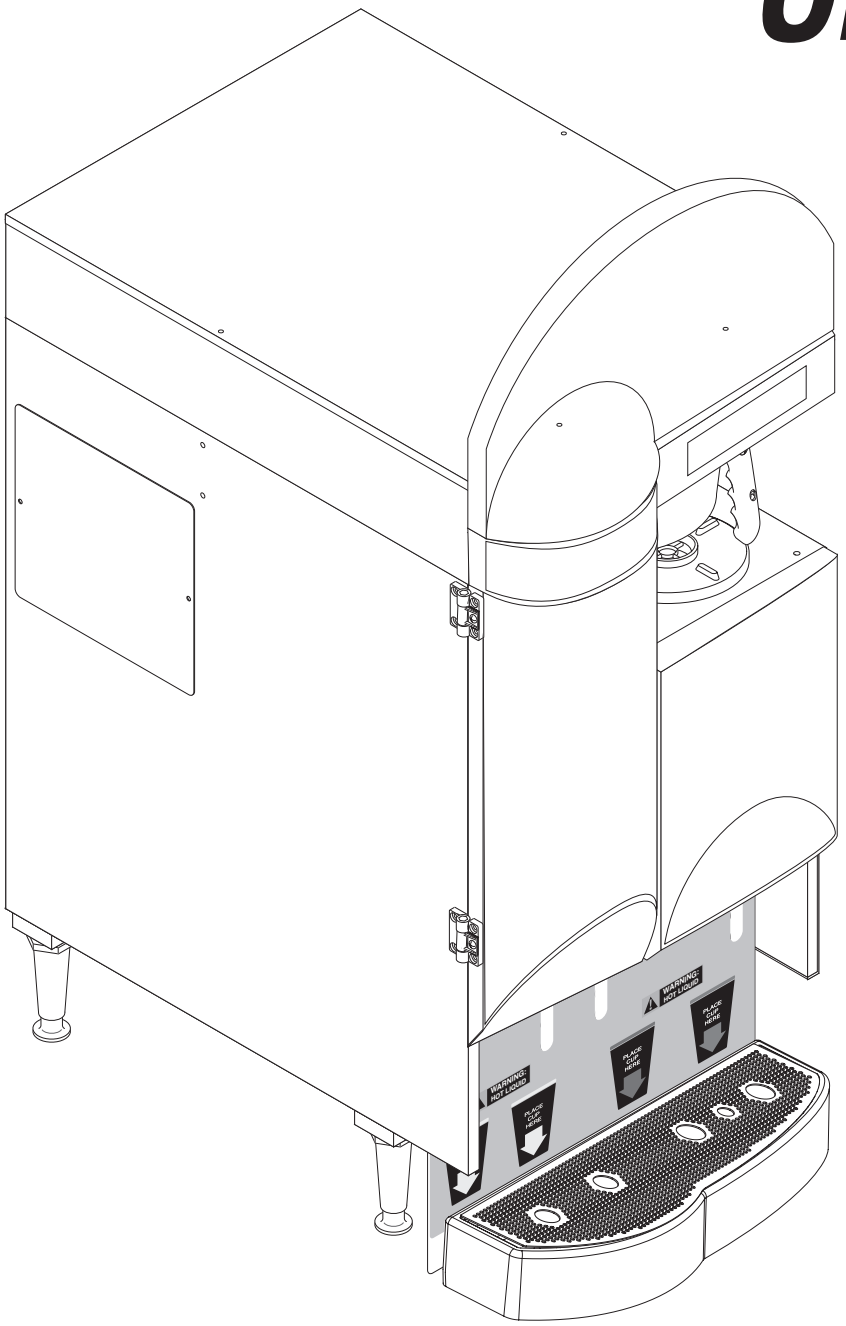
BUNN®

OMNI



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

www.bunnomatic.com

35352.8000B 03/06 ©2003 Bunn-O-Matic Corporation

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp.(“BUNN“”) garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

1) Todos los equipos excepto los que se especifican más adelante:”garantía de 2 años para las partes y de 1 año para la mano de obra.

2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las partes como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las partes y de un año para la mano de obra.

4) Las fresas moledoras del equipo moledor de café para que muela el café de acuerdo con el análisis de prueba de tamiz original de fábrica: tanto para las partes como el funcionamiento garantía de 3 años o 30,000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados 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. La presente garantía no se aplica a ningún equipo, componente ni parte que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, descuido, alteraciones, instalación u operación inadecuada, mantenimiento o reparación inadecuada, daños o hechos fortuitos. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) de pronto aviso 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 PRECEDENTE ES EXCLUSIVA Y OCUPA EL LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA YA SEA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. Ni los agentes, ni los distribuidores ni los empleados de BUNN tienen autorización para efectuar modificaciones a la presente garantía ni de confeccionar garantías adicionales que generen obligaciones para BUNN. Concordantemente, las expresiones de las mencionadas personas, ya sean escritas u orales, no constituyen ninguna garantía y no se las debe tener en cuenta.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección en tanto y cuanto el equipo esté en garantía, 1) suministrará partes de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y el funcionamiento arriba especificados) 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 muerto, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o consecuencial.

INTRODUCCIÓN

Este equipo posee dos estaciones de distribución que mezclan producto en polvo con agua caliente en un lado y dos estaciones de distribución de café con cuatro selecciones de fuerza cada una en el otro lado. También distribuye agua común caliente. Este equipo es para uso interior exclusivamente y debe ser colocado en una mesa o mostrador firme.

Peso de la máquina: 56,7 kg (125 lbs.)
seco y 86,2 kg (190 lbs.) con líquido.

AVISOS AL USUARIO

This equipment must be installed to comply with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /SanitationCode.

00656.0000

Este equipo debe instalarse para cumplir con el código de Plomería Básico de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario de plomería aplicable.

00986.0000

ADVERTENCIA

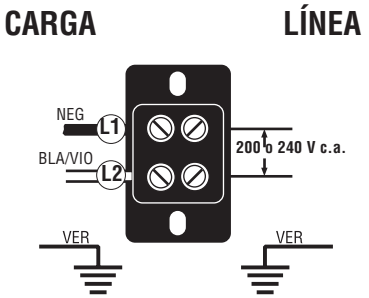
- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.

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.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

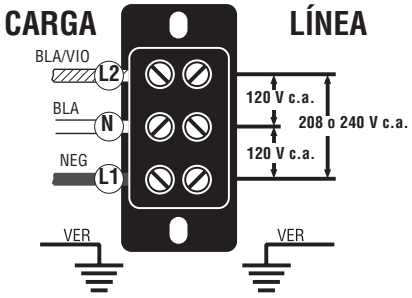
ADVERTENCIA – El distribuidor debe quedar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Conexiones eléctricas. La versión de 120 voltios de este distribuidor tiene un cordón eléctrico. NOTA: Si el cable de alimentacion se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algun riesgo de descarga o accidente considerable.

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.



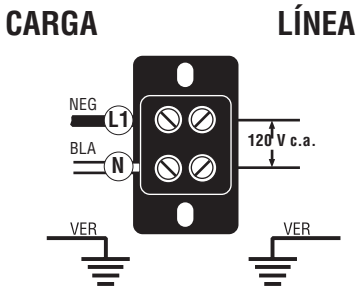
Modelos para 200 y 240 V c.a. monofásicos

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.



Modelos para 120/208 y 120/240 V c.a. monofásicos

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.



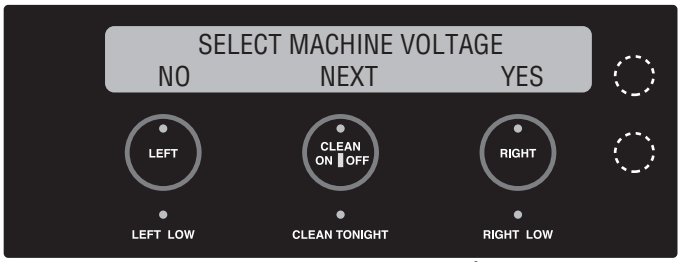
Modelos para 120 V c.a. monofásicos

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.

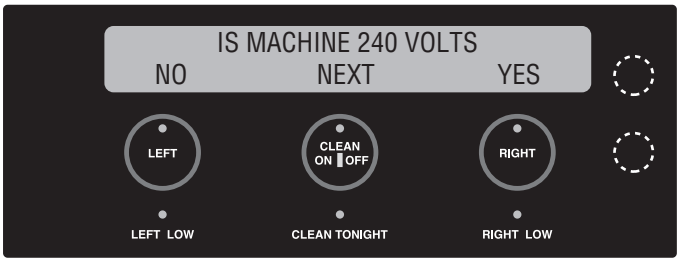
CONEXIONES ELÉCTRICAS

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 en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Retire el panel de acceso del lado derecho.
4. Pase el cordón por el protector contra tirones en la parte inferior derecha y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte el cable de tierra a al perno junto al bloque de terminales y asegúrelo con la tuerca #8-32.
6. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Vuelva a colocar la tapa de acceso del lado derecho.
7. Un técnico de servicio cualificado debe ahora entrar a la modalidad de Programa de servicio bajo la pantalla de SELECT MACHINE VOLTAGE (Seleccionar voltaje de máquina) y elegir “YES” (RIGHT) sólo si el suministro de voltaje supera los 220V.



SELECCIONAR VOLTAJE DE MÁQUINA
NO SIGUIENTE SI



¿LA MÁQUINA ES DE 240V?
NO SIGUIENTE SI

NOTA: Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para *la preparación inicial.*

REQUERIMIENTOS DE LAS TUBERÍAS

Esta cafetera debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 138 y 620 kPa (20 y 90 lb/pulg^2) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg^2) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg^2). La conexión abocinada de entrada de agua es de 1/4".

NOTA – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4" para instalaciones ubicadas a menos de 7,5 m (25 pies) y de 3/8" cuando la distancia es más de 7,5 m (25 pies) de la tubería de suministro de agua de 1/2". Un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua. Los códigos de edificación de algunas áreas requieren la instalación de un dispositivo contra reflujos en las líneas que suministran agua directamente a equipos de comida o bebida. La presencia de un dispositivo contra reflujos puede resultar en un incremento en la presión de agua, dificultando la correcta operación del solenoide de la entrada de agua a la máquina. Cuando existe un dispositivo contra reflujos, Bunn-O-Matic recomienda la instalación de un supresor de martillo de agua en la línea de agua entre el dispositivo contra reflujos y la máquina. Los supresores de martillo de agua están disponibles en tiendas locales de suministros de cañerías o por encargo a Bunn-O-Matic, número de pieza 29350.0000 o 28919.0000.

Este equipo debe instalarse para cumplir con el código de Plomería Básico de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario de plomería aplicable.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Conecte el control de flujo a la conexión abocinada en el lado izquierdo de la cafetera con el conjunto de tubo de bronce provisto.
2. Lave la tubería de agua y sujétela bien a la conexión abocinada del control de flujo de agua.
3. Abra el suministro de agua
4. Conecte el drenaje según las instrucciones del código de plomería provisto.
5. La bandeja de goteo puede también conectarse a un drenaje. Perfore con un taladro de 3/8'' o de 13/32'' por la adaptación en la parte trasera de la bandeja de goteo para abrir el orificio de drenaje. Conecte la línea de drenaje a la adaptación y tiéndala hasta el drenaje.

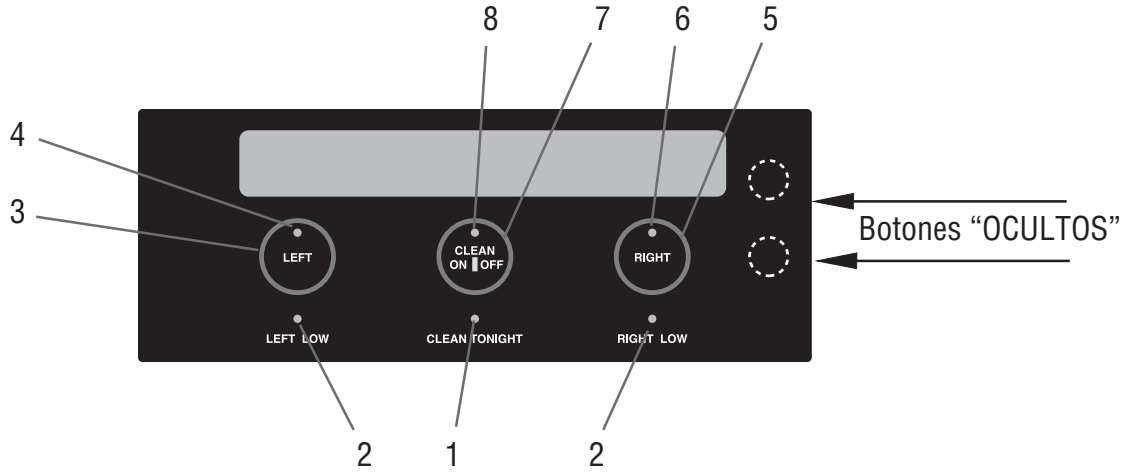
PREPARACIÓN INICIAL

1. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. La cafetera comenzará automáticamente a llenar los tanques. Cuando ambos tanques estén llenos, los calentadores de tanque se encenderán automáticamente, uno por vez. El tanque de dilución se encenderá primero, luego el tanque de infusión. Los tanques están calientes cuando el la luz indicadora BREWER READY (Cafetera lista) está iluminada
2. Aproximadamente 5 segundos después que se conecte la cafetera a la fuente de corriente, se iluminarán las luces indicadoras de LEFT/RIGHT LOW (bajo nivel de izquierdo/derecho) Si hay un embudo colocado, el indicador de DISPOSE GROUNDS (eliminar poso) también se iluminará Retirar el embudo por lo menos durante dos segundos despejará este indicador.

CONTROLES DE OPERACIÓN

1. **INDICADOR DE CAFETERA LISTA**
   Indica que el agua en el tanque de infusión ha alcanzado la temperatura aceptable objetivo para preparar café. La máquina no permitirá la preparación hasta que este indicador esté iluminado. Esto se conoce como “bloqueo de preparación” y no se puede deshabilitar. (Los tiempos de calentamiento son mayores para máquinas de 120V)
2. **INDICADOR DE SERVICIO**
   Indica que la máquina ha tenido una falla y requiere servicio o limpieza. Vea en la pantalla el código de la falla. Para despejar una falla, retire el embudo y presione los interruptores de arranque de IZQUIERDO y DERECHO a la vez. Si la falla recurre, refiérase a la calcomanía de servicio (ubicada normalmente en el panel interior de la puerta)
3. **INDICADOR DE RETIRAR POSO**
   Indica que se ha completado un ciclo de preparación o de limpieza. Retire el embudo y disponga del poso/filtro usado (o paquete de limpieza). El indicador se despeja cuando se retira el embudo.
4. **INDICADOR DE AUTOPREPARACIÓN ENCENDIDA**
   Indica que la cafetera está en modalidad autopreparación e iniciará otro ciclo de preparación automáticamente cuando una reserva llegue a un nivel bajo. Cuando se complete un ciclo de preparación, se iluminará el indicador RETIRAR POSO.

CONTROLES DE OPERACIÓN (continuación)



NOTA: Para que el interruptor de LEFT, RIGHT y CLEAN (izquierdo, derecho y limpiar) funcione en las máquinas de control manual, debe mantenerse presionado el interruptor “Oculto” inferior a la derecha del interruptor RIGHT.

1. **INDICADOR DE LIMPIAR ESTA NOCHE**
   Indica que la cafetera se ha salteado un ciclo obligatorio de limpieza o enjuagado.
2. **INDICADORES DE CAFÉ IZQUIERDO/DERECHO BAJO**
   Indica que las reservas de café izquierdo o derecho se han agotado.
3. **INTERRUPTOR IZQUIERDO**
   Presionando y soltando este interruptor se inicia un nuevo ciclo de preparación en la reserva “izquierdo” trasera. Presionando este interruptor luego que haya comenzado un ciclo de preparación, se finaliza la preparación.
4. **INDICADOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ IZQUIERDO**
   Parte del interruptor IZQUIERDO, indica que la cafetera esta preparando en la reserva trasera.
5. **INTERRUPTOR DERECHO**
   Presionando y soltando este interruptor se inicia un nuevo ciclo de preparación en la reserva “derecho” trasera. Presionando este interruptor luego de que haya comenzado un ciclo de preparación se finaliza la preparación.
6. **INDICADOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ DERECHO**
   Parte del interruptor DERECHO, indica que la cafetera esta preparando en la reserva trasera.
7. **INTERRUPTOR DE LIMPIEZA ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF)**
   Presionar y soltar este interruptor inicia a la cafetera en un ciclo de limpieza. Presionando el interruptor dos veces luego que haya comenzado un ciclo de limpieza lo detendrá.
8. **INDICADOR DE LIMPIEZA**
   Parte del interruptor CLEAN ON/OFF (LIMPIAR ENCENDIDO/APAGADO), indica que la cafetera se encuentra en un ciclo de limpieza o enjuague.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Introduzca un filtro en el embudo. BUNN® número de pieza 20138.0000 (Gourmet) o equivalente.
2. Eche el café fresco recién molido en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
3. Coloque el embudo en sus guías, mostrando hacia el frente de la cafetera, en el mango del embudo el tipo de café. “R” para regular o “D” para descafeinado.
4. Presione el botón apropiado, IZQUIERDO o DERECHO para iniciar el ciclo de preparación.
5. Cuando se haya completado el ciclo de preparación, se iluminará la luz indicadora de retirar poso DISPOSE GROUNDS . Retire el poso para despejar el indicador. El indicador (rojo) de IZQUIERDO o DERECHO BAJO para la reserva en que se esta preparando debería estar apagado.

NOTA: Para que el interruptor de LEFT, RIGHT y CLEAN (izquierdo, derecho y limpiar) funcione en las máquinas de control manual, debe mantenerse presionado el interruptor “Oculto” inferior a la derecha del interruptor RIGHT (derecho).

AUTOPREPARACIÓN

La cafetera puede ajustarse para iniciar automáticamente un ciclo de preparación cuando una reserva llegue a un nivel mínimo.

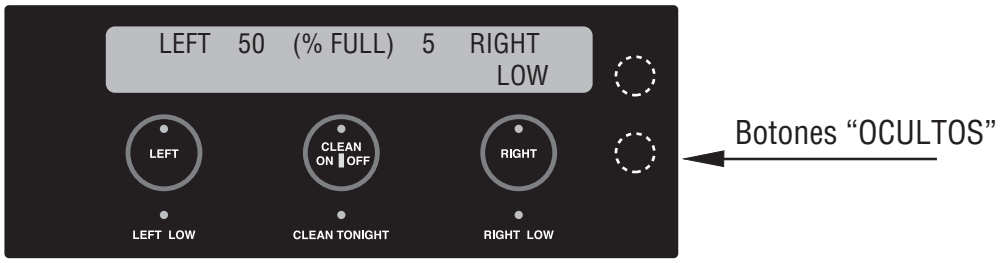
1. Repita los pasos anteriores del uno al tres. Cuando se presiona el botón apropiado para iniciar el ciclo, el indicador verde de AUTOPREPARACION ENCENDIDA se ilumina.
2. Cuando la reserve para la cual el ciclo de preparación se seleccionó llegue al nivel bajo, el ciclo de preparación se iniciará automáticamente y el indicador de AUTOPREPARACION ENCENDDA se reiniciará.
3. Para cancelar la modalidad AUTOPREPARACION antes que comience un nuevo ciclo, retire el embudo de la cafetera.

REGULAR LISTO PARA PREPARAR
PRESIONE IZQUIERDO PARA COMENZAR

VACIADO DE LAS RESERVAS

Una o ambas reservas pueden vaciarse de café presionando y manteniendo presionando el o los interruptores de PREPARAR correspondientes por cinco segundos sin el embudo en su lugar.

NOTA: Para que el interruptor de LEFT y RIGHT (izquierdo, derecho) funcione en las máquinas de control manual, debe mantenerse presionado el interruptor “Oculto” inferior a la derecha del interruptor RIGHT (derecho).



IZQUIERDO 50 (% LLENO) 5 DERECHO
BAJO

USO DEL DISTRIBUIDOR

CONTROL DE PORCIONES

1. Ponga un vaso en la bandeja de goteo bajo de la punta de distribución deseada.
2. Presione el botón para desear la fuerza del café deseado.
3. Presione el botón de tamaño de vaso adecuado. El vaso se llenará y detendrá automáticamente.
4. El ciclo de llenado automático de vasos puede detenerse en cualquier momento presionando el botón de detener STOP.
5. Si el vaso no se llena hasta el nivel deseado, mantenga presionado el botón TOP-OFF (completar) hasta que el vaso esté lleno.

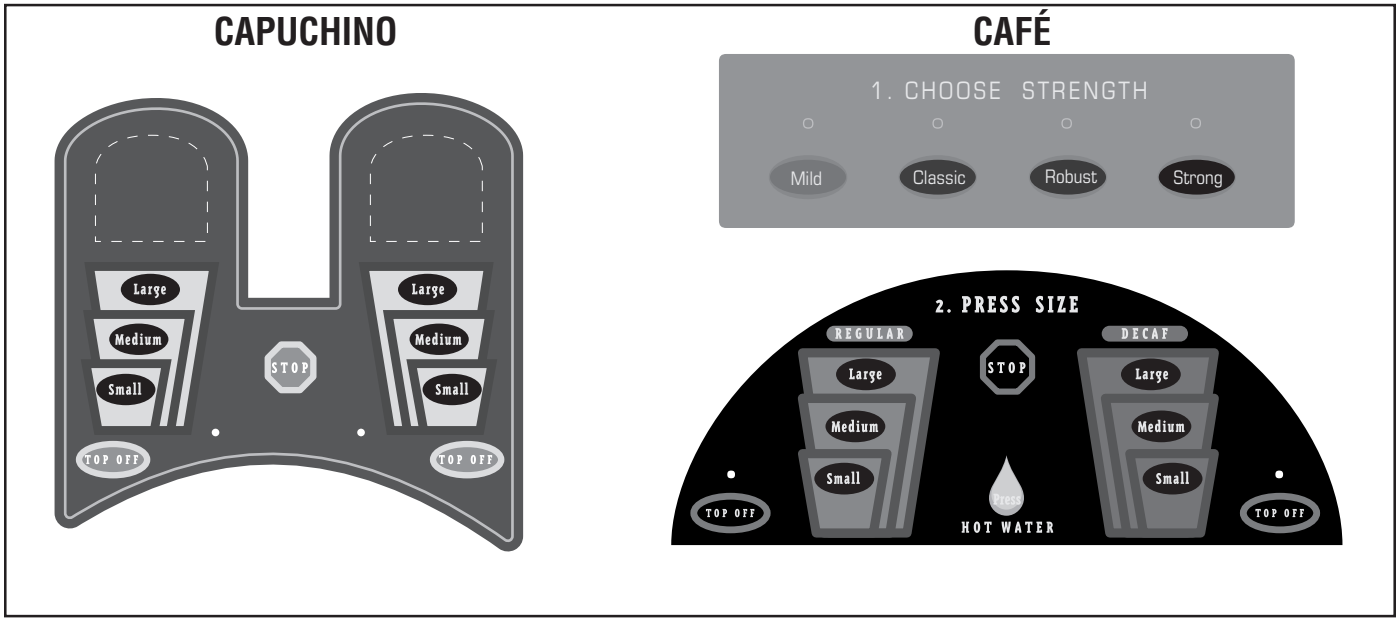
AUTOSERVICIO

1. Ponga un vaso en la bandeja de goteo bajo de la punta de distribución deseada.
2. Mantenga presionado el botón para el tipo y fuerza deseados hasta que el vaso esté lleno.

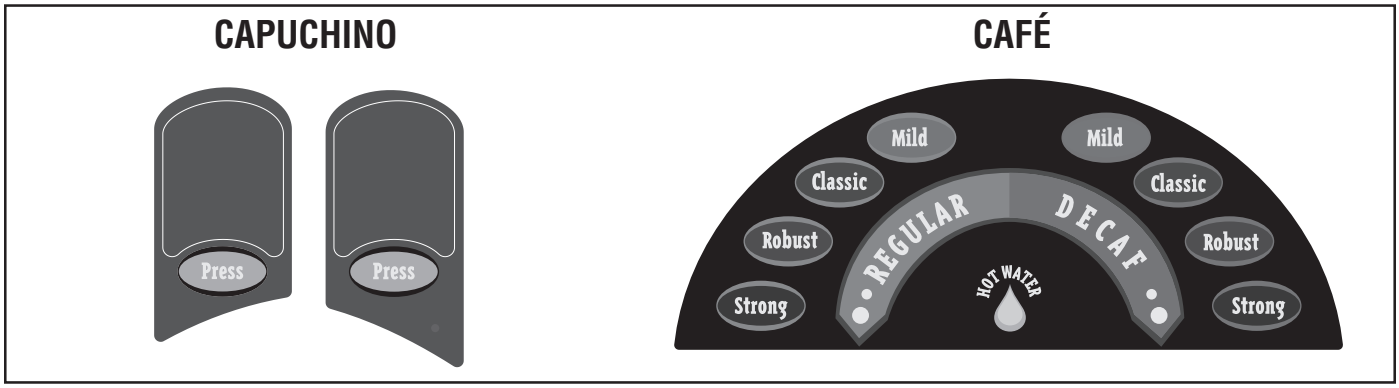
AGUA CALIENTE

1. Ponga un vaso en la bandeja de goteo bajo la punta de distribución de agua caliente.
2. Mantenga presionado el botón de agua caliente HOT WATER hasta obtener la cantidad deseada de agua caliente.

CONTROL DE PORCIONES



AUTOSERVICIO



35352.8000 110703

LIMPIEZA

CICLO DE LIMPIEZA

El ciclo de limpieza debe efectuarse a diario para mantener la cafetera limpia y en condiciones de operación óptimas. El ciclo de limpieza dura aproximadamente una hora veinte minutos. Es mejor efectuar el ciclo de limpieza al cerrar o fuera de horas pico. Si en algún momento se enciende el indicador LIMPIAR ESTA NOCHE, o el de Servicio, aparecerá un mensaje en pantalla.

1. Coloque el paquete de limpiador plano en el embudo limpiador.

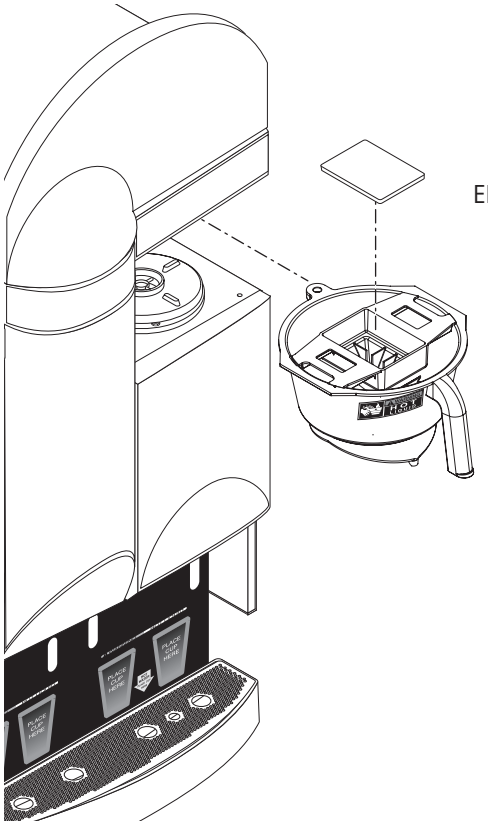
2. Inserte el embudo limpiador en la cafetería. Presione el botón “CLEAN ON/OFF” (LIMPIAR ENCENDIDO/APAGADO) una vez, para comenzar el ciclo de limpieza.

NOTA: En las unidades de autoservicio, primero mantenga apretado el botón oculto antes de presionar el botón LIMPIAR.

3. El resto del ciclo de limpieza es completamente automático. La luz verde de “CLEAN” (limpiar) se mantiene encendida por el resto del ciclo (que dura aproximadamente 60 minutos).

4. Después de completarse el ciclo de limpieza, se enciende el indicador de “Dispose Grounds” (retirar poso). Retire el embudo y disponga del paquete limpiador. La unidad esta ahora lista para funcionar.

NOTA: Es normal que las bombas purguen café por las líneas durante este ciclo.



LIMPIEZA CON JABÓN RECOMENDADA - INSERTE
EL EMBUDO Y PRESIONE EL INTERRUPTOR DE LIMPIEZA

Botones “OCULTOS”

JABON LIMPIAR EMBUDO
PRESIONE LIMPIAR PARA INICIAR LIMPIEZA

CICLO DE ENJUAGUE PREPROGRAMADO

El ciclo de enjuague puede programarse para activarse durante la noche automáticamente en caso de que se ignore el ciclo de limpieza. Se requiere usar un embudo de preparación limpio y vacío. En caso que el ciclo preprogramado de enjuague no se complete, aparecerá en la pantalla “RINSE REQUIRED” (Enjuague requerido) La preparación se deshabilita hasta completar el ciclo de enjuague.

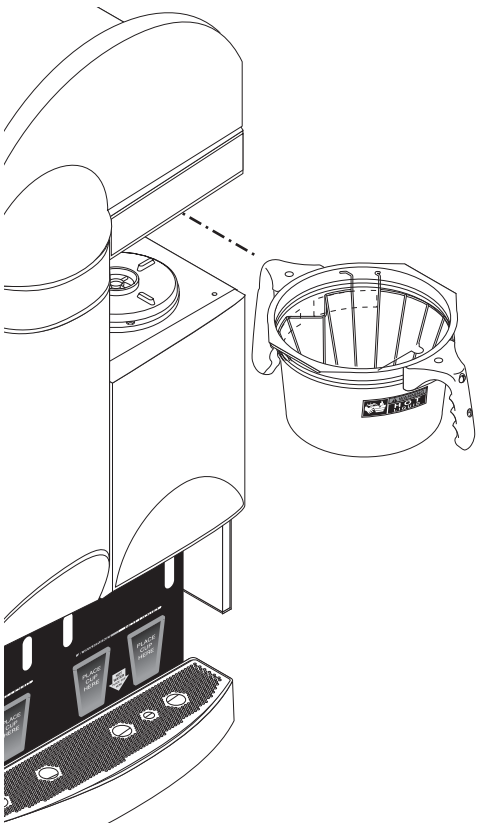
CICLO DE ENJUAGUE MANUAL

1. Inserte un embudo de preparación limpio y vacío en la cafetera.
2. En unidades de control por porción, mantenga presionado el botón “CLEAN” (Limpiar) por 5 segundos.

NOTA: En las unidades de autoservicio, primero mantenga apretado el botón oculto inferior antes de presionar el botón LIMPIAR.

Después de completar el ciclo de enjuague de 30 minutos, la unidad queda lista para funcionar.

NOTA: Es normal que las bombas drenen café por las líneas durante este ciclo.



ENJUAGUE REQUERIDO – POR FAVOR INSERTE
EL EMBUDO Y PRESIONE EL INTERRUPTOR DE LIMPIAR

Botones “OCULTOS”

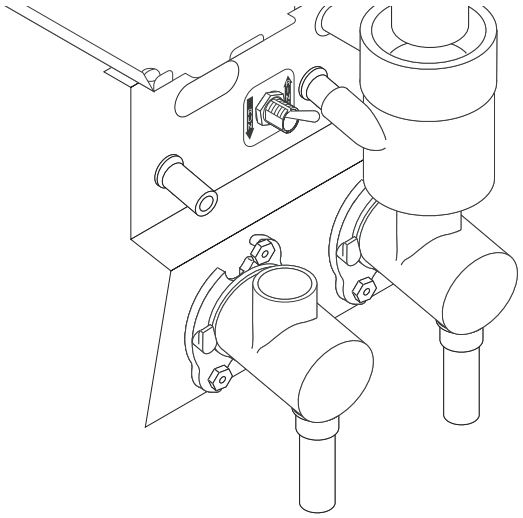
NJUAGUE REQUERIDO – PRESIONE LIMPIAR
DURANTE 3 SEGUNDOS PARA COMENZAR EL ENJUAGUE

LIMPIEZA EXTERIOR

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.

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

EJECUCIÓN DE UNA SECUENCIA DE ENJUAGUE - CAPUCHINO



Procedimiento

1. Abra la puerta del capuchino.
2. Ponga el interruptor de enjuague en la posición superior de enjuague.
3. Cierre la puerta de capuchino.
4. Coloque un contenedor con capacidad para 295 mL (10oz) de agua caliente bajo las puntas de distribución.
5. Presione y suelte cada interruptor de distribución de capuchino (en modelos de control por porciones, cualquier tamaño de vaso sirve) y el sabor correspondiente se enjuagará durante 10 segundos automáticamente.
6. Después de completar el enjuague, vuelva a colocar el interruptor en la posición inferior de “RUN” (Marchar) La unidad esta ahora lista para funcionar.

MENSAJE RECORDATORIO DE ENJUAGUE

ENJUAGUE DE CAPUCHINO RECOMENDADO

Este contador puede ajustarse de 0 a 100 horas. (0 = desactivado)

Cuando este mensaje recordatorio aparezca en la pantalla, un ciclo de enjuague de capuchino debe realizarse.

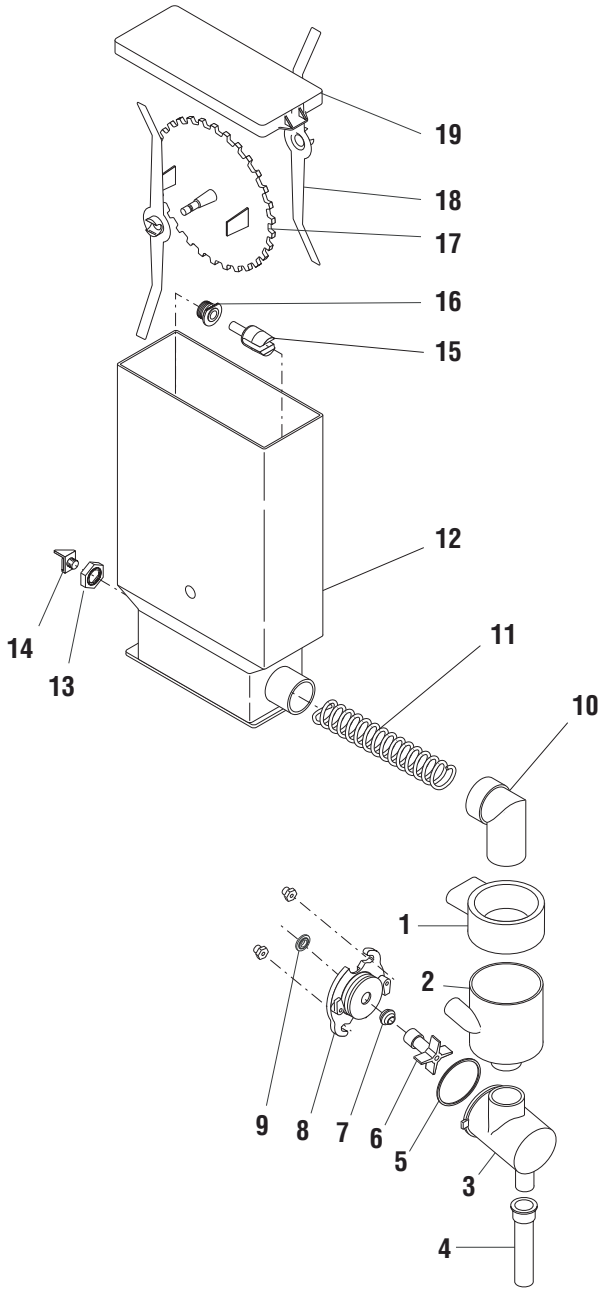
MENSAJE DE BLOQUEO (no se distribuye capuchino)

ENJUAGUE DE CAPUCHINO REQUERIDO

Este contador puede ajustarse de 0 a 200 horas. (0 = desactivado)

Cuando este mensaje recordatorio aparezca en la pantalla, la unidad no dispensara capuchino hasta que se haya efectuado un ciclo de enjuague. Con este contador deshabilitado, solo se despliega el mensaje recordatorio y la unidad seguirá habilitada para distribuir.

LIMPIEZA DE PIEZAS DE CAPUCHINO



Identificación

1. Colector de vapor
2. Cámara de mezcla
3. Cámara de batido
4. Punta dispensadora
5. Junta tórica
6. Espumador
7. Sello de goma
8. Receptáculo
9. Arandela
10. Codo eyector
11. Resorte del sinfín
12. Tolva
13. Tuerca de tranca
14. Brazo
15. Eje del impulsor
16. Bujes
17. Disco agitador
18. Cuchilla de mezclado
19. Tapa de la tolva

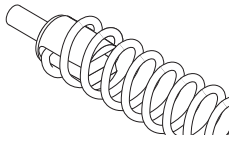
Extracción

1. Abra la puerta del capuchino.
2. Retire las tolvas.
3. Levante el colector de vapor (1).
4. Levante la cámara de mezclado (2).
5. Retire la punta distribuidora (4) de la cámara de batido (3)
6. Retire la cámara de batido (3) con 1/4 giro en el sentido del reloj.
7. Tire del espumador (6) sacándolo del eje del motor.
8. Use la cámara de batido (3) como herramienta para girar el receptáculo (8) 1/4 de giro en el sentido del reloj y retirarlo de los pernos.
9. Tire del espumador (9) sacándolo del eje del motor.
10. Retire el sello de goma (7) y la junta tórica (5) del receptáculo (8).
11. Levante el borde frontal del conjunto de tolva (12) sobre la lengüeta en la placa de apoyo y deslice el conjunto de tolva del frente del distribuidor.
12. Retire la tapa de la tolva (19) y vacíe el producto.
13. Retire el codo eyector (10).
14. Retire el conjunto de disco sinfín (17) separando las paredes laterales de la tolva, levantando el conjunto del disco agitador de la tolva (12).
15. Retire el sinfín (11) tirando de el fuera del frente de la tolva (12).
16. Retire el eje del impulsor del sinfín (15) girando el brazo del impulsor del sinfín en el sentido de las agujas del reloj.
17. Deslicé el eje del impulsor del sinfín (15) de su buje (16) y retírelo de la tolva (12).
18. Retire la tuerca de tranca (13) del buje del eje del impulsor del sinfín (16) y retire el buje del eje del impulsor del sinfín de la tolva (12).
19. Lave todas las piezas sueltas con un detergente suave, desinfecte, enjuague y seque con cuidado.

NOTA: Estas piezas pueden limpiarse en cualquier lavaplatos, sin embargo, la desinfección y limpieza se recomienda en una pileta de tres compartimentos con un cepillo de cerda dura.

20. Vuelva a ensamblar las piezas en el orden inverso.

NOTA: Asegúrese que el sello de goma (7) se instale apropiadamente en el receptáculo (8) y cuando instale el receptáculo en la unidad, verifique que no queden ranuras en el asiento con el eje.



Verifique que el resorte esté completamente asentado en el eje antes de llenar la tolva.

PLAN DE MANTENIMIENTO/LIMPIEZA

	Diario	Semanal	Semi-anual	Anual
Ciclo de limpieza	√			
Secuencia de enjuague (Capuchino)	√			
Limpie el exterior de las toberas de distribución	√			
Vacíe /enjuague bandeja de goteo	√			
Limpie el protector de salpicaduras	√			
Limpie la cabeza de rociado		√		
Limpieza de piezas de capuchino		√		
			(ver debajo)	(ver debajo)

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Bunn-O-Matic Corporation recomienda que se realice servicio de mantenimiento preventivo en intervalos de 6 meses. El mantenimiento deberá efectuarse por un técnico de servicio cualificado de acuerdo con las instrucciones de la lista OMNI de mantenimiento preventivo (número de pieza 34123.0001).

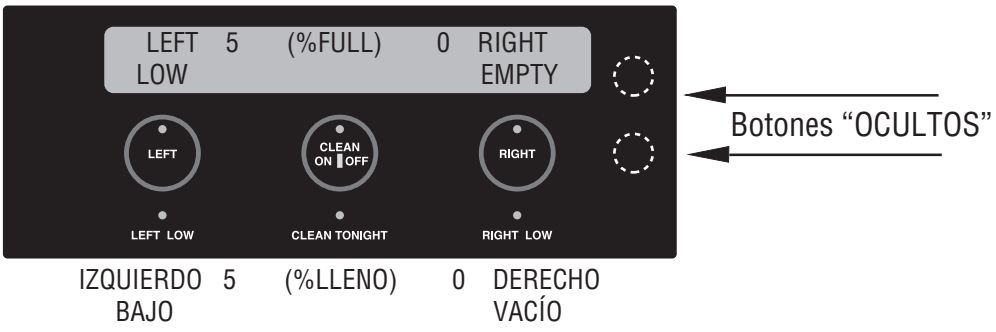
NOTAS

PROGRAMACIÓN

Usando la pantalla del frente del distribuidor, el operador tiene la capacidad de revisar información importante de registro y ajustar la fecha y hora. También, un técnico de servicios cualificado puede alterar o modificar varios parámetros como pruebas de servicio, inicialización y calibración, tiempos de preparación y limpieza, todo lo cual está protegido con una contraseña.

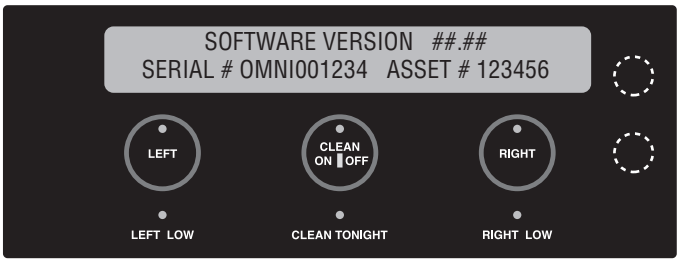
1. **Pantallas de inicio:** Una opción de pantalla de inicio muestra el estado de las reservas de café en %LLENO. Las luces indicadoras llaman la atención del operador a la pantalla. Las otras opciones de pantalla de inicio alternan mostrando pantallas de **Inicio, Fecha, Hora** y **Temperatura de tanque**. Para cambiar las opciones de la pantalla de inicio. mantenga presionado el botón LIMPIAR durante 5 segundos sin el embudo en su lugar. **Pantallas en español:** Mantenga presionado el botón "oculto" superior durante 5 segundos. La pantalla alternará entre inglés español para todos los mensajes desplegados. (Repita para volver a ingles).

Pantalla de inicio Opción 1



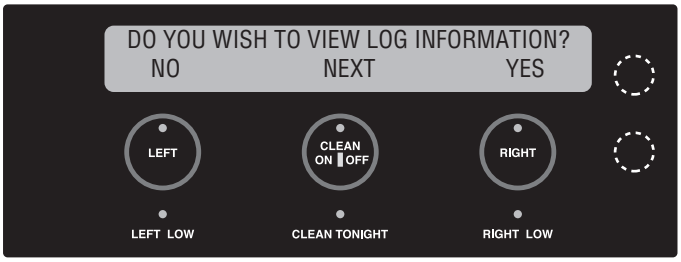
PROGRAMACIÓN (continuación)

2. **Pantalla de datos de la unidad:** Para ver la versión de software, número de serie, y (si se programa) el número de activo, retire el embudo y mantenga presionado el botón “oculto” inferior durante 5 segundos. Esta pantalla se despliega por 10 segundos, después cambia automáticamente a la pantalla “Ver registro”.



Botones “OCULTOS”

VERSION DE SOFTWARE ##.##
NÚMERO DE SERIE # OMNI001234 ACTIVO # 123456

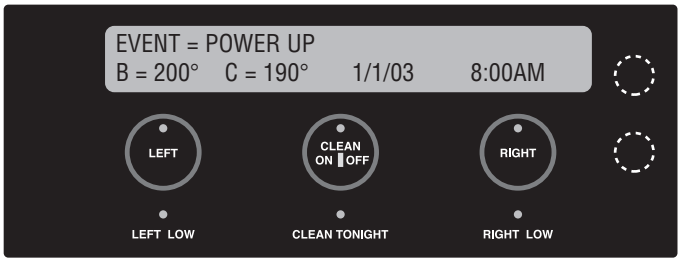


¿DESEA VER INFORMACION DE REGISTRO?
NO SIGUIENTE SI

Seleccionar NO(LEFT, izquierdo) sale a la pantalla de inicio.
Seleccionar NEXT(Limpiar) sale a la pantalla de inicio.
Seleccionar YES (RIGHT, derecho) le permite al operador navegar por la información de registro.

PREPARACION TRASERA = INFORMACION DE REGISTRO MAS ANTIGUA CUALQUIER TECLA PARA
PREPARACION DEL FRENTE = INFORMACION DE REGISTRO MAS RECIENTE CONTINUAR

Seleccionar LEFT (izquierdo) para comenzar desde la información más antigua a la más reciente.
Seleccionar RIGHT (derecho) para comenzar desde la información nueva a la más antigua.
Presione el botón CLEAN para navegar por la información de registro.
Presione ambos botones “ocultos” para regresar a la pantalla de inicio.



EVENTO = INICIAR
B = 200° C = 190° 1/1/03 8:00AM

PROGRAMACIÓN (continuación)

3. **Ajustar pantallas de fecha y hora:** Acceder manteniendo presionando ambos botones “ocultos” por 5 segundos con el embudo retirado.

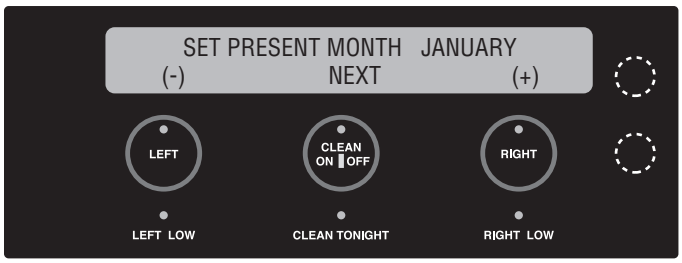
Una vez en una pantalla que no sea la de inicio, el **botón oculto superior siempre selecciona la pantalla anterior** y el **botón oculto inferior siempre selecciona la pantalla siguiente.**

¿DESEA AJUSTAR FECHA Y HORA?
NO SI

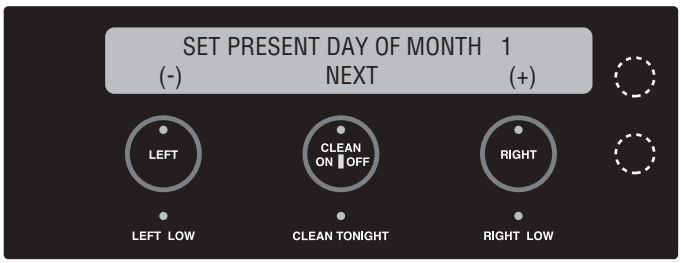
Seleccione YES (RIGHT, derecho) para continuar a ajustar la fecha por las pantallas debajo:
Seleccionar NO (LEFT, izquierdo) para volver a la pantalla de inicio.

Presione RIGHT (derecho) por (-) para reducir los valores, o
Presione LEFT (izquierdo) por (+) para incrementar los valores.
Presione CLEAN por (Next) para avanzar a la pantalla siguiente.

AJUSTAR AÑO ACTUAL 2003
(-) SIGUIENTE (+)



AJUSTAR MES ACTUAL ENERO
(-) SIGUIENTE (+)



AJUSTE DIA ACTUAL DEL MES 1
(-) SIGUIENTE (+)

PROGRAMACIÓN (continuación)

Ajustar pantallas de fecha y hora (continuación):

Presione RIGHT (derecho) para (-) para reducir los valores, o
Presione LEFT (izquierdo) por (+) para incrementar los valores.
Presione CLEAN por (Next) para avanzar a la pantalla siguiente.

AJUSTAR HORA ACTUAL 12:00AM
(-) SIGUIENTE (+)

AJUSTAR MINUTO ACTUAL 01
(-) SIGUIENTE (+)

Si se ingresó una contraseña durante la inicialización, se necesitará para continuar mas allá de este punto. Se recomienda instalar una contraseña y guardarla para su uso por un técnico de servicios cualificado.

INGRESE CONTRASEÑA 0
(-) SIGUIENTE (+)

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS BÁSICOS

- La inspección, prueba y reparación de equipamiento eléctrico debe llevarse a cabo solamente por personal de servicio cualificado.
- Todos los componentes electrónicos tienen salidas de 208/240 O 120 VCA y CC de bajo voltaje en sus terminales Cortocircuitar los terminales o la aplicación de voltajes externos puede resultar en una falla de tablero.
- Es poco probable que la placa de circuito electrónico funcione intermitentemente La falla de la placa suele ser permanente. De ocurrir intermitencias, la causa probablemente sea el contacto de un interruptor o una pérdida de conexión en un terminal o engarzadura.
- El retiro del solenoide requiere la interrupción del suministro de agua a la válvula Energizar los solenoides sin una fuente de agua puede dañarlos.
- Se aconseja usar llaves inglesas cuando las conexiones de tuberías estén apretadas o flojas Esto ayudará a evitar los giros y torcimientos en la tubería.
- Asegúrese que todas las conexiones de la tubería estén selladas y las conexiones eléctricas estén firmes y aisladas
- Este aparato se calienta todo el tiempo. No lo use cerca de combustibles.

ADVERTENCIA
- Tenga extremo cuidad cuando se esté reparando equipamiento eléctrico.
- Desenchufe el distribuidor cuando se esté reparando, excepto cuando se especifiquen pruebas eléctricas.
- Siga los procedimientos de servicio recomendados.
- Vuelva a poner todos los protectores y reemplace los avisos de seguridad.

Problema	**Causa probable**	**Solución**
El equipamiento no funciona	No hay fuente de alimentación o el voltaje no es el correcto	1. Verifique que el cable de alimentación esté bien conectado al receptáculo de la pared. 2. Revise los cortacircuitos o fusibles.
Indicador de servicio destellando	La máquina ha detectado una falla.	Vea la pantalla LCD por detalles.
Indicador de servicio encendido	Han transcurrido tres días desde el ultimo ciclo de limpieza.	Corra un ciclo de limpieza completa.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE FALLAS (cont.)

Problema	Causa probable	Solución
El equipamiento no funciona 1. Sin indicaciones	No hay agua	Verifique la tubería y válvulas de corte.
2. Indicador de “Autopreparación encendida” permanece iluminado.	La reserva no está vacía	El dispensador prepara automáticamente cuando se vacía la reserva.
3. Indicador de “Autopreparación encendida” permanece iluminado.	Ha quedado poso usado en el embudo.	(A) Retire el poso y recargue con café fresco. (B) Asegúrese que el embudo esté asentado correctamente en sus guías.
4. Indicador de “Limpiar esta noche” permanece encendido	Expiró el límite de tiempo entre ciclos de limpieza.	Corra un ciclo de limpieza completa.
5. Indicador de “Cafetera lista” no se enciende	La cafetera no esta a temperatura (bloqueo de preparación seleccionado)	Espere a que se encienda la luz de “Cafetera lista”.
6. Indicador de “Ciclo de limpieza” se enciende	Está corriendo un ciclo de limpieza o enjuague	Espere a que se extinga el indicador de “Ciclo de limpieza”.
7. Indicador de “Limpiar esta noche” destellando	El ciclo de enjuague preprogramado no se ha completado.	Asegúrese que el embudo este colocado e inicie un “Ciclo de enjuague”.

35352.8000 110703

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE FALLAS (cont.)

Problema	Causa probable	Solución
El indicador de “Autobrew ON” (Autopreparación encendida) se extingue sin preparar	Se retiró el embudo antes de iniciar el ciclo de preparación.	(A) Remplace el embudo de preparación y presione los interruptores de inicio apropiados. (B) Asegúrese que el embudo esté asentado correctamente en sus guías.
El embudo no se puede retirar	Bloqueo de embudo activado	(A) Permita que el indicador de “Eliminar poso” se encienda antes de retirar el embudo de preparación. (B) Permita que el indicador de “Ciclo de limpieza” se apague antes de retirar el embudo de preparación.
No se distribuye café izquierdo/ derecho		
1. Indicador de “Izquierdo/derecho bajo” encendido	Contenido de la reserva bajo	Prepare café fresco.
2. Sin indicaciones	Se seleccionaron dos o mas fuerzas de distribución	Seleccione solo una fuerza de distribución por vez.
3. Indicador de “Clean Tonight” (Limpiar esta noche) destellando	Expiró el límite de tiempo entre ciclos de enjuague	Corra un ciclo de limpieza completa.
4. Indicador de “Clean Cycle” (Ciclo de limpieza) se enciende	Está corriendo un ciclo de limpieza o enjuague	Espere a que se extinga el indicador de “Ciclo de limpieza”.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE FALLAS (cont.)

Problema	Causa probable	Solución
El café está “débil” o “aguado”	1. Tipo de filtros de papel	Deben usarse filtros de papel BUNN® para una extracción correcta.
	2. Café	Debe usarse una cantidad suficiente de café para una extracción correcta.
	3. Cabeza de rociado	Para mojar correctamente el café molido en el embudo debe utilizarse la cabeza de rociado B.O.M. #01082.0000
	4. El embudo estaba cargando	El filtro de papel BUNN® debe centrarse en el embudo y el café molido debe nivelarse sacudiéndolo suavemente.
	5. Temperatura del agua	Verifique la temperatura del agua inmediatamente debajo de la cabeza de rociado con un termómetro. La lectura no debería ser menor que 90,5º C (195º F).
	6. Se seleccionó una fuerza de distribución incorrecta	Seleccione la fuerza de distribución correcta.
El café está muy fuerte	Se seleccionó una fuerza de distribución incorrecta	Seleccione la fuerza de distribución correcta.
El ciclo de enjuague no se ejecuta 1. Indicador de “Limpiar esta noche” encendido	Embudo fuera de lugar	Coloque un embudo vacío en las guías, presione el botón “Limpiar encendido/apagado”.
El tanque de infusión no de llena	No hay agua	Verifique las tuberías y válvulas de corte.
El tanque de capuchino no de llena	No hay agua	Verifique las tuberías y válvulas de corte.

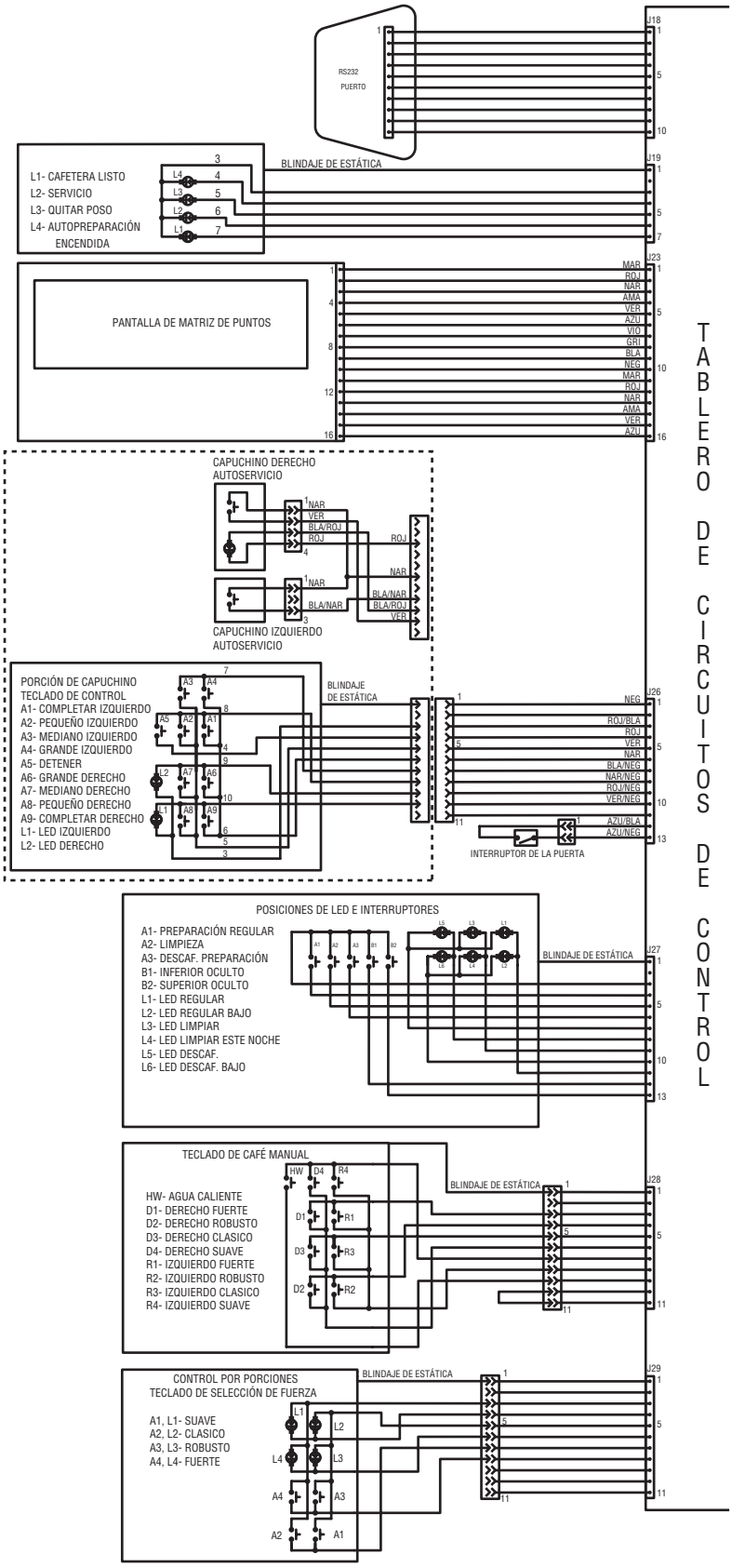
LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE FALLAS (cont.)

Problema	Causa probable	Solución
El nivel de bebida en la jarra es inconsistente	Presión de agua indebida	Verifique la presión de operación del agua en la cafetera. Debe encontrarse entre 138 y 620 kPa (20 y 90 psi).
Vaso corto (control por porción)	Tamaño incorrecto de vaso seleccionado	Seleccione el tamaño correcto de vaso.
Vaso se desborda (control por porción)	Tamaño incorrecto de vaso seleccionado	Seleccione el tamaño correcto de vaso.
Nivel de bebida en las reservas de concentrado consistentemente alto o bajo	Tiempo de preparación incorrecto	Refiérase a Inicialización
El agua rebosó el filtro	1. Tipo de filtros de papel	Deben usarse filtros de papel BUNN® para una extracción correcta.
	2. Cabeza de rociado no disponible	Verifique la cabeza de rociado.
El café rebosa la reserva de concentrado	Tiempo de preparación incorrecto	Refiérase a Inicialización.

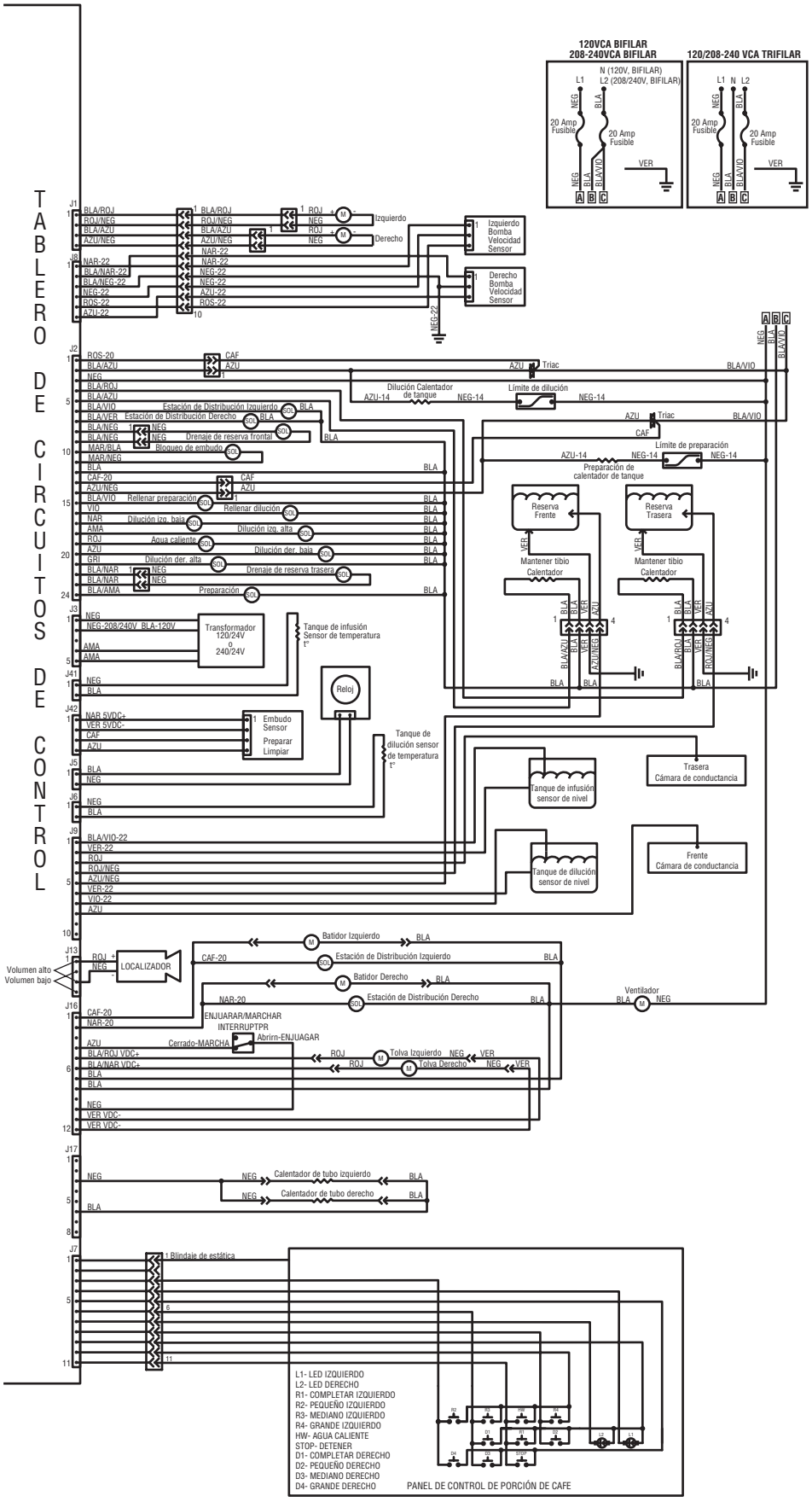
LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE FALLAS (cont.)

Problema	Causa probable	Solución
CAPUCHINO No se distribuye capuchino	1. No hay agua	Las líneas y válvulas de agua al distribuidor deben estar abiertas.
	2. El distribuidor no tiene alimentación o el voltaje no es correcto	(A1) Verifique que el cable de alimentación esté bien conectado al receptáculo de la pared. (A2) Revise los cortacircuitos o fusibles.
Se produce capuchino débil	1. Temperatura de agua incorrecta	Coloque un recipiente vacío bajo la punta de distribución. Inicie un ciclo de distribución y revise la temperatura de agua bajo la punta de distribución con un termómetro.
	2. Resorte del sinfín instalado incorrectamente	Verifique que el resorte esté completamente asentado en el eje antes de llenar la tolva.
	3. Interruptor enjuague/marcha en posición enjuague	Abra la puerta de capuchino y revise que el interruptor esté en la posición “marcha”.

DIAGRAMA DE CONEXIONES ELÉCTRICAS



120 VOLTIOS CA BIFILAR
120/208-240 VOLTIOS CA TRIFILAR
208-240 VOLTIOS CA BIFILAR
60Hz MONOFASE


TABLERO DE CIRCUITOS DE CONTROL
120VCA BIFILAR
208-240VCA BIFILAR
120/208-240 VCA TRIFILAR
N (120V, BIFILAR)
L1
L2 (208/240V, BIFILAR)
20 Amp Fusible
VER
NEG
BLA
BLA/VIO
A B C
Izquierdo
Derecho
Izquierdo Bomba Velocidad Sensor
Derecho Bomba Velocidad Sensor
Triac
Límite de dilución
Límite de preparación
Preparación de calentador de tanque
Reserva Frente
Reserva Trasera
Mantener tibio Calentador
Transformador 120/24V o 240/24V
Tanque de infusión Sensor de temperatura t°
Reloj
Embudo Sensor
Preparar
Limpiar
Tanque de dilución sensor de temperatura t°
Tanque de infusión sensor de nivel
Tanque de dilución sensor de nivel
Trasera Cámara de conductancia
Frente Cámara de conductancia
Batidor Izquierdo
Batidor Derecho
Estación de Distribución Izquierdo
Estación de Distribución Derecho
Ventilador
LOCALIZADOR
Volumen alto
Volumen bajo
ENJUAGAR/MARCHAR INTERRUPTPR
Abrirn-ENJUAGAR
Cerrado-MARCHA
Tolva Izquierdo
Tolva Derecho
Calentador de tubo izquierdo
Calentador de tubo derecho
Blindaje de estática
L1- LED IZQUIERDO
L2- LED DERECHO
R1- COMPLETAR IZQUIERDO
R2- PEQUEÑO IZQUIERDO
R3- MEDIANO IZQUIERDO
R4- GRANDE IZQUIERDO
HW- AGUA CALIENTE
STOP- DETENER
D1- COMPLETAR DERECHO
D2- PEQUEÑO DERECHO
D3- MEDIANO DERECHO
D4- GRANDE DERECHO
PANEL DE CONTROL DE PORCIÓN DE CAFE