

GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.

Corporación Bunn-O-Matic
Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227
Teléfono (217) 529-6601 | Fax (217) 529-6644

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en mano de obra.
- 2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
 - a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
 - b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENIDO

Introducción.....	3
Avisos a los usuarios	3
Especificaciones eléctricas.....	4
Requerimientos de la CE	4
Preparación inicial.....	4
Controles de operación	4
Limpieza.....	5
Molienda de café	5
Ajustes	5
Ajuste del temporizador (Tablero de control)	6

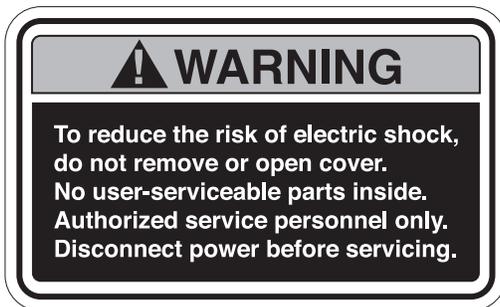
INTRODUCCIÓN

Este equipo permite almacenar hasta 1,3 kg (3 libras) de granos de café y molerlos según un tamaño y cantidad predeterminados poniendo el café molido en un embudo y filtro de espera para la mayoría de las cafeteras de goteo comerciales. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto. Se debe dejar un espacio adecuado por encima del molino para subir la tapa cuando se echen granos de café. Úselo solamente con granos de café.

El tamaño de la molienda viene predeterminado de fábrica según las especificaciones de goteo establecidas por el Departamento de Comercio de Estados Unidos y adoptado por el Centro de Preparación de Café de la Oficina Panamericana del Café. Se pueden efectuar ajustes de los valores de fábrica para alterar tanto la cantidad como el tamaño de la molienda.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#37881.0000

¡ADVERTENCIA!
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

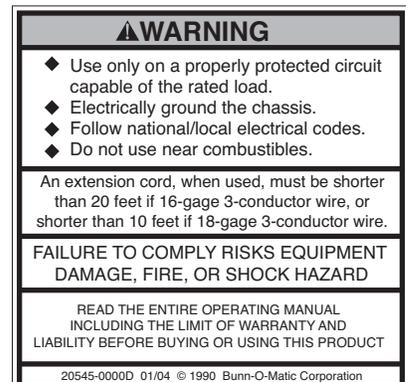


00824.0002



#05876.0000

PELIGRO DE LESIONES PERSONALES.
NO ACERQUE LOS DEDOS NI NINGÚN OBJETO A LA ABERTURA DE LA TOLVA O CONDUCTO DE DESCARGA.



#20545.0000

- ADVERTENCIA**
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
 - Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
 - Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
 - No lo use cerca de combustibles.

Cuando se use un cordón de alargamiento, debe medir menos de 6 m (20 pies) si se trata de un cable trifilar de calibre 16, o menos de 3 m (10 pies) si se trata de un cable trifilar de calibre 18.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN, INCLUIDO EL LÍMITE DE GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Este molino viene equipado con un conjunto de ficha, cable y conector, y requiere de un servicio bifilar de corriente monofásica conectada a tierra:

De 120 V C.A., 15 A, monofásica, 60 Hz para los modelos de molino de café domésticos.

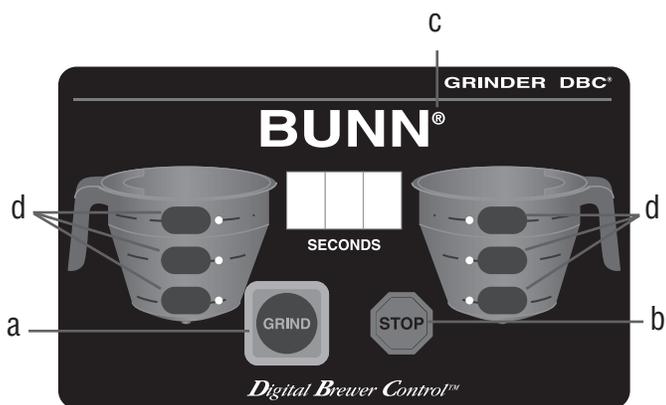
De 220-240 V C.A., 10 A, monofásica, 50 Hz para la mayoría de los modelos de molinos de café internacionales.

De 100 V C.A., 15 A, monofásica, para algunos modelos de molino de café internacionales.

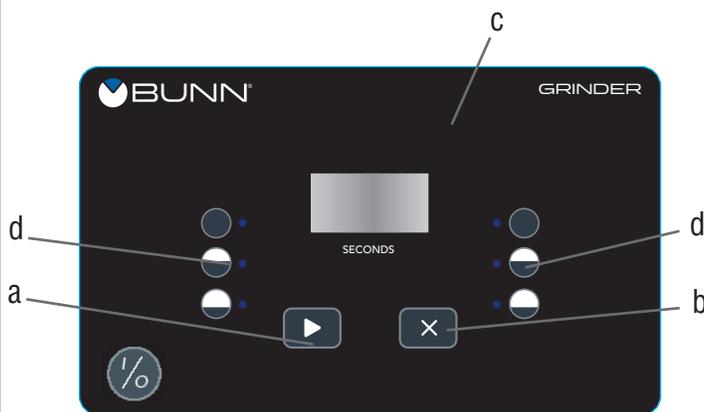
REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- Estos aparatos están destinados a ser utilizados para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua en masa de alimentos.

CONTROLES DE OPERACIÓN (Primeros Modelos)



CONTROLES DE OPERACIÓN



Botón de Molienda (a)

Pulsar GRIND inicia un ciclo de molienda cronometrado.

Botón Detener (b)

Pulsar STOP detiene la operación del molino.

Botón (c)

Pulsar el botón permite el acceso a la programación

Botones de Selector de tanda/Tolva (d)

Estos botones se encuentran ubicados en las descripciones del embudo a cada lado del molino con un total de 6 botones. La selección de uno de estos botones seleccionará la cantidad de café molido y el lado desde el cual moler.

Ejemplo: La selección del botón inferior en el lado izquierdo molerá suficientes granos de café desde la tolva izquierda del molino para preparar la cantidad programada en el molino.

Tablero de control

El tablero de control determina la cantidad de granos de café que saldrán de la tolva en un ciclo de molienda. El temporizador puede ajustarse para distribuir una cantidad diferente de cada tolva y cada volumen de tanda. La escala va de 0,4 a 99,9 segundos. Consulte la sección de Ajustes para la tabla de ajustes del temporizador (página 6).

PREPARACIÓN INICIAL

1. Abra la tapa de arriba. Retire todos los objetos extraños y materiales de envío del compartimiento de la tolva y de la entrada de la cámara de molienda.
2. Enchufe el molino.
3. Llene los compartimientos de las tolvas con granos de café. [Capacidad 2,7 kg (6 libras) cada una]. El molino está listo ahora para ser usado.

LIMPIEZA SEMANAL

Limpie todas las superficies exteriores con un paño húmedo enjuagado con un detergente líquido suave y no abrasivo. Se debe tener cuidado de no rayar la amoladora con cualquier material abrasivo.

6 MESES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIA - Desenchufe el molino antes de quitar cualquier panel o pieza de la caja de la cámara de molienda.

1. Limpie todas las superficies exteriores con un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo. Se debe tener cuidado de no rayar el molino con un material abrasivo.
2. Vacíe los granos de la(s) tolva(s). Enchufe el molino; ponga un embudo con filtro en los rieles del embudo. Presione y suelte el interruptor “GRIND” [Moler]. Ejecute unos cuantos ciclos de molienda hasta que se haya distribuido todo el café en la cámara de molienda y desconecte el molino de la fuente de alimentación.
3. Quite el panel de inspección delantero superior.
4. Retire los dos tornillos que sostienen la cubierta delantera de la caja de molienda. Quite con sumo cuidado la cubierta delantera de la caja de molienda. Limpie la superficie interior con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas. Utilice un paño seco.
5. Retire con sumo cuidado el vaso del rotor, la placa de rotura, el rotor de las fresas de molienda y el eje de extensión del molino. Limpie todas las piezas con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas, y limpie con un paño seco.
6. Limpie la cámara de molienda con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas. Utilice un paño seco.
7. Reinstale el eje de extensión del motor, el rotor de las fresas de molienda, la placa de rotura, el vaso del rotor y la cubierta delantera de la caja de molienda.
8. Reinstale el panel de inspección delantero superior.
9. Vea la sección “Ajustes” de este manual de Operación y Servicio para mayor información sobre los ajustes de molienda.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Bunn-O-Matic® Corporation recomienda que se realice servicio de mantenimiento preventivo en intervalos regulares. El mantenimiento debe llevarse a cabo solamente por personal de servicio calificado. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic® Corporation al 1-800-286-6070.

NOTA: Las piezas de repuesto o las reparaciones causadas por el no cumplir con el mantenimiento necesario no están cubiertas por la garantía.

6 MESES

Limpieza semanal más reemplazo del conjunto del despajador.

05995.1000 placas del despajador (conjunto de 6)

Anualmente

1. En los molinos con placas de deslizamiento, verifique y limpie dichas placas.
2. Inspeccione y limpie/reemplace las muelas y la cámara de molienda si fuera necesario.
3. Ajuste las muelas y el tiempo de molienda según sus especificaciones para el tamaño de partícula y el peso de descarga.

MOLIENDA DE CAFÉ

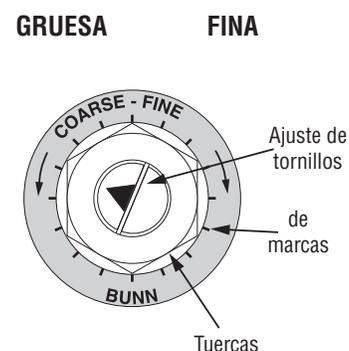
1. Inspeccione visualmente la tolva para obtener una cantidad mayor de suministro de granos de café.
2. Preparación con garrafa: Coloque un filtro de papel en el embudo de preparación. Introduzca el embudo en los rieles del embudo y empújelo hasta que se detenga.
3. Preparación con émbolo (French Press): Coloque el émbolo (French press) sobre la base de Molino y empújelo hacia la parte trasera hasta que se detenga.
4. escoja el volumen de tanda y el lado del molino a usar.
5. Pulse **GRIND**. La molienda se detendrá automáticamente después de haber distribuido la cantidad predeterminada de café molido en el embudo. Pulsar el botón **STOP** finaliza la molienda.

AJUSTES

La molienda puede fijarse de muy fina a muy gruesa. La cantidad puede ajustarse para ser utilizada en la mayoría de las cafeteras comerciales. Se deben usar los procedimientos siguientes para efectuar los ajustes. Un cambio en el ajuste de los discos abrasivos cambiará también la cantidad distribuida. Cualquier ajuste de los discos abrasivos debe ir seguido de un ajuste del temporizador.

Ajuste de las Fresas de Molienda

1. Desenchufe el molino y vacíe todos los granos de las tolvas.
2. Enchufe el Molino, pulse y suelte el botón GRIND [Moler] (con una de las tolvas seleccionada). Ejecute unos cuantos ciclos de molienda hasta que se consuma todo el café de la cámara de molienda.
3. Quite el embudo con filtro y coloque cuidadosamente el molino apoyado sobre la parte de atrás.
4. Pulse **GRIND** y gire lentamente el tornillo de ajuste hacia la derecha hasta que se oiga un zumbido metálico debido al rozamiento de las fresas moledoras. (Tal vez sea necesario poner en marcha más de un ciclo de molienda para obtener este sonido).
5. Haga una marca con una pluma en la calcomanía para observar la posición de la flecha en el tornillo de ajuste de la molienda.
6. Los ajustes siguientes corresponden aproximadamente a las moliendas reconocidas de CBC. Todos tienen como referencia la posición de la flecha observada en el paso 5.



MOLIENDA FINA: Gire el tornillo de ajuste 7 marcas en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

MOLIENDA PARA GOTEADO: Gire el tornillo de ajuste 8 marcas en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

MOLIENDA NORMAL (GRUESA): Gire el tornillo de ajuste 10 marcas en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

NOTA: El ajuste exacto variará según el tueste del café o los sabores agregados.

AJUSTE DE TEMPORIZADOR (TABLERO DE CONTROL)

Se pueden escoger tres ajustes de tandas diferentes por cada tolva. Cada tanda se puede fijar por separado ajustando el tiempo de apertura de una compuerta deslizante para permitir que los granos caiga en el cámara de molienda. Un segundo ajuste de tiempo para cada tanda determina el tiempo que el motor de molienda sigue funcionando después de cerrarse la compuerta deslizante. El tiempo se fija de modo que sea suficiente para asegurarse de que todos los granos caídos en la cámara de molienda se muelan y distribuyan.

1. Determine el ajuste de la molienda. (El ajuste de fábrica es **goteo**, para determinar los otros ajustes, consulte la sección anterior).
2. Use la tabla siguiente para encontrar el ajuste aproximado del temporizador para el tamaño y cantidad de seados de café molido.
3. Para introducir la modalidad de preparación y hacer un ajuste, pulse y mantenga pulsado el botón de programación oculto debajo de la **®**. Empezará a destellar uno de los indicadores de tandas. Suelte el botón **®** en este momento.
4. Pulse el botón selector tolva/tanda para la tanda que se vaya a ajustar. Observe que la pantalla digital muestra el ajuste de tiempo de la compuerta deslizante (en segundos)
5. Para aumentar el tiempo, pulse **GRIND**. Para disminuir, pulse **STOP**.
6. Para cambiar el tiempo de limpieza de la cámara, pulse nuevamente el mismo botón de tanda y observe que la luz indicadora empieza a destellar con mayor rapidez y la pantalla muestra el tiempo de limpieza actual.
7. Para aumentar el tiempo, pulse **GRIND**. Para disminuirlo, pulse **STOP**.
8. Después de haber introducido el tiempo de limpieza, pulse otro botón de tanda y repita los pasos 4 a 7. De lo contrario, para salir de la modalidad de programación, pulse y suelte el botón **®** para que el molino vuelva a la modalidad de operación normal, usando los nuevos ajustes.

NOTA: Mientras esté en la modalidad de preparación, si no se pulsan botones durante 60 segundos, el molino volverá a las operaciones normales, reteniendo los ajustes hechos mientras esté en la modalidad de preparación.

<u>Cantidad aproximada (en onzas)</u>	<u>Ajustes del temporizador (en segundos)</u>
1-1/2	2.5
2	4.5
2-1/2	7.5
3	10.5

Estos son ajustes aproximados del temporizador para café tostado regular.
Los ajustes varían con los diferentes tipos de café y tostados.

