



# MANUAL 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](http://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.

**Bunn-O-Matic Corporation**  
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 monodosis MCR/MCP/MCA, 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) Las rebabas de los equipos para moler café duran 4 años o 40,000 libras [18.144 kg] de café, lo que suceda 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) le envíe a BUNN una notificación rápida de cualquier reclamo bajo esta garantía por teléfono al (217) 529-6601 o escribiendo a la dirección del Apartado Postal de BUNN:

Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si así lo solicita BUNN, deberá enviar el equipo defectuoso con envío prepago a un centro de servicio autorizado de BUNN; y 3) recibir la autorización previa de BUNN de que el equipo defectuoso sea aceptado bajo la 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, A Partner You Can Count On, Air Infusion, 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, trifacta, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation. The commercial trifacta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

## CONTENIDO

<b>Avisos a los usuarios</b> .....	3
<b>Requerimientos de la CE</b> .....	4
<b>Requerimientos Eléctricos</b> .....	5
<b>Preparación inicial y Programación</b> .....	5
Controles de Operación.....	6-7
<b>Nombrar tolva</b> .....	8
<b>Modificar recetas</b> .....	8
<b>Molienda de café</b> .....	9
<b>Ajustes</b> .....	9
<b>Limpieza</b> .....	10
<b>Mantenimiento preventivo</b> .....	11

## INTRODUCCIÓN

Este equipo permite almacenar hasta 2,26 kg (5 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. Debe haber un espacio adecuado sobre el molino para poder levantar las tapas y agregar granos. Utilice solo con café en grano.

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 hacer ajustes para modificar tanto la cantidad como el modo de la molienda de la configuración de fábrica.

Visite [www.bunn.com/product-manuals](http://www.bunn.com/product-manuals) para ver un Manual de programación completo que lo guiará a través de las configuraciones para ajustar o modificar. Los temas incluyen: el bloqueo del programa, modificar recetas, establecer la contraseña, establecer el idioma, probar las salidas/frecuencias, los contadores de molienda, el número de serie del activo, la actualización del software y más.

## AVISOS PARA 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.

**⚠ 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.

20545.8000F 03/15 © 1990 Bunn-O-Matic Corporation

#20545.8000

**⚠ CUIDADO**

**PELIGRO DE LESIONES PERSONALES.**

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

#05876.8000

**⚠ 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.

#37881.8000



00824.0002

## REQUISITOS NORTE AMERICANOS

- Este aparato debe ser instalado en lugares donde puede ser supervisado por personal calificado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura está entre 41°F y 95°F (5°C y 35°C).
- Para una operación segura, el aparato no deberá inclinarse más 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico como se especifica en conformidad con todos los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con rociador a presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas mayores de 18 años si son supervisados o se les ha enseñado a usar el aparato de una manera segura y si entienden los riesgos involucrados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas mayores de 18 años con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si son supervisados o se les ha enseñado a usar el aparato de una manera segura y si entienden los riesgos involucrados.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de energía se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial del fabricante o del personal de servicio autorizado para evitar riesgos.
- La máquina no debe sumergirse para limpiarse.
- Su limpieza y mantenimiento por el usuario no deberá realizar por niños a menos que sean mayores de 18 años y estén bajo supervisión.
- Este aparato está diseñado para uso comercial en aplicaciones tales como:
  - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - por los clientes en los vestíbulos de hoteles y moteles y otros tipos de ambientes similares;
- Acceso a las áreas de servicio permitido solamente por personal de servicio autorizado.

## REQUISITOS CE

- Este aparato debe ser instalado en lugares donde puede ser supervisado por personal calificado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura está entre 5°C y 35°C.
- Para una operación segura, el aparato no deberá inclinarse más 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico como se especifica en conformidad con todos los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con agua a presión.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que las instrucciones sobre el uso de este aparato hayan sido dadas por una persona responsable por su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de energía se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial del fabricante o del personal de servicio autorizado para evitar riesgos.
- La máquina no debe sumergirse para limpiarse.
- Máquina clasificada IXP1.



## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Consulte la placa de datos en el Molino y los códigos eléctricos locales/nacionales para determinar los requisitos del circuito eléctrico.

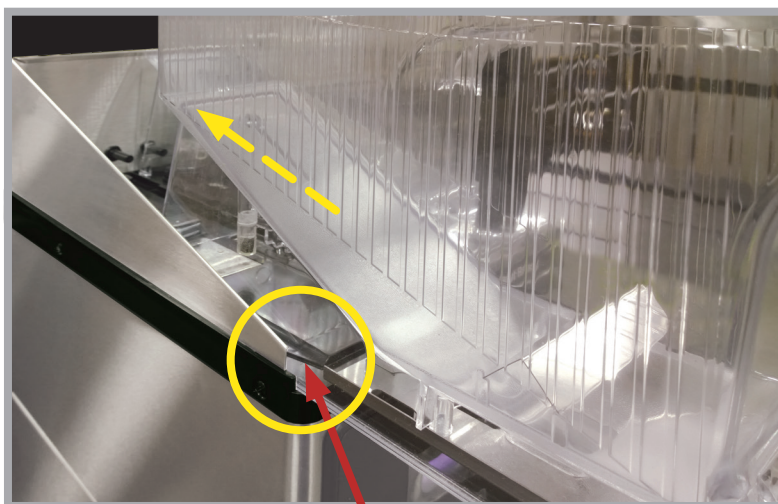
Este molino viene con un juego de cables y requiere un servicio de puesta a tierra de 2 cables clasificado: 120 voltios de CA, 15 amperios, monofásico, 60 Hz, para molinos domésticos.

220-240 voltios de CA, 10 amperios, monofásico, 50 Hz, para la mayoría de los molinos internacionales.

100 voltios de corriente alterna, 15 amperios, monofásico, para algunos molinos internacionales.

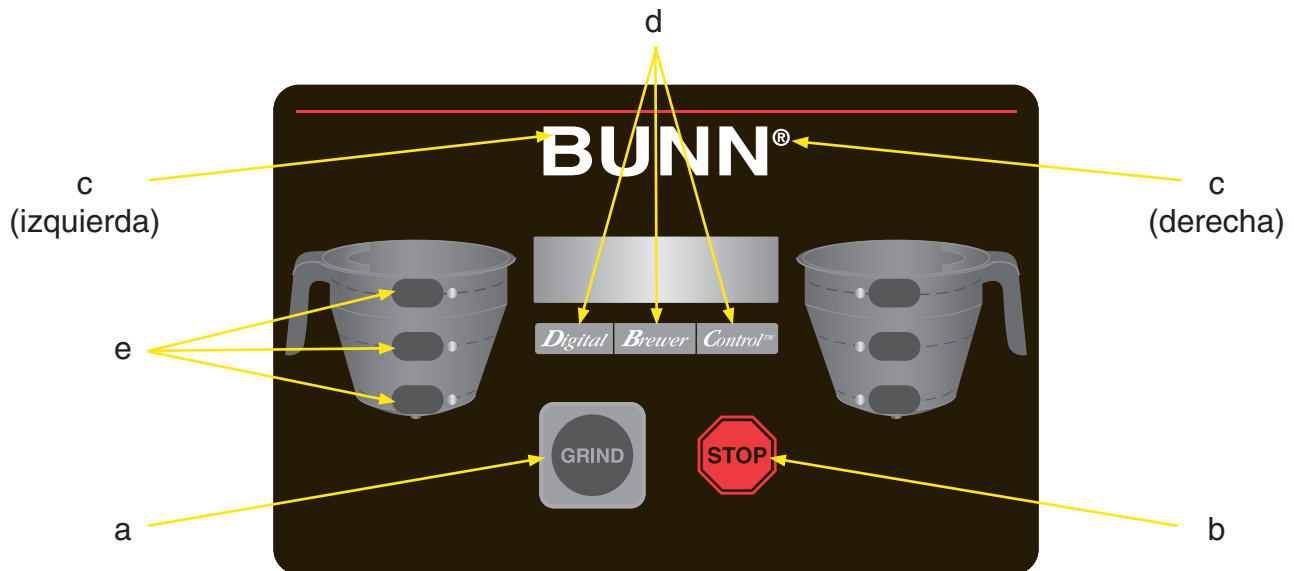
## CONFIGURACIÓN INICIAL Y PROGRAMACIÓN

1. El molino no funcionará a menos que haya una tolva con un nombre de café programado en el chip en el lugar del molino.
2. Consulte el menú de configuración "NAME HOPPER" (NOMBRAR TOLVA) (consulte la página 8) para programar el chip de la tolva.
3. Retire la tapa superior. Quite todos los objetos extraños y materiales de envío del compartimiento de la tolva.
4. Enchufe el molino. Coloque la tolva en la parte superior del molino con la parte posterior de la tolva frente a la compuerta de metal y dentro de divisor central. Empuje la tolva recto hacia atrás hasta que esté totalmente enganchada en la parte superior del molino. Cuando la tolva está completamente enganchada, la pantalla LCD mostrará el nombre del café. Para quitar la tolva, agarre la manija y jale hacia adelante hasta que la parte trasera de la tolva esté libre de la compuerta de metal, luego quítela.
5. Llene los compartimientos de la tolva con café en grano entero. (Capacidad 5+ libras cada uno). Ahora el molino está lista para usarse.



*Alinee la parte posterior de la tolva con las guías en la parte superior del molino para una instalación correcta.*

## CONTROLES DE OPERACIÓN (Primeros Modelos)



**Botón de Moler (a)** – Presionarlo inicia un ciclo de molienda.

**Botón de Detener (b)** – Presionarlo detiene la operación de molienda.

**Botón @ (c)** – "Oculto" utilizado para navegar por los menús de configuración y programación.

**Botón (d)** – "Oculto" utilizado para navegar por los menús de configuración y programación.

**Botones de Selección de Tolva/Lote (e)** – Presione el botón para seleccionar lotes pequeños, medianos o grandes.

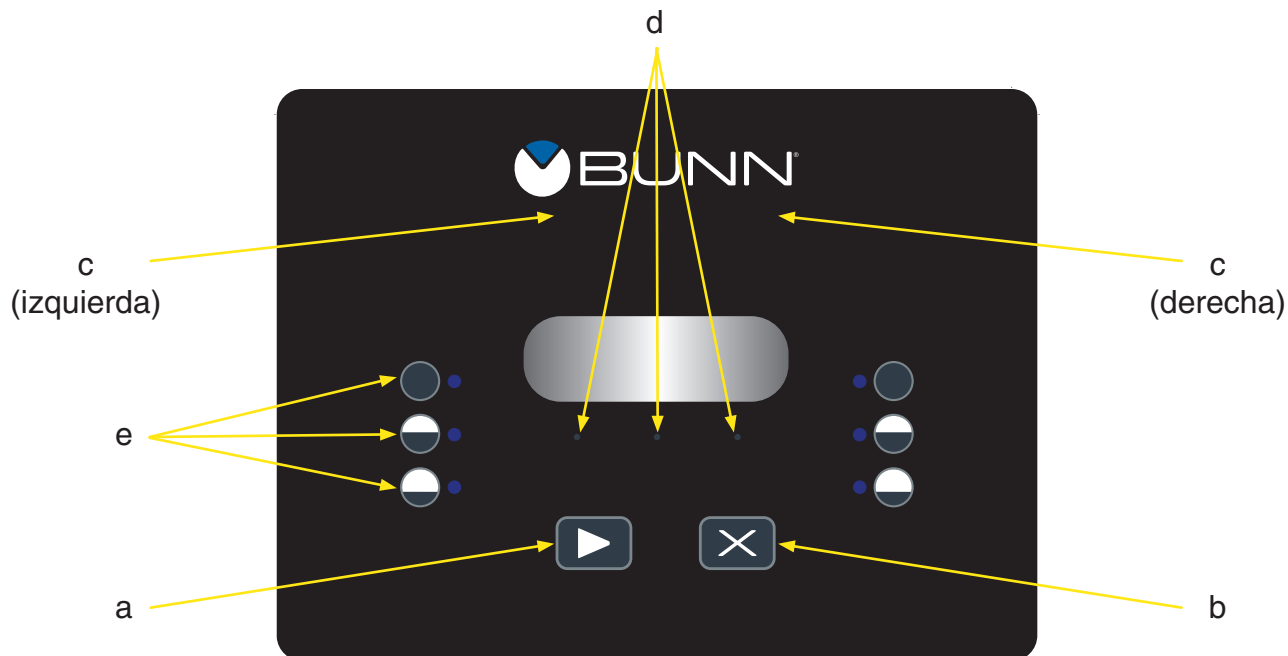
- Estos botones están ubicados en las representaciones del embudo en cada lado del molino con un total de 6 botones. Al seleccionar una de estos botones se seleccionará la cantidad de molido y el lado del que se va a moler.

**Ejemplo:** Seleccionar el botón inferior (lote pequeño) en el lado izquierdo molerá suficientes granos de la tolva izquierda del molino para percolar la cantidad programada en el molino.

### Tarjeta de Control

La tarjeta de control determina la cantidad de granos que dejarán la tolva en un ciclo de molido. La parte del temporizador se puede ajustar para dispensar una cantidad diferente de cada tolva y cada tamaño de lote. La escala es de 0.4 a 99.9 segundos. Consulte la programación para ver la tabla de configuración del temporizador.

## CONTROLES DE OPERACIÓN



**Botón de Moler (a)** – Presionarlo inicia un ciclo de molienda.

**Botón de Detener (b)** – Presionarlo detiene la operación de molienda.

**Botones (c derecha)** – Mantenga presionado el botón "Oculto" durante 2 segundos para ENTRAR la programación, luego use para navegar por los menús de configuración y programación.

**(c izquierda)** – Use el botón "Oculto" para navegar por los menús de configuración y programación.

**Botón (d)** – "Oculto" utilizado para navegar por los menús de configuración y programación.

**Botones de Selección de Tolva/Lote (e)** – Presione el botón para seleccionar lotes pequeños, medianos o grandes.

- Estos botones están ubicados en los círculos que muestran  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{2}$  e infusiones completas en cada lado del molino con un total de 6 botones. Al seleccionar una de estos botones se seleccionará la cantidad de molido y el lado del que se va a moler.

**Ejemplo:** Seleccionar el botón inferior ( $\frac{1}{3}$  o "lote pequeño") en el lado izquierdo molerá suficientes granos de la tolva izquierda del molino para hacer una infusión de la cantidad programada en el molino.

### Tarjeta de Control

La tarjeta de control determina la cantidad de granos que dejarán la tolva en un ciclo de molido. La parte del temporizador se puede ajustar para dispensar una cantidad diferente de cada tolva y cada tamaño de lote. La escala es de 0.4 a 99.9 segundos. Consulte el Manual de programación para ver la tabla de configuración del temporizador.

## Nombrar tolva

Esta opción le permite al operador asignar un nombre de receta a cualquiera de las tolvas. Los nombres de tolva predeterminados se almacenan en este menú y se cambian.



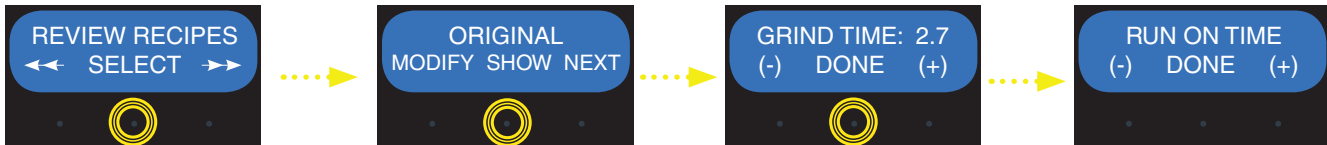
Para asignar un nombre a la tolva:

1. Asegúrese de que la máquina esté encendida.
2. Ingrese a la programación presionando el botón oculto derecho hasta que aparezca el menú del programa.
3. La primera pantalla dirá “NAME HOPPER” (NOMBRAR TOLVA). Presione **SELECT (SELECCIONAR)** para ingresar a esta opción.
4. La siguiente pantalla le preguntará a qué lado nombrar (a la tolva de la izquierda o la de la derecha). Seleccione **LEFT (IZQUIERDA)** o **RIGHT (DERECHA)**. Siempre puede volver a visitar este paso para nombrar el otro lado más tarde.
5. La siguiente pantalla le permitirá al operador navegar a través de una lista de nombres de café predeterminados y almacenados en el molino. Use los botones debajo de la pantalla para navegar. Una vez que haya encontrado el nombre deseado, seleccione **SAVE (GUARDAR)** para confirmarlo.
6. La siguiente pantalla le preguntará “Are you sure?” (¿Está seguro?). Seleccione **YES (SÍ)** para guardar el nombre.

**NOTA:** Si la tolva no fue nombrada al realizar este procedimiento, asegúrese de que esté correctamente instalada en la parte superior del molino como se describe en el Manual de Instalación y Operación, disponible en el sitio web de BUNN.

## Modificar recetas

Esta opción le permite al operador modificar las recetas almacenadas en la programación.



Para modificar recetas:

1. Asegúrese de que la máquina esté encendida.
2. Ingrese a la programación presionando el botón oculto derecho hasta que aparezca el menú del programa.
3. La primera pantalla dirá “NAME HOPPER” (NOMBRAR TOLVA). Use el botón oculto derecho para navegar a “RECIPES” (RECETAS).
4. En la pantalla “RECIPES” (RECETA), presione SELECT (SELECCIONAR).
5. La siguiente pantalla dirá “REVIEW RECIPES” (REVISAR RECETAS). Presione SELECT (SELECCIONAR).
6. Presione NEXT (SIGUIENTE) para navegar a la receta para modificar, si es necesario.
7. Seleccione MODIFY (MODIFICAR).
8. La primera configuración que aparece al modificar las recetas es Grind Time (Tiempo de molienda). Ajustar este valor afectará la cantidad de moliendas de café que se dispensan en el embudo de infusión. Un tiempo de molienda más prolongado aumentará el peso del café molido dispensado en el embudo de infusión. Un tiempo de molienda más corto disminuirá el peso del café molido dispensado. Se pueden seleccionar tres preparaciones de tandas diferentes para cada tolva. Cada lote es ajustable de forma independiente mediante la configuración.
9. Use los botones más (+) o menos (-) debajo de la pantalla para aumentar o disminuir el tiempo de molido.
10. Seleccione DONE (LISTO) para continuar con los cambios.
11. La siguiente pantalla le preguntará “3 BATCHES DONE?” (¿3 LOTES LISTOS?). Seleccione YES (SÍ) para guardar los cambios. Seleccionar NO permitirá al operador hacer más ajustes a los lotes restantes para esa receta en particular.



## Modificar recetas (cont.)

- La siguiente configuración que aparece al modificar recetas es el tiempo de ejecución. El ajuste de este valor afectará la duración de la operación del motor de molienda después de cerrar la compuerta deslizante. Este tiempo se establecerá como suficiente para asegurar que todos los granos que caigan en la cámara de molienda se muelan y se dispensen. Un tiempo de molienda más corto disminuirá el peso del café molido dispensado. Se pueden seleccionar tres preparaciones de tandas diferentes para cada tolva. Cada lote es ajustable de forma independiente mediante la configuración.
- Use los botones más (+) o menos (-) debajo de la pantalla para aumentar o disminuir el tiempo de ejecución.
- Seleccione DONE (LISTO) para continuar con los cambios.
- La siguiente pantalla le preguntará “3 BATCHES DONE?” (¿3 LOTES LISTOS?). Seleccione YES (SÍ) para guardar los cambios. Seleccionar NO permitirá al operador hacer más ajustes a los lotes restantes para esa receta en particular.
- Repita los pasos para modificar otras recetas.

## MOLIDO DEL CAFÉ

- Inspeccione visualmente la tolva seleccionada para un suministro de café de grano entero suficiente.
- Coloque un filtro de papel en el embudo de infusión. El filtro no debe estar doblado o inclinado hacia ningún lado.
- Inserte el embudo en las guías del embudo y empuje hasta que se detenga.
- Seleccione el tamaño del lote y el lado del molino a utilizar.
- Presione **MOLER**. La acción de moler se detendrá automáticamente después de que la cantidad predeterminada de café molido se dispense en el embudo. Al presionar el botón **DETENER** terminará un molido.

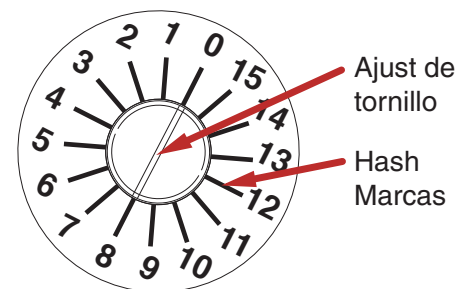
## AJUSTES

El molido se puede ajustar de muy fino a muy grueso. La cantidad puede ajustarse para su uso en la mayoría de percoladoras de café comerciales. Se deben utilizar los siguientes procedimientos para hacer ajustes. Un cambio en el ajuste de rebabas.

También mirará la cantidad dispensada. Cualquier ajuste de las rebabas debe ir seguido por un ajuste del temporizador.

### Ajuste de las Rebabas

- Quite los dos tornillos del panel de control frontal. Cuelgue el panel en los ganchos de metal abajo de la parte inferior de la abertura.
- Ingrese al menú de servicio “TEST OUTPUTS” - “GRIND MOTOR” (SALIDAS DE PRUEBA - MOTOR DE MOLIENDA ) (consulte el Manual de Programación). Encienda el motor del molino.
- Después de usar todo el café en la cámara de molienda, gire lentamente el tornillo de ajuste hacia la derecha hasta que se escuche un zumbido metálico debido al roce de las rebabas de molienda. (Invierta el tornillo de ajuste hasta que el sonido se detenga)
- Gire el indicador de molido de plástico hasta que la ranura del tornillo se alinee con la "0" en el indicador.
- Los siguientes ajustes corresponden aproximadamente al molido de CBC reconocido. Gire el tornillo de ajuste hacia la izquierda hasta la configuración deseada, como se indica a continuación.



**MOLIDO FINO:** Gire el tornillo de ajuste 7 marcas de hash a la izquierda.

**MOLIDO DE GOTEO:** Gire el tornillo de ajuste 8 marcas de hash a la izquierda.

**MOLIDO REGULAR (GRUESO):** Gire el tornillo de ajuste 12 marcas de hash a la izquierda.

# LIMPIEZA

## 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 el molino con ningún material abrasivo.

## LIMPIEZA SEMESTRAL

**ADVERTENCIA** - Desenchufe el molino antes de quitar cualquier panel o piezas de la carcasa de la cámara de molienda.

1. Vacíe todos los granos de la(s) tolva(s). Enchufe el molino; coloque un embudo vacío en los rieles de embudo. Presione y suelte el botón de "MOLER". Ejecute algunos ciclos hasta que se haya dispensado todo el café en la cámara de moler y luego desconecte el molino de la fuente de energía.

**ADVERTENCIA** - Antes de limpiar la cámara de molienda, desenchufe el molino.

2. Quite el embudo y el filtro y deseche el café molido restante.
3. Quite las tolvas deslizando por completo hacia adelante.
4. Quite la tapa de la tolva de la tolva.
5. Limpie y desinfecte las tolvas y las tapas. Se debe tener cuidado de no rayar las tolvas con ningún material abrasivo.

**NOTA:** Bunn-O-Matic recomienda el método de 3-pasos para limpiar y desinfectar las tolvas y las tapas. El método de 3-pasos consiste en agua jabonosa caliente con un detergente aprobado, un enjuague con agua fresca y una solución acuosa de desinfección usando un desinfectante **sin cloro** aprobado.

6. Quite el panel de inspección frontal superior.
7. Retire los dos tornillos que sujetan la cubierta frontal a la carcasa de las rebabas. Quite con cuidado la cubierta frontal de la carcasa de las rebabas. Limpie la superficie interior con un cepillo de cerdas duras y no metálicas y limpie con un paño limpio y seco.
8. Quite con cuidado la taza del rotor, el rotor de la placa de las rebabas y la extensión del eje del motor del molino. Limpie todas las partes con un cepillo de cerdas duras y no metálicas y limpie con un paño limpio y seco.
9. Limpie la cámara de molido con un cepillo de cerdas duras y no metálicas y limpie con un paño limpio y seco.
10. Vuelva a instalar la extensión del eje del motor, el rotor de las rebabas, la placa de corte, la taza del rotor y la tapa frontal de la carcasa de las rebabas.
11. Vuelva a instalar el panel de inspección frontal superior.
12. Consulte la sección "**Ajuste**" del Manual de Operación y Servicio para los ajustes de las rebabas.
13. Limpie todas las superficies exteriores con un paño húmedo limpio usando un detergente líquido suave, no abrasivo. Se debe tener cuidado de no rayar el molino con ningún material abrasivo .
14. Vuelva a colocar las tolvas y llene con café en grano entero fresco. Vuelva a colocar las tapas de las tolvas.

## MANTENIMIENTO PREVENTIVO

BUNN recomienda que el mantenimiento preventivo se realice a intervalos regulares. El mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado. Para obtener servicio técnico, contacte a BUNN al 1-800-286-6070.

**NOTA:** Las piezas de repuesto o el servicio resultado de la falta de mantenimiento requerido no serán cubiertos por la garantía.

### 6 MESES

Vuelva a colocar el ensamblaje para quitar bagazo.

05995.1000 Placa para quitar bagazo (Dechaffer) (paquete de 6)

### 1 AÑO

1. En los molinos con placas deslizantes, revise las placas deslizantes y límpielas.
2. Inspeccione y limpie/reemplace las rebabas y la cámara de molienda si es necesario.
3. Ajuste las rebabas y el tiempo de molienda según sus especificaciones para el tamaño de partículas y el peso.