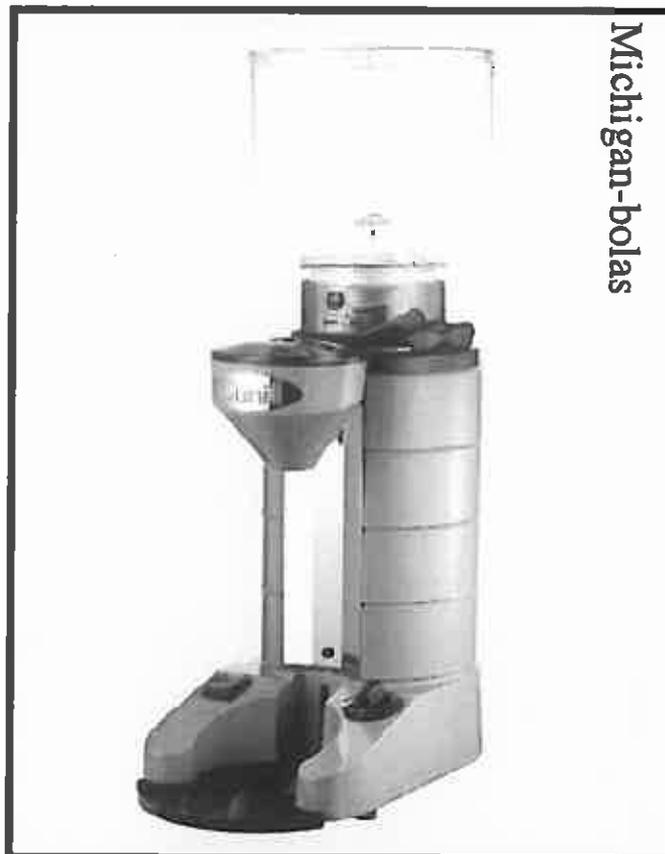
Mod. SALSA

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  
Minimum Ruhezeit: 10 min.

## 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  
Minimum Ruhezeit: 10 min.



Michigan-bolas

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.  
Minimum Ruhezeit: 10 min.  
Bimotor:P/abbrechen: 8 Kaffee



Movie - Silencioso

## 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.  
Minimum Ruhezeit: 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.  
Minimum Ruhezeit: 10 min.

## 07 Technische Daten

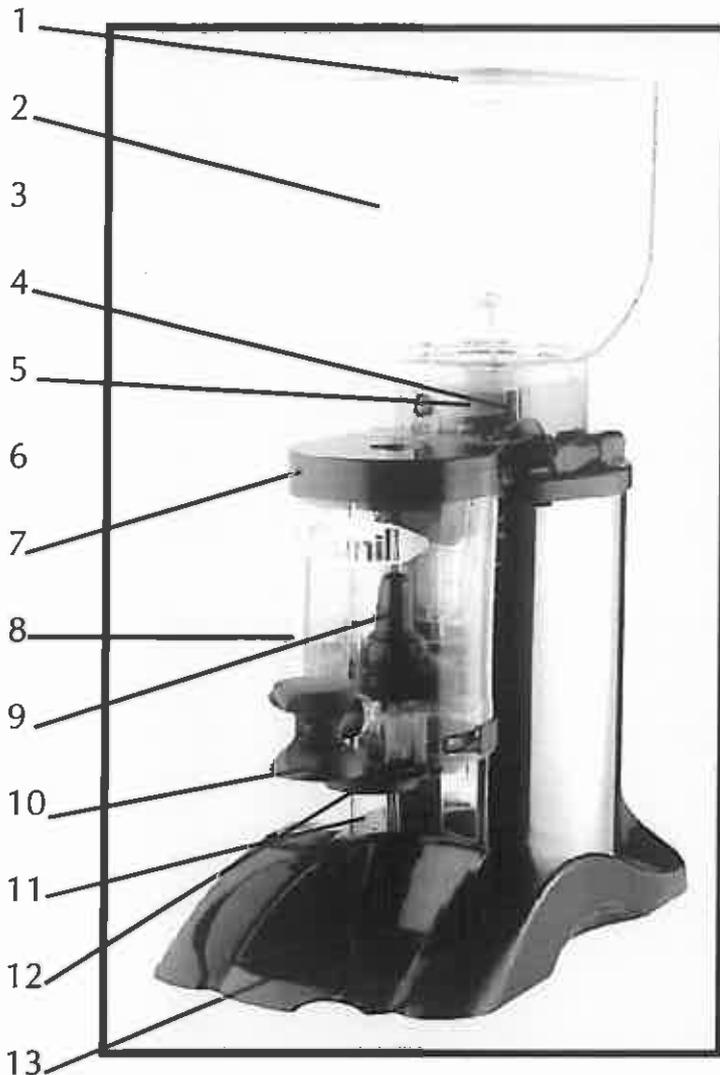
### Mod. FULL METAL

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.  
Minimum Ruhezeit: 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.  
Minimum Ruhezeit: 10 min.

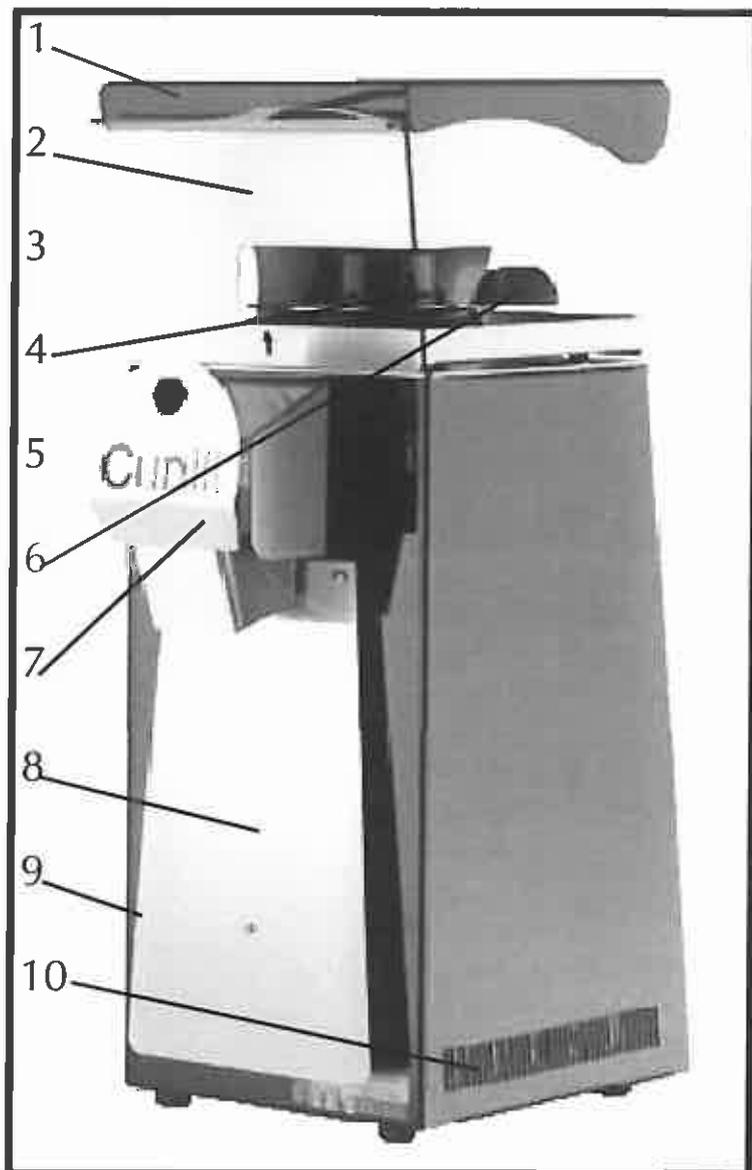
## 08 Identifizierung der äußeren Teile



- 14
- 1.-Deckel Kaffeebohnen-Trichter
  - 2.-Kaffeebohnen-Trichter
  - 3.-Befestigungsschrauben für den Trichter am Regulierteiler der Mahlscheiben.
  - 4.-Regulierteiler der Mahlscheiben
  - 5.-Einlaufschieber Kaffeebohnen zu den Mahlscheiben.
  - 6.-Regulierteiler 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 Kaffeeauffang
  - 14.-Dosiererhebel

## 08 Identifizierung der äußeren Teile

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



## 09 LAUTSTÄRKE DER MASCHINE

Die von den 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



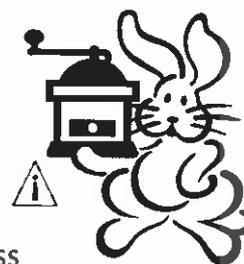
Vertriebshändler Mitteilung.

Entfernen Sie die Verpackung vorsichtig und prüfen Sie, ob die Kaffeemühle beim Transport beschädigt wurde. Sollten Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen, teilen Sie die 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, sodass 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.

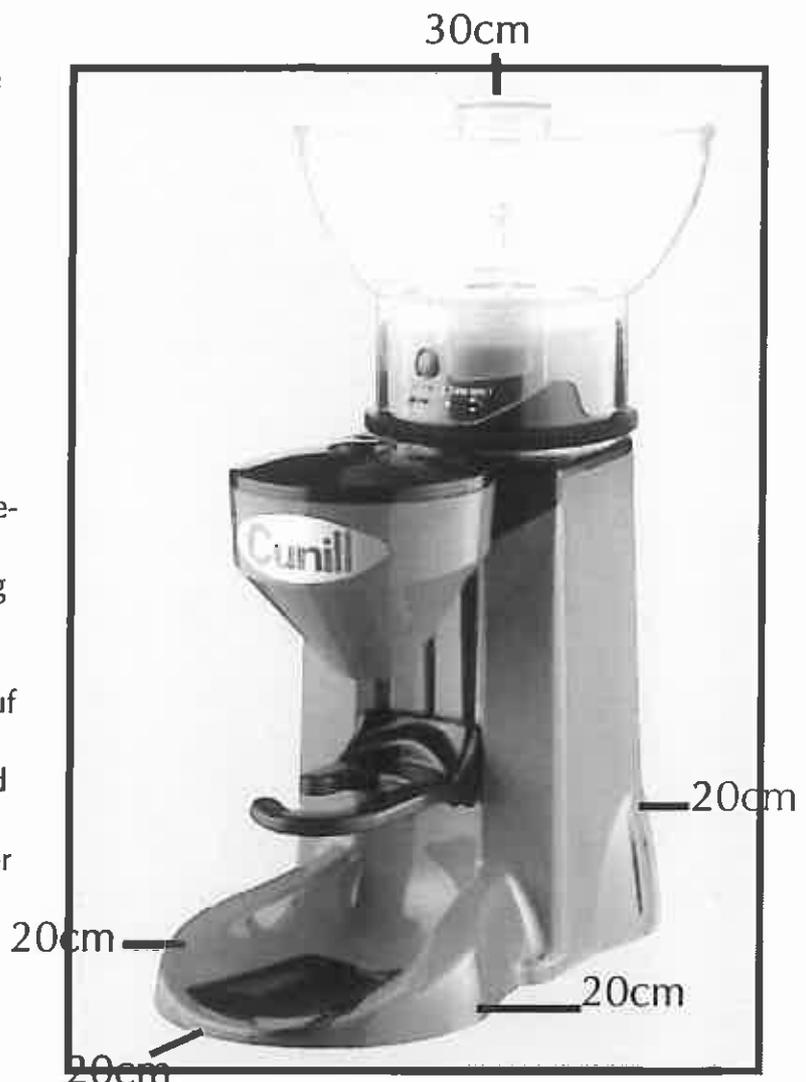
**HÖHE:** Lassen Sie mindestens 30 cm über der Kaffeemühle frei.

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.

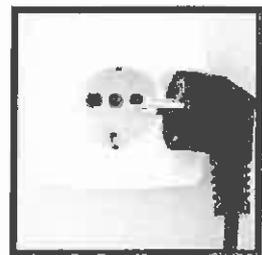


## 12 Elektroinstallation

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 Zwischenstücke oder 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.



## 13 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)

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)

d) - Bewegen Sie den Einlaufschieber für die Kaffeebohnen (5) so, dass die Kaffeebohnen nicht

zu den Mahlscheiben gelangen.

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

## 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 AUSSTELLEN:

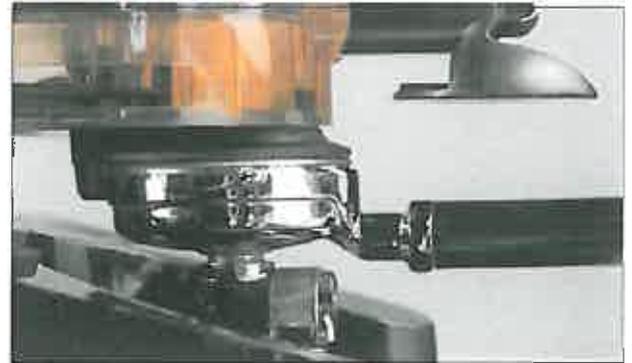
Nachdem Sie die Kaffeemühle über den Ein/Aus-Schalter (11) in Gang gesetzt haben, schaltet sich die Maschine selbsttätig aus, wenn der Dosierer (8) voll ist. Wenn die Menge des gemahlene Kaffees im Dosierer (8) ausreichend gesunken ist, schaltet sich die Kaffeemühle automatisch wieder ein, bis der Dosierer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



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.

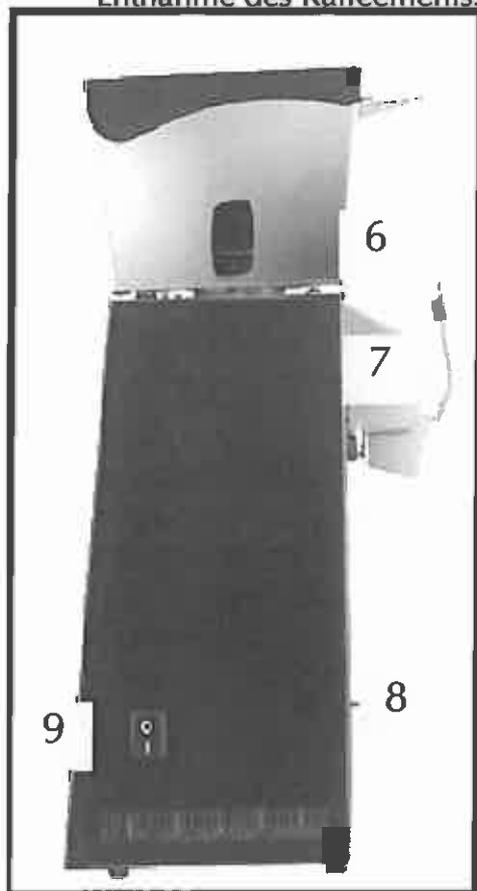
Wenn Sie den Dosierer (8) immer gefüllt ha-



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 sich selbsttätig ausschaltenden Modellen auf automatische Weise erfolgt).

# 16 Spezifische Funktionsweise der Modelle Hawai-2

Spezi fische Funktionsweise der Modelle Michigan/Hawai-2: Produktpalette, bei denen das Kaffeemehl nicht abgemessen, sondern undosiert ausgegeben wird. Die spezffischen 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 Ausmahlungsgrades

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 Kaffeemühle mittels Ein/Ausschalter (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)-Drücken Sie nicht weiter auf den Regulierhebel (6) und prüfen Sie, dass der Regulierteller (4) sich jetzt nicht mehr drehen kann.

Für eine GROBERE Ausmahlung

a)-Stellen Sie die Kaffeemühle mittels Ein/Ausschalter (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, dass 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 Kaffeemühle wegen der entstehenden Gefahr auf keinen Fall in Betrieb gesetzt weden. Schalten Sie die Kaffeemühle niemals ein, ohne dass alle beweglichen Teile sich an ihrer korrekten Stelle befinden.

## 18 Mengeinstellung des gemahlene Kaffees

Der Dosierer (8) kann so eingestellt werden, dass 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 Dosiererdeckel (7).

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

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

Für eine GRÖßERE Dosis

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

b)-Entfernen Sie den Dosiererdeckel (7).

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

d)-Setzen Sie den Dosiererdeckel (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, dass 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 Kaffeebohnen-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 Regulierteller 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.

## 22 Reinigung der Mahlscheiben

Zeitabstand: Alle 15 Tage.

Benutzen Sie einen runden 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 Ausmahlungsgrades des Kaffees).

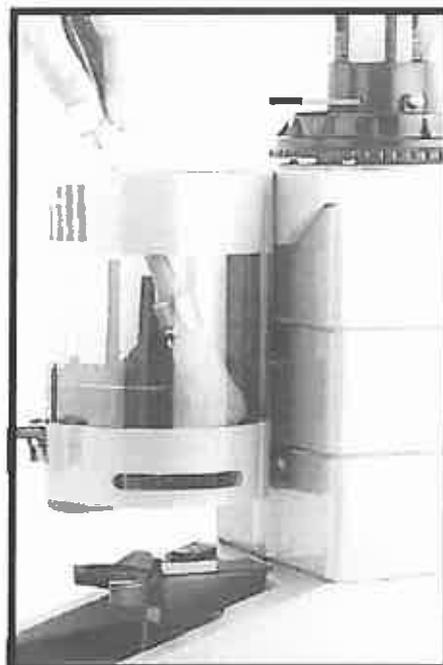
## 23 REINIGUNG DES DOSIERERS

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 Dosiererhebel (15) so lange, bis der Dosierer (8) vollkommen entleert ist.



C)-Entfernen Sie den Dosiererdeckel (7).

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

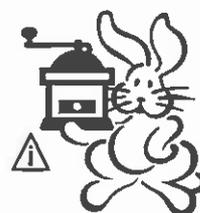
gründliche Reinigung zu erreichen.

e)-Setzen Sie den Dosiererdeckel (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.



## 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 KAFFEEMÜHLE SELBST ZU REPARIEREN.

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

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

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

Spare Original  Parts Cunill

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

## 26 Wartung des Mahlwerks

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 KAFFEEMÜHLE 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-Kaffeebohnen-Trichter (2), Dosierer für Außenkörper der Kaffeemühle usw.

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

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

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

Benachrichtigen Sie den Kundendienst des Herstellers, wenn das Problem weiter besteht 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 Steckers 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 RECYCLINGMÖGLICHKEITEN

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

## 32 Gegenanzeigen der Verwendung

Diese Kaffeemühlen sind ausschließlich für die Vermahlung von gerösteten Kaffeebohnen und für die Dosierung des gemahlenen Röstkaffees bestimmt. Aus Sicherheitsgründen dürfen sie nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Insbesondere dürfen die Kaffeemühlen weder für das Vermahlen und/oder Dosieren von anderen Lebensmitteln als gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden (wie Getreide, Hüsenfrüchte...) 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 Kaffeemühlen entstanden sind, unterliegen nicht der Haftpflicht des Herstellers.

# 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 diese 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 gefüllt haben und bevor Sie die Kaffeemühle in Gang setzen.



g)-setzen Sie die Kaffeemühle nie ohne den korrekt 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 sich in der Nähe befindliche Objekte (Krawatten, Halstücher etc.) nicht versehentlich in den Trichter oder in den Regulierteller der Mahlscheiben (4) geraten.

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

l)-Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose 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.

## 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 Elektromotorwicklungen 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 Risiken

IHER 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 in Gang setzen, und diese sind die Finger leicht zugänglich.



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



# 37 TYPENSCHILD

Sie finden das Typenschild an der Kaffeemühle, der dieser 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:..... <input type="checkbox"/>	Modelo:..... <input type="checkbox"/>	Modelo:..... <input type="checkbox"/>	Modelo:..... <input type="checkbox"/>
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 <input type="checkbox"/> 2010 <input type="checkbox"/> 2011 <input type="checkbox"/> 2012 <input type="checkbox"/> 2013 <input type="checkbox"/>			

# 37 EG-Ubereinstimmungserklärung CE-89/392/EWG



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