

## INSTALLATIONSHANDBUCH UND BEDIENUNGSANLEITUNG

### BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

Um sicherzugehen, dass Sie die neueste Version der Bedienungsanleitung besitzen oder um sich den illustrierten Teilekatalog, das Programmierhandbuch oder das Wartungshandbuch anzusehen, besuchen Sie bitte die Website von Bunn-O-Matic unter [www.bunn.com](http://www.bunn.com). Diese ist absolut KOSTENLOS und der schnellste Weg, um den neuesten Katalog und die aktualisierten Handbücher zu erhalten. Für technischen Kundendienst werden Sie sich bitte an Bunn-O-Matic Corporation, Tel.: +1-800-286-6070.

## BUNN-O-MATIC KOMMERZIELLE PRODUKTGARANTIE

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") gewährt für die von BUNN hergestellten Geräte folgende Garantien:

1) Airpots, Thermokannen, Kaffeekannen, GPR-Servierheber, Eistee-/Kaffeespender, Thermokannen von MCP/MCA-Kaffeemaschinen und Thermofresh-Servierheber (mechanisch und digital) - 1 Jahr Garantie auf Teile und 1 Jahr Garantie auf Herstellungsfehler.

2) Alle anderen Geräte - 2 Jahre Garantie auf Teile und 1 Jahr Garantie auf Herstellungsfehler Arbeit, sowie zusätzliche, nachfolgend beschriebene Garantien:

a) Elektronische Schaltung und/oder Bedienungspult - 3 Jahre Garantie auf Teile und Herstellungsfehler.

b) Kompressoren von Kühlgeräten - 5 Jahre Garantie auf Teile und 1 Jahr Garantie auf Herstellungsfehler.

c) Mahlwerke von Kaffeemahlmaschinen um Kaffeebohnen in der Qualität der ursprünglichen werkseitigen Gittersiebanalyse zu mahlen - 4 Jahre Garantie oder für 40.000 lbs [18.144 kg] Kaffee auf Teile und Herstellungsfehler, je nachdem was zuerst eintritt.

Diese Garantiefristen gelten ab dem Installationsdatum. BUNN garantiert, dass die von BUNN hergestellten Geräte zum Zeitpunkt der Herstellung und innerhalb der entsprechenden Garantiefrist frei von Material- und Herstellungsfehlern sind. Diese Garantie gilt nicht für Geräte, Komponenten oder Teile, die nicht von BUNN hergestellt wurden oder die nach Ermessen von BUNN durch Missbrauch, Unterlassung, Veränderung, unsachgemäße Installation oder Bedienung, unsachgemäße Wartung oder Reparatur, unregelmäßige Reinigung und Entkalkung beschädigt wurden, sowie für Geräteschäden, die auf schlechte Wasserqualität, Beschädigungen oder Unfälle zurückzuführen sind. Darüber hinaus sind Teile, die einem Verschleiß durch normale Benutzung unterliegen, einschließlich und nicht darauf beschränkt, vom Benutzer auszutauschende Teile, wie Dichtungen, von der Garantie ausgeschlossen. Diese Garantie wird dem Käufer gewährt, der 1) BUNN alle Ansprüche im Rahmen dieser Garantie unverzüglich per Telefon unter +1 (217) 529-6601 oder per Post schriftlich an Postfach 3227, Springfield, Illinois 62708-3227, USA geltend macht, der 2) auf Anfrage von BUNN das defekte Gerät frei von Versandkosten an ein autorisiertes BUNN-Kundendienstcenter sendet und der 3) die vorherige Erklärung von BUNN, dass das defekte Gerät der Garantie unterliegt, erhalten hat.

DIE VORSTEHENDE GARANTIE IST AUSSCHLIESSLICH UND ERSETZT ALLE ANDEREN GARANTIEEN, DIE SCHRIFTLICH ODER MÜNDLICH, AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT DARAUF BESCHRÄNKT, JEGLICHE GARANTIE AUF HANDELSTAUGLICHKEIT ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK GEWÄHRT WURDEN. Die Vertreter, Händler oder Mitarbeiter von BUNN sind nicht berechtigt diese Garantie zu ändern oder weitere Garantien, die für BUNN verbindlich sind, zu gewähren. Dementsprechende Aussagen von diesen Personen, unabhängig davon, ob mündlich oder schriftlich, stellen keine Garantie zugunsten dar und sollten nicht als solche angesehen werden.

Im Fall, dass BUNN nach seinem alleinigen Ermessen feststellt, dass das Gerät die Garantiebedingungen nicht erfüllt, ist BUNN nach seinem alleinigen Ermessen berechtigt 1) für das Gerät während der Garantie entweder kostenlos Ersatzteile und/oder Arbeit (während der maßgeblichen Garantiefristen für Teile- und Herstellungsfehler, siehe oben) zu liefern, um die defekten Komponenten zu reparieren, vorausgesetzt, dass dies durch einen autorisierten BUNN-Kundendienstvertreter geschieht, oder 2) das Gerät zu ersetzen oder den Kaufpreis für das Gerät zu erstatten.

DIE RECHTSMITTEL DES KÄUFERS GEGEN BUNN FÜR DIE VERLETZUNG EINER VERPFLICHTUNG, DIE SICH AUS DEM VERKAUF DIESES GERÄTES ERGIBT, UNABHÄNGIG DAVON, OB AUS DIESER GARANTIE ODER ANDERWEITIG ABGELEITET, SIND NACH ALLEINIGEM ERMESSEN VON BUNN AUF DIE HIER BESCHRIEBENEN OPTIONEN REPARATUR, ERSATZ ODER RÜCKERSTATTUNG BESCHRÄNKT.

In keinem Fall haftet BUNN für sonstige Schäden oder Verluste, einschließlich, aber nicht darauf beschränkt, entgangene Gewinne, Umsätze, Verlust aus der Nutzung eines Gerätes, Ansprüche von Kunden des Käufers, Kapitalkosten, Kosten für Ausfallzeiten, Kosten für Ersatzgeräte, Einrichtungen oder Dienstleistungen oder andere spezielle, zufällige oder sonstige Folgeschäden.

392, Ein Partner auf den Sie sich verlassen können, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Familie Gourmet, Gourmet BUNN, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN mit der stilisierten roten Linie, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE mit dem stilisierten Schlüsseldesign, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stilisiertes Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Serie, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide Respect Earth, Respect Earth mit dem stilisierten Blatt- und Kaffeebohnen design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNsource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sind entweder Warenzeichen oder eingetragene Warenzeichen der Bunn-O-Matic Corporation. Das kommerzielle trifacta® Kaffeemaschinegehäuse ist ein Warenzeichen der Bunn-O-Matic Corporation.

## INHALT

Hinweise für den Benutzer .....	3
Anforderungen an die Elektroinstallation.....	4
CE Anforderungen .....	4
Bedienelemente .....	5
Inbetriebnahme.....	5
Reinigung.....	6
Kaffee mahlen .....	6
Einstellungen.....	6
Timereinstellung (Steuerplatine).....	7

## EINFÜHRUNG

Die FPG-2 DBC kann bis zu drei Pfund ganze Kaffeebohnen in jedem der zwei Trichter aufnehmen und diesen auf einen voreinstellbaren Mahlgrad und in einer einstellbaren Menge in einen bereitstehenden Trichter und Filter von kommerziellen Filterkaffeemaschinen mahlen. Das Gerät wurde für die Benutzung in Innenräumen auf einem stabilen und ebenen Tresen oder Regal konzipiert. Über der Kaffeemühle muss ausreichend Platz zum Anheben des Deckels vorhanden sein, um Kaffeebohnen nachfüllen zu können. Verwenden Sie nur ganze Kaffeebohnen.

Der Mahlgrad wurde werkseitig so eingestellt, dass er die vom US-Handelsministerium erlassenen und vom Coffee Brewing Center des Pan American Coffee Bureau übernommenen Spezifikationen erfüllt. Der im Werk eingestellte Mahlgrad und die Menge können geändert werden.

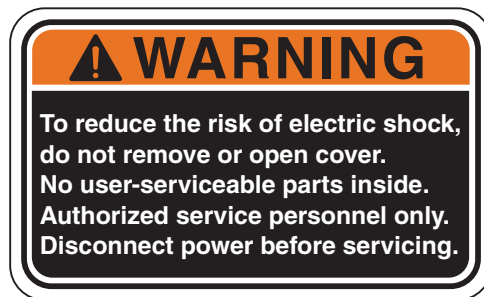
## HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Lesen und befolgen Sie alle Hinweise in diesem Handbuch und auf dieser Kaffeemühle. Sie dienen zu Ihrem Schutz. Alle Hinweise auf dem Gerät müssen in einem guten Zustand gehalten werden. Ersetzen Sie alle unleserlichen oder beschädigten Etiketten.



05876.0000

Verletzungsgefahr für Personen. Halten Sie Finger und Fremdkörper von der Öffnung des Trichters oder der Rutsche fern.



37881.0000

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, entfernen oder öffnen Sie die Abdeckung nicht. Keine Serviceteile drin. Nur autorisiertes Servicepersonal. Trennen Sie die Stromversorgung vor Wartungsarbeiten.



20545.0000

Nur an einem ordnungsgemäß geschützten Stromkreis verwenden, der für die Nennlast geeignet ist. das Chassis elektrisch erden. Befolgen Sie die nationalen/lokalen Elektrovorschriften. Nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen verwenden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es kürzer als 6 m bei einem 3-adrigen Draht mit 16 Gauge oder kürzer als 3 m bei einem 3-adrigen 18-Grad-Draht sein. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr von Geräteschäden, Feuer oder Stromschlaggefahr. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung einschließlich der Gewährleistungs- und Haftungsgrenzen, bevor Sie dieses Produkt kaufen oder verwenden.



00824.0002

## CE ANFORDERUNGEN

- Dieses Gerät muss an Orten installiert werden, an denen es von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss dieses Gerät bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 35 °C installiert werden.
- Das Gerät darf für einen sicheren Betrieb nicht mehr als 10° geneigt werden.
- Ein Elektriker muss in Übereinstimmung mit allen lokalen und nationalen Vorschriften die elektrische Leistung erbringen.
- Dieses Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für seine Sicherheit verantwortlichen Person in die Verwendung dieses Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Netzkabel jemals beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder autorisiertem Servicepersonal durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller oder seinem autorisierten Servicepersonal erhältlich ist, um Gefahren zu vermeiden.
- Maschine darf zum Reinigen nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Maschinengeprüft IPX1.
- Diese Mühle ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt, zB in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

## ANFORDERUNGEN AN DIE ELEKTROINSTALLATION

Diese Kaffeemühle verfügt über ein abnehmbares Netzkabel mit 2 Adern und Masse für:  
120 V AC, 15 A, eine Phase, 60 Hz für Kaffeemühlen für den Hausgebrauch.  
220 - 240 V AC, 10 A, eine Phase, 50 Hz für die meisten internationalen Kaffeemühlen.  
100 V AC, 15 A, eine Phase, für einige internationale Kaffeemühlen.

## BEDIENELEMENTE

Taste „Grind“ [Mahlen] (a)

Durch Drücken auf GRIND [MAHLEN] wird ein Mahlvorgang gestartet.

Taste „Stop“ [Stopp] (b)

Durch Drücken auf STOP [STOPP] wird die Kaffeemühle abgeschaltet.

®-FOLIENSCHALTER (c)

Durch Drücken auf den Folienschalter® kann auf die Programmierung zugegriffen werden (Siehe Seite 5).

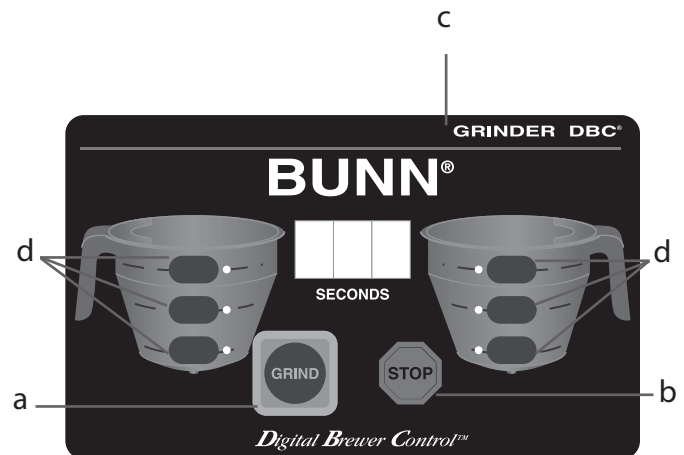
Trichter-/Mengenwähl-Folienschalter (d)

Insgesamt gibt es 6 Folienschalter. Die Folienschalter befinden sich auf jeder Seite der Kaffeemühle auf den Trichterbeschriftungen. Durch Drücken eines dieser Folienschalter werden die Menge und die Seite, von der gemahlen werden soll, ausgewählt.

Beispiel: Durch Drücken des unteren Folienschalters auf der linken Seite werden ausreichend Kaffeebohnen aus dem linken Trichter gemahlen, um damit die programmierte Menge Kaffee zu brühen.

Steuerplatine

Die Menge der Bohnen, die der Trichter für einen Mahlvorgang abgibt, wird durch die Steuerplatine bestimmt. Hierzu wird ein Timer eingestellt, der eine unterschiedliche Menge von jedem Trichter und für jede Menge ausgibt. Er kann auf 0,4 bis 99,9 Sekunden eingestellt werden. Für die Einstellung des Timers beachten Sie das Diagramm Timer-Einstellung (Seite 5).



## INBETRIEBNAHME

1. Öffnen Sie den oberen Deckel. Entfernen Sie alle fremden Gegenstände und Versandmaterialien aus dem Trichterfach und dem Eingang der Mahlwerkammer.
2. Stecken Sie den Stecker der Kaffeemühle in die Steckdose.
3. Füllen Sie den Trichter mit ganzen Kaffeebohnen. (Fassungsvermögen jeweils 6 Pfund.) Die Kaffeemühle ist jetzt betriebsbereit.

## REINIGUNG

Für die Reinigung der Oberflächen des Bunn-O-Matic-Gerätes empfehlen wir ein mit einem milden, nicht scheuernden, flüssigen Reinigungsmittel getränktes feuchtes Tuch zu verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie die Oberfläche des Trichters nicht mit scheuernden Materialien zerkratzen. Eine regelmäßige Reinigung bewahrt das Aussehen eines neuen Gerätes über viele Jahre.

## VORBEUGENDE WARTUNG

Bunn-O-Matic® Corporation empfiehlt die vorbeugende Wartung in regelmäßigen Zeitabständen durchzuführen. Die Wartung darf nur von einem qualifizierten Wartungstechniker durchgeführt werden. Für technischen Kundendienst werden Sie sich bitte an Bunn-O-Matic® Corporation, Tel.: +1-800-286-6070.

HINWEIS: Ersatzteile oder Wartung, die erforderlich werden, weil die notwendige Wartung nicht durchgeführt wurde, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Halbjährlich

Wöchentliche Reinigung und Austausch der Häckselbaugruppe.

Jährlich

1. Überprüfen Sie auf Kaffeemühlen mit Schieberplatten die Schieberplatten und reinigen Sie diese.
2. Überprüfen und reinigen/ersetzen Sie Mahlwerke und die Mahlwerkammer nach Bedarf.
3. Stellen Sie das Mahlwerk und die Mahlzeit entsprechend Ihrer Spezifikationen für die entsprechende Menge und das Ausgabegewicht ein.

## KAFFEE MAHLEN

1. Überprüfen Sie, ob im ausgewählten Trichter ausreichend Platz zum Nachladen von Kaffeebohnen vorhanden ist.
2. Kanne brühen: Legen Sie einen Papierfilter in den Brühtrichter ein. Setzen Sie den Trichter in die Schienen ein und schieben Sie ihn bis zum Anschlag.
3. Presskanne: Stellen Sie die Presskanne auf den Sockel der Kaffeemühle und drücken Sie diese nach hinten bis an den Anschlag.
4. Wählen Sie die Menge und Seite der Kaffeemühle.
5. Drücken Sie GRIND [MAHLEN]. Der Mahlvorgang wird automatisch stoppen, nachdem die voreingestellte Menge Kaffee in den Trichter ausgegeben wurde.

## EINSTELLUNGEN

Der Mahlgrad kann von sehr fein bis sehr grob eingestellt werden. Die Menge kann für die meisten kommerziellen Kaffeemaschinen eingestellt werden. Um Einstellungen vorzunehmen, sind folgende Schritte auszuführen. Durch eine Änderung in der Mahlwerkeinstellung wird auch die ausgegebene Menge geändert. Daher muss nach jeder Einstellung des Mahlwerks auch eine Einstellung des Timers erfolgen.

Mahlwerk einstellen

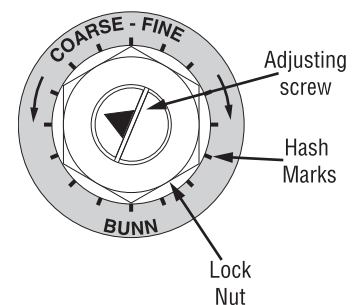
1. Ziehen Sie den Stecker der Kaffeemühle aus der Steckdose und entleeren Sie die Kaffeebohnen aus den Trichtern.
2. Stecken Sie den Stecker der Kaffeemühle in die Steckdose, drücken und lassen Sie die Taste GRIND [MAHLEN] wieder los (mit einem ausgewählten Trichter). Führen Sie Mahlvorgänge durch, bis sämtlicher Kaffee in der Mahlwerkammer verbraucht wurde.
3. Nehmen Sie den Trichter mit dem Filter ab und kippen Sie das Mahlwerk vorsichtig auf die Rückseite.
4. Drücken Sie GRIND [MAHLEN] und drehen Sie die Einstellschraube im Uhrzeigersinn bis Sie ein metallisches Geräusch aufgrund des Schleifens der Mahlwerkeinsätze hören. (Starten Sie bei Bedarf einen weiteren Mahlvorgang, um das Geräusch zu hören).
5. Markieren Sie die Position des Pfeils mit einem Stift auf der Mahlwerk-Einstellschraube.
6. Die folgenden Einstellungen entsprechen ungefähr den von der CBC anerkannten Mahlgraden. Sie beziehen sich alle auf die in Schritt 5 markierte Pfeilposition.

FEIN MAHLEN: Drehen Sie die Einstellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position „7“.

FILTERKAFFEE MAHLEN: Drehen Sie die Einstellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position „8“.

NORMAL (GROB) MAHLEN: Drehen Sie die Einstellschraube entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position „10“.

HINWEIS: Die genaue Einstellung kann aufgrund der Röstung oder dem hinzugefügten Aroma etwas davon abweichen.



P2321

## TIMEREINSTELLUNG (STEUERPLATINE)

Für jeden Trichter stehen drei verschiedene Mengeneinstellungen zur Auswahl. Jede Menge kann unabhängig durch Einstellen der Öffnungszeit (Timer) eines Schiebers, wodurch die Menge Bohnen bestimmt wird, die in die Mahlwerkammer gelangt, eingestellt werden. Eine zweite Zeiteinstellung für jede Menge bestimmt die Dauer des Mahlvorganges, nachdem der Schieber geschlossen wurde. Diese Zeit muss ausreichend lang eingestellt werden, damit alle Bohnen in die Mahlwerkammer fallen, gemahlen und ausgegeben werden können.

1. Mahlgrad einstellen. (Die Werkseinstellung ist drip [Filterkaffee], um andere Einstellungen vorzunehmen, beachten Sie bitte den vorherigen Abschnitt.)
  2. Benutzen Sie die Tabelle unten, um die ungefähre Zeiteinstellung für die gewünschte Menge Kaffee einzustellen.
  3. Um in den Einstellmodus zu gelangen und eine Einstellung vorzunehmen, drücken und halten Sie den verdeckten Folienschalter Programmierung unter dem <sup>®</sup> gedrückt. Eine der Mengenkontrollleuchten wird zu blinken beginnen. Lassen Sie jetzt den <sup>®</sup>-Folienschalter los.
  4. Drücken Sie die Mengenwähltaste des entsprechenden Trichters für die Menge, die Sie einstellen möchten. Beachten Sie, dass die Digitalanzeige die aktuelle Schieberöffnungszeit (in Sekunden) anzeigt.
  5. Um die Zeit zu verlängern, drücken Sie GRIND [MAHLEN]. Um sie zu verringern, drücken Sie STOP [STOPP].
  6. Um die Kammerausgabezeit zu ändern, drücken Sie die gleiche Mengentaste noch einmal und beachten Sie, dass die Kontrollleuchte schneller zu blinken beginnt und das Display die aktuelle Ausgabezeit anzeigt.
  7. Um die Zeit zu verlängern, drücken Sie GRIND [MAHLEN]. Um sie zu verringern, drücken Sie STOP [STOPP].
  8. Nachdem die Ausgabezeit eingegeben wurde, drücken Sie einen anderen Mengen-Folienschalter und wiederholen Sie die Schritte 4 bis 7. Andernfalls, um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie den <sup>®</sup>-Folienschalter, wodurch die Kaffeemühle mit den neuen Einstellungen in den Normalbetrieb zurückkehrt.
- HINWEIS: Wenn im Einstellmodus für 60 Sekunden keine Taste gedrückt wird, kehrt die Kaffeemühle in den Normalbetrieb zurück, wobei alle im Einstellmodus vorgenommenen Einstellungen übernommen werden.

<u>Ungefähre Menge (in Unzen)</u>	<u>Timer-Einstellung (in Sekunden)</u>
1-1/2	2,5
2	4,5
2-1/2	7,5
3	10,5

Diese Zeiten gelten für mittelstark geröstetem, normal gemahlenem Kaffee.  
Die Kaffeeröstung und der Mahlgrad beeinflussen die Timer-Einstellung.