

# BUNN®

# FPG FPGA



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

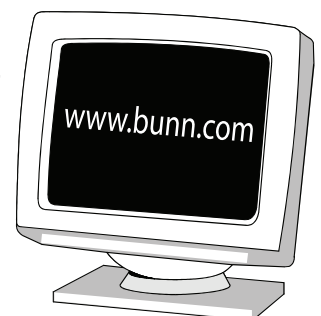
**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

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.



## 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, trifacta, 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

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Avisos a los usuarios .....       | 3 |
| Especificaciones eléctricas ..... | 4 |
| Requerimientos de la CE .....     | 4 |
| Controles de operación .....      | 4 |
| Limpieza .....                    | 5 |
| Molienda de café .....            | 5 |
| Preparación inicial .....         | 6 |
| Ajustes .....                     | 6 |

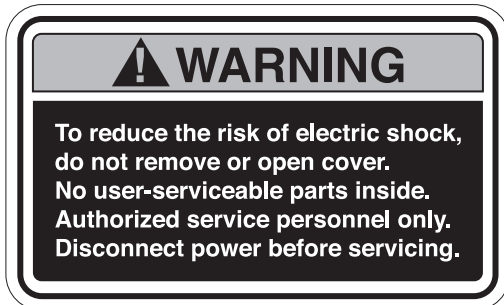
## INTRODUCCIÓN

Este equipo permite almacenar hasta 2,7 kg (6 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.

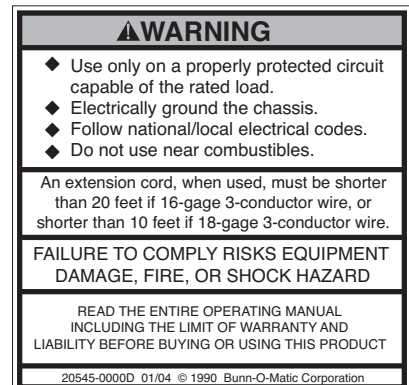


#05876.0000

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



00824.0002



#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

El molino tiene un cordón eléctrico y requiere un servicio de corriente monofásica bifilar de 120 VCA, 15 A, 60 Hz para los modelos de 120 V; y monofásica de 100 VCA, 15 A, 50 Hz para los modelos de 100 V.

## CONTROLES DE OPERACIÓN

### Interruptor de apagado/encendido/puesta en marcha

**OFF (APAGADO)** - (posición superior) Al poner el interruptor en esta posición se detiene la operación del molino.

**ON (ENCENDIDO)** - (posición central, reposo) El interruptor volverá a esta posición después de que haya empezado un ciclo de molienda y permanecerá en esta posición una vez que haya cesado la molienda.

**START (PUESTA EN MARCHA)** - (posición derecha, momentánea) La colocación del interruptor en esta posición inicia un ciclo de molienda cronometrado.

### Interruptor Selector de Tanda

Seleccione una tanda Pequeña, Mediana o Grande girando la perilla selectora que se encuentra en la parte delantera sobre el lado izquierdo de molino de café.



# LIMPIEZA

## SUPERFICIES EXTERIORES

Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. Se debe tener cuidado de no rayar la tolva o ventanas con un material abrasivo. La limpieza regular hará que el molino parezca como nuevo durante años.

## 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 les reparaciones causadas por el no cumplir con el mantenimiento necesario no están cubiertas por la garantía.**

### Semestralmente

Limpieza semanal más reemplazo del conjunto del despajador.

### 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.

### CÁMARA DE MOLIENDA

1. **ADVERTENCIA:** Desenchufe el molino antes de quitar cualquier panel o pieza de la caja de la cámara de molienda.
2. Vacíe todo el café en granos de la tolva.
3. Enchufe el molino, ponga un embudo con filtro en los rieles del embudo. Pulse el interruptor apagado/encendido/puesta en marcha en la posición inferior "START" [PUESTA EN MARCHA] y suéltelo. 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.
4. Quite el embudo con filtro y coloque cuidadosamente el molino apoyado sobre la parte de atrás.
5. Afloje los tres tornillos N° 10-32 que sostienen el cono. Rote el cono en el sentido de las agujas del reloj y retírelo.
6. Quite los dos tornillos No. 10-32 que sujetan el conjunto de tapa de la caja de fresas moledoras a la caja de fresas moledoras y quite el conjunto de tapa de la caja de fresas moledoras.
7. Quite el disco de carga y deslice el rotor con la fresa de molienda inferior, resorte y buje de latón sacándolos del eje del motor.
8. Limpie la cámara de molienda y todas las piezas con un cepillo de cerdas no metálicas, utilice un paño seco.
9. Vuelva a instalar el buje de latón (extremo embridado primero), resorte y rotor con la fresa de molienda inferior sobre el eje del motor. Vuelva a instalar el disco de carga con el lado plano apuntando al rotor y el conjunto de tapa de la caja de fresas de molienda a la caja de molienda.
10. Consulte la sección Preparación Inicial/Ajustes para variar el tamaño o peso del café vertido si es necesario.

### MOLIENDA DE CAFÉ

1. Configure el Interruptor de Selección de Tanda Rotatorio de acuerdo con el tamaño de tanda deseada e 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. Pulse el interruptor Apagado [Off] /Encendido[On] /Puesta en Marcha [Start] en la posición inferior "START" [PUESTA EN MARCHA] y suéltelo. La molienda se detendrá automáticamente después de haber dispensado la cantidad pre-determinada de café molido en el embudo.
5. Quite el embudo del molino y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
6. El embudo cargado está listo ahora para usar en cualquier cafetera por goteo comercial según las instrucciones del fabricante.

## PREPARACIÓN INICIAL / AJUSTES

La molienda puede fijarse de fina a muy gruesa. El tamaño puede ajustarse para ser utilizado en la mayoría de las cafeteras comerciales. Se deben usar los procedimientos siguientes para efectuar ajustes.

**NOTA** - Un cambio en el ajuste del disco cambiará también la cantidad distribuida. Los ajustes de los discos abrasivos deben ser seguidos por un ajuste de los cuadrantes del cronómetro.

### Ajuste de los discos

1. Desenchufe el molino y vacíe todos los granos de la tolva.
2. Enchufe el molino, ponga un embudo con filtro en los rieles del embudo. Ponga momentáneamente el interruptor apagado/encendido/puesta en marcha en la posición "START" (PUESTA EN MARCHA) (inferior) (con la tolva deseada seleccionada) y suéltelo, ejecute unos cuantos ciclos de molienda hasta que se distribuya 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. Ponga el interruptor de apagado/encendido/puesta en marcha en la posición "START" (PUESTA EN MARCHA) (derecha) y gire lentamente el tornillo de ajuste hacia la derecha hasta que se oiga un zumbido metálico debido al rozamiento de los discos abrasivos. (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

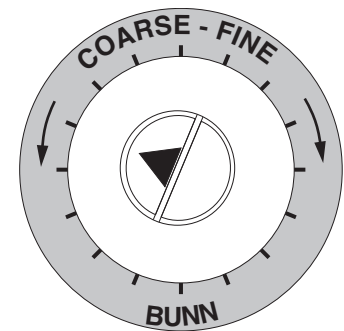
**MOLIENDA FINA:** Gire el tornillo de ajuste 7 marcas hacia la izquierda.

**MOLIENDA DE GOTEO:** Gire el tornillo de ajuste 8 marcas hacia la izquierda.

**MOLIENDA NORMAL (GRUESA) :** Gire el tornillo de ajuste 10 marcas hacia la izquierda.

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

GRUESA FINA

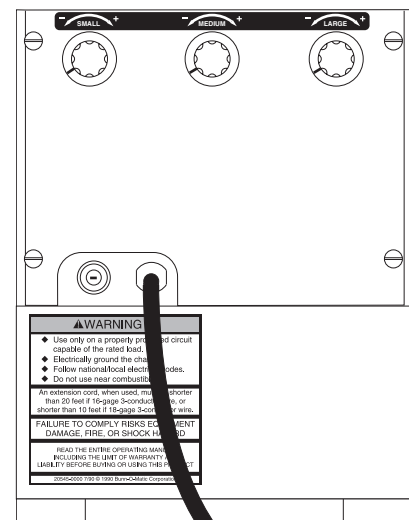


P1073

### Ajuste del Temporizador

1. Desenchufe el molino y quite la cubierta trasera.
2. Fije el cuadrante del temporizador en 5 segundos por cada 28 g (1 onza) de café molido deseado.
3. Verifique el ajuste pesando unas pocas muestras.

**Use este valor de 5 segundos por onza como guía APROXIMADA solamente.**



P2946