

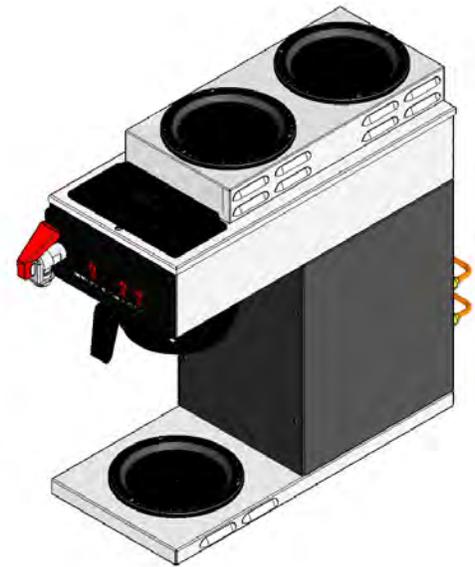
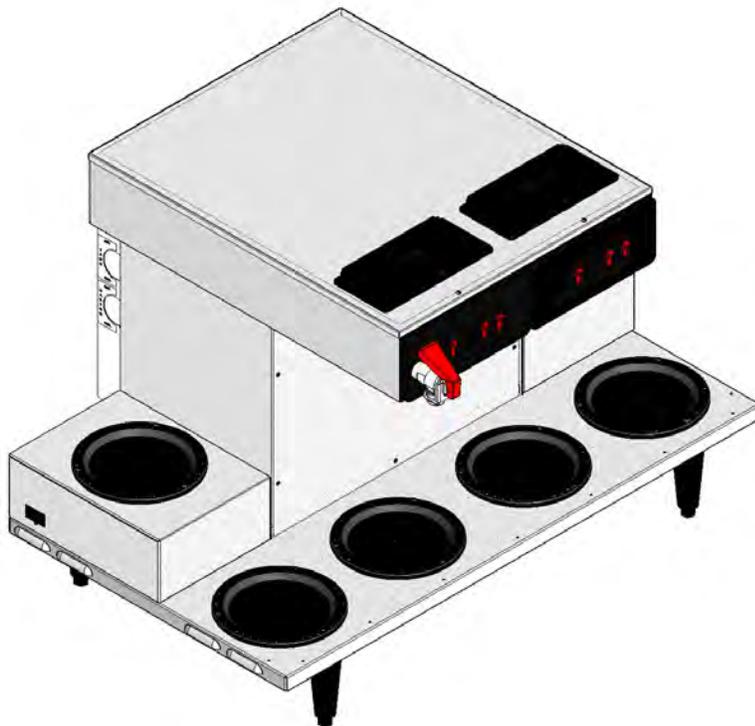
BUNN®

Seguido de: APS (Air Pot Server), TS (Thermal Server),
TSR (Thermal Server manufactured by others)

Antes de energizar este producto favor de leer todas las
instrucciones de uso y conexión.

C, CT, CWTF Serie
Incluye DV, APS/TC/TS,
Single CW y Twins

Reemplaza a los manuales de operación:
10690.####; 10737.####; 10841.0000;
28182.0000; 36102.0000



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

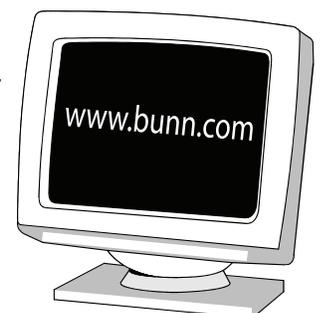
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

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

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis 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, 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, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Este equipo percola una o dos porciones de 1,9 l (medio galón) de café simultáneamente en dispensadores en espera (con sólo la pulsación de un botón). Un lado puede incluir una llave de agua caliente para usar con bebidas similares. Es solamente para uso en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

INDÍCE

| | |
|--|----|
| Avisos a los usuarios | 4 |
| Requisitos eléctricos..... | 5 |
| Requisitos de tuberías (EQUIPOS SIMPLES ACTUALES)..... | 6 |
| Requisitos de tuberías (EQUIPOS GEMELOS (DOBLES) ACTUALES) | 7 |
| Requisitos de tuberías (EQUIPOS SIMPLES ANTERIORES)..... | 8 |
| Requisitos de tuberías (EQUIPOS GEMELOS (DOBLES) ANTERIORES) | 9 |
| Preparación inicial..... | 10 |
| Ajuste de los volúmenes de café | 11 |
| Controles de operación | 12 |
| Preparación del café | 14 |
| Limpieza | 15 |
| Localización y resolución de problemas | 16 |

Explicación de los códigos

15 – Todos los componentes de la máquina son para 120 V CA (15 A)

20 – Todos los componentes de la máquina son para 120 V CA (20 A)

35 (120/240V) – El calentador del tanque es para 240 V CA y todos los demás componentes para 120 V CA (20 A)

DV – Voltaje dual. 2 calentadores de tanque con interruptor conmutador

MV - Multivoltaje. 2 calentadores de tanque con bloque de terminales. (Reemplazado por DV)

A – Todos los componentes de la máquina son para 240 V CA.

B – Todos los componentes son para 100 ó 200 V CA.

C – Modelos canadienses únicamente

CE – Modelos europeos únicamente.

TWIN - 2 percoladores en un 1 chasis.

APS – Termo (sin calentadores)

TC - Carafe térmico (sin calentadores)

TS – Jarra térmica (sin calentadores)

AVISOS LOS USUARIOS

Lea y respete cuidadosamente todos los avisos que aparecen en este manual y en el equipo. Todas las etiquetas del equipo deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

#00656.0001

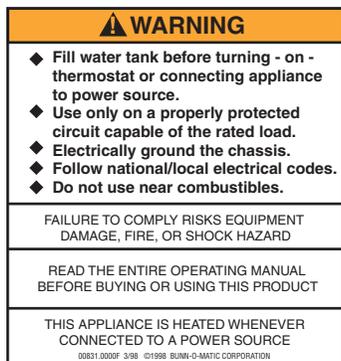
Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.



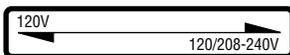
#00658.0000



#37881.0000

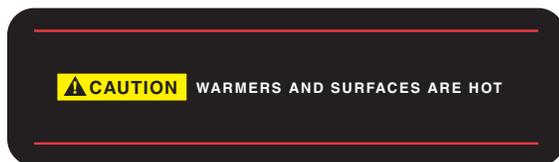


#00831.0000



#34056.0000

INTERRUPTOR SELECTOR DE VOLTAJE



#02765.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES



#12364.0000

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

¡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.

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

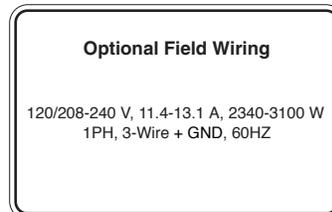


#03408.0002
ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0002
ADVERTENCIA
Líquido caliente

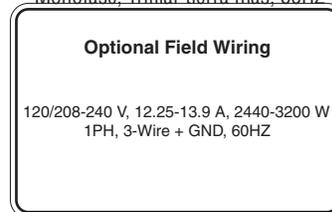


#34955.0000

MODELOS APS

Cableado in-situ opcional

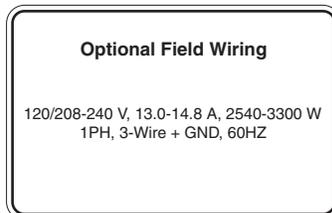
120/208-240 V c.a., 11,4 - 13,1A, 2340-3100 W
Monofase, Trifilar tierra más, 60HZ



#34955.0001

MODELOS CON UN CALENTADOR
Cableado in-situ opcional

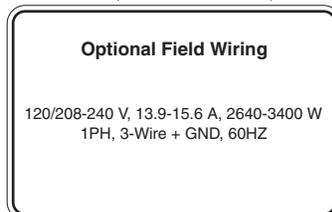
120/208-240 V c.a., 12,25 - 13,9A, 2340-3100 W
Monofase, Trifilar tierra más, 60HZ



#34955.0002

CAFETERAS CON DOS CALENTADORES
Cableado in-situ opcional

120/208-240 V c.a., 13,0 - 14,8A, 2540-3300 W
Monofase, Trifilar tierra más, 60HZ



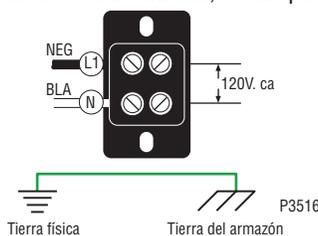
#34955.0003

CAFETERAS CON TRES CALENTADORES
Cableado in-situ opcional

120/208-240 V c.a., 13,9 - 15,6A, 2640-3400 W
Monofase, Trifilar tierra más, 60HZ

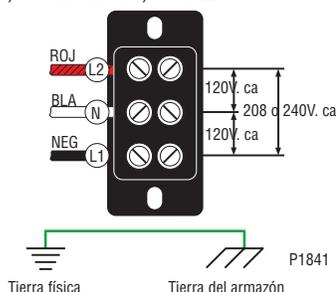
REQUISITOS ELÉCTRICOS

PRECAUCIÓN - La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial. El **Modelo 15** está equipado con un juego de cables fijos y requiere de un servicio de dos cables con conexión a tierra de 120 voltios de corriente alterna, 15 amperios, monofásica, 60 Hz.



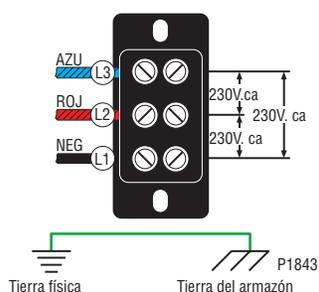
Modelo 20

Requiere un servicio de dos cables con conexión a tierra de 120 voltios de corriente alterna, 20 amperios, monofásica, 60 Hz. Haga lo siguiente:



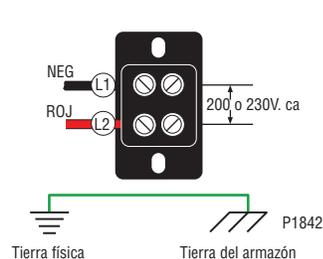
Modelo 35

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 del armazón.



Modelos trifásicos para 230 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (L1, L2 y L3) y otro conductor por separado para la conexión a tierra del armazón.



Modelos monofásicos de 200 ó 230 V CA

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 del armazón.

NOTA: Algunos modelos dobles requieren dos cables de alimentación individuales.

Nota Importante: Si el cable de alimentación se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algún riesgo de descarga o accidente considerable.

El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo "Y".

La construcción de este producto está diseñada de manera que su aislamiento eléctrico no es alterado por salpicaduras o derramamiento de líquidos durante su operación.

Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

Conexión Eléctrica

PRECAUCIÓN –Una instalación eléctrica inapropiada podría dañar los componentes electrónicos.

1. El servicio eléctrico deberá ser suministrado por un electricista capacitado siguiendo las especificaciones dadas.
2. Utilizando un voltímetro, verifique el voltaje y código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Coloque el interruptor del calentador que está en la parte posterior de la cafetera en la posición "OFF" (hacia abajo).
4. Retire el panel frontal que está debajo del disco rociador. (En los modelos de voltaje dual, coloque el interruptor conmutadora en la posición correspondiente al voltaje que se usa. FIG 5-1).
5. Pase el cable a través del protector contra tirones para cables y conéctelo al bloque de terminales.
6. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación eléctrica y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Vuelva a colocar el panel frontal en su lugar.
7. Si la plomería se va a instalar en una oportunidad posterior, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación eléctrica. Si la plomería ya se ha instalado, la cafetera está lista para los *Procedimientos Iniciales*.

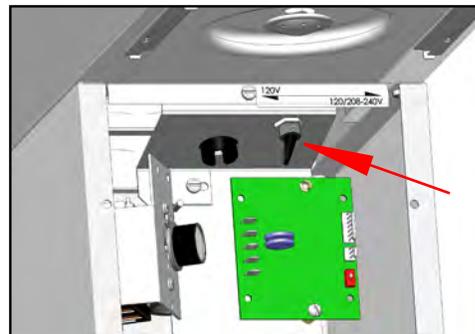


FIG. 5-1 Posición del selector de voltaje dual

ESPECIFICACIONES DE LAS TUBERÍAS-EQUIPOS SIMPLES ACTUALES

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.

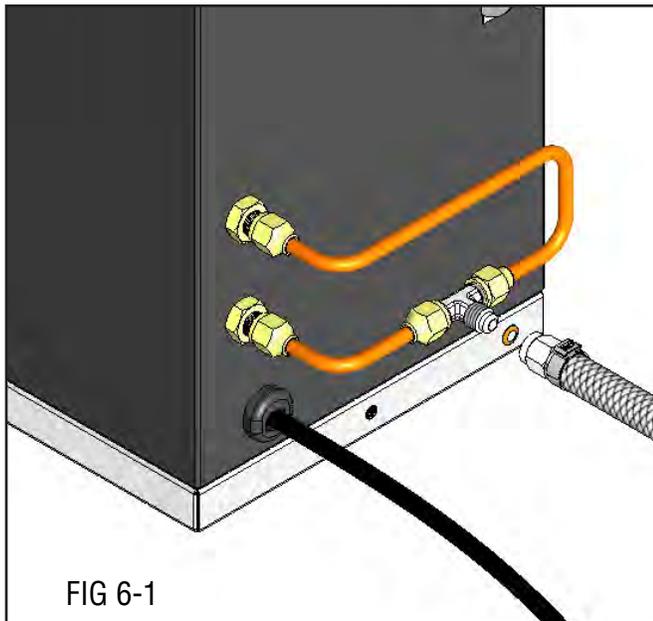
MODELO C:

Este modelo es completamente portátil y no necesita tuberías conectadas.

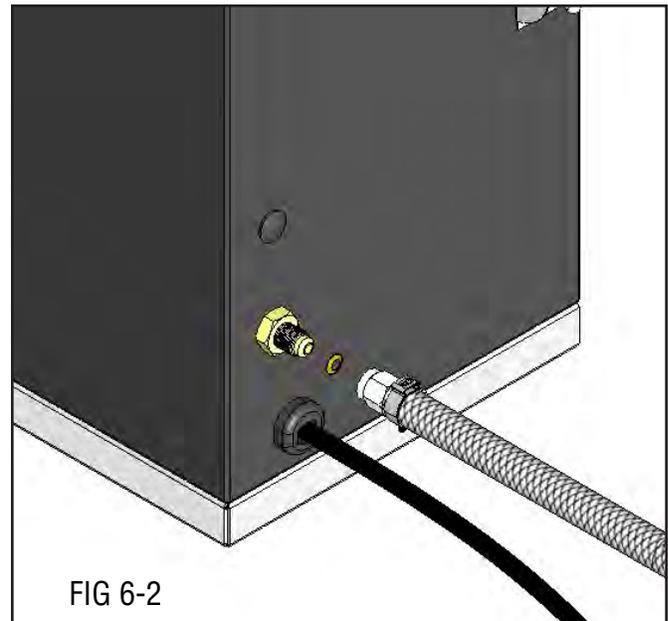
MODELOS CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFB, SINGLE CW y SINGLE CWF

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 psi (138 a 620 kPa) de una línea de suministro de 1/2 pulgada de diámetro o mayor. Debe instalarse una válvula de cierre en la línea antes de la cafetera. Instale un regulador en la línea cuando la presión sea mayor que 90 psi (620kPa) para reducirla a 50 psi (345kPa). Para la alimentación de agua debe usarse una conexión cónica de 1/4 de pulgada.

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda el uso de tuberías de cobre de 1/4 de pulgada para instalaciones a menos de 7,6 m y de 3/8 pulgada para instalaciones a más de 7,6 m de la línea de suministro de agua de 1/2 pulgada. Tiene un serpentín de cobre en la línea de agua permite mover la cafetera durante las operaciones de limpieza. Bunn-O-Matic no recomienda la utilización de válvulas de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero que debe hacerse en la línea de suministro por este tipo de dispositivos pueden limitar el caudal del agua.



Modelos CTF y CWTF



Modelos CT y CWT

ESPECIFICACIONES DE LAS TUBERÍAS-EQUIPOS GEMELOS (DOBLES) ACTUALES

MODELOS GEMELOS (DOBLES)

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 psi (138 a 620 kPa) de una línea de suministro de 1/2 pulgada de diámetro o mayor. Debe instalarse una válvula de cierre en la línea antes de la cafetera. Instale un regulador en la línea cuando la presión sea mayor que 90 psi (620kPa) para reducirla a 50 psi (345kPa). Para la alimentación de agua debe usarse una conexión cónica de 3/8 de pulgada.

MODELOS GEMELOS (DOBLES)

1. Retire los seis tornillos que sujetan la cubierta trasera de la conexión (si está instalada). FIG 7-1.
2. Retire la tapa de la conexión abocinada de la parte inferior del conjunto del tubo central.
3. Lave la tubería haciendo pasar agua y sujétela a la conexión abocinada del conjunto del tubo central. FIG 7-2.
4. Abra el suministro de agua.
5. Reinstale la tapa trasera de la conexión. FIG 7-3.
6. En los modelos de llave, ponga un recipiente vacío debajo de la llave y levante la palanca hasta que salga agua.

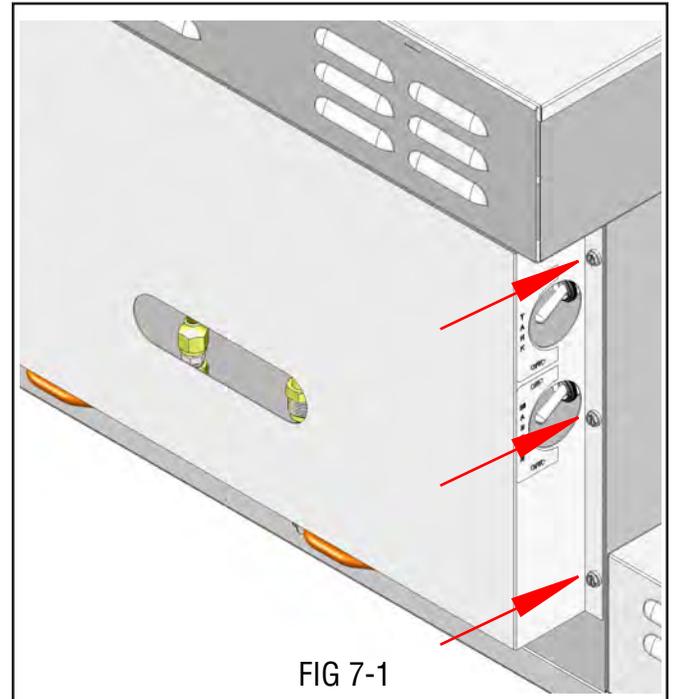


FIG 7-1

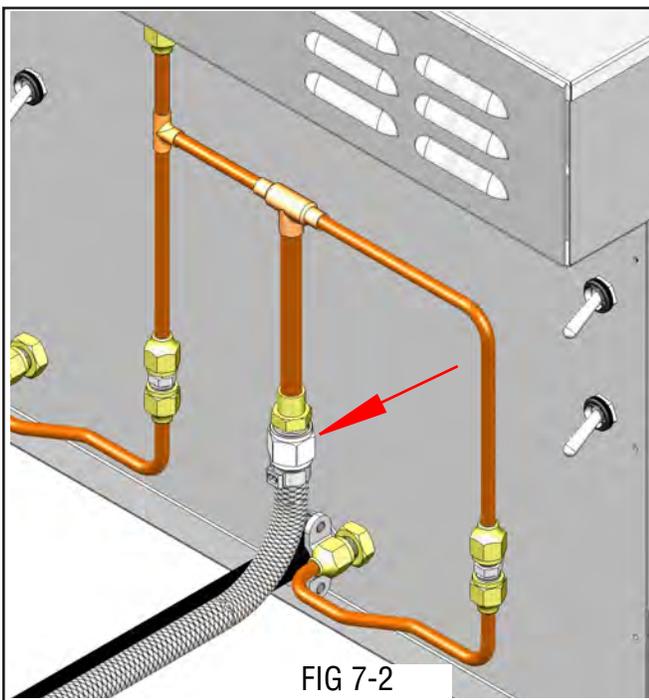


FIG 7-2

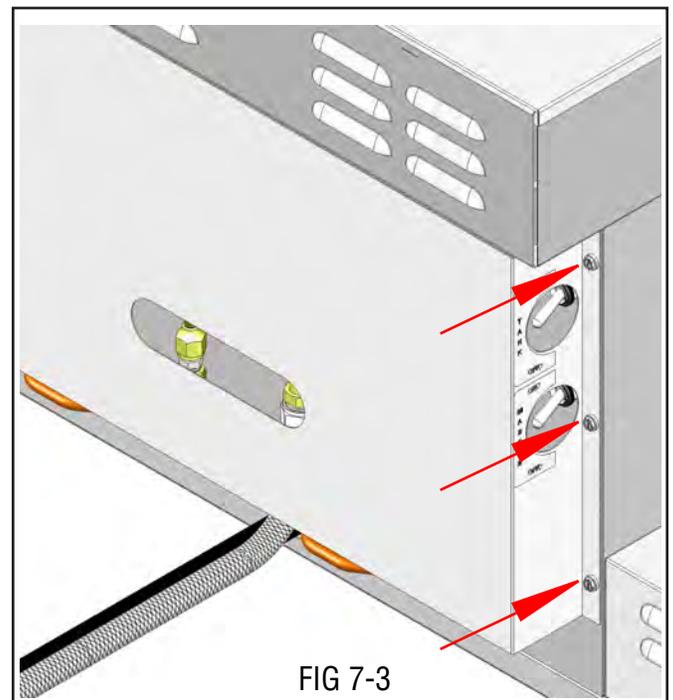


FIG 7-3

ESPECIFICACIONES DE LAS TUBERÍAS-EQUIPOS SIMPLES ANTERIORES

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.

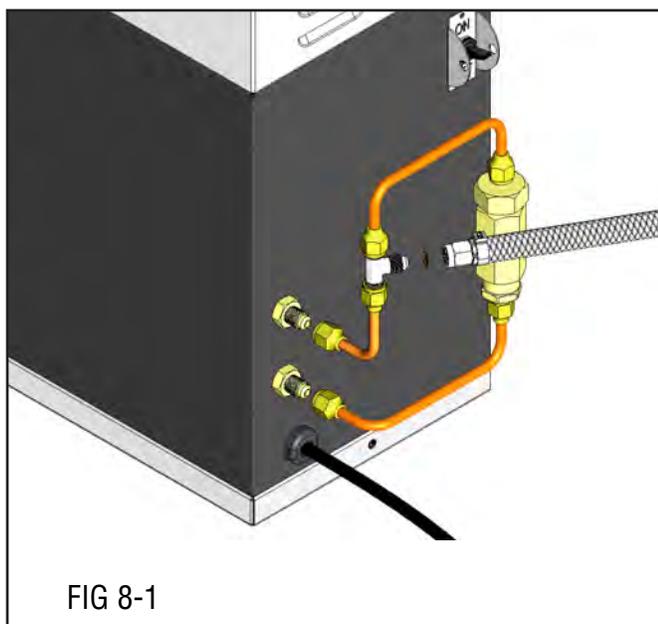
MODELO C:

Este modelo es completamente portátil y no necesita tuberías conectadas.

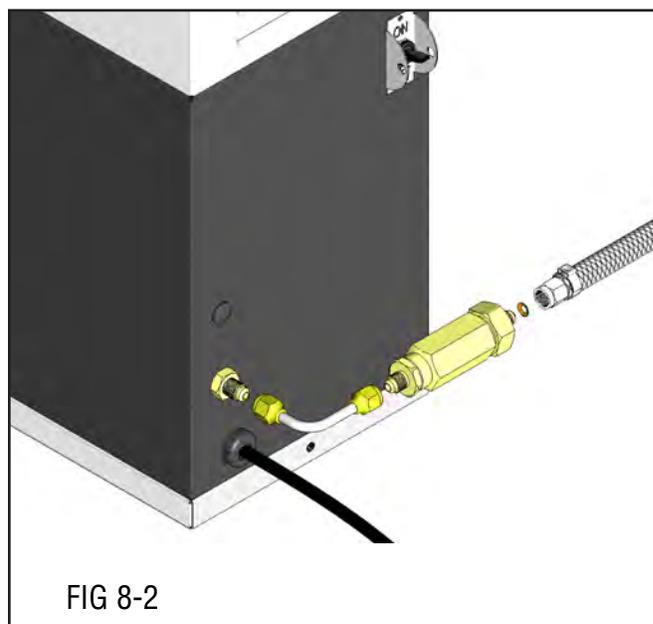
MODELOS CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFB, SINGLE CW y SINGLE CWF

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 psi (138 a 620 kPa) de una línea de suministro de 1/2 pulgada de diámetro o mayor. Debe instalarse una válvula de cierre en la línea antes de la cafetera. Instale un regulador en la línea cuando la presión sea mayor que 90 psi (620kPa) para reducirla a 50 psi (345kPa). Para la alimentación de agua debe usarse una conexión cónica de 1/4 de pulgada.

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda el uso de tuberías de cobre de 1/4 de pulgada para instalaciones a menos de 7,6 m y de 3/8 pulgada para instalaciones a más de 7,6 m de la línea de suministro de agua de 1/2 pulgada. Tiene un serpentín de cobre en la línea de agua permite mover la cafetera durante las operaciones de limpieza. Bunn-O-Matic no recomienda la utilización de válvulas de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero que debe hacerse en la línea de suministro por este tipo de dispositivos pueden limitar el caudal del agua.



Modelos CTF y CWTF



Modelos CT y CWT

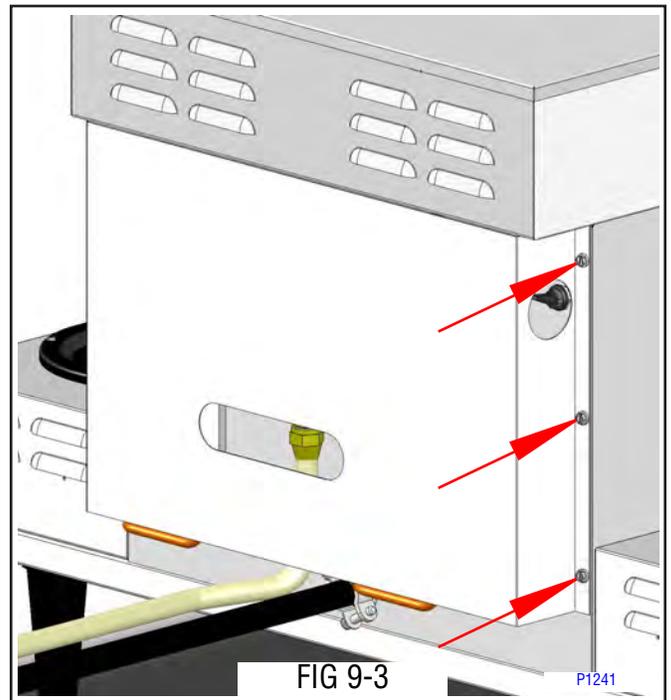
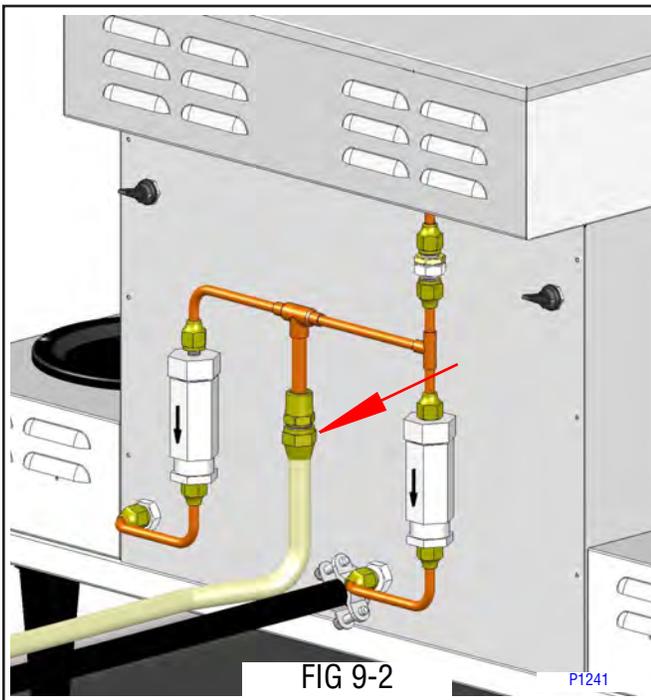
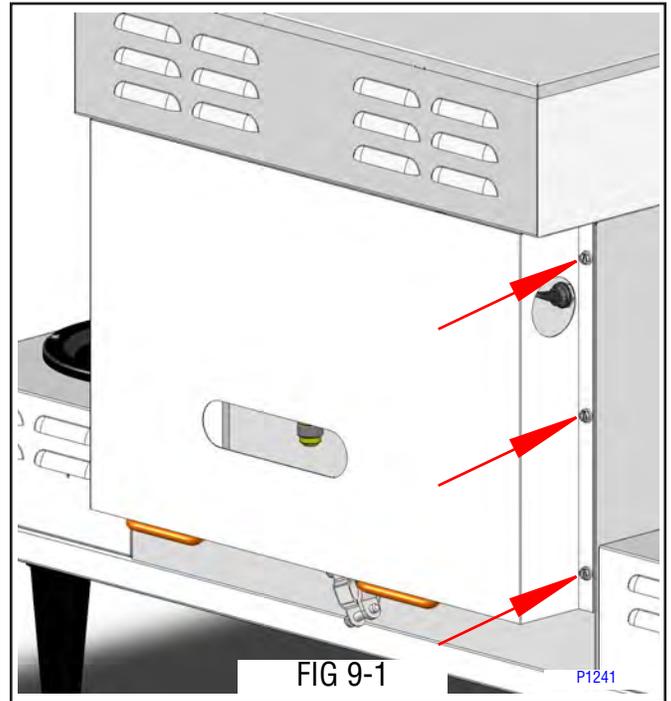
ESPECIFICACIONES DE LAS TUBERÍAS-EQUIPOS GEMELOS (DOBLES) ANTERIORES

MODELOS GEMELOS (DOBLES)

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 psi (138 a 620 kPa) de una línea de suministro de 1/2 pulgada de diámetro o mayor. Debe instalarse una válvula de cierre en la línea antes de la cafetera. Instale un regulador en la línea cuando la presión sea mayor que 90 psi (620kPa) para reducirla a 50 psi (345kPa). Para la alimentación de agua debe usarse una conexión cónica de 3/8 de pulgada.

MODELOS GEMELOS (DOBLES)

1. Retire los seis tornillos que sujetan la cubierta trasera de la conexión (si está instalada). FIG 9-1.
2. Retire la tapa de la conexión abocinada de la parte inferior del conjunto del tubo central. FIG 9-2.
3. Lave la tubería haciendo pasar agua y sujétela a la conexión abocinada del conjunto del tubo central. FIG 9-2.
4. Abra el suministro de agua.
5. Reinstale la tapa trasera de la conexión. FIG 9-3.
6. En los modelos de llave, ponga un recipiente vacío debajo de la llave y levante la palanca hasta que salga agua.



PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - La cafetera debe estar desconectada de la fuente de alimentación eléctrica durante los procedimientos iniciales, excepto cuando se especifique lo contrario en estas instrucciones.

1. Introduzca un embudo vacío en los soportes correspondientes.
2. Coloque un distribuidor vacío debajo del embudo.
3. Coloque el interruptor del calentador que está en la parte posterior de la cafetera en la posición “OFF” (hacia abajo) y conecte la cafetera a la fuente de alimentación eléctrica.
4. Llene el tanque de agua de acuerdo con las siguientes instrucciones:

4A. Modelo C

Eche tres jarras de agua potable en el área de la rejilla que se encuentra en la parte superior de la cafetera. Deje pasar aproximadamente dos minutos entre una jarra de agua y otra para permitir que el agua circule hacia el tanque. Cuando la tercera jarra de agua esté entrando en el tanque, éste se llenará hasta el máximo de su capacidad y el exceso de agua circulará desde el disco rociador, pasando por el embudo, hasta el distribuidor.

4B. Modelos CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFB, SINGLE CW y SINGLE CWF

Conecte la cafetera a la fuente de alimentación eléctrica, coloque el interruptor “ON/OFF” en la posición “ON” (hacia arriba) y presione y suelte momentáneamente el interruptor de encendido. El agua comenzará a fluir dentro del tanque. Cuando el agua deje de fluir dentro del tanque, inicie un segundo y tercer ciclo de colado. Durante el tercer ciclo de colado, el tanque se llenará hasta el máximo de su capacidad y el exceso de agua fluirá desde el disco rociador, pasando por el embudo, hasta el distribuidor.

5. Cuando se detenga el caudal de agua desde el embudo, coloque el interruptor del calentador que está en la parte posterior de la cafetera en la posición “ON” (hacia arriba) y espere aproximadamente veinte minutos para que el agua que está dentro del tanque se caliente hasta alcanzar la temperatura adecuada. Es posible que un goteo un poco de agua del embudo durante ese tiempo; esto se debe al efecto de expansión y no deberá ocurrir de ahí en adelante.
6. Vacíe el distribuidor e inicie otro ciclo de colado de acuerdo con las siguientes instrucciones:

6A. Modelo C

Eche una jarra de agua potable en el área de la rejilla que se encuentra en la parte superior de la cafetera.

6B. Modelos CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFB, SINGLE CW y SINGLE CWF

Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior “ON” (encendido), y en los modelos SINGLE CW y SINGLE CWF coloque el interruptor selector de tandas en la posición “1 GAL” (3,8 litros) Pulse momentáneamente el interruptor de comienzo.

7. Coloque el interruptor “ON /OFF” (encendido /apagado) en la posición (inferior) “OFF” (apagado) después que el agua dejó de pasar por el embudo, y permita que el agua del tanque se vuelva a calentar a la temperatura apropiada.
8. Vacíe el distribuidor, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior “ON” (encendido) y a continuación pulse y suelte el interruptor de puesta en marcha. Compruebe el volumen de agua en el distribuidor después que el agua haya dejado de circular desde el embudo. Debe ser de 1,9 litros (64 onzas fluidas) para todos los modelos excepto para SINGLE CW y SINGLE CWF que debe ser de 3,8 litros (128 onzas fluidas).
9. Solo para los modelos SINGLE CW y SINGLE CWF, coloque el interruptor de selector de tandas en la posición “1/2 GAL” (1,9 litros), y a continuación pulse y suelte el interruptor de puesta en marcha. Compruebe el volumen de agua en el distribuidor después de que el agua haya dejado de circular desde el embudo. Debe ser de 1,9 litros (64 onzas fluidas).
10. Si los volúmenes de agua no son correctos, ajuste el temporizador de la preparación de café según sea necesario. Vea Ajuste de los Volúmenes de Preparación de café. Deje que el agua se recaliente, ponga en marcha y mida otro ciclo de preparación de café.
11. Repita el paso 10 hasta lograr el volumen de agua correcto.

NOTA: En todos los modelos gemelos (dobles) repita los pasos 1 a 10 para el otro lado.

12. La cafetera está lista ahora para ser utilizada según las instrucciones de preparación de café de la página siguiente.

AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE CAFÉ

PRECAUCIÓN - Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera antes de quitar cualquier tablero para el reemplazo o ajuste de cualquier componente.

NOTA: Antes de ajustar o modificar los tamaños de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el depósito esté bien lleno y haya colocados un embudo y un servidor.

Modificación de las tandas. Para modificar un volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/ LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos.

Para aumentar el volumen de una tanda. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de PUESTA EN MARCHA o de PRE-

PARACIÓN DEL CAFÉ hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en dos segundos como máximo después del tercer clic se suspende el ajuste del volumen y el ajuste del volumen anterior permanecerá en la memoria) y vuelva a pulsarlo una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que termine el ciclo de preparación del café para verificar que se haya logrado el volumen deseado.

Para disminuir el volumen de una tanda. Pulse y suelte el interruptor de PUESTA EN MARCHA o de PREPARACIÓN DEL CAFÉ una vez por cada intervalo de dos segundos que se quiera eliminar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor de PUESTA EN MARCHA o de PREPARACIÓN DEL CAFÉ hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en dos segundos como máximo después del tercer clic se suspende el ajuste del volumen y el ajuste del volumen anterior permanecerá en la memoria). Deje que termine el ciclo de preparación del café para verificar que se haya logrado el volumen deseado.

- Fijación de los Volúmenes de las Tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición "SET" (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics diferenciados, y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) en la posición inferior "OFF" (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de ajuste del volumen.

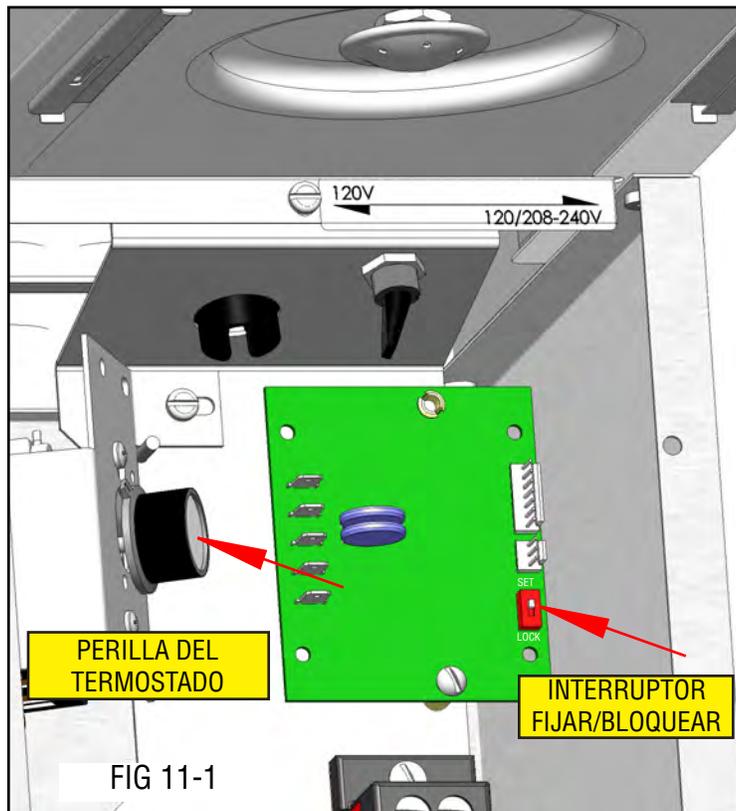
NOTA: Al preparar el café, los volúmenes de las tandas disminuyen debido a la absorción de los posos de café.

- Fijación de la función de Desactivación de la Programación.** Si se hace necesario impedir que alguien cambie los tiempos de preparación del café una vez programados, puede fijar el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) en la posición "LOCK" (bloquear). Esto impedirá llevar a cabo cualquier programación hasta que el interruptor se coloque nuevamente en la posición "SET" (fijar).

NOTA: Si no se puede oír los clics, agarre la tubería de agua entrante sin aplicar demasiada presión, para sentir cuando la válvula realiza el ciclo de activación y desactivación.

TERMOSTATO

En la mayoría de los lugares, el termostato se debe girar a la posición extrema a la derecha (200° F) para lograr una temperatura de percolación óptima. En las áreas de gran altitud, es posible que deba bajar el ajuste (girar a la izquierda) para evitar que el agua hierva.



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 | ° F | ° C |
| -1000 | 213.8 | 101.0 | 200 | 93.3 |
| -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 |

CONTROLES DE OPERACIÓN

INTERRUPTOR "ON/LOWER"

Al colocar el interruptor "ON/LOWER" en la posición inferior "OFF" (inferior), se detiene la percolación. Al detener un ciclo de percolación después de que haya empezado no se detendrá el paso de agua al embudo hasta que se vacíe hasta su nivel apropiado. Al colocar el interruptor en la posición "ON" (superior) se activa el circuito de percolación y en todos los modelos (excepto APS/TC) se suministra alimentación eléctrica al calentador de la estación de percolación.

INTERRUPTOR DE INICIO DE PERCOLACIÓN

Pulsando y soltando momentáneamente este botón comienza un ciclo de percolación de café. NO MANTENGA PULSADO EL INTERRUPTOR.

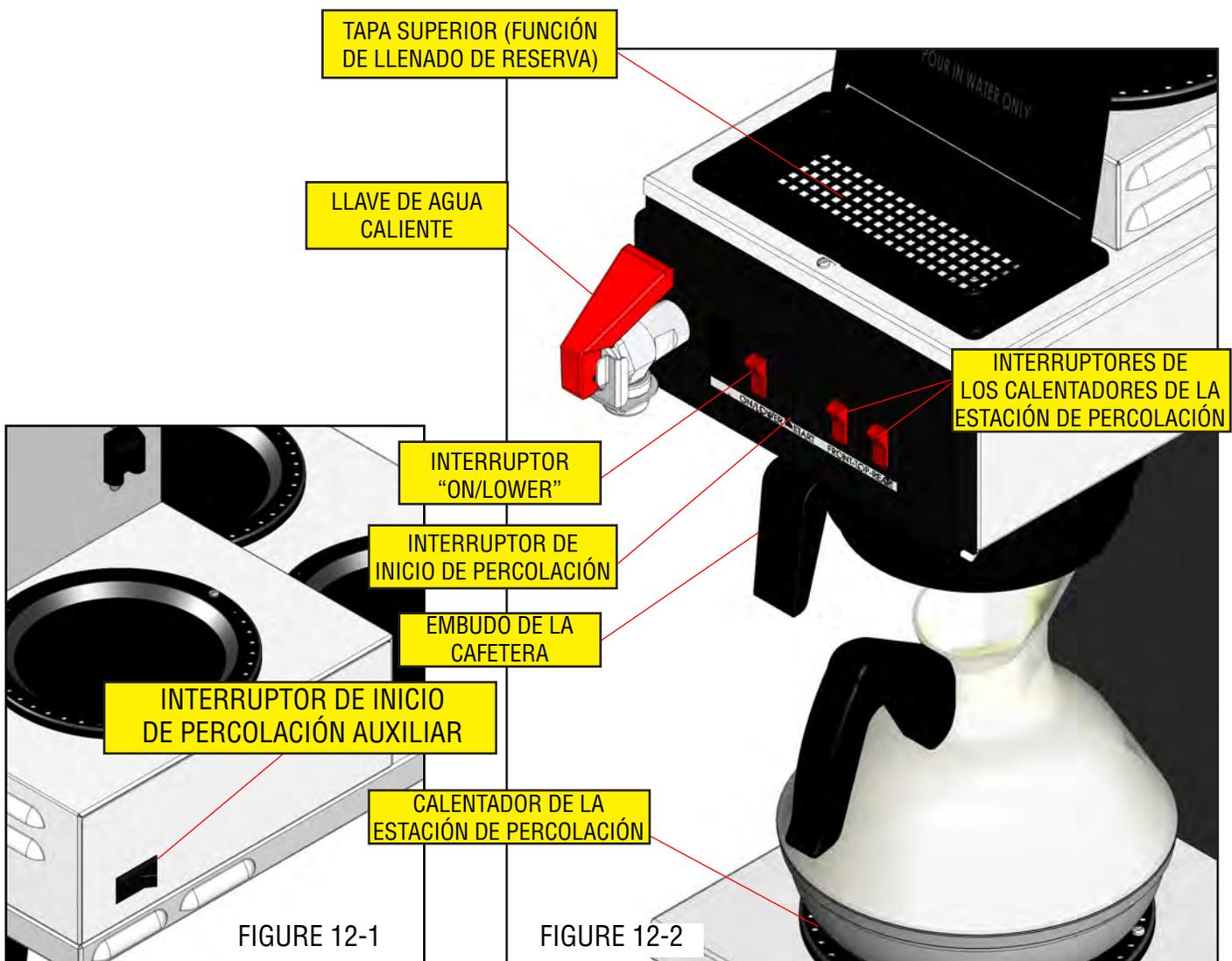
NOTA -- El interruptor de encendido/apagado debe estar en la posición superior "ON" (encendido) para iniciar y completar un ciclo de percolación de café.

NOTA – Algunos modelos DOBLES están equipados con interruptores de inicio de percolación auxiliares a cada lado de la cafetera. ¡Tenga cuidado de no colocar otros elementos demasiado cerca de los interruptores de inicio de percolación para que no bloqueen o inicien accidentalmente un ciclo de percolación! FIG 11-1

TAPA SUPERIOR (FUNCIÓN DE LLENADO DE RESERVA)

Coloque la jarra debajo del embudo de percolación. Abra la tapa superior para efectuar el llenado (sólo con agua). **¡NO VIERTA CAFÉ!**

ADVERTENCIA: NO USE LA FUNCIÓN DE LLENADO DE RESERVA Y EL INTERRUPTOR DE INICIO DE PERCOLACIÓN SIMULTÁNEAMENTE, PUESTO QUE SE PRODUCIRÁ EL REBOSE DEL AGUA CALIENTE!



CONTROLES DE OPERACIÓN

INTERRUPTORES PRINCIPALES DE ENCENDIDO

El interruptor principal de encendido desconecta la alimentación eléctrica de toda la cafetera (incluidos los calentadores de tanques).

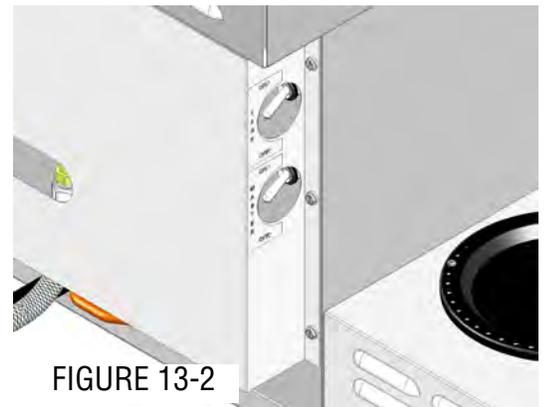
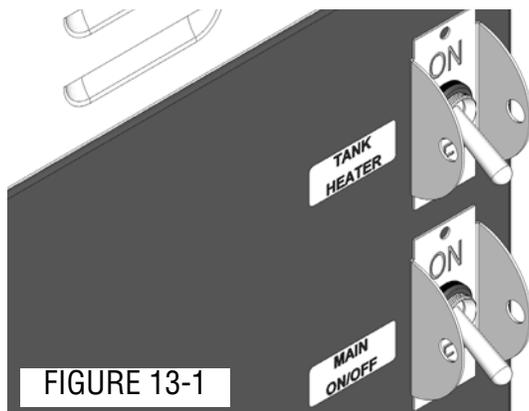
NOTE – Los modelos dobles con 2 cables de alimentación tienen 2 interruptores de encendido (uno a la izquierda y uno a la derecha).

INTERRUPTORES DE ENCENDIDO DE LOS CALENTADORES DE TANQUES

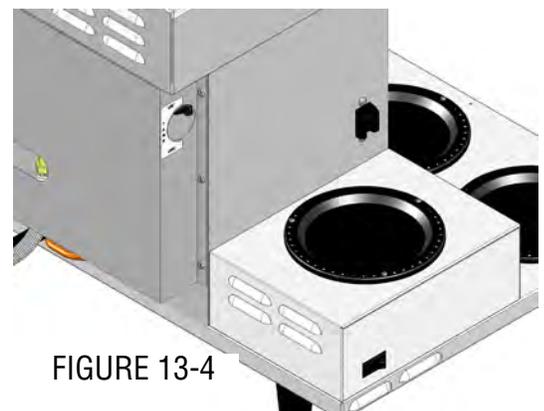
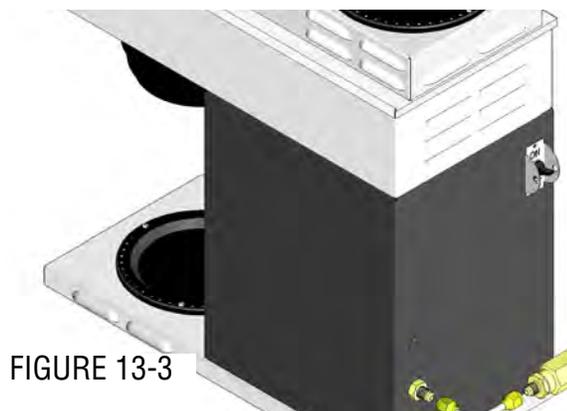
El interruptor de encendido del calentador del tanque desconectan la alimentación eléctrica de los circuitos del calentador únicamente. No afectan a la alimentación de los circuitos del temporizador y del calentador de la estación de percolación. Todos los modelos dobles tienen 2 interruptores de calentadores de tanques.

NOTA: Si se dejan los interruptores de los calentadores de tanques en posición OFF, la percolación se realizará con agua fría.

INTERRUPTORES DE LOS MODELOS RECIENTES



INTERRUPTORES DE LOS MODELOS ANTERIORES



PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Inserte un filtro BUNN“ en el embudo.
2. Eche café fresco molido dentro del filtro y agite suavemente el embudo para que el café se distribuya uniformemente.
3. Deslice el embudo en sus soportes.
4. Coloque un distribuidor vacío debajo del embudo.
5. Coloque el interruptor “ON/OFF” en la posición “ON” (hacia arriba). Presione y suelte momentáneamente el interruptor de encendido.
6. Cuando se complete el ciclo de colado, simplemente deseche los posos de café y el filtro.

LLAVE DE AGUA CALIENTE

La llave de agua caliente se puede usar para servir una taza de agua caliente en cualquier momento. No está prevista para llenar carafes, jarras, etc. Si se intenta servir más de 240-300 ml (8-10 onzas), el agua saldrá fría.

NOTA – La llave no funciona con la función de llenado de reserva, sino que la cafetera debe estar conectada a una tubería de suministro de agua que funcione.



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. ¡Tenga cuidado cuando limpia alrededor del interruptor del calentador con un paño, de modo de no encender accidentalmente el calentador del tanque!
2. Limpie los orificios del cabezal rociador. Un cabezal rociador correctamente limpiado deja un hoyo por cada orificio en el lecho de café molido. Ejemplo: 6 orificios = 6 hoyos. FIG 15-1/2
3. Ya retirado el cabezal de rociado, introduzca totalmente el resorte de descalcificación (provisto) en el tubo del cabezal. Cuando se ha introducido correctamente, serán visibles no más de 5 cm (dos pulgadas) del resorte. Rasque hacia atrás y adelante cinco o seis veces. FIG 15-3. NOTA – En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Contribuye a evitar problemas de calcificación en la cafetera y lleva menos de un minuto.
4. Es posible desmontar el aireador de la llave para su limpieza. Desenrosque el conjunto del aireador (en sentido antihorario desde la parte inferior) FIG 15-5

ADVERTENCIA: NO INTENTE DESARMAR EL RESTO DEL CONJUNTO DE LA LLAVE HASTA QUE LA CAFETERA ESTÉ DESCONECTADA DE LA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE AGUA.



FIG 15-1

Patrón normal



FIG 15-2

Orificio del cabezal rociador tapado



FIG 15-3

Orificios del cabezal rociador limpios

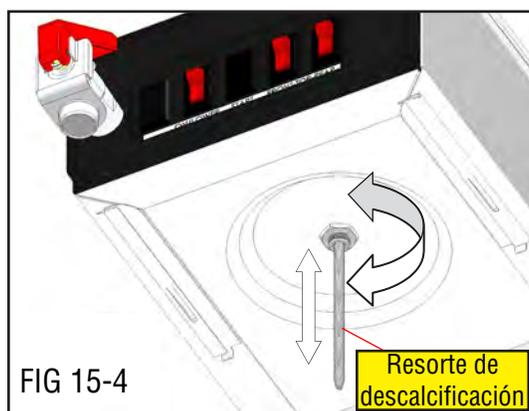


FIG 15-4

Resorte de descalcificación

Retuerza el resorte de descalcificación mientras lo empuja

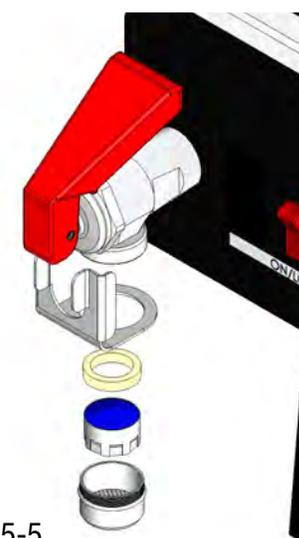


FIG 15-5

Desarmado del aireador

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se suministra una guía para la solución de problemas donde se sugieren causas probables de los problemas que se encuentran más comúnmente. Si el problema persiste después de agotar estos pasos para solucionarlo, contacte al Departamento de Servicio Técnico de Bunn-O-Matic.

- La inspección, pruebas y reparaciones de los equipos eléctricos deben ser realizadas solamente por personal capacitado.
- Todos los componentes electrónicos tienen en sus terminales un potencial de 120 voltios de corriente alterna y un bajo voltaje de corriente continua. Un corto circuito en los terminales o la aplicación de voltajes externos puede provocar fallas en los tableros.
- La operación intermitente de los tableros de circuitos electrónicos es improbable. Por lo general, las fallas de los tableros son permanentes. Si se presenta una condición intermitente, lo más probable es que la causa sea el contacto de un interruptor o una conexión suelta en un terminal o engarce.
- Para quitar un solenoide, es necesario interrumpir el Suministro de agua a la válvula. Pueden provocarse daños si los solenoides reciben energía eléctrica durante más de 10 minutos sin Suministro de agua.
- Se recomienda usar dos llaves cuando se vayan a aflojar o apretar las conexiones de tubería. Esto evitará que se produzcan abolladuras y deformaciones en las mismas.
- Asegúrese de que todas las juntas de la plomería estén selladas y las conexiones eléctricas sean firmes y estén aisladas.
- Esta cafetera se conserva caliente en todo momento. Manténgala alejada de sustancias combustibles.

- ADVERTENCIA-**
- Observe una precaución extrema cuando efectúe el servicio de los equipos eléctricos.
 - Desconecte la cafetera de la corriente eléctrica cuando efectúe el servicio, excepto cuando sea necesario realizar pruebas de electricidad.
 - Siga los procedimientos de servicio recomendados.
 - Vuelva a colocar en su lugar todos los paneles protectores y los avisos para los usuarios.

| PROBLEMA | CAUSA PROBABLE | SOLUCIÓN |
|--|---------------------------------------|--|
| El ciclo de percolación no se inicia | 1. Interruptor ON/LOWER en OFF. | Conecte el interruptor. |
| | 2. No hay alimentación eléctrica | (A) Conecte el interruptor principal del suministro eléctrico. (B) Compruebe que el cable de alimentación esté enchufado firmemente al tomacorriente. (C) Revise los disyuntores o fusibles. |
| | 3. No hay agua | (A) Las tuberías y válvulas del agua que va al distribuidor deben estar abiertas. (B) Verifique si el filtro de agua está tapado |
| El agua no está caliente | 1. Interruptor del calentador en OFF. | Conecte el interruptor. |
| Nivel de líquido inconsistente | 1. Acumulación de sales minerales | (A) Use el resorte de descalcificación. (B) Limpie el cabezal rociador. (Página 11) |
| | 2. La presión del agua fluctúa. | Instale un regulador de presión. |
| Nivel de bebida permanentemente baja o alta. | 1. Ajuste del temporizador. | Ajuste el nivel del temporizador (Página 10) |

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (cont.)

| PROBLEMA | CAUSA PROBABLE | SOLUCIÓN |
|---|---|---|
| Salpicaduras o vapor excesivo | 1. Acumulación de sales minerales | (A) Use el resorte de descalcificación. (B) Limpie el cabezal rociador. (Página 11) |
| El disco rociador gotea | 1. Sistema de sifón | La cafetera debe estar nivelada o ligeramente más baja en la parte delantera para que haya una acción de sifón apropiada. |
| El ciclo de percolación se inicia cuando el interruptor ON/LOWER se coloca en ON. | Interruptor de inicio de percolación auxiliar en modelos DOBLES activado accidentalmente. | Aleje los objetos que están cerca de la cafetera. |
| El café queda muy claro | 1. Tipo de Filtro | Para una extracción apropiada, deben utilizarse filtros de papel BUNN“ . |
| | 2. Moledura del Café | Para una extracción apropiada, debe utilizarse café finamente molido. |
| | 3. Disco Rociador | Debe usarse una cabeza de rociado limpia para una extracción correcta. |
| | 4. Carga del embudo | El filtro de papel BUNN“ debe estar centrado en el embudo y el café debe distribuirse uniformemente agitando suavemente el embudo. |
| | 5. Temperatura del Agua | Coloque un embudo vacío sobre un distribuidor también vacío debajo del disco rociador. Empezar un ciclo de colado y verifique con un termómetro la temperatura del agua inmediatamente debajo del disco rociador. La lectura no debe ser menor de 76°C (195°F). Ajuste el termostato de control para aumentar la temperatura del agua. Repita este procedimiento si es necesario. |
| En el embudo, quedan secas algunas porciones del café molido. | 1. Carga del embudo | El filtro de papel BUNN“ debe estar centrado en el embudo y el café debe distribuirse uniformemente agitando suavemente el embudo. |
| | 2. Disco Rociador | Debe usarse una cabeza de rociado limpia para una extracción correcta. |