



Instrukcja obsługi TŁUMACZENIE



**Numer katalogowy w ofercie
firmy STALGAST: 486502**

**Dystrybutor: Stalgast sp. z o.o. ul. Staniewicka 5
03-310 Warszawa tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalga**st**@stalga**st**.com**

00 Uwaga - Przed uruchomieniem

Niniejsze urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od 8. roku życia i starsze, oraz przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi czy nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem sprawowania nad nimi opieki lub poinstruowania ich w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz przedstawienia im związanych z tym zagrożeń. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Nie należy pozwalać dzieciom pozostawionym bez nadzoru na czyszczenie i konserwację urządzenia.

- Cząsy pracy i spoczynku:

Maksymalny czas pracy: 30 minut (praca)

Minimalny czas spoczynku: 10 minut (zatrzymanie)

- Instrukcje czyszczenia części będących w styku z żywnością:

Wszelkie czynności czyszczenia należy wykonywać przy młynku wyłączonym wyłącznikiem On/Off (11).

W celu oczyszczenia lejka na ziarna (2) należy go zdemontować, po czym umyć ręcznie mocno rozcieńczonym płynem do mycia naczyń. Całkowicie wysuszyć przed ponownym montażem.

W celu oczyszczenia noży należy zdjąć lejek (2), zdjąć płytkę, wciskając zapadkę regulacyjną (6). Oczyszczyć suchym pędzlem. Zmontować części z powrotem.

W celu oczyszczenia dozownika należy opróżnić dozownik (8) i zdjąć wieko (7). Oczyszczyć dozownik suchym pędzlem. Zmontować części z powrotem.

Zewnętrzną część obudowy młynka czyścić suchą ścierką zwilżoną wodą.

00 Uwaga-Przed uruchomieniem

- Prawidłowe stosowanie zabezpieczeń przed elementami ruchomymi:

W dolnej części lejka młynka (2) znajduje się osłona bezpieczeństwa, zapobiegająca stykowi z nożami tnącymi. Urządzenie umożliwia przedostawanie się ziaren kawy, lecz zapobiega włożeniu do jego wnętrza palców.

- Prawidłowe mocowanie zabezpieczeń przed elementami ruchomymi oraz występujące zagrożenia w przypadku demontażu tych części:

Przed uruchomieniem młynka należy się upewnić, iż lejek (2) jest odpowiednio umocowany.

- Specjalne środki ostrożności podczas montażu:

Umieścić młynek na płaskiej i stabilnej powierzchni, w odpowiedniej odległości od gniazdka sieciowego (ok. 110 cm) oraz z dala od źródeł wody bieżącej i ciepła. Minimalne odstęp: Szerokość: 20 cm po obu stronach. Głębokość: 20 cm od przodu i tyłu młynka. Wysokość: 30 cm od góry młynka.

Połączenie elektryczne musi być wykonane przez należycie wykwalifikowany personel.

Należy sprawdzić parametry elektryczne na tabliczce znamionowej młynka (patrz rozdział 37 instrukcji), podłączyć młynek do uziemionego złącza zgodnego z przepisami krajowymi, zabezpieczyć źródło zasilania wyłącznikiem termomagnetycznym o odpowiednim przełączniku różnicowym, upewnić się, iż przewody sieciowe odpowiednie są dla wielkości prądu pobieranego przez urządzenie, nie stosować przedłużaczy, adapterów lub tablic rozdzielczych. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić.

Nie stosować młynka, stojąc boso; nie obsługiwać mokrymi czy wilgotnymi dłońmi, lub przy mokrych czy wilgotnych stopach. Unikać kontaktu zewnętrznych powierzchni urządzenia z wodą; zapobiegać przedostawaniu się twardych przedmiotów do wnętrza młynka. Nigdy nie włączać urządzenia, jeśli jakiegokolwiek elementy ruchome nie są osadzone prawidłowo. Umocować wieko lejka (1) na lejku (2) po jego wypełnieniu. Pod żadnym pozorem nie uruchamiać młynka bez prawidłowo umocowanego lejka (2). Nigdy nie uruchamiać młynka bez prawidłowo umocowanego wieka dozownika (7). Przestrzegać maksymalnych czasów pracy wskazanych na płycie znamionowej. Wypełniając lejek (2), zapobiegać przypadkowemu przedostaniu się do niego przedmiotów niepożądanych. Należy każdorazowo przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie. Nie zezwalać na obsługę urządzenia osobom postronnym, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją.

- Urządzenie nie powinno być czyszczone pod bieżącą wodą.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub podobny wykwalifikowany personel.

- Środki ostrożności, które muszą zostać powzięte podczas czynności konserwacyjnych prowadzonych przez użytkownika:

Nie obsługiwać młynka stojąc boso, lub mokrymi czy wilgotnymi dłońmi, lub przy mokrych lub wilgotnych stopach; unikać kontaktu zewnętrznych powierzchni urządzenia z wodą; zapobiegać przedostawaniu się twardych przedmiotów do wnętrza młynka. Nigdy nie włączać urządzenia, jeśli jakiegokolwiek elementy ruchome nie są osadzone prawidłowo. Umocować wieko lejka (1) na lejku (2) po jego wypełnieniu. Nie uruchamiać młynka do kawy bez prawidłowo umocowanego lejka (2). Nigdy nie uruchamiać młynka bez prawidłowo umocowanego wieka dozownika (7). Przestrzegać maksymalnych czasów pracy wskazanych na płycie znamionowej. Wypełniając lejek (2), zapobiegać przypadkowemu przedostaniu się do niego przedmiotów niepożądanych. Należy każdorazowo przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie. Nie zezwalać na obsługę urządzenia osobom postronnym, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją.

00 UWAGA - Przed uruchomieniem

Regularne kontrole konserwacyjne: w przypadku stwierdzenia nietypowej pracy należy bezzwłocznie wyłączyć i odłączyć młynek od zasilania i skontaktować się z Serwisem Technicznym Cunill. Wszelkie ewentualne naprawy muszą być prowadzone przez Serwis Techniczny Cunill lub przez serwis autoryzowanego przedstawiciela. Nie należy podejmować jakichkolwiek prób modyfikacji młynka. W przypadku wykonywania jakichkolwiek prac naprawczych należy stosować wyłącznie oryginalne części wymienne dostarczone przez producenta. Wszelkie prace konserwacyjne muszą być prowadzone przy młynku wyłączonym i odłączonym od zasilania sieciowego.

- Wskazania bezpieczeństwa wykraczające poza zakres normy:

Wskazania dotyczące czyszczenia. Wskazania bezpieczeństwa: przed czyszczeniem jakiejkolwiek części młynka należy wyłączyć go przełącznikiem ON/OFF (11) i odłączyć od gniazdka sieciowego. Nigdy nie czyścić młynka poprzez zanurzenie go w wodzie. Nie stosować środków czyszczących lub roztworów chemicznych o właściwościach ścierających.

Przed użyciem młynka należy zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi wsypywania ziaren: upewnić się, iż lejek (2) jest prawidłowo umocowany w urządzeniu. Zamknąć element zabezpieczający (5), zapobiegający wpadaniu ziaren do ostrzy. Unieść wieko (1), wypełnić lejek (2) i zamknąć wieko. Przesunąć element (5) do pozycji zewnętrznej, pozwalając ziarnom na opadnięcie do młynka.

Spis treści

Producent i oznaczenie produktu:	Strona 1-2
Dla Państwa bezpieczeństwa:	Strona 3
Opis i specyfikacja techniczna:	Strona 3-4-5-6-8
Przedstawienie elementów zewnętrznych:	Strona 7-9
Hałas powodowany przez urządzenie:	Strona 10
Rozpakowanie:	Strona 10
Połączenia elektryczne:	Strona 12
Przed użyciem młynka do kawy:	Strona 12
Mielenie ziaren:	Strona 13
Doza mielonej kawy:	Strona 13
Obsługa modeli MICHIGAN/HAWAI:	Strona 14

Doza mielonej kawy: Strona 15

Regulacja stopnia zmielenia kawy:	Strona 15
Regulacja ilości mielonej kawy:	Strona 16

Maksymalny czas pracy:	Strona 16
Czyszczenie:	Strona 17
Konserwacja:	Strona 18
Rozwiązywanie problemów:	Strona 19
Przechowywanie przez dłuższy czas:	Strona 19
Środki ostrożności:	Strona 19
Bezpieczeństwo:	Strona 20
Zagrożenia reszkowe:	Strona 21
Płytki znamionowa:	Strona 22
Deklaracja zgodności WE:	Strona 23

W poniższym tekście numer w nawiasie (np. (9)) oznacza część młynka, wskazaną szczegółowo w rozdziale 8 (Przedstawienie elementów zewnętrznych).

01 Młynki do Kawy CUNILL

Instrukcja obsługi. Instrukcje dotyczące użytkowania, konserwacji i bezpieczeństwa.

Niniejsza instrukcja obsługi została sporządzona w sposób zgodny z przepisami unijnymi (EN 2929-2, 5; oraz Załącznikiem do Dyrektywy maszynowej – Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej).

MOLCUNILL, producent młynków do kawy CUNILL, zastrzega prawo do modyfikacji specyfikacji wskazanych w niniejszej instrukcji obsługi bez uprzedniego zawiadomienia, z wyłącznym zamiarem ich aktualizacji oraz udoskonalania produktów

02 Dane producenta

Producent: MOLCUNILL, S.L
Nazwa marki: CUNILL
Kraj pochodzenia: ESPAÑA
Adres pocztowy:
Carretera de Santa Coloma, s/n Apartado
de Correos nº 18.
17410 SILS - MALLORQUINES (GIRONA)
ESPAÑA

Tel. (krajowy): 972.168282
Fax (krajowy): 972.853104
Tel. (międzyn.): +34.972.168282
Fax (międzyn.): +34.972.853104
www.cunill.com - email: cunill@cunill.com



PRODUCENCI MŁYNKÓW DO KAWY
OD 1957 ROKU

Instrukcje obsługi i konserwacji zawarte w niniejszym dokumencie dotyczą wszystkich młynków z oferty CUNILL o następujących nazwach handlowych:

„CLASSIC”

(n°3)TRANQUILO,(n°3)TRANQUILO-2
(n°3)BRASIL,(n°3)TAURO,(n°5)SPACE,
(n°5)MARFIL(n°12)MICHIGAN.

„SILENCER”

(n°9)KENIA,(n°11)JAMAICA,(n°12)MOVIE
(n°12)LUXO,(n°12)LUXOMATIC,(n°12)
HAWAI

„ELECTRONICS”

(n°3)TRON-TRANQUILO,(n°9) TRON-
KENIA(n°11)TRON-JAMAICA,(n°12)
LUXOMATIC.

- w ich poszczególnych wersjach manualnych i automatycznych.

Produkt ESPECIAL BAR, który również stanowi część naszej oferty, jest bezsilnikowym dozownikiem do mielonej kawy.

W związku z tym jego obsługa i konserwacja jest zbieżna z innymi oferowanymi produktami, z wyłączeniem wskazań dotyczących silników.

Nasze produkty MICHIGAN i HAWAI posiadają odmienne cechy w stosunku do pozostałych produktów. Zostały one ujęte w niniejszej instrukcji.

W seriach TOP-LINE i EXCLUSIVE różnice zawierają się WYŁĄCZNIE W WYKOŃCZENIU ZEWNĘTRZNYM. Kwestie związane z użytkowaniem, obsługą i konserwacją są TAKIE SAME DLA WSZYSTKICH MODELI.

Dziękujemy za zaufanie, jakim obdarzyli nas Państwo, wybierając młynki do kawy CUNILL produkcji firmy MOLCUNILL.

Młynek, który Państwo nabyli, jest wytworzony zgodnie ze ścisłymi standardami kontroli jakości oraz został zaprojektowany z zastosowaniem reguł ergonomii, tak by wyeliminować jakiegokolwiek problemy z jego obsługą oraz zapewnić komfortową i bezpieczną pracę.

W niniejszej instrukcji znajdują Państwo wszelkie informacje konieczne do instalacji, użytkowania, konserwacji i czyszczenia Państwa młynka do kawy. Należy uważnie przestrzegać zawartych w niej wskazań w celu zapewnienia długiej, bezproblemowej eksploatacji Państwa młynka.

W razie jakichkolwiek problemów lub wątpliwości co do zawartości niniejszej instrukcji zachęcamy do kontaktu z naszym Serwisem Technicznym, który od tej chwili jest do Państwa dyspozycji.

Xavier Cunill

Menedżer Produktu



05 Dla Państwa bezpieczeństwa i sprawnej obsługi

Młynki do kawy CUNILL zostały zaprojektowane dla zapewnienia bezpiecznej i niezawodnej pracy, pod warunkiem prawidłowej obsługi. W związku z tym BARDZO ISTOTNE jest dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed pierwszym użyciem urządzenia. Należy przestrzegać wszystkich niniejszym zawartych wskazań, w przedstawionej kolejności, oraz zwracać szczególną uwagę na ostrzeżenia dotyczące montażu, użytkowania, konserwacji i czyszczenia, zwłaszcza części oznaczonych symbolem:

jako że dotyczą one czynności, które mogą powodować
ZAGROŻENIE DLA UŻYTKOWNIKA w razie nieprawidłowego wykonywania.



Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia wynikające z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji może powodować obrażenia cielesne lub szkody materialne.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek zmiany, modyfikacje czy dostosowania młynków, nie wykonywane przez wykwalifikowany personel. Mogą one prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

Pomimo iż instrukcja, którą Państwo czytają, jest sporządzona w Państwa rodzimym języku, jest ona również dostępna we wszystkich oficjalnych językach Wspólnoty Europejskiej. W przypadku konieczności uzyskania instrukcji w innym języku, lub przetłumaczenia jej na inny język, prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta, który z przyjemnością ją Państwu udostępni. (Adres i numer telefonu znaleźć można w niniejszej instrukcji).

Niniejszy dokument należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do przyszłego użytku.

06 opis ogólny

Wszystkie urządzenia przedstawione w niniejszej instrukcji są młynkami zasilanymi silnikiem elektrycznym, przeznaczonymi do użytku komercyjnego.

07 Specyfikacja techniczna

Modele (n°3)TRANQUILO-TRANQUILO-2 - TRON

Numer katalogowy w ofercie firmy STALGAST: 486502

Wys.: 380mm Dł.: 280mm Szer.: 140mm
Masa: 8Kg Ilość silników: 1
Napięcie: 230v -110v -Częstotliwość: 50Hz-60Hz
Fazy: 1(jedna) - Prąd:1,15A - 2,53A
Moc: 0,10/270
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Prędkość: 1300-1650-Stopień Ochrony: IP21.
Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30 min
Silnik wyposażony w zabezpieczenie termiczne, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej.
Żywność ściernic: 500kg ziaren.
Pojemność lejka: 1/2Kg.
Pojemność dozownika: Bezpośredni spust do uchwytu.
Regulacja dozowania: M/Placa electrónica.(Tra).
Regulacja dozowania: 5 g - 12 g (Tranquilo-2)
Minimalny czas spoczynku: 10 min



07 Specyfikacja techniczna

Modele (n°3)BRASIL - BRASIL-Inox

Wys. 450mm Dł.: 355mm Szer.: 210mm
Waga: 8Kg
Ilość silników: 1
Napięcie: 230v-110v-Częstotliwość: 50Hz-60Hz Fazy:1(jedna) - Prąd w amperach: 1,40A - 3,2A Moc:0,12/275
Kondensator: 9nf-450v - 35nf-400v
Prędkość:1300-1650 Stopień ochrony: IP21
Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30min
Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 60mm
Żywotność noży: 500kg ziaren
Pojemność lejka: 1 kg
Pojemność dozownika: 300 g
Regulacja dozownika: 5 g - 12 g
Minimalny czas spoczynku: 10 min

Model (n°3)TAURO

Wys.: 560mm Dł.: 290mm Szer.: 180mm
Waga: 8 Kg Ilość silników: 1
Napięcie: 230v-110v-Częstotliwość: 50Hz-60Hz
Fazy: 1(jedna) - Prąd:1,40A-3,2A
Moc: 0,12/275
Kondensator: 9nf-450v - 35nf-400v
Prędkość:1300-1650 Stopień ochrony: IP21
Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30min
Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 60mm
Żywotność noży: 500kg ziaren
Pojemność lejka: 1 kg
Pojemność dozownika: 600 g
Regulacja dozowania: 5 g - 12 g
Minimalny czas spoczynku: 10 min

07 Specyfikacja techniczna

Modele (n°5)MARFIL - MARFIL-Inox

Wys.: 610mm Dł.: 355mm Szer.: 210mm
Waga: 9Kg
Ilość silników: 1
Napięcie: 230v-110v-Częstotliwość: 50Hz-60Hz
Fazy: 1(jedna) - Prąd: 1,80A - 3,7A
Moc: 0,18/352
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Prędkość:1300-1650 Stopień ochrony: IP21
Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30min
Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 60mm
Żywotność noży: 500kg ziaren
Pojemność lejka: 2 kg
Pojemność dozownika: 600 g
Regulacja dozownika: 5 g - 12 g
Opcjonalnie: funkcja automatycznego włączania/wyłączania.
Minimalny czas spoczynku: 10 min

Model (n°5)SPACE

Wys. 610mm Dł.: 310mm Szer.: 180mm
Masa: 9Kg
Ilość silników: 1
Napięcie: 230v-110v-Częstotliwość: 50Hz-60Hz
Fazy: 1(jedna) - Prąd: 1,80A - 3,7A
Moc: 0,18/352
Kondensator: 10nf-450v - 40nf-400v
Prędkość:1300-1650 Stopień ochrony: IP21
Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30min
Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 60mm
Żywotność noży: 500kg ziaren

Modele (n°9)KENIA - KENIA.TRON

Wys.: 210mm Dł.: 355mm Szer.: 210mm
 Masa: 11 kg Ilość silników: 1
 Napięcie: 230v-110v-Częstotliwość: 50Hz-60Hz Fazy: 1(jedna)-Prąd: 1,75A - 3,9A
 Moc: 356W Kondensator: 10nf-450v -40nf-400nf
 Prędkość:1300-1650 Stopień ochrony: IP21
 Maksymalny nieprzerwany czas pracy:30min
 Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 60mm
 Żywotność noży: 500kg ziaren.
 Pojemność dozownika: 300 g
 Regulacja dozowania: 5 g - 12 g
 Funkcja automatycznego włączania/wyłączania
 Minimalny czas spoczynku: 10 min



Modele (n°11)JAMAICA - JAMAICA.TRON

Wys.: 210mm Dł.: 355mm Szer.: 210mm
 Masa: 12 kg Ilość silników: 1
 Napięcie: 230v-110v-Częstotliwość: 50Hz-60Hz Fazy: 1(jedna)-Prąd: 1,55A - 3,9A
 Moc: 356W Kondensator: 10nf-450v -40nf-400nf
 Prędkość:1300-1650 Stopień ochrony: IP21.
 Maksymalny nieprzerwany czas pracy:30min
 Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej: 60 mm
 Żywotność noży:500kg ziaren
 Pojemność dozownika: 600 g
 Regulacja dozowania: 5 g - 12 g
 Funkcja automatycznego włączania/wyłączania
 Minimalny czas spoczynku: 10 min

07 Specyfikacja Techniczna

Model (n°12)MICHIGAN

Wys.: 700mm Dł.: 355mm Szer.: 210mm

Masa: 18 kg Ilość silników: 1

Napięcie: 230V-110V-Częstotliwość: 50Hz-60Hz

Fazy: 1(jedna)-Prąd: 3,1A - 6,82A

Moc: 0,50/680

Kondensator: 20nf-450v -80nf-400v

Prędkość: 1300-1650 - Stopień ochrony: IP21.

Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30min

Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 65 mm.

Żywotność noży: 500kg ziaren.

Pojemność lejka: 2 kg

Pojemność dozownika: Torebek

Regulacja dozowania: Brak.

Napełnianie do specjalnych torebek.

Minimalny czas spoczynku: 10 min



07 Specyfikacja techniczna (n°12) LUXOMATIC – „Electronic” -



Modele (n°12)LUXO - LUXOMATIC

Wys.: 560mm Dł.: 290mm Wys.: 180mm Masa: 18 kg

Ilość silników: 1

Napięcie: 230V-110V-Częstotliwość: 50Hz-60Hz Fazy:

1(jedna)-Prąd: 2,1A - 4,7A Moc: 500W

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

Prędkość: 1300-1650-Stopień ochrony: IP21.

Maksymalny nieprzerwany czas pracy: 30min

Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 65 mm.

Żywotność noży: 500kg ziaren.

Pojemność lejka: 1 kg

Pojemność dozownika: 600 g

Regulacja dozowania: 5 g - 12 g

Funkcja automatycznego włączania/wyłączania

Minimalny czas spoczynku: 10 min

07 Specyfikacja Techniczna

Model (n°12)HAWAI - 2 - „Cooled”

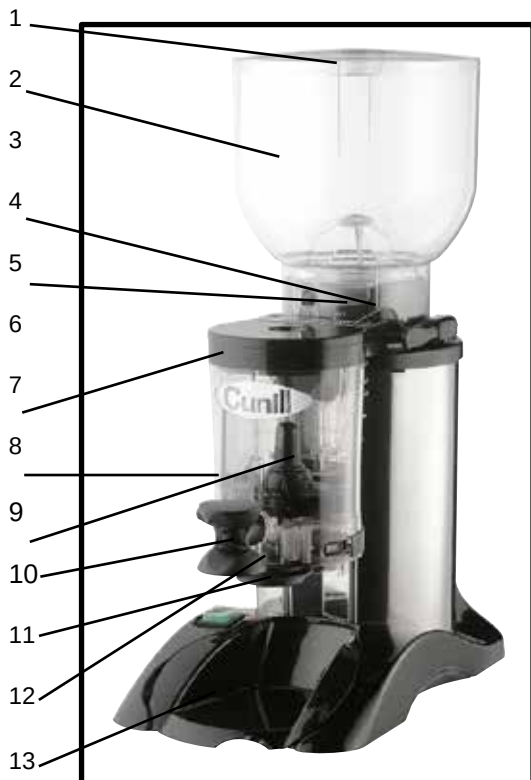
Wys.: 600mm Dł.: 250mm Wys.: 210mm
Masa: 20 kg Ilość silników: 1+2 silniki wentylatorów
Napięcie: 230V-110V-Częstotliwość: 50Hz-60Hz
Fazy: 1(jedna)-Prąd: 5,75A -12,65A Moc: 0,75/980
Kondensator: 90MF-230V - 400nf-125v
Prędkość: 1300-1650. Stopień ochrony: IP21
Maksymalny nieprzerwany czas pracy:30min
Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 65mm
Żywotność noży: 500kg ziaren.
Pojemność lejka: 1/2 kg
Pojemność dozownika: TOREBKI
Regulacja dozowania: BRAK
Napełnianie do specjalnych torebek.
Minimalny czas spoczynku: 10 min

Model (n°12)MOVIE – „Silencer”

Wys.:660mm Dł.:460mm Szer.:265mm Masa: 18 kg
Ilość silników: 1 (główny) + 1 silnik wentylatora
Napięcie: 230V-110V-Częstotliwość: 50Hz-60Hz
Fazy: 1(jedna)-Prąd: 2,1A - 4,62A Moc:0,30/360
Kondensator: 14nf-450v -55nf-400v
Prędkość:1300-1650. Stopień ochrony: IP21
Maksymalny nieprzerwany czas pracy:30min
Silnik z zabezpieczeniem temperaturowym, z kołami mielącymi ze stali odpuszczonej, 65mm
Żywotność noży: 500kg ziaren. Capacidad tolva: 2 kg
Pojemność lejka: 600 g Regulacja dozowania: 5 g - 12 g
Włączanie/wyłączanie Automatyczne (Movie)
Włączanie/wyłączanie: Automatyczne co 8 kaw-podwójny silnik.
Minimalny czas spoczynku: 10 min



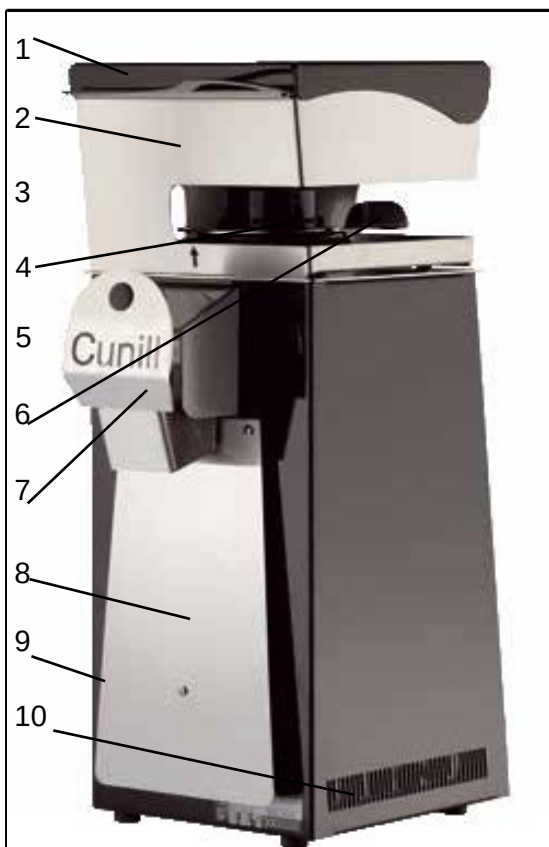
08 Przedstawienie elementów (wersja Classic)



- 1.-Wiekło lejka
- 2.-Lejek
- 3.-
- 4.-Płytkę regulacji mielienia
- 5.-Zapadka lejka.
- 6.-
- 7.-Wiekło dozownika zmielonej kawy.
- 8.-Dozownik zmielonej kawy.
- 9.-Śruba regulacyjna zmielonej kawy.
- 10.-Ubijak zmielonej kawy.
- 11.-Wyłącznik.
- 12.-Wlot bezpośredni (seal-saver)
- 13.-Tacka poboru kawy.

08 Przedstawienie elementów (wersja Special)

- 1.-Wiekło lejka
- 2.-Lejek
- 3.-
- 4.-Zawlecзка (otwieranie/zamykanie) lejka.
- 5.-Zapadka regulacyjna.
- 6.-Dźwignia regulacyjna.
- 7.-Mocowanie torebek
- 8.-Płytkę wibracyjną ze stali nierdzewnej
- 9.-Wyłącznik.
- 10.-Wyloty powietrza



09 Hałas powodowany przez urządzenie 10 Rozpakowanie

Hałas powodowany przez młynki CUNILL szacowany jest na podstawie pomiaru poziomów hałasu w identycznych urządzeniach podczas procesu mielenia.

Równoważny ciągły poziom ciśnienia akustycznego „A” w miejscu pracy dla poszczególnych młynków do kawy jest następujący:

MODEL – „Classic” dB-(A)

-(n°3)Tranquilo.....	70
-(n°3)Tranquilo-2.	70
-(n°3)Brasil.....	70
-(n°3)Tauro.	70
-(n°5)Space.	70
-(n°5)Marfil.....	70
-(n°12)Michigan	70

MODEL-„Silencer” dB-(A)

-(n°12)Hawai	65
-(n°12)Movie	65
-(n°12)Kenia	63
-(n°12)Jamaica	63
-(n°12)Luxo.....	55

MODEL-„Electronic” dB-(A)

-(n°3)TRON-Tranquilo.	70
-(n°9)TRON-Kenia.....	63
-(n°11)TRON-Jamaica.....	63
-(n°12)Luxomatic.	55

Przed odpakowaniem młynka należy się upewnić, iż oznaczenia modelu i koloru wskazane na opakowaniu zgadzają się z zamówionym przez Państwa produktem.

W przeciwnym razie prosimy o kontakt ze sprzedawcą.

Należy ostrożnie wyjąć zawartość opakowania, upewniwszy się, iż młynek nie został uszkodzony podczas transportu.

W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń prosimy o bezzwłoczne poinformowanie o tym fakcie sprzedawcy.

W razie podejrzenia, iż młynek lub jakiegokolwiek jego części uległy uszkodzeniu lub pogorszeniu, URZĄDZENIA

NIE NALEŻY UŻYTKOWAĆ.

Należy bezzwłocznie skontaktować się z Serwisem Technicznym CUNILL lub z autoryzowanym serwisem MOLCUNILL.

Przed użyciem urządzenia należy zdjąć folie opakowaniowe i upewnić się, iż jest ono całkowicie czyste.

Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy z plastikowymi torbami i metalowymi skobami, by uniknąć ewentualnych wypadków.

Prosimy o postępowanie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa środowiskowego. Materiały opakowaniowe należy utylizować w sposób zgodny z przepisami. Podlegają one ponownemu przetworzeniu - zarówno plastikowa torba stosowana do owinięcia młynka, jak i karton wykonane są z materiałów odzyskiwalnych. Prosimy o zapoznanie się z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.



11 Miejsce osadzenia młynka

Miejsce osadzenia młynka jest czynnikiem kluczowym zarówno dla wydajności maszyny, jak i bezpieczeństwa użytkownika.

Usytuowanie młynka w niewłaściwym miejscu może skutkować niekorzystnymi skutkami fizjologicznymi, na przykład niekomfortową pozycją ciała lub nadmiernym obciążeniem. Z tego powodu przed usytuowaniem młynka należy wziąć pod uwagę następujące zalecenia:

a) Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni, na wysokości umożliwiającej łatwą i bezpieczną pracę.

b) Umieścić je w odpowiedniej odległości od uziemionego gniazdka sieciowego, pozwalając na łatwe podłączanie i odłączanie sprężu (ok. 110 cm).

Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający w celu odłączenia młynka; zawsze należy chwycić za wtyczkę.



c) Należy zachowywać następujące minimalne odległości w celu zapewnienia sprawnej pracy młynka oraz dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia:

SZEROKOŚĆ: Należy zachować minimalny odstęp 20 cm po obu stronach młynka.

GŁĘBOKOŚĆ: Należy zachować minimalny odstęp 20 cm z przodu i tyłu młynka.

WYSOKOŚĆ: Należy zachować minimalny odstęp 30 cm od góry młynka.

d).-Dla Państwa wygody młynek można umieścić w pobliżu maszyny do espresso.

Przyspieszy to pracę.

e) Nie umieszczać młynka w pobliżu źródeł bieżącej wody lub w miejscach, w których obce przedmioty mogą przedostawać się do wnętrza urządzenia.

f) Nie pozostawiać młynka w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kaloryfery lub przewody powietrzne, lub w bezpośrednim narażeniu na promieniowanie słoneczne, silny pył, deszcz, wstrząsy mechaniczne lub uderzenia.

g) W celu uniknięcia wewnętrznego przegrzania młynek należy umieścić w odpowiednio wentylowanym obszarze.



12 Połączenia elektryczne

Podłączenie elektryczne Państwa młynka powinno zostać wykonane przez wykwalifikowany personel, z zachowaniem następujących zasad bezpieczeństwa:

a. Upewnić się, iż parametry elektryczne na płycie znamionowej (patrz rozdział 37 instrukcji) odpowiadają parametrom sieciowego źródła zasilania.

b. Młyneczek musi być podłączony do uziemionego gniazdka sieciowego zgodnego z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika.



Niepełnienie tego wymogu może spowodować poważne zagrożenie Państwa zdrowia. Producent nie ponosi

odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia spowodowane stosowaniem nieuziemionych gniazdek sieciowych.

c. Źródło zasilania musi być chronione przy pomocy wyłącznika termomagnetycznego odpowiedniego do mocy pobieranej przez młyneczek, według wskazania na tabliczce znamionowej urządzenia (patrz rozdział 37 Instrukcji).

d. Należy zastosować przełącznik różnicowy odpowiedni do charakterystyki przewodów w sieci.

e. Należy się upewnić, iż przewody sieciowe odpowiednie są do mocy pobieranej przez urządzenie.

f. Nie należy stosować przedłużaczy, adapterów lub tablic rozdzielczych w celu podłączenia młynka do zasilania.

g. W razie uszkodzenia przewodu zasilającego musi być on wymieniony przez producenta lub jego serwis posprzedażny, lub przez wykwalifikowany personel.



13 Przed użyciem młynka do kawy

Przed pierwszym użyciem młynka należy wsypać ziarna kawy w następujący sposób:

a) Umocować w prawidłowy sposób lejek młynka (2) przy pomocy śrub zabezpieczających (3) do płytki regulacyjnej młynka (4).

b) Zamknąć zabezpieczenie (5) zapobiegające przedostaniu się ziaren do komory mielenia.



c) Unieść wieko (1), napełnić lejek (2) ziarnami i zamknąć wieko.

d) Przesunąć zabezpieczenie (5) do zewnątrz - ziarna spadną do komory mielenia.



Producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu obrażeń osób i/lub zwierząt lub też szkód materialnych wynikających z nieprawidłowego montażu młynka do kawy lub nieprzestrzegania powyższych wskazań.

14 Mielenie ziaren kawy

Włączyć młynek przełącznikiem on/off (11). Ziarenka zostaną przeprowadzone przez młynek, a zmielona kawa przedostanie się do dozownika.

Po zapelnieniu dozownika mielonej kawy (8) należy zatrzymać młynek przełącznikiem On/Off (11).

DOTYCZY WYŁĄCZNIE MODELI Z AUTOMATYCZNYM ZATRZYMYWANIEM:

Po uruchomieniu młynka przełącznikiem On/Off (11), urządzenie zatrzymuje się automatycznie po osiągnięciu określonego poziomu zapelnienia dozownika (8), oraz uruchamia automatycznie po spadku poziomu.

15 Uzyskiwanie dozy mielonej kawy

a) Umieścić łyżkę do kawy maszyny przy elemencie (12) znajdującym się tuż poniżej wylotu zmielonej kawy.



b) Pociągnąć rączkę dozownika (14) do siebie w celu uzyskania pojedynczej dozy. Puścić rączkę w celu przywrócenia do pierwotnego położenia.

c) Umieścić kolbę pod ubijakiem (10) i docisnąć do góry w celu ubicia zmielonej kawy.

Jeśli konieczne jest uzyskanie tej samej dozy zmielonej kawy za każdym razem, dozownik (8) należy utrzymywać w stanie prawie pełnym.

(Należy pamiętać, iż w modelach z funkcją automatycznego zatrzymywania czynności są wykonywane automatycznie).



16 Obsługa modeli (n°12) Michigan i (n°12) Hawaii-2

Modele Michigan i Hawaii-2 są jedynymi produktami w naszej ofercie, które nie podają zmielonej kawy w dozach, lecz czynią to w sposób ciągły, w związku z czym różnice funkcjonalno-konstrukcyjne dotyczą wyłącznie kwestii dozowania kawy.

a) Model Hawaii-2 umożliwia regulację stopnia zmielenia poprzez ustawienie dźwigni wyboru

(6) na pożądanym ustawieniu, według wskazania strzałki (grube, średnie, drobne, espresso i po turecku).

b) Umieścić torebkę, w której przechowywana będzie zmielona kawa pod uchwytem (7); dzięki płytce wibracyjnej (8) możliwe jest prawidłowe ułożenie zmielonej kawy w torebce.

c) Młynek włącza i wyłącza się przełącznikiem On/Off (9).

Model ten posiada jeden główny silnik mielący typu „Silencer-63dB” i dwa silniki wentylatorowe, umożliwiające uzyskiwanie regularnego mielenia bez przegrzewania mielonej kawy.



17 Regulacja stopnia zmielenia kawy

Istnieje możliwość regulacji stopnia mielenia (mielenie drobne, grubsze) poprzez ustawienie młynka przy pomocy płytki regulacyjnej (4) w następujący sposób:

W celu uzyskania DROBNIEJSZEGO zmielenia:

a) Czynność ta wykonywana jest przy pracującym młynku.

b) Wcisnąć i przytrzymać przycisk regulacji w celu zwolnienia płytki regulacyjnej (4), po czym przekreślić płytkę W PRAWO, w kierunku strzałki „F” na płycie.



UWAGA:

W przypadku całkowitego wyjęcia płytki regulacyjnej (4) noże mielące zostają całkowicie odsłonięte, co powoduje zagrożenie użytkowe w razie włączenia młynka.

Nie należy użytkować młynka do czasu prawidłowego umocowania wszystkich elementów ruchomych.

18

Ustawianie dozy zmielonej kawy

W celu uzyskania MAŁEJ DOZY (minimum 5 g) lub DUŻEJ DOZY (maks. 12 g) należy zmienić ustawienia dozownika (8) w sposób następujący:

W celu ZMNIEJSZENIA dozy:



- a) Wyłączyć młynek przełącznikiem ON/OFF (11).
- b) Zdjąć wieko dozownika (7).
Przekręcić śrubę (9) W PRAWO.

d) Umocować wieko dozownika z powrotem (7).

W celu ZWIĘKSZENIA dozy:

- a) Wyłączyć młynek przełącznikiem ON/OFF (11).
- b) Przekręcić śrubę (9) W LEWO.
- d) Umocować wieko dozownika z powrotem (7).

19

Maksymalny czas pracy

Młynek NIE POWINIEN PRACOWAĆ NIEPRZERWANIE DŁUŻEJ NIŻ 30 MINUT.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości w pracy urządzenia należy je wyłączyć, bezzwłocznie odłączyć od gniazdka sieciowego, po czym skontaktować się z Serwisem Technicznym CUNILL Państwa sprzedawcy.



20

Wskazania dotyczące czyszczenia

Regularne czyszczenie poszczególnych części młynka jest bardzo istotne.

W celu uniknięcia wypadków należy czyścić maszynę przy wskazanej częstotliwości, przestrzegając poniższych WSKAZAŃ BEZPIECZEŃSTWA:

- a) Przed czyszczeniem jakiegokolwiek części młynka (nawet zewnętrznej obudowy) należy wyłączyć go przełącznikiem ON/OFF (11) i odłączyć od gniazdka sieciowego.
- b) Nigdy nie czyścić młynka pod bieżącą wodą lub poprzez zanurzenie.
- c) Nie stosować środków czyszczących o właściwościach ścierających lub roztworów chemicznych.

21

Czyszczenie lejka

Częstotliwość: Co 25 dni.



- a) Wyłączyć urządzenie przełącznikiem ON/OFF (11).
- b) Odkręcić śruby zabezpieczające (3), mocujące lejek do płytki regulacyjnej (4), i zdjąć lejek (2).
- c) Oczyszczyć lejek wysoce

rozcieńczonym płynem do naczyń. Lijek należy myć ręcznie, nigdy w zmywarce.

- d) Przed ponownym założeniem lejka i zabezpieczeniem śrubami (3) należy upewnić się, iż jest on całkowicie suchy.

22 Czystczenie noży mielących

Częstotliwość: Co 25 dni.

Należy stosować okrągły pędzel o średniej sztywności włosia. Pędzel powinien być wystarczająco długi dla dokładnego wyczyszczenia wszystkich części. Po prawidłowym oczyszczeniu młynka przechowywać pędzel w czystym, suchym miejscu.



a) Wyłączyć młynek przełącznikiem ON/OFF (11).



b) Odkręcić śruby zabezpieczające (3) i zdjąć lejek (2).



c) Wcisnąć zapadkę (6) i przytrzymać w celu zwolnienia płytki regulacyjnej (4), po czym obrócić płytkę W LEWO, w kierunku strzałki „G”, w celu zdjęcia płytki.

d) Oczyszczyć noże mielące oraz wszelkie inne elementy w obudowie przy pomocy pędzla, całkowicie na sucho, bez stosowania jakichkolwiek płynów.

e) Zamontować płytkę regulacyjną (4) i obrócić W PRAWO, w kierunku strzałki „F”, aż do osiągnięcia pożądanej pozycji. (Dostosowywanie stopnia zmielenia opisano w rozdziale 17).

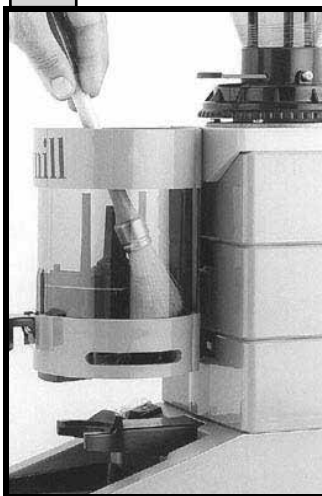
23 Czystczenie dozownika

Częstotliwość: Co 25 dni.

Należy użyć takiego samego pędzla jak w przypadku czyszczenia noży mielących.

a) Odłączyć urządzenie przełącznikiem ON/OFF (11).

b) Przesuwać rączkę dozownika (15) w przód i w tył odpowiednią ilość razy konieczną dla jego opróżnienia.



c) Zdjąć wieko dozownika (7).

d) Przy pomocy pędzla, całkowicie na sucho i bez stosowania jakichkolwiek płynów oczyścić powierzchnię wewnętrzną dozownika (8). Przesuwać rączkę dozownika (15) w przód i w tył w celu dokładnego oczyszczenia układu.

e) Umocować wieko dozownika (7) z powrotem.

Czystczenie powierzchni zewnętrznych młynka

24

W przypadku zabrudzenia powierzchni zewnętrznych młynka oczyścić je miękką ścierką zamoczoną w wodzie. Pamiętać o wyłączeniu młynka przełącznikiem On/Off (11), i odłączyć przed czyszczeniem.

Czystczenie wnętrza młynka może być wykonywane
WYŁĄCZNIE PRZEZ
SERWIS TECHNICZNY
CUNILL.



25 Wskazania dotyczące konserwacji

Regularne przeglądy konserwacyjne są konieczne do zapewnienia optymalnej pracy młynka do kawy.

**DLA PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWA,
BARDZO ISTOTNE JEST
przestrzeganie poniższych wskazań:**

a) W przypadku stwierdzenia nietypowych objawów podczas pracy należy bezzwłocznie wyłączyć młynek i odłączyć go od zasilania oraz skontaktować się z Serwisem Technicznym CUNILL.

**NIE NALEŻY PODEJMOWAĆ
PRÓBY SAMODZIELNEJ
NAPRAWY MŁYNKA.**



b) Wszelkie ewentualne naprawy muszą być prowadzone przez Serwis Techniczny CUNILL lub przez serwis autoryzowanego przedstawiciela.

c) Nie należy podejmować żadnych prób modyfikacji młynka.

d) Należy stosować wyłącznie **ORYGINALNE CZĘŚCI WYMIENNE** dostarczone przez producenta. (Dla wygody klientów oferujemy ponadto „Zestaw pierwszej pomocy” do pilnych napraw lub szybkiej wymiany części najbardziej podatnych na zużycie).



**CZĘŚCI
WYMIENNE**

ORYGINALNE-CUNILL

e) Wszelkie prace konserwacyjne muszą być prowadzone przy młynku wyłączonym i odłączonym od zasilania.

26 Konserwacja młynka

Istotne jest regularne sprawdzanie stanu noży mielących. Zużycie tych elementów prowadzi do obniżenia jakości mielenia ziaren, większego poboru energii elektrycznej oraz szybszego nagrzewania silnika elektrycznego.

W celu uniknięcia tych skutków noże mielące należy wymieniać po osiągnięciu przez młynek maksymalnego progu eksploatacyjnego (w kilogramach) wskazanego w danych technicznych dla każdego modelu (rozdział 8).

Wymiana noży mielących powinna być wykonywana przez Serwis Techniczny CUNILL, lub przez serwis autoryzowanego przedstawiciela.

27 Konserwacja elektryczna

Należy regularnie sprawdzać stan wtyczki, przewodu zasilającego, oraz przełącznika On/Off (11).

W razie stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia lub zużycia **NIE NALEŻY WŁĄCZAĆ MŁYNKA.**

Nie podłączać go do zasilania i bezzwłocznie skontaktować się z Serwisem Technicznym CUNILL.



**NIE PODEJMOWAĆ PRÓBY SAMODZIELNEJ
NAPRAWY.**

28 Konserwacja ogólna

Należy dokonywać regularnych kontroli poszczególnych części młynka: lejka (2), dozownika (8), powierzchni zewnętrznych urządzenia itp.

W razie stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia lub zużycia **NIE NALEŻY WŁĄCZAĆ MŁYNKA.**

Nie podłączać go do zasilania i bezzwłocznie skontaktować się z Serwisem Technicznym CUNILL.



29 Rozwiązywanie problemów:

Młynek nie uruchamia się

Należy zasięgnąć wsparcia Serwisu Technicznego producenta w razie dalszego występowania problemu po dokonaniu poniższych kontroli:

- Upewnić się, iż w sieci zasilającej jest obecne napięcie (tj. sprawdzić, czy nie wystąpiła awaria sieci)
- Upewnić się, iż parametry elektryczne na tabliczce znamionowej (patrz rozdział 37 instrukcji) odpowiadają parametrom sieciowego źródła zasilania.
- WYŁĄCZYĆ MŁYNEK, odłączyć go od prądu i sprawdzić przewód zasilający, wtyczkę oraz przełącznik On/Off (11).

30 Rozwiązywanie problemów:

Noże mielące nie obracają się

Problem ten z reguły występuje w przypadku obecności obcych przedmiotów w mielonych ziarnach.

Należy zasięgnąć wsparcia Serwisu Technicznego producenta w razie dalszego występowania problemu po dokonaniu poniższych kontroli:

- Bezwzględnie wyłączyć młynek przełącznikiem On/Off (11), i odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego.
- W przypadku zauważenia, iż młynek przegrzał się w wyniku zacięcia noży mielących, poczekać do czasu ich całkowitego schłodzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia młynka (rozdział 22) w celu usunięcia ciał obcych.

31 Przechowywanie przez dłuższy czas

Jeśli młynek nie będzie użytkowany przez dłuższy czas, należy odłączyć go od gniazdka sieciowego.

W przypadku decyzji o całkowitym wyłączeniu młynka z eksploatacji, U ODPOWIEDNIICH DLA PAŃSTWA KRAJU ORGANÓW NALEŻY ZASIĘGNĄĆ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH UTYLIZACJI urządzenia.

Prosimy o odpowiedzialne zachowanie i niezanieczyszczanie środowiska poprzez niewłaściwą utylizację.

32 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Młynki do kawy, o których mowa w niniejszej instrukcji, opracowane są wyłącznie z przeznaczeniem do mielenia ziaren kawy oraz dozowania zmielonej kawy uzyskanej po procesie mielenia. Ze względów bezpieczeństwa nie powinno się ich stosować do żadnych innych celów.

W szczególności NIE NALEŻY używać młynków do mielenia i/lub dozowania artykułów żywnościowych (takich jak płatki, warzywa, owoce, orzechy, cukier itp.) lub innych produktów, nie będących ziarnami kawy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia cielesne ludzi lub zwierząt lub szkody materialne wynikłe z nieprawidłowego użytkowania młynka.



Choć młynki do kawy CUNILL są wyposażone we wszelkie układy bezpieczeństwa konieczne do zapewnienia całkowitego bezpieczeństwa użytkowego, w celu zapobiegnięcia ewentualnym obrażeniom bardzo istotne jest przestrzelenie przez użytkownika następujących środków bezpieczeństwa wskazanych poniżej:

- a) Nigdy nie należy obsługiwać lub uruchamiać młynka do kawy stojąc na boso.
- b) Nigdy nie obsługiwać ani nie uruchamiać młynka do kawy mokrymi lub wilgotnymi rękami, lub z mokrymi lub wilgotnymi stopami.
- c) Unikać kontaktu zewnętrznej części młynka z wodą. Jeżeli młynek zmoczy się podczas pracy, lub nawet w stanie spoczynku, natychmiast go odłączyć i dokładnie osuszyć.
- d) Zapobiegać przedostawaniu się twardych przedmiotów do wnętrza urządzenia. W razie przypadkowego przedostania się jakichkolwiek twardych przedmiotów lub płynów do urządzenia podczas jego pracy, lub w spoczynku, bezzwłocznie odłączyć młynek i zlecić jego przegląd Serwisowi Technicznemu CUNILL.
- e) Nigdy nie włączać urządzenia, jeśli jakiegokolwiek elementy ruchome nie są umocowane prawidłowo.
- f) Umocować wieko (1) na lejku (2) po wypełnieniu lejka ziarnami kawy i przed włączeniem młynka.

g) Nigdy nie uruchamiać młynka bez prawidłowo umocowanego lejka (2), przytwierdzonego śrubami zabezpieczającymi (3).

h) Nigdy nie uruchamiać młynka do kawy bez prawidłowo umocowanego wieka dozownika (7).

i) Młynki do kawy nie powinny pracować nieprzerwanie przez dłużej niż 30 minut (należy sprawdzić informacje na tabliczce znamionowej przytwierdzonej do Państwa młynka).

j) Napełniając lejek (2), zapobiegać przypadkowemu przedostaniu się jakichkolwiek przedmiotów (naszyjnik, szal, włosy, biżuteria) do lejka lub do płytki regulacyjnej (4).

k) Należy zawsze przestrzegać instrukcji zawartych w niniejszym dokumencie, odnoszących się do wszelkich czynności związanych z obsługą, czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

m) Jak w przypadku wszelkich innych urządzeń, nie należy dopuszczać do obsługi młynka osób, które nie zaznałomiły się dokładnie z niniejszą instrukcją lub które nie są przysposobione do prawidłowego użytkowania urządzenia, na przykład dzieci.

34 Urządzenie bezpieczeństwa zapobiegające kontaktowi z nożami mielącymi

W dolnej części lejka młynka (2) znajduje się osłona bezpieczeństwa, zapobiegająca stykowi z nożami tnącymi.

Urządzenie pozwala ziarnom kawy na przedostanie się do obudowy młynka – niewielki rozmiar otworu uniemożliwia jednak włożenie do niego palców.



35 Zabezpieczenie temperaturowe silnika

Zabezpieczenie termiczne zapobiega przegrzaniu zwojów silnika elektrycznego, odłączając napięcie przy wzroście temperatury powyżej maksymalnego dopuszczalnego poziomu w wyniku awarii, takiej jak zacięcie układu.

36 Zagrożenia resztkowe

DLA PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWA BARDZO ISTOTNE JEST, aby przed włączeniem młynka odpowiednio umocować lejek (2) przy użyciu dwóch punktów mocujących. W przeciwnym razie po włączeniu młynka ostrza mielące zaczną się obracać, potencjalnie powodując zranienie palców.



W związku z tym MŁYNKA POD ŻADNYM POZOREM NIE NALEŻY WŁĄCZAĆ BEZ UMOCOWANEGO LEJKA (2), PRZYTWIERDZONEGO DO PŁYTKI REGULACYJNEJ (4) PRZY POMOCY ŚRUB (3).



37 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa przyklejona jest do obudowy młynka do kawy, który załączamy do NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Informacje znajdujące się na tabliczce przedstawiono poniżej:



MOLCUNILL . S.L		Telf. (972) 168282 - Fax. (972) 853104	
Ctra. Sta. Coloma, s/n -Apto -18 -17410 - Mallorquines (Girona) - ESPAÑA			
Modelo:..... ☐		Modelo:..... ☐	
230V / 50Hz / /W		230V / 50Hz / /W	
220V / 60Hz / /W		220V / 60Hz / /W	
110V / 60Hz / /W		110V / 60Hz / /W	
.....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	
CE 89 / 392 / CEE			
Fecha fabricación: 2017 ☐ 2018 ☐ 2019 ☐ 2020 ☐ 2021 ☐			



Producent młynków do kawy

NINIEJSZYM OŚWIADCZAMY, z pełną odpowiedzialnością, iż urządzenia wskazane poniżej spełniają podstawowe wymogi zdrowotne i bezpieczeństwa dyrektywy unijnej w zakresie ich konstrukcji, wytworzenia oraz wersji przed nas przedłożonej.

Oznaczenie maszyny: młynek do kawy.

Typ Classic: Modele (n°3)TRANQUILO (instant), (n°3)TRANQUILO-2 (manualny), (n°3)BRASIL (manualny), (n°3)TAURO (manualny), (n°5) SPACE (manualno-automatyczny), (n°5)MARFIL (manualno-automatyczny), (n°12)MICHIGAN (torebki).

Typ Silencer: Modele (n°9)KENIA (manualno-automatyczny), (N°11)JAMAICA (manualno-automatyczny), (N°12)MOVIE (manualno-automatyczny), (N°12)HAWAI (torebki).

Typ Electronic: (N°3)TRON.TRANQUILO (instant), (N°9)TRON.KENIA (instant), (n°11)TRON.JAMAICA(instant), (n°12) LUXOMATIC (instant).

Numer seryjny Producenta: Wskazany na tabliczce znamionowej (patrz rozdział 37) naklejonej na urządzeniu, którego dotyczy niniejsza INSTRUKCJA OBSŁUGI.

Powiązane dyrektywy: Dyrektywa maszynowa (UE) 89/392 - 91/368.

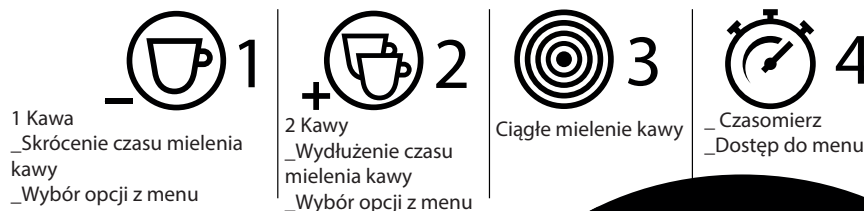
Wymogi normatywne: EN 292-1 i 2, bezpieczeństwo maszyn EN 60.204-1, wyposażenie elektryczne maszyn.

Podpis Producenta:

dla MOLCUNILL.S.L
Joel Cunill
Dyrektor Generalny

ON DEMAND - TRON

Instrukcja obsługi - Tłumaczenie



AKTYWACJA MŁYNKA DO MIELENIA KAWY:

Podłączyć urządzenie do sieci zasilającej w energię elektryczną i włączyć je wciskając przycisk głównego przełącznika.

WYBÓR JĘZYKA:

Aby uzyskać dostęp do opcji wyboru języka należy dwukrotnie wcisnąć przycisk Nr 4, a następnie wcisnąć równocześnie i przytrzymać przez 4 sekundy przyciski Nr 1 oraz Nr 2.

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

Aby dokonać wyboru języka należy wcisnąć przycisk Nr 1 lub przycisk Nr 2 do czasu pojawienia się na wyświetlaczu żadanego języka. Po dokonaniu wyboru zatwierdzenie dokonanego wyboru nie jest konieczne.



1 COFFEE: Wcisnąć przycisk Nr 1, aby otrzymać pojedynczą miarkę zmielonej kawy.

2 COFFEES: Wcisnąć przycisk Nr 2, aby otrzymać dwie miarki zmielonej kawy.

CIĄGŁE MIELENIE KAWY: Aby otrzymać dostosowaną do potrzeb użytkownika ilość zmielonej kawy w miarce należy wcisnąć i przytrzymać przycisk Nr 3 do czasu uzyskania żądanej ilości.

PROGRAMOWANIE CZASU MIELENIA KAWY: Aby uzyskać dostęp do opcji programowania czasu mielenia kawy dla 1 miarki lub dla 2 miarek należy dwukrotnie wcisnąć przycisk Nr 4, a następnie wcisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 4 sekundy przyciski Nr 1 oraz Nr 2. Po wciśnięciu przycisku Nr 3 można wybrać na wyświetlaczu urządzenia żadaną sekcję:

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

Aby zmienić czas mielenia kawy należy wcisnąć przycisk Nr 1 (skrócenie czasu mielenia) lub przycisk Nr 2 (wydłużenie czasu mielenia).

Po dokonaniu wyboru zatwierdzenie dokonanego wyboru nie jest konieczne.

LICZNIK KAWY: Aby uzyskać dostęp do opcji programowania licznika kawy należy dwukrotnie wcisnąć przycisk Nr 4, a następnie wcisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 4 sekundy przyciski Nr 1 oraz Nr 2. Po wciśnięciu przycisku Nr 3 należy wybrać żadaną sekcję pokazaną na wyświetlaczu urządzenia:

(LANGUAGE - JĘZYK) (1 - BEAT - 1 COFFEE) (2 - BEATS - COFFEES) (**COUNTER** - LICZNIK).

Na wyświetlaczu pokazana zostanie całkowita ilość miarek zmielonej kawy.

Aby wyzerować licznik należy wcisnąć jednocześnie przycisk Nr 1 oraz przycisk Nr 2.

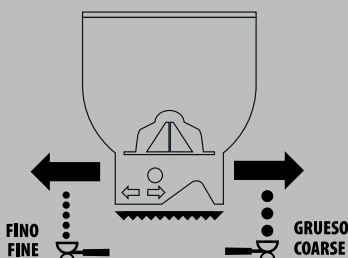


USTAWIANIE GRUBOŚCI ZMIELENIA KAWY W ZALEŻNOŚCI OD UŻYWANEGO URZĄDZENIA DO PARZENIA KAWY

Aby przygotować doskonałe espresso: Wcisnąć jedną ręką przycisk Nr 4 na młynku do kawy i jednocześnie wcisnąć przycisk parzenia kawy na ekspresie do kawy. Zwolnić natychmiast przycisk Nr 4.

Kiedy kawa zostanie zaparzona ponownie wcisnąć przycisk Nr 4, aby zatrzymać czasomierz i zobaczyć na wyświetlaczu urządzenia ile sekund zajęło przygotowanie jednej kawy.

Ustawienia zostaną zmodyfikowane zgodnie z tabelą przedstawioną poniżej.



15" do 20" (bardzo zgrubne zmielenie) NIEWŁAŚCIWA JAKOŚĆ KAWY

20" do 25" (drobne zmielenie) WŁAŚCIWA JAKOŚĆ KAWY

25" do 30" (bardzo drobne zmielenie) NIEWŁAŚCIWA JAKOŚĆ KAWY