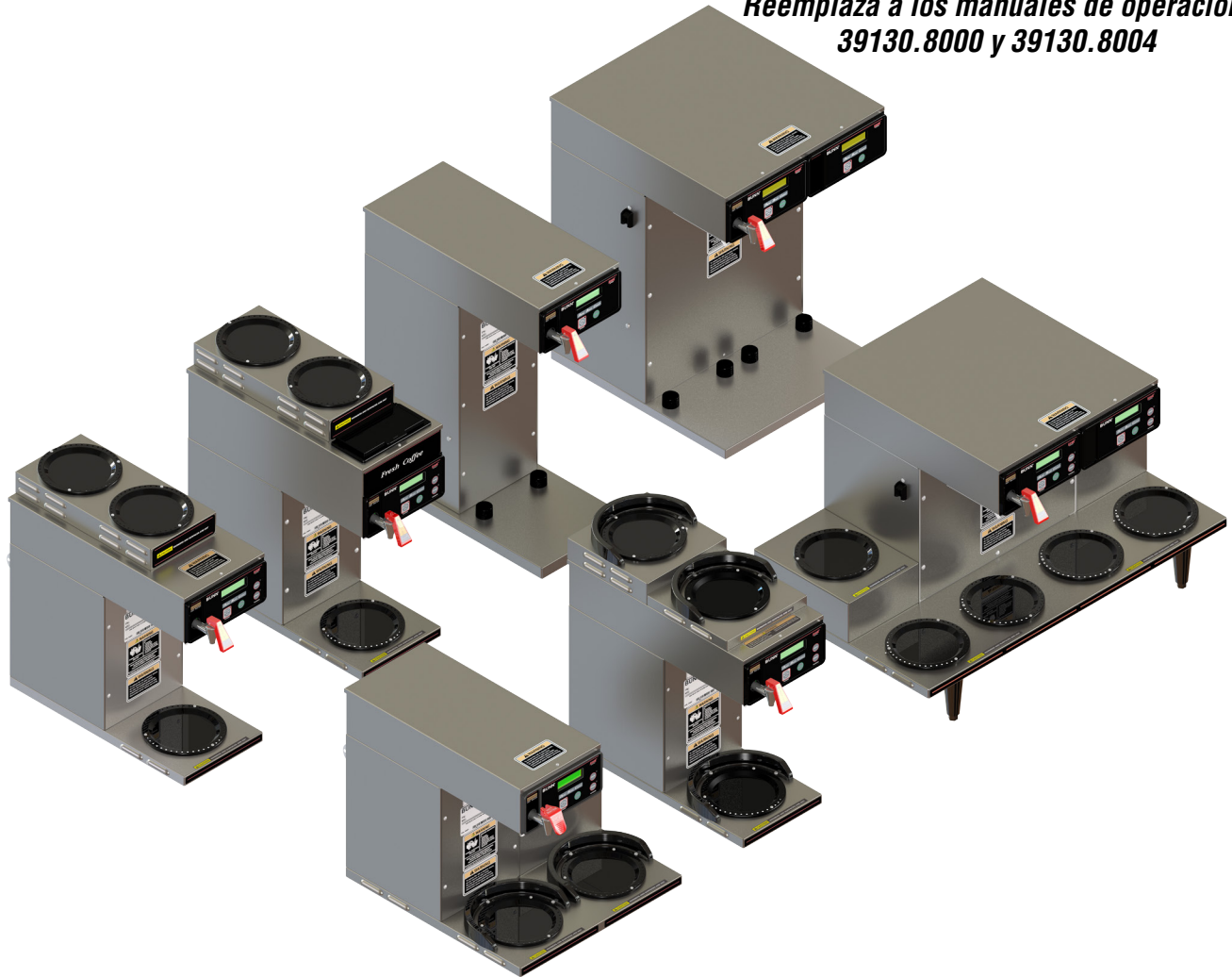




# AXIOM<sup>®</sup>

## SERIES

*Reemplaza a los manuales de operación:  
39130.8000 y 39130.8004*



# 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, 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.

# INTRODUCTION

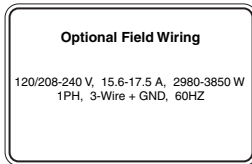
Este equipo prepara tandas de café de medio galón en una jarra colocada en el mismo. El percolador puede incluir una llave de agua caliente para usar con bebidas similares. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

## ÍNDICE

Garantía .....	2
Avisos a los usuarios .....	3
Requisitos CE y Norte Americanos .....	4
Especificaciones eléctricas .....	5
Requisitos de plomería y preparación inicial.....	7
Controles de operación y percolación de café.....	8
Limpieza y drenaje del tanque.....	9
Ajustes generales y opcionales .....	10
Programación de servicio BrewWISE (RFID).....	13

## 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.



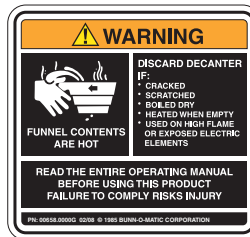
#29710.0007

### Cableado in-situ opcional

120/208-240 V c.a., 15,6-17,5 A, 2980-3850 W  
Monofase, Trifilar tierra más, 60HZ



#00824.0002

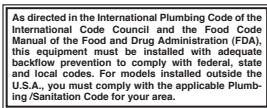


#00658.0000

### ADVERTENCIA

- DESECHE LA JARRA SI:
- ESTÁ CUARTEADA
  - RAYADA
  - EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
  - SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS
- EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES

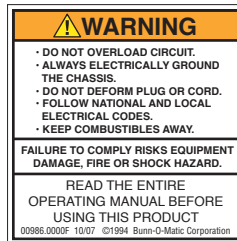


#00656.0001

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.



#00824.0001



#00986.0000

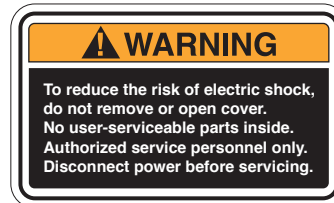
### ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
  - CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ALMACÉN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
  - NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
  - RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
  - NO LO ACERQUE A LOS 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 USAR ESTE PRODUCTO.



#51453.0000

DV-APS/TC ONLY



#37881.0000

### ¡ADVERTENCIA!

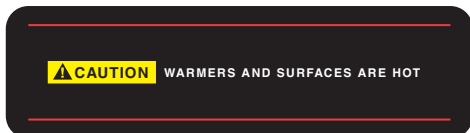
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



#12364.0000



#37881.0002



#02765.0000



#03408.0002

### ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0002

### ADVERTENCIA

Líquido caliente

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES

## 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.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

### ADVERTENCIA -

El percolador debe quedar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial. Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA (Todos los modelos)

**PRECAUCIÓN** – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

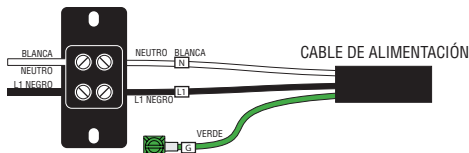
1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el local.
3. Seleccione el voltaje deseado de la unidad basado en el servicio eléctrico disponible en el local.
4. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
5. Retire el panel de acceso frontal bajo la cabeza rociadora para acceder al bloque de terminales.
6. Introduzca las terminales de alimentación por la parte trasera del percolador.
7. Utilizando los diagramas de arriba, conecte el servicio eléctrico deseado al bloque de terminales de cableado insitu.
8. Vea la placa de información en la máquina por los requisitos de amperaje y voltaje. Basándose en la clasificación de la máquina, seleccione un cable de alimentación que cumpla con todos los códigos locales y nacionales. Si va a conectar la máquina para operar con 120/208 o 120/240 voltios con el Cable de Suministro de Energía, el Cable de Suministro de Energía debe ser un Cable Flexible Con Clasificación UL Tipo SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, de 4 alambres, Clasificado para 90°C. El Tapón del Enchufe debe tener Clasificación UL, Clasificado para 125/250V. El Cable de Suministro de Energía debe de ser de por lo menos 3 pies de largo y máximo de 6 pies de largo (medido desde el Protector Contra Tirones hasta el extremo del Tapón del Enchufe).
9. Antes de proceder, verifique el voltaje en el bloque de terminales de cableado in-situ.
10. Ajuste el conmutador de voltaje a la posición apropiada y vuelva a colocar el panel de acceso. (Modelos DV solamente)
11. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el percolador esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, el percolador está listo para la Preparación inicial.

# REQUISITOS ELÉCTRICOS

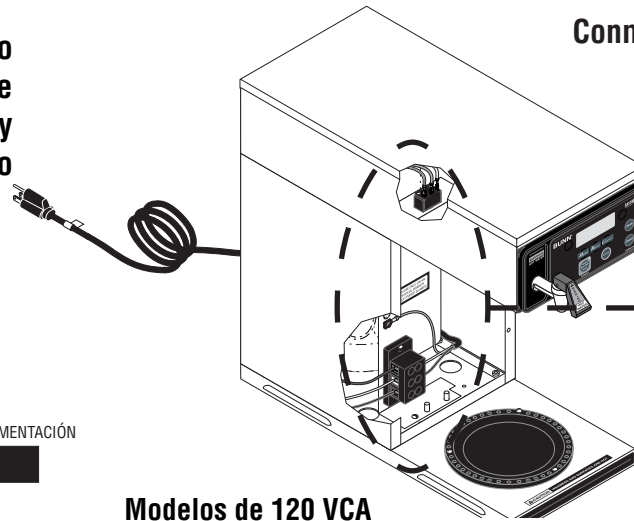
## Voltaje único y dual

Las especificaciones para los percoladores con cable de alimentación conectado son las siguientes:

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

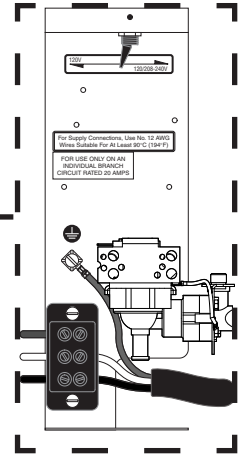


**120VAC BIFILAR + TIERRA**



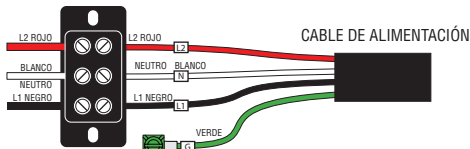
**Modelos de 120 VCA monofásicos**

Conmutador de voltaje dual en posición de 120 V

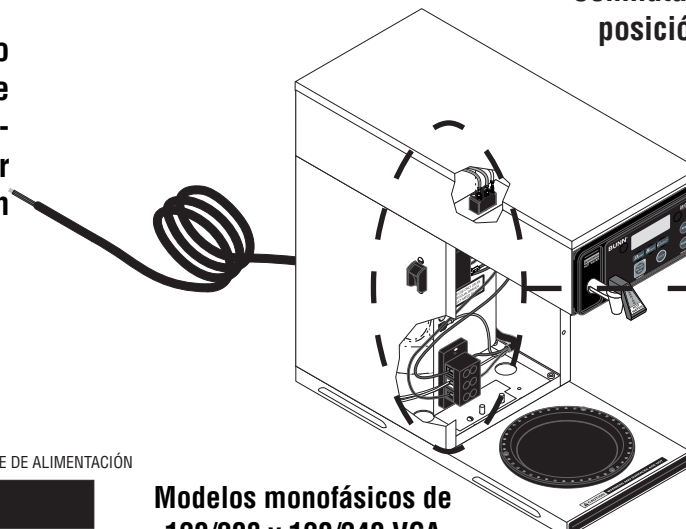


Las especificaciones para los percoladores sin cable de alimentación conectado son las siguientes:

**Nota:** Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra

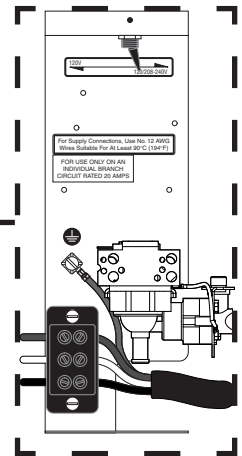


**120/208-240VAC TRIFILAR + TIERRA**

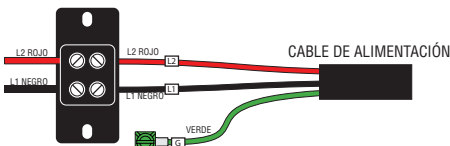


**Modelos monofásicos de 120/208 y 120/240 VCA**

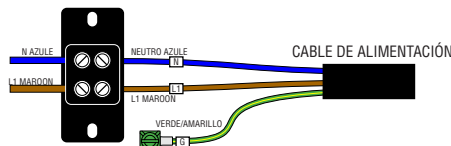
Conmutador de voltaje dual en posición de 120/208-240 V



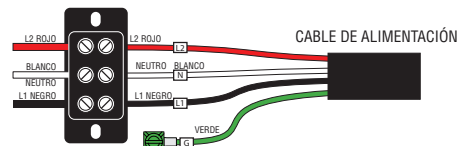
## Modelos de A y B



**208-240VAC BIFILAR + TIERRA**



**220-240VAC BIFILAR + TIERRA**



**120/208-240VAC TRIFILAR + TIERRA**

## REQUISITOS DE TUBERÍAS DE AGUA

Estos percoladores deben conectarse a un sistema de agua fría 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 en la tubería cuando la presión sea mayor que 0.620 mPa (90 lb/pulg<sup>2</sup>) para reducirla a 0.345 mPa (50 lb/pulg<sup>2</sup>). La conexión de entrada de agua es abocinada ¼”.

**NOTA – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4” para instalaciones ubicadas a menos de 25 pies (7,5 m) de la tubería de suministro de agua de ½” y de 3/8” cuando la distancia es más de 25 pies (7,5 m). La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento del percolador para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura 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.**

**Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.**

1. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión de entrada de la parte trasera del percolador.
2. Abra el suministro de agua.

## PREPARACIÓN INICIAL

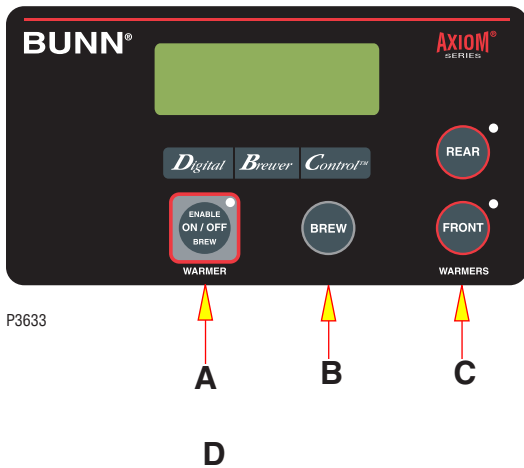
1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte el percolador a la fuente de alimentación.
4. Conecte el interruptor principal ON/OFF ubicado del lado izquierdo del percolador (si está instalado).
5. Pulse y suelte el interruptor “ENABLE BREW ON/OFF”. (Debe encenderse el indicador). El agua pasa al tanque y se detiene cuando éste alcance su máxima capacidad. En la pantalla se visualiza “PLEASE WAIT... TANK FILLING” (Espere por favor, llenando tanque) hasta que el tanque se llene de agua.
6. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla muestra “READY TO BREW ... (Listo a percolar( WATER TEMP: 200°” (Temp del agua) cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación. Durante este tiempo gotea un poco de agua desde el embudo; esto es debido a la expansión y no debe ocurrir en lo sucesivo.
7. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de esta última. Suéltela cuando oiga que el tanque se está llenando.
8. Los valores de volúmenes y caudales de agua se han prefijado en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual de Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café.
9. El percolador está listo ahora para ser utilizado según las instrucciones de preparación de café.
10. Repita los pasos 5 a 9 para el lado restante de los equipos gemelos.

**NOTA: Si prepara un percolador nuevo en lugares con agua de alto contenido de minerales, consulte la programación (Activar lógica de percolación). Corresponde a las unidades con versión de software 1.06 y superiores.**

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud (Pies)	Punto de ebullición del ° F agua ° C		Temperatura del agua recomendada ° F ° C	
	-1000	213.8	101.0	200
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

## OPERATING CONTROLS



P3633

### (A) INTERRUPTOR ON/OFF DE ACTIVACIÓN DE PERCOLACIÓN

Al presionar el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" (indicador encendido) se suministra corriente al calentador de la estación de percolación y se activan el circuito de percolación y el circuito de llenado del tanque. Al pulsar nuevamente el interruptor (indicador apagado) se deja de llenar el tanque, se detiene la percolación y se desactiva el calentador de la estación de percolación. Al detener un ciclo de percolación después que haya empezado no se detiene el paso de agua a la jarra hasta que se vacíe el embudo.

### (B) INTERRUPTOR DE PERCOLACIÓN

Al pulsar y soltar momentáneamente este interruptor se da comienzo a un ciclo de percolación cuando el indicador de "ENABLE BREW ON/OFF" esté encendido.

### (C) INTERRUPTORES DE CALENTADORES ADICIONALES

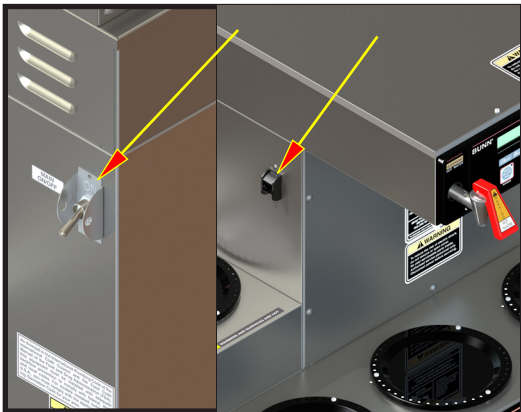
Al pulsar cualquier interruptor de calentador adicional de modo que se encienda el indicador, se suministra energía al calentador asociado.

NOTA 1: Los modelos APS y TC no tienen calentadores.

NOTA 2: Estos interruptores están media / lote completo sobre "Single Axiom" modelos.

### (D) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO PRINCIPAL

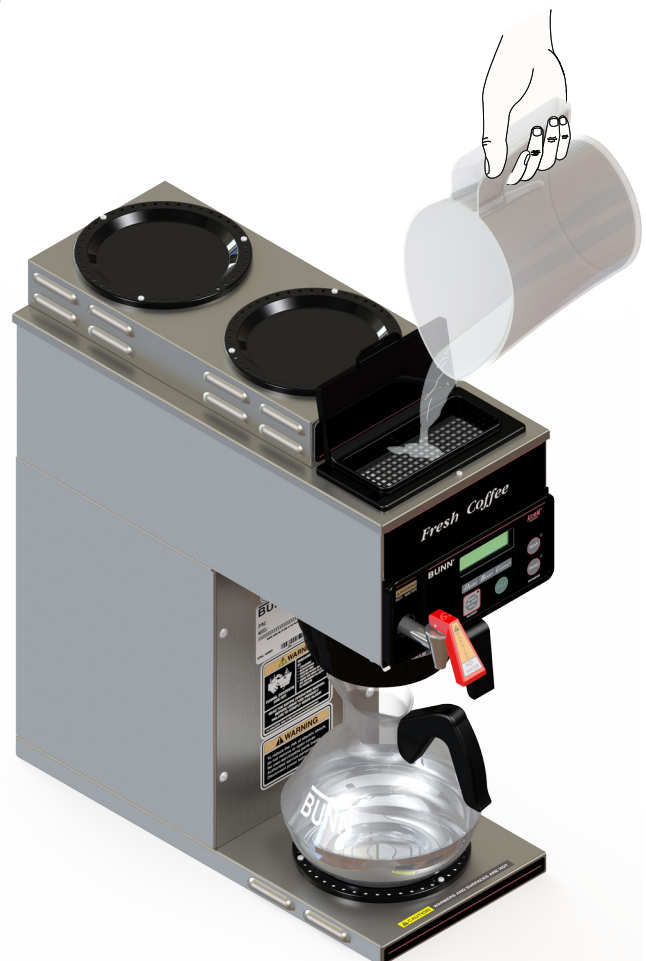
Este interruptor, ubicado del lado izquierdo del percolador, conecta y desconecta la alimentación eléctrica de todos los componentes del percolador.



## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Comience cada ciclo de percolación con un embudo de percolación vacío.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Eche (o muele) el café fresco en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del mismo hasta que haga tope.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. Verifique que el indicador "ENABLE BREW ON/OFF" esté encendido.
7. Pulse momentáneamente y suelte el interruptor "BREW". La pantalla indica "NOW BREWING" (Percolando) y muestra el tiempo remanente del ciclo de percolación.
8. A continuación de la percolación la pantalla indica DRIPPING (Goteando) y muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del embudo.
9. Después de que termine de gotear el café desde la punta del embudo, retire cuidadosamente el embudo y deseche el café molido y el filtro.

**NOTA:** Algunos modelos están equipados con una función de agua de reserva, en caso de que se corte el suministro de agua de la cañería. En este caso, ignore los pasos 7 y 8 y vierta 1,9 litros (64 onzas) de agua fresca.



## LIMPIEZA

1. 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.
2. Inspeccione y limpie la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos. Inserte el extremo corto de la herramienta de limpieza de cabezas de rociado en cada una de las cinco salidas de agua de la cabeza plástica para remover los depósitos minerales (vea la Fig. 1).
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión de la cabeza de rociado y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión (vea la Fig. 2).

**NOTA:** En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en el percolador y lleva menos de un minuto.

**NOTA:** En caso de que se active el circuito "Brew Logic" (Lógica de percolación)(compensando las altas acumulaciones calcáreas), desactivará temporalmente los sistemas "Recovery Booster" (Reforzador de recuperación) y "Pulse Brewing" (Percolación intermitente) hasta que se hayan removido los depósitos calcáreos de la unidad. Para más detalles, consulte la sección Localización y resolución de fallas.



FIGURA 1

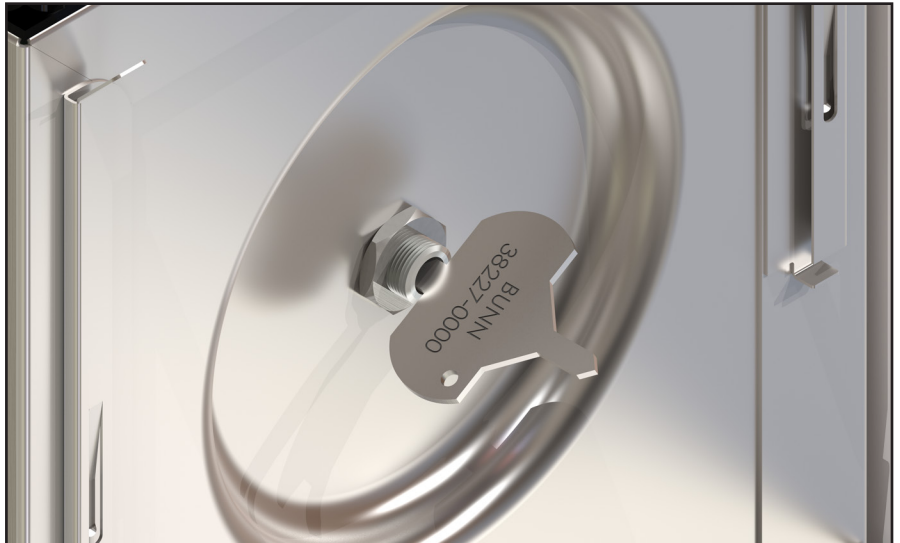
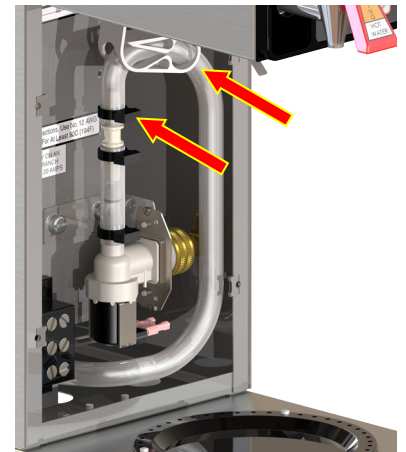


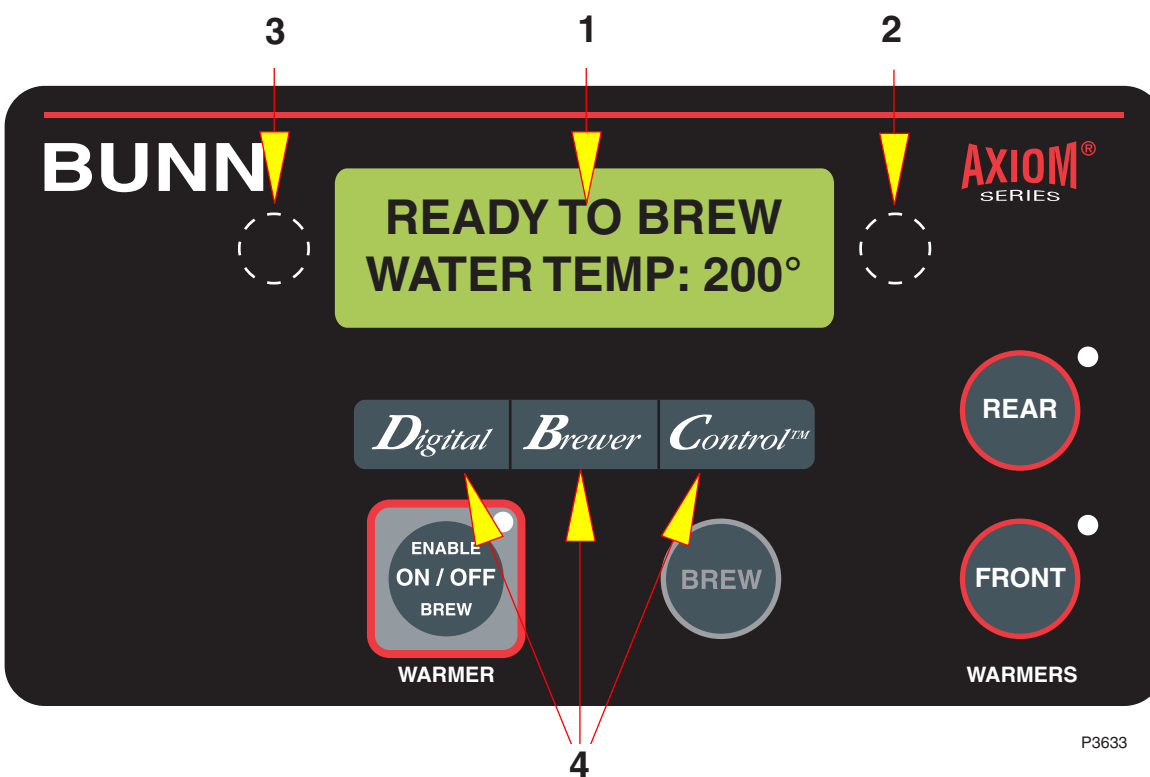
FIGURA 2

## DRENAJE DEL TANQUE

1. Afloje los tornillos que sujetan el panel de acceso frontal. Retire el panel.
2. Afloje la abrazadera del extremo de la manguera de drenaje. Retire el tapón.
3. Coloque el extremo de la manguera de drenaje en un recipiente con capacidad de 5,9 l (200 onzas) como mínimo.
4. Suelte la abrazadera blanca para drenar el agua del tanque.
5. Cuando el tanque se vacíe, cierre la abrazadera blanca, vuelva a colocar el tapón y apriete la abrazadera del extremo de la manguera de drenaje.
6. Vuelva a colocar el panel frontal y apriete los tornillos.



## AJUSTES GENERALES Y OPCIONALES



P3633

Usando la pantalla orientada a menús en la parte delantera del percolador, el operador tiene la posibilidad de alterar o modificar diferentes parámetros de preparación de café como ser bloqueo de percolación, volúmenes de preparación de café, intensidad del café percolado, etc. Esto permite la preparación de café de diferentes sabores en forma precisa.

La programación del percolador se realiza ingresando una determinada función. Después, usando los interruptores de programación escondidos, el operador puede personalizar el proceso de preparación de café según sus propias especificaciones.

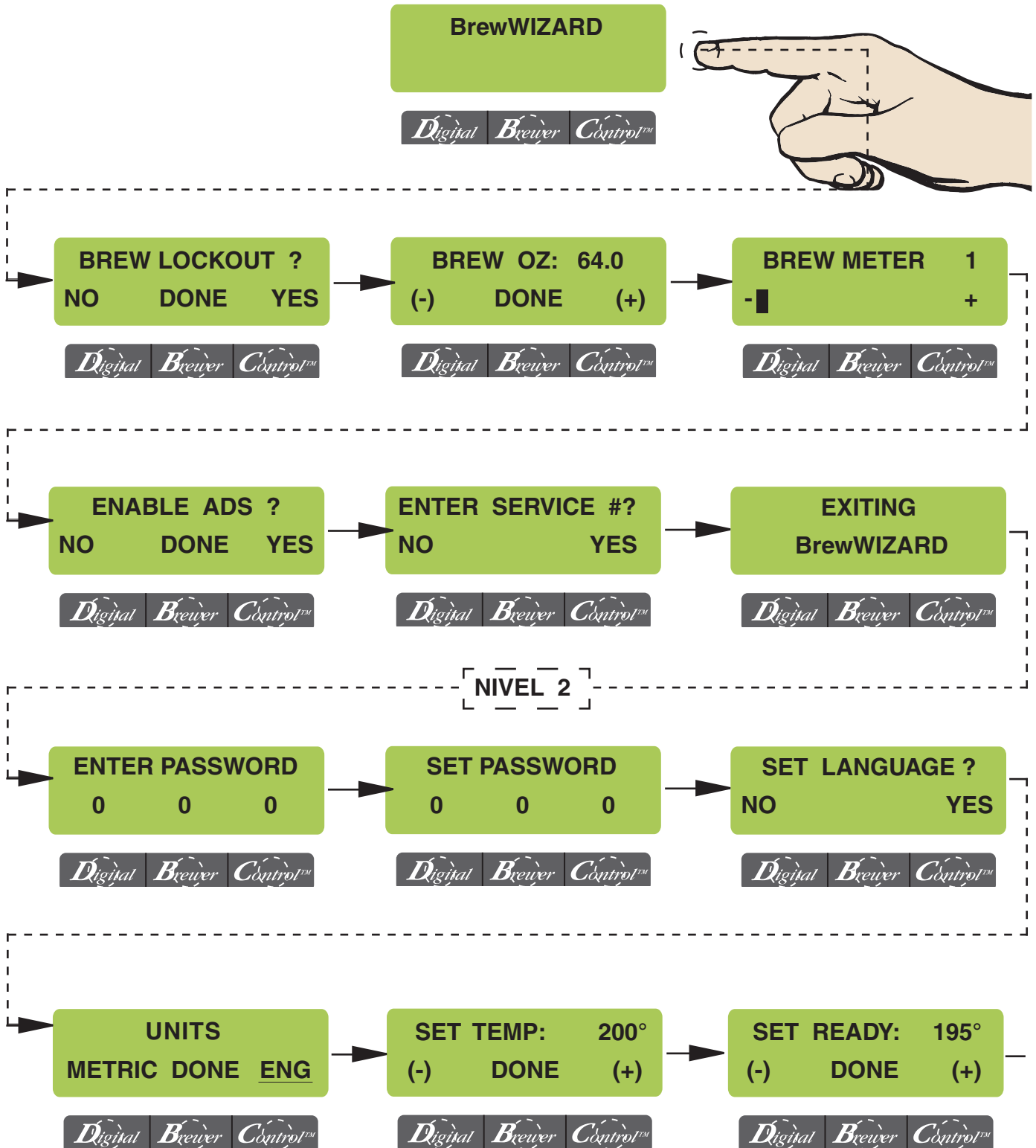
### INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN

#### PANTALLA DE FUNCIONES

1. Ésta es la pantalla que muestra las diversas funciones.
2. (Derecha de la pantalla)  
Este interruptor se usa para acceder a la modalidad de programación y también se usa para desplazarse hacia delante en el menú.
3. (Izquierda de la pantalla)  
Este interruptor se usa para desplazarse hacia atrás en la lista de funciones. **NOTA:** Modelos BrewWISE soló; Esto se usa para acceder al Modo de Programación BrewWISE, y también para retroceder por el menú.
4. "Digital" (extremo inferior izquierdo debajo de la pantalla)  
Este interruptor se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación (NO/-).  
  
"Brewer" (en el centro debajo de la pantalla)  
Este interruptor se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación (DONE).  
  
"Control" (extremo inferior derecho debajo de la pantalla)  
Este interruptor se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación (YES/+).

# AJUSTES GENERALES Y OPCIONALES (CONT)

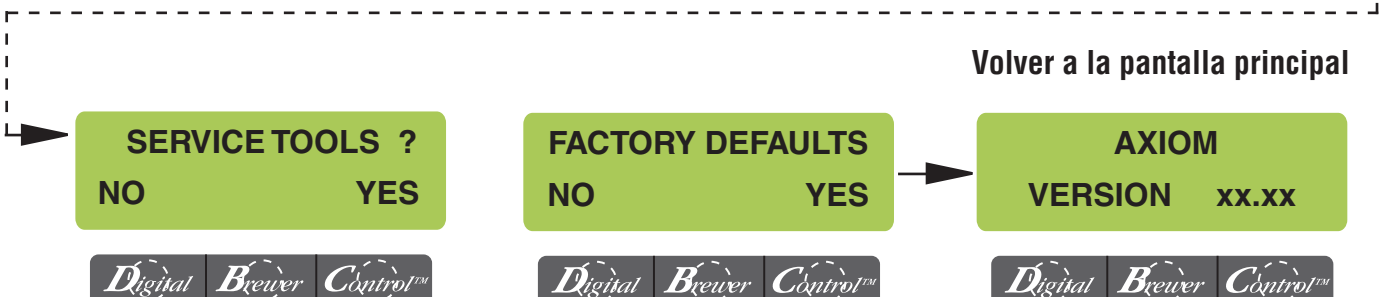
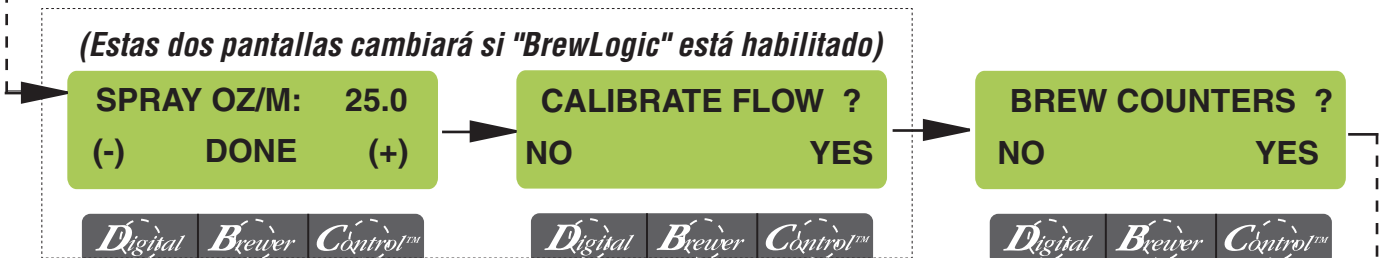
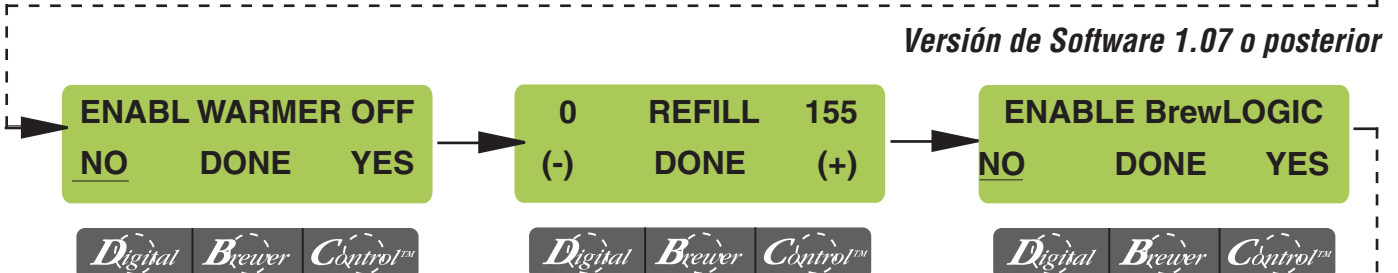
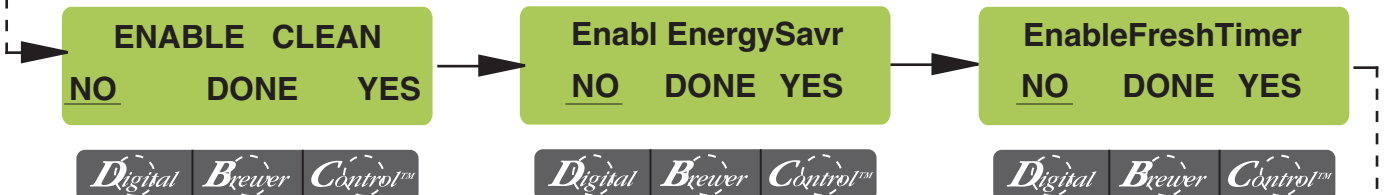
## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO



CONTINUACIÓN

## AJUSTES GENERALES Y OPCIONALES (CONT)

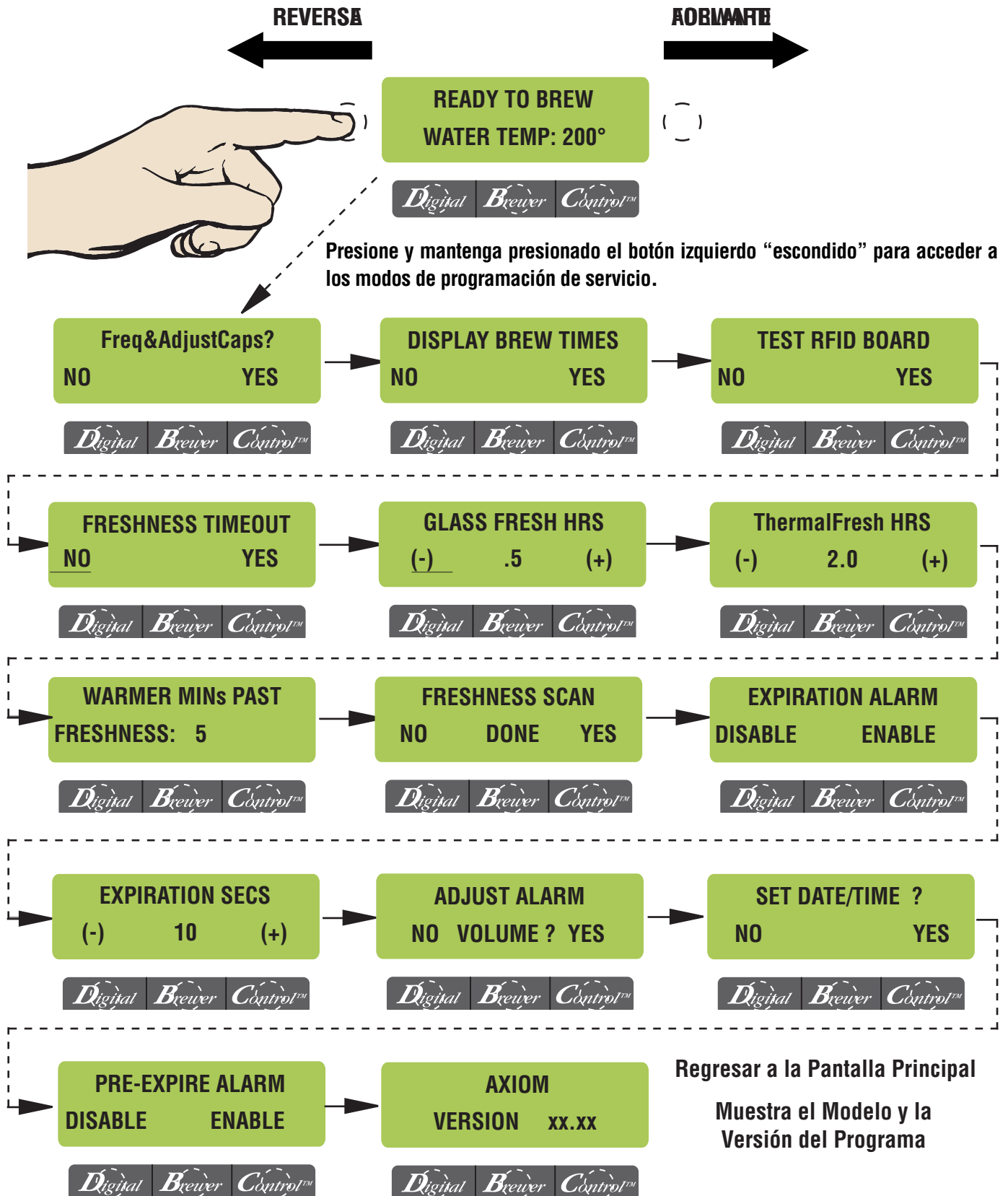
### NIVEL 2 (CONT.)



Muestra el número de modelo y de versión del programa

# PROGRAMACIÓN DE SERVICIO BREWWISE (RFID)

## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO



## PROGRAMACIÓN DE SERVICIO BREWWISE (RFID)

**Freq&AdjustCaps?**  
NO YES

*Digital Brewer Control™*

125.0 0000 \* TOP F  
125.0 0000 \* TOP R

*Digital Brewer Control™*

125.0 0000 \* MAIN

*Digital Brewer Control™*

**DISPLAY BREW TIMES**  
NO YES

*Digital Brewer Control™*

MAY 10 2010  
MAIN 10:00:00 AM

*Digital Brewer Control™*

**TEST RFID BOARD**  
NO YES

*Digital Brewer Control™*

**RFID CIRCUIT BOARD**  
VERSION # xx.xx

*Digital Brewer Control™*

Esto le permitirá monitorear la frecuencia de las bobinas de detección de los calentadores.

También le permite monitorear los capacitores de ajuste, los cuales se usan para mantener la frecuencia de la bobina en su valor nominal (125.0 khz)

Use el botón "Brewer" para cambiar entre pantallas.

Presione el botón derecho escondido para avanzar a la siguiente función.

Esto le permite ver la "edad" de cualquier lote de percolación en un servidor particular (siempre y cuando esté equipado con un chip RFID). La bobina detectora leerá el chip y la percoladora mostrará la hora del día en la cual fue percolado.

Esta pantalla rotará automáticamente a través de todos los calentadores.

Presione el botón derecho escondido para avanzar a la siguiente función.

Esto le permite monitorear bobinas de detección individuales y la tarjeta RFID.

**CONTINUACIÓN**

## PROGRAMACIÓN DE SERVICIO BREWWISE (RFID)

**PRESS ANY SWITCH  
TO EXIT**

*Digital Brewer Control™*

**10:00:00 AM**

M  TF  TR

*Digital Brewer Control™*

**GLASS FRESH HRS**

(-) .5 (+)

*Digital Brewer Control™*

**ThermalFresh HRS**

(-) 2.0 (+)

*Digital Brewer Control™*

**WARMER MINs PAST  
FRESHNESS: 5**

*Digital Brewer Control™*

**FRESHNESS SCAN**

NO DONE YES

*Digital Brewer Control™*

**EXPIRATION ALARM**

DISABLE ENABLE

*Digital Brewer Control™*

Si un servidor está colocado en un calentador particular, aparecerá una “casilla” a la par de su indicador. Si la casilla está llena (sólida) aun no ha expirado. Si la casilla está vacía su tiempo ha expirado. Vea el ejemplo: PRINCIPAL = expirado; Superior Frente=no expirado; Superior Atrás = expirado.

Presione el botón derecho escondido para avanzar a la siguiente función.

Habilita el mensaje de ¡ALERTA DE FRESCURA! Y fija el tiempo de expiración. El tiempo de expiración es la cantidad de tiempo que se permite al producto permanecer en el servidor de vidrio antes de mostrar un mensaje de alerta.

POR DEFECTO: .5

Rango: APAGADO/0.5 a 4.0 horas

Habilita el mensaje de ¡ALERTA DE FRESCURA! y fija el tiempo de expiración. El tiempo de expiración es la cantidad de tiempo que se permite al producto permanecer en un servidor termal antes de que se muestre un mensaje de alerta.

POR DEFECTO: 2.0

Rango: APAGADO/0.5 a 4.0 horas

Fija la cantidad de tiempo en que los calentadores se apagarán después de que se muestra un mensaje de alerta.

POR DEFECTO: 5

Rango: APAGADO/1 a 30 minutos

Le permite a la percoladora escanear continuamente las bobinas de detección de los calentadores y mostrar los tiempos de frescura.

Habilitar/Deshabilitar la alarma.

**CONTINUACIÓN**

## PROGRAMACIÓN DE SERVICIO BREWWISE (RFID)

**EXPIRATION SECS**  
(-) 10 (+)

*Digital Brewer Control™*

Fija la duración de la demora entre los bips de la alarma.

**ADJUST ALARM**  
NO VOLUME ? YES

*Digital Brewer Control™*

Seleccione "SI" para ajustar el volumen de la alarma.

**ADJUST ALARM 5**  
- [|||||] +

*Digital Brewer Control™*

Presione "+" para incrementar el volumen o "-" para disminuir.

**SET DATE/TIME ?**  
NO YES

*Digital Brewer Control™*

Elija "SI" para fijar la fecha y/u hora.

**YEAR 2010**  
(-) DONE (+)

*Digital Brewer Control™*

Presione "+" para cambiar el año hacia adelante o "-" para cambiar el año hacia atrás.

**MONTH MAY**  
(-) DONE (+)

*Digital Brewer Control™*

Presione "+" para cambiar el mes hacia adelante, o "-" para cambiar el mes hacia atrás.

**DAY 10**  
(-) DONE (+)

*Digital Brewer Control™*

Presione "+" para cambiar el día hacia adelante, o "-" para cambiar el día hacia atrás.

**CONTINUACIÓN**

## PROGRAMACIÓN DE SERVICIO BREWWISE (RFID)

**HOUR 10 AM**  
(-) **DONE** (+)

*Digital* *Brewer* *Control™*

**MINUTE 00**  
(-) **DONE** (+)

*Digital* *Brewer* *Control™*

**SECOND 00**  
(-) **DONE** (+)

*Digital* *Brewer* *Control™*

**PRE-EXPIRE ALARM**  
**DISABLE      ENABLE**

*Digital* *Brewer* *Control™*

**SALIR**

Presione “+” para cambiar la hora hacia adelante, o “-” para cambiar la hora hacia atrás.

Presione “+” para cambiar el minuto hacia adelante, o “-” para cambiar el minuto hacia atrás.

Presione “+” para cambiar los segundos hacia adelante o, “-” para cambiar los segundos hacia atrás.

Habilitar/deshabilitar el bip de advertencia de 5 minutos para un servidor que está a punto de expirar.