

PARA SER REALIZADO POR PERSONAL IDÓNEO



SUPLEMENTO DE SERVICIO

Para comunicarse con el servicio técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.

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

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. («BUNN») ofrece la siguiente garantía para el equipo de su producción:

- 1) Termos, botellas térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café helado, cafeteras para una sola taza MCR/MCP/MCA, servidores térmicos y servidores ThermoFresh® (mecánicos y digitales) piezas para 1 año y mano de obra para 1 año.
- 2) Todos los demás equipos: piezas para 2 años y mano de obra para 1 año, además de garantías adicionales tal como se especifica a continuación:
 - a) Circuito electrónico y/o placas de control: piezas y mano de obra para 3 años.
 - b) Compresores en equipos de refrigeración: piezas para 5 años y mano de obra para 1 año.
 - c) Fresas de molienda de los equipos para moler café que cumplan con el análisis granulométrico de la pantalla de fábrica original: piezas y mano de obra para 4 años o para 18 000 kg (40 000 libras), lo que suceda primero.

Estos plazos de garantía empiezan a partir de la fecha de instalación, y BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de materiales y mano de obra a partir del momento de la fabricación y durante el plazo de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricado por BUNN o que, a criterio de BUNN, haya sido afectado por uso indebido, negligencia, alteración, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparación indebida, falta de limpieza o desincrustación periódicas, fallas del equipo relacionadas con uso de agua de calidad indebida, daños o pérdidas. Además, la garantía no se aplica al reemplazo de elementos sujetos al uso normal, lo que incluye, entre otros, piezas reemplazables por el usuario, como sellos y juntas. Esta garantía depende de que el Comprador 1) notifique de inmediato a BUNN sobre cualquier reclamación a presentarse conforme a esta garantía llamando al (217) 529-6601 o escribiendo a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) a pedido de BUNN, envíe el equipo defectuoso con franqueo prepago a un centro de servicio autorizado de BUNN; y 3) se reciba la confirmación previa de BUNN de que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA PRESENTE GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA ESCRITA, VERBAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A FINES CONCRETOS. Los representantes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para hacer modificaciones a esta garantía ni para ofrecer garantías adicionales que sean vinculantes para BUNN. Por lo tanto, cualquier declaración hecha por tales personas, ya sea verbal o escrita, no constituye garantía y no debe considerarse como tal.

Si BUNN determina, según su exclusivo criterio, que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en ejercicio exclusivo de sus opciones mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los plazos de garantía correspondientes a las piezas y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazar el equipo o reembolsar el precio de compra pagado por el equipo.

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

En ningún caso BUNN se hará responsable de cualquier otro daño o pérdida, lo que incluye, entre otros, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de inactividad, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o indirecto.

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 con la línea roja estilizada BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE con el diseño de la llave estilizada, Cool Froth, DBC, Dr. Brew con el diseño Dr. estilizado, 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 con el diseño de la hoja estilizada y la cereza de café estilizada, 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 (logotipo estilizado), 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 registrada de Bunn-O-Matic Corporation. 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 carcasa comercial de la cafetera trifacta® es marca comercial de Bunn-O-Matic Corporation.

ÍNDICE

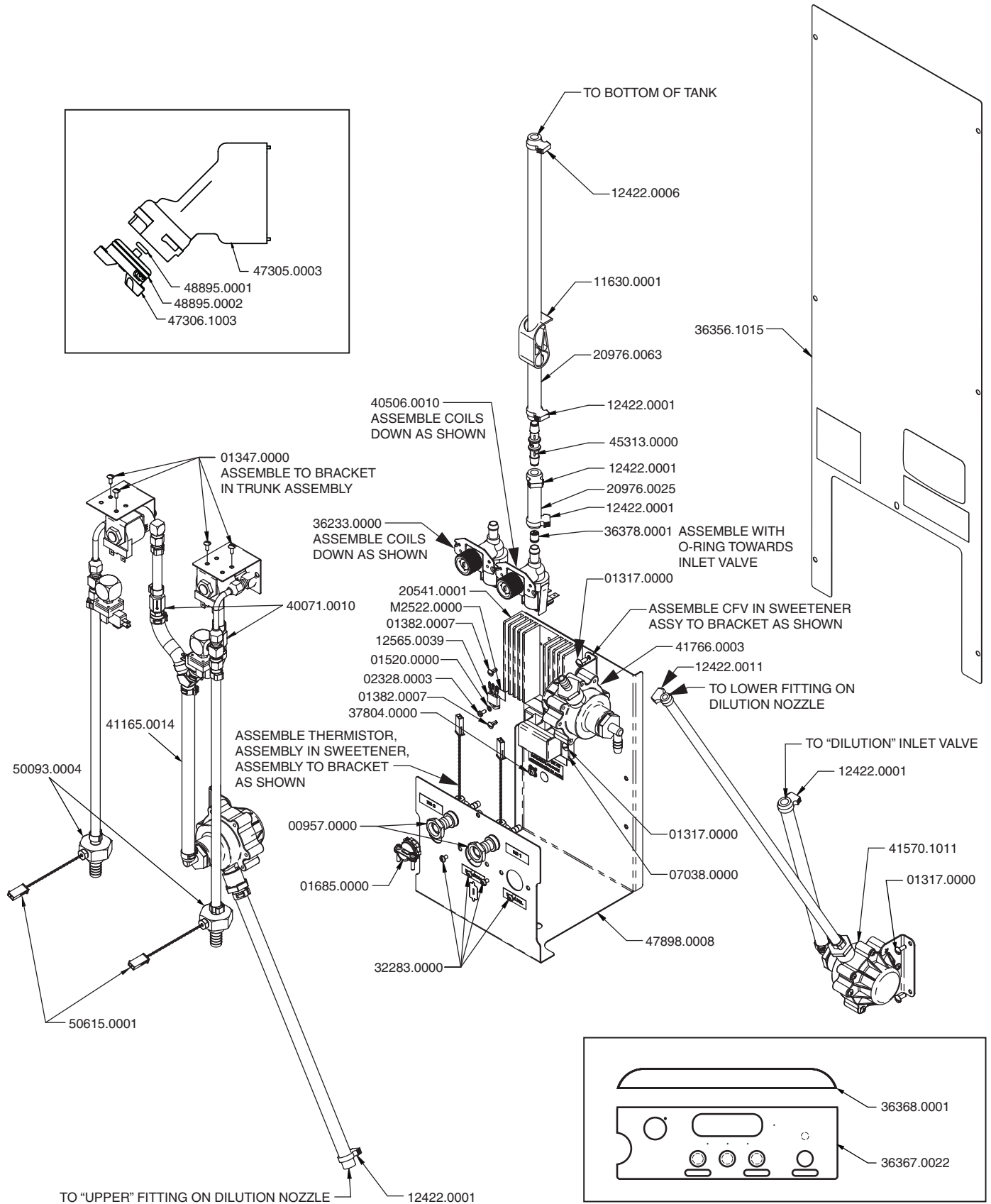
Garantía	2
Índice.....	3
Nuevas piezas exclusivas solo para este modelo.....	4
Pantalla Lista para la percolación	6
Calibración del edulcorante	6
Pantallas de programación.....	9
Diagrama esquemático del cableado	11

Configuración de la bomba de CO2

- El regulador debe ajustarse a 60psi
- La bomba debe estar ubicada a la misma altura o a una altura inferior a la de la BIB (bolsa en caja)
- Use la menor longitud posible del tubo suministrado con el kit de instalación
- El tubo debe permitir que se pueda retirar la mesa o el carro de la pared para su limpieza
- Instale el tubo de manera tal que no se formen nudos

Línea de suministro de agua fría

- El agua fría debe conectarse a la entrada de dilución etiquetada en la parte posterior de la unidad



NUEVAS PIEZAS PARA SERVICIO

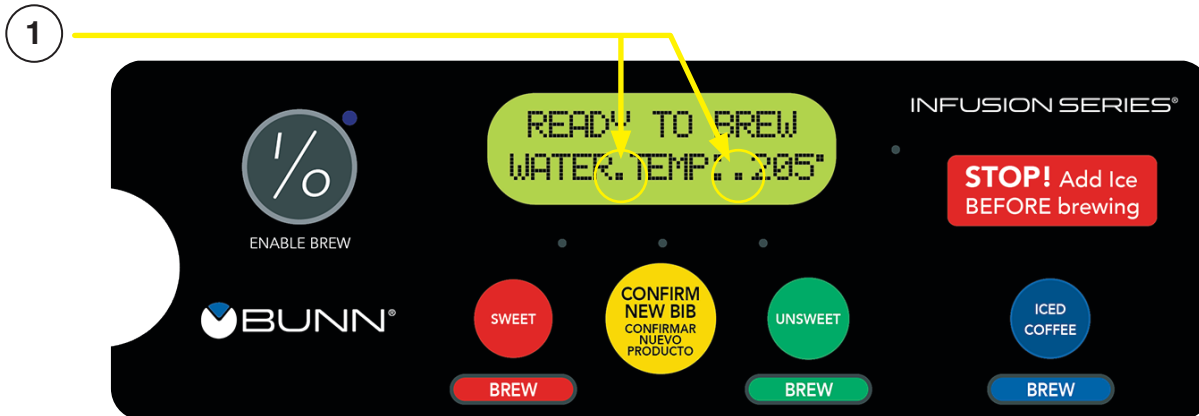
PIEZA n.º	DESCRIPCIÓN
51218.0011	Conjunto de ensamble, conector de 0,50 para manguera hembra
45787.0062	Conjunto de placa de control (Control board assembly - Cba), Infusion Itcb (Mcd)
47305.0003	Boquilla dispensadora, alta intensidad para Itcb
47306.1003	Cabezal rociador, alta intensidad est. (incluye dos o-rings)
48895.0002	O-Ring
48895.0001	O-Ring
40071.0010	Válvula de retención, acero inoxidable ¼ para conector con Viton
50615.0001	Adaptador, Termistor 10K Ntc
50093.0004	Adaptador, termistor para conector separador
41766.0003	Conjunto de válvula Cf (edulcorante)
41570.1011	Conjunto de válvula Cf (dilución)
36356.1015	Panel, Back ITCB Dual Swt 7 Hole
36367.1022	Kit, envoltorio, café dulce/amargo/helado (Mcd)
36368.0001	Envoltorio, Top Arc (Mcd)

LISTO PARA LA PANTALLA DE PERCOLADO

Termistores del edulcorante

1. Los puntos que aparecen en la pantalla LCD indican que hay un **Circuito termistor** abierto.
2. Verifique que el **Cable de conexión del termistor** esté colocado correctamente en el separador y en el área del adaptador del CBA.
3. Si la conexión del cableado está en buenas condiciones, deberá reemplazarse el **Termistor**.

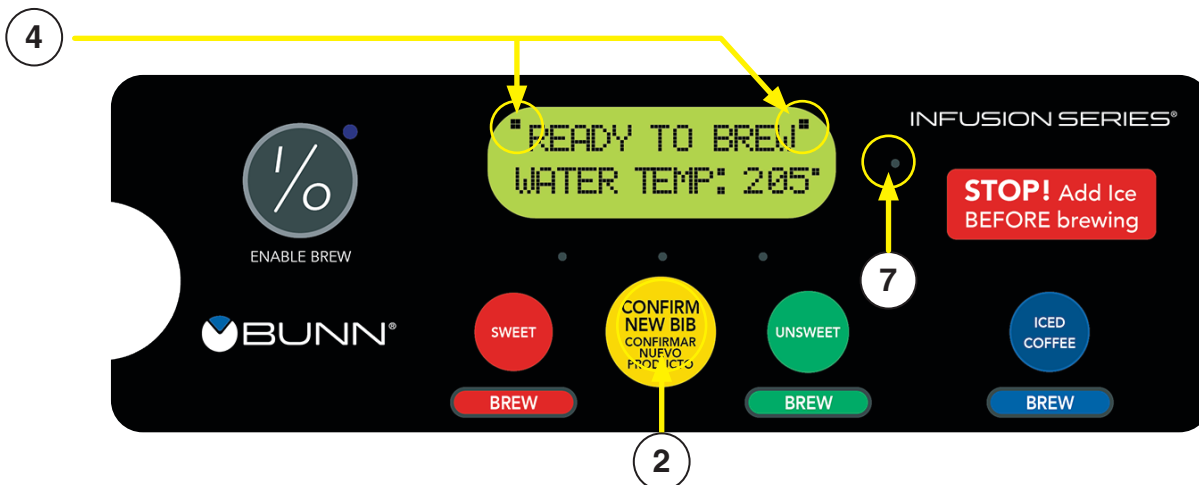
NOTA: No debe confundirse con los puntos que indican la presión de la BIB, que se observan en la parte superior izquierda y en la parte superior derecha.



CALIBRACIÓN DEL EDULCORANTE

Cebado y calibración del edulcorante

1. Prepare un recipiente con una capacidad mínima de 3 litros (100 onzas). (Recipiente de Coca-Cola de 3 l [100 oz] - CCP #134854).
2. Coloque el recipiente debajo de la **Boquilla de dilución** y cebe el edulcorante manteniendo presionado, el botón amarillo del centro (**Confirm New BIB**).
3. Esto tarda unos 20 segundos.
4. Para confirmar que la BIB n.º 1 y la BIB n.º 2 están cebadas, deberá ver dos puntos en la pantalla LCD, tal como se muestra a continuación. Si no se ven estos puntos, repita el cebado.
5. Desechar y enjuagar el recipiente para usos futuros.



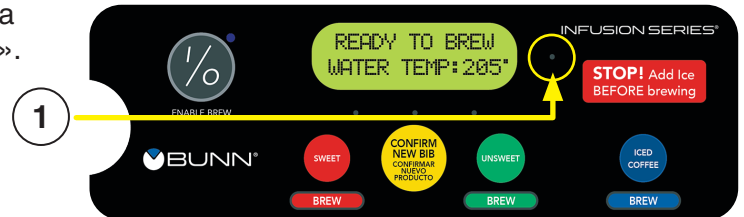
6. La unidad estará lista cuando la pantalla muestre «READY TO BREW».
7. Ingrese a la programación manteniendo presionado el botón oculto de la derecha (el punto gris que se encuentra a la derecha de la pantalla) hasta que en la pantalla aparezca «LANGUAGE».
8. Después, vuelva a presionar el botón oculto de la derecha para pasar al modo «CALIBRATION».

CALIBRACIÓN DEL EDULCORANTE (continuación)

NOTA: Solo hágalo si tiene un recipiente de 40 onzas o 1000 mililitros disponible con incrementos de 1 onza o 1 mililitro.

NOTA: Conversión de ml a oz: multiplicar por 0.033814.
Conversión de oz a ml: multiplicar por 29,5735.

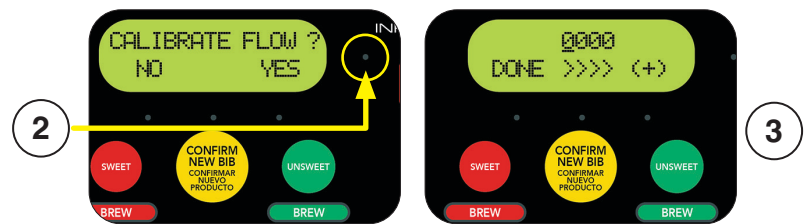
1. Mantenga presionado el botón oculto de la derecha hasta que en la pantalla lea «CALIBRATE FLOW?».



2. Vuelva a presionar el botón oculto derecho.

3. Continúe hasta que aparezca la pantalla «PASSWORD».

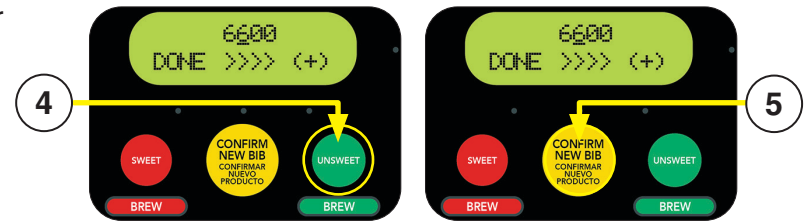
NOTA: La contraseña es **6601**.



4. Presione el botón + (UNSWEET) para seleccionar el número.

5. Presione el botón >>>> (CONFIRM NEW BIB) para pasar al número siguiente.

Repita los pasos 4 y 5 hasta que se agreguen los cuatro dígitos.



6. Presione **Done** (SWEET).

Aparecerá la pantalla SET LANGUAGE.

7. Presione el botón oculto de la derecha para pasar a la pantalla CALIBRATE SWEET.

NOTA: Esto lleva unos 16 pasos.



8. Seleccione **Yes**.

9. Coloque un recipiente medidor vacío debajo de la boquilla de dilución. Use la copa medidora universal de Coca-Cola (CCP#12754) - Esta medida está en mililitros (ml).



10. La pantalla mostrará «CONTAINER READY?».

Presione el botón **Yes** (UNSWEET).

11. La pantalla mostrará «CAL FLOW SWEET 1».

Presione el botón **Yes** (UNSWEET).

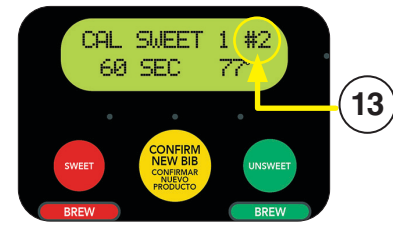


continuación >

CALIBRACIÓN DEL EDULCORANTE (continuación)

12. La pantalla muestra la medida n.º 1.

NOTA: Repita dos veces más los pasos 8 al 11. Registre después de completada la tercera vez.



13. La pantalla muestra la medida n.º 2.

14. La pantalla muestra la medida n.º 3.

NOTA: NO podrá registrarlo hasta haber completado un mínimo de tres lecturas y hasta que se haya estabilizado la temperatura del jarabe. Si la temperatura no se estabiliza, la máquina no le permitirá ingresar un valor, y deberá repetir las extracciones adicionales de jarabe. (Para reducir al mínimo la fluctuación de temperatura durante la calibración, asegúrese de volver a presionar Inicio en la calibración con un recipiente vacío inmediatamente después de la lectura anterior).



15. Registre la lectura final en la pantalla de valor del edulcorante.



16. La lectura debe ser entre 350 ml/11,8 oz a 1035 ml/35 oz durante los 60 segundos de la prueba de medida, si algún valor está fuera de este intervalo, revise los siguientes puntos:

- La BIB puede no estar dentro de la temperatura objetivo o la presión puede no estar correctamente configurada.
- Evalúe el flujo de los componentes del edulcorante.
- Asegure una presión de aire y un suministro de aire adecuados.

17. REPITA los pasos anteriores para calibrar el segundo edulcorante avanzando hasta que vea «CAL FLOW SWEET 2».

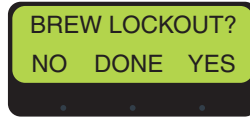


18. Presione el interruptor «ENABLE ON/OFF BREW» para salir de la programación.

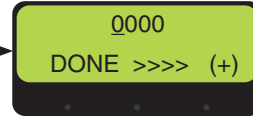
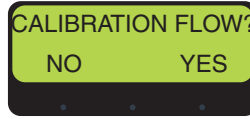


PANTALLAS DE PROGRAMACIÓN

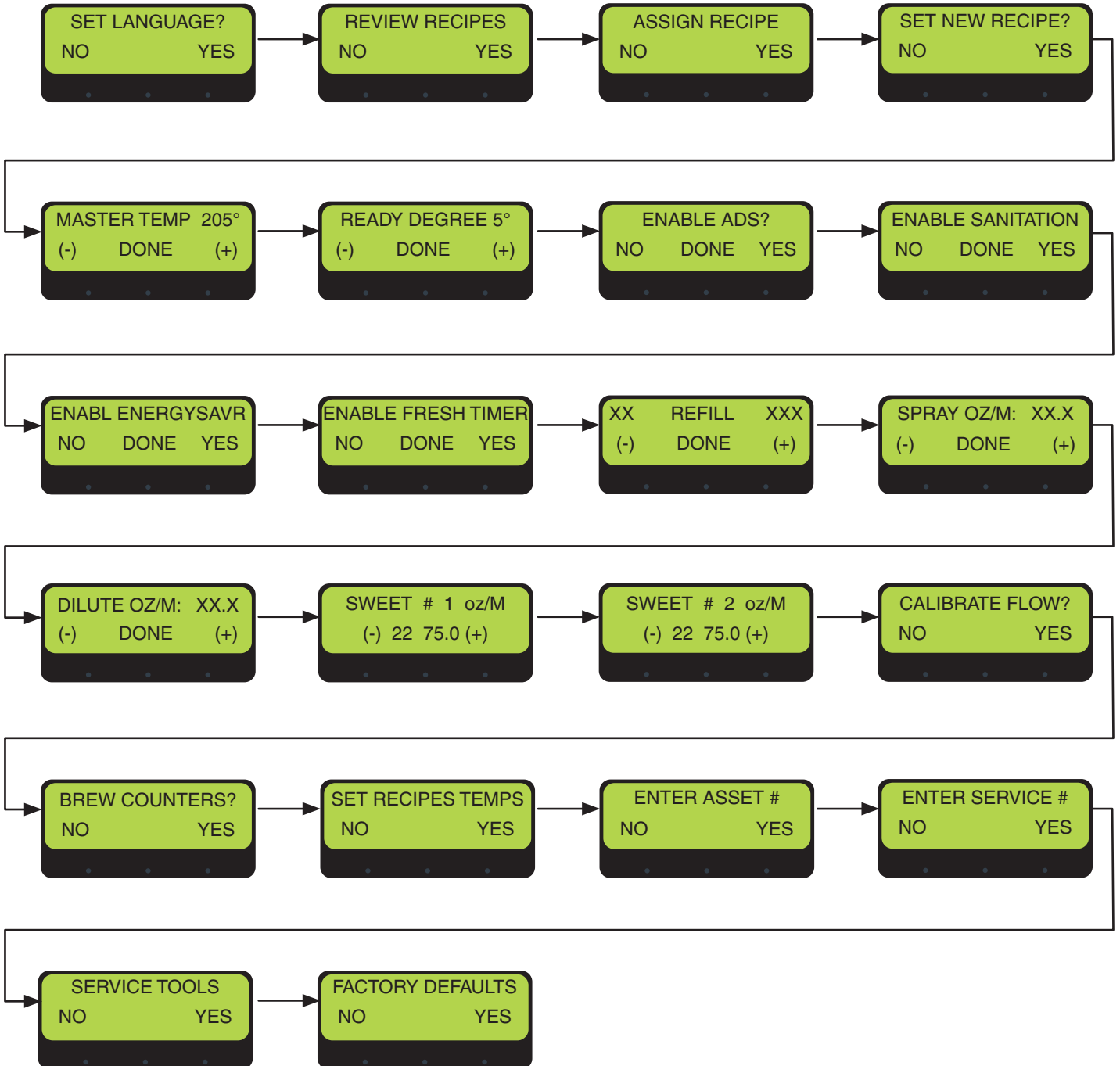
FUNCIONES DE LA PROGRAMACIÓN - NIVEL 1



FUNCIONES DE LA PROGRAMACIÓN - NIVEL 2



FUNCIONES DE LA PROGRAMACIÓN - NIVEL 3



PANTALLAS DE PROGRAMACIÓN (continuación)

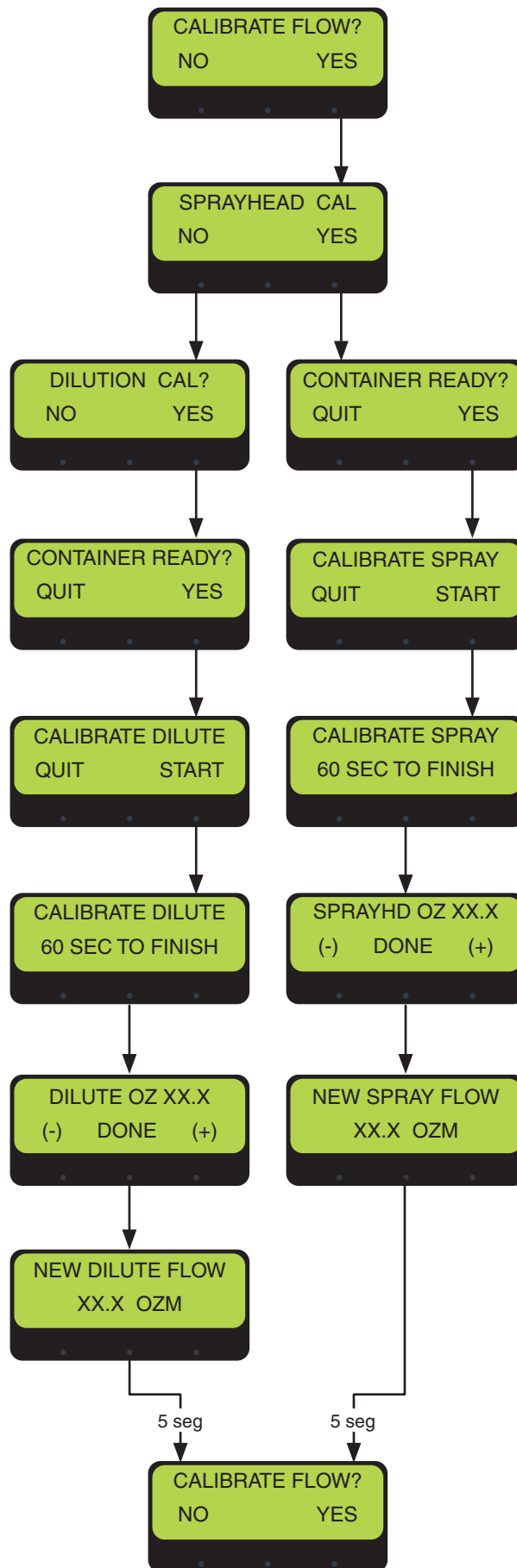
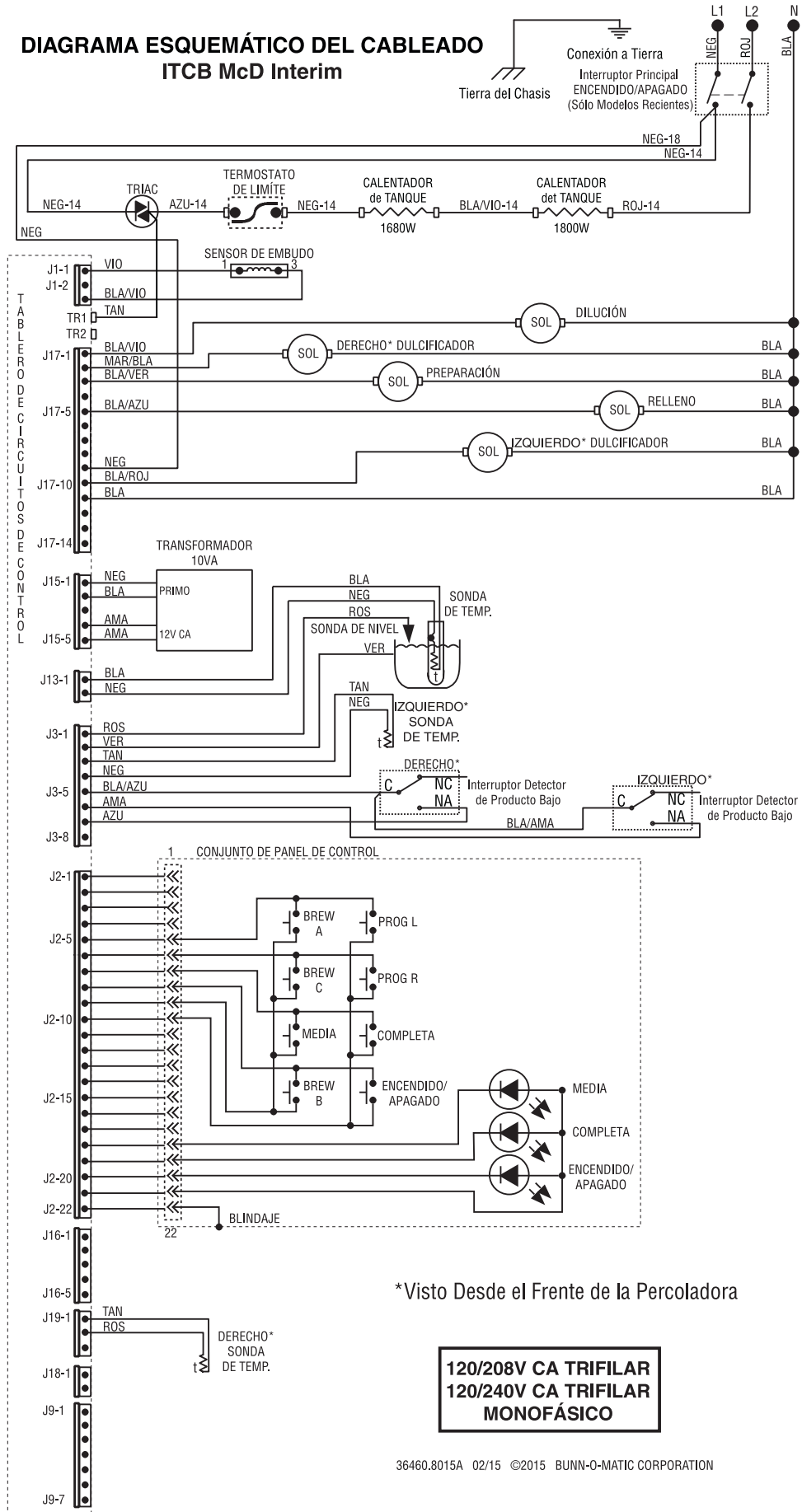


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CABLEADO ITCB McD Interim



*Visto Desde el Frente de la Percoladora

**120/208V CA TRIFILAR
120/240V CA TRIFILAR
MONOFÁSICO**

36460.8015A 02/15 ©2015 BUNN-O-MATIC CORPORATION

