



IMIX®-3S+
IMIX®-3S+A
IMIX®-5S+
IMIX®-5S+A



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.

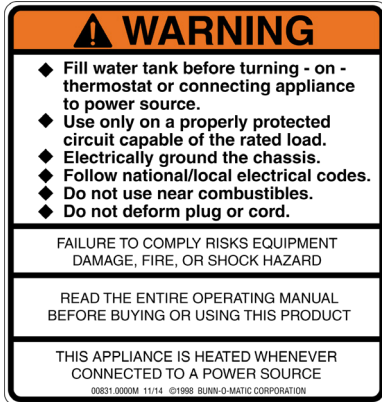
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN,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

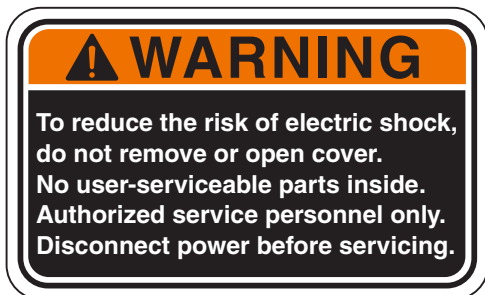
Los avisos colocados en este distribuidor debe conservarse en buenas condiciones Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas



00831.0000



00656.0001



37881.0000

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.

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.

¡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.



00824.0002



IMIX-3S+/IMIX-3S+A
28328.0011

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



IMIX-5S+/IMIX-5S+A
28328.0010

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. Aplique los cuatro patines antideslizantes de la caja de piezas en la parte inferior de las patas.
2. Retire de la caja de piezas el conjunto de bandeja de goteo, el soporte de la bandeja de goteo y el panel de salpicaduras.
3. Ponga un conjunto de orificios ranurados en el soporte de la bandeja de goteo sobre los tornillos inferiores debajo de la puerta de acceso de la tolva, empuje hacia abajo suavemente y apriete los tornillos.
4. Ponga un conjunto de orificios ranurados del panel de salpicaduras sobre los tornillos superiores y posícionelo para que los tornillos queden entre los orificios.

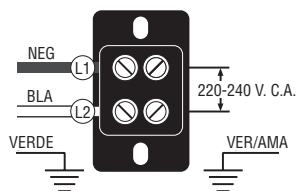
REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA – Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio debe reemplazarlo con un cable especial de su servicio o propiedad para evitar peligros.

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 fijado un cordón eléctrico.

Consulte el voltaje exacto requerido en la placa de datos del distribuidor.



220-240V CA
modelos de monofásicos

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

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 del suministro eléctrico.
3. Abra la puerta delantera del distribuidor y ponga el interruptor del calentador en la posición “OFF” (APAGADO) (posición superior).
4. Conecte el distribuidor al suministro eléctrico.
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

Este distribuidor debe conectarse a un sistema de agua fría o caliente con una presión de operación entre 20 y 100 lb/pulg² (0,138 y 0,620 mPa). Esta fuente de agua debe ser capaz de producir un caudal mínimo de 4.5 onzas fluidas (133.1 ml) por segundo. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del distribuidor. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 0,690 mPa (100 lb/pulg²) para reducirla a 0,345 mPa (50 lb/pulg²). La conexión abocinada de entrada de agua es de 9.52 cm (1/4”).

NOTA - La presencia de un tramo de al menos 457 mm (18 pulgadas) de tubo flexible para bebidas aprobado por la FDA, tal como polietileno o silicona trenzada reforzada, antes del distribuidor facilitará el movimiento para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar el distribuidor. 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.

NOTA – Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el distribuidor. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del distribuidor se obtienen mejores resultados.

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.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

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

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES

1. Abra el suministro de agua y conecte el distribuidor al suministro eléctrico.
2. El agua pasará automáticamente al tanque hasta el nivel apropiado y después se cortará. Esto llevará menos de diez minutos. Un tanque lleno de agua fría tardará aproximadamente ochenta minutos para que el agua se caliente en las versiones de 120 voltios y cuarenta minutos en las versiones de 120/240 y 220-240 voltios.
3. Llene la o 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 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 vuelve a llenar en 10 minutos, se produce un error de llenado. Cuando ocurre un error de llenado, se desactiva el solenoide de llenado. 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 se puede reiniciar ya sea desconectando (durante al menos 5 segundos) y volviendo a conectar la máquina al suministro eléctrico o ingresando a uno de los modos de programación. (Vea Modos de programación.)

TEMPORIZADOR DE ENJUAGUE

El distribuidor se envía de fábrica con el temporizador de enjuague desactivado. Para activar el temporizador de enjuague, consulte Programación del distribuidor y seleccione “Sí” en la pantalla “Rinse Alarm?” (¿Alarma de enjuague?); ajuste el temporizador al tiempo deseado y salga del modo de programación.

Cuando está activado, el temporizador de enjuague lleva la cuenta del tiempo transcurrido desde que el distribuidor ejecutó una secuencia de enjuague. Si el distribuidor detecta que la secuencia de enjuague no ha estado funcionando el tiempo deseado, aparecerá un mensaje en la pantalla de cristal líquido (LCD). Si se activa el bloqueo y después de pasadas 4 horas, todavía no se ha efectuado un ciclo de enjuague, aparecerá un mensaje en la pantalla de cristal líquido (LCD) y los mandos de la tolva serán desactivados hasta que la secuencia de enjuague se haya efectuado.

EJECUCIÓN DE UNA SECUENCIA DE ENJUAGUE

1. Ponga el interruptor Normal/Program/Rinse (Enjuague/programación/marcha) en la posición de “ENJUAGUE”.
2. Secuencialmente en cada posición, presione todos los interruptores de distribución. El distribuidor funcionará durante 10 segundos con las tolvas desactivadas.
3. Cuando se enjuague cada posición, la pantalla LCD mostrará cuál es la posición y realizará una cuenta regresiva de 10 segundos.
4. Después de enjuagar todas las posiciones, vuelva el interruptor de Normal/programación/enjuague a la posición de “Normal”.

USO DEL DISTRIBUIDOR - Autoservicio

1. Simplemente coloque un vaso en la bandeja de goteo detrás de la punta de distribución deseada.
2. Pulse el botón para espumar y distribuir la bebida.
3. Suelte el botón cuando el vaso esté aproximadamente 3/4 lleno y drene la cámara de mezcla.

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

USO DEL DISTRIBUIDOR – Control de porciones

1. Simplemente coloque un vaso en la bandeja de goteo detrás de la punta de distribución deseada.
2. Pulse momentáneamente el botón de distribución y suéltelo.
3. Deje que se drene completamente la cámara de mezcla antes de retirar el vaso.

VELOCIDAD DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO DE LA TOLVA

Las velocidades de distribución de la tolva están prefijadas en fábrica. Con un engranaje de 22 dientes y alambre de sinfín, la velocidad de distribución prefijada es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 30 dientes y alambre de sinfín la velocidad de distribución prefijada es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. Las velocidades de distribución de la tolva pueden programarse individualmente en una gama de aproximadamente 1.5 a 12 gramos por segundo, siguiendo los procedimientos descritos en Modos de programación.

DRENAJE DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

PRECAUCIÓN - Se debe desconectar el distribuidor del suministro eléctrico siguiendo estos pasos.

1. Desconecte el distribuidor del suministro eléctrico.
2. Cierre la válvula de paso y desconecte el suministro de agua entrante.
3. Retire la bandeja de goteo y acceda a los paneles de abajo de la puerta.
4. Tire del extremo con abrazadera del tubo de silicona para extraerlo del distribuidor y diríjalo hacia un drenaje o a un recipiente lo suficientemente grande para contener el volumen de agua del tanque (7,3 gal para la IMIX-5 y 4,4 gal para la IMIX-3).
5. Asegúrese de que la abrazadera de cierre esté firmemente bloqueada en el tubo y luego retire quite la abrazadera de encaje a presión y conéctela al final del tubo.
6. Cuidadosamente suelte la abrazadera de cierre para dejar que el agua drene del tanque.

NOTA - El distribuidor debe volverse a llenar usando los pasos de LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES antes de volver a conectar el aparato al suministro eléctrico.

INSTALACIÓN DE GRÁFICA Y LENTE DE LA PUERTA

Quite el lente transparente de la puerta de la máquina. Coloque la gráfica de la puerta en su posición y vuelva a instalar el lente transparente encima de la gráfica de la puerta.

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	32906.0001
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®

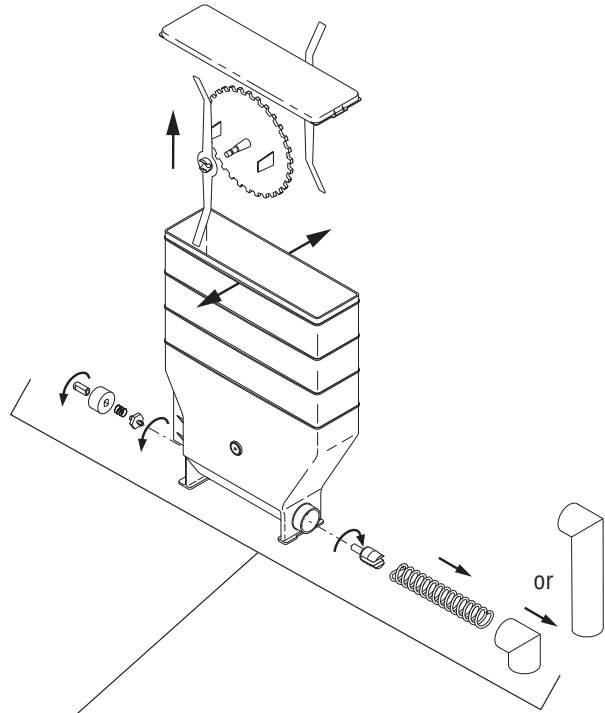
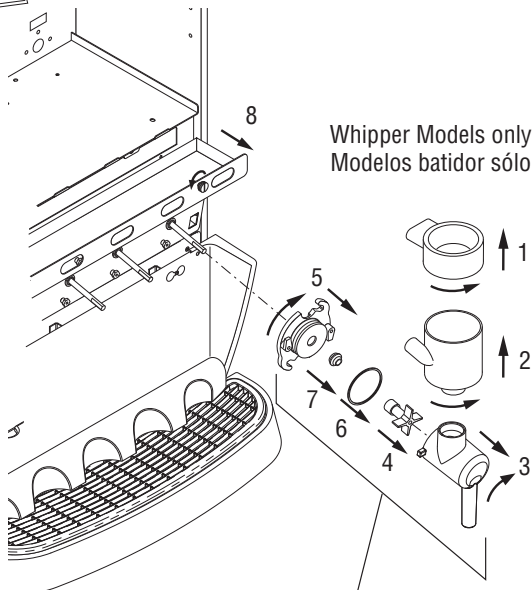
1. Rinse out Whipper Chambers by placing RINSE/RUN switch in the "RINSE" position and activating DISPENSE switches.
2. Turn elbow up, remove Hoppers, refill with product and replace hoppers into dispenser.
3. Empty Drip Tray and wash in a solution of dish detergent.

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.

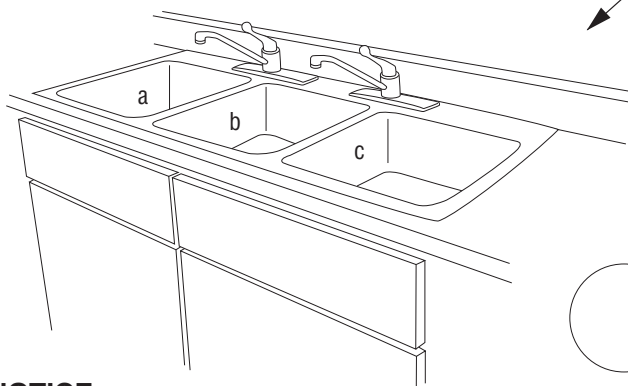


7

1 x 7d



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



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.

GLOSARIO

<p>TANK TEMP XXX° (-) EXIT (+)</p>	<p>Permite ajustar la temperatura del tanque (190° F máximo)</p>	<p>SET PASSWORD ? (-) XXXX (+)</p>	<p>Permite la configuración de una contraseña para prevenir la alteración de las funciones de ajuste</p>
<p>READY TEMP XXX° (-) EXIT (+)</p>	<p>Permite ajustar la temperatura mínima de preparación del tanque para el bloqueo (185° F máximo)</p>	<p>ENABLE ADS ? NO EXIT YES</p>	<p>Activa la presentación de “ANUNCIOS” en la pantalla de cristal líquido (LCD) de la puerta</p>
<p>PORTION CONTROL ? NO EXIT YES</p>	<p>Permite seleccionar distribución por control de porción</p>	<p>ENTER ASSET # ? EXIT YES</p>	<p>Permite ingresar el número de identificación de la máquina</p>
<p>SET CUP SIZE EXMPL TIME</p>	<p>Permite seleccionar el tamaño del vaso por tiempo (segundos) o por ejemplo (Sólo modelos con control de porción)</p>	<p>ENABLE SERVICE # NO EXIT YES</p>	<p>Permite mostrar el número de teléfono del agente de servicio</p>
<p>DISPENSE TO ADD REPEAT SAVE</p>	<p>Pulse el mismo botón DISPENSE para llenar el vaso, SAVE para bloquear el tiempo de distribución o REPEAT para borrar el tiempo de distribución y repetir el proceso.</p>	<p>TEST SWITCHES ? Use Switch To Test</p>	<p>Permite probar los interruptores de distribución</p>
<p>HEAD# TIME (-) ### (+)</p>	<p>Permite ajustar el tiempo de distribución en segundos</p>	<p>TEST HEATER ? EXIT YES</p>	<p>Permite la activación manual del calentador del tanque</p>
<p>DRINK STRENGTH (-) XX (+)</p>	<p>Permite ajustar la velocidad del motor de la tolva de la estación seleccionada</p>	<p>TEST REFILL ? EXIT YES</p>	<p>Permite la activación manual de la válvula de llenado</p>
<p>XX° CAL → XX° (-) Tank Temp (+)</p>	<p>Permite calibrar la temperatura de la sonda</p>	<p>TEST HOT WATER ? EXIT YES</p>	<p>Permite la activación manual de la válvula de agua caliente (opcional)</p>
<p>235 REFILL 155 (-) EXIT (+)</p>	<p>Permite ajustar el umbral de la sonda de llenado</p>	<p>TEST AUGERS ? DISPENSE TO TEST</p>	<p>Permite la activación manual de los motores de las tolvas</p>
<p>Auger Delay (-) .XX sec (+)</p>	<p>Permite ajustar el retardo de puesta en marcha de la tolva después de que la válvula de dilución se abre en la estación seleccionada</p>	<p>TEST DISP HEADS DISPENSE TO TEST</p>	<p>Permite la activación manual de las válvulas de distribución y los motores de batidores</p>
<p>DISPENSE LOCKOUT NO EXIT YES</p>	<p>Activa el bloqueo de distribución cuando el agua esta por debajo de la temperatura mínima</p>	<p>FACTORY DEFAULTS NO YES</p>	<p>Reinicia todas las funciones a los valores prefijados de fábrica y la contraseña a 0</p>
<p>RINSE ALARM ? NO EXIT YES</p>	<p>Activa la alarma de enjuague</p>		
<p>HEAD 1 DISABLE ? NO EXIT YES</p>	<p>Desactiva todas las funciones y la distribución para la estación seleccionada</p>		

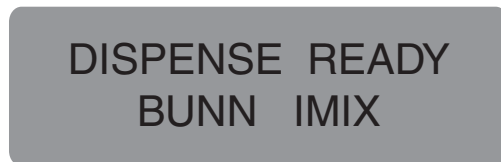
PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

Las siguientes pantallas de funciones están en orden de aparición. Cada pantalla contiene instrucciones sobre cómo acceder a las diversas funciones de la cafetera y los procedimientos correspondientes a muchas de las funciones del distribuidor. Ponga el interruptor de “NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE” en la posición de “PROGRAMACIÓN”.

NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES - LÉALA CON CUIDADO

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse y suelte el botón de salir (central) del panel de interruptores delantero. La pantalla volverá a la **PANTALLA PRINCIPAL DE PROGRAMACIÓN**. Si no se pulsa ninguno de los cinco interruptores de programación por 90 segundos durante la preparación del distribuidor, el sistema sale de la programación de la pantalla de funciones que se estaba ajustando y la pantalla regresa a la **PRINCIPAL**.

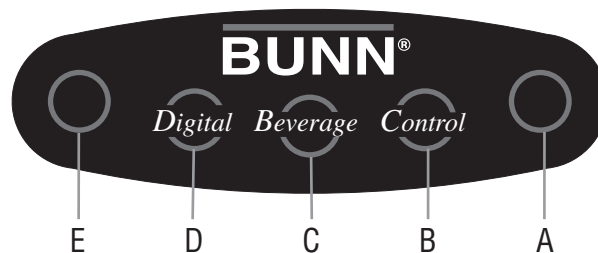
PANTALLA PRINCIPAL DE PROGRAMACIÓN



P3057

Esta pantalla aparece cuando el distribuidor está listo para usar. Mientras se está calentando el tanque, se mostrará la temperatura del agua hasta que se alcance la temperatura mínima de listo.

INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN



- A. Para ingresar al modo de programación y avanza al siguiente menú
- B. Para incrementar el valor mostrado
- C. Para salir del modo de programación
- D. Para reducir el valor mostrado
- E. Para volver al menú anterior

Usando la pantalla controlada por menús (PANTALLA PRINCIPAL) del frente del distribuidor, el operador tiene la capacidad de alterar o modificar varias de las funciones del mismo. Esto permite la distribución precisa de varios sabores de productos pulverizados.

La programación del distribuidor se logra ingresando una cierta función y, luego, mediante el uso de interruptores de programación, el operador puede personalizar el proceso de distribución según sus propias especificaciones.

Para acceder al modo de programación y desplazarse por las diferentes pantallas de funciones, se usan los interruptores que se muestran. Hay cinco de esos interruptores que se usan en el ajuste del distribuidor.

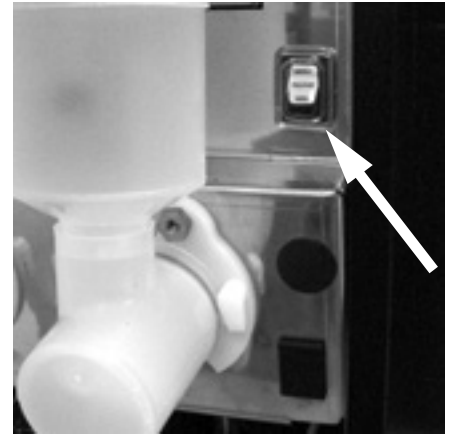
PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

INTERRUPTOR NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE:

NORMAL: Activa todas las funciones del distribuidor. Se debe colocar en esta posición para la distribución.

PROGRAMACIÓN: Permite el acceso a los menús de programación usando la almohadilla de tacto y la pantalla de cristal líquido (LCD).

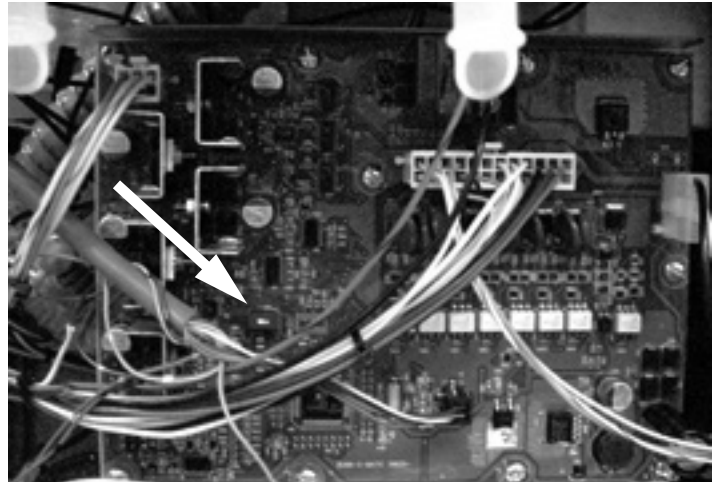
ENJUAGUE: Desactiva los motores de tolva. Al pulsar el botón de la puerta delantera del distribuidor, se distribuirá el agua de dilución y se activará el motor del batidor por 10 segundos.



P3060

INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN

Este interruptor puede ajustarse para impedir el acceso al modo de programación del distribuidor. Una vez programados todos los ajustes correctos, el operador puede ajustar el interruptor a la posición "ENCENDIDO" para impedir que alguien cambie los ajustes.



P3060

PROGRAMACIÓN DEL TAMAÑO DE LOS VASOS – Modelos de control de porción

El tamaño del vaso puede programarse en los modelos de control de porción por "EXAMPLE" (Ejemplo) o "TIME" (Tiempo). Para programar en modo EJEMPLO, se pulsa manualmente el botón de distribución deseado y se suelta cuando se obtiene el tamaño del vaso deseado. El tiempo requerido para llenar el vaso se guardará en la memoria del controlador cuando se acceda al siguiente menú. Para programar por TIEMPO, se ajusta el tiempo de distribución real en segundos para cada tamaño de vaso deseado.

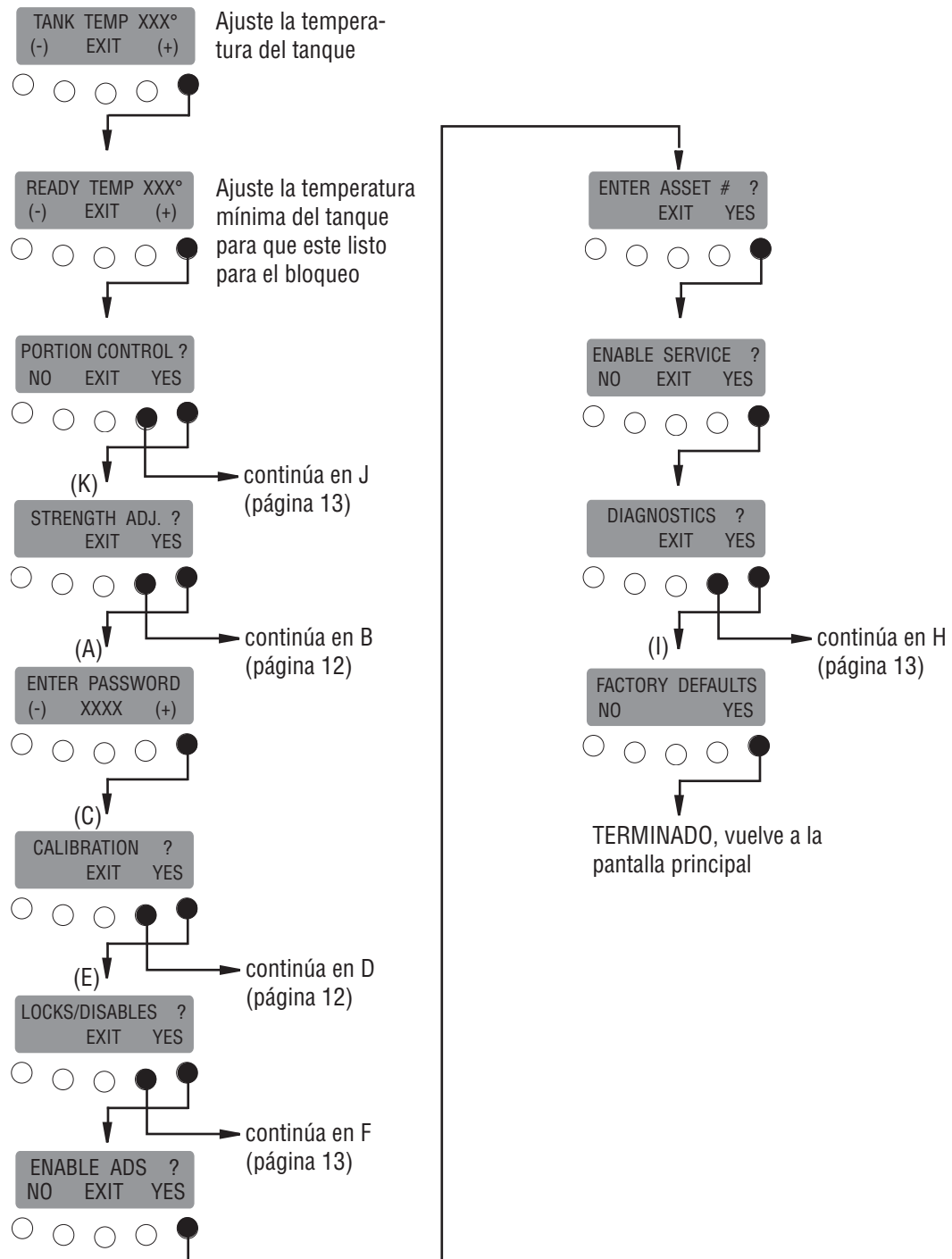
Ponga el interruptor de "NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE" en la posición de "PROGRAMACIÓN". Pulse el botón A (página 8) debajo del logo de BUNN en el frente de la puerta hasta que aparezca el menú "SET CUP SIZE BY" (Ajustar tamaño del vaso). (Vea el menú J, página 12) Pulse el botón D (página 8) para seleccionar el programar por "EJEMPLO". Ponga el vaso apropiado debajo de la punta del distribuidor de la estación que desea ajustar. Pulse el botón del distribuidor deseado y suéltelo cuando el vaso esta lleno a 3/4. Si el vaso no está suficientemente lleno, puede pulsarse nuevamente para agregar bebida. Si el vaso alcanza el nivel deseado, pulse el botón B de abajo de "SAVE" para guardar el tiempo de distribución. Si el vaso se desborda, presione el botón D de abajo de "REPEAT". Vacíe el vaso y repita el proceso.

Si se desea ajustar el tamaño del vaso por "TIEMPO", pulse el botón B de abajo de "TIME" en el menú "SET CUP SIZES BY". Aparecerá "HEAD 1 SM TIME", junto con el ajuste de tiempo actual. Pulsando el botón D de abajo del (-) o el B de abajo del (+), se resta o suma tiempo en incrementos de 0.1 segundos Cada segundo de tiempo es igual a aproximadamente 1.25 onzas de bebida para los ajustes de fábrica. Cuando quede ajustado el tiempo deseado, pulse el botón A para continuar con el tamaño del próximo vaso.

Cuando se programaron los tamaños de vaso deseados, pulse el botón C para salir del menú de programación o el A para pasar al siguiente menú. Si seleccionó el botón C para salir del modo de programación, vuelva a colocar el interruptor de "NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE" a la posición "NORMAL" para volver a la operación normal

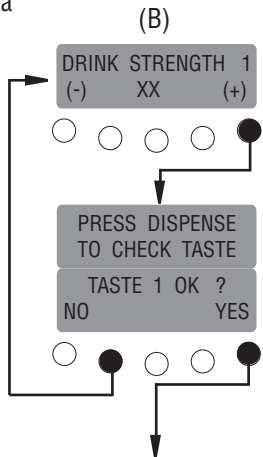
PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

Pulse y suelte el interruptor derecho (avanza al siguiente menú), aparece en la pantalla "TANK TEMP XXX" (Temperatura del tanque XXX).

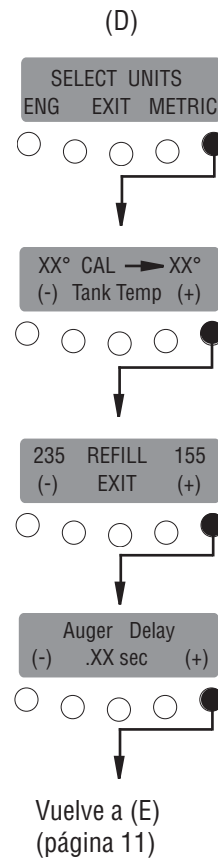


PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

Permite ajustar la velocidad del motor de la tolva de la estación seleccionada



Pasa a la estación siguiente.
Vuelve a (A) (página 11)
después de la última estación.



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

