MHG

Smart Funnel® と使用するマルチホッパーグラインダーおよびストレージシステム

S/N MHG0015000 以降

設置および操作ガイド

取扱いマニュアルの最新版が手元にあることを確認する、もしくは図解部品カタログ、プログラミングマニュアル、またはサービスマニュアルを見るには、Bunn-O-Matic のウェブサイト (www.bunn.com) にアクセスしてください。これは完全に無料で、最新のカタログおよびマニュアルアップデートを得るための最も速い方法です。技術サービスについては、Bunn-O-Matic Corporation (1-800-286-6070) までご連絡ください。

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

36529.8801 B 05/19 © 2011 Bunn-O-Matic Corporation

BUNN-O-MATIC 市販製品保証

Bunn-O-Matic Corp. (以下「BUNN」) は、弊社が製造した機器を以下のように保証します。

1) エアポット, サーマルカラフ, デカンター, GPR サーバー, アイスティー/コーヒーディスペンサー, MCR/MCP/MCA シングルカップ ブリュワー,
サーマルサーバーおよび ThermoFresh ® サーバー (機械式およびデジタル) 1 年間の部品および 1 年間の保守。
2) すべての他の器具 - 2 年間の部品および 1 年間の保守に加えて、以下に定める追加保証:
a) 電子回路および/または制御盤 - 3 年間の部品および保守。
b) 冷蔵機器上のコンプレッサー - 5 年間の部品および 1 年間の保守。
c) 4 年間の部品および保守、または 40,000 ポンドのコーヒーのいずれか早い方。

これらの保証期間は BUNN の設置日から始まり、製造時および保証期間中に材料および出来栄えにおいて商品的に欠陥がないことを保証します。本保証は BUNN により製造されていない機器、コンポーネントもしくは部品、または BUNN により、誤用、無視、変更、不適切な設置もしくは操作、不適切な保守もしくは修理、定期的でない掃除もしくはスケール除去、粗悪な水に関連する機器不良、損傷もしくは事故と判断されたものには適用されません。また保証は、シールやガスケットなどのユーザーが交換可能部品を含みますがそれに限らず、通常の使用時の品目交換には適用されません。本保証は購入者による以下の条件に限ります。1) 本保証に対する要求を電話 (217) 529-6601) または郵送 (Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227) にて速やかに連絡すること。2) BUNN から依頼があった場合には、BUNN 認定サービスステーションに前払いで不良機器を送付すること。および、3) 不良機器が保証対象であることを BUNN から事前承認されていること。
上述の保証は排他的であり、
明示または黙示、特定の目的のいずれかのために商品性または適合性の黙示の保証を含みますがそれに限らず、その他のいかなる保証、書面または口頭に代わるものです。BUNN の代理店、販売店または社員は、本保証の変更、または BUNN が拘束される追加の保証を行う権限を持っていません。従って、かかる個人による書面または口頭による声明は、保証として構成されず、信頼されるものではありません。

BUNN が、機器は保証に適合しないと独自の裁量で決定した場合には、BUNNは、保証の下にある機器に対するその排他的なオプションとして、次のいずれかを提供します。1) 不良部品の修理に対して BUNN 認定サービス代理人によってなされる無償の部品交換および/または保守作業 (上述で規定された適用部品および作業保証期間中)、または 2) 機器の交換または機器の購入金額の返金。

保証もしくはその他から派生し、本機器の販売外から生じる BUNN の義務への違反に対する購入者の救済は、ここで特定されるBUNNの唯一のオプションとして、修理、交換または返金に限定されるものとします。

利益損失、販売損失、機器使用の損失、購入者の顧客からのクレーム、資本コスト、ダウン時間のコスト、代替機器のコスト、施設もしくはサービス、または偶発的もしくは必然的な損害を含みますがそれに限らず、BUNN はいかなる場合もその他の損害または損失に責任を負わないものとします。

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, 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, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra は Bunn-O-Matic Corporation の商標または登録商標です。The commercial trifecta® ブリュワーの筐体の 構造は Bunn-O-Matic Corporation の商標です。

目次

ユーザーへの通知 3
CE 必須条件 4
電気に関する必須条件 5
初期設定およびプログラミング 5
　動作コントロール 6-7
ネームホッパー 8
レシピの変更 8
コーヒー製粉 9
調整 9
クリーニング 10
予防保守 10

はじめに

本機器は、ホッパー内に 5 ポンドまでのコーヒー豆を蓄え、事前設定した製粉および量を漏斗に製粉し、商業用ドリップコーヒーメーカーからフィルターします。本機器は頑丈なカウンターまたは棚上での屋内使用専用です。豆を追加する際に蓋を開けるために、製粉機の上部は十分なスペースが必要です。挽いていないコーヒー豆専用です。

この製粉機は、米国商務省で設定され、パンアメリカンコーヒー局コーヒーブリューイングセンターで採用されている ドリップ 仕様で出荷時設定されています。出荷時設定に対して量および製粉の両方を変更することができます。

次のウェブサイト www.bunn.com/product-manuals にアクセスし、設定から調整または変更までをガイドするプログラミングマニュアルをご覧ください。内容: プログラムロックアウト、レシピ変更、パスワード設定、言語設定、アウトプット/頻度テスト、製粉カウンター、シリアル番号、ソフトウェアアップデート、等々。

ユーザーへの通知

本マニュアルを熟読してください。これらはあなたを保護するために書かれています。すべての通知は、製粉機を良い状態に保つためのものです。読めない、もしくは破損しているラベルは交換してください。

⚠ 警告

- ◆ 定格負荷を可能にする適切に保護された回路のみを使用してください。
- ◆ シャーシをアースに接続してください。
- ◆ 国または地方自治体の電気工事規定に従ってください。
- ◆ 可燃性物質の近くで使用しないでください

使用される延長コードは、16ゲージ3導体線の場合は6m、または18ゲージ3導体線の場合は3mより、それぞれ短くなければなりません。

警告に従わないと、装置の破損や、火災、または感電の原因となります。

本製品を購入または使用する前に、保証の制限と免責事項を含む操作マニュアルをよくお読みください。

20545-0000D 01/04 © 1990 Bunn-O-Matic Corporation

#20545.8800

⚠ 注意

人身障害の危険。

ホッパーまたはシュートの開口部に指または異物を近づけないでください。

#05876.8800

⚠ 警告

感電の危険性を減らすために、
カバーを取り外したり開けたりしないでください。
内部にはユーザーが修理できる部品はありません。
認定サービス要員のみ。
整備する前に電源を切ってください。

#37881.8800

00824.0002

北アメリカの必須条件

- この機器は、熟練者が監視できる場所に設置する必要があります。
- 適切な操作を行うため、この機器は温度が４１ ° Ｆから９５ ° Ｆ（５ ° Ｃから３５° C）の場所に設置してください。
- 機器は安全に使用するため１０° 以上傾けてはいけません。
- 電気技師は、地域および
  国のすべてのコードに準拠して定られるように、電気サービスを提供する必要があります。
- この機器は、高圧洗浄機で掃除してはいけません。
- この機器は、監視や安全な機器の使用方法についての指導が行われている場合、危険性が認識されている場合に18歳以上の者が使用できます。
- 機器とそのコードが１８歳未満の子供の手の届かないようにします。
- 機器は、監視や安全な機器の使用方法についての指導が行われている場合、危険性が認識されている場合に物理的、感覚的または精神的能力が低下している、経験や知識が不足している１８歳以上の者が使用できます。
- １８歳未満の子供は、
  機器で遊ぶことがないよう監督する必要があります。
- 電源コードが破損している場合、危険防止のため製造元またはその認定サービス
  担当者から入手できる特別なコードを製造元またはその認定サービス担当者
  によって置き換えられる必要があります。
- 機器は掃除の際に水に浸さないでください。
- 掃除とユーザーメンテナンスは、１８歳以上で監視がない限り、子供たちにさせてはいけません。
- この機器は、次のような商業用の使用にむけたものです。
  - 店、オフィス、他の仕事環境でのスタッフキッチン エリア、
  - ホテルやモーテルのロビーと他の類似する環境にいる顧客によるもの、
- サービスエリアに入ることは、認定サービス担当者のみ許可できます。

CE 必須条件

- この機器は、熟練者が監視できる場所に設置する必要があります。
- 適切な操作を行うため、この機器は温度が５ ° Ｃ～ ３５° C の場所に設置してください。
- 機器は安全に使用するため１０° 以上傾けてはいけません。
- 電気技師は、地域および国のすべてのコードに準拠して定られるように、電気サービスを提供する必要があります。
- この機器は、水噴射で掃除してはいけません。
- この機器は、監視や安全な機器の使用方法についての指導が使用安全に対する責任者により行われていない限り、物理的、感覚的または精神的能力が低下している、経験や知識が不足している者（子供を含む）が使用するためのものではありません。
- 子供は機器で遊ばないよう監視されなくてはいけません。
- 電源コードが破損している場合、危険防止のため製造元またはその認定サービス
  担当者から入手できる特別なコードを製造元またはその認定サービス担当者
  によって置き換えられる必要があります。
- 機器は掃除の際に水に浸さないでください。
- 機器評価 IXP1.

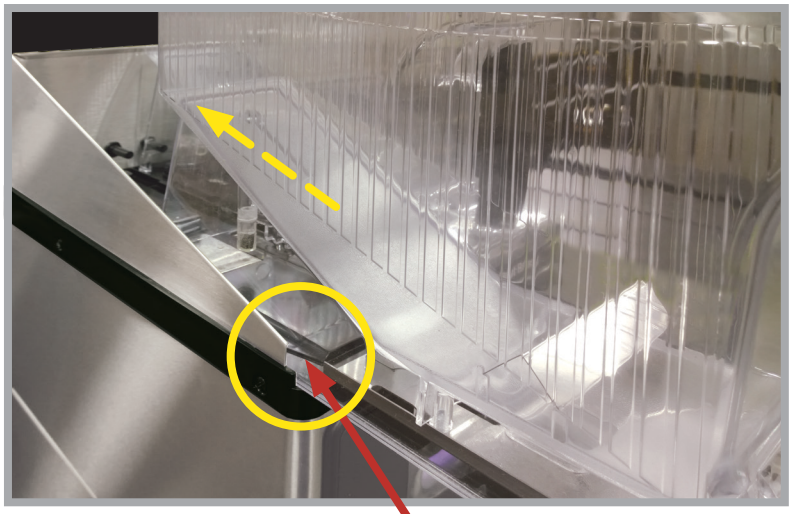
電気に関する必須条件

回路の必須条件を定めるには、製粉機のデータプレート、地域／全国の電気コードを参照してください。この製粉機にはコードセットが付属しており、２線の接地サービスが必要です。

国内製粉機には、１２０ボルト ac、１５ アンペア、単相、６０Hz。
ほぼ全ての海外製粉機には、２２０～２４０ボルト ac、１０ アンペア、単相、５０ Hz。
いつくかの海外製粉機には、１００ ボルト ac、１５ アンペア、単相。

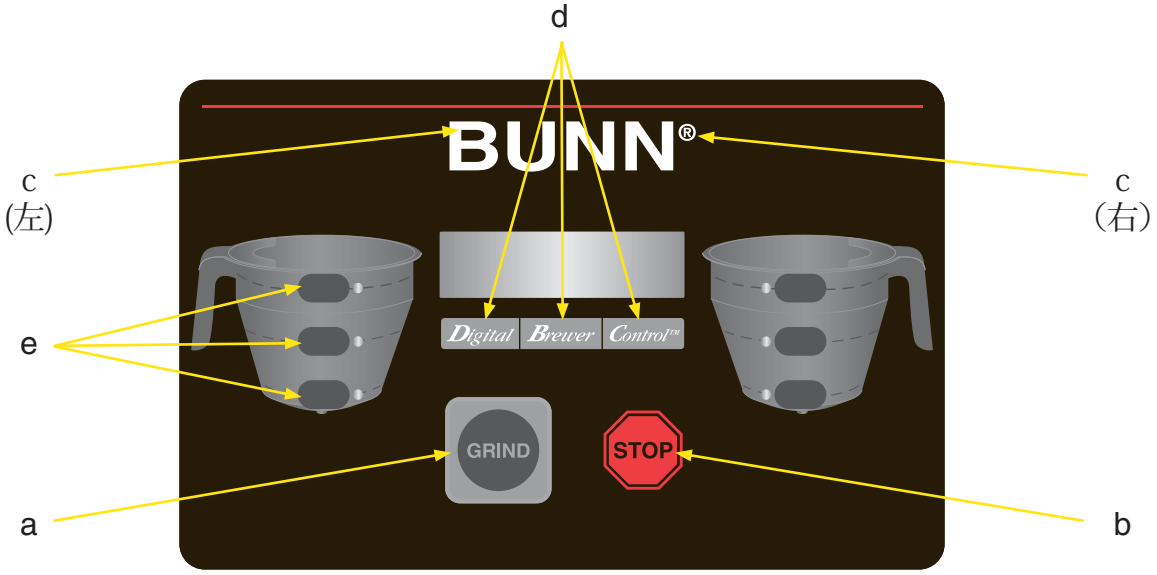
初期設定とプログラミング

1. 製粉機は、チップにコーヒー名がプログラムされているホッパーが製粉機の位置にない限り作動しません。
2. ホッパーチップをプログラムするには、セットアップメニュー 「ホッパーに名前を付ける」（8ページ参照）を参照してください。
3. 上蓋を取り外します。ホッパー容器からすべての異物と梱包物を取り除きます。
4. 製粉機を電源に接続します。金属ゲート前、中央分離部の中にあるホッパー後部で製粉機上にホッパーを配置します。製粉機の上に完全に組み込むため、ホッパーをまっすぐに後方に押します。ホッパーが完全に組み込まれると、
LCD画面にコーヒー名が表示されます。ホッパーを取り外すには、ハンドルを握りホッパーの背面が金属ゲートから離れるまで
真っすぐに引いて取り外します。
5. ホッパー内にコーヒー豆を入れます。（容量 それぞれ5+ ポンド）これで製粉機の準備が整いました。



正しく取り付けるには、ホッパー後部と製粉機上部のレールを揃えます。

動作コントロール (初期モデル)



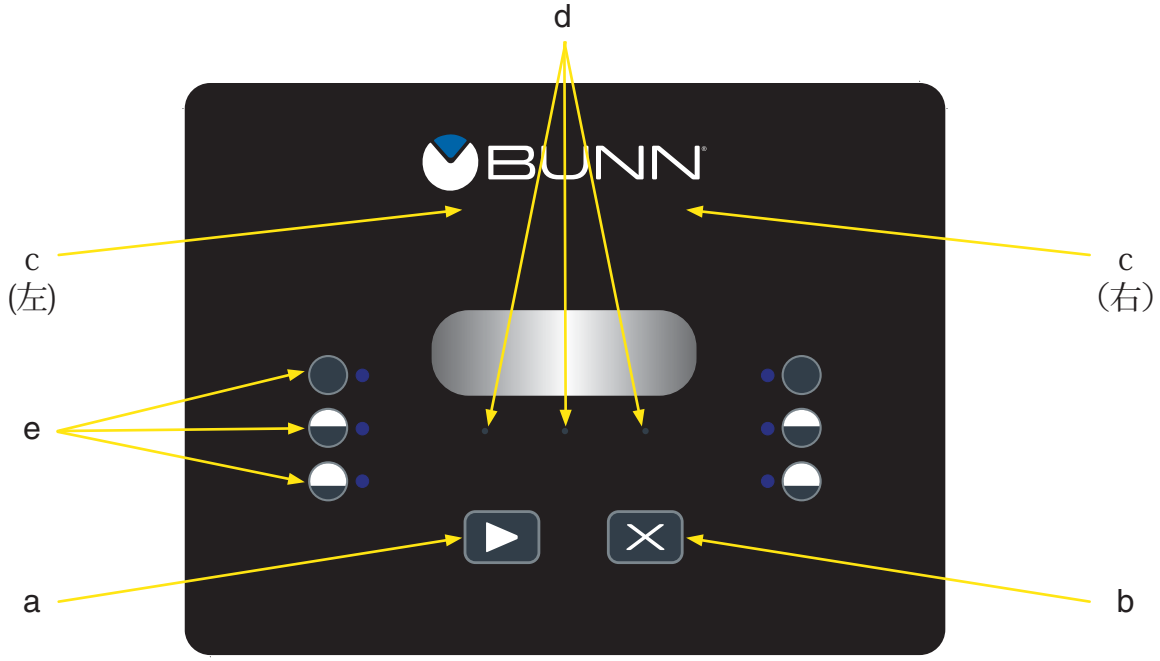
製粉パッド(a) – 押すと製粉サイクルが始まります。
停止パッド (b) – 押すと製粉機の動作が終わります。
® パッド (c) –「隠れ」ボタンは、設定とプログラミング メニューを案内します。
パッド (d) –「隠れ」ボタンは、設定とプログラミング メニューを案内します。
ホッパー／バッチ選択パッド (e) – ボタンを押し、小、中、大のバッチサイズを選びます。

- これらのパッドは製粉機の各側面にある漏斗表示に位置していおり、全部で６パッドあります。これらのパッド１つを選ぶと、製粉量と製粉するサイドを選択できます。

例:左側にある下部パッド（小バッチ）を選ぶと、製粉機にプログラムされた量を淹れるために製粉機の左部ホッパーから十分な豆が製粉されます。

コントロール ボード
コントロール ボードは、製粉サイクルで残る豆量を定めます。各ホッパーや各バッチサイズから異なる量を排出するために時間部分は調整できます。長さは０．４から９９．９秒です。タイマー設定チャートについてはプログラミングを参照してください。

動作コントロール



製粉パッド (a) – 押すと時間設定された製粉サイクルが始まります。
停止パッド (b) – 押すと製粉機の動作が終わります。
パッド(c) –「隠れ」ボタンは、設定とプログラミング メニューを案内します。
パッド (d) –「隠れ」ボタンは、設定とプログラミング メニューを案内します。
ホッパー／バッチ選択パッド (e) – ボタンを押し、小、中、大のバッチサイズを選びます。

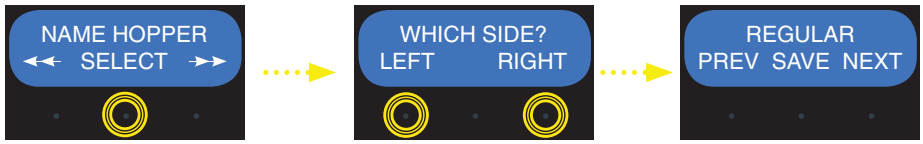
- これらのパッドはサークル状に位置しており ($^1/_3$, $^1/_2$ を示しています)、フルブリューが製粉機の各側面に合計で 6 つのパッドとともに示されています。これらのパッド 1 つを選ぶと、製粉量と製粉するサイドを選択できます。

例:左側にある下部パッド($^1/_3$ または「小バッチ」)を選ぶと、製粉機にプログラムされた量を淹れるために製粉機の左部ホッパーから十分な豆が製粉されます。

コントロール ボード

コントロール ボードは、製粉サイクルで残る豆量を定めます。各ホッパーや各バッチサイズから異なる量を排出するために時間部分は調整できます。長さは０．４から９９．９秒です。タイマー設定チャートについてはプログラミングマニュアルを参照してください。

ネームホッパー
このオプションではレシピ名をいずれかのホッパーに割り当てることができます。デフォルトホッパーネームはこのメニューに保存されていますが変更できます。

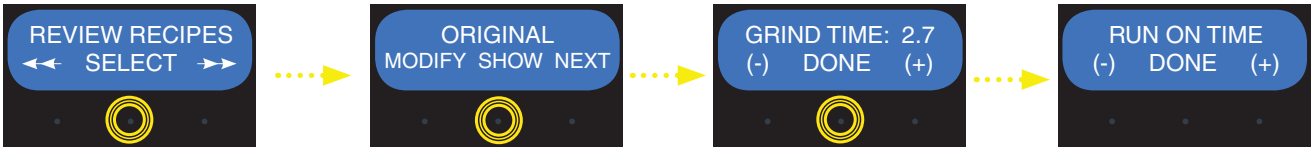


ホッパーネームを割り当てるには:

1. 機器に電源が入っていることを確認します。
2. 右の隠しボタンをプログラムメニューが現れるまで押して、プログラミングにアクセスします。
3. 最初の画面は「NAME HOPPER (ネームホッパー)」と表示されるはずです。[選択] を押してこのオプションに入ります。
4. 次の画面でどちら側に名前を付けるか聞かれます (右または左ホッパー)。[左] または [右] を選択します。このステップはいつでも行うことができ、後で反対側の名前を付けることができます。
5. 次の画面ではデフォルトのコーヒー名のリストから、製粉機に保存する名前を付けます。画面下のボタンを使用して進みます。名前が見つかったら、[保存] を選択して名前を確認します。
6. 次の画面で「Are you sure? (よろしいですか)」と聞かれます。[はい] を選択して名前を保存します。

注:この手順を実施するときにホッパーに名前が付いていない場合には、
BUNN ウェブサイトでご確認いただける「設置および操作マニュアル」に記載されている通りに、製粉機の上部にホッパーが正しく設置されていることを確認します。

レシピの変更
このオプションでは、プログラミングに保存されているレシピを変更することができます。



レシピを変更するには:

1. 機器に電源が入っていることを確認します。
2. 右の隠しボタンをプログラムメニューが現れるまで押して、プログラミングにアクセスします。
3. 最初の画面は「NAME HOPPER (ネームホッパー)」と表示されるはずです。右の隠れボタンを使用して「レシピ」に進みます。
4. RECIPE (レシピ)」画面で [Select (選択)] を押します。
5. 次の画面に「REVIEW RECIPES (レシピを確認する)」が表示されます。[SELECT (選択)] を押します。
6. 必要に応じて [NEXT (次へ)] を押し、レシピを変更します。
7. [MODIFY (変更)] を選択します。
8. レシピを変更する際に表示される最初の設定は「Grind Time (製粉時間)」です。この値の調整は、ブリュー漏斗に排出されるコーヒー量に影響します。より長い製粉時間はブリュー漏斗に排出されるコーヒー製粉の重さを増加させます。より短い製粉時間はコーヒー製粉の重さを減少させます。各ホッパーに対して3つの異なるバッチ設定を選択できます。各バッチは設定により独立に調整できます。
9. 画面下のプラス (+) またはマイナス (-) ボタンを使用して製粉時間を増減します。
10. [DONE (完了)] を選択して変更を完了します。
11. 次の画面では、「3 BATCHES DONE? (3つのバッチを完了しましたか?)」と聞かれます。そうである場合には、[YES (はい)] を選択して変更を保存します。[NO (いいえ)] を選択すると、特定のレシピに対して残りのバッチをさらに調整できます。
12. レシピを変更する際に次に表示される設定は「Run Time (ランタイム)」です。この値の調整は、スライドゲートを閉じた後どれだけ長く製粉モーターを継続させるかに影響します。必要なメンテナンスを怠ったために起きる部品交換やサービスは補償に含まれません。より短い製粉時間はコーヒー製粉の重さを減少させます。各ホッパーに対して3つの異なるバッチ設定を選択できます。各バッチは設定により独立に調整できます。

レシピの変更（続き）
13.画面下の [プラス (+)] または [マイナス (-)] ボタンを使用してランタイムを調節します。
14.[DONE (完了)] を選択して変更を完了します。
15.次の画面では、「3 BATCHES DONE? (3つのバッチを完了しましたか?)」と聞かれます。そうである場合には、[YES (はい)] を選択して変更を保存します。[NO (いいえ)] を選択すると、特定のレシピに対して残りのバッチをさらに調整できます。
16.ステップを繰り返して他のレシピを変更します。

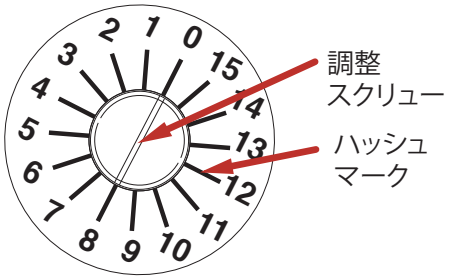
コーヒー製粉

1. コーヒー豆が十分にあるよう、選んだホッパーを目視点検してください。
2. コーヒー淹れ漏斗に紙フィルターを入れます。フィルターは折られていたり、片側に傾いていたりしてはいけません。
3. 漏斗を漏斗レールに挿入し止まるまで押し込みます。
4. バッチサイズと使用する製粉機の側面を選んでください。
5. [GRIND (製粉)] を押します。あらかじめ設定した粉末コーヒーが漏斗に排出された後、製粉動作は自動的にストップします。[STOP (停止)] ボタンを押すと、製粉が終了します。

調整

製粉は、非常に細挽きから非常に粗挽きまで設定できます。量はほとんどの商業用コーヒーブリュワーで調整できるはずです。調整するには、以下の手順を適用してください。バリ調整の変更は、排出量も変えます。どのようなバリ調整を行っても、その後タイマーの調整をしてください。

バリ調整
1. 前面コントロール パネルから ２本のネジを取り外します。開口部の底にある金属フックの下にパネルを吊り下げます。
2. サービス メニュー「テスト排出」-「製粉モーター」（プログラミングマニュアル参照）を入力します。製粉機のモーターをオンにします。
3. 製粉容器のコーヒーがすべて使用された後、製粉のバリをこする金属音が聞こえるまで調整ネジを時計回りにゆっくりと回します。（泣き声のような音が止むまで調整ネジを逆に回します）
4. ネジスロットが指針の「O」と揃うまで、プラスチックの製粉指針を回してください。
5. 次の設定はCBCに認められた製粉にだいたい対応しています。以下の様に、調整ネジを希望の設定まで反時計回りに回してください。



細かい製粉 : 7 つの単線マークの調整ねじを反時計回りに回します。

ドリップ製粉 :8つの単線マークの調整ねじを反時計回りに回します。

レギュラー（粗目）製粉 : １ ２の単線マークの調整ネジを反時計回りに回します。

週ごとのクリーニング

優しく傷つけいない液体洗浄剤で湿らせた布を使い、外面を全てきれいにします。ケアする際は、製粉機を傷つけやすい素材でこすらないでください。

6 か月ごとのクリーニング

警告 - パネルまたは製粉容器、収納部分を取り除く前に、製粉機の電源コードを外してください。

1. ホッパーからすべての豆を取り出す。製粉機を電源に接続します。そして、フィルターの付いた空の漏斗を漏斗レールに設置します。「製粉」ボタンを押して、放してください。製粉容器のコーヒー全てが排出されるまで数サイクル作動させ、製粉機の電源を抜きます。
   警告 - 製粉容器を掃除する前に製粉機の電源コードを外してください。
2. 漏斗とフィルターを外し、残ったコーヒーの粉を捨ててください。
3. ホッパーを前方にスライドさせ外します。
4. ホッパーの蓋をホッパーから外します。
5. ホッパーと蓋を掃除し、消毒します。ケアする際は、ホッパーを傷つけやすい素材でこすらないでください。注意 - Bunn-O-Matic はホッパーと蓋を掃除し消毒するのに 3 ステップ方法を推奨しています。3 ステップ方法は、許可された洗剤を使った石鹸入のお湯、きれいな水での洗い流し、許可された 非塩素 消毒液を使った水性消毒液からなります。
6. 上部前の点検パネルを取り外します。
7. バリ容器の前面カバーを押さえている 2 本のネジを取り外します。バリ容器の前面カバーを慎重に外します。乾いて硬く非金属製の毛先の短いブラシを使い内部の表面を掃除し、乾いたきれいな布で拭きます。
8. ローターカップ、切り取りプレート、バリローター、モーターシャフト エクステンションを製粉機から外します。乾いて硬く非金属製の毛先の短いブラシを使い全部分を掃除し、乾いたきれいな布で拭きます。
9. 乾いて硬く非金属製の毛先の短いブラシを使い製粉容器を掃除し、乾いたきれいな布で拭きます。
10. モーターシャフト エクステンション、バリローター、切り取りプレート、ローターカップ、バリ容器の前面カバーを再度取り付けます。
11. 上部前の点検パネルを再度取り付けます。
12. バリ調整の方法とサービスマニュアルにある「調整」セクションを参照してください。
13. 優しく傷つけいない液体洗浄剤で湿らせた布を使い、外面を全てきれいにします。ケアするさい、製粉機を傷つけやすい素材でこすらないでください
14. ホッパーを交換し、新しいコーヒー豆を入れてください。ホッパーの蓋を交換します。

Bunn は、定期的な予防メンテナンスの実施を推奨しています。メンテナンスは認定サービス技術者が

行ってください。技術サービスについては、Bunn (1-800-286-6070) までご連絡ください。

注:必要なメンテナンスを怠ったために起きる部品交換やサービスは補償に含まれません。

6 か月

殻剥きアセンブリを交換します。

05995.1000 殻剥きプレート（6個入りパッケージ）

1 年

1. スライドプレートの付いた製粉機では、スライドプレートを点検し掃除してください。
2. 必要な場合、バリ容器と製粉容器を点検し掃除・交換してください。
3. バリと製粉時間を特定サイズの設定に調整し、重さを入れてください。