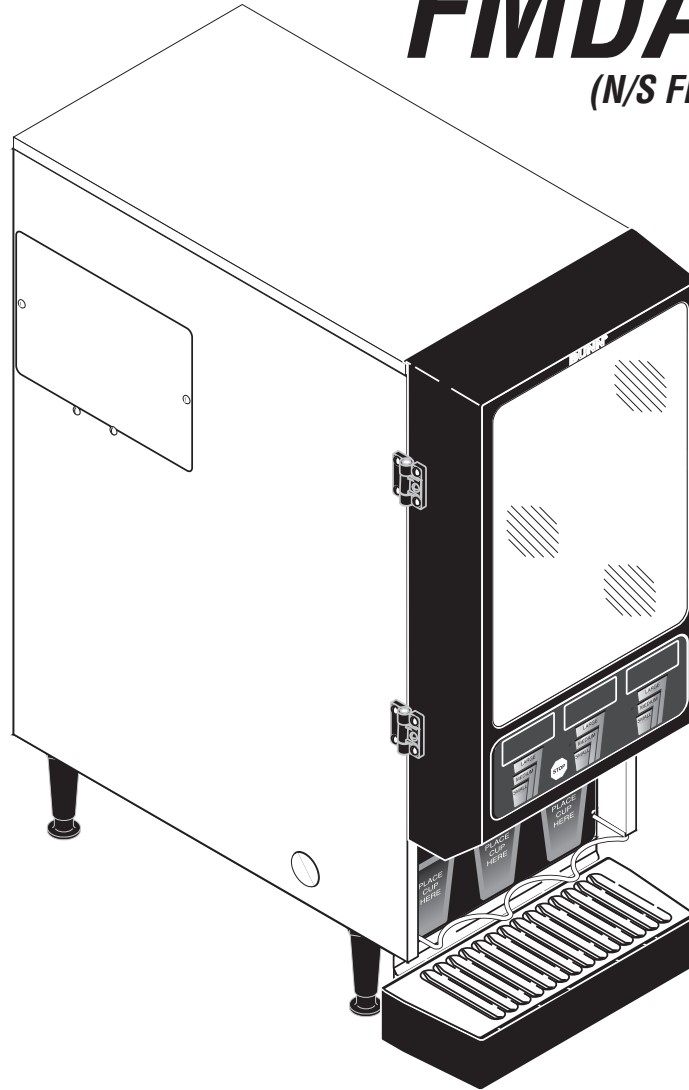




FMD DBC-3

FMDA DBC-3

(N/S FMD0013000 y siguientes)



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. 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 fabricado por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras monodosis MCR/MCP/MCA, y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en 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 en partes y 1 año en mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, de moler 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 esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a 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 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.

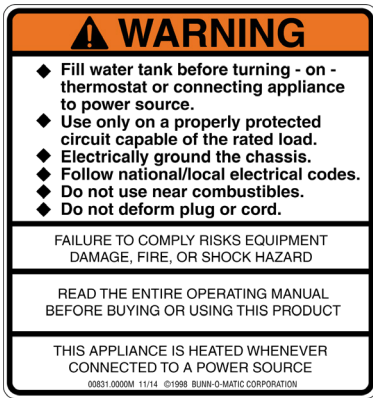
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, 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.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, 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, 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, trifacta, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation. La configuración de la carcasa de la percoladora comercial trifacta® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos del equipo y de este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00831.0000

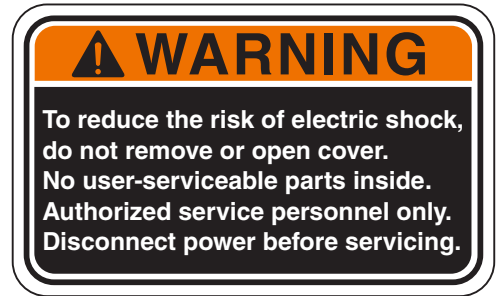
ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- 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.

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 ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.

ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



37881.0000

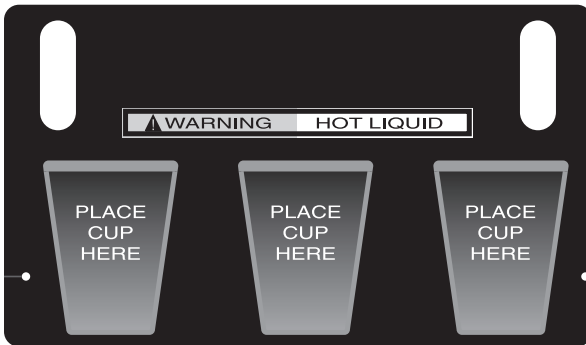
¡ADVERTENCIA!

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.



29216.0000

ADVERTENCIA LÍQUIDO CALIENTE

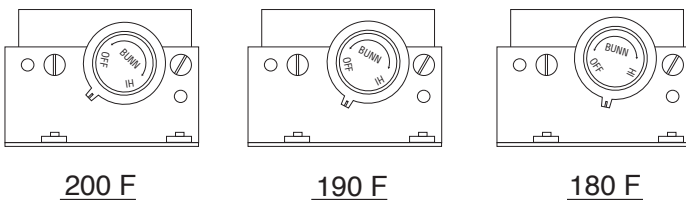
As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

00656.0001

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

PONGA EL VASO AQUÍ

CONTROL THERMOSTAT ADJUSTMENT



APPROXIMATE THERMOSTAT TEMPERATURE SETTINGS

28368.0004A 08/08 © 2008 BUNN-O-MATIC CORPORATION

28368.0004

AJUSTE DEL TERMOSTATO DE CONTROL

200°F (93.3°C)	190°F (87.8°C)	180°F (82.2°C)
-------------------	-------------------	-------------------

AJUSTES DE TEMPERATURA APROXIMADOS DEL TERMOSTATO



00824.0002

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.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Localice el conjunto de bandeja de goteo ubicado encima del distribuidor encajado en el material de empaçado.
2. Saque la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo y póngalas a un lado.
3. Quite el conjunto de colador de agua de la bandeja de goteo y póngalo a un lado.
4. Quite las cuatro patas del material de empaçado, ponga almohadillas antideslizantes en la parte inferior de las patas e instale fijamente las patas en la base del distribuidor.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe quedarse desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Conexiones Eléctricas*.

La versión de 120 voltios de este distribuidor tiene un cordón eléctrico.

El conector de acoplamiento debe ser un NEMA 5-15R.

La versión de 120/208 voltios y de 120/240 voltios de este distribuidor tienen un cordón eléctrico. El conector correspondiente debe ser un NEMA 14-20R.

La versión de 220-240 voltios de este distribuidor tiene un cordón eléctrico.

La versión de 240 voltios de este distribuidor tiene un cordón eléctrico sin enchufe.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Abra la puerta delantera del distribuidor y ponga el interruptor del calentador en la posición superior “OFF” (apagado).
4. Conecte el distribuidor a la fuente de alimentación.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el *Llenado y calentamiento iniciales*.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

Estos percoladores deben conectarse a un sistema de agua fría o caliente con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg² (0.138 y 0.620 mPa) de una tubería de suministro de ½" o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del percolador. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 0.620 mPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 0.345 mPa (50lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼". Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo.

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4" para instalaciones ubicadas a menos de 7,5 m (25 pies) de la tubería de suministro de agua de 1/2" y de 3/8" cuando la distancia es más de 7,5 m (25 pies). Un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar el percolador. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS (Modelos Anteriores)

1. Conecte firmemente el tramo corto de tubo del conjunto de colador de agua a la conexión de entrada de la parte de abajo del distribuidor.
2. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión abocinada del conjunto de colador de agua.
3. Abra el agua de suministro.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS (Modelos Posteriores)

1. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión en la parte inferior del distribuidor.
2. Abra el agua de suministro.

NOTA - Las conexiones y accesorios de las tuberías de agua conectados directamente a una fuente de alimentación de agua potable serán calibrados, instalados y mantenidos de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales.

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe estar desconectado de la fuente de alimentación durante el llenado y calentamiento iniciales, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

1. Abra el suministro de agua y conecte el distribuidor a la fuente de alimentación.
2. El agua pasará automáticamente al tanque hasta el nivel apropiado y después se cortará. Esto llevará menos de cinco minutos.
3. Cuando el tanque esté lleno de agua, abra la puerta delantera y ponga el interruptor del calentador en la posición "ON" (ENCENDIDO) (inferior). Un tanque lleno de agua fría tardará aproximadamente cuarenta minutos para que el agua se caliente en las versiones de 120 voltios, y veinte minutos en las versiones de 120/240 y 220-240 voltios.

Durante este período de espera, complete estos pasos de preparación del distribuidor:

- a. Ponga un conjunto de ojos de cerradura en el panel de salpicaduras sobre los tornillos de detrás de la puerta de acceso de la tolva y empuje hacia abajo suavemente.
- b. Ponga la bandeja de goteo en los soportes del panel de salpicaduras. Enganche las lengüetas en la parte de atrás de la bandeja de goteo por los agujeros del panel de salpicaduras. Coloque la tapa de la bandeja de goteo.
- c. Llene la(s) tolva(s) con el producto seco que se vaya a distribuir.

PRECONFIGURADA LA TEMPERATURA DEL TANQUE

La temperatura del tanque ha sido preconfigurada en la fábrica a 180°F (82°C). Bunn recomienda que para proporcionar una bebida de mejor calidad, que el instalador ajuste la temperatura del tanque a la temperatura recomendada por el proveedor del producto en polvo para el producto caliente en polvo que se está usando.

CONTROL DE NIVEL DE LÍQUIDO

El sistema mantiene automáticamente el nivel del tanque de agua caliente activando el solenoide de llenado cuando el nivel de agua desciende por debajo de la sonda de nivel de líquido. Si el sistema no se ha llenado en 15 minutos, se produce un error de llenado.

Cuando se produce un error de llenado, se desactiva el solenoide de llenado y los 3 LEDs de posiciones destellarán en secuencia; izquierdo...central...derecho...izquierdo...central...derecho...etc.

Una vez que se haya investigado y resuelto la causa del error de llenado (vea la guía de localización y resolución de fallas), el sistema puede reajustarse ya sea desconectando (durante al menos 5 segundos) y volviendo a conectar la corriente a la máquina, o ingresando a una de las modalidades de programación. (Vea Modalidades de Programación)

TEMPORIZADOR DE ENJUAGUE

El distribuidor se envía de fábrica con el temporizador de enjuague desactivado. Para activar el temporizador de enjuague, desconecte la corriente del distribuidor, quite el tablero de acceso inferior, y quite el puente de J4 del tablero de control. Para distribuidores con distribución de agua caliente, desconecte la corriente del distribuidor, quite el tablero de acceso inferior, desconecte uno del otro los cables verdes salientes de J4 del tablero de control. Vuelva a colocar el panel de acceso inferior, y vuelva a conectar la corriente al distribuidor.

Cuando esté activado, el temporizador de enjuague lleva cuenta del tiempo transcurrido desde que el distribuidor ejecutó una secuencia de enjuague. Si el distribuidor detecta que no se ha ejecutado una secuencia de enjuague durante 8 horas, los tres LEDs de posición destellarán continuamente. Si, después de 4 horas más (12 horas en total), no se ha ejecutado aún una secuencia de enjuague, los tres LEDs de posición permanecerán encendido de forma continua, y los mandos de la tolva se desactivarán hasta que se haya ejecutado la secuencia de enjuague.

EJECUCIÓN DE UNA SECUENCIA DE ENJUAGUE

1. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición de “rinse” (enjuague).
2. Secuencialmente o simultáneamente en cada una de las tres posiciones, pulse cualquiera de los tres interruptores de distribución. El distribuidor funcionará durante 10 segundos con la tolva(s) desactivada.
3. Como cada posición está enjuagada, el LED correspondiente se apagará, indicando que sucedió el ciclo de enjuague.
4. Después que los tres LEDs de posición se apagaron, el temporizador se reajustará.
5. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición de “run” (marcha).

USO DEL DISTRIBUIDOR

1. Ponga simplemente un vaso en la bandeja de goteo detrás de la punta de distribución deseada.
2. a) Pulse momentáneamente el interruptor de distribución apropiado para espumar y distribuir la bebida. El distribuidor automáticamente distribuirá la bebida para el tiempo de distribución programado en el índice de distribución de la tolva programado. El distribuidor está preajustado en fábrica para producir los volúmenes de distribución aproximados de la siguiente forma:
 - Corto (8 segundos): aproximadamente 8 onzas fluidas de bebida.
 - Mediano (12 segundos): aproximadamente 12 onzas fluidas de bebida.
 - Largo (16 segundos): aproximadamente 16 onzas fluidas de bebida.Para detener una distribución temporizada, pulse el interruptor de parada o cualquiera de los interruptores en la posición que está funcionando.

Nota - La cámara de mezcla debe drenarse al final de cada distribución.

Los tiempos de distribución pueden programarse separadamente siguiendo los procedimientos detallados en Modalidades de Programación.

- b) Agua Caliente - Pulse y Mantenga pulsado el Interruptor de agua caliente hasta que el agua alcance el nivel desado, después suéltelo.

ÍNDICE DE DISTRIBUCIÓN DE LA TOLVA

Los índices de distribución de la tolva están prefijados en fábrica. Con un engranaje de 22 dientes y alambre de sinfín el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 32 dientes y alambre de sinfín el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. Los índices de distribución de la tolva pueden programarse separadamente para producir una amplia variedad de índices de distribución siguiendo los procedimientos detallados en Modalidades de Programación.

MODALIDADES DE PROGRAMACIÓN

1. Entrada / Salida:

- a. Para ingresar a la modalidad de programación, pulse cualquiera de los dos interruptores de volumen de distribución, en la posición programable, al mismo tiempo. El LED destellará indicando la modalidad de programación
- b. Para salir de la modalidad de programación, pulse un interruptor de cualquier posición que no sea la que se está programando.

Nota: El interruptor de parada no provocará la salida de la modalidad de programación ya que se usa para algunas operaciones de programación.

Si se encuentra en la modalidad de programación por más de 25 segundos sin presionar ningún interruptor, la modalidad de programación será abandonada automáticamente.

2. Tiempo de Funcionamiento del Distribuidor:

- a. Ingrese a la modalidad de programación en la posición que desea programar (vea paso 1.a.)
- b. Coloque el interruptor de “Rinse/Run” (enjuague/marcha) en la posición de “Run” (marcha) y pulse y mantenga pulsado el volumen del vaso a programar.
- c. Cuando se alcanza la cantidad deseada, suelte el interruptor, el tiempo se graba en la memoria. Para ajustar el tiempo a distribución no temporizada, pulse momentáneamente el interruptor de posición. Esto actualmente se ajusta en una distribución temporizada muy corta.
- d. Si se desea, repita para los volúmenes de vaso restantes.
- e. Salga de la modalidad de programación (vea paso 1.b.)

3. Aumento / Disminución de los Índices de Distribución de la Tolva:

- a. Ingrese a la modalidad de programación en la posición que desea programar (vea paso 1.a.)
- b. Ponga el interruptor de Enjuague/Marcha en la posición de “Rinse” (enjuague).
- c. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de parada y pulse el interruptor de corto para disminuir el índice de distribución o pulse el interruptor de largo para aumentar el índice de distribución. Cada vez que presione el botón, el índice de distribución aumentará / disminuirá aproximadamente 21/2 % Cada vez que pulse el interruptor de corto o largo, el LED en esa posición parpadeará para indicar que el interruptor fue reconocido. Cuando se alcance el nivel máximo o mínimo los 3 LEDs de posición destellarán rápidamente.
- d. Para regresar al índice de dispersión al valor prefijado en fábrica, pulse y mantenga pulsado el interruptor de parada y pulse el interruptor de mediano. Cuando se pulse el interruptor de mediano, el LED en esa posición parpadeará para indicar que el interruptor fue reconocido.
- e. Vuelva a colocar el interruptor de “Rinse/Run” a la posición de “Run” (marcha).
- f. Salga de la modalidad de programación (vea paso 1.b.)

4. Realización de Distribuciones Temporizadas Regulares: Una vez que una posición fue programada con los tiempos de distribución apropiados, puede realizar lo mismo con las 3 posiciones, de la forma siguiente:

- a. Ponga el interruptor de Enjuague/Marcha en la posición de “Rinse” (enjuague).
- b. Ingrese a la modalidad de programación en la posición que desea que todas las otras sean programadas (vea paso 1.a.)
- c. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de Parada durante 10 segundos.
- d. Luego de un período de 10 segundos, los 3 LEDs de posición quedarán fijos indicando que la tarea se ha completado. Al soltar el interruptor de Parada se abandona la modalidad de programación.

5. Prueba de Descarga de la Tolva: La descarga de la tolva puede verificarse automáticamente haciendo funcionar el motor de la tolva de la forma siguiente:

- a. Quite el colector de vapor y la cámara de mezcla de abajo de la tolva para comprobarlos.
- b. Coloque un vaso pequeño debajo de la salida de la tolva.
- c. Ingrese a la modalidad de programación en la posición que desea programar (vea paso 1.a.)
- d. Ponga el interruptor de Enjuague/Marcha en la posición de “Rinse” (enjuague).
- e. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de parada y pulse el interruptor de largo, mediano o corto. La tolva marchará por el período de distribución temporizada programado en el índice de distribución programado.

- f. Quite el vaso y pese el producto distribuido.
- g. Salga de la modalidad de programación (vea paso 1.b.)
- h. Vuelva a colocar la cámara de mezcla y el colector de vapor.

6. Creación de Índices de Distribución Regular: Una vez que una posición fue programada con el índice de distribución de la tolva apropiado, puede realizar lo mismo con las 3 posiciones, de la forma siguiente:

- a. Ponga el interruptor de Enjuague/Marcha en la posición de “Rinse” (enjuague).
- b. Ingrese a la modalidad de programación en la posición que desea que todas las otras sean programadas (vea paso 1.a.)
- c. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de Parada por 10 segundos.
- d. Luego de un período de 10 segundos, los 3 LEDs de posición quedarán fijos indicando que la tarea se ha completado. Al soltar el interruptor de Parada se abandona la modalidad de programación.
- e. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición de “Run” (marcha).

7. Contraseña: La contraseña se usa para evitar un ingreso no autorizado a las modalidades de programación. La contraseña está prefijada en fábrica a 0 (sin contraseña)

- a. Para ingresar la contraseña de programación, pulse y mantenga pulsado cualquiera de los dos interruptores de volumen de distribución en cualquiera de las posiciones durante 10 segundos. Las 3 LEDs de posición comenzarán a parpadear indicando que el distribuidor está listo para aceptar una nueva contraseña.
- b. Cuando los interruptores se suelten los 3 LEDs dejarán de destellar. Ahora pulse el interruptor de Parada el número de veces que sea la contraseña (Por ejemplo: Si pulsa el interruptor de Parada 5 veces, tendrá entonces que pulsar el interruptor de Parada 5 veces antes que pueda ingresar a la modalidad de programación la siguiente vez.
- c. La contraseña se graba en la memoria, 5 segundos después que el interruptor de Parada se pulsó por última vez. Como verificación de la contraseña, cuando hayan transcurrido los 5 segundos los 3 LEDs destellarán la contraseña. (Por ejemplo: Si la contraseña es 5, cuando salga de la contraseña, el LED destellará 5 veces)
- d. En lo sucesivo, el interruptor de Parada debe pulsarse el número de veces de la contraseña antes de poder ingresar a la modalidad de programación.

NOTA: 5 segundos después de pulsar el interruptor de Parada por última vez, el contador de la contraseña se reajustará a 0. Por lo que si ingresó mal la contraseña, espere 5 segundos antes de re-ingresarla.

- e. Para reajustar la contraseña a 0 (sin contraseña), ingrese la antigua contraseña, y después pulse y mantenga pulsado cualquiera de los dos interruptores de volúmenes de distribución en cualquiera de las posiciones durante 10 segundos. Las 3 LEDs de posición comenzarán a parpadear indicando que el distribuidor está listo para aceptar una nueva contraseña. Después espere 5 segundos sin pulsar el interruptor de Parada.

NOTA: No habrá indicación cuando los 5 segundos hayan pasado y la contraseña se reajusta a 0.

RE-INICIALIZACIÓN A LOS VALORES PREFIJADOS EN FÁBRICA

Esto reajusta todos los ajustes e índices de descarga de la tolva a los valores prefijados en fábrica, y reajusta la contraseña a 0 (sin contraseña)

- 1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
- 2. Ponga el interruptor de Enjuague/Marcha en la posición de enjuague (“rinse”)
- 3. Pulse y mantenga pulsado los interruptores de Parada, de corto de la izquierda y corto de la derecha al mismo tiempo.
- 4. Mientras mantiene pulsado los interruptores, conecte el distribuidor a la fuente de alimentación (esto es difícil) Los interruptores deben permanecer pulsados durante 5 segundos. Cuando la tarea se completó, los LEDs de la izquierda, central y derecho destellarán hasta que los interruptores sean liberados.
- 5. Espere otros 10 segundos antes de operar este distribuidor.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS FRÍAS (OPCIONAL)

Las bebidas frías pueden distribuirse desde la posición izquierda. Simplemente ponga el interruptor HOT/COLD (CALIENTE/FRÍO) junto a la cámara izquierda de la batidora en la posición “COLD” (FRÍO) (superior).

AJUSTES

Los solenoides de bebida caliente o fría están prefijados para distribuir aproximadamente 9/10 onzas (25,5 gramos) por segundo. Esta cantidad puede ajustarse:

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
2. Quite el tablero de acceso pequeño del lado izquierdo.
3. Gire a la derecha el control de la base de los solenoides deseados para disminuir la cantidad de agua y a la derecha para aumentarla.
4. Para ajustar las bebidas frías, quite el tapón de 1-1/2" del lado inferior izquierdo del distribuidor y gire la válvula de aguja hacia la derecha para disminuir la cantidad de agua fría o a la izquierda para aumentarla.

DRENAJE DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

PRECAUCIÓN – Se debe desconectar el distribuidor de la fuente de alimentación siguiendo estos pasos.

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
2. Abra la puerta delantera y ponga el interruptor del calentador del tanque en la posición superior "OFF" (apagado).
3. Corte el paso y desconecte el suministro de agua.
4. Quite el panel superior.
5. Quite con cuidado una de las arandelas de goma de la tapa del tanque.
6. Introduzca un tubo hasta el fondo del tanque y sifone TODA el agua.

NOTA - El distribuidor debe volverse a llenar usando los pasos de LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES antes de volver a conectar a la fuente de alimentación.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Bunn-O-Matic® Corporation recomienda que se realice servicio de mantenimiento preventivo en intervalos regulares. El mantenimiento debe llevarse a cabo solamente por personal de servicio calificado. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic® Corporation al 1-800-286-6070.

NOTA: Las piezas de repuesto o las reparaciones causadas por el no cumplir con el mantenimiento necesario no están cubiertas por la garantía.

Ciclo (meses)	Componente	Nº De Pieza
6	Kit de cámara de mezcla	32906.0000
6	Kit de sellos del motor del batidor	29128.0000
3 o sea necesario	Kit de sellos del eje del batidor	26356.1000

LIMPIEZA

Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. **NO LIMPIE** este equipo con un dispositivo de agua a presión.



1 x 24h

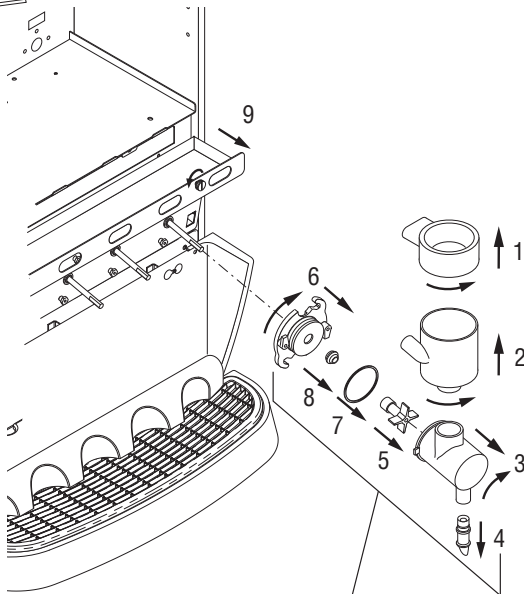
BUNN®

1. Rinse out Whipper Chambers by placing RINSE/RUN switch in the "RINSE" position and activating DISPENSE switches.
2. Turn elbow up, remove Hoppers, refill with product and replace hoppers into dispenser.
3. Empty Drip Tray and wash in a solution of dish detergent.

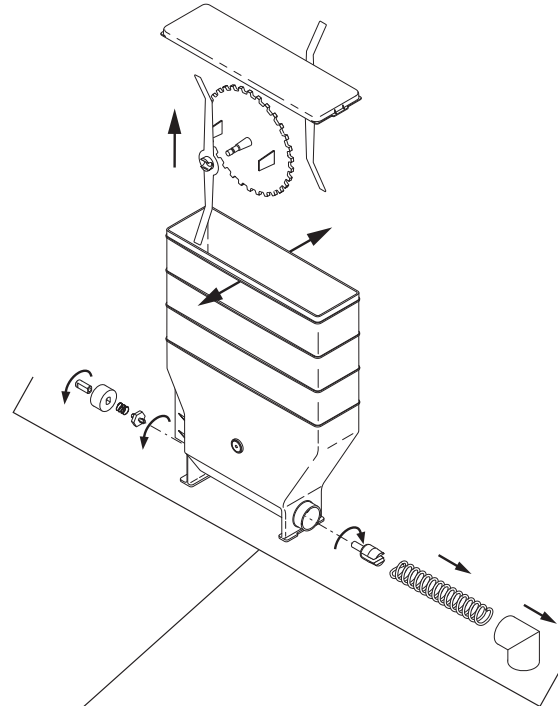
1. Para limpiar las camaras de mezcla, coloque el interruptor en la posición ENJUAGUE/MARCHA ("RINSE/RUN") y pulse el boton para espumar y distribuir la bebida ("DISPENSE").
2. Gire el codo hacia arriba, remueva las tolvas, llene las tolvas con producto y coloque las tolvas nuevamente en la maquina.
3. Vacie la bandeja de goteo y limpiela con un detergente liquido suave no abrasivo.



1 x 7d

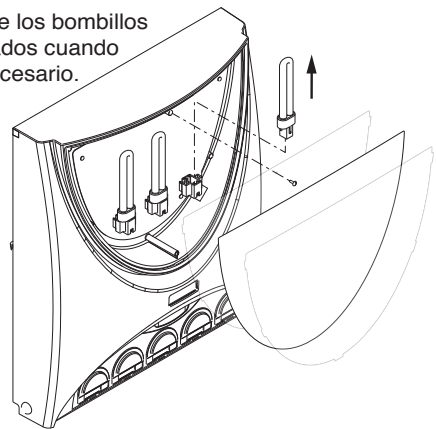


- | | |
|-------------|---------------|
| a. Wash | a. Lave |
| b. Rinse | b. Enjuague |
| c. Sanitize | c. Desinfecte |
| d. Dry | d. Seque |



Replace Light Bulbs as required.

Cambie los bombillos quemados cuando sea necesario.



NOTICE

The cleaning instructions noted above are for non-dairy sugar based food products. When dispensing any other food product, the cleaning cycle for the whipping chamber assembly and ejector elbow must be performed daily.

NOTA:

Las instrucciones de limpieza descritas anteriormente excluyen productos lacteos azucarados. La limpieza de las camaras de mezcla y de los codos de salida de cada tolva deberá realizarse diariamente.