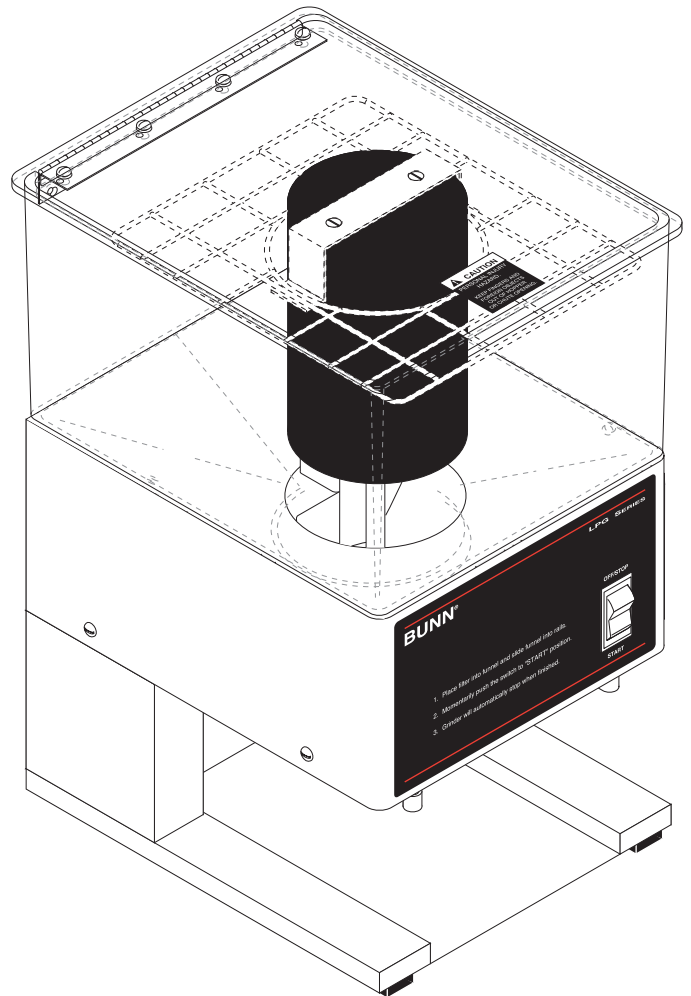
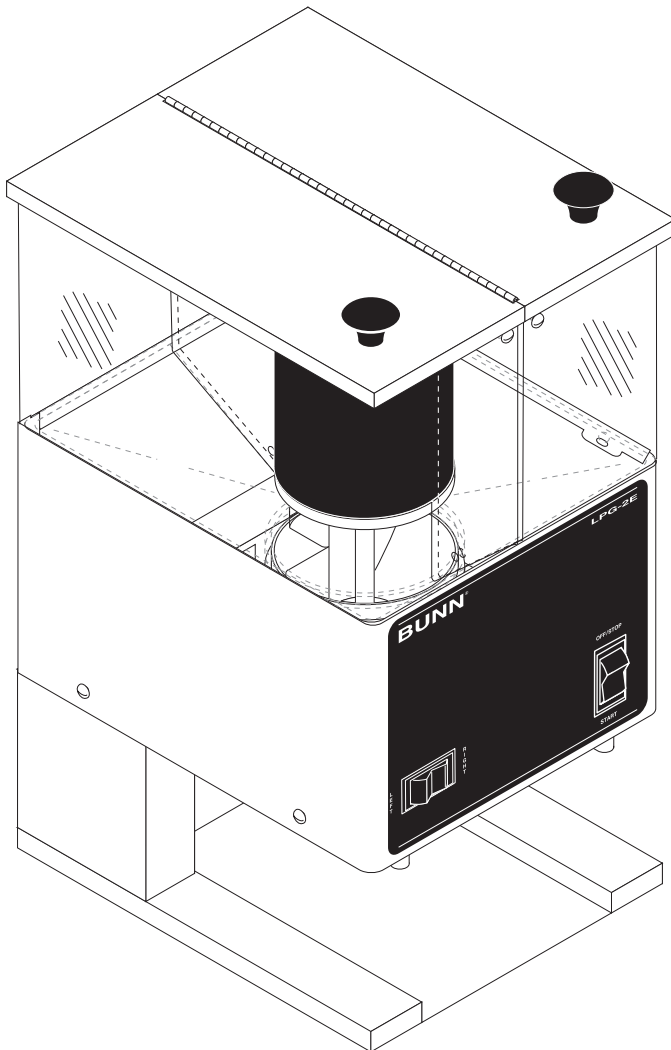


BUNN®

LPG LPG-2E



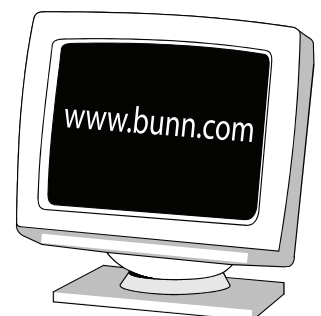
INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9

PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 841-2775

To ensure you have the latest revision of the Operating Manual, or to view the Illustrated Parts Catalog, Programming Manual, or Service Manual, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256.



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("Bunn") warrants equipment manufactured by it as follows:

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. Bunn warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn's judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 2) if requested by Bunn, shipping the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location; and 3) receiving prior authorization from Bunn that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If Bunn determines in its sole discretion that the defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a Bunn Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental, consequential or punitive damages.

RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

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-OMatic, 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 are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENTS

User Notices	3
Electrical Requirements	4
CE requirements	4
Operating Controls.....	4
Cleaning.....	5
Coffee Grinding.....	5
Initial Set-Up.....	6
Adjustments.....	6

INTRODUCTION

The LPG will store up to six pounds and the LPG-2E will store up to three pounds of whole bean coffee in each of two hoppers and grind it to a preset grind and amount into an awaiting funnel and filter from most commercial drip coffee brewers. The equipment is only for indoor use on a sturdy counter or shelf. Adequate space must be available above the grinder to raise the lid when adding beans. Use only with whole bean coffee.

The grind is preset at the factory to drip specifications as set forth by the United States Department of Commerce and adopted by the Coffee Brewing Center of the Pan American Coffee Bureau. Adjustments may be made to alter both the amount and grind from the factory setting.

USER NOTICES

Carefully read and follow all notices on the grinder and in this manual. They were written for your protection. All notices on the grinder are to be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.



00824.0002

WARNING ⚠️ AVERTISSEMENT

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

<p>⚠️ CAUTION</p> <p>PERSONAL INJURY HAZARD.</p> <p>Keep fingers and foreign objects out of hopper or chute opening.</p>	<p>ATTENTION</p> <p>RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES.</p> <p>Tenir les doigts et tout corps étranger hors d'atteinte de l'ouverture de la trémie ou de la chute.</p>
--	---

#05876.7000

<p>⚠️ WARNING</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Use only on a properly protected circuit capable of the rated load. ◆ Electrically ground the chassis. ◆ Follow national/local electrical codes. ◆ Do not use near combustibles. <p>An extension cord, when used, must be shorter than 20 feet if 16-gauge 3-conductor wire, or shorter than 10 feet if 18-gauge 3-conductor wire.</p> <p>FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD.</p> <p>READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.</p>	<p>⚠️ AVERTISSEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ N'utiliser qu'un circuit électrique adéquatement protégé, d'une capacité correspondante à la charge normale. ◆ Mettre le châssis à la masse de façon électrique. ◆ Suivre les codes d'électricité nationaux/locaux. ◆ Ne pas utiliser à proximité de combustibles. <p>Lorsqu'on utilise une rallonge, elle doit avoir moins de 6.1 m (20 pi) de longueur si elle est composée d'un fil à 3 conducteurs de calibre 16, ou moins de 3.05 m (10 pi) si elle est composée d'un fil à 3 conducteurs de calibre 18.</p> <p>LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES PEUT ÊTRE LA CAUSE DE DOMMAGES À L'EQUIPEMENT, D'INCENDIES OU DE CHOCS ÉLECTRIQUES.</p> <p>AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER CE PRODUIT, IL FAUT LIRE TOUT LE MANUEL D'UTILISATION, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIE ET DE RESPONSABILITÉ.</p>
<p>20545-7000 7/90 © 1990 Bunn-O-Matic Corporation</p>	

#20545.7000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The grinder has an attached cordset and requires 2-wire, grounded service rated 120 volts ac, 15 amp, single phase, 60 Hz for 120V models; 100 volts ac, 15 amp single phase, 50Hz for 100V models.

OPERATING CONTROLS

Off/On/Start Switch (Models LPG and LPG-2E)

OFF - (upper position) Switching to this position stops all operation of the grinder.

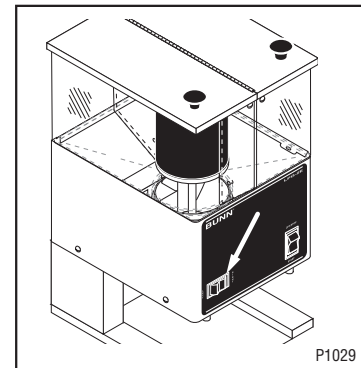
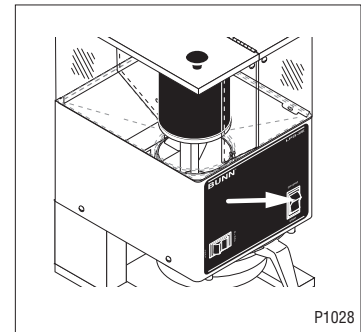
ON - (middle position) The switch will return to this position after a grind cycle has begun and will remain in this position after grinding has ceased.

START - (lower, momentary position) Pressing the switch to this position and releasing initiates a grind cycle.

Hopper Selector Switch (Model LPG-2E only)

LEFT - Switching to this position allows beans to be ground from the left hopper.

RIGHT - Switching to this position allows beans to be ground from the right hopper.



CE REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.

PREVENTIVE MAINTENANCE

Bunn-O-Matic® Corporation recommends that preventive maintenance be performed at regular intervals. Maintenance should be performed by a qualified service technician. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic® Corporation at 1-800-263-2256.

NOTE: Replacement parts or service caused by failure to perform required maintenance is not covered by warranty.

6-Month

Weekly Cleaning plus replace the dechaffer assembly.

1-Year

1. On grinders with slide plates check the slide plates and clean.
2. Inspect and clean/replace burrs and grind chamber if necessary.
3. Adjust the burrs and grind time to your specifications for particulate size and throw weight.

CLEANING

EXTERIOR SURFACES

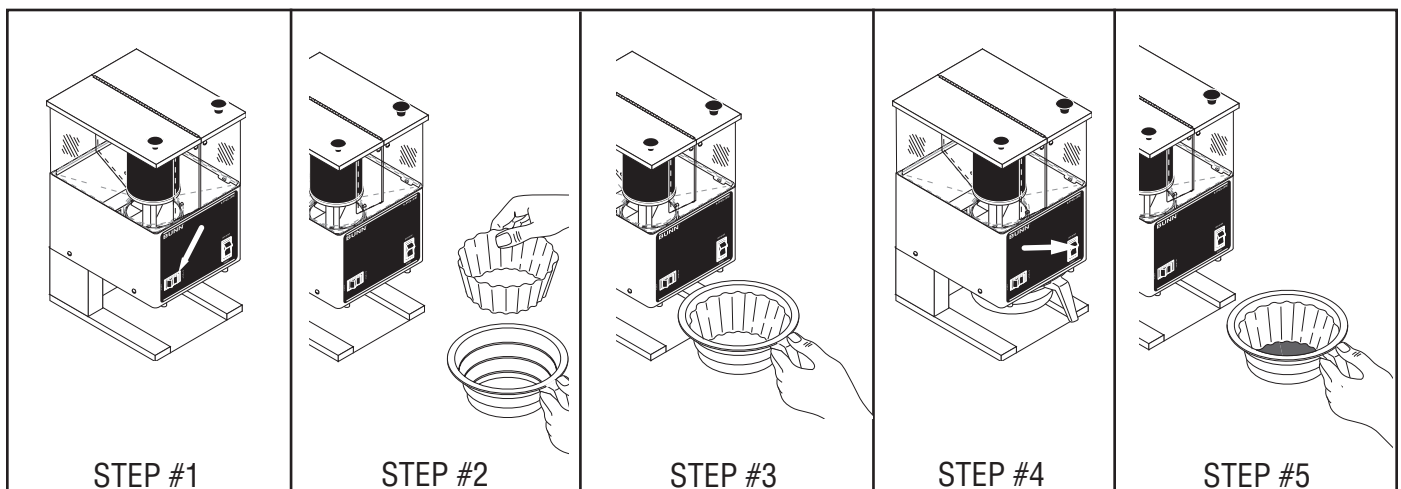
The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment. Care should be taken not to scratch the hopper or windows with any abrasive material. Regular cleaning will keep your grinder looking new for years.

GRIND CHAMBER

1. **WARNING** - Unplug grinder before removal of any panel or grind chamber housing parts.
2. Empty all beans from both hopper(s).
3. Plug-in the grinder, place funnel with filter into funnel rails. Press the Off/On/Start switch to the “START” lower position and release. Run a few grind cycles until all the coffee in the grind chamber is dispensed and disconnect grinder from the power source.
4. Remove the funnel with filter and carefully tip the grinder over on it’s back.
5. Remove the two #10-32 screws securing burr housing cap assembly to the burr housing and remove burr housing cap assembly.
6. Remove load disc and slide rotor with lower burr, spring and brass bushing off of the motor shaft.
7. Clean the grind chamber and all parts with a dry non metallic bristle brush and wipe with a dry clean cloth.
8. Reinstall brass bushing (flanged end first), spring and rotor with lower burr onto the motor shaft. Reinstall load disc flat side toward rotor and burr housing cap assembly to the burr housing.
9. Refer to Initial Set-up/Adjustments section to vary grind or weight of dispensed coffee if necessary.

COFFEE GRINDING

1. On models LPG-2E, select (either left or right hopper) with selector switch and visually inspect the desired hopper for an ample supply of whole bean coffee.
2. Place a paper filter into the brew funnel. The filter must not be folded-over or tilted to one side.
3. Insert the funnel into the funnel rails and push until it stops.
4. Momentarily press Off/On/Start switch to the “START” lower position and release. The grinding action will stop automatically after the preset amount of ground coffee is dispensed into the funnel.
5. Remove the funnel from the grinder and level the bed of grounds by gently shaking.
6. The loaded funnel is now ready for use in any commercial drip coffee brewer according to the manufacturer’s instructions.



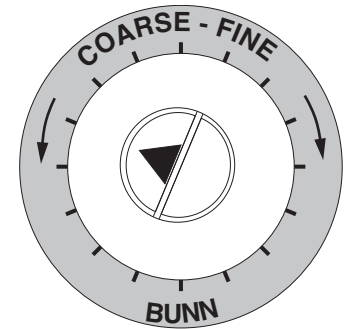
INITIAL SET-UP/ADJUSTMENTS

The grind can be set from fine to very coarse. The grind may be adjusted for use in most commercial coffee brewers. The following procedures should be used to make adjustments.

NOTE - A change in the burr adjustment will also change the amount dispensed. Any adjustment to the burrs should be followed by an adjustment of the timer dials.

Burr Adjustment

1. Unplug the grinder and empty all beans from the hopper(s).
2. Plug-in the grinder, place funnel with filter into the funnel rails. Momentarily press the Off/On/Start switch to the "START" (lower) position (with desired hopper selected) and release, run a few grind cycles until all of the coffee in the grind chamber is dispensed.
3. Remove the funnel with filter and carefully tip the grinder over on it's back.
4. Place the Off/On/Start switch in the "START" (lower) position and, using the grind adjustment key provided, slowly turn the adjusting screw in a clockwise direction until a metallic whine is heard due to the rubbing of the grinding burrs. (It may be necessary to start more than one grind cycle to obtain the sound).
5. Make a mark with a pen on the decal to note the position of the arrow on the grind adjustment screw.
6. The following settings approximately correspond to the CBC recognized grinds. All are referenced from the arrow position marked in step #5.



P1073

FINE GRIND: Rotate the adjusting screw 7 hash marks in a counterclockwise direction.

DRIP GRIND: Rotate the adjusting screw 8 hash marks in a counterclockwise direction.

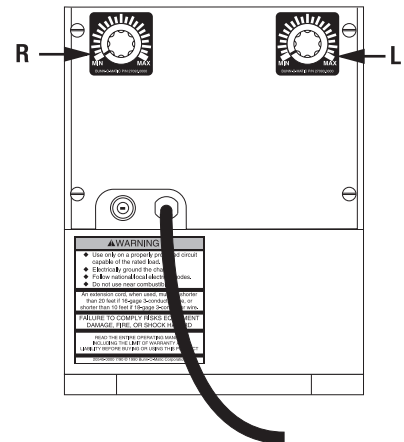
REGULAR (COARSE) GRIND: Rotate the adjusting screw 10 hash marks in a counterclockwise direction.

NOTE: Exact adjustment will vary according to bean roast or added flavoring.

Timer Adjustment (Model LPG-2E)

1. Fill hoppers with whole bean coffee and select hopper to be adjusted.
2. Remove the cover from the timer dials.
3. Set the timer dial to 2 seconds for each 1-1/2 ounces of ground coffee desired.
4. Grind a few cycles to verify the setting by weighing samples.
5. Adjust the timer to correspond with the chart below.

Approximate Amount (in Ounces)	Timer Settings (in Seconds)
1-1/2	2
2-1/4	3
3	4



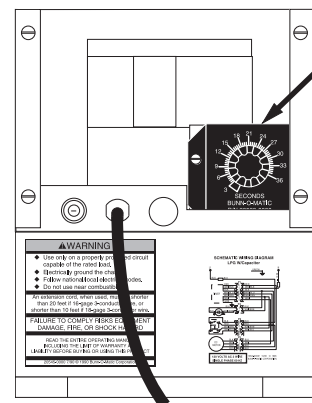
P1035

6. Repeat steps 2 - 4 for remaining hopper.

Timer Adjustment (Model LPG)

1. Unplug the grinder and remove the 2" hole plug in the rear cover.
2. Set the timer dial to 5 seconds for each ounce of ground coffee desired.
3. Verify the setting by weighing a few samples.

Use this 5 second per ounce figure as an APPROXIMATE guide only.



P1744

27091 111598

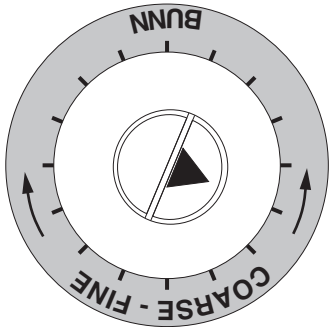
RÉGLAGE INITIAL ET AJUSTEMENTS

La mouture peut aller d'extra-fine à grosse. Elle peut être ajustée pour convenir à la plupart des infuseurs à café commerciaux. Il faut suivre la procédure suivante pour effectuer des ajustements.

NOTE - Un ajustement effectué à la vrille aura pour effet de modifier la quantité moulue. Tout ajustement à la vrille devrait être suivi d'un ajustement de la minuterie.

Ajustement de la vrille

1. Débranchez le moulin et videz les trémies de tout grain de café. Appuyez le moulin et placez un entonnoir avec filtre dans les rails. Appuyez sur le bouton de démarrage (vers le bas, position momentanée) (avec la trémie désirée sélectionnée) et relâchez-le. Faites fonctionner le moulin pendant quelques cycles jusqu'à ce que tous les grains de café du compartiment de mouture soient moulus.
3. Retirez l'entonnoir et le filtre et faites doucement basculer le moulin vers l'arrière de sorte à le coucher sur son dos.



P1073

4. Appuyez sur le bouton de démarrage (vers le bas, position momentanée) et, à l'aide de la clé de réglage de mouture tournée, tournez lentement la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un grincement métallique se fasse entendre, causé par le frottement des vrilles. (Il est possible que vous deviez entamer plus d'un cycle de mouture avant d'entendre ce son.)
5. À l'aide d'un stylo, marquez la position de la flèche vis-à-vis de la vis de réglage sur la décalcomanie.
6. Les réglages suivants correspondent approximativement aux normes du Coffee Brewing Center. Ils sont basés sur la flèche marquée à l'étape n° 5

FINE : Faites tourner la vis de réglage jusqu'à la marque de repère 7 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

CAFÉ FILTRE : Faites tourner la vis de réglage jusqu'à la marque de repère 8 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Réglage de la minuterie (modèle LPG-2E)

ORDINAIRE (GROSSE) : Faites tourner la vis de réglage jusqu'à la marque de repère 10 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE : La précision de l'ajustement varie en fonction de la torréfaction des fèves et des aromatisants ajoutés.

1. Remplissez les trémies de grains de café entier et sélectionnez la trémie à régler.

2. Retirez le couvercle des cadrans de minuterie.
3. Réglez le cadran de minuterie à 2 secondes par once et demie de mouture désirée.
4. Faites fonctionner le moulin pendant quelques cycles pour vérifier le réglage en pesant les échantillons.
5. Ajustez la minuterie conformément au tableau ci-dessous.

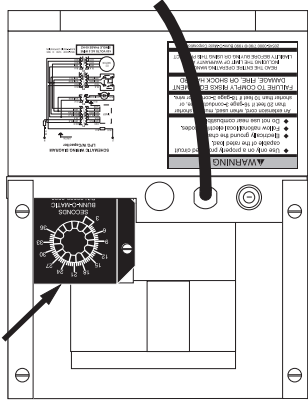
Quantité approximative (en oz) Réglage de la minuterie (en secondes)

- | | |
|-------|---|
| 1-1/2 | 2 |
| 2-1/4 | 3 |
| 3 | 4 |
6. Répétez les étapes nos 2 à 4 pour la seconde trémie.

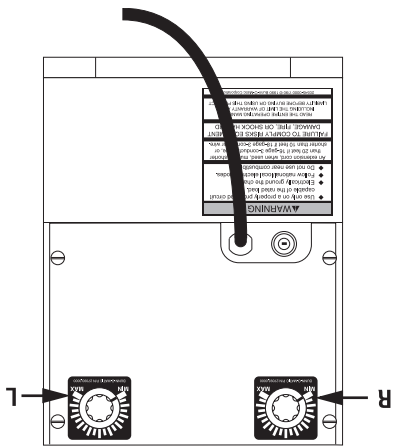
Réglage de la minuterie (modèle LPG)

1. Débranchez le moulin et enlevez le bouchon de 2 po dans le couvercle arrière.
2. Réglez le cadran de minuterie à 5 secondes par once de mouture désirée.
3. Vérifiez le réglage en pesant quelques échantillons.

Cette mesure approximative de 5 secondes par once n'est qu'à titre indicatif seulement.



P1035



SURFACES EXTERNES

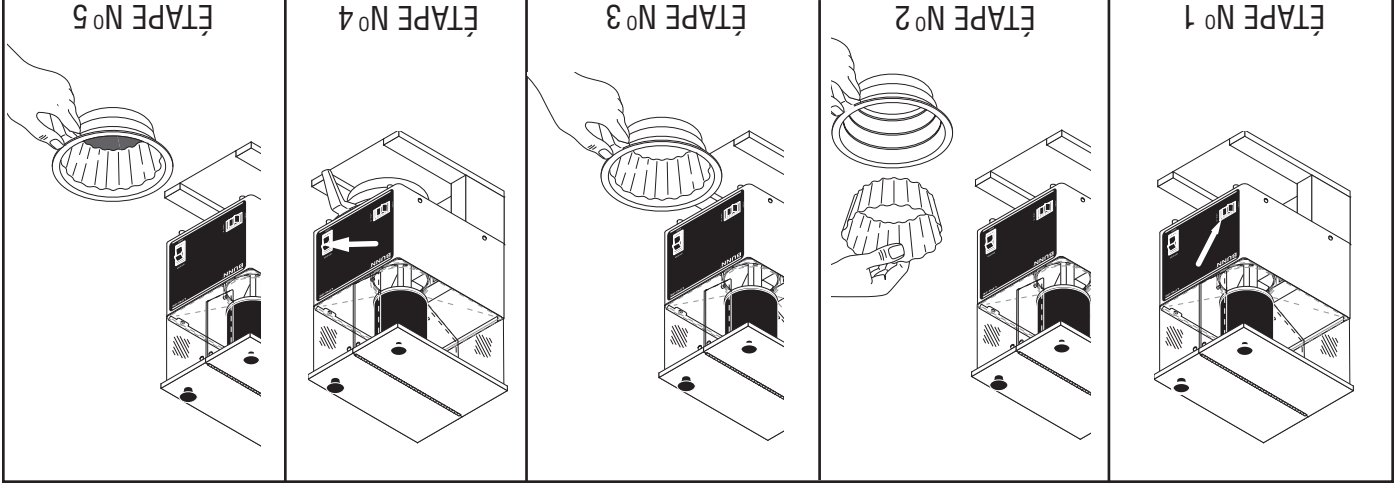
Il est recommandé d'utiliser un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif pour nettoyer toutes les surfaces externes des appareils Bunn-O-Matic. Prenez soin de ne pas égratigner la trémie ni les vitres avec des produits abrasifs. Un nettoyage régulier permettra de conserver l'apparence neuve de votre moulin pendant de nombreuses années.

COMPARTIMENT DE MOUTURE

- MISE EN GARDE :** Débranchez le moulin avant d'enlever tout panneau ou toute pièce de compartiment de mouture.
- Videz les trémies de tout grain de café.
- Branchez le moulin et placez un entonnoir avec filtre dans les rails. Appuyez sur le bouton de démarrage (vers le bas, position momentanée) et relâchez-le. Faites fonctionner le moulin pendant quelques cycles jusqu'à ce que tous les grains de café du compartiment de mouture soient moulus. Débranchez le moulin.
- Retirez l'entonnoir et le filtre et faites doucement basculer le moulin vers l'arrière de sorte à le coucher sur son dos. Enlevez les deux vis no 10-32 qui retiennent le capuchon du boîtier de la vrille au compartiment de mouture et retirez-le.
- Enlevez la rondelle de sécurité et retirez le rotor avec la vrille inférieure, le ressort et le coussinet de l'arbre du moteur en les faisant glisser.
- Nettoyez le compartiment de mouture et toutes les pièces à l'aide d'une brosse à poils raides non métalliques. Essayez avec un linge propre sec.
- Reinstallez le coussinet de l'arbre (côté bridé en premier), le ressort et le rotor avec la vrille inférieure sur l'arbre du moteur. Remettez en place la rondelle de sécurité avec la partie plate faisant face au rotor ainsi que le capuchon du boîtier de la vrille.
- Consultez la section Réglage initial et ajustements pour modifier le type de mouture ou la quantité au besoin.

MOUTURE DU CAFÉ

- Sur le modèle LPG-2E, choisissez une trémie (gauche ou droite) à l'aide de l'interrupteur sélecteur de trémie, puis faites une inspection visuelle de la trémie sélectionnée pour vous assurer qu'il y a suffisamment de grains de café entiers.
- Placez un filtre de papier dans l'entonnoir d'infusion. Le filtre doit être bien assis en place et ne pas être plié.
- Faites glisser l'entonnoir dans ses rails et poussez-le bien jusqu'au fond.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (vers le bas, position momentanée) et relâchez-le. Le moulin s'arrêtera automatiquement dès que la portion prédéfinie de mouture sera distribuée dans l'entonnoir.
- Retirez l'entonnoir du moulin et nivelez la mouture en la remuant délicatement.
- L'entonnoir chargé est maintenant prêt à être utilisé combiné à n'importe quel infuseur à café filtre commercial en suivant les instructions du fabricant.



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Ce moulin est muni d'un cordon d'alimentation et doit être raccordé à un circuit bifilaire mis à la terre, d'une tension nominale de :

120 V c.a., 15 A, monophasé, 60 Hz pour les modèles 120 V,
100 V c.a., 15 A, monophasé, 50 Hz pour les modèles 100 V.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

Interrupteur marche-arrêt/bouton de démarrage (modèles LPG et LPG-2E)
ARRÊT (vers le haut) : Si l'interrupteur est placé vers le haut, le moulin s'arrête de fonctionner.

MARCHE (au centre) : L'interrupteur reviendra à cette position centrale après le lancement d'un cycle de mouture et demeurera dans cette position à la fin de la mouture.

DÉMARRAGE (vers le bas, position momentanée) : Lorsque l'interrupteur est mis dans cette position, puis relâché, un cycle de mouture est lancé.

Sélecteur de trémie (modèle LPG-2E seulement)

GAUCHE : L'interrupteur actionné à gauche sélectionne les grains de café de la trémie de gauche.

DROITE : L'interrupteur actionné à droite sélectionne les grains de café de la trémie de droite.

NORME EUROPÉENNE (CE)

- Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
- Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température demeure entre 5 et 35 °C.
- L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10° pour une utilisation sécuritaire.
- Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
- La supervision d'adultes est nécessaire pour s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Bunn-O-Matic recommande de faire effectuer un entretien préventif à intervalles réguliers. L'entretien préventif doit être fait par un personnel qualifié. Pour joindre les services techniques, communiquez avec Bunn-O-Matic, au numéro 1 800-263-2256.

NOTE: Les pièces de rechange et les réparations causées par l'omission de faire effectuer l'entretien préventif ne sont pas sous garantie.

Aux 6 mois

Nettoyage hebdomadaire plus remplacement du système de refroidissement.

Annuellement

1. Moulins munis de plaques coulissantes : vérifiez les plaques et nettoyez-les.
2. Vérifiez et nettoyez ou remplacez les vrilles et le compartiment de mouture au besoin.
3. Ajustez les vrilles et le temps de mouture pour obtenir la taille et la quantité de mouture selon vos spécifications.

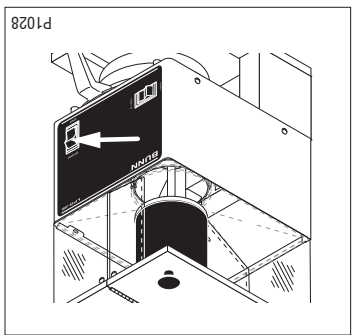
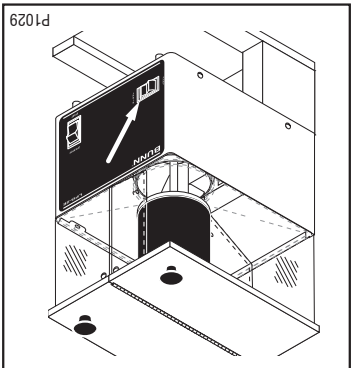


TABLE DES MATIÈRES

Introduction	3
Avis à l'utilisateur	4
Norme européenne (CE)	4
Commandes de fonctionnement	4
Nettoyage	5
Mouture du café	5
Réglage initial et ajustements	6
Ajustements	6

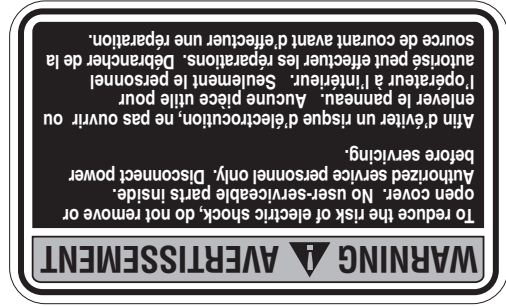
INTRODUCTION

Le moulin LPG peut contenir jusqu'à 6 lb (2,72 kg) de grains de café entiers dans sa trémie et le LPG-2E peut en contenir jusqu'à 3 lb (1,36 kg) dans chacune des deux parties de trémie, puis les moudre à une mouture et une quantité prédéterminées à même un entonnoir et un filtre en attente convenant à la plupart des infuseurs à café filtre commerciaux. Les moulins sont conçus pour un usage intérieur et doivent être placés sur un plan de travail robuste. Il faut prévoir un espace suffisant au-dessus du moulin de sorte à pouvoir soulever les couvercles pour ajouter des grains de café. N'utilisez que des grains de café entiers.

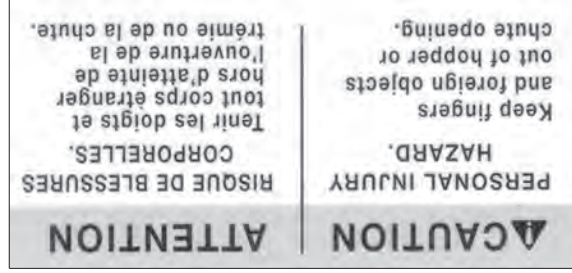
La mouture est prédéfinie en usine selon les normes d'infusion de café filtre déterminées par le département américain du Commerce et adoptées par le Coffee Brewing Center (centre d'infusion du café) du Bureau pana-méricain du café. Il est possible toutefois d'en modifier le réglage de volume et de mouture.

AVIS À L'UTILISATEUR

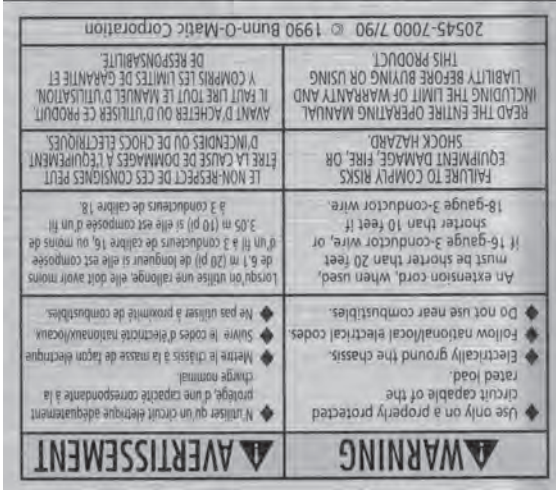
Lisez attentivement et observez toutes les consignes qui figurent sur les décalcomanies du moulin et qui se trouvent à l'intérieur de ce manuel. Elles ont été conçues pour assurer votre protection. Les décalcomanies doivent être conservées en bon état. Remplacez-les si elles sont rendues illisibles ou si elles sont endommagées.



#37881.7000



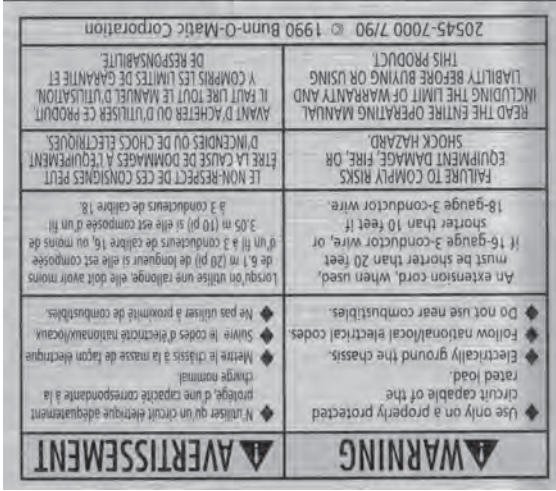
#05876.7000



00824.0002



#20545.7000



BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :

- (1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GFR, distributeurs de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type ThermoFresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.
- (2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :

a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.

b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.

c) Bâtures de mouture sur équipement de mouture de café pour mouler le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.

Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et de détartrage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composants des appareils devant être remplacés dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limitée à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur (1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; (2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et (3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACÉ TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUANTITÉ, MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsabilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit (1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit (2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

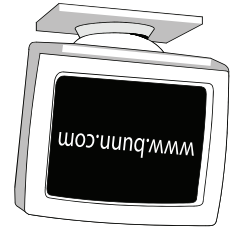
LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELEVÉ OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTIÈRE DISCRETION DE BUNN.

En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et tous autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

POLITIQUE DE RETOUR

COMMUNIQUEZ AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUTS LES RETOURS DOIVENT-ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

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, BUNN Serve, BUNN SERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, Easy-Clear, EasyGard, FlavourGard, 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, triecta, 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, Cycliconic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sont des marques de commerce déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

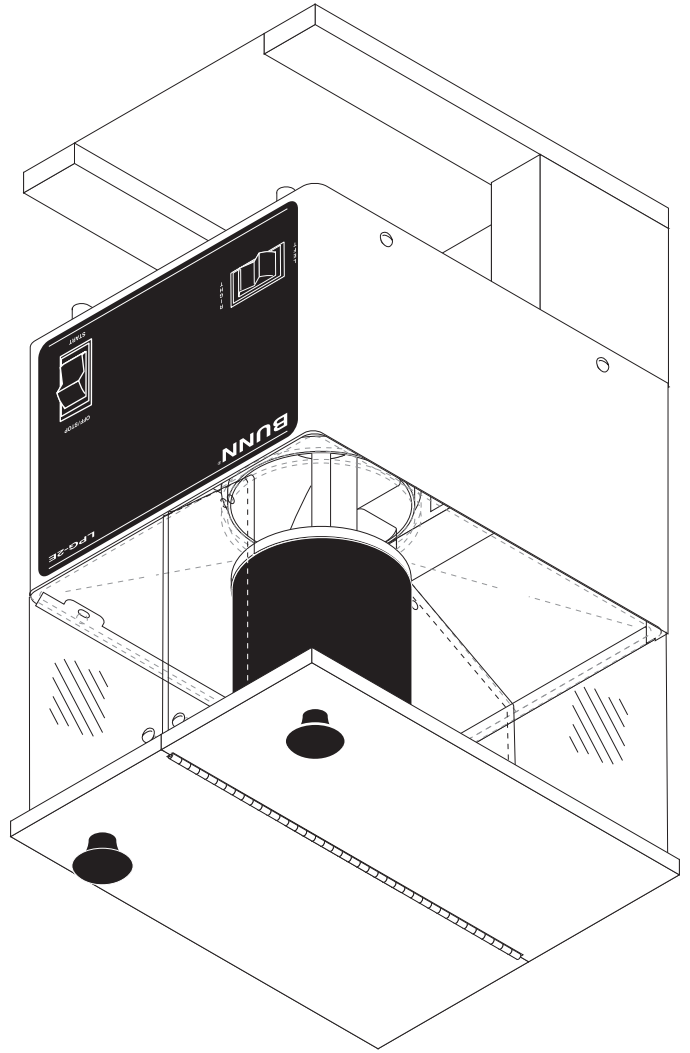
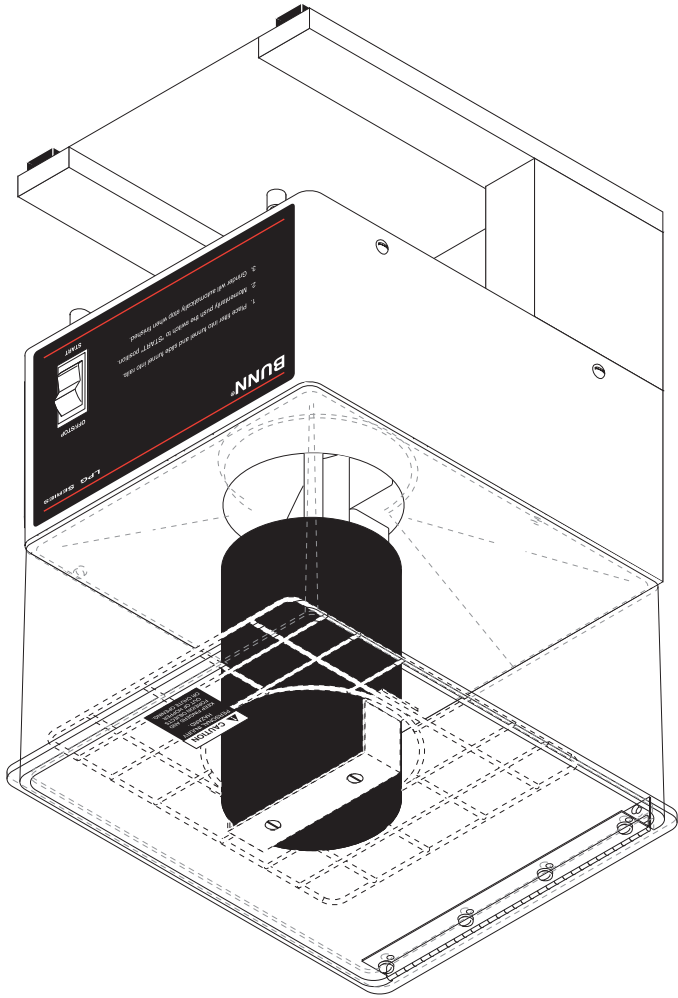


27091.7000L 04/11 ©1996 Bunn-O-Matic Corporation

Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA
280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
TÉLÉPHONE: (905) 841-2866 TÉLÉCOPIEUR (905) 841-2775

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



LPG-2E

LPG

BUNN[®]