

GVH-1, GVH-2 Y GVH-3



GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

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

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN"), garantiza equipos fabricados por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té y café fríos, percoladoras monodosis MCP/MCR/MCA, servidores térmicos y servidores ThermoFresh® (mecánicos y digitales) 1 año partes y 1 año 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 partes y 1 año mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, para moler café 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, la garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal, incluyendo pero no limitado a partes reemplazables por el usuario, tales como 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 ESTÁ EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para hacer modificaciones a esta garantía o a hacer garantías adicionales vinculantes para 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 en su única discreción que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar 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) reemplazar el equipo o reembolsar 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 ESTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A LA 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 inactividad, costos de equipos sustitutos, instalaciones o servicios, ni ningún otro daño especial, incidental o consecuente.

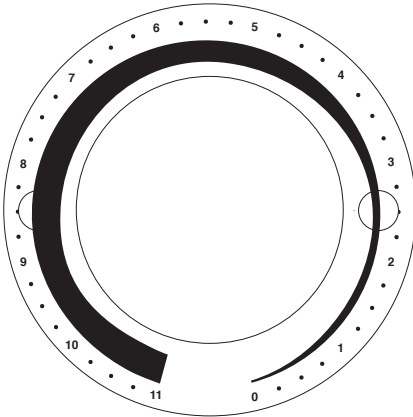
392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, 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, SafetyFresh, 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, tríflecta, 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, son marcas comerciales o marcas registradas de Corporación Bunn-O-Matic. La configuración de la carcasa de la percoladora comercial tríflecta® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENIDO

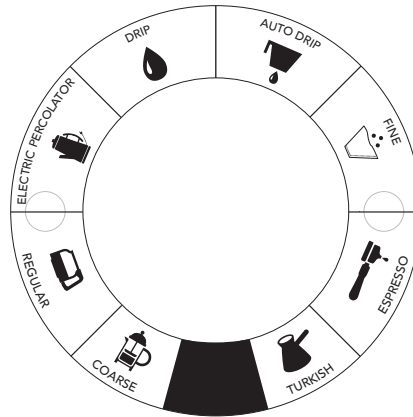
Garantia De Producto	2
Avisos a Los Usuarios	4
Requisitos CE / Norte Americanoss	5
Requisitos Electricos	5
Electrical Requirements	6
Controles De Operacion	6
Configuracion Inicial	7
Ajuste Cero De Las Rebabas	8
Molido Del Cafe	8
Limpieza Semanal	9
6 Meses De Limpieza	9
Esquemático	9
Instrucciones De Instalacion Para Calcomanias Opcionales	10 - 11

AVISOS A LOS USUARIOS

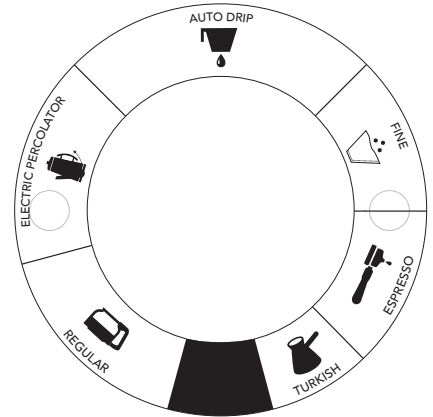
Lea y siga cuidadosamente todos los avisos en el molino y en este manual. Fueron escritos para su protección. Todos los avisos en el molino deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace cualquier etiqueta ilegible o dañada.



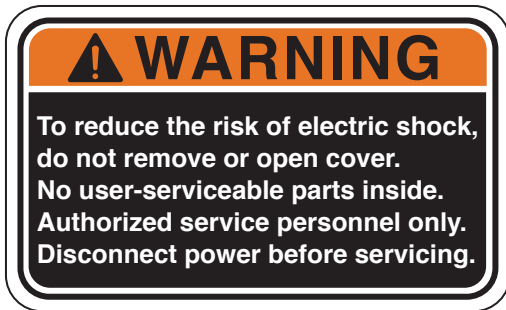
55071.0000



55071.0001



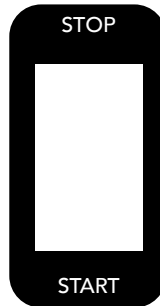
55071.0002
(Turco)



37881.0000



00824.0002



55072.0000



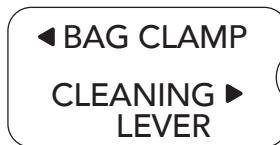
20545.0000



11076.0000



55405.0000



55073.0000

1. Select desired grind
2. Lift lid and pour coffee beans into hopper
3. Place your bag on tray under chute or into BAG CLAMP
4. Press START
5. To remove residual coffee from chute as dispensing slows, move CLEANING LEVER up/down several times
6. Remove your bag or container, grinder will automatically stop

55074.0000

REQUISITOS CE

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 5°C y 35°C.
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo de alojamiento y desayuno.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en aplicaciones tales como:
 - casas de la granja;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.
- El nivel de ruido con ponderación A es inferior a 70dBA.

REQUISITOS NORTE AMERICANOS

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 41°F a 95°F (5°C y 35°C).
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con lavadora de presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, tales como:
 - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

PRECAUCIÓN - El molino debe estar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en **Configuración Inicial**. Consulte la placa de datos en la Percoladora y los códigos eléctricos locales/nacionales para determinar los requisitos del circuito.



CONTROLES DE OPERACIÓN

Selector de Molido

Permite al usuario variar el molido para cada café. Cada configuración proporcionará exactamente el mismo molido cada vez que se seleccione.

Interruptor Apagado/Encendido/Iniciar

DETENER/APAGAR/DETENER - (posición superior) cambiar a esta posición detiene la operación del molino.

ENCENDER - (centro, posición de reposo) el interruptor vuelve a esta posición después de que un ciclo de molido ha comenzado y permanecerá en esta posición después de que ha dejado de moler.

INICIAR - (posición inferior, momentánea) apretando el botón inicia el molido sólo cuando una bolsa u otro recipiente detrás del ducto o si utiliza el kit opcional de trifecta; la taza de percolación está en su lugar.

Sensor de Bolsa/Taza de Percolación

Impide que el molino funcione a menos que la parte posterior de una bolsa esté en su lugar detrás del ducto de dispensado o que la taza de percolación trifecta opcional no esté en su lugar. *No intente circunvalar este dispositivo de seguridad.*

Palanca de Limpieza

Permite al operador limpiar cualquier resto de café que quede del molido anterior.

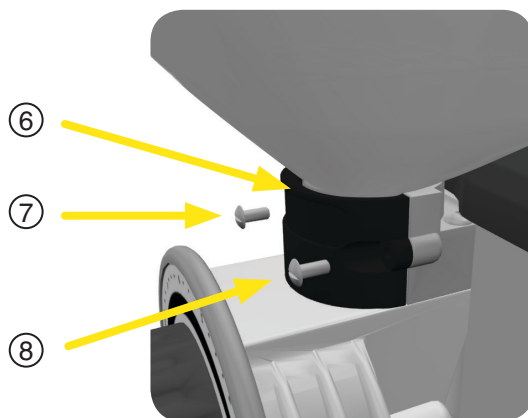
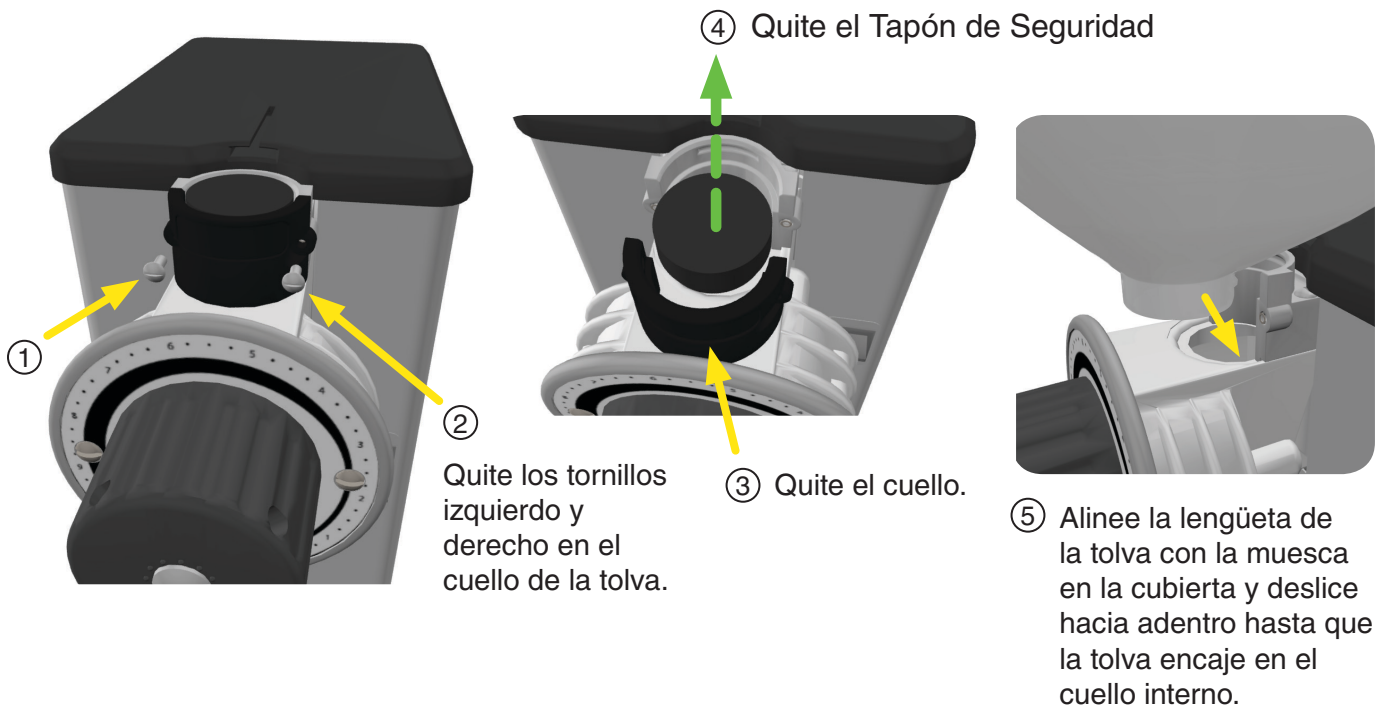
Abrazadera de Bolsa

Permite al operador sujetar la bolsa de café en su lugar y no tener que sostenerla durante la operación del molino.

CONFIGURACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - *Desenchufe el molino durante toda la configuración inicial.*

1. Abra la tapa superior. Quite todos los objetos extraños y materiales de envío del compartimiento de la tolva.
2. Quite el tapón de seguridad negro (situado en la entrada a la cámara de moler), antes de instalar la tolva. Estos son los pasos:



Vuelva a colocar el cuello externo de la tolva, luego los dos tornillos.



La tolva ahora está lista.

3. El molino ahora puede enchufarse y ponerse en servicio, o si necesita calibración, siga las instrucciones de *AJUSTE CERO DE REBABAS* los pasos están en la siguiente página.

AJUSTE CERO DE LAS REBABAS

1. Coloque una bolsa vacía en su lugar en la pantalla, con la parte posterior de la bolsa detrás del ducto de dispensado. Si usted tiene el kit opcional trifecta, coloque la taza de percolación en la pantalla en su lugar.
2. Iniciar el molino para limpiar la cámara de molido. Deje el molino "ENCENDIDO".
3. Gire la perilla selectora del molino a la posición "0" (o "TURCO" si se usa la calcomanía basada en iconos).
4. Con un destornillador plano pequeño, afloje los dos tornillos de fijación en el lado izquierdo de la perilla del selector de molido
5. Sujete la perilla selectora del molino en la posición "0" (o "TURCO" si se usa la calcomanía basada en iconos) con una mano.
6. Con un destornillador plano grande, gire lentamente el tornillo de ajuste en el centro de la perilla del selector de molido hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) hasta que se escuche un zumbido metálico debido al roce de las rebabas del molino.
7. Mientras que sostiene la perilla en la posición "0" (o "TURCO" si se usa la calcomanía basada en iconos), retroceda el tornillo a la izquierda (en el sentido contrarreloj) apenas hasta que el zumbido metálico cesa.
8. Apague el molino.
9. Empuje la perilla contra la placa de la perilla y apriete ambos tornillos de fijación en el lado izquierdo de la perilla del selector de molido
10. Encienda el molino y vuelva a escuchar el zumbido metálico con la perilla selectora de molido en la posición "0" (o "TURCO" si se usa la calcomanía basada en iconos). Si se oye el zumbido metálico, repita los pasos 7 a 10 hasta que el sonido cesa.
11. Si no se oye ningún zumbido metálico, las rebabas del molino están correctamente ajustadas. En los modelos trifecta, usted debe oír un chirrido leve de las rebabas que entran en contacto si usted gira la perilla completamente a la derecha más allá de la posición "1".

MOLIDO DEL CAFÉ

1. Cargue el peso o el volumen de granos deseado en la tolva.
2. Gire la perilla selectora para alinear la flecha con el tamaño de molido deseado.
3. Presione la palanca hacia abajo para abrir el soporte de la abrazadera de la bolsa.
4. Coloque la bolsa entre la parte posterior del ducto y el soporte de la abrazadera, luego suelte la palanca. (El aparato no funcionará a menos que se active el sensor de la bolsa)
5. Pulse el interruptor de inicio.
6. Mueva la palanca de limpieza algunas veces cuando el suministro disminuya.
7. Retire la bolsa o la taza de percolación cuando el café molido ya no se dispense del ducto. El molino se detendrá automáticamente cuando se retire la bolsa o la taza de percolación.

NOTA - *el interruptor de inicio se tendrá que presionar otra vez para continuar el ciclo si la bolsa o la taza de percolación se quita durante la moledura.*

LIMPIEZA SEMANAL

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

6 MESES DE LIMPIEZA

1. Vacíe todos los granos de la tolva. Enchufe el molino, coloque una bolsa vacía detrás del ducto de dispensado o inserte la taza de percolación trifecta. Presione y suelte el interruptor de "INICIAR". Ejecute algunos ciclos hasta que se haya dispensado todo el café en la cámara de moledura. Retire la bolsa o la taza de percolación.

ADVERTENCIA - Antes de la limpieza de la cámara de moler o ante de quitar cualquier panel o piezas de la cámara de moler, **desconecte el molino.**

LIMPIEZA (continuación)

- Quite los dos tornillos y quite el conjunto de perilla de selector y la placa de la perilla.
- Deslice el conjunto del rotor del sinfín/resorte de las rebabas del eje del motor y desarme para limpiarlo.
- Quite los dos tornillos que sujetan la rebaba estacionaria a la cámara de moler.
- Quite los cuatro tornillos en la parte superior del ducto y quite el ducto. Con un par de alicates, quite los clips C que sujetan el brazo de la aleta al ducto. Con cuidado quite los pines de fijación de la aleta (observe la ubicación de cada resorte de la aleta).
- Lave todas las partes en una solución de detergente suave con agua caliente y un cepillo rígido de cerdas no metálicas. Enjuague bien todas las piezas y deje que se sequen al aire antes de volver a instalarlas.
- Limpie cuidadosamente la cámara de moler, el conjunto de la placa de la perilla, la abertura del ducto y la abertura de la placa de la perilla con un cepillo de cerdas rígidas y no metálicas seco. Limpie con un paño limpio que haya estado remojando en una solución de detergente suave y agua caliente. Vuelva a instalar el resorte y el rotor con la rebaba en el eje del motor.
- Alinee la ranura en el eje del motor con el rotor y vuelva a instalar la placa de corte. Vuelva a instalar la copa del rotor y la placa de la perilla selectora de molido en la carcasa de las rebabas. Consulte la sección "Ajuste" del Manual de Operación y Servicio para los ajustes de las rebabas.

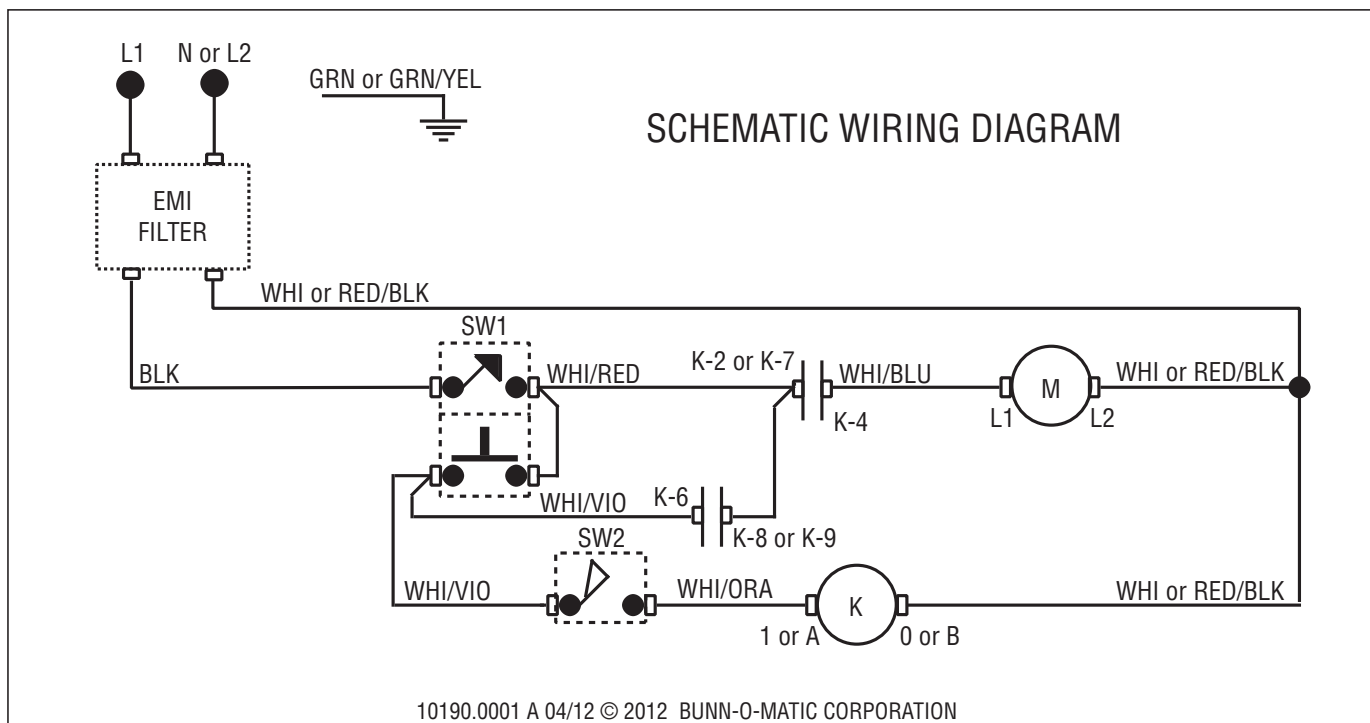
MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Bunn-O-Matic® Corporation recomienda realizar mantenimiento preventivo a intervalos regulares. El mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado. Para el servicio técnico, contacte a Bunn-O-Matic® Corporation al 1-800-286-6070.

NOTA: La garantía no cubre los repuestos o el servicio causados por la falla en el mantenimiento requerido.

Es necesario cada 6 meses o más a menudo.

- Inspeccionar y limpiar la cámara de moler.
- Inspeccionar y limpiar o reemplazar las rebabas, si es necesario.
- El ajuste a cero de las rebabas para mantener la precisión del tamaño del molido.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA CALCOMANÍAS OPCIONALES

Si lo prefiere, puede sustituirse la calcomanía de la perilla numerada con la calcomanía de la perilla de símbolos incluida con el molino. Estos son los pasos para cambiarlas:



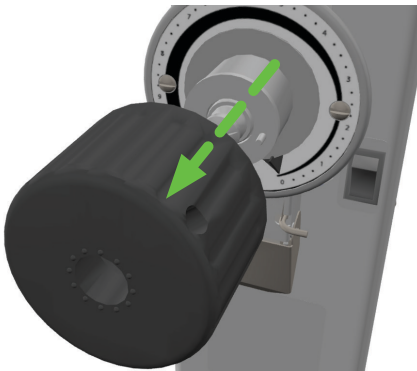
① Gire la perilla a la derecha hasta que el indicador apunte a cero.



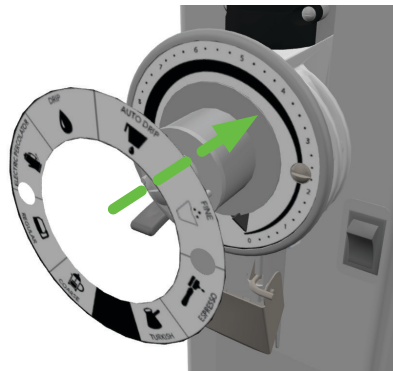
② Quite el tornillo izquierdo de la perilla.



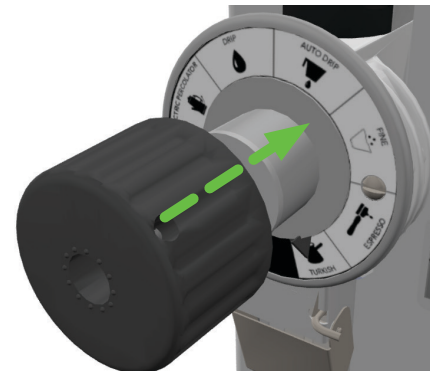
③ Quite el tornillo derecho de la perilla.



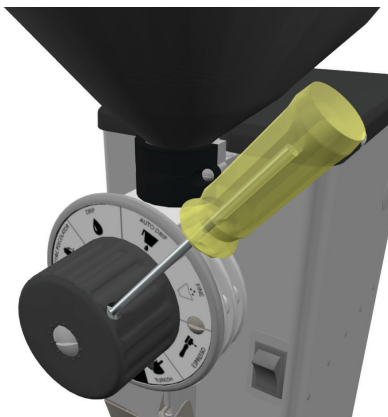
④ Quite la perilla.



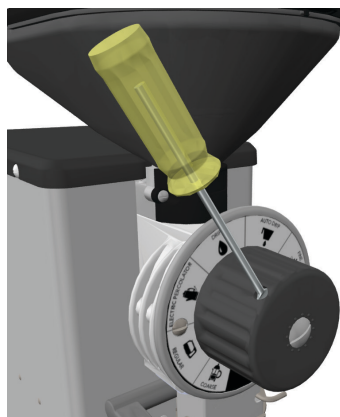
⑤ Jale la lengüeta para quitar la cinta adhesiva en la parte posterior de la etiqueta de símbolos. Coloque la etiqueta directamente sobre la etiqueta de números.



⑥ Si la etiqueta se coloca en el lugar correcto (ambos tornillos deben verse a través de la etiqueta), luego presione para adherirse. Ahora, vuelva a colocar la perilla.



⑦ Vuelva a colocar el tornillo derecho de la perilla.



⑧ Vuelva a colocar el tornillo izquierdo de la perilla.

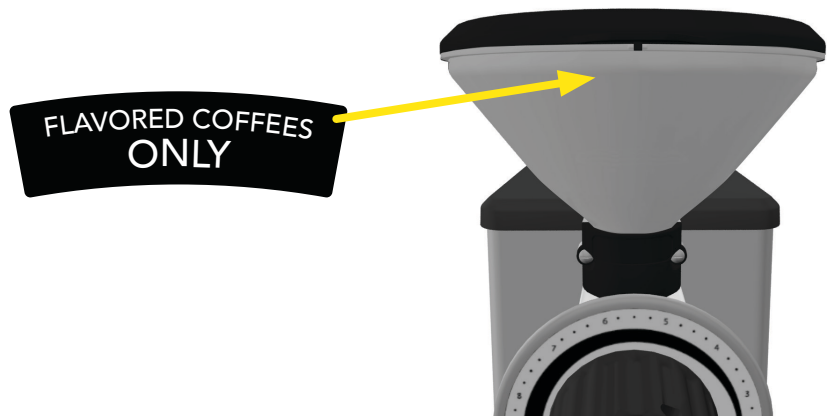


La calcomanía está lista.

NOTA: Si es necesario, siga las instrucciones de *AJUSTE CERO DE LAS REBABAS* en la página 6.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA CALCOMANÍAS OPCIONALES (Continuación)

Una etiqueta de “Sólo para cafés con sabor” se suministra para su uso si así se prefiere. Aquí está el lugar sugerido para esta etiqueta:

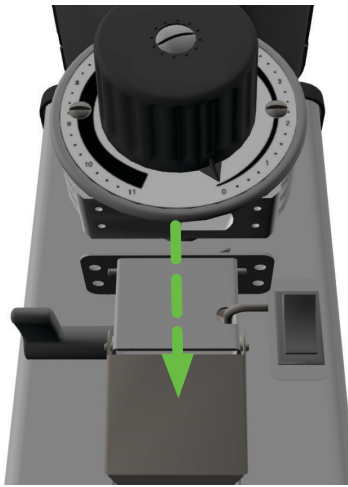


REEMPLAZAR EL DUCTO ESTÁNDAR CON EL KIT OPCIONAL TRIFECTA®

El ducto estándar se puede cambiar con el kit opcional trifecta para usarse con la percoladora monodosis trifecta. Este kit tiene un soporte para la taza trifecta (mostrado abajo).



① Quite los cuatro tornillos de debajo de la perilla numérica.



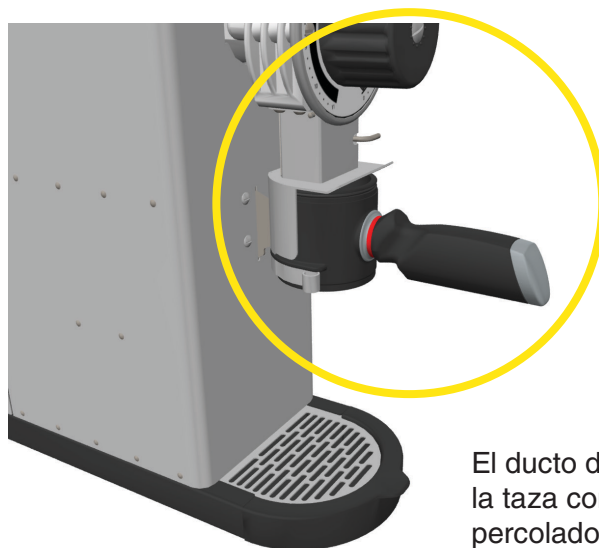
② Quite el ducto.



③ Reemplace con el ducto trifecta.



④ Vuelva a colocar los cuatro tornillos debajo de la perilla numérica.



El ducto de ahora sostendrá la taza compatible con la percoladora monodosis trifecta®, Air Infusion®.

