

# BUNN®

***MHG***  
***para usarse con***  
***Smart Funnel®***



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

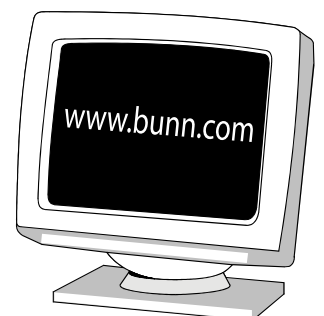
### BUNN-O-MATIC CORPORATION

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 que fabrica de la siguiente manera:

- 1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados 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, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 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.

BrewWISE, BrewLOGIC, BrewMETER, BrewWIZARD, Bunn Gourmet, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNNSERVE, BUNN Espresso, Cool Froth, DBC, Dr. Brew, Dual, EasyClear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Intellisteam, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Café, PowerLogic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AutoPOD, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BUNNsource, Coffee At Its Best, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Signature Series, Smart Heat, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

## CONTENIDO

Avisos a los usuarios .....	3
Requerimientos Electricos .....	4
Requerimientos de la CE .....	4
Controles de Operación.....	4
Preparación inicial y Programación.....	5
Limpieza.....	6
Molienda de café.....	7
Ajustes.....	7
Comunicación con la cafetera .....	8

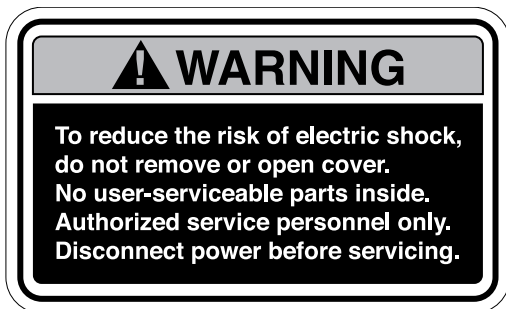
## INTRODUCCIÓN

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. Se debe dejar un espacio adecuado por encima del molino para subir la tapa al agregar granos de café. Uselo 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.



00824.0000



#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.

Quando 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

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la Placa de Datos del Molino, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

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 230 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.

## CONTROLES DE OPERACIÓN

### Botón de Molienda (a)

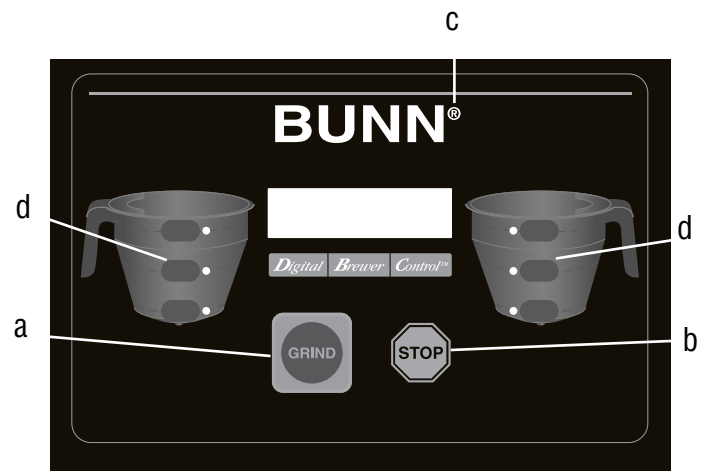
Pulsar GRIND inicia un ciclo de molienda cronometrado.

### Botón Detener (b)

Pulsar STOP detiene la operación del molino.

### Botón ® (c)

Pulsar el botón ® permite el acceso a la programación (vea la página 8).



### 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.

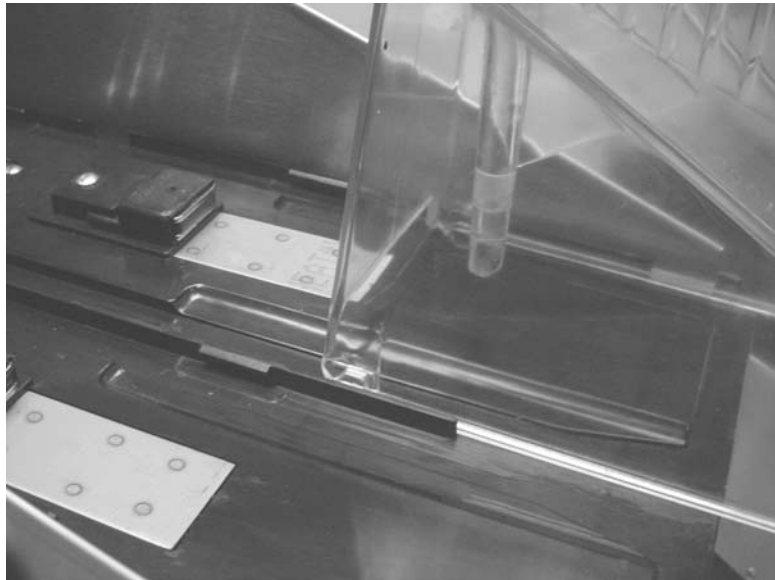
Ejemplo: La selección del botón inferior en el lado izquierdo molerá suficientes granos de café desde la tolva izquierda del molino para preparar la cantidad programada en el molino.

### 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 9).

## PREPARACIÓN INICIAL Y PROGRAMACIÓN

1. El molino no funcionará hasta que se haya colocado en su lugar, sobre él mismo, una tolva con un nombre de café programado en el chip.
2. Consulte el Menú de Preparación denominado “NAME HOPPER” para programar el chip de la tolva.
3. Retire la de arriba. Retire todos los objetos extraños y materiales de envío del compartimiento de la tolva.
4. Enchufe el molino. Coloque una tolva arriba del molino con la parte trasera de la tolva de frente a la puerta metálica y dentro del separador central. Empuje la tolva en línea recta hasta que haya enganchado completamente en la parte de arriba del molino. Cuando se encuentre completamente insertada, la pantalla LCD mostrará el nombre del café. Para retirar la tolva, sujete el asa y tire directamente hasta que la parte trasera de la tolva se encuentre libre de la compuerta metálica, luego retírela.
5. 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

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

1. 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 haya pasado todo el café en la cámara de molienda y desconecte el molino de la fuente de alimentación.

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

2. Retire el embudo y elimine cualquier resto de molienda de café remanente.
3. Retire las tolvas deslizándolas hacia adelante.
4. Quite la tapa superior de la tolva.
5. Limpie y sanitice las tolvas y tapas. Se debe tener cuidado de no rayar las tolvas con un material abrasivo.

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

6. Quite el panel de inspección delantero superior.
7. Retire los dos tornillos que sostienen la cubierta delantera de la caja de fresas de molienda. Retire con cuidado la cubierta delantera de la caja de molienda. Limpie la superficie interior con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas, y limpie con un paño seco.
8. 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.
9. Limpie la cámara de molienda con un cepillo de cerdas duras, secas y no metálicas, y limpie con un paño seco.
10. 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.
11. Reinstale el panel de inspección delantero superior.
12. Vea la sección "**Ajustes**" de este manual de Operación y Servicio para mayor información sobre los ajustes de molienda.
13. 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.
14. Coloque en su lugar las tolvas y llénelas con granos de café frescos enteros. Coloque en su lugar las tapas de las tolvas.

## MOLIENDA DE CAFÉ

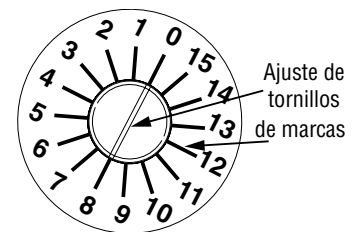
1. Inspeccione visualmente la tolva escogida para ver si contiene una cantidad amplia de granos de café.
2. Ponga un filtro de papel en el embudo de preparación. El filtro no debe estar plegado o inclinado hacia un lado.
3. Introduzca el embudo en los rieles del embudo y empújelo hasta que se detenga.
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 ser seguido de un ajuste del temporizador.

### Ajuste de los discos abrasivos

1. Retire los 2 tornillos del panel de control delantero. Cuelgue el panel con ganchos metálicos al comienzo de la abertura.
2. Ingrese al Menú de Preparación “TEST OUTPUTS” - “GRIND MOTOR” (Vea la página 11). Encienda el motor del molino.
3. Después de que se utilizó todo el café en la cámara de molienda, gire suavemente el tornillo de ajuste hacia la derecha hasta que se escuche un sonido 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).
4. Gire el indicador de molienda plástico hasta que la ranura del tornillo se alíne con una “0” en el indicador.
5. Los ajustes siguientes corresponden aproximadamente a las moliendas reconocidas de CBC.



P2820

Gire el tornillo de ajuste hacia la izquierda hasta el ajuste deseado como se describe abajo.

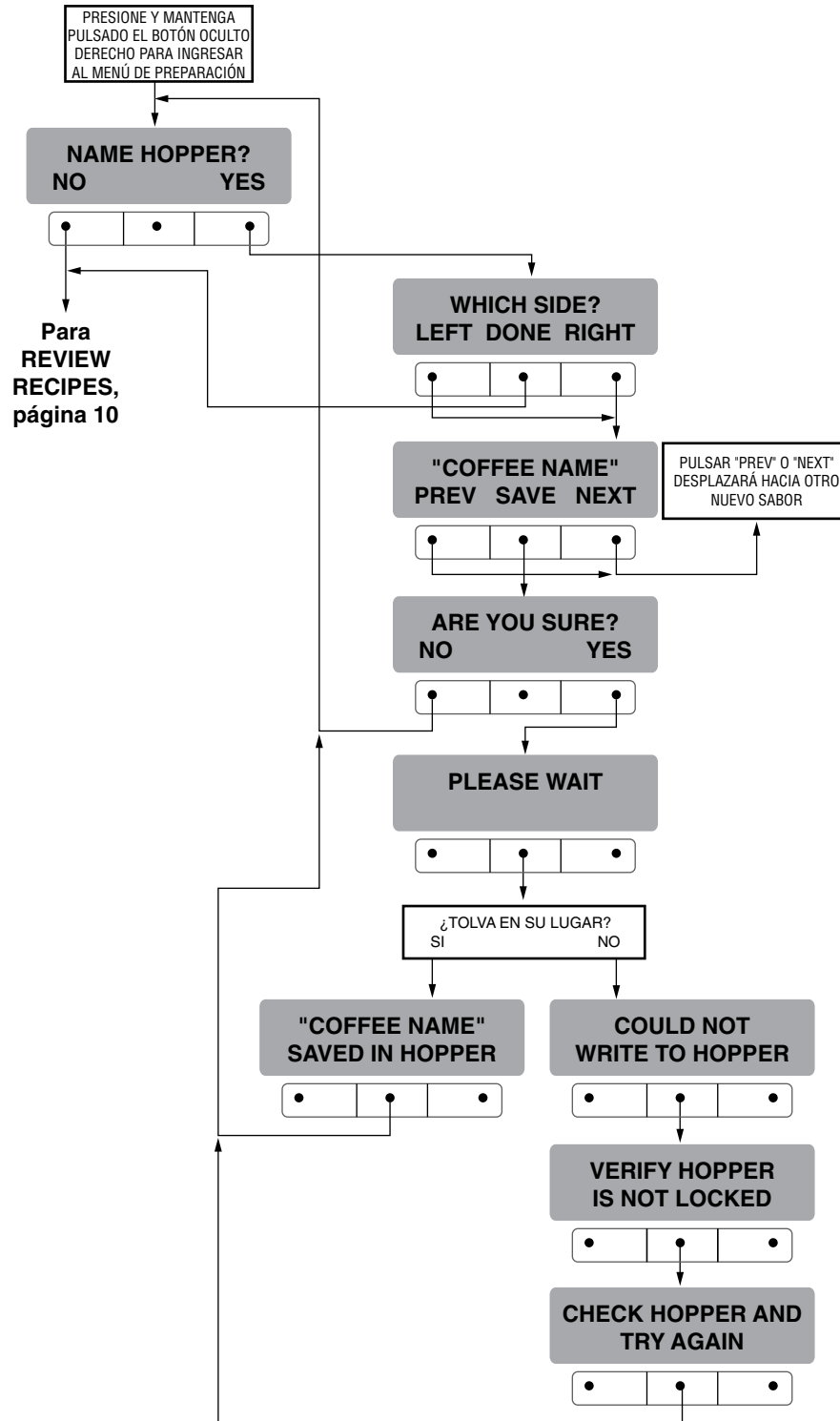
**MOLIENDA FINA:** Gire el tornillo de ajuste 7 marcas hacia la izquierda.

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

**MOLIENDA NORMAL (GRUESA):** Gire el tornillo de ajuste 12 marcas hacia la izquierda.

# COMUNICACIÓN CON LA CAFETERA

## Para escribir un nombre a una tolva



## COMUNICACIÓN CON LA CAFETERA (Continuación)

### Ajuste de temporizador (Tablero de control)

Se pueden seleccionar tres preparaciones de tandas diferentes para cada tolva. Cada tanda se puede ajustar independientemente estableciendo el tiempo en que la puerta deslizante se abre para permitir que los granos caigan en la cámara de molienda. Un segundo ajuste de tiempo para cada tanda, determina el tiempo en que el motor del molino se encuentra en funcionamiento después de cerrarse la puerta deslizante. Si este tiempo se ajusta lo suficientemente extenso para asegurar que todos los granos depositados en la cámara de molienda se hayan molido y distribuido.

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 deseados de café molido.
3. En el Menú de Preparación, vaya a “REVIEW RECIPES” - “MODIFY” (Vea la página 8) para cambiar la molienda y tiempos de marcha para cada tolva.

**NOTA:** En la modalidad de ajuste, si no se pulsa ningún botón antes de 60 segundos, el molino regresará a su funcionamiento regular, conservando todos los ajustes realizados en la modalidad de ajuste.

### AJUSTES APROXIMADOS DEL TEMPORIZADOR EN SEGUNDOS+

Peso (onzas)	Fino (7*)	Goteo (8*)	Normal (12*)
1.5	0.5	0.5	0.5
1.75	0.7	0.6	0.6
2.0	1.0	0.8	0.8
2.25	1.4	1.4	1.2
2.5	1.9	1.8	1.6
2.75	2.4	2.2	2.0
3.0	2.9	2.7	2.5
3.25	3.3	3.1	2.9
4.0	4.8	4.4	4.0
6.0	8.6	7.9	7.5
8.0	12.0	11.5	10.9
10.0	15.7	15.1	14.1
12.0	19.6	18.5	17.5
14.0	23.5	22.0	20.9
16.0	27.0	25.3	24.3

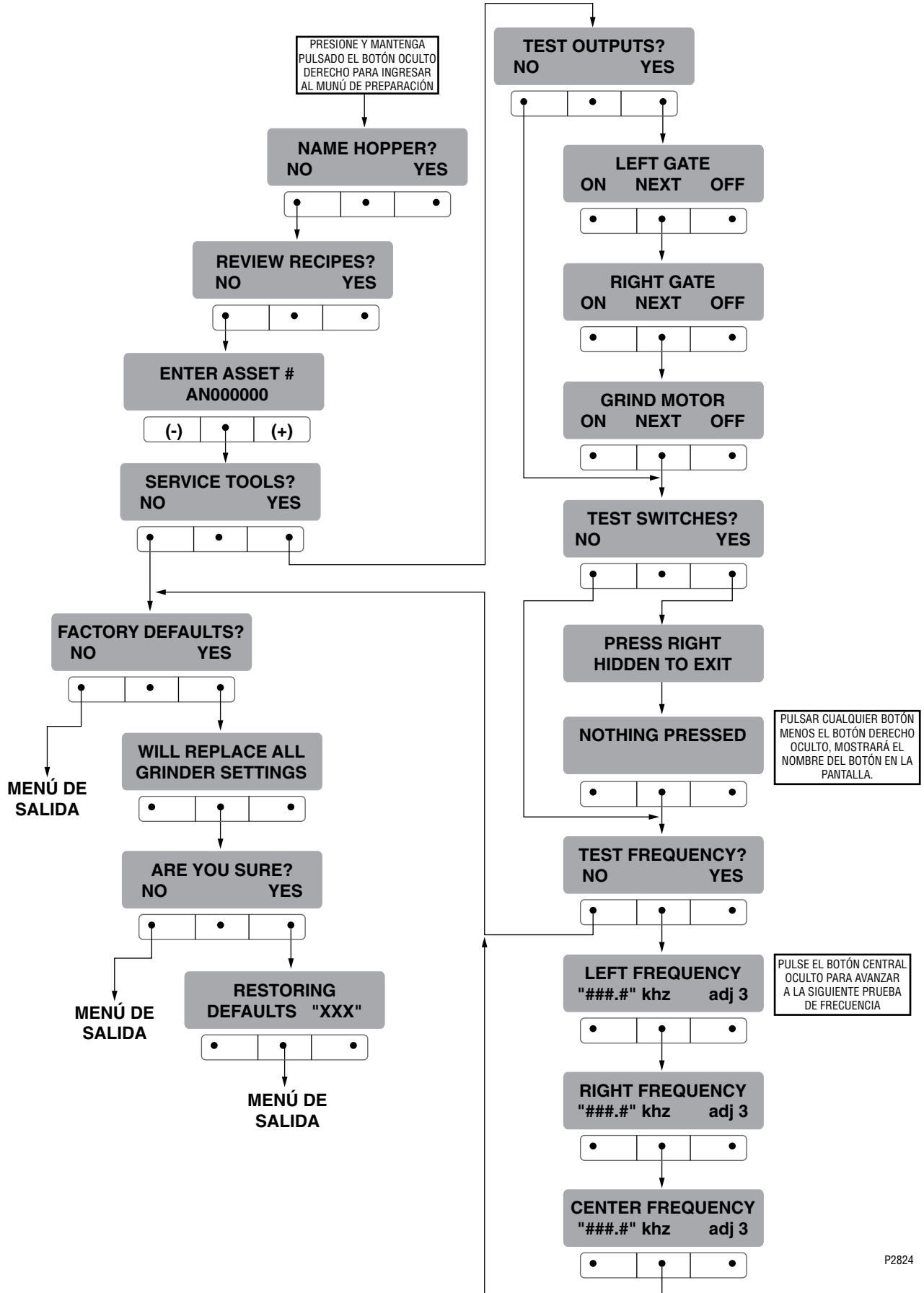
\*Ajuste de marcas. Consulte la sección de Ajuste de los discos abrasivos.

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



# COMUNICACIÓN CON LA CAFETERA (Continúa)

Para Reestablecer los Valores Predeterminados en Fábrica o Prueba de Salidas e Interruptores



PULSAR CUALQUIER BOTÓN MENOS EL BOTÓN DERECHO OCULTO, MOSTRARÁ EL NOMBRE DEL BOTÓN EN LA PANTALLA.

PULSE EL BOTÓN CENTRAL OCULTO PARA AVANZAR A LA SIGUIENTE PRUEBA DE FRECUENCIA

## **COMUNICACIÓN CON LA CAFETERA (Continúa)**

### **Reajuste de la Memoria del Molino ( Para equiparar con la Tabla de abajo)**

1. Desconecte el molino de la toma.
2. Pulse y mantenga pulsado los botones **STOP** y **GRIND** y conecte el cordón eléctrico en la toma. Después de un corto intervalo, la pantalla mostrará cuatro filas de sabores.
3. Cuando aparecen los sabores, suelte los botones **STOP** y **GRIND**, después pulse y suelte el botón **STOP**.
4. La pantalla contará regresivamente y después regresará a la modalidad de operación normal. El molino debe ahora ajustarse para hacer coincidir los nombres de café con los números de la tabla de abajo.

#### **TABLA DE CAFÉ**

<b>NUMERO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>NUMERO</b>	<b>NOMBRE</b>
1	Regular	15	De Montaña Azul de Jamaica
2	Descafeinado	16	Guatemalteco
3	Colombiano	17	Tostado suave
4	Colombia Supremo	18	Tostado oscuro
5	de Costa Rica	19	Expreso
6	Etíope	20	con licor de almendras
7	Kona	21	con avellanas
8	Kenya AA	22	de vainilla francés
9	Sumatra	23	con crema Irlandesa
10	Tostado Francés	24	con nuez de vainilla
11	Tostado Italiano	25	acaramelado
12	Moca de Java	26	con frambuesa
13	Mezcla de la casa	27	Almendrado
14	Mezcla para Desayuno	28	Tostado de Dark Mtn

## COMUNICACIÓN CON LA CAFETERA (Continúa)

### Ingreso de Un Nombre de Café usando una Tarjeta de Receta.

Pulse el botón de PARADA y coloque la parte del chip de la tarjeta bajo la bobina sensora en la parte delantera del molino. La pantalla LCD ingresará al menú RECIPe CARD.

