



GUÍA 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 última versión del Manual de Operación, o para ver el Catálogo Ilustrado de Partes, el Manual de Programación o el Manual de Servicio, por favor visite el sitio web de Bunn-O-Matic, en www.bunn.com. Esto es totalmente GRATIS, y la forma más rápida de obtener el último catálogo y las actualizaciones de los manuales. Para Servicio Técnico contacte a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, percoladoras MCR/MCP/MCA de taza única, servidores térmicos 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 en 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 partes reemplazables por el usuario tales como 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.

ESTA GARANTÍA SERÁ EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para realizar modificaciones a 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 en su única discreción que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificadas 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 QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ESTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A LA 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 inactividad, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o consecuente.

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 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.

CONTENIDO

Garantía	2
Introducción	3
Avisos A Los Usuarios	3
Requisitos de CE	4
Requisitos Eléctricos	5
Requisitos de Fontanería	6
Configuración Inicial	6
Instrucciones de Percolación	7
Limpieza	8
Sprayhead Removal/Cleaning	9
Vaciar el Tanque	11
Programación	12
Hora/Fecha, Idioma, Avanzado	13
Contraseña, Unidades, Configuración de Bebida	14
Configuraciones de Maquina:	
Bebida, Agua, General, Ahorro de Energía	15
Herramientas de Servicio:	
Importar/Exportar	16
Calibrar Volumen	17
Calibrar Temperatura y Relleno, Diagnósticos	18
Configuración Por Defecto de Fábrica	19

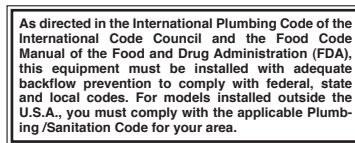
INTRODUCCIÓN

Este equipo está configurado en la fábrica para percolar aproximadamente 6 a 8 onzas de café o té en un dispensador de espera. Únicamente es para uso en interiores en un mostrador o una repisa robusta. Reemplace cualquier etiqueta ilegible o dañada.

AVISOS A LOS USUARIOS



#00986.7000



#00656.0001



#49867.0000



#37280.0001



#00824.0002



#37881.7002

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.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA - La percoladora debe estar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Configuración Inicial.

Consulte la Placa de Datos en la Percoladora y los códigos eléctricos locales/nacionales para determinar los requisitos del circuito.



Modelo de 120 VOLTIOS

Nota: Este servicio eléctrico consiste de 2 conductores que tienen corriente (L1 y Neutral) y un conductor aparte para conectar el chasis a tierra.

Conexión Eléctrica

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico como se especifica.
2. Usando un voltímetro, revise el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente eléctrica.
3. Si más adelante se va a instalar tubería, asegúrese de que la percoladora esté desconectada de la fuente de energía. Si la tubería ya está instalada, la percoladora está lista para la Configuración Inicial.

REQUISITOS DE FONTANERÍA

Estas percoladoras deben de estar conectadas a un sistema de agua fría con una presión de operación entre los 20 y 90 psi (0,138 y 0,620 MPa) de una línea de suministro de 1/2" o más grande. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del dispensador. Instale un regulador en la tubería cuando la presión sea mayor de 90 psi (0,620 MPa) para reducirla a 50 psi (0,345 MPa). La entrada de agua es una conexión abocinada de 1/4".

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda tubería de cobre de 1/4" para instalaciones de menos de 25 pies y de 3/8" para distancias mayores a 25 pies desde la línea de suministro de agua de 1/2". Un rollo de tubo compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la percoladora para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda el uso de una válvula de asiento para instalar la percoladora. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro para este tipo de dispositivo pueden limitar el flujo de agua.

Como 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 (FDA), este equipo debe instalarse con la prevención de contraflujo adecuado para cumplir con los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplir con el Código de Plomería/Saneamiento aplicable para su área.

NOTA- Si, según su código, se requiere una válvula antirretorno, se debe instalar un supresor de choque entre la válvula antirretorno y el dispensador. Instalar el supresor de choque lo más cerca posible al dispensador proporcionará el mejor resultado.

Conexión de Tuberías

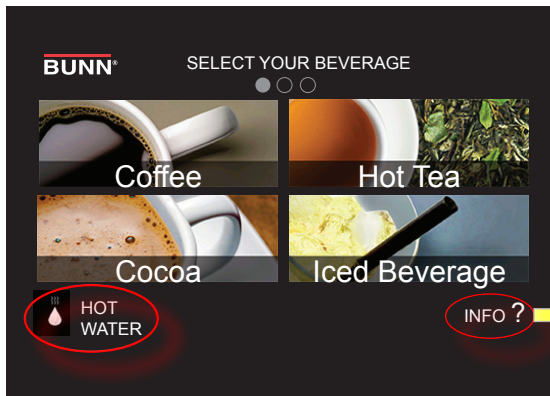
1. Vacíe la tubería de agua.
2. Asegure bien el ensamblaje del adaptador de codo al accesorio abocinado de 1/4" en la línea de suministro de agua.
3. Asegure bien el ensamblaje del adaptador de codo a la conexión de .75-11.5 NH en la parte posterior de la percoladora.
4. Encienda el suministro de agua.



CONFIGURACIÓN INICIAL

1. Conecte a la fuente de poder.
2. Encienda el interruptor principal.
3. Espere aproximadamente diez minutos que se llene y caliente el tanque. La pantalla mostrará "LISTO PARA PERCOLAR" cuando el tanque llegue a la temperatura operacional.
4. Ahora la percoladora está lista para usarse de acuerdo a las instrucciones de Percolación de Café.

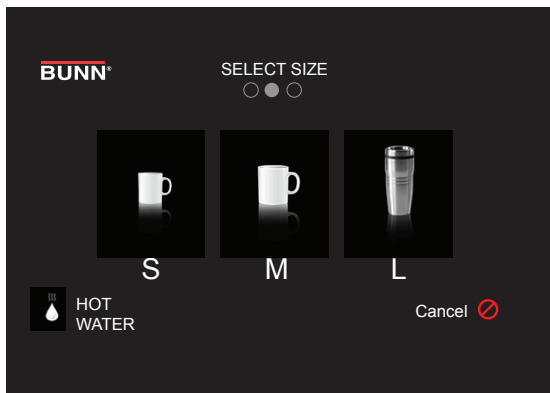
INSTRUCCIONES DE PERCOLACIÓN



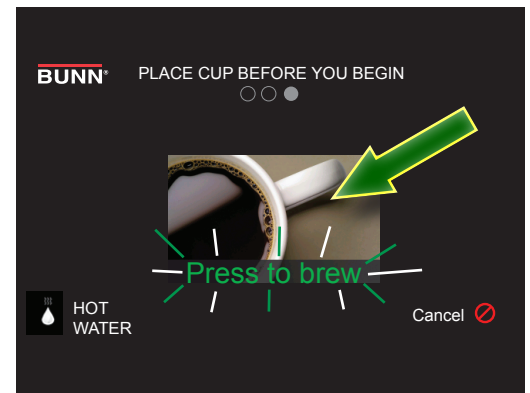
Presione la imagen para seleccionar el tipo de bebida. Presione y mantenga presionado el icono de "Agua Caliente" para dispensar hasta 10 onzas de agua caliente.



Presione el icono de "INFO?" para acceder a esta pantalla de instrucciones. Siga los pasos en la pantalla para levantar el mango, colocar el cartucho en la canasta y bajar el mango.



Presione para seleccionar pequeño, mediano o grande. (Levantar el mango en esta pantalla regresará a la pantalla de "INFO")
NOTA: Esta pantalla puede no mostrarse si se han deshabilitado algunas selecciones en "Programación Avanzada."

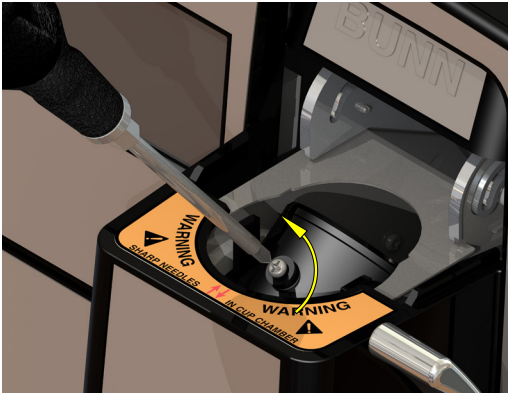


Coloque una taza de tamaño apropiado bajo la cámara de percolación. Presione la imagen para iniciar. (Cambia entre verde y blanco)

NOTA: Las capturas de pantalla que se muestran arriba son ejemplos típicos, no se muestran todas las pantallas y escenarios.

NOTA: Los volúmenes de agua y la configuración de flujo se han establecido previamente en la fábrica. Vea la sección de "PROGRAMACIÓN" de este manual para la "PANTALLA DE CONFIGURACIÓN DE BEBIDAS", si se necesita incrementar o disminuir el volumen.

LIMPIEZA

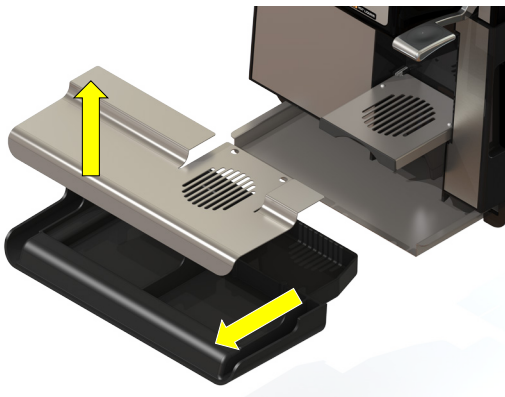


PORTA CANASTA

1. Desconecte la percoladora de la fuente de energía y deje enfriar.
2. Levante la palanca para acceder al porta canasta.
3. Inclíne la canasta hacia atrás y afloje el tornillo unas vueltas.
4. Inclíne hacia adelante y saque la canasta.
5. Lave y enjuague la canasta. Verifique que los agujeros estén despejados.

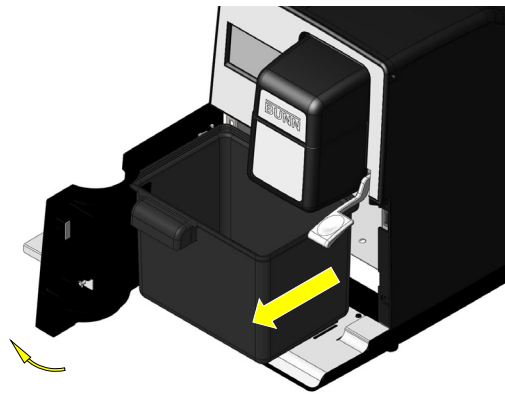
ADVERTENCIA: LA CANASTA CONTIENE UNA AGUJA AFILADA.

6. Vuelva a instalar la canasta en el portador, enrosque el tornillo con cuidado hasta que esté seguro.



BANDEJA DE GOTEO

1. Saque la bandeja de goteo.
2. Levante la tapa de la bandeja de goteo.

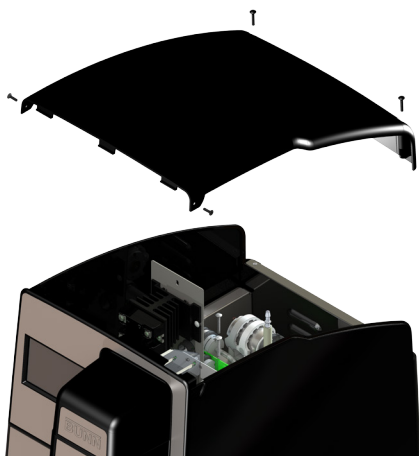


COMPARTIMIENTO DE CARTUCHO

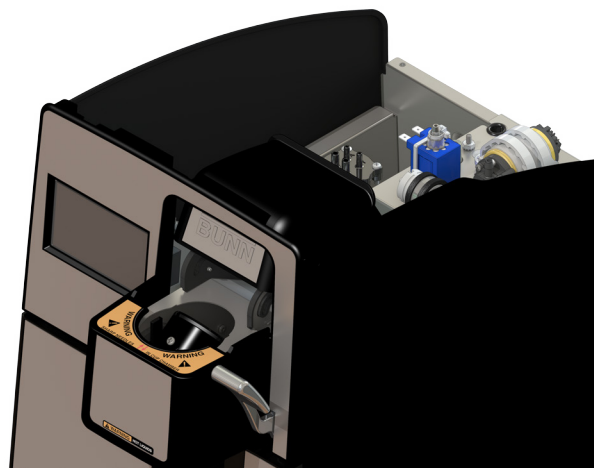
1. Abra la puerta frontal.
2. Deslice el compartimiento hacia adelante.
3. Vacíe según sea necesario.

Se recomienda el uso de un paño humedecido enjuagado con cualquier detergente líquido suave no abrasivo para limpiar las superficies exteriores excepto la pantalla. Para limpiar la pantalla, apague y utilice un paño suave y húmedo sin productos químicos.

REMOCIÓN/LIMPIEZA DEL CABEZAL DE ROCIADO

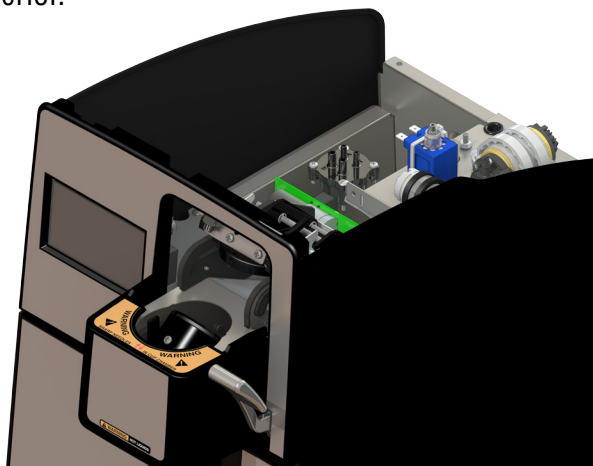


1. Desconecte el suministro de energía y agua a la percoladora. Permita que la percoladora se enfríe antes de proceder. Quite los 4 tornillos y la tapa superior.



2. Levante la palanca para abrir la recámara de percolación.

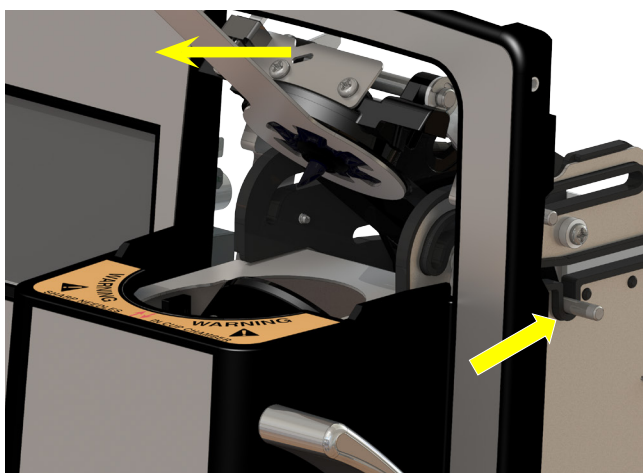
PANELES REMOVIDOS PARA CLARIDAD



3. Quite la cubierta de la recámara de percolación.



4. Mueva el mecanismo de percolación de modo que el eje posterior caiga en el recorte como se muestra.



5. Inserte la llave y sujétela al cabezal de rociado. Gire a la izquierda $\frac{1}{4}$ de giro. Limpie el cabezal para limpiarlo.



Un método alternativo de remoción es utilizar unas pinzas de punta fina curva.

(Continuación)

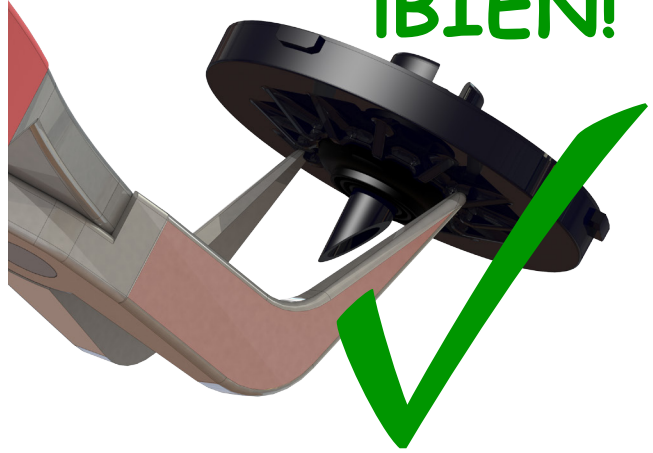
REMOCIÓN/LIMPIEZA DEL CABEZAL DE ROCIADO

¡BUENO!



Vista de cerca de las muescas enganchadas en el cabezal de rociado.

¡BIEN!

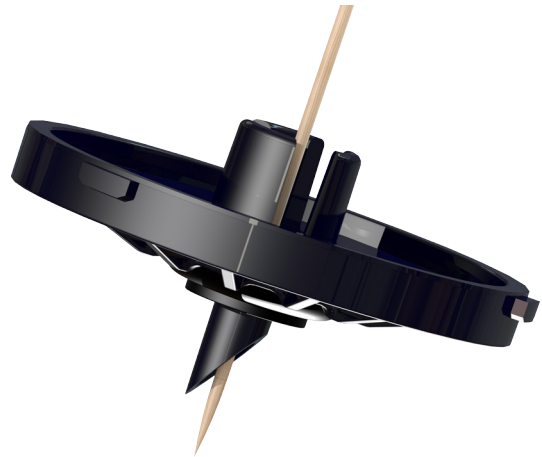


¡Únicamente enganche los costados!

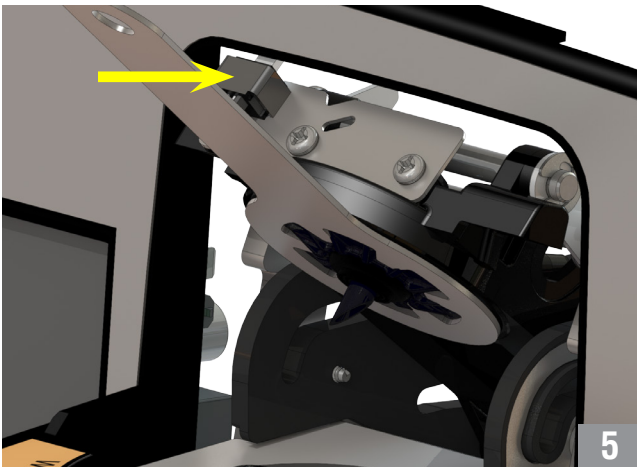
¡MALO!



¡NO SUJETE LA AGUJA!

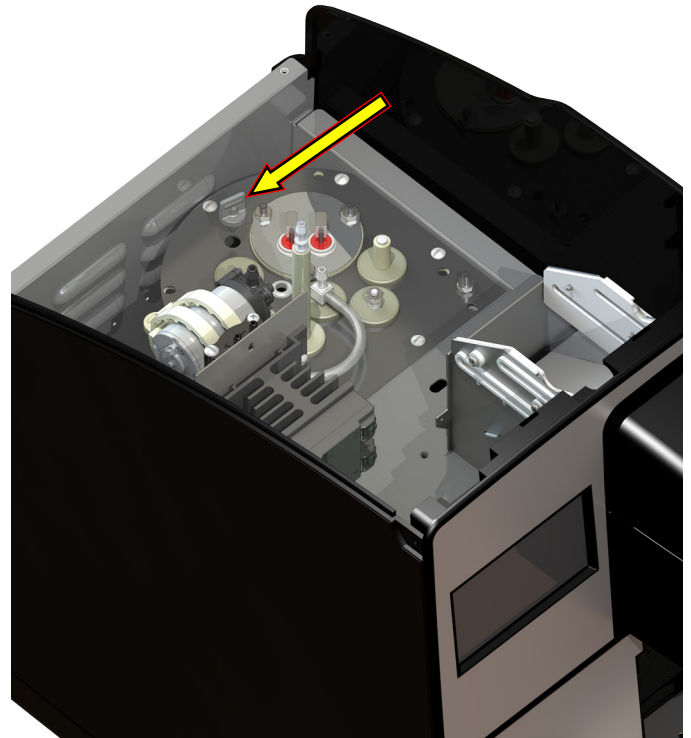
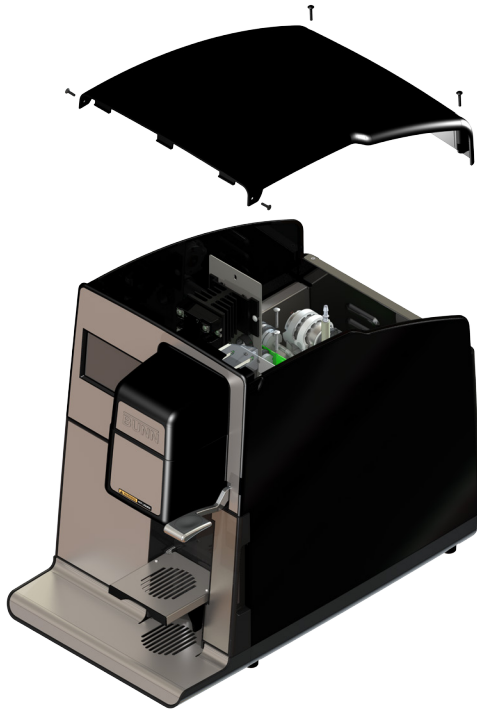


Quite cualquier acumulación.



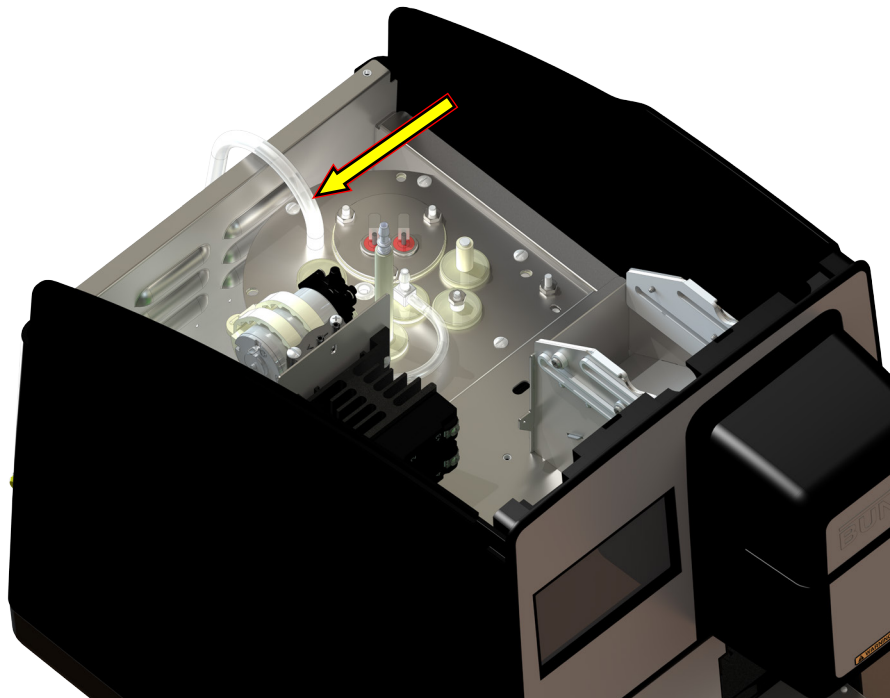
Vuelva a instalar en orden inversa.

VACIAR EL TANQUE



VACIAR EL TANQUE

1. Desconecte la energía y el suministro de agua a la percoladora. Permita que se enfríe la percoladora antes de seguir.
2. Quite los 4 tornillos y la tapa superior.
3. Quite el tapón de la tapa del tanque.
4. Coloque la percoladora a la par del lavado.



5. Inserte una manguera de sifón a través del agujero destapado para drenar el agua del tanque.

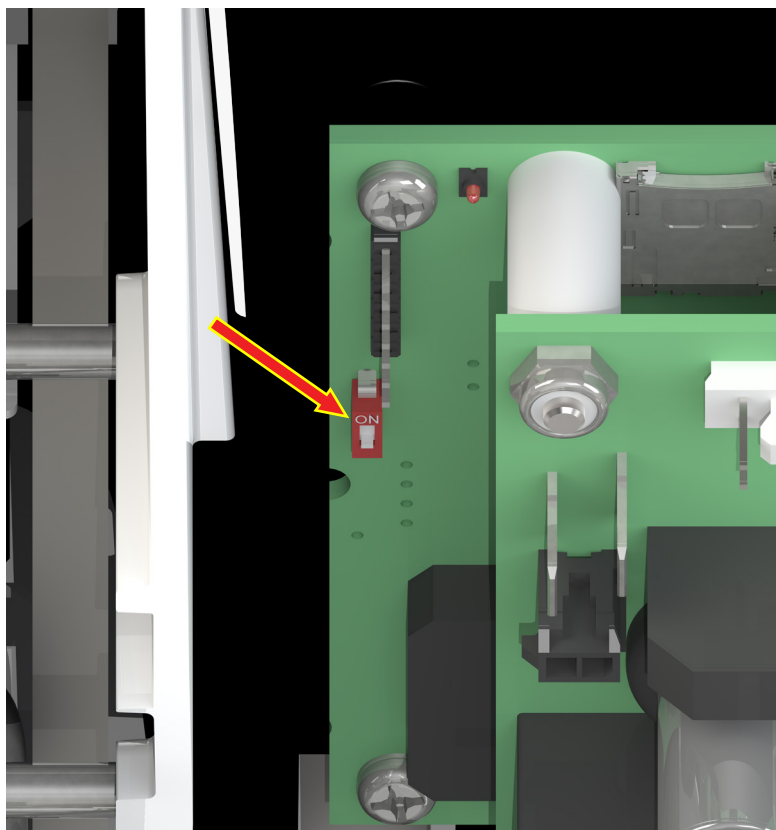
PROGRAMACIÓN

Programar el interruptor de bloqueo

1. Desconecte la percoladora de la fuente de energía.
2. Quite los cuatro tornillos y la tapa superior.
3. Ubique el interruptor deslizante en la tarjeta de control (Detrás de la pantalla).
Abajo=normal, arriba=bloqueado.

NOTA: Al estar bloqueado, solo se pueden cambiar la "hora y fecha", todas las otras pantallas mostrarán, "SOLO LECTURA".

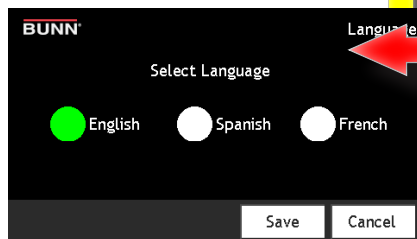
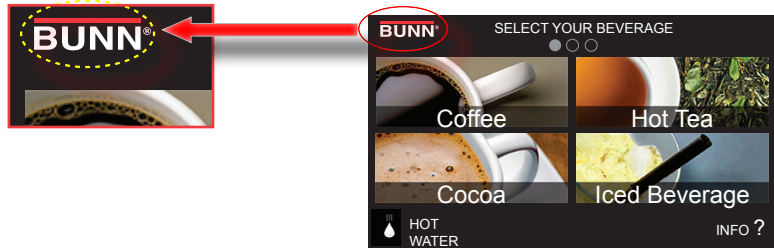
NOTA: La percoladora DEBE apagarse cada vez que el interruptor se mueve para que el cambio surta efecto.



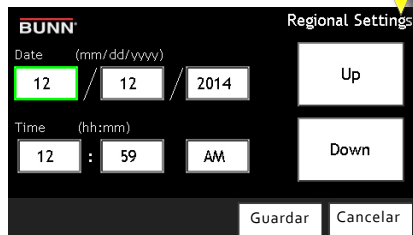
PROGRAMACIÓN

Hora/Fecha, Idioma, Avanzado

Presione el logo "BUNN" hasta que aparezca la pantalla de programación (abajo)



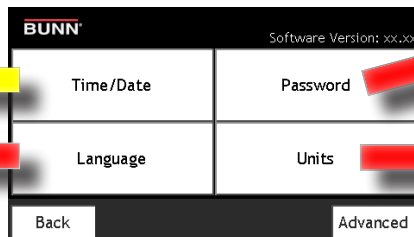
Seleccione idioma, presione "Guardar"



Presione para resaltar el cuadro deseado, luego presione "Arriba" o "Abajo" para ajustar. Presione "Guardar" al terminar.

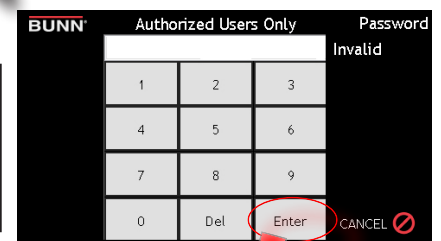
BUNN	Lifetime			Drink History Current		
	S	M	L	S	M	L
Coffee	00000	00000	00000	00000	00000	00000
Hot Tea	00000	00000	00000	00000	00000	00000
Cocoa	00000	00000	00000	00000	00000	00000
Iced Beverage	00000	00000	00000	00000	00000	00000
Total	00000	00000	00000	00000	00000	00000
	Grand Total			00000		

El usuario puede reiniciar los contadores "Actuales" pero no los contadores de "Por Vida"

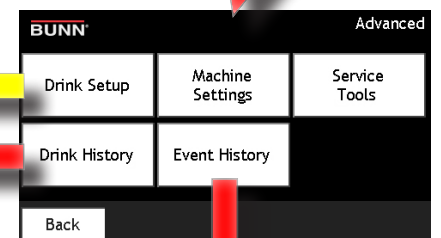


Presione "Avanzado" para ingresar a las pantallas de programación

NOTA: El teclado no se mostrará si no se ha configurado una contraseña



Ingrese la "contraseña" de cuatro dígitos
Presione "Ingresar"



Event History	
	Occurrences
Brew Head Switch Actuations	00000
Water Pump Stall	00000
Water Pump Error	00000
Flow Meter Error	00000

Ver eventos/mensajes de errores

PROGRAMACIÓN

Contraseña, Unidades, Configuración de Bebida

Contraseña

Presione "Guardar" al terminar

Ingrese la "contraseña" de cuatro dígitos
Presione "Ingresar" al terminar

Unidades

Seleccione "Inglés" o "Métrico".
Presione "Guardar" al terminar

Configuración de Bebida

Vea la página 16

Vea la página 15

Seleccione la bebida deseada para acceder a la pantalla de configuración

Aquí puede habilitar/deshabilitar presionando el/los cuadro(s) verdes(s). Presionar el cuadro blanco (lado izquierdo) habilitará/deshabilitará el icono de "CAFÉ" (en la pantalla previa). Presionar el/los cuadro(s) blanco(s) debajo del volumen hará que se muestre el teclado para ajustar las onzas.

Un cuadro verde indica que la selección está habilitada.

4 a 16 oz. en incrementos de .1 oz.

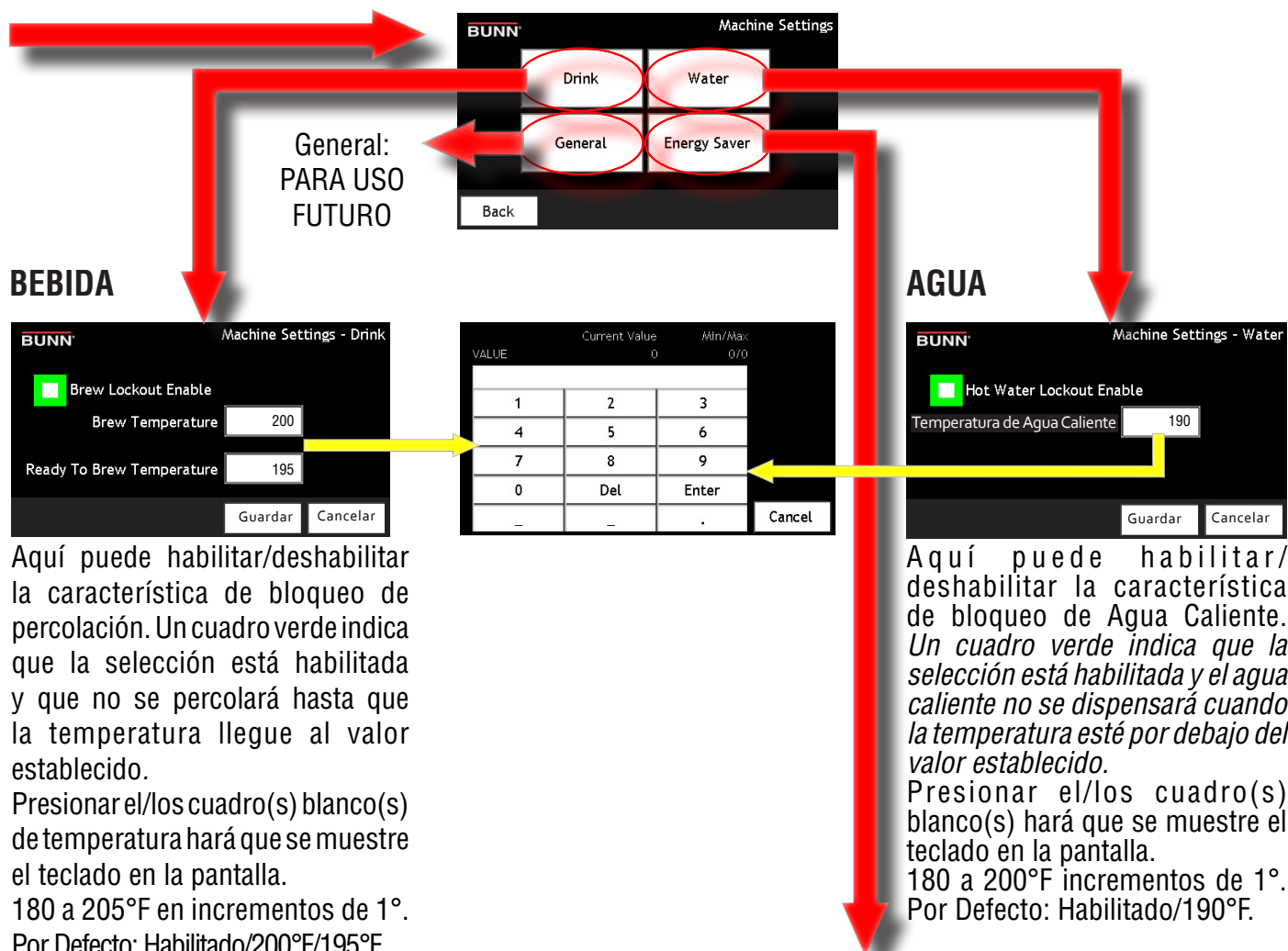
Por Defecto: 6, 8, 10 oz.

Use la pantalla de configuración avanzada para ajustar la presión de la bomba y los tiempos. Una presión baja aumentará los tiempos de percolación, mayor presión disminuirá los tiempos de percolación.
¡SÓLO PARA TÉCNICOS ENTRENADOS!

	RANGO	Por Defecto
Punto de Ajuste de Presión (PSI):	.5-2.5	1.4
Tiempo de Bomba de Aire (SEG):	1-60	10.0
Potencia de Bomba de Aire (%):	10-80	60.0

PROGRAMACIÓN

CONFIGURACIONES DE MÁQUINA:



Aquí puede habilitar/deshabilitar la característica de bloqueo de percolación. Un cuadro verde indica que la selección está habilitada y que no se percolará hasta que la temperatura llegue al valor establecido.

Presionar el/los cuadro(s) blanco(s) de temperatura hará que se muestre el teclado en la pantalla.

180 a 205°F en incrementos de 1°.
Por Defecto: Habilitado/200°F/195°F.

Aquí puede habilitar/deshabilitar la característica de bloqueo de Agua Caliente. Un cuadro verde indica que la selección está habilitada y el agua caliente no se dispensará cuando la temperatura esté por debajo del valor establecido.

Presionar el/los cuadro(s) blanco(s) hará que se muestre el teclado en la pantalla.

180 a 200°F incrementos de 1°.
Por Defecto: Habilitado/190°F.

AHORRO DE ENERGÍA

Presione los botones de "Arriba" y "Abajo" para ajustar la hora.

Aquí puede habilitar/deshabilitar la característica de ahorro de energía. Un cuadro verde indica que la selección está habilitada.

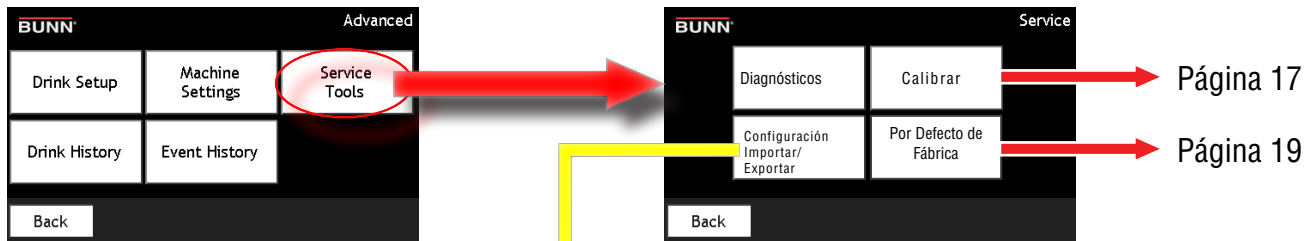
.5 a 24 horas en incrementos de 30 minutos. Opción de bajar a 140°F/60°C o "APAGADO".

Por Defecto: Deshabilitado.

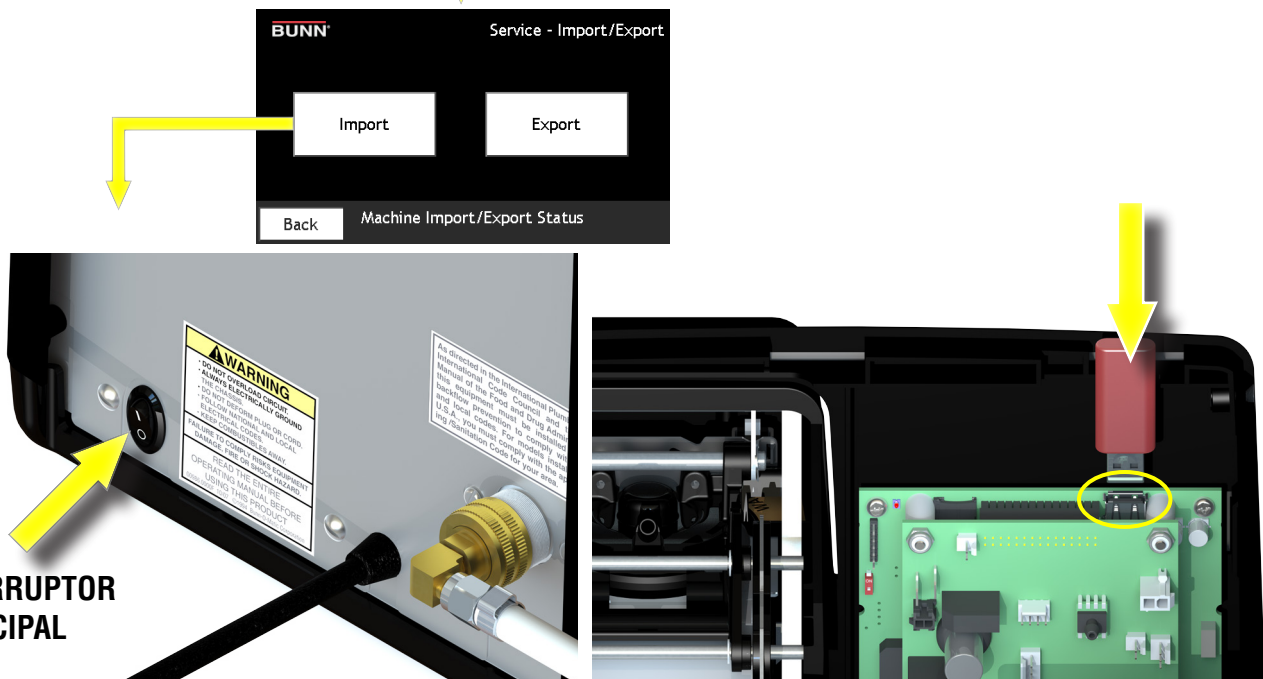
PROGRAMACIÓN

HERRAMIENTAS DE SERVICIO:

IMPORTAR/EXPORTAR

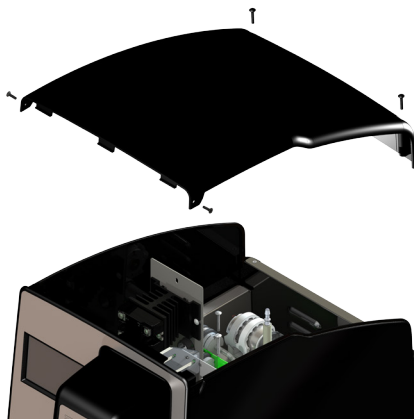


IMPORTAR/EXPORTAR



Para importar configuraciones de bebida/máquina:

1. Apague el interruptor de energía.



2. Quite los 4 tornillos y la tapa superior.

1. Inserte con cuidado una memoria USB en el puerto. NOTA: Asegúrese de que no hay otros archivos almacenados en la unidad que no sean los que está actualizando.
2. Encienda el interruptor de energía. Vaya a la pantalla de Importar/Exportar. Presione "Importar". Permita que los archivos se terminen de cargar.
3. Apague el interruptor de energía.
4. Quite la memoria USB.
5. Vuelva a instalar los 4 tornillos y la tapa superior.
6. Encienda el interruptor de energía.

Para exportar configuraciones de máquina:

1. Siga los mismos procedimientos que arriba, con la excepción de presionar "Exportar" para copiar la configuración de bebida/máquina en la memoria USB.

PROGRAMACIÓN

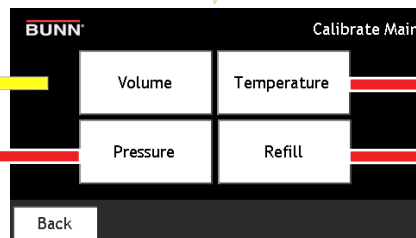
HERRAMIENTAS DE SERVICIO:

Página 18



VOLUMEN:

Solo para uso de fábrica.



Página 18

Página 18



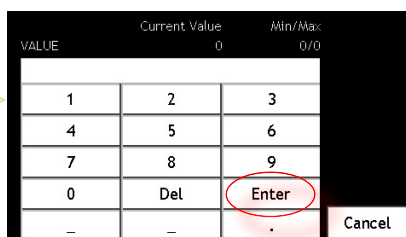
Pese un contenedor vacío de 12 onzas o más. Coloque el contenedor vacío debajo de la cámara de percolación.



ADVERTENCIA: ¡SE DISPENSARÁ LÍQUIDO CALIENTE! Presione inicio. Cuando el ciclo finalice, pese el contenedor lleno. Reste la primera medida de la segunda para obtener el peso neto del agua. Repita el procedimiento por lo menos tres veces para obtener un "volumen" promedio. Presione el cuadro blanco de "Volumen Dispensado". Ingrese el volumen pesado promediado. Presione ingresar. Presione "Guardar" para mantener la nueva configuración.



Ingrese el nuevo valor. Al terminar, presione "Ingresar" luego "Guardar". Verifique/ajuste los volúmenes de taza si es necesario.

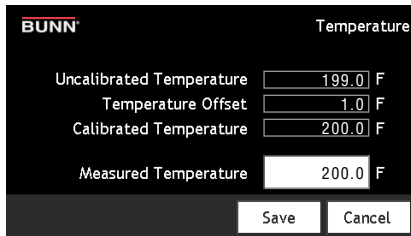


PROGRAMACIÓN

HERRAMIENTAS DE SERVICIO:

¡SÓLO PARA TÉCNICOS ENTRENADOS!

CALIBRAR LA TEMPERATURA DEL TANQUE

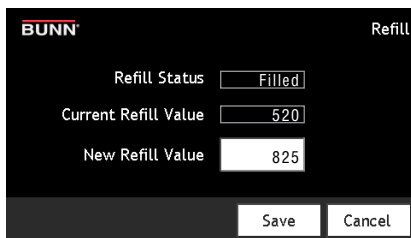


Temperature	
Uncalibrated Temperature	199.0 F
Temperature Offset	1.0 F
Calibrated Temperature	200.0 F
Measured Temperature	200.0 F

Save Cancel

Inserte un sensor/dispositivo de temperatura preciso a través del tapón de la tapa del tanque a una profundidad de 6 pulgadas. Ingrese la "Temperatura medida" en el cuadro blanco. La "Temperatura sin calibrar" debe ser la lectura antigua. La "Temperatura Calibrada" debe ser igual a la temperatura medida. La "Temperatura Compensada" debe ser la diferencia entre ambas.

CALIBRAR LA SENSIBILIDAD DE RELLENADO

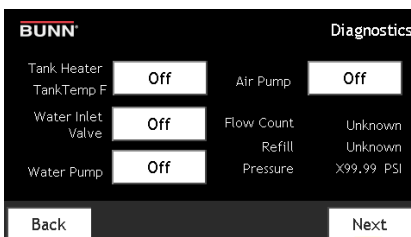


Refill	
Refill Status	Filled
Current Refill Value	520
New Refill Value	825

Save Cancel

Ajuste la sensibilidad de la sonda de rellenado según la calidad del agua. Asegúrese siempre de que el "Estado" esté ingresado. El "Nuevo Valor de Rellenado" siempre debe ser mayor que el "Valor de Rellenado Actual" cuando el agua está en contacto con la sonda de rellenado del tanque.

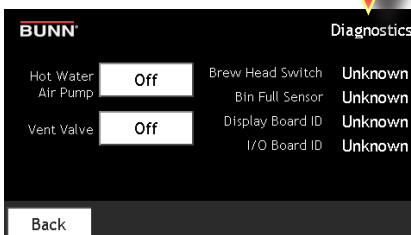
DIAGNÓSTICOS



Diagnostics	
Tank Heater	Off
TankTemp F	Off
Water Inlet Valve	Off
Water Pump	Off
Air Pump	Off
Flow Count	Unknown
Refill	Unknown
Pressure	X99.99 PSI

Back Next

Estas dos pantallas le permiten operar manualmente varios componentes de la máquina para realizar pruebas. Todas están configuradas a "Apagado" por defecto y pueden encenderse momentáneamente presionando el cuadro blanco asociado a la par.

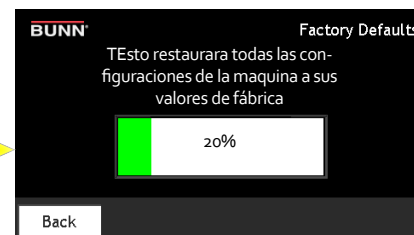


Diagnostics	
Hot Water	Off
Air Pump	Off
Vent Valve	Off
Brew Head Switch	Unknown
Bin Full Sensor	Unknown
Display Board ID	Unknown
I/O Board ID	Unknown

Back

POR DEFECTO DE FÁBRICA

**¡ASEGÚRESE DE QUE
ESTO ES LO QUE QUIERE
HACER ANTES DE
EMPEZAR!**



3. Inserte con cuidado una memoria USB en el puerto. **NOTA:** Asegúrese de que no hay otros archivos almacenados en la unidad que no sean los que está actualizando.
4. Encienda el interruptor de energía. Vaya a la pantalla de Importar/Exportar. Presione "Importar". Permita que los archivos se terminen de cargar.
5. Apague el interruptor de energía.
6. Quite la memoria USB.
7. Vuelva a instalar los 4 tornillos y la tapa superior.
8. Encienda el interruptor de energía.

NOTA: Al restablecer los valores predeterminados de fábrica se restablecerá la configuración de las bebidas, la historia actual, el idioma, las unidades y la contraseña. No se restablecerán las calibraciones ni se borrarán los contadores de por vida.

VALORES POR DEFECTO

Ajustes de Máquina				
Nombre de Parámetro	Valor por Defecto	Mín	Máx	Notas
Habilitar Bloqueo de Percolación	Habilitado			Habilitado/Deshabilitado
Temperatura de Percolación (Punto de Ajuste)	200	190	205	Este valor afecta la máxima temperatura lista para percolar
Temperatura Lista para Percolar	195	180	200	Se requiere estar por lo menos 5 grados por debajo del punto de ajuste
Bloqueo de Agua Caliente	Habilitado			Habilitado/Deshabilitado
Temperatura de Agua Caliente (Lista)	190	180	200	Se requiere estar por lo menos 5 grados por debajo del punto de ajuste
Ahorro de Energía Habilitada	Deshabilitado			Habilitado/Deshabilitado
Temperatura de Inactividad para Ahorro de Energía	140F/60C			Las opciones son ajustado a "140F/60C" o calentador "Apagado"
Tiempo de Inactividad para Ahorro de Energía	4 horas	30 min	24 horas	Pasa por el rango en incrementos de 30 minutos
Selección de Unidades	Inglés			Las opciones son "Inglés" o "Métricas"
Idioma	Inglés			Las opciones son "Inglés", "Español" o "Francés"
Contraseña	0	0	9999	Establecer la contraseña a "0" la deshabilita
Configuración de bebidas (por cada bebida)				
Nombre de Parámetro	Valor por Defecto	Mín	Máx	Notas
Habilitar Bebida	Habilitado			Habilitado/Deshabilitado
Habilitar Tamaño Mediano	Habilitado			Habilitado/Deshabilitado
Habilitar Tamaño Grande	Habilitado			Habilitado/Deshabilitado
Volumen Pequeño	6.0	4.0	16.0	Onzas de Agua
Volumen Mediano	8.0	4.0	16.0	Onzas de Agua
Volumen Grande	10.0	4.0	16.0	Onzas de Agua
Punto de Ajuste de Presión (PSI)	1.4	0.5	2.5	Pequeño, Mediano, Grande pueden ajustarse individualmente
Tiempo de Bomba de Aire (seg)	10	1	60	Pequeño, Mediano, Grande pueden ajustarse individualmente
Potencia de Bomba de Aire (%)	60	10	80	Pequeño, Mediano, Grande pueden ajustarse individualmente
calibraciones				
Nombre de Parámetro	Valor por Defecto	Mín	Máx	Notas
Calibrar Volumen - Volumen Servido	10.7	6.0	16.0	Calibración de Medidor de Flujo
Calibrar Temperatura - Temperatura Medida	0.0	180.0	205.0	La temperatura medida debe estar dentro de 10 grados de la Temperatura Sin Calibrar para ser válida, incluso dentro de la min/max. Inicia sin ninguna calibración (y por lo tanto sin compensación).
Calibrar Presión - Calibración Baja de ADC	415	100	900	
Calibrar Presión - Calibración Alta de ADC	540	100	900	
Calibrar Presión - Rango de Calibración	1.0	1.0	5.0	PSI de Calibración
Calibrar Relleno - Valor De Relleno Nuevo	825	100	1023	