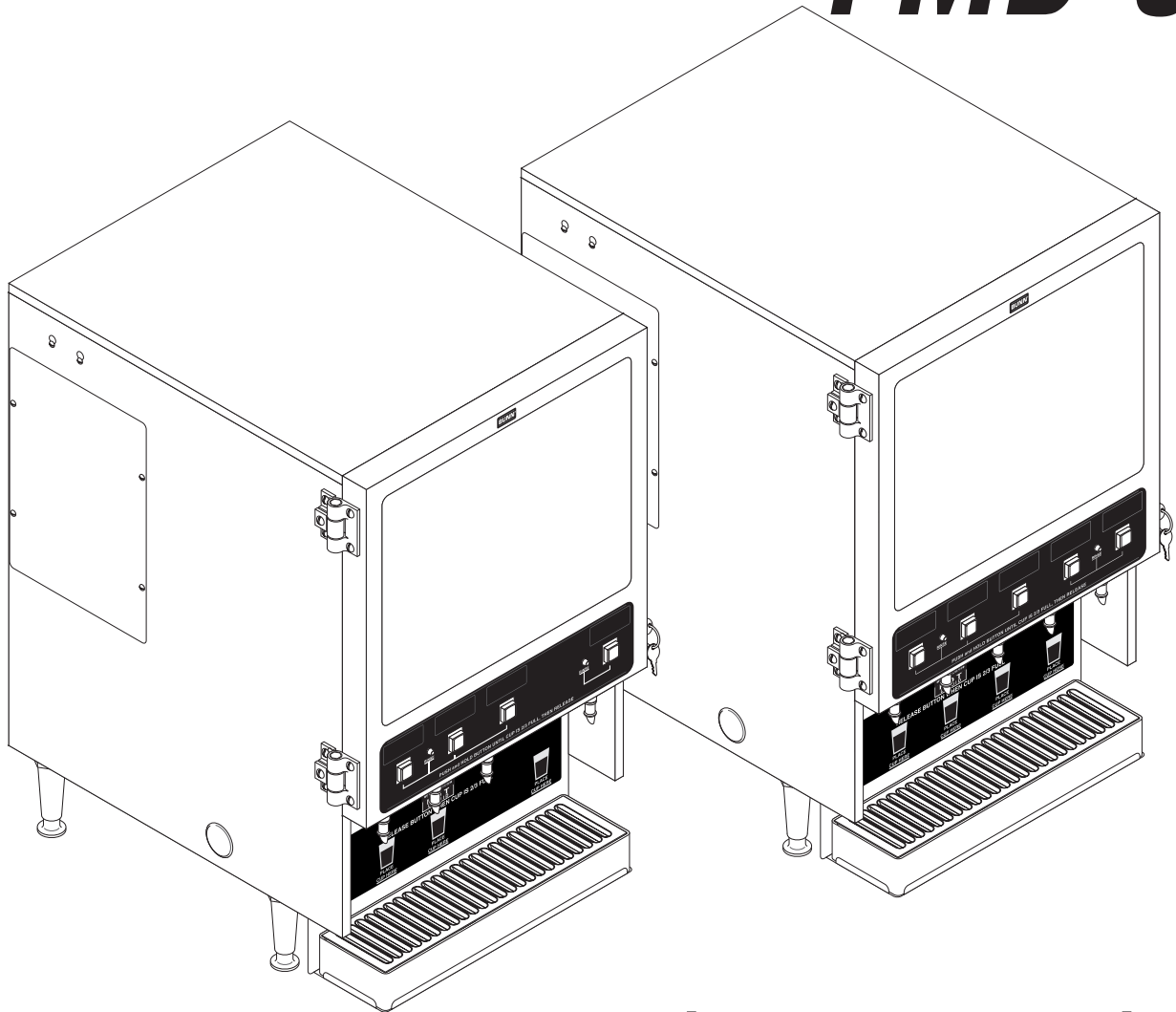




# FMD-4

# FMD-5



## 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 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-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, tríflecta, 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 tríflecta® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

## INTRODUCCIÓN

Este equipo distribuye bebidas calientes o sopa a petición a partir de producto pulverizado. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

## 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.

**⚠ WARNING**

- ◆ Fill water tank before turning - on - thermostat or connecting appliance to power source.
- ◆ Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
- ◆ Electrically ground the chassis.
- ◆ Follow national/local electrical codes.
- ◆ Do not use near combustibles.
- ◆ Do not deform plug or cord.

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE  
00831.0000M 1114 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION

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.

**⚠ WARNING**

**To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.**

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.

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.



00824.0002

**CONTROL THERMOSTAT ADJUSTMENT**

200 F

190 F

180 F

APPROXIMATE THERMOSTAT TEMPERATURE SETTINGS

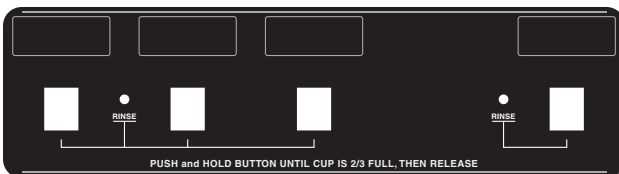
28368.0004A 08/08 © 2008 BUNN-O-MATIC CORPORATION

28368.0004

### AJUSTE DEL TERMOSTATO DE CONTROL

200°F/93°C    190°F/88°C    180°F/82°C

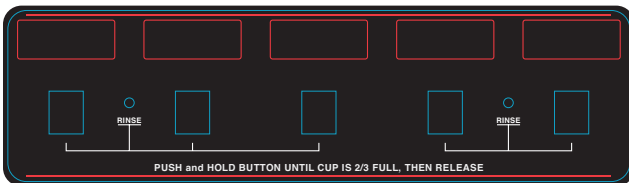
AJUSTES DE TEMPERATURA APROXIMADOS DEL TERMOSTATO



FMD-4 28964.0004



FMD-4 28328.0008



FMD-5 28964.0003

PULSE y MANTENGA PULSADO EL BOTÓN HASTA QUE EL VASO ESTÉ 2/3 LLENO, DESPUÉS SUÉLTELO



FMD-5 28328.0009

ADVERTENCIA  
LÍQUIDO CALIENTE  
SUELTE EL BOTÓN CUANDO EL VASO ESTÉ 2/3 LLENO  
PONGA EL VASO AQUÍ

## 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 en la puerta del dispensador.
2. Saque la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo y póngalas a un lado.

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

**PRECAUCIÓN** – El distribuidor debe estar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*. La versión de 120 voltios de este distribuidor tiene un cordón eléctrico y requiere un servicio bifilar de corriente monofásica de 120 VCA, 15 A, 60 Hz conectado a tierra. El conector correspondiente 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 V c.a. de este distribuidor tiene un cordón eléctrico.  
(Consulte el voltaje exacto requerido en la placa de datos del distribuidor).

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

**PRECAUTION** – 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 “OFF” (APAGADO) (posición superior).
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*.

## ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estos percoladores deben conectarse a un sistema de agua fría o caliente con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg<sup>2</sup> (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/pulg<sup>2</sup>) para reducirla a 0.345 mPa (50lb/pulg<sup>2</sup>). 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

1. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión abocinada 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** - La cafetera debe estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, 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 ochenta minutos para que el agua se caliente en las versiones de 120 voltios o cuarenta minutos en las versiones de 120/208 y 120/240 voltios.

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

- a. Coloque la bandeja de goteo en frente al distribuidor. Coloque la tapa de la bandeja de goteo.
- b. Ponga un conjunto de ojos de cerradura en la palca del colocación del vaso sobre los tornillos de detrás de la puerta de acceso de la tolva y empuje hacia abajo suavemente.
- c. Llene las tolvas 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 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 el LED de enjuagado izquierdo destellará aproximadamente cada 5 segundos. Una vez que se haya investigado y resuelto la causa del error de llenado (vea la guía de localización y resolución de fallas en el Manual de Operación y Servicio), el sistema puede reajustarse colocando momentáneamente el interruptor de Enjuague /Marcha en la posición de programación (centro).

## TEMPORIZADORES DE ENJUAGUE

El distribuidor se envía de fábrica con los temporizadores de enjuague desactivados. Para activar los temporizadores de enjuague, desconecte la corriente del distribuidor, quite el tablero de acceso inferior, y quite el puente de J1 de los tableros de control. Vuelva a colocar el panel de acceso inferior, y vuelva a conectar la corriente al distribuidor. Cuando esté activado, los temporizadores de enjuague llevarán la 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, el LED de enjuague apropiado destellará continuamente. Si, después de 4 horas más (12 horas en total), no se ha ejecutado aún una secuencia de enjuague, el LED de enjuague apropiado permanecerá encendido de forma continua, y los mandos de la tolva apropiados 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 enjuague.
2. Distribuya en secuencia, o de manera simultánea, en cada una de las posiciones durante un mínimo de 10 segundos.
3. Después de que se haya apagado el LED de enjuague, se reajustará el temporizador de enjuague.
4. Ponga el interruptor de enjuague /marcha en la posición de marcha.

## USO DEL DISTRIBUIDOR

1. Ponga simplemente un vaso en la bandeja de goteo debajo de la punta de distribución deseada.
2. Pulse el botón y distribuya la bebida.
3. Suelte el botón cuando el vaso esté aproximadamente 2/3 lleno y drene la cámara de batido.

**NOTA** – La cámara de batido debe drenarse al final de cada distribución.

## 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 (superior) "COLD" (FRÍO).

## AJUSTES

El solenoide de bebida está prefijado 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 pequeño panel de acceso izquierdo para ajustar las válvulas de distribución 1,2 y 3 y quite el pequeño panel de acceso derecho para ajustar las válvulas 4 y 5.
3. Gire a la derecha el control de la base del solenoide para disminuir la cantidad de agua y a la derecha para aumentarla.
4. Vuelva a colocar los paneles de acceso apropiados cuando finalice.

## PROGRAMACIÓN DE LA VELOCIDAD DEL MOTOR DE LA TOLVA

El índice de distribución está pre-fijado en fábrica. Con un engranaje de 22 dientes y varilla de sinfín el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 30 dientes y varilla de sinfín el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. El índice de distribución de la tolva puede ajustarse para producir una amplia gama de índices de distribución de la forma siguiente:

1. Ponga el interruptor de enjuague /marcha en la posición central (programa).
2. Coloque el interruptor de aumentar /disminuir en la posición deseada (aumentar o disminuir).
3. Pulse y suelte el interruptor de distribución para la cámara que desee ajustar. Cada vez que se pulse el interruptor de distribución, destellará el LED de enjuague, y la velocidad del motor para esa tolva aumentará/disminuirá aproximadamente un 2-1/2 %.
4. Vuelva a poner el interruptor de enjuague /marcha en la posición de marcha después de completar los ajustes de velocidad del motor de la tolva.

## 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. Ponga el interruptor del calentador del tanque en la posición “OFF” (apagado)
3. Corte el paso y desconecte el suministro de agua.
4. Quite el panel de acceso inferior delantero.
5. Tire hacia fuera el tubo de drenaje para vaciarlo en un sumidero o en un recipiente con una capacidad mínima de 6- 1/2 galones.
6. Asegúrese que la abrazadera del drenaje esté cerrada. Después, quite el tapón del drenaje.
7. Dirija el tubo hacia el sumidero o recipiente y abra la abrazadera de drenaje. Continúe drenando el tanque hasta que salga TODA el agua.

**ADVERTENCIA:** Tenga cuidado con el agua que se está drenando porque puede estar muy caliente.

8. Cierre la abrazadera de drenaje, introduzca el tapón de drenaje, vuelva a colocar el tubo de drenaje en la máquina, y reemplace el panel de acceso inferior.

**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

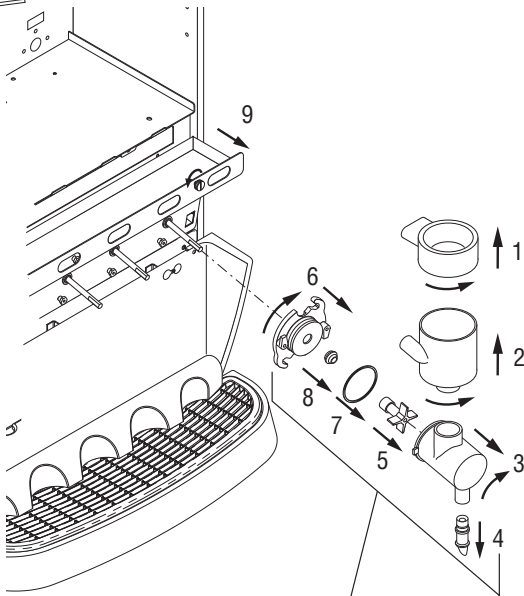
# BUNN®

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.

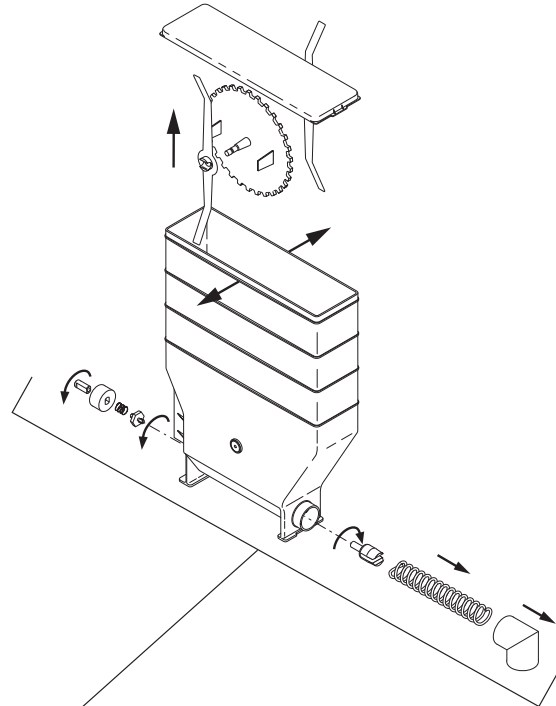
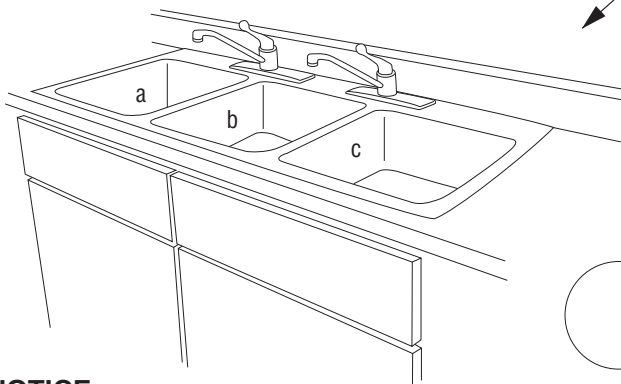
1. Para limpiar las camaras de mezcla, coloque el interruptor en la posición ENJUAGUE/MARCHA ("RINSE/RUN") y pulse el boton para espumar y distribuir la bebida ("DISPENSE").
2. Gire el codo hacia arriba, remueva las tolvas, llene las tolvas con producto y coloque las tolvas nuevamente en la maquina.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



1 x 7d

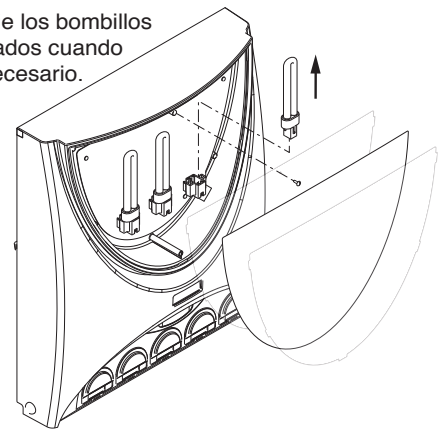


- |             |               |
|-------------|---------------|
| a. Wash     | a. Lave       |
| b. Rinse    | b. Enjuague   |
| c. Sanitize | c. Desinfecte |
| d. Dry      | d. Seque      |



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.