

BUNN®

Colombia



A-8LP

Manual de Capacitación Técnica

Elaborado Por:
Bunn-O-Matic Corporation of Mexico S de RL de CV
Av. Cuauhtémoc #1100, Colonia Vertiz Narvarte
Delegación Benito Juárez México D.F C.P 03650
(55) 5575 7961, 01800 099 BUNN
Ing. Ventura Ordoñez
ventura.ordonez@bunn.com

Este producto ha sido desarrollado para :
The Coca Cola Company

INDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN

<i>¿Que es el SBDA-8LP?.....</i>	<i>2</i>
<i>¿Que es el café Liquido?.....</i>	<i>3</i>
<i>¿Como se Elabora el café Liquido?.....</i>	<i>3</i>
<i>¿Capacidad de Elaboración y consumo de Energía del SBDA-8LP?.....</i>	<i>4</i>

INSTALACIÓN

<i>Especificaciones eléctricas.....</i>	<i>2</i>
<i>Recomendaciones Generales</i>	
<i>Tabla de consumo y producción por hora a plena carga</i>	
<i>Tipos de configuración de conexión eléctrica</i>	
<i>Requerimientos de conexión a 220 voltios</i>	
<i>Requerimientos de conexión a 120 voltios</i>	
<i>Como evaluar la conexión eléctrica</i>	
<i>Instalaciones eléctricas incorrectas</i>	
<i>Especificaciones hidráulicas.....</i>	<i>7</i>
<i>Conexión Inicial.....</i>	<i>10</i>
<i>Reporte de Servicio de Instalación.....</i>	<i>12</i>

OPERACIONES

<i>Elementos de control para la operación.....</i>	<i>2</i>
<i>Como colocar el café liquido.....</i>	<i>5</i>
<i>Como colocar los polvos.....</i>	<i>6</i>
<i>Cambio de Bidón de Agua.....</i>	<i>7</i>
<i>Como servir una bebida.....</i>	<i>7</i>
<i>Limpieza Diaria.....</i>	<i>8</i>
<i>Limpieza Semanal.....</i>	<i>10</i>
<i>Acceso al contador de Bebidas.....</i>	<i>13</i>
<i>Identificación de fallas en Operación.....</i>	<i>18</i>

INDICE GENERAL

CALIBRACIÓN ESTANDAR

<i>Herramientas requeridas.....</i>	<i>2</i>
<i>Configuración de Idioma.....</i>	<i>3</i>
<i>Calibración de válvulas dispensadoras de agua.....</i>	<i>4</i>
<i>Calibración de dispensadores de polvo.....</i>	<i>9</i>
<i>Calibración de bomba peristáltica.....</i>	<i>15</i>
<i>Reporte de Servicio Preventivo y Calibración.....</i>	<i>20</i>

CALIBRACIÓN STEAMER SIN AZUCAR

<i>Herramientas requeridas.....</i>	<i>2</i>
<i>Configuración de Idioma.....</i>	<i>3</i>
<i>Calibración de válvulas dispensadoras de agua.....</i>	<i>4</i>
<i>Calibración de dispensadores de polvo.....</i>	<i>9</i>
<i>Calibración de bomba peristáltica.....</i>	<i>15</i>
<i>Reporte de Servicio Preventivo y Calibración.....</i>	<i>20</i>

PROGRAMACIÓN

<i>Esquema general del sistema.....</i>	<i>2</i>
<i>Control para funciones.....</i>	<i>4</i>
<i>Menú de acceso para Operaciones.....</i>	<i>5</i>
<i>Menú de configuración de Contraseñas de acceso.....</i>	<i>9</i>
<i>Menú de acceso para configuraciones Técnicas.....</i>	<i>10</i>
<i>Tabla general de parámetros de fábrica.....</i>	<i>31</i>

PRESENTACION TECNICA

<i>Secuencia General de funcionamiento.....</i>	<i>2</i>
<i>Diagrama eléctrico.....</i>	<i>3</i>
<i>Fuente de alimentación Regulada.....</i>	<i>4</i>
<i>Sistema de Control Electrónico.....</i>	<i>5</i>
<i>Sistema de Rellenado.....</i>	<i>7</i>
<i>Sistema de Calentamiento.....</i>	<i>10</i>
<i>Sistema de Elaboración.....</i>	<i>16</i>
<i>Componentes misceláneos.....</i>	<i>22</i>
<i>Mantenimiento preventivo.....</i>	<i>23</i>
<i>Partes Recomendadas.....</i>	<i>26</i>
<i>Guías de Fallas.....</i>	<i>27</i>

INTRODUCCIÓN

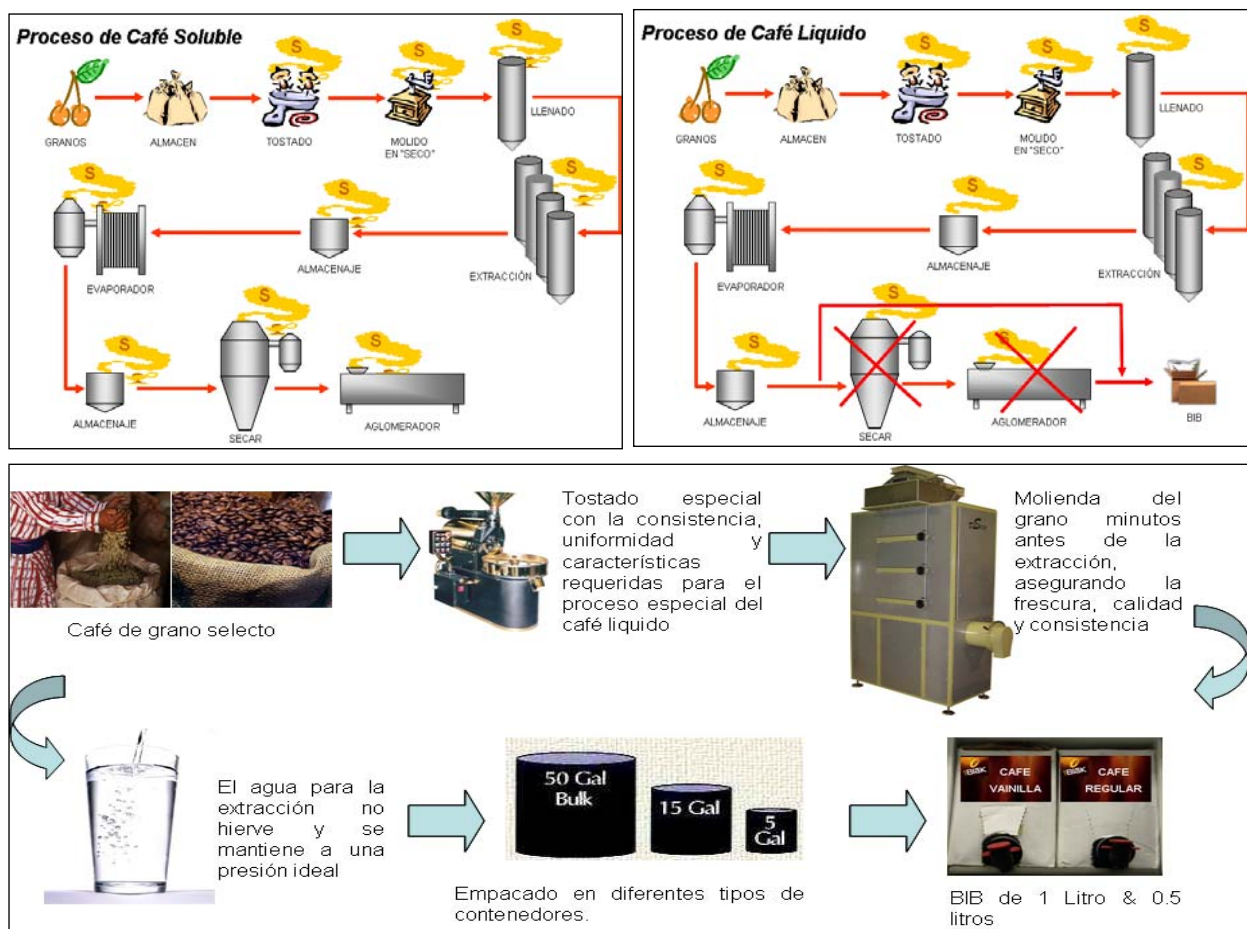
<i>¿Que es el SBDA-8LP?.....</i>	<i>2</i>
<i>¿Que es el café Liquido?.....</i>	<i>3</i>
<i>¿Como se Elabora el café Liquido?.....</i>	<i>3</i>
<i>¿Capacidad de Elaboración y consumo de Energía del SBDA-8LP?.....</i>	<i>4</i>

¿Que es el café Líquido?

- Es un concentrado creado a través de un proceso de extracción.
- Se utilizan 10 libras (4.55Kg) de café molido para producir un galón (3.79 Lt) de concentrado.
- El café líquido se puede mantenerse a temperatura ambiente o frío antes de ser elaborado para su consumo final.

¿Como se Elabora el café Líquido?

El café líquido es elaborado con agua purificada a una temperatura de 93.3° C, se pasa agua a través del grano molido a alta presión con el fin de extraer todos los sólidos solubles. El concentrado obtenido se almacena en tanques que permiten la sedimentación de los sólidos solubles y posteriormente se bombea a través de filtros para retirar los sedimentos o partículas no deseadas.



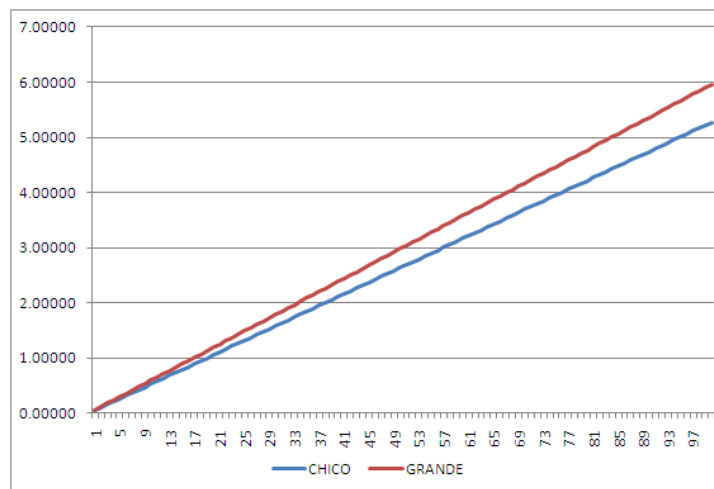
Capacidad de Elaboración y consumo de Energía del SBDA-8LP

La información de la siguiente tabla está basada en producción de tazas o vasos de bebida terminada donde está incluido Agua, polvo, espuma y café y no considera el agua de deshecho por enjuagues.

Voltaje	Amperaje	Watts T	Produccion de Agua		Produccion en Tazas en Onzas de:	
			Onzas	Litros	CHICO	GRANDE
120	12.08	1450	420	12.4	54	40
120/240	13.2	3150	1203	35.5	156	114

La gráfica y los datos siguientes están basados en el volumen de vasos de bebida servidos por día incluyendo el agua de desecho por un enjuague diario forzado por el equipo

Consumo de KW/hr de acuerdo a la cantidad de vasos servidos		
Vasos	CHICO	GRANDE
5	0.263781	0.298188
10	0.527563	0.596375
15	0.791344	0.894563
20	1.055125	1.19275
25	1.318906	1.490938
30	1.582688	1.789125
35	1.846469	2.087313
40	2.11025	2.3855
45	2.374031	2.683688
50	2.637813	2.981875
55	2.901594	3.280063
60	3.165375	3.57825
65	3.429156	3.876438
70	3.692938	4.174625
75	3.956719	4.472813
80	4.2205	4.771
85	4.484281	5.069188
90	4.748063	5.367375
95	5.011844	5.665563
100	5.275625	5.96375



NOTAS:

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

INSTALACIÓN

<i>Especificaciones eléctricas.....</i>	<i>2</i>
<i>Recomendaciones Generales</i>	
<i>Tabla de consumo y producción por hora a plena carga</i>	
<i>Tipos de configuración de conexión eléctrica</i>	
<i>Requerimientos de conexión a 220 voltios</i>	
<i>Requerimientos de conexión a 120 voltios</i>	
<i>Como evaluar la conexión eléctrica</i>	
<i>Instalaciones eléctricas incorrectas</i>	
<i>Especificaciones hidráulicas.....</i>	<i>7</i>
<i>Conexión Inicial.....</i>	<i>10</i>
<i>Reporte de Servicio de Instalación.....</i>	<i>12</i>

Especificaciones eléctricas

Recomendaciones Generales

La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

El que la instalación eléctrica sea independiente para cada uno de los equipo evitara que las líneas de alimentación se sobrecalienten resultando en un malfuncionamiento de los equipos o en el daño de partes eléctricas y electrónicas.

Dependiendo de la distancia entre el tablero de alimentación principal del edificio y los tomacorrientes dedicados para los equipos deberá ser el calibre del cable que se utilice, es importante que considere este factor para los requerimientos de instalación pues le evitara caídas de voltaje por baja capacidad en el cableado eléctrico

Tabla de consumo y producción por hora a plena carga

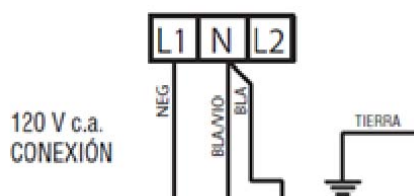
El SBDA-8LP está equipado con un sistema de fuente de poder multivoltaje y tiene la posibilidad de trabajar con una alimentación desde 100 hasta 240 voltios en 50 y 60 Ciclos de corriente alterna con una o dos fases, haciendo posible su adaptación prácticamente para cualquier configuración eléctrica en los diversos países, todo el sistema de control trabaja a 24 Vcc.

Para fines de adecuación del equipo y por ser de capacidad limitada el sistema de calentamiento que incluye de fábrica es de una potencia nominal de 1300 Watts @ 120 Volts, específicamente para los sistemas eléctricos de países con nomenclaturas eléctricas similares a las Mexicanas (existencia de NEUTRO). Sin embargo si se desea una mayor capacidad de calentamiento es posible adecuar el equipo a una potencia mayor con una conexión de 120/240 Vca, esto implica un cambio de resistencia de calentamiento por una de 3000 Watts @ 240 Vca así como el cambio del cable de alimentación eléctrica y su clavija de conexión.

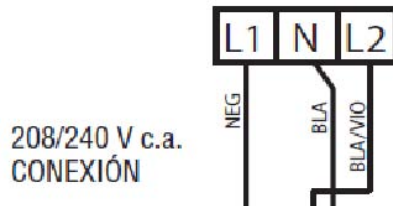
Para la adecuación de la instalación de alimentación eléctrica debe considerar que la conexión del equipo a 120 Volts es para bajo volumen de venta y la de 220 Volts es para alto volumen, evalúe el potencial del cliente y las capacidades en tableros de alimentación que le permitan crecer la capacidad de producción del equipo con una inversión mínima de adecuaciones eléctricas en el futuro.

Voltaje	Amperaje	Watts T	Produccion de Agua		Produccion en Tazas en Onzas de:	
			Onzas	Litros	CHICO	GRANDE
120	12.08	1450	420	12.4	54	40
120/240	13.2	3150	1203	35.5	156	114

Tipos de configuración de conexión eléctrica

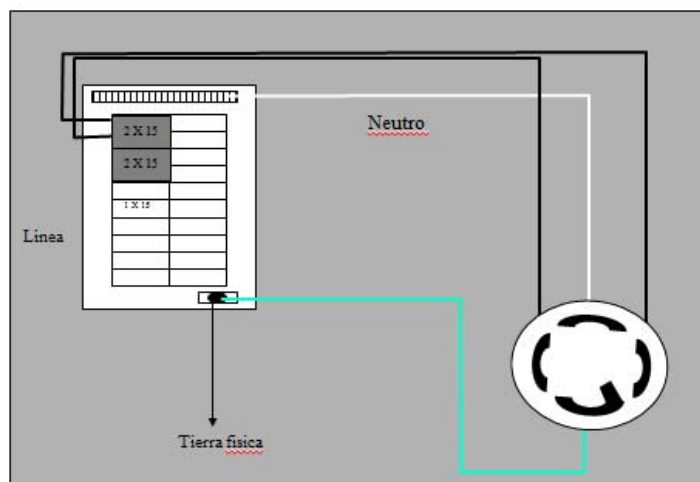


120 voltios con 3 hilos,
LINEA, NEUTRO, TIERRA



220 voltios con 4 hilos, LINEA
1, LINEA 2, NEUTRO, TIERRA

Requerimientos de conexión a 220 voltios



Si el establecimiento no cuenta con espacio en el tablero de control deberá considerar la colocación de un tablero auxiliar de 2 circuitos para 220 Voltios 20 Amperios.

220 voltios con 4 hilos, LINEA 1, LINEA 2, NEUTRO, TIERRA

NOTA: Para esta configuración el equipo no incluye cable ni clavija de conexión

Tabla de capacidad de conducción de corriente para cables sencillos entubados		
Calibre	THW 75oC	Vinanel 900 90oC
	Corriente	Corriente
16	18	20
14	20	25
12	25	30
10	35	40
8	50	55
6	65	75
4	85	95
2	115	130
1	130	150
1/0	150	170

Tabla de capacidad de conducción de corriente para cables multiconductor de 2 o 3 hilos (Uso Rudo)		
Calibre	THW 75oC	Vinanel 900 90oC
	Corriente	Corriente
16	16	18
14	18	21
12	24	27
10	33	36
8	43	48
6	58	65
4	79	89
2	105	119
1	121	137
1/0	145	163

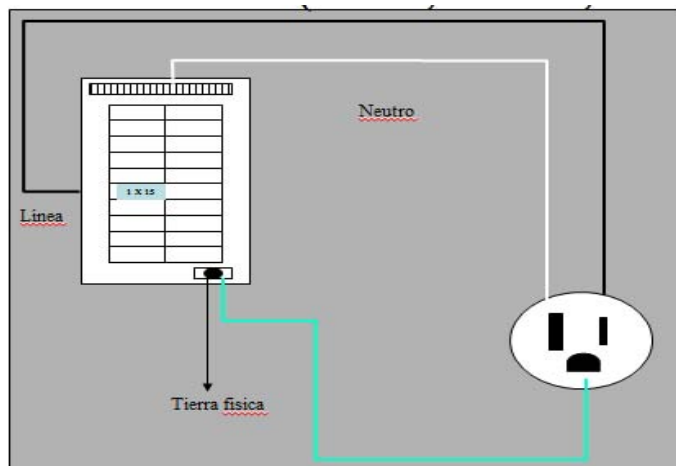


Marca:
HUBBELL
Especificación:
3 Polos, 4 Hilos,
30 Amperios
NEMA:
L14-30R



Marca:
HUBBELL
Especificación:
3 Polos, 4 Hilos,
30 Amperios
NEMA:
L14-30R

Requerimientos de conexión a 120 voltios



Si el establecimiento no cuenta con espacio en el tablero de control deberá considerar la colocación de un tablero auxiliar de 2 circuitos para 120 Voltios 20 Amperios.

120 Voltios, Monofásico 3 hilos. (Línea, Neutro, Tierra)

NOTA: Para esta configuración el equipo incluye cable calibre #14 con clavija vulcanizada NEMA15P

Tabla de capacidad de conducción de corriente para cables sencillos entubados		
Calibre	THW 75oC Corriente	Vinanel 900 90oC Corriente
16	18	20
14	20	25
12	25	30
10	35	40
8	50	55
6	65	75
4	85	95
2	115	130
1	130	150
1/0	150	170

Tabla de capacidad de conducción de corriente para cables multiconductor de 2 o 3 hilos (Uso Rudo)		
Calibre	THW 75oC Corriente	Vinanel 900 90oC Corriente
16	16	18
14	18	21
12	24	27
10	33	36
8	43	48
6	58	65
4	79	89
2	105	119
1	121	137
1/0	145	163



BRYANT SP531GW

Contacto polarizado con sistema de fallo a tierra para 20 Amperios marca BRYANT o similar

Como evaluar la conexión eléctrica

Para la evaluación de la instalación eléctrica de alimentación para los equipos BUNN es importante considerar los siguientes elementos:

1. Capacidad de carga del tablero general de control.
2. Capacidad de carga del cable de alimentación general según su calibre.
3. Verificación de la independencia de los circuitos de alimentación para el equipo.
4. Comprobación de que no se estén compartiendo cables de alimentación de NEUTRO entre los circuitos de alimentación para los equipos.
5. Verificar que existe tierra física real en el circuito de alimentación general.
6. Comprobación de que los tomacorrientes, las clavijas y los cables de alimentación colocados en los equipos son para la capacidad indicada de carga de consumo.

Instalaciones eléctricas incorrectas

Una instalación eléctrica incorrecta puede ocasionar daños en los componentes electrónicos o eléctricos de los equipos, es importante que evalúe muy bien la alimentación eléctrica antes de conectar el equipo revise los siguientes casos de instalaciones incorrectas:

- ❖ ***Cable demasiado delgado para la demanda de corriente.***
- ❖ ***Tierra física inexistente***
- ❖ ***Neutro aterrizado***
- ❖ ***Neutro compartido***
- ❖ ***Circuito de alimentación para múltiples equipos***
- ❖ ***Contactos y clavijas de baja capacidad***

Cable demasiado delgado para la demanda de corriente.

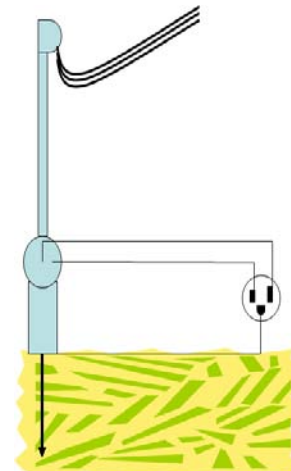
Cuando un cable es demasiado delgado para la cantidad de corriente que deseamos que fluya a través del, este se calienta hasta fundirse, de allí la importancia de la selección adecuada del calibre del cable según la corriente requerida por el equipo a instalar, a continuación se muestran las tablas de capacidad de conducción para conductores de cobre tipo convencional y especial tipo vinannel 900 en cable sencillo entubado y en cable tipo Uso rudo. Información obtenida del Manual del Electricista de VIAKON

Tabla de capacidad de conducción de corriente para cables sencillos entubados		
Calibre	THW 75oC	Vinanel 900 90oC
	Corriente	Corriente
16	18	20
14	20	25
12	25	30
10	35	40
8	50	55
6	65	75
4	85	95
2	115	130
1	130	150
1/0	150	170

Tabla de capacidad de conducción de corriente para cables multiconductor de 2 o 3 hilos (Uso Rudo)		
Calibre	THW 75oC	Vinanel 900 90oC
	Corriente	Corriente
16	16	18
14	18	21
12	24	27
10	33	36
8	43	48
6	58	65
4	79	89
2	105	119
1	121	137
1/0	145	163

Tierra física inexistente

Cuando se produce un corto circuito o hay una fuga de voltaje de alguno de los componentes eléctricos o electrónicos, la corriente existente de fuga buscara el camino que tenga menos resistencia a su circulación, de allí la importancia de la tierra física en las instalaciones eléctricas, pues esta representa el camino más rápido a la descarga de las corrientes de fuga que pudieran suscitarse en un momento dado. La seguridad del operador del equipo es el aspecto principal de este circuito pues se pueden producir descargas eléctricas al operador al momento de tocar el equipo y por otro lado la integridad de los componentes de control del equipo pues pueden quemarse por una descarga de las corrientes de fuga.



Neutro aterrizado

El concepto de neutro aterrizado es un concepto erróneo que nace a partir de la confusión de que es lo mismo conectar en los contactos la terminal de tierra al neutro pues de cualquier manera en el sistema de medición se juntan los cables. Esto es erróneo debido a que el neutro siempre contendrá una parte de la corriente que fluye a través de la fase o la línea puesto que cierra el circuito para que se pueda obtener la onda sinusoidal de voltaje de alterna, provocando con esto que el voltaje del neutro nunca llegue a ser cero lo cual si sucede en el caso de la tierra física. La utilización del neutro aterrizado es mucho más insegura que la ausencia de tierra física pues siempre se tendrá presente una parte de la señal de voltaje en el gabinete del equipo potencialmente descargables en los operadores o circuitos del mismo.

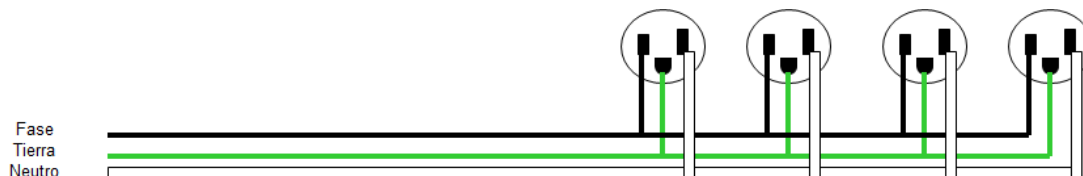
Neutro compartido

En ocasiones algunos electricistas comparten el neutro en la instalación eléctrica, de tal manera que controlan cada fase o línea de manera independiente pero el neutro es uno solo, así pues el cable de fase no se ve afectado pero el cable de neutro se sobrecalienta por sobrecarga en el circuito, para identificar este problema debemos observar que está pasando en el circuito si a pesar de haber comprobado que hay un circuito de control independiente para el equipo se sigue cayendo el voltaje, será necesario revisar internamente como están conectados los neutros en la caja del contacto.



Circuito de alimentación para múltiples equipos

Cuando un solo circuito de alimentación eléctrica se comparte entre varios equipos, tanto la línea como el neutro se saturan y se producen caídas de voltaje por sobrecarga, generando fallas esporádicas en los componentes electrónicos y electromecánicos tales como válvulas solenoides y contactores.



Contactos y clavijas de baja capacidad

Si la capacidad del contacto y la clavija no son los adecuados para soportar la carga de los equipos, estos se sobrecalentarán hasta quemarse, inicialmente la falla se ve reflejada en caídas de voltaje haciendo fallas esporádicas y posteriormente se puede poner en corto el contacto o la clavija produciendo un daño en los componentes electrónicos o eléctricos.

Especificaciones hidráulicas

Características del Agua.

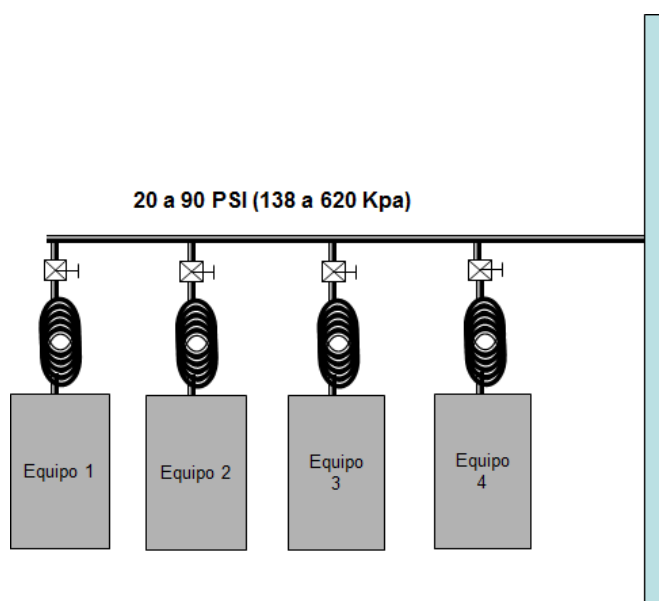
El SBDA-8LP está equipado con un control electrónico de llenado automático de agua en el tanque, este control es electrónico y funciona por medio de la conductividad del agua, de tal manera que el agua que se utilice para la elaboración del café no deberá estar completamente desmineralizada, pues esto afecta en la capacidad de conducción del agua y el sistema de control de llenado fallaría, tampoco se desea que el agua este demasiado dura o con un contenido muy alto de minerales pues esto repercutiría en el acumulamiento prematuro de sarro en el interior del tanque, el parámetro recomendado para obtener un balance entre una buena bebida de café y una óptima operación del equipo es de 50 a 100 ppm o de 3 a 6 Granos de dureza en el agua y que no contenga cloro ni cloruros en una relación mayor a 150 ppm.

Conexión para alimentación de agua.

El SLCA-8 cuenta con una conexión hidráulica integrada de 1/4" flare (Cónico) en la parte inferior del equipo, este deberá ser alimentado con tubería de un diámetro interior mínimo de 1/4" que a su vez se conecte a un suministro no menor de 1/2" que cuente con una válvula de servicio a la salida asegurando 1 galón por minuto de flujo.

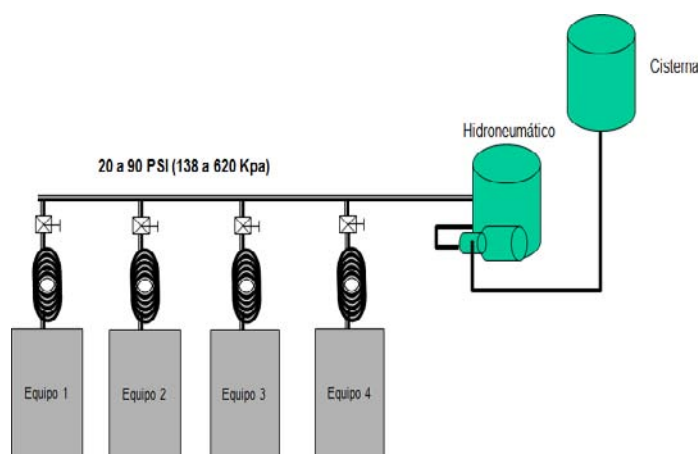
La instalación hidráulica general para la alimentación de los equipos deberá ser de la capacidad necesaria para suministrar tanto volumen como presión correctos a los mismos, la presión del agua mínimo deberá ser 20 PSI y máximo 90 PSI, nunca conecte dos equipos de una misma salida de 1/4" ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.

Instalaciones Fijas con sistema de filtración.



La instalación hidráulica general para la alimentación de los equipos deberá ser de la capacidad necesaria para suministrar tanto volumen como presión correctos a los mismos, la presión del agua mínimo deberá ser 20 PSI y máximo 90 PSI, nunca conecte dos equipos de una misma salida de 1/4" o 3/8" ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.

En caso de ser necesario un equipo hidroneumático para elevar la presión, la calibración más deseable en la presión de suministro de agua es de 50 PSI o 344 Kpa's y el rango de arranque y paro del hidroneumático es conveniente que este entre 40 y 50 PSI o 275 y 344 Kpa's de tal manera que la presión del agua se mantenga lo más estable posible, con esto evitaremos variaciones en los volúmenes de servido al momento de estar utilizando dos o más equipos al mismo tiempo.



Instalaciones con bomba para bidón o garrafón.

Recomendaciones:

Antes de conectar la bomba para agua al equipo, pruebe la misma de manera independiente para asegurarse de su funcionamiento.

Componentes:

Bomba para agua de garrafón

Manguera de ¼ plástica

Reducción de 5/16 a ¼

Tapón de ¼

Adaptador de ¼ cónico a manguera

Características:

120 voltios

20 PSI de presión constante

1.0 Galón de flujo

Flotador para apagado por falta de agua



El equipo viene acompañado con un conector de bronce que reduce la conexión tipo manguera de 3/4" a 1/4" cónico, para efectuar la conexión entre manguera de la manguera de salida de la bomba y el Dispensador es necesario un adaptador de 1/4" cónico a 1/4" John Guest.



En la parte inferior del equipo se encuentra la conexión de la válvula para la entrada de agua, enrosque el conector tipo manguera y conecte la manguera.



Conecte el otro extremo de la manguera en la salida de agua de la bomba e introduzca el chupón de succión de agua en el garrafón con agua.



El equipo cuenta con un contacto auxiliar en la parte posterior para conectar la bomba de inyección de agua, este contacto únicamente recibe energía cuando el control activa la válvula solenoide para rellenar el depósito de agua caliente.

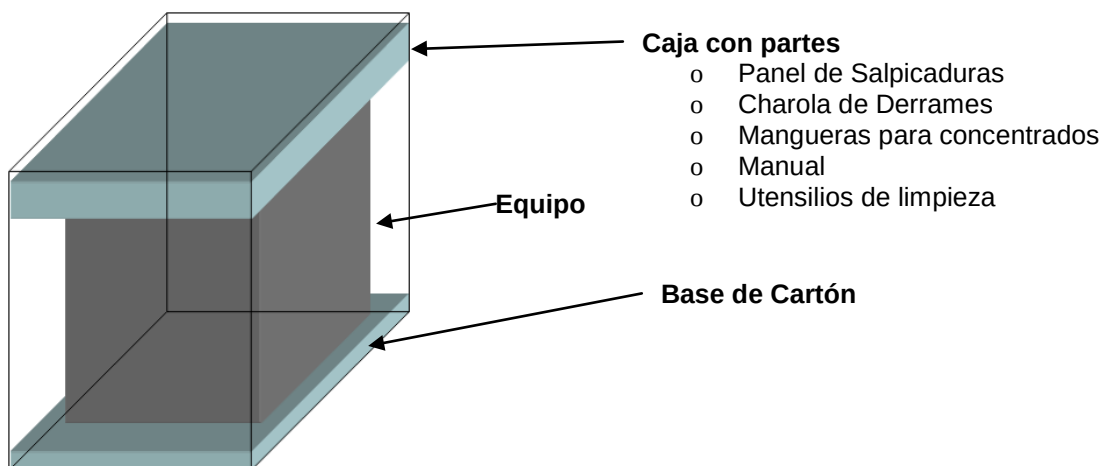
Conecte la bomba al contacto auxiliar del equipo y active el interruptor de encendido y apagado posicionándolo en 1 (Encendido)



Conexión Inicial

Desempaque.

Es importante que al desempacar el equipo verifique el contenido de las cajas contenidas en el interior ya que algunas de ellas se encuentran los accesorios para el equipo.



Conexión de Alimentación de Agua

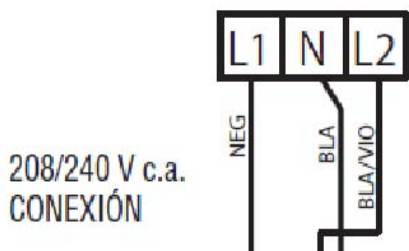
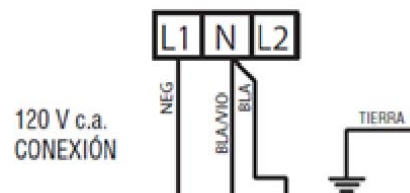
En la caja de accesorios del equipo se incluye la conexión de $\frac{3}{4}$ " a $\frac{1}{4}$ " Flare coloque está en la rosca de la válvula solenoide de entrada de agua asegurándose de colocar el empaque que incluye dicha conexión.

Para conectar la manguera de la bomba de alimentación de agua requiere un adaptador de $\frac{1}{4}$ " Flare a $\frac{1}{4}$ " John Guest este no lo incluye el equipo.



Conexión Eléctrica

El equipo llega con cable para ser conectado a una instalación eléctrica de 120 Voltios con lo que la potencia de calentamiento será de 1300 Watts, la configuración de conexión establecida de fábrica es la siguiente:

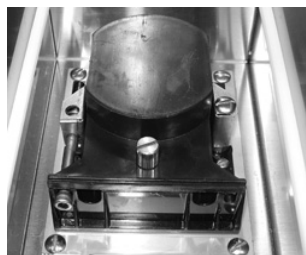


Si prefiere conectar el equipo a 220 Voltios en modo de alta capacidad de calentamiento 3000 Watts, deberá hacer tres cambios.

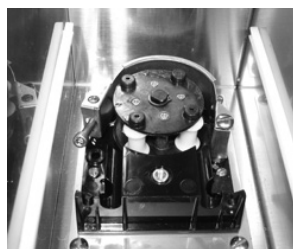
1. Cambiar el Cable de Alimentación por uno de 4 X 12
2. Colocar clavija y contacto de 4X15 amp
3. Cambiar la conexión en el bloque de terminales de acuerdo la ilustración mostrada.

Instalación de Mangueras y VITOPS

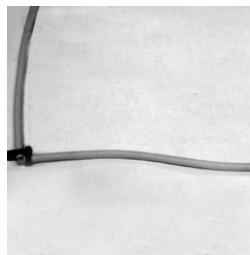
En la caja de accesorios del equipo se incluye un juego de mangueras para el sistema de dosificador de concentrados, ejecute los siguientes pasos para su colocación.



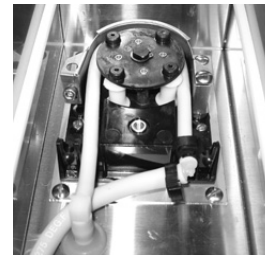
Afloje los tornillos que sujetan las tapaderas de la bomba y quítelas de su posición.



Oprima el tornillo de tensión y libere la banda de compresión de la bomba



Aplique suficiente lubricante KRYNOX en el área de la manguera que quedara en fricción con la bomba



Instale la manguera fijándola con la banda de tensión e insertando uno de los extremos en la boquilla de inyección de concentrado.



Por ultimo coloque los conectores VITOP y empate con el BIB, para ejecutar el procedimiento de PURGA de las mangueras y restablecer el volumen del BIB en el control.

Reporte de Servicio de Instalación

Reporte para Instalación							
Servicio			Fecha			Técnico	
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP	Serie	
Cliente General:			Reporte de Servicio:				
Nombre del Cliente:							
Dirección:							
Puntos de Verificación						SI	Observaciones
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica						
1	Tablero de Alimentación						
	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V						
	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V						
	Tierra Física						
	Contacto de Alimentación						
	Condiciones Generales de Instalación seguras.						
2	Colocación de Gabinete o Meza para el equipo.						
3	Validación de componentes en empaque.						
1	Gabinete completo						
2	Tolvas para polvo de leche y chocolate						
3	Manguera con conector para café líquido						
4	Charola para derrames completa						
6	Cepillo para limpieza						
7	Manual de operación (Retirarlo de la caja No dejar al Cliente)						
8	Conector para agua con empaque						
9	Charola para base de cajas de café líquido						
10	Panel de salpicaduras						
11	Tornillería completa						
4	Colocar LEXAN en Puerta						
5	Colocar Engomados BLAK en tapadera Laterales						
6	Colocar Gomas antiderrapantes						
7	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)						
8	Colocar Panel de Salpicaduras						
9	Colocar Mangueras para Café Líquido						
10	Colocar conectores VITOP						
11	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes						
12	Conexión de agua de alimentación (corregir Fugas de agua)						
13	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.						
14	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento						
15	Colocar polvo de STEAMER en TOLVA Central						
16	Colocar polvo de COCOA en TOLVA Derecha						
17	Colocar polvo de VAINILLA en TOLVA Izquierda						
18	Colocar BIB de Regular Derecha						
20	Purgar BIB de Regular (Vaso Grande)						
21	Enjuagar Equipo						
22	Capacitar al Operador						
1	Como Servir la Bebida						
2	Limpieza Diaria Requerida						
3	Procedimiento de Enjuague Diario						
4	Limpieza de Charola de derrames						
5	Instrucción de recarga de polvos						
6	Instrucción de cambio de BIB (Purga)						
7	Instrucción de cambio de Bidón de Agua (Reestablecer Bloqueo)						
8	Instrucción de detección de fallas						
Observaciones Generales							
Nombre y Firma del técnico Instalador				Nombre y Firma del Cliente			

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

OPERACIONES

<i>Elementos de control para la operación.....</i>	<i>2</i>
<i>Como colocar el café liquido.....</i>	<i>5</i>
<i>Como colocar los polvos.....</i>	<i>6</i>
<i>Cambio de Bidón de Agua.....</i>	<i>7</i>
<i>Como servir una bebida.....</i>	<i>7</i>
<i>Limpieza Diaria.....</i>	<i>8</i>
<i>Limpieza Semanal.....</i>	<i>10</i>
<i>Acceso al contador de Bebidas.....</i>	<i>13</i>
<i>Identificación de fallas en Operación.....</i>	<i>18</i>

Elementos de control para la operación



Interruptor selector de tres posiciones PURGA/NORMAL/ENJUAGUE.



PURGA: En esta posición le permitirá activar la bomba dispensadora de concentrado de café líquido, presionando el interruptor de vaso grande activará la misma.

NORMAL: En esta posición, podrá dispensar cualquier bebida de su elección.

ENJUAGUE: Esta posición le permite dispensar agua caliente por todas la boquillas con el fin de enjuagar los mezcladores y mangueras, se activa el enjuague presionando cualquiera de los interruptores de dispensado de bebida.

Interruptor selector de tres posiciones TRABAJO/NOCTURNO/PROGRAMA.



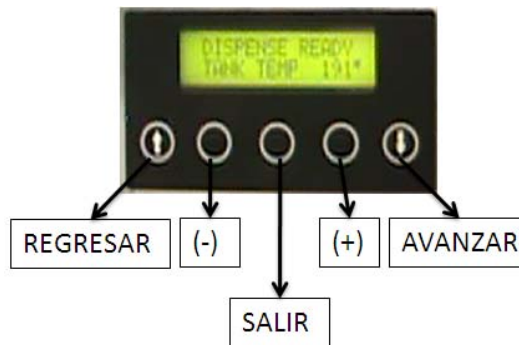
TRABAJO: En esta posición podrá dispensar las bebidas seleccionadas desde el panel de control este es el modo de operación para venta.

NOCTURNO: En esta posición el control de dispensado se desactiva (No dispensa) bloqueando el servido.

PROGRAMA: Esta posición le permite el acceso al modo de programación del control electrónico desde donde se configura el equipo.

Pantalla del control electrónico

Esta pantalla permite navegar a través del programa del control, avanzando entre los diferentes niveles

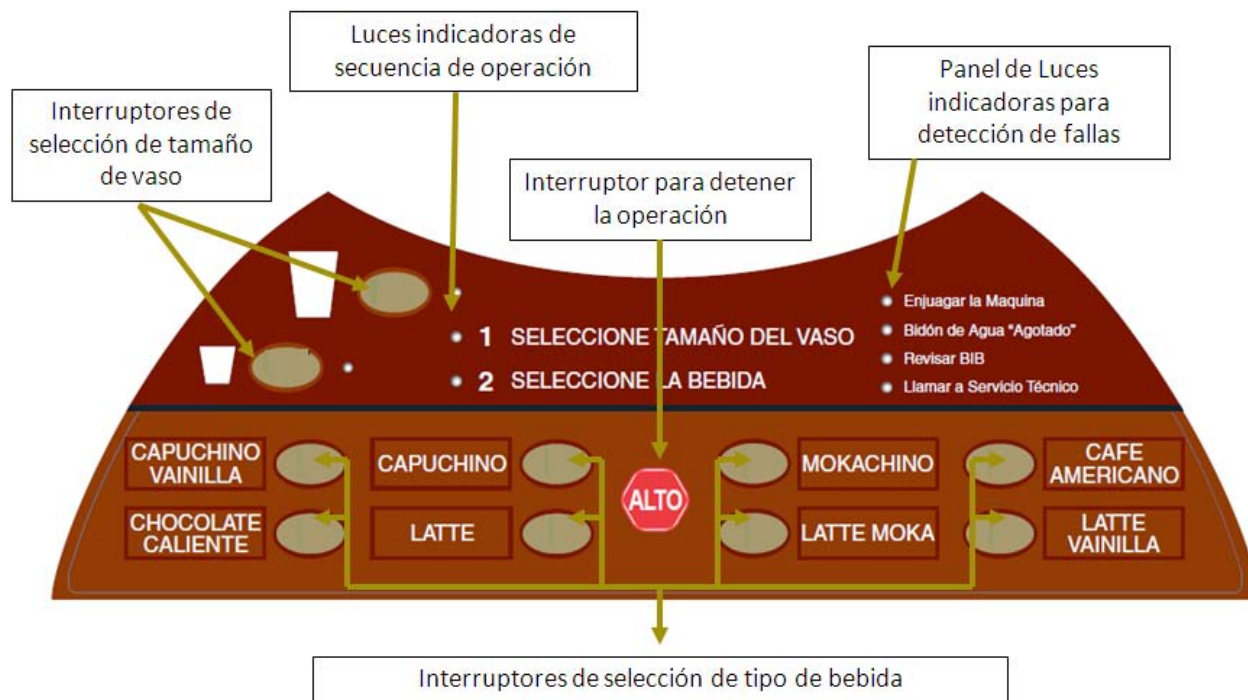


Puerto USB.



Este puerto le permitirá conectar una Memoria USB para descargar la información del contador de dispensado de bebidas así como también sirve para reprogramar o actualizar el software del equipo

Panel de control de Operación.



Funcionamiento del Panel de Luces indicadoras de Fallas

- Enjuagar la Maquina
- Bidón de Agua "Agotado"
- Revisar BIB
- Llamar a Servicio Técnico

Enjuagar la Maquina: Esta luz se encenderá cuando el tiempo programado de enjuague se halla agotado, este tiempo esta prefijado para activarse cada 24 horas, el equipo no dispensa bebida alguna hasta ejecutar la rutina de enjuague.

Bidón de Agua "Agotado": Esta luz se encenderá cuando el equipo detecte que el nivel de agua dentro del tanque de calentamiento no se ha alcanzado durante un periodo de 7 minutos, el equipo no dispensará bebida alguna hasta cambiar el bidón de agua y presionar durante 10 segundos el botón de ALTO

Llamar a Servicio Técnico: Esta luz se encenderá cuando el equipo presente una falla que el operador no puede corregir, algunas de las fallas se restablecen al hacer un reinicio del equipo esto es, se apaga y se activa el equipo y la falla puede desaparecer y seguir dispensando bebidas, si no es así se debe reportar al centro de atención de servicio para programar la visita de un técnico de servicio, al final de la sección de Guía de Operación se muestra una guía de fallas generales del equipo.

Revisar BIB : Esta luz de alarma tiene 3 modos de mensaje, los cuales se muestran a continuación:

A: Cuando el BIB de café Regular se ha consumido al 70% esta luz empieza a encenderse de manera intermitente.

BIB CAFÉ BAJO
CAMBIAR PRONTO

B: Cuando el BIB de café Regular se ha consumido al 90% esta luz se activara de manera permanente pero aun seguirá sirviendo o dispensando bebidas que incluyen café.



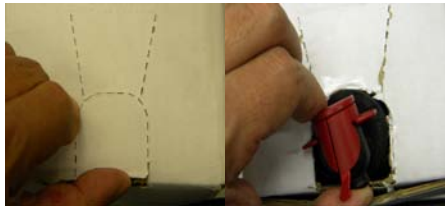
C: Cuando el BIB se haya agotado la luz permanecerá activada y se bloquearan todas las bebidas que incluyan café.

BIB CAFÉ VACIO
CAMBIAR AHORA

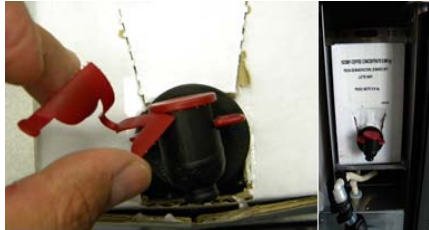
NOTA: Para poder quitar este bloqueo es necesario cambiar el BIB vacío y hacer una rutina de PURGA, esto restablece el contador de volumen del BIB y elimina el bloqueo.



Como colocar el café líquido



Rompa el sello de la caja que contiene el café líquido y saque el conector de la boquilla de la bolsa



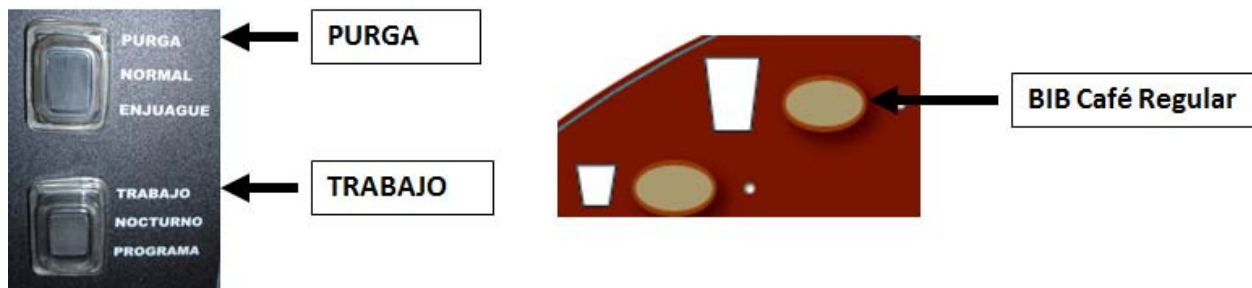
Coloque la caja con la boquilla hacia arriba para evitar derrames y retire el sello de seguridad del conector y meta las cajas que contienen el café líquido según se muestra en la fotografía.



Tome el conector negro que está unido a la manguera del equipo y empátelos en la boquilla de la bolsa de café líquido, asegúrese de girar la válvula hacia la derecha para permitir el flujo del café hacia la manguera. Tenga cuidado al momento de conectar puede ocasionarse derrames en tal caso limpie con trapo húmedo.

Rutina de PURGA de café líquido.

Una vez que haya cambiado el o los BIB de café es indispensable hacer la rutina de PURGA, esta rutina permite restablecer el contador de volumen del BIB y elimina el bloqueo por falta de concentrado, para esto es necesario colocar el interruptor de tres posiciones de PURGA/NORMAL/ENJUAGUE en la posición de PURGA y el interruptor de TRABAJO/NOCTURNO/PROGRAMA debe permanecer en la posición de TRABAJO, colocar un vaso o una jarra en la boquilla de servicio de bebida y presionar durante 5 segundos el interruptor VASO GRANDE . Si la rutina de PURGA se efectúa sin haber colocado un BIB nuevo, se tendrá inconsistencia en la alarma del 70% y 90%, sin embargo cuando el café se agote el equipo de cualquier manera se bloqueara.



Como colocar los polvos



Gire los codos de descarga de polvo hacia arriba para evitar derrames de polvo al momento de sacar las tolvas, la posición para cada uno de ellos, VAINILLA tolva izquierda, COCOA se coloca del lado derecho y el STEAMER al centro.



Retire las tapaderas de los contenedores de polvo, abra las bolsas que contienen el mismo y vierta el contenido en el recipiente correspondiente, no mezcle los polvos para evitar combinación de sabores. Solamente coloque suficiente hasta que el contenedor este lleno, no compacte ni agite el contenedor.



Coloque nuevamente las tapaderas en los contenedores y meta los mismos en el equipo, VAINILLA tolva izquierda, COCOA se coloca del lado derecho y el STEAMER al centro, posteriormente gire nuevamente los codos de descarga de polvo hacia la cámara de mezclado de la máquina.

Cambio de Bidón de Agua



Después de 7 minutos de que el Bidón de Agua se agote, la luz de *Bidón de Agua "Agotado"* se encenderá de manera permanente y las funciones de dispensado de bebida se bloquearán, para quitar el bloqueo de dispensado cambie el bidón de agua y presione durante 10 segundos el botón de ALTO, la luz de la puerta se apagará y volverá a prender cuando el control haya restablecido el bloqueo.

El control del equipo está configurado para trabajar con agua *Ciel* o de la marca certificada por Coca Cola Company de acuerdo a la cantidad de minerales que esta contiene, si utiliza agua diferente el control puede mandar señales de falta de insumos de café o agua erráticos dejando el equipo sin funcionar correctamente.

TIEMPO DE LLENADO
DEMASIADO LARGO



VERIFICAR
SUMINISTRO AGUA



Como servir una bebida

Inicialmente la luz indicadora del paso 1 está encendida permanentemente y las dos luces de tamaño de vaso estarán intermitentes

Posición de interruptores



Como primer paso deberá seleccionar el tamaño de la bebida dando un pulso al interruptor del tamaño elegido, una vez seleccionado el tamaño la luz indicadora del paso 1 se apagará y encenderá permanente la luz indicadora del tamaño de vaso seleccionado y la luz indicadora del paso 2 se activará de manera intermitente hasta que seleccione la bebida o después de 15 segundos de no seleccionar ninguna de ellas regresando al estado inicial.

Como segundo paso deberá presionar el interruptor de la bebida de su elección y esta comenzara a elaborarse, cuando se termine el proceso de dispensado las luces indicadoras regresaran al modo inicial



Limpieza Diaria

Herramienta requerida



1. Franela
2. Brocha de 1"
3. Jarra para 2 Litros

Limpieza de Codos de descarga de polvo



Dependiendo del volumen de ventas diarias y la humedad del ambiente se producirá acumulación de polvo en los codos de descarga de las tolvas, es necesario revisar diariamente y limpiar los codos si es necesario.

Limpieza del interior del equipo.



Si observa acumulación de polvo en el interior del equipo, retire los depósitos de polvo y limpie con la brocha y la franela húmeda, también mantenga limpia el área de los depósitos de café líquido y el interior de la puerta.

Limpieza del exterior del equipo.



La limpieza exterior del equipo debe realizarse únicamente con una franela húmeda con agua, no utilice químicos para evitar olores extraños al café y daño a la pintura del gabinete. En la parte de abajo del equipo se observará acumulación de polvo, esto es normal debido a un sistema de extracción que tiene el dispensado de COCOA y STEAMER.

La charola o bandeja de goteo puede lavarse con agua caliente para retirar de ella los residuos acumulados por derrames en el servido de bebidas.

Enjuague diario.



NECESITA ENJUAGUE
ENJUAGUAR AHORA



ENJUAGUE
TRABAJO

1. Cada 24 Horas el equipo requiere de un enjuague e indicara que este debe hacerse encendiendo la luz indicadora del mensaje de ENJUAGAR LA MAQUINA y mostrando en la pantalla del control la palabra el mensaje de NECESITA ENJUAGUE, ENJUAGAR AHORA

2. Abra la puerta del equipo y del lado derecho encontrara los interruptores de control para enjuague.
3. Presione el interruptor (PURGA/NORMAL/ENJUAGUE) hacia la posición de ENJUAGUE

4. Coloque una jarra con capacidad de 1 litro para recoger el agua del enjuague que saldrá



5. Presione cualquiera de los interruptores de selección de bebida y el agua comenzará a salir y en la pantalla se mostrará un mensaje, espere a que termine de salir el agua y al terminar deséchela.

ENJUAGANDO
8 SEC





6. Presione el interruptor (PURGA/NORMAL/ENJUAGUE) hacia la posición de NORMAL

Limpieza Semanal

Herramienta Requerida



1. Franela
2. Dos Brocha 1"
3. Jarra para 2 Litros
4. Cepillo cilíndrico 3/16"



1. Saque agua caliente del equipo haciendo un enjuague.



2. Voltee los codos de descarga de los depósitos de polvo



3. Retire los conos de captación de polvo de los mezcladores



4. Retire todas las mangueras de descarga de producto de los mezcladores y la base de servido.



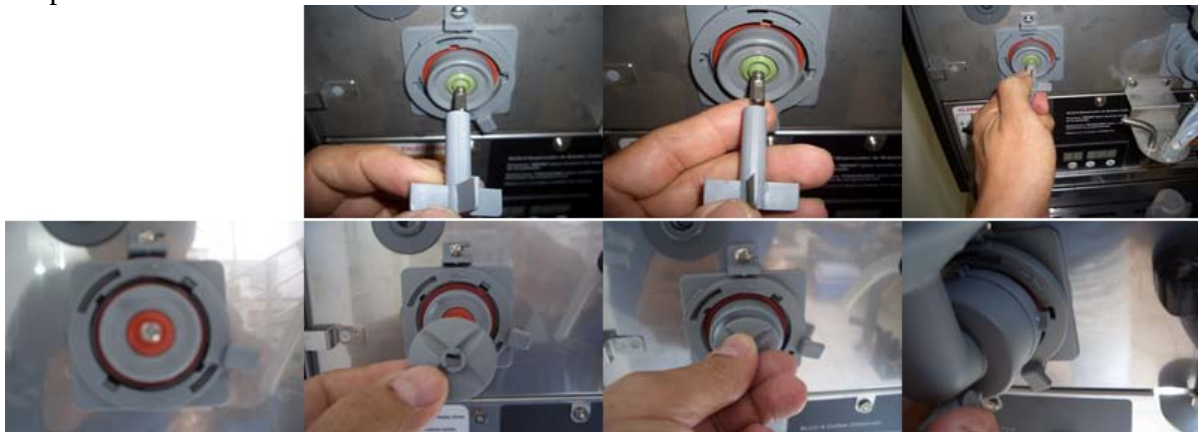
5. Desarme las cámaras de mezclado para su limpieza.
 - a. Gire la base de soporte del mezclador en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que coincidan las ranuras de la base con los broches del mezclador.
 - b. Jale hacia el frente para soltar el tubo de alimentación de agua del mezclador.
 - c. Quite el agitador del mezclador de polvos jalando con fuerza hacia el frente y para sacar el agitador del mezclador utilice la herramienta que incluye el equipo.
 - d. Quite la base de soporte del mezclador girándolo en sentido de las manecillas del reloj hasta que coincidan los broches del soporte del motor con las ranuras de la base del mezclador.
 - e. Coloque las partes dentro de la jarra con agua caliente.



Limpie las bases de los motores de mezclado con la brocha húmeda en agua caliente y seque con una franela, también limpie los tubos de las boquillas de descarga de la bebida.



Lave todas las partes de las cámaras de mezclado, retirando los grumos de polvo y café, talle con la brocha y organice las piezas sobre una franela para que pueda identificar si le falta alguna de las partes.



Arme los mezcladores de la siguiente manera:

- Coloque la base del mezclador fijándolo en la base del motor
- Coloque el agitador. Observe que la flecha del motor tiene una parte plana, el agitador tiene una flecha grabada que indica la posición plana para que entre la flecha del motor, una vez posicionado del agitador, presione con fuerza hacia adentro hasta que sienta que abrocha la flecha en el plástico del agitador.
- Coloque la cámara de mezclado asegurándola con la base giratoria.
- Repita el procedimiento para los otros mezcladores.



Coloque las mangueras en la base de las boquillas de descarga de bebida y posteriormente conecte cada uno de los mezcladores con su manguera correspondiente.

Acceso al contador de Bebidas

El menú general de acceso para operación tiene la función de informar tanto al cliente como al pre vendedor sobre los datos relacionados con la cantidad de ventas de bebidas y enjuagues ejecutados en el equipo, el siguiente es un esquema el menú general de acceso para operación del control electrónico.



Contador de Bebidas.

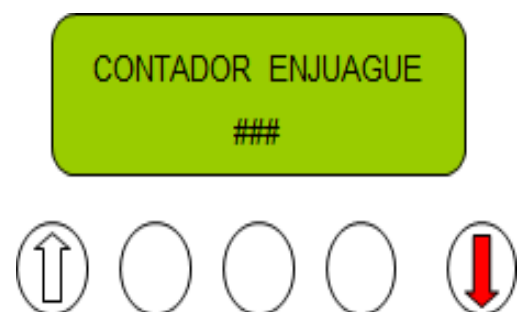
El contador de bebidas proporciona la cantidad que han sido dispensadas de acuerdo al tamaño y tipo de cada una. Inicialmente el número que aparece en pantalla al momento de ingresar a esta función nos indicará el total de bebidas servidas desde que el equipo fue instalado incluyendo todas las combinaciones. Si desea visualizar de manera independiente el total de bebidas servidas por tamaño y tipo, primeramente deberá seleccionar el tamaño, esto se hace

pulsando el interruptor correspondiente al tamaño que desea verificar. Cuando la instrucción es aceptada la luz indicadora del tamaño escogido se activará, posteriormente deberá presionar y mantener presionado el interruptor de la bebida que desea verificar, en tanto mantenga presionado el interruptor del tipo de bebida la cantidad correspondiente a la misma se estará mostrando en pantalla, al momento de soltar el interruptor la pantalla mostrará el número global nuevamente.



Contador de Enjuagues.

El contador de enjuagues mostrará el número de veces que el enjuague ha sido activado, el sistema de enjuague automático del equipo dispensa agua por las tres válvulas al mismo tiempo durante un periodo de 8 segundos, la cantidad de agua dispensada en este tiempo por las tres válvulas es de 500 ml, para los usuarios que utilizan agua de garrafón, este insumo tiene manera de calcularse en su consumo por medio de este contador.



Identificación de fallas en Operación

El control electrónico del equipo cuenta con un identificador de fallas y recomendaciones para la solución de las mismas, algunos de los problemas que puede presentar el equipo pueden ser identificados como fallas del equipo sin embargo es recomendable verificar las condiciones de operación ya que la falta de café o agua puede provocar bloqueos de dispensado del equipo, a continuación se muestran las condiciones que pueden provocar el bloqueo de dispensado del equipo.

Desbloqueo.

Para realizar el desbloqueo de todas las fallas que el equipo presenta es necesario mantener presionado el interruptor de ALTO por 15 segundos, el equipo apagará la luz de la puerta y la volverá a encender cuando se halla ejecutado el desbloqueo.



Bloqueo por falta de Enjuague.



Cuando se ha cumplido el tiempo establecido para el enjuague del equipo, el dispensador se bloqueará y no va a permitir el dispensado de bebidas, este bloqueo a pesar de que no es una falla del equipo el usuario puede reportarlo como tal, es necesario efectuar la rutina de enjuague para eliminar el bloqueo y poder continuar con el dispensado de bebidas.

NECESITA ENJUAGUE
ENJUAGUAR AHORA



Bloqueo por falta de Agua



Cuando el agua se ha agotado en el bidón o garrafón de agua, el dispensador esperará 7 minutos para recibir el suministro nuevamente de agua, si no se reactiva el suministro activará un bloqueo por falta de agua, aun y cuando esto es una falla en la operación por no reemplazar de manera oportuna el garrafón o bidón, el usuario tiende a reportarlo como una falla del equipo, para corregir el problema deberá colocar un nuevo garrafón o bidón de agua y desbloquear el equipo.

TIEMPO DE LLENADO
DEMASIADO LARGO



VERIFICAR
SUMINISTRO DE AGUA



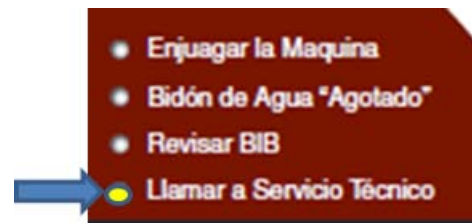
Bloqueo por falta de Café.



Cuando el café se ha agotado el equipo bloqueará el dispensado de todas la bebidas que incluyen café en la formulación, también es motivo de reporte de fallas por parte del usuario, la desbloquear el equipo deberá colocar un BIB nuevo de café y realizar una purga.

Alarma de Llamar a Servicio Técnico.

Los siguientes bloqueos son identificados como fallas del equipo y activaran el indicador de Llamar a servicio técnico, sin embargo es recomendable solicitar al usuario que se restablezca el equipo antes de proceder a enviar un técnico ya que algunas de las fallas pueden ser ocasionadas por variaciones de voltaje en el suministro eléctrico o por errores al momento de la instalación inicial



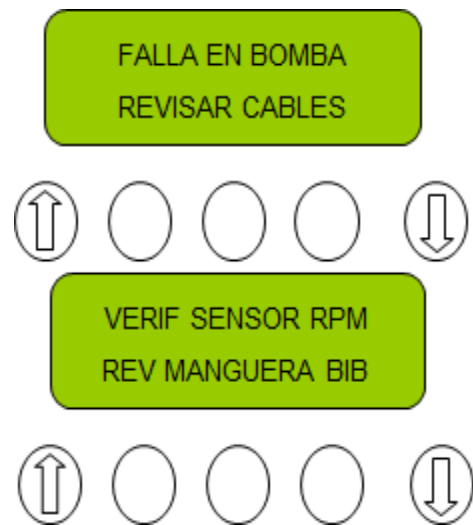
Bloqueo por demasiado tiempo para calentar.

El dispensador por ajuste de fábrica esperará hasta un máximo de 90 minutos para que la temperatura del agua sea alcanzada, cuando esto no sucede emite esta alerta de falla, sin embargo una baja en la eficiencia del calentamiento puede ser ocasionada por un bajo voltaje en el suministro eléctrico en combinación con el consumo de bebidas, es recomendable solicitar al cliente que realice el desbloqueo con el interruptor de ALTO y si la falla es persistente entonces proceder a envío de técnico de servicio.



Bloqueo por Falla en Bomba de Cafe

El sistema de dosificación de café en el dispensador de bebidas cuenta con un sensor de revoluciones por minuto instalado en el motor que mueve la bomba dosificadora, de tal manera que si el motor o el sensor fallan el control electrónico detectará dicha falla, sin embargo habrá ocasiones en que la falla sea provocada por falta de lubricación en la manguera de la bomba dosificadora, este tipo de fallas es común cuando el equipo ha sido instalado recientemente o recibió mantenimiento preventivo completo así que antes de enviar al técnico de soporte es recomendable solicitar al usuario realice el desbloqueo con el interruptor de ALTO y ejecute una rutina de purga de por lo menos 15 segundos, esto permitirá distribuir el lubricante de manera uniforme en la manguera de la bomba dosificadora de café. Si el problema persiste entonces deberá enviar al técnico de servicio.



Bloqueo por Falla en Sensor de Temperatura

Este mensaje de falla se presentará cuando el componente que se encarga de monitorear la temperatura del agua falla, cuando esta falla se presente deberá enviar un técnico de servicio con la parte de repuesto para su reemplazo.



Guía de fallas comunes en operación del equipo

FALLA REPORTADA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El equipo no dispensa o sirve ninguna de las opciones de bebida	Temperatura Baja, validar con el cliente si recién conectó o energizó el equipo	Esperar a que caliente el equipo
	Falta de enjuague, validar con el cliente si esta prendida la luz de enjuague	Enjuagar el equipo siguiendo la rutina de enjuague
	Interruptor en posición de PURGA	Colocar interruptor en posición de NORMAL
	Interruptor en posición de NOCTURNO	Colocar el interruptor en posición de TRABAJO
	Interruptor en posición de PROGRAMA	Colocar el interruptor en posición de TRABAJO
Solo sale concentrado de café si presiono interruptor de vaso grande	Interruptor en posición de PURGA	Colocar interruptor en posición de NORMAL
Solo sale mucha agua caliente cuando presiono algún interruptor	Interruptor en posición de ENJUAGUE	Colocar interruptor en posición de NORMAL
La luz de la puerta no prende y no sirve bebidas	Interruptor en posición de NOCTURNO	Colocar el interruptor en posición de TRABAJO
El equipo está muerto, no dispensa, no prende la luz de la puerta y la pantallita está apagada.	Equipo desconectado o desenchufado	Revisar conexión a contacto o enchufe y conectar
	Interruptor de suministro eléctrico abajo	Revisar centro de carga de interruptores para activar interruptor de suministro
La copa donde se mezcla el producto se tapó de polvo y el agua no pasa	Esta falla se origina por falta de agua y dispensado en el intervalo de bloqueo	Desarmar cámara de mezclado y limpiar reemplazando el bidón de agua agotado.
	Esta falla puede originarse por la falta del agitador en la cámara de mezclado.	Desarmar la cámara de mezclado, limpiar y colocar un agitador nuevo
Solo puedo servir Chocolate Caliente	La luz indicadora de BIB vacío esta activada por falta de café	Colocar un BIB de café nuevo y realizar la purga, si ya había cambiado el BIB solo purgar.
El CAPUCHINO sale solo agua y café	Contenedor de STEAMER MILK está vacío o mal colocado	Llenar de polvo el contenedor de STEAMER MILK o colocar correctamente.

FALLA REPORTADA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
No sale Chocolate	Contenedor de COCOA está vacío o mal colocado	Llenar de polvo el contenedor de COCOA o colocar correctamente.
El CAPUCHINO VAINILLA sale solo café	Contenedor de STEAMER VAINILLA está vacío o mal colocado	Llenar de polvo el contenedor de STEAMER VAINILLA o colocar correctamente.
Recién cambié el BIB de café y purgué y nuevamente está marcando BIB vacío	La bolsa dentro del BIB está torcida o tapada	Desconectar la bolsa y revisar el interior del BIB para acomodar la bolsa en el interior
El café del BIB se agotó y la máquina no avisa, solo sale agua en lugar de café	El agua que está utilizando el cliente está fuera de especificación no es CIEL	Remitir al técnico para vaciar el equipo y llenar nuevamente con agua CIEL

NOTAS:

[illegible]

CALIBRACIÓN

<i>Herramientas requeridas.....</i>	<i>2</i>
<i>Configuración de Idioma.....</i>	<i>3</i>
<i>Calibración de válvulas dispensadoras de agua.....</i>	<i>4</i>
<i>Calibración de dispensadores de polvo.....</i>	<i>9</i>
<i>Calibración de bomba peristáltica.....</i>	<i>15</i>
<i>Reporte de Servicio Preventivo y Calibración.....</i>	<i>20</i>

Herramientas requeridas

Para efectuar una correcta calibración del equipo es importante que cuente con los siguientes instrumentos y herramientas:

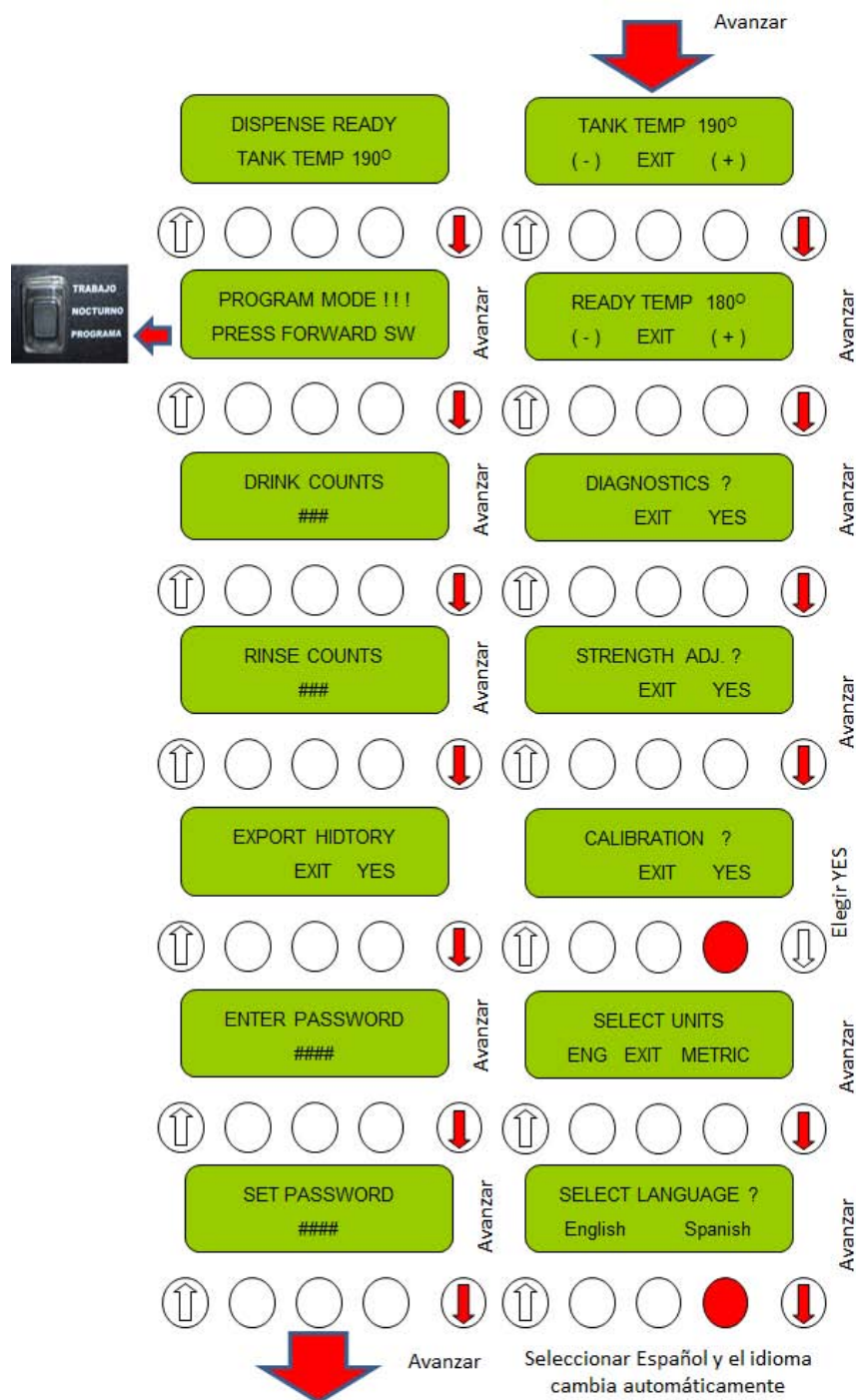
- 1 Desarmador Plano
- 1 Llave T40
- 1 Bascula digital para 500 gr con resolución de 0.1 gr
- 1 Probeta o cilindro graduado para 500 ml con resolución de 5 ml
- 2 Probetas o cilindros graduados para 250 ml con resolución de 2 ml
- 1 Probeta o cilindro graduado para 25 ml con resolución de 1 ml
- 1 Probeta o cilindro graduado para 10 ml con resolución de 1 ml
- 2 Vasos de plástico para polvo con capacidad de 100 ml
- 1 Jarra con capacidad de 1 litro para enjuagues



NOTA: Es de suma importancia que la calibración del equipo se efectué en el sitio donde se ha de quedar funcionando el equipo así como también sea con el producto aprobado por The Coca Cola Company. Deberá esperar a que el agua llegue a la temperatura establecida antes de hacer ajuste alguno. Cualquier calibración que se efectué fuera de estas condiciones puede alterar la calibración y funcionamiento correcto del equipo.

Configuración de Idioma

Para efectuar el ajuste de idioma del equipo deberá ingresar al modo de programación del equipo y buscar el menú de calibración, a continuación se muestran las pantallas de programación en Inglés que es el idioma que está asignado de fábrica.



Calibración de válvulas dispensadoras de agua

El equipo cuenta con 3 válvulas solenoides de dispensado de agua, estas son:



1. Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvo de VAINILLA (IZQUIERDA)
2. Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvos de STEAMER y COCOA (CENTRO)
3. Válvula solenoide del café regular (DERECHA)

Deberá verificar que las **tres válvulas tengan el mismo flujo de agua**, el parámetro de fábrica en el control electrónico es de 414 ml en 20 segundos. **Este valor debe ser igual para las**

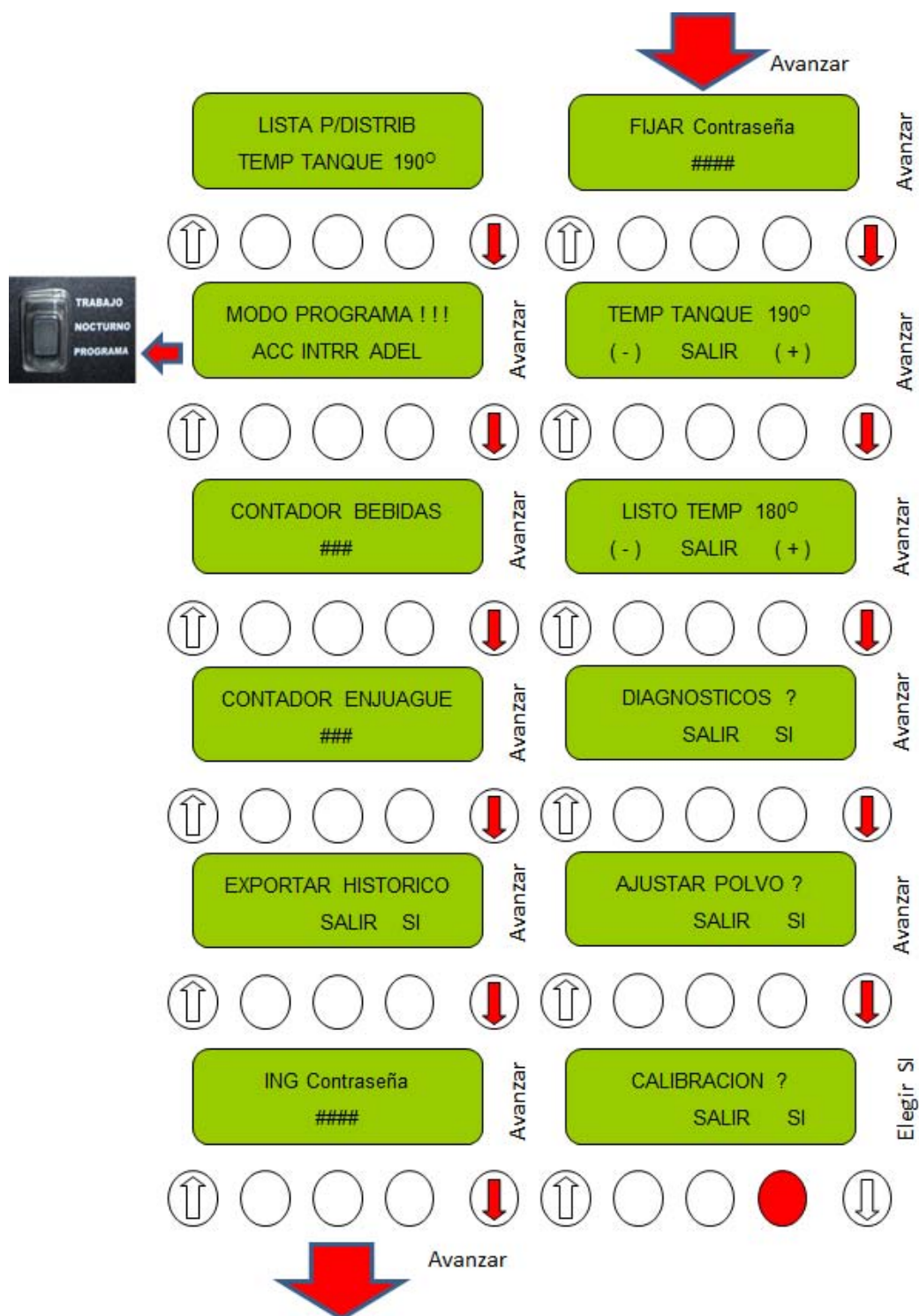
tres válvulas ya que la correcta elaboración de las bebidas depende de este parámetro. El ajuste de flujo para la calibración se hace manual con una llave T40 y deberá buscar el valor más cercano al establecido en el control un rango de 5% de variación es aceptable (393.3 mínimo y 434.7 máximo). Aumenta el flujo en sentido contrario a las manecillas del reloj



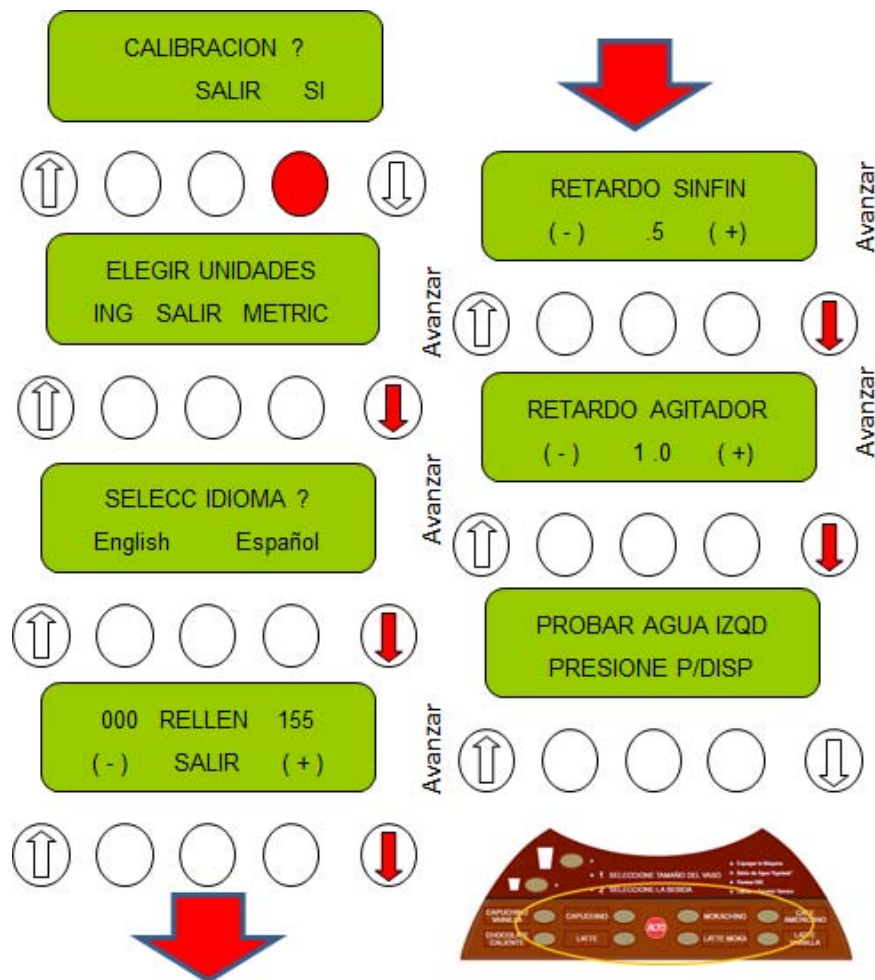
Para realizar la prueba es necesario que coloque la Probeta o Cilindro graduado de 500 ml en la salida correspondiente de producto de vainilla (Salida Izquierda), cuando tenga la muestra tome la lectura de los mililitros obtenidos y verifique si está dentro del rango aceptable de variación. Es importante que al menos tome 3 muestras para asegurar la consistencia de la calibración en la válvula. Si detecta una variación mayor o menor a la establecida, deberá ajustar la válvula con la llave T40, girando hacia la derecha para cerrar el flujo y girando hacia la izquierda para abrirlo

El control electrónico proporciona una rutina de calibración preestablecida de fábrica, a continuación se muestra las pantallas de MENU GENERAL y PARTICULAR que deberá ingresar para efectuar el procedimiento de calibración para cada una de las válvulas.

MENU GENERAL.



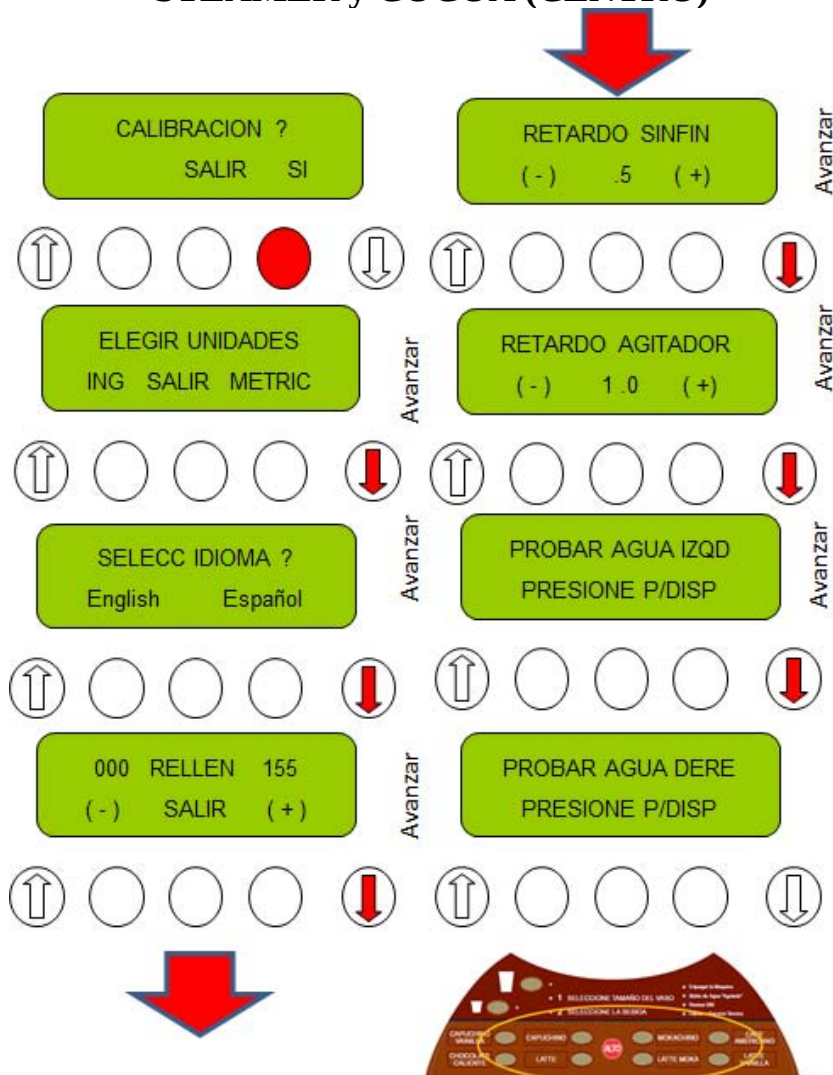
Calibración de Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvo de VAINILLA (IZQUIERDA)



Para iniciar el ciclo de dispensado de agua para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará la válvula solenoide por un periodo de 20 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua hasta que la temperatura baje de 180° F, cuando esto sucede la pantalla mostrará un mensaje de “CALENTANDO AGUA” y no permitirá el dispensado de agua para calibración hasta que esté nuevamente a una temperatura mayor o igual a 180° F.

Es importante que considere para los ajustes mecánicos que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento.

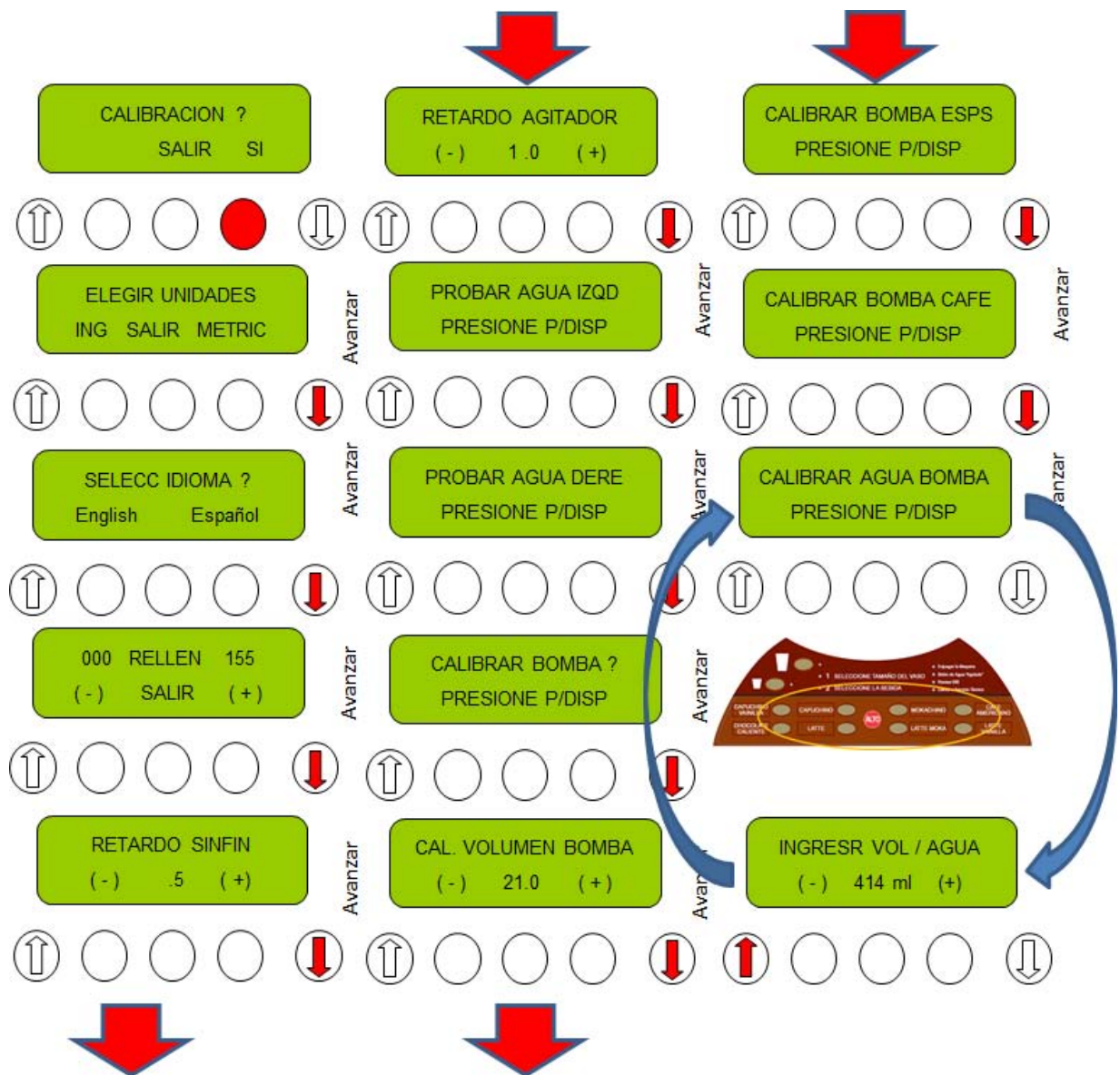
Calibración de Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvos de STEAMER y COCOA (CENTRO)



Para iniciar el ciclo de dispensado de agua para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará la válvula solenoide por un periodo de 20 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua hasta que la temperatura baje de 180° F, cuando esto sucede la pantalla mostrará un mensaje de “CALENTANDO AGUA” y no permitirá el dispensado de agua para calibración hasta que esté nuevamente a una temperatura mayor o igual a 180° F.

Es importante que considere para los ajustes mecánicos que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento.

Calibración Válvula solenoide del café regular (DERECHA)



Para iniciar el ciclo de dispensado de agua para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará la válvula solenoide por un periodo de 20 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua hasta que la temperatura baje de 180° F, cuando esto sucede la pantalla mostrará un mensaje de “CALENTANDO AGUA” y no permitirá el dispensado de agua para calibración hasta que esté nuevamente a una temperatura mayor o igual a 180° F.

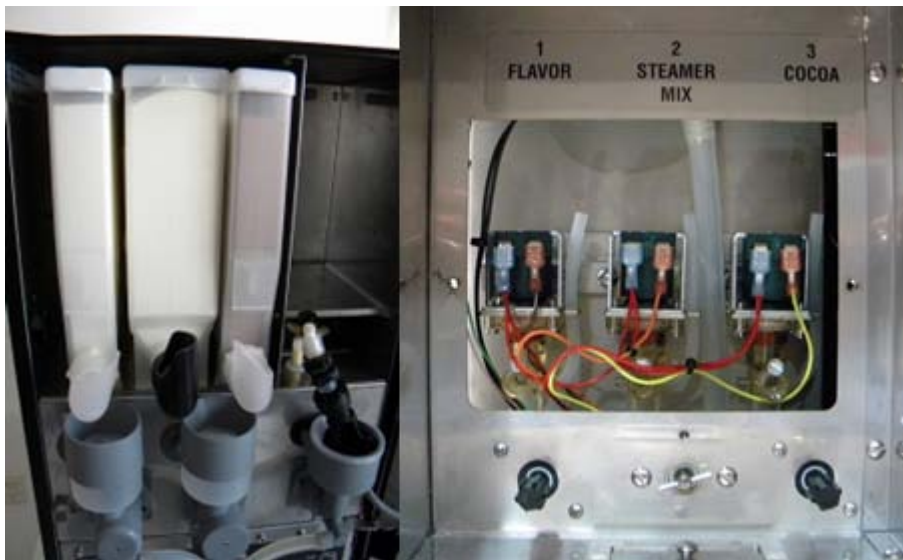
Es importante que considere para los ajustes mecánicos que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento.

Calibración de dispensadores de polvo

De acuerdo a la formulación establecida para el producto se busca el ajuste en 6 gramos de polvo por cada onza líquida de agua, de tal manera que los 414 ml de agua son igual a 13.99901 onzas dispensadas en 20 segundos, puesto que la prueba de polvo es de 10 segundos, la relación de polvo de acuerdo a 6.93 onzas de agua es de **41.99 gramos**, **para fines prácticos se ha redondeado a 42 gramos**

Efectúe la medición del polvo obtenido de la muestra, preferentemente obtenga 3 o 4 muestras y péselas buscando que la variación entre una y otra sea mínima, si obtuvo los **42 gramos $\pm$ 5%** (**39.9 mínimo a 44.1 máximo**), el ajuste está correcto, si no es así, es necesario que ajuste el parámetro de velocidad del motor, aumentando o disminuyendo dependiendo del valor obtenido y repita la toma de muestra hasta obtener el valor deseado.

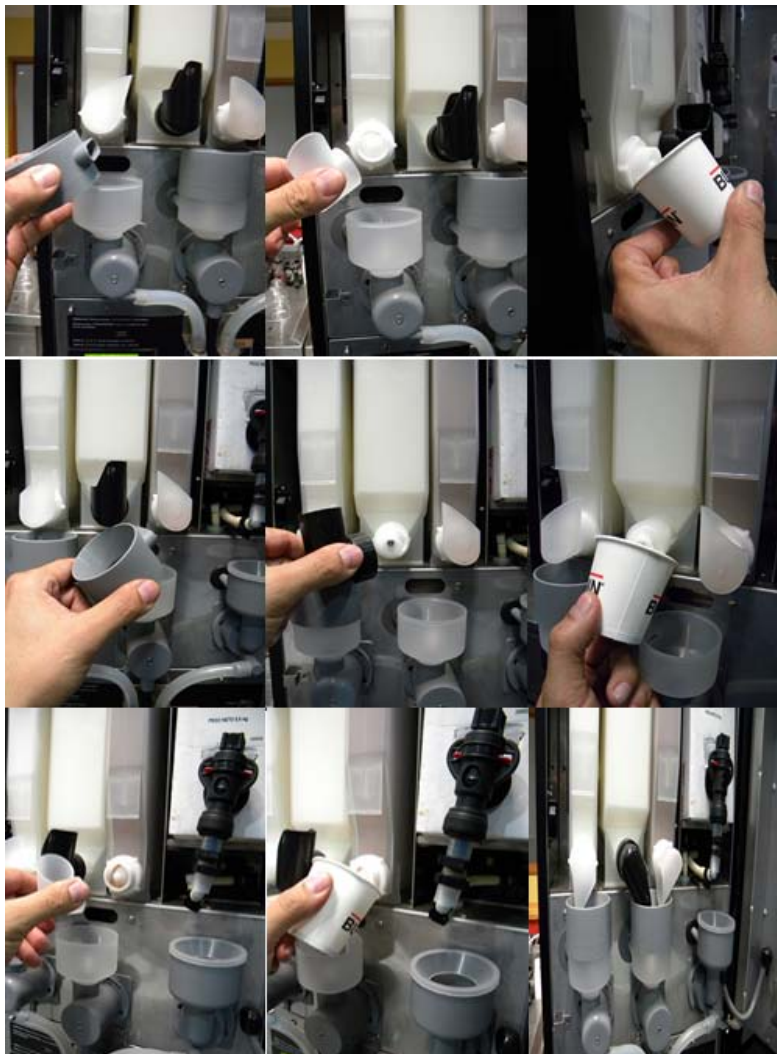
Menos Polvo **Mas Polvo**
16 ←————→ **100**



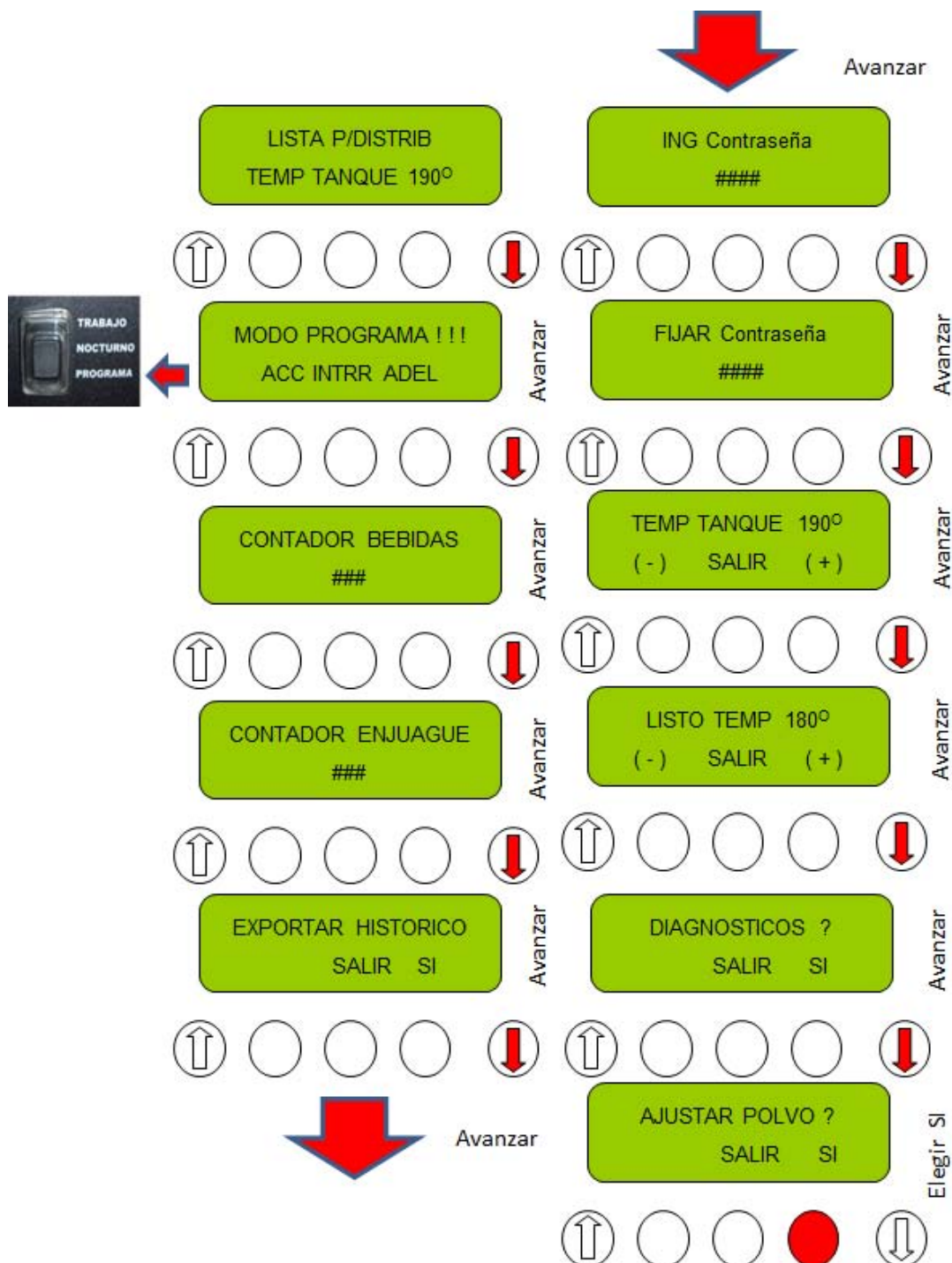
La posición de los contenedores de polvo es STEAMER VAINILLA (IZQUIERDA), STEAMER MILK (CENTRO), COCOA (DERECHA), Es importante que los contenedores se encuentren llenos antes de efectuar la validación de calibración de los polvos.

El procedimiento para la toma de la muestra de polvos es el siguiente:

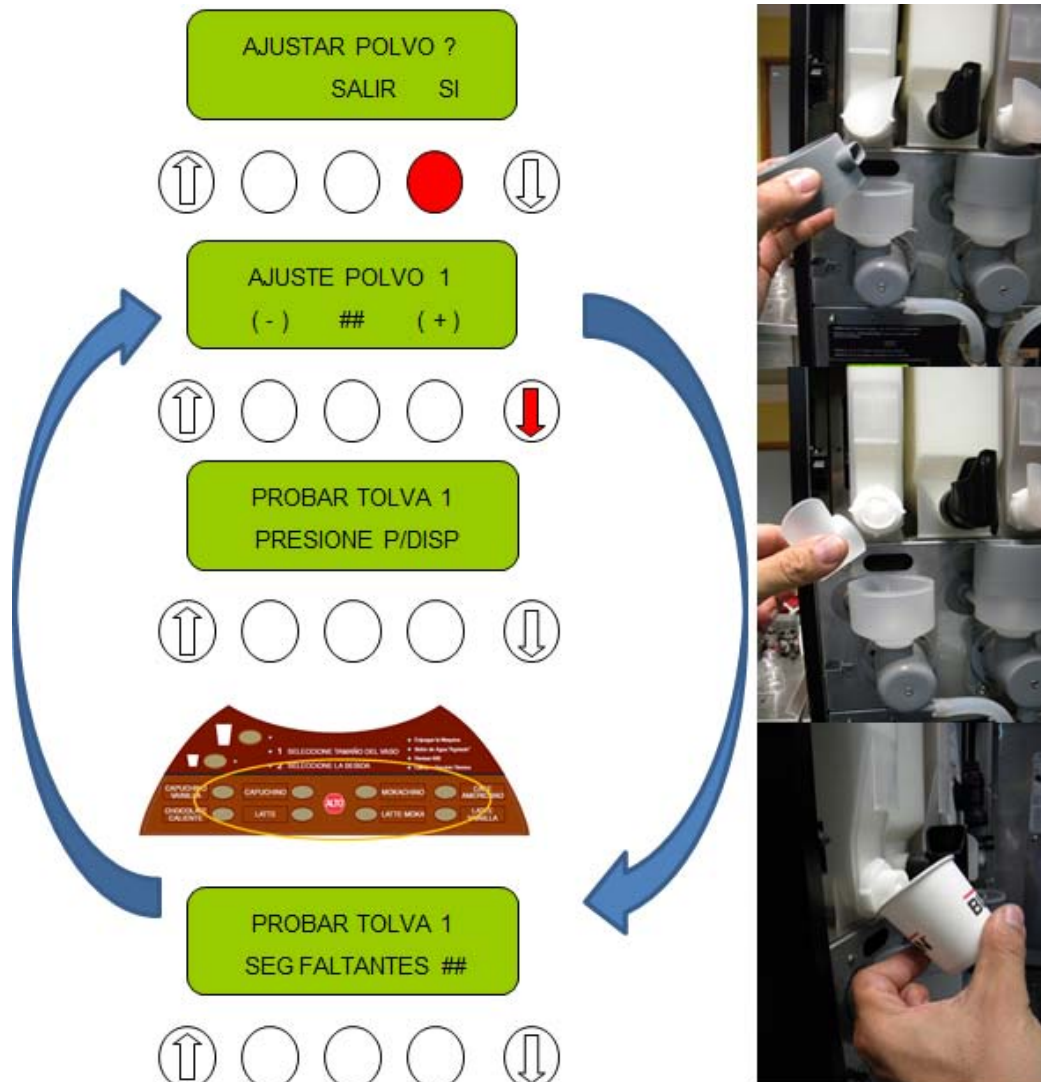
1. Llenar las tolvas de polvo
2. Colocar las tolvas en su posición correcta asegurándose que estén correctamente embragadas
3. Retire el codo de descarga de la tolva de la cual obtendrá la muestra
4. Retire la cámara de vapor del mezclador correspondiente a la tolva que calibrará
5. Ingrese al modo de calibración de polvos
6. Tare la báscula para descontar el peso del vaso
7. Coloque un vaso para recoger el polvo que se dispensara
8. Active la muestra presionando cualquier botón de bebida y pésela (Repita el procedimiento 3 o 4 veces para asegurar consistencia)
9. Si la toma de muestra está dentro del rango aceptable el proceso termina
10. Si requiere ajustar aumente o disminuya la velocidad del motor correspondiente y tome las muestras nuevamente.



A continuación se presentan las pantallas en el MENU de programación para realizar la calibración del sistema de polvos en el equipo.



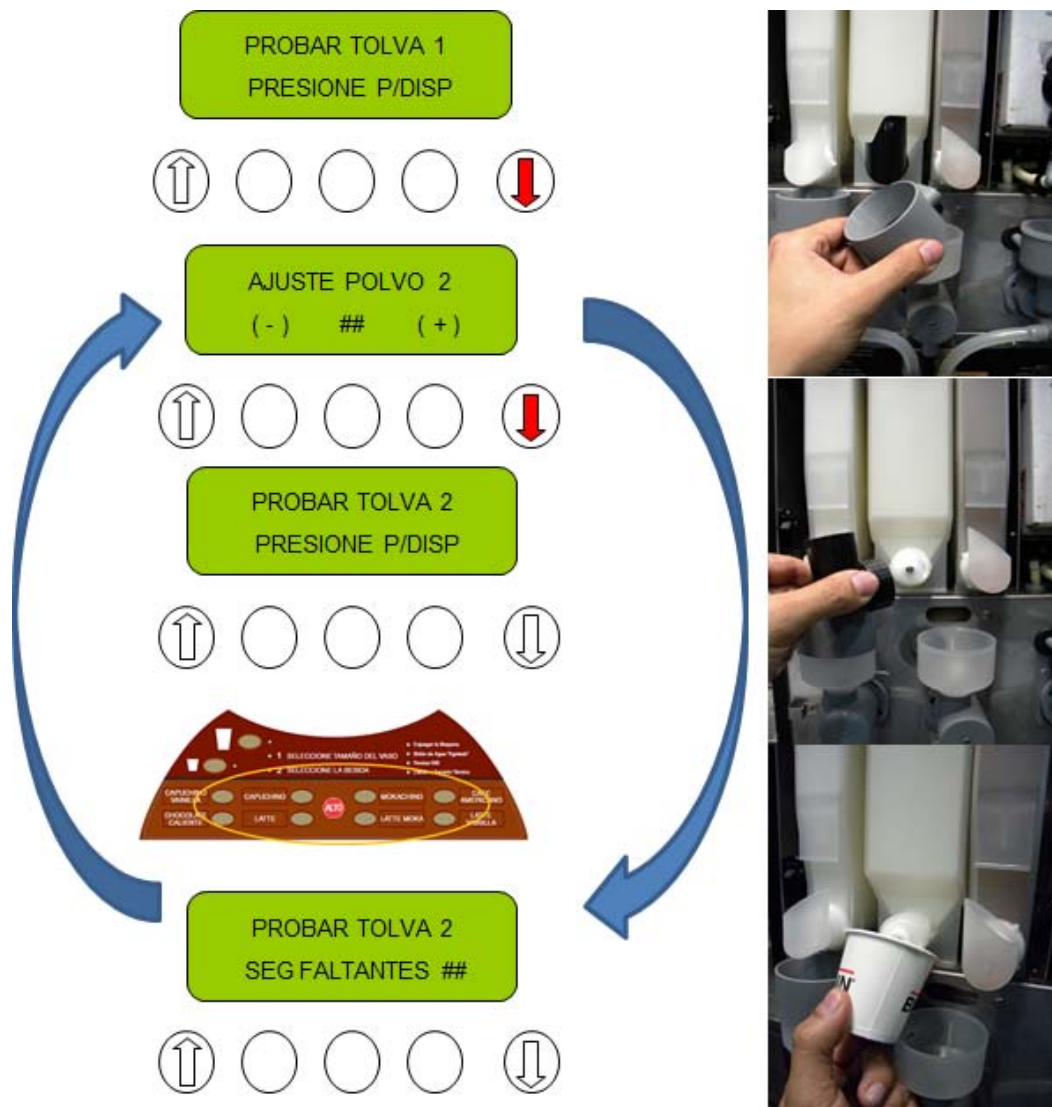
Calibración del dispensador de polvo STEAMER VAINILLA



Para iniciar el ciclo de dispensado de POLVO para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor correspondiente por un periodo de 10 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua haciendo los ajustes necesarios de incremento o decremento de la velocidad del motor hasta obtener el valor especificado de **42 gr (39.9 mínimo a 44.1 máximo)**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

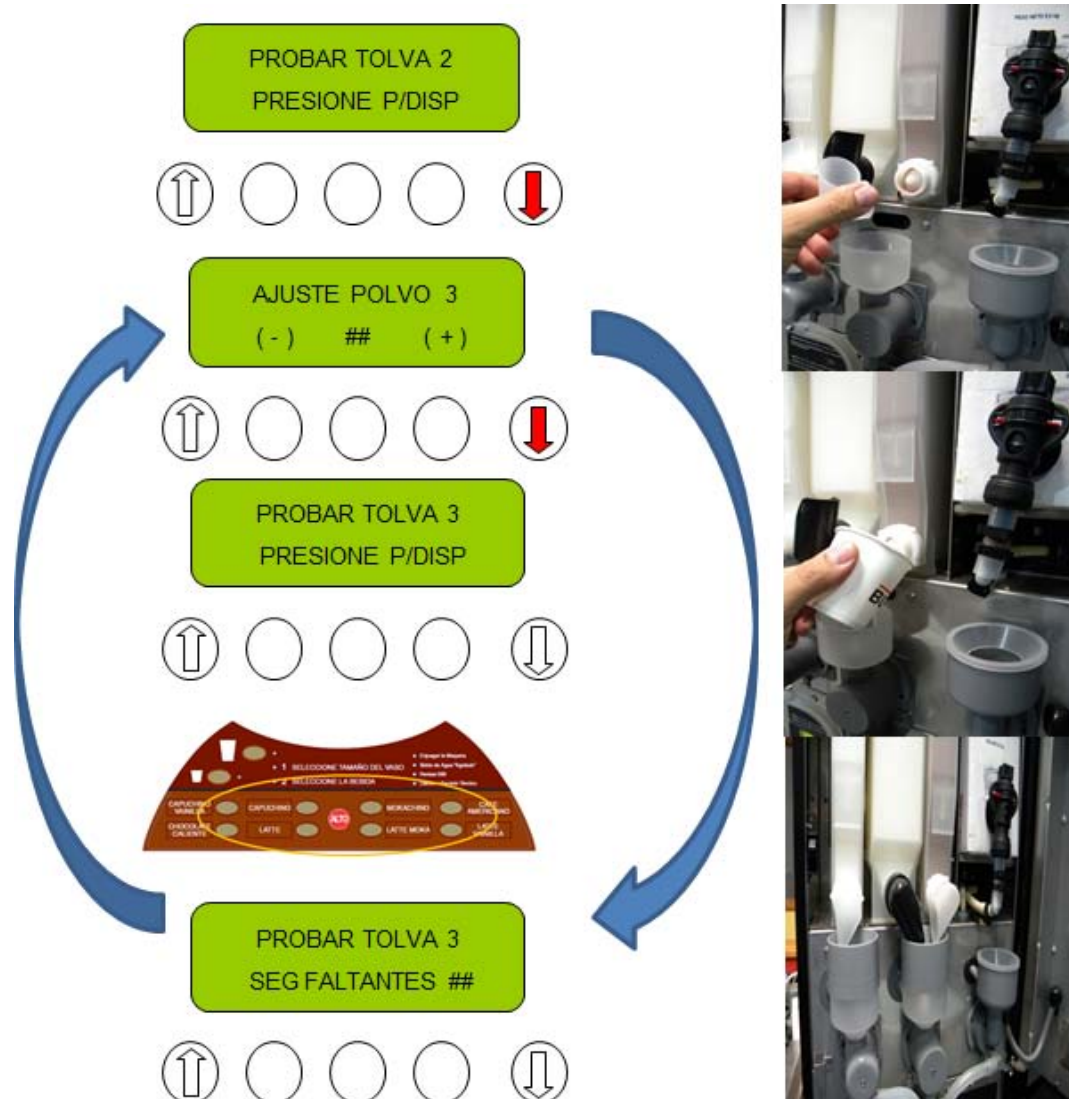
Calibración del dispensador de polvo STEAMER MILK



Para iniciar el ciclo de dispensado de POLVO para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor correspondiente por un periodo de 10 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua haciendo los ajustes necesarios de incremento o decremento de la velocidad del motor hasta obtener el valor especificado de **42 gr (39.9 mínimo a 44.1 máximo)**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración del dispensador de polvo COCOA



Para iniciar el ciclo de dispensado de POLVO para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor correspondiente por un periodo de 10 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua haciendo los ajustes necesarios de incremento o decremento de la velocidad del motor hasta obtener el valor especificado de **42 gr (39.9 mínimo a 44.1 máximo)**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración de bomba peristáltica

La calibración del sistema de dosificación de café es un procedimiento de 3 etapas, estas son:

- Calibración de flujo en 100 pulsaciones
- Calibración de velocidad para concentración Espresso
- Calibración de velocidad para concentración Regular

El café utilizado es líquido y el equipo utiliza para su auto ajuste el parámetro obtenido de volumen en mililitros al momento de la calibración, sin embargo para la toma de muestra del café este deberá ser pesado y el valor en gramos que se obtenga se divide entre el peso específico del café, el resultado es la cantidad exacta de mililitros dispensado en 100 pulsaciones. La razón por la cual el café deberá pesarse y no medirse directamente de la Probeta o cilindro graduado es por la diferencia de densidad entre el café y el agua, las probetas están diseñadas con graduaciones con referencia al agua, al ser el café más denso que el agua el volumen cambia. La operación matemática es la siguiente:

$$\delta_c = 1.23 \text{ gr/ml (Peso Especifico o densidad del Café Referencia para México)}$$

$$C_{20} = \text{### gr (Cantidad de Café obtenido de la muestra en gramos)}$$

$$CVB = \frac{C_{20}}{\delta_c} \text{ ml (Valor para Calibración de Volumen Bomba)}$$

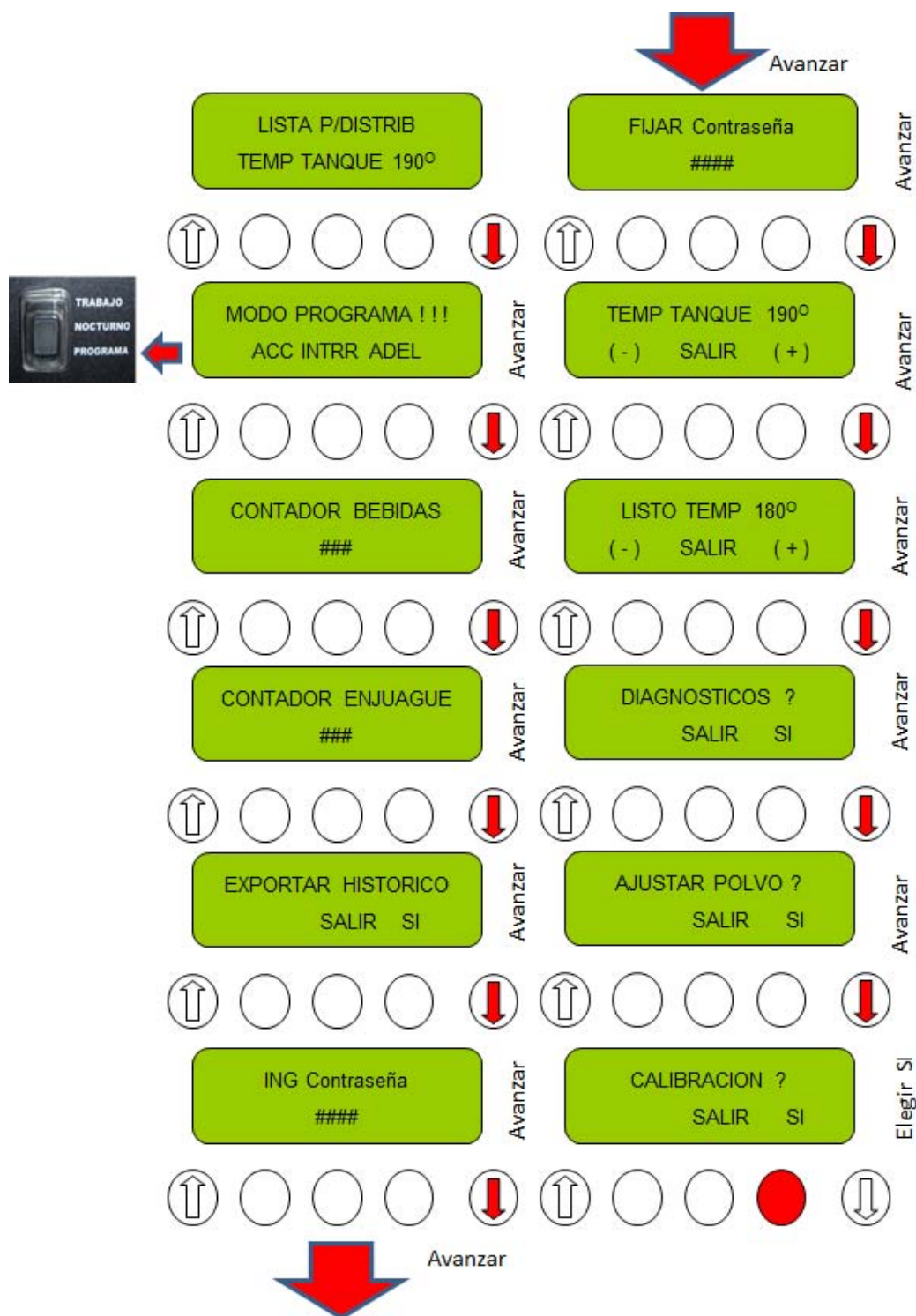
Por ejemplo si al momento de la toma de muestra el valor obtenido en peso es 24.4 gr, la operación la operación para obtener el valor de Calibración de Volumen de Bomba (CVB) es $CVB = 24.4/1.23 = 19.83$ ml, este es el valor que deberá ingresar en el control electrónico del equipo al momento de la calibración.

Es importante que mantenga actualizado el valor del Peso Específico del café ya que este afecta directamente al momento de la calibración del equipo.

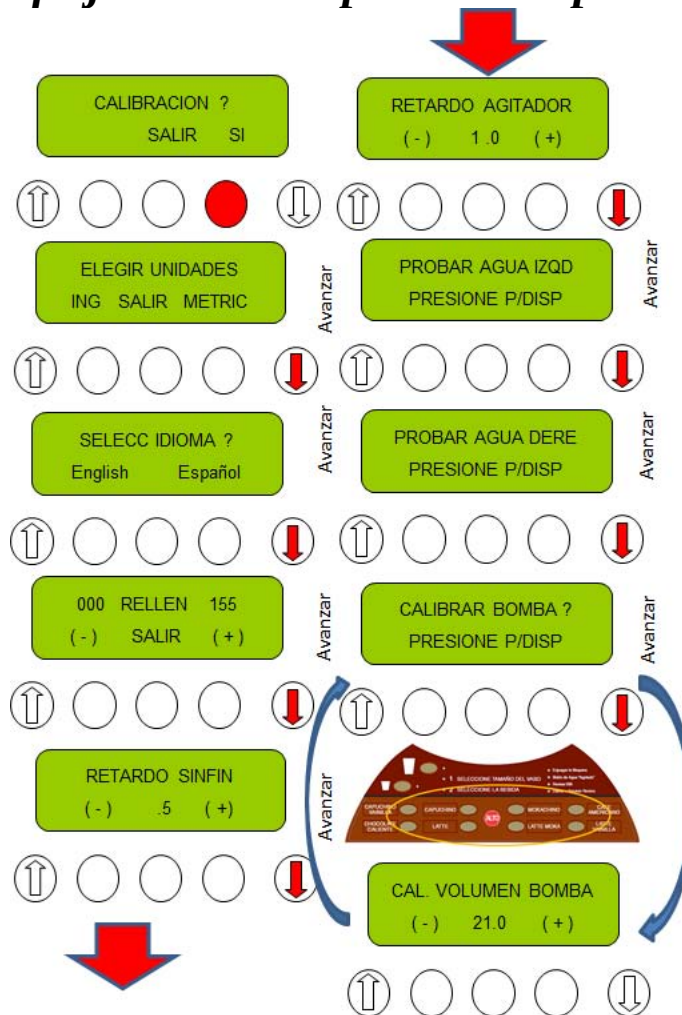
Para efectuar la calibración considere los siguientes puntos:

1. Coloque un BIB con suficiente café asegurándose que la bolsa no está doblada en el interior de la caja.
2. Desconecte la manguera de descarga de la bomba peristáltica
3. Coloque una probeta o cilindro graduado de 25 ml en la manguera de descarga de café
4. Efectué una purga antes de la toma de la muestra esto elimina las variaciones por manipulación de la manguera de la bomba
5. Limpie la probeta o cilindro graduado antes de hacer la toma de la muestra
6. Ingrese al MENU de calibración de la bomba
7. Tare la báscula para descontar el peso de la probeta
8. Tome la muestra y efectué la medición
9. Realice el cálculo del volumen de acuerdo a la formula
10. Efectué el ajuste del valor en la programación del equipo

El siguiente es el esquema de pantallas que deberá pasar para llegar al MENU de calibración de la bomba:



Calibración de flujo en bomba peristáltica prueba 100 pulsos



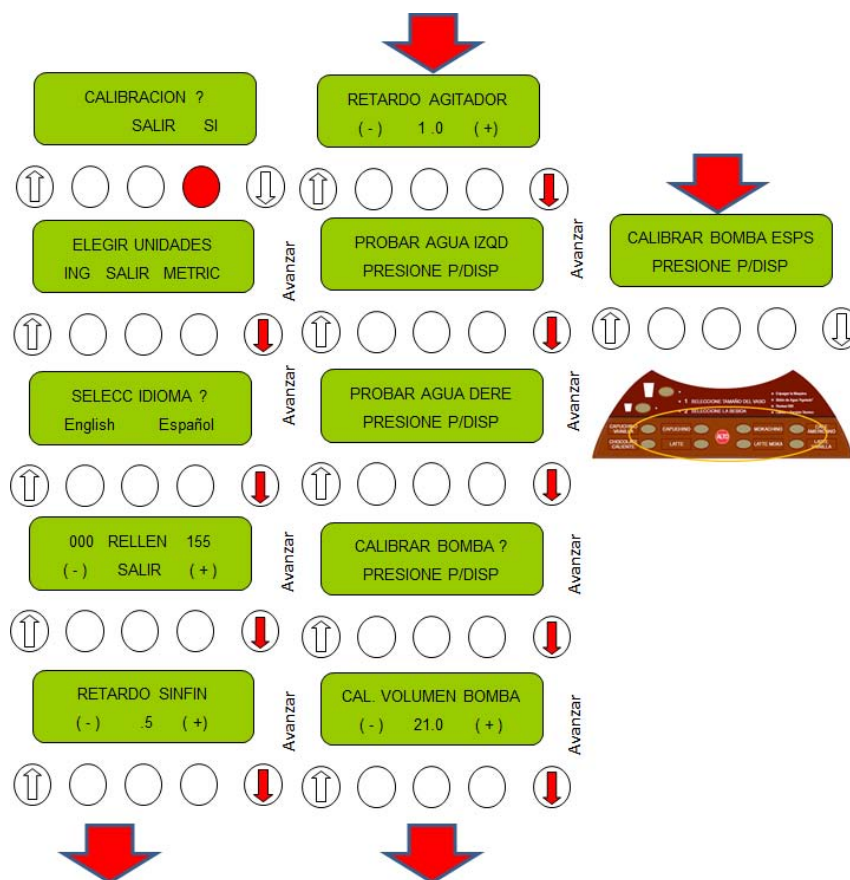
Para iniciar el ciclo de dispensado de CAFÉ para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor de la bomba peristáltica por un periodo de 100 pulsaciones, es importante que purgue antes de la toma de la muestra para efectuar solamente una medición. El valor que ingrese al programa determinará la velocidad a la que debe trabajar el motor de la bomba para proporcionar la cantidad necesaria de café para cada una de las recetas. **En relación a la medida de la manguera de dosificación de café que es de 1/8" y los pulsos de dispensado para la calibración que es de 100 pulsos, el peso de la muestra de café que se obtenga en esta prueba no deberá ser menor a 20 gr ni mayor a 28, si esto sucede es necesario revisar la condición de trabajo de la bomba, hay posibilidades de una falla o una mala conexión.**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración de flujo en bomba peristáltica Ajuste de Velocidad ESPRESSO

El ajuste de velocidad de la relación de ESPRESSO es una rutina que el control efectúa de manera automática, el objetivo es que en relación al flujo de café y la especificación de relación de mezcla de agua y café en las recetas para elaborar una bebida de ESPRESSO el control electrónico ajusta la velocidad objetivo para suministrar la cantidad correcta de concentrado, Es muy importante ejecutar esta rutina para asegurar la consistencia del insumo en cada bebida.

Antes de iniciar el ajuste coloque una probeta en la descarga de café para recoger el concentrado, no es necesario medir el concentrado que salga durante la rutina de ajuste.



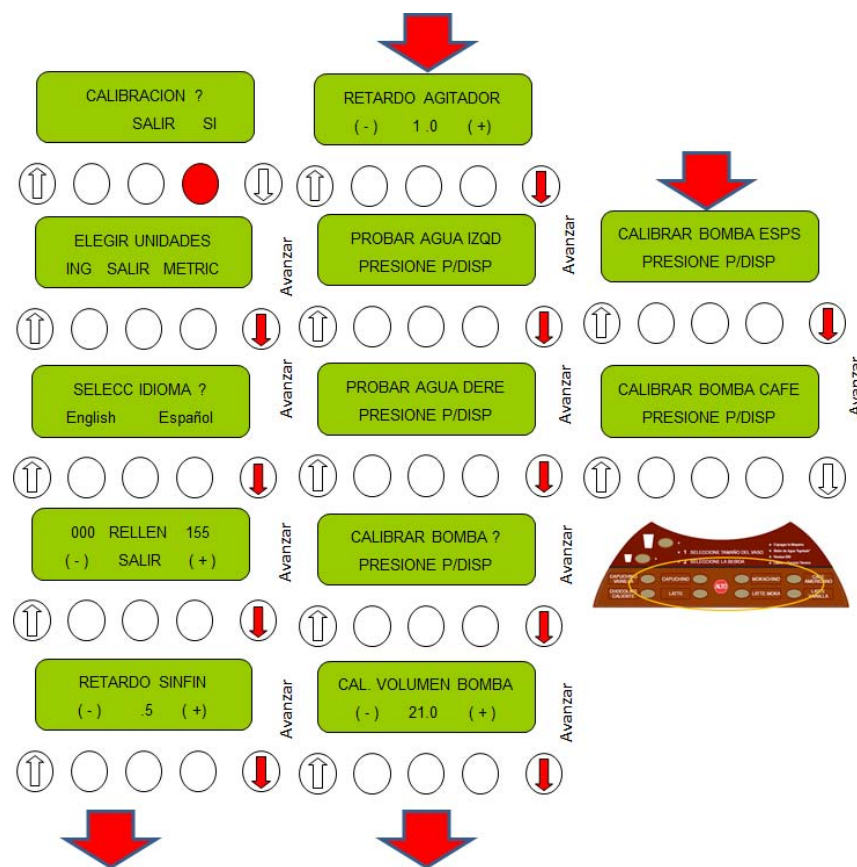
Para iniciar el ciclo de dispensado de CAFÉ para el ajuste deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor de la bomba hasta alcanzar la velocidad calculada por el mismo control electrónico.

Es importante que considere para los ajustes que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración de flujo en bomba peristáltica Ajuste de Velocidad REGULAR

El ajuste de velocidad de la relación de CAFÉ REGULAR es una rutina que el control efectúa de manera automática, el objetivo es que en relación al flujo de café y la especificación de relación de mezcla de agua y café en las recetas para elaborar una bebida de CAFÉ REGULAR el control electrónico ajusta la velocidad objetivo para suministrar la cantidad correcta de concentrado. Es muy importante ejecutar esta rutina para asegurar la consistencia del insumo en cada bebida.

Antes de iniciar el ajuste coloque una probeta en la descarga de café para recoger el concentrado, no es necesario medir el concentrado que salga durante la rutina de ajuste.



Para iniciar el ciclo de dispensado de CAFÉ para el ajuste deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor de la bomba hasta alcanzar la velocidad calculada por el mismo control electrónico.

Es importante que considere para los ajustes que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Reporte de servicio Preventivo y calibración

Reporte para Mantenimiento Preventivo							
Servicio	Fecha		Técnico				
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP	Serie	
Cliente General:					Reporte de Servicio:		
Nombre del Cliente:							
Dirección:							
Puntos de Verificación					SI	Observaciones	
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica						
1	Tablero de Alimentación						
2	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V						
3	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V						
4	Tierra Física						
5	Contacto de Alimentación						
6	Condiciones Generales de Instalación seguras.						
2	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)						
3	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes						
4	Higienización o Limpieza de Bomba de agua						
5	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.						
6	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento						
7	Verificar Arranque y paro de calentamiento y temperatura en tanque						
8	Verificar parámetros en configuración del sistema y parametros de Calibracion						
1	CONTADOR DE BEBIDAS				0		
2	CONTADOR DE ENJUAGUES				0		
3	EXPORTAR HISTORICO				Introducir Clave de Acceso		
4	INGRESAR CONTRASEÑA				0001		
5	FIJAR CONTRASEÑA				0000	No cambiar clave	
6	TEMPERATURA DEL TANQUE				190		
7	TEMPERATURA LISTO				180		
8	DIAGNOSTICOS				NO		
9	AJUSTAR POLVO				SI		
A	AJUSTE POLVO 1				90		
B	PROBAR TOLVA 1				Calibrar STEAMER Vainilla en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)		
C	AJUSTE POLVO 2				80		
D	PROBAR TOLVA 2				Calibrar STEAMER Milk en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)		
E	AJUSTE POLVO 3				83		
F	PROBAR TOLVA 3				Calibrar COCOA en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)		
G	AJUSTE POLVO 4				83		
H	AJUSTE TOLVA 4				Opcional		
10	CALIBRACION				SI		
A	ELEGIR UNIDADES				ING		
B	SELECCIONAR IDIOMA				ESPAÑOL		
C	RELLENO				155		
D	RETARDO SINFÍN				0.5		
E	RETARDO AGITADOR				1.0		
F	PROBAR AGUA IZQUIERDA				Agua en 414 ml $\pm$ 5% (393.3 a 434.7)		
G	PROBAR AGUA DERECHA						
H	CALIBRAR BOMBA				Tomar muestra de café, pesarlo y dividir entre 1.23 (Resultado I)		
I	CAL VOLUMEN BOMBA				21.0		
J	CALIBRAR BOMBA ESPRESSO						
K	CALIBRAR BOMBA CAFÉ						
L	CALIBRAR AGUA BOMBA						
M	INGRSE VOLUMEN AGUA BOMBA				414		

Puntos de Verificación			SI	Observaciones
11	CONFIGURAR BEBIDA		SI	
	A	BEBIDA # 1	CHAPUCHINO VAINILLA	
	B	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	C	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	D	BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE	
	F	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	G	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	H	BEBIDA # 3	LATTE	
	I	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	J	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	K	BEBIDA # 4	CAFÉ CON LECHE	
	L	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	M	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	N	BEBIDA # 5	MOKACHINO	
	Ñ	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	O	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	P	BEBIDA # 6	LATTE MOKA	
	Q	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	R	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	S	BEBIDA # 7	TINTO	
	T	TIEMPO DE DISPENSADO CH	6.0	
	U	TIEMPO DE DISPENSADO GD	9.5	
	V	BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA	
	W	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
X	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5		
12	BLOQUEOS PARA DESACTIVAR		SI	
	A	BIB VACIO	200	
	B	BLOQUEO DISTRIBUCION	SI	
	C	ALARMA DE ENJUAGUE	SI	
	D	TIEMPO ALARMA ENJUAGUE	24	
	E	BLOQUEO ENJUAGUE	SI	
	F	RETARDO CALENTAMIENTO	15	
13	FUNCIONES USB			
14	INGRESE NUMERO DE ACTIVO		OPCIONAL	
15	INGRESE NUMERO DE CLIENTE		OPCIONAL	
16	INGRESE NUMERO DE SERIE		Comparar con placa ident.	
17	ACTIVE NUMERO DE SERVICIO		OPCIONAL	
18	CONTADOR EN CERO		NO	
19	FIJAR PRECIO MEZCLA CHICO		10	
20	FIJAR PRECIO MEZCLA GRANDE		15	
21	FIJAR PRECIO CAFÉ CHICO		0	
22	FIJAR PRECIO CAFÉ GRANDE		0	
23	ESTABLECER FECHA Y HORA		ACTUAL	
24	COMANDOS DE FABRICA		NO	
9	Limpieza de tolva para STEAMER MILK Centro			
10	Limpieza de tolva para COCOA Derecha			
11	Limpieza de tolva para STEAMER VAINILLA Izquierda			
11	Limpieza y Lubricacion de Manguera para café liquido			
12	Limpieza de conector VITOP			
13	Enjuagar Equipo			
14	Revision general de Fugas de Agua			
15	Cambio de Mezcladores de café y polvo			
16	Cambio de mangueras y acoplamiento de mezcladores			
Observaciones Generales				
Nombre y Firma del técnico Instalador			Nombre y Firma del Cliente	

NOTAS:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

CALIBRACIÓN PARA STEAMER SIN AZUCAR

<i>Herramientas requeridas.....</i>	<i>2</i>
<i>Configuración de Idioma.....</i>	<i>3</i>
<i>Calibración de válvulas dispensadoras de agua.....</i>	<i>4</i>
<i>Calibración de dispensadores de polvo.....</i>	<i>9</i>
<i>Calibración de bomba peristáltica.....</i>	<i>15</i>
<i>Reporte de Servicio Preventivo y Calibración.....</i>	<i>20</i>

Herramientas requeridas

Para efectuar una correcta calibración del equipo es importante que cuente con los siguientes instrumentos y herramientas:

- 1 Desarmador Plano
- 1 Llave T40
- 1 Bascula digital para 500 gr con resolución de 0.1 gr
- 1 Probeta o cilindro graduado para 500 ml con resolución de 5 ml
- 2 Probetas o cilindros graduados para 250 ml con resolución de 2 ml
- 1 Probeta o cilindro graduado para 25 ml con resolución de 1 ml
- 1 Probeta o cilindro graduado para 10 ml con resolución de 1 ml
- 2 Vasos de plástico para polvo con capacidad de 100 ml
- 1 Jarra con capacidad de 1 litro para enjuagues

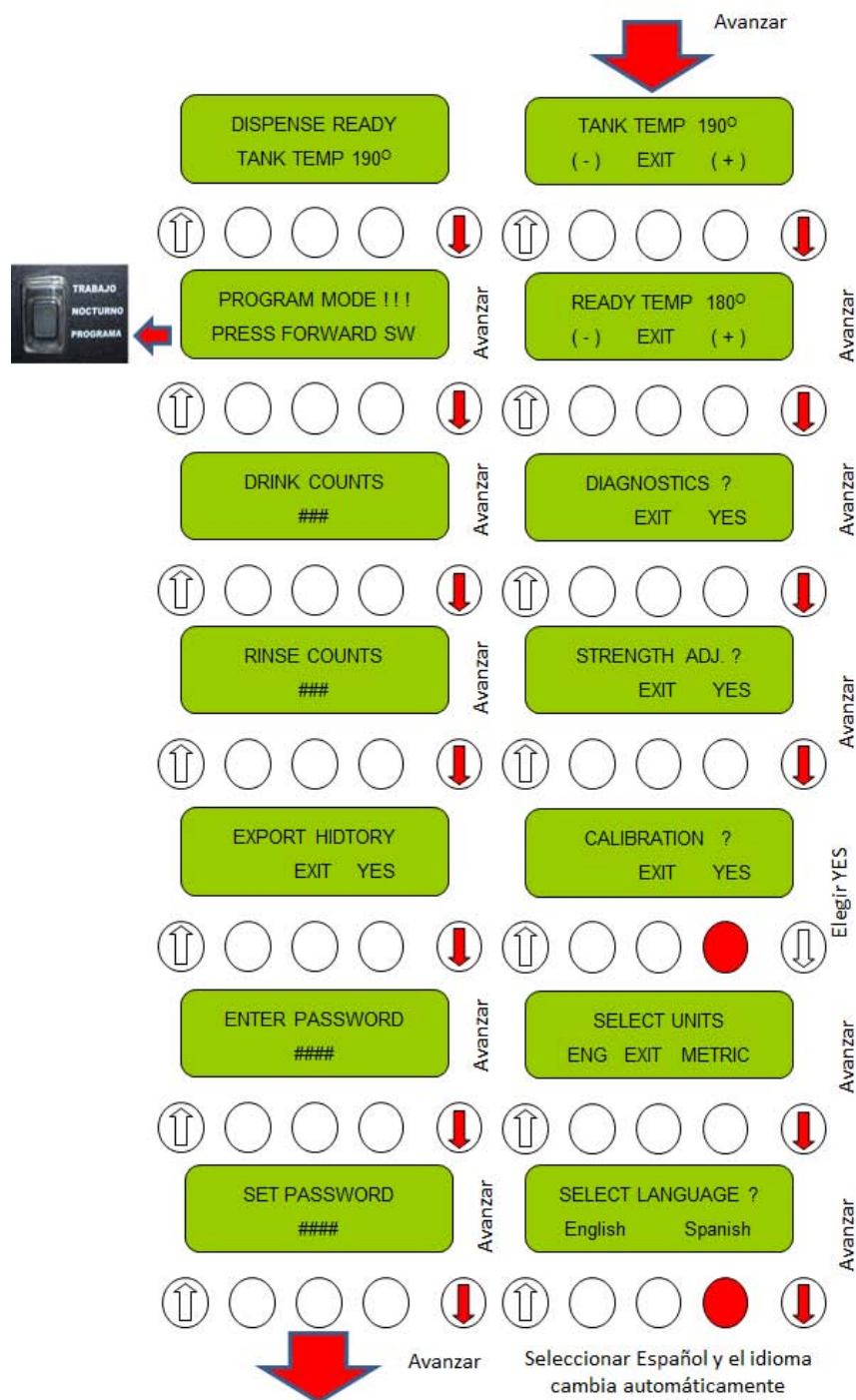


NOTA: Es de suma importancia que la calibración del equipo se efectué en el sitio donde se ha de quedar funcionando el equipo así como también sea con el producto aprobado por The Coca Cola Company. Deberá esperar a que el agua llegue a la temperatura establecida antes de hacer ajuste alguno. Cualquier calibración que se efectuó fuera de estas condiciones puede alterar la calibración y funcionamiento correcto del equipo.

La utilización de STEAMER SIN AZUCAR o MEZCLA CREMOSA SIN AZUCAR es una condición especial para la aplicación ciertos clientes identificados por Coca Cola Company, dicha calibración deberá efectuarse según las recomendaciones de este manual debido a que al no contener azúcar el polvo de la Mezcla Cremosa disminuye en mucho su peso específico, la calibración va en relación al cumplimiento de los parámetros de calidad marcados por The Coca Cola Company.

Configuración de Idioma

Para efectuar el ajuste de idioma del equipo deberá ingresar al modo de programación del equipo y buscar el menú de calibración, a continuación se muestran las pantallas de programación en Inglés que es el idioma que está asignado de fábrica.



Calibración de válvulas dispensadoras de agua

El equipo cuenta con 3 válvulas solenoides de dispensado de agua, estas son:



1. Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvo de VAINILLA (IZQUIERDA)
2. Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvos de STEAMER y COCOA (CENTRO)
3. Válvula solenoide del café regular (DERECHA)

Deberá verificar que las **tres válvulas tengan el mismo flujo de agua**, el parámetro para la utilización de STEAMER SIN AZUCAR es de 360 ml en 20 segundos. **Este**

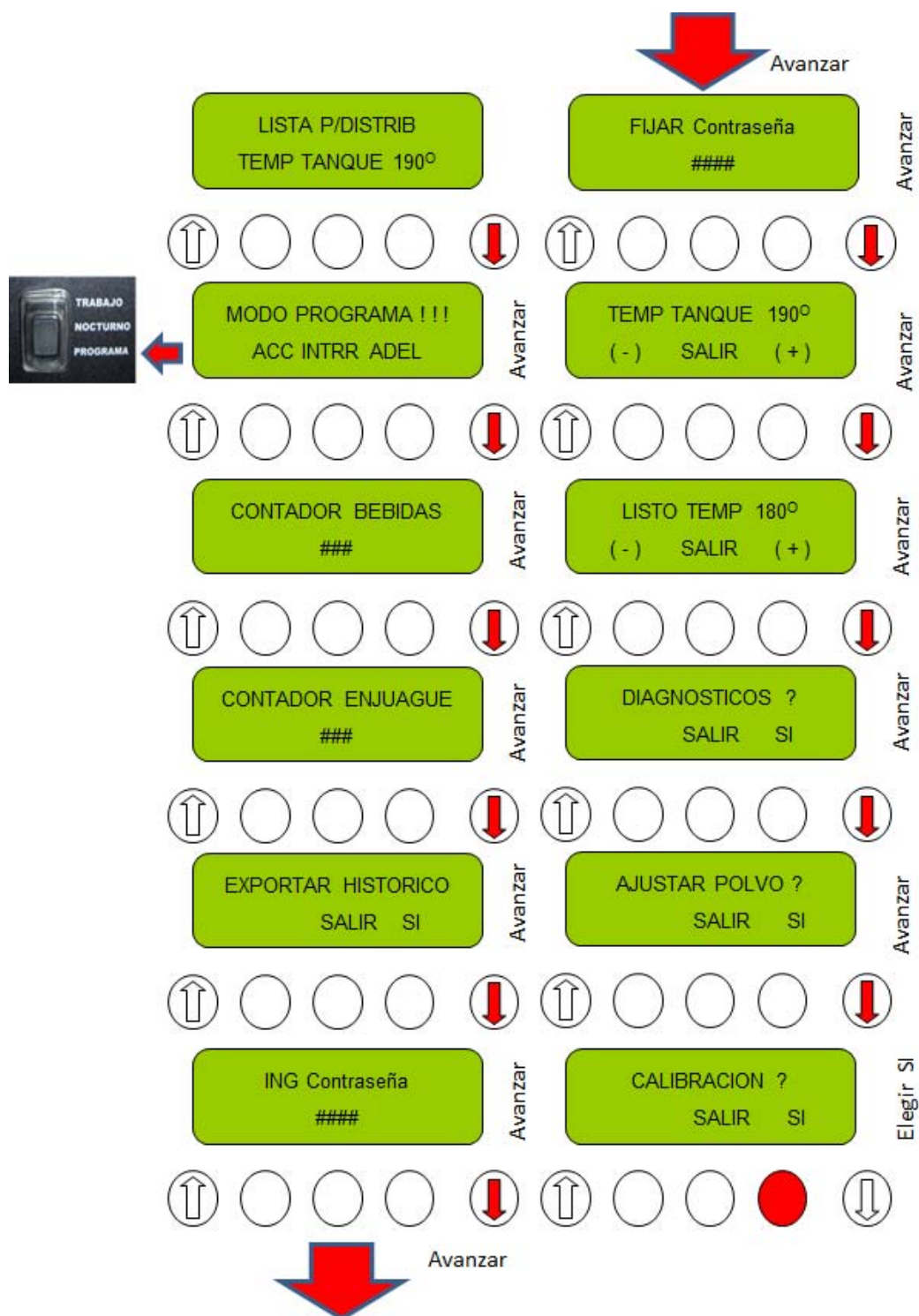
valor debe ser igual para las tres válvulas ya que la correcta elaboración de las bebidas depende de este parámetro. El ajuste de flujo para la calibración se hace manual con una llave T40 y deberá buscar el valor más cercano a establecer en el control con un rango de 5% de variación es aceptable (342 mínimo y 378 máximo). Aumenta el flujo en sentido contrario a las manecillas del reloj



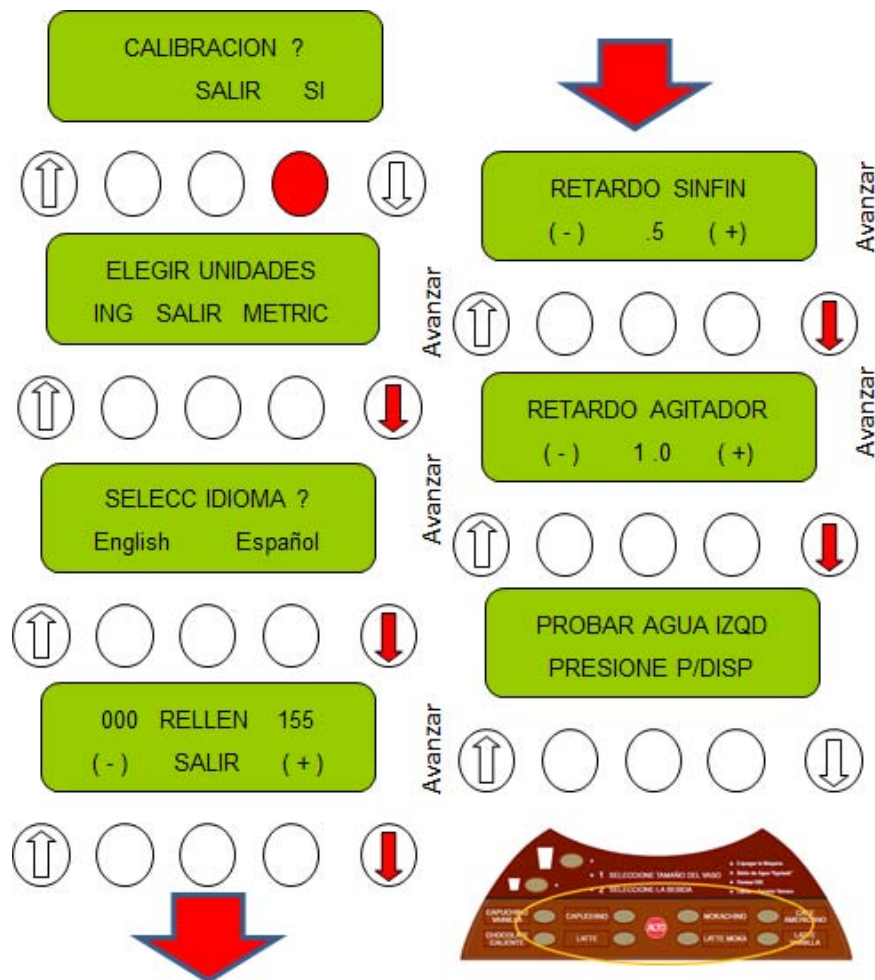
Para realizar la prueba es necesario que coloque la Probeta o Cilindro graduado de 500 ml en la salida correspondiente de producto de vainilla (Salida Izquierda), cuando tenga la muestra tome la lectura de los mililitros obtenidos y verifique si está dentro del rango aceptable de variación. Es importante que al menos tome 3 muestras para asegurar la consistencia de la calibración en la válvula. Si detecta una variación mayor o menor a la establecida, deberá ajustar la válvula con la llave T40, girando hacia la derecha para cerrar el flujo y girando hacia la izquierda para abrirlo

El control electrónico proporciona una rutina de calibración preestablecida de fábrica, a continuación se muestra las pantallas de MENU GENERAL y PARTICULAR que deberá ingresar para efectuar el procedimiento de calibración para cada una de las válvulas.

MENU GENERAL.



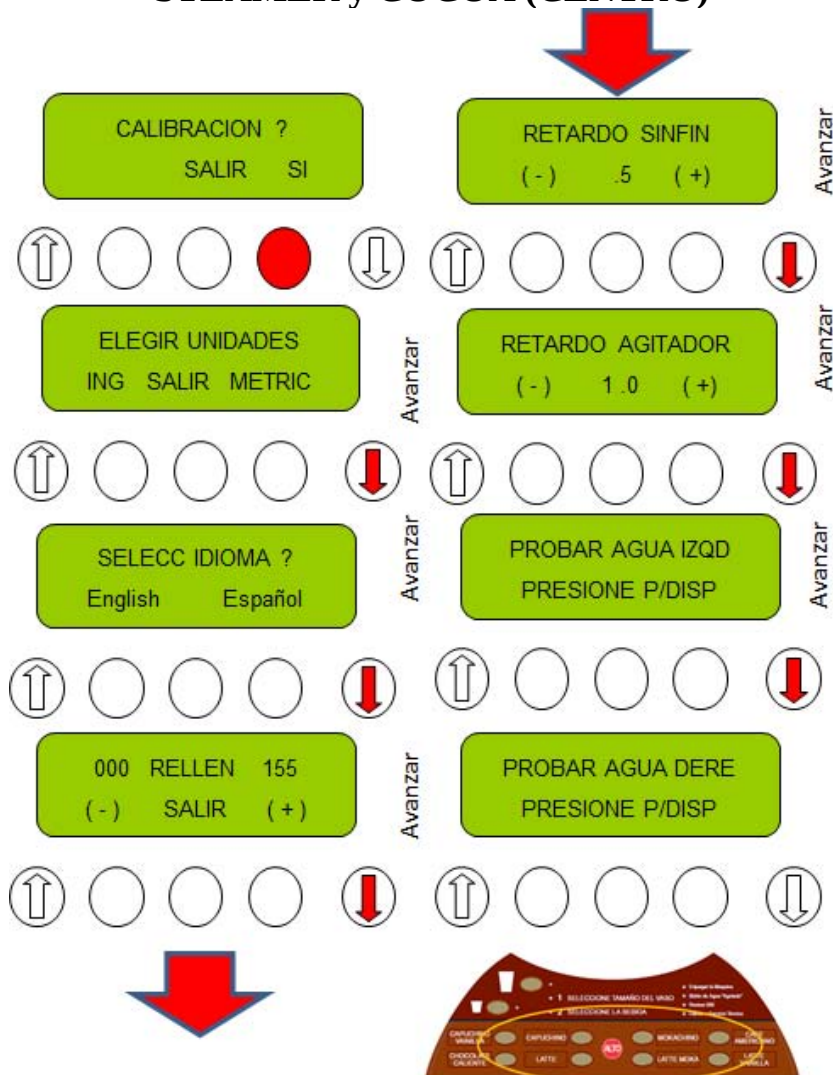
Calibración de Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvo de VAINILLA (IZQUIERDA)



Para iniciar el ciclo de dispensado de agua para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará la válvula solenoide por un periodo de 20 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua hasta que la temperatura baje de 180° F, cuando esto sucede la pantalla mostrará un mensaje de “CALENTANDO AGUA” y no permitirá el dispensado de agua para calibración hasta que esté nuevamente a una temperatura mayor o igual a 180° F.

Es importante que considere para los ajustes mecánicos que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento.

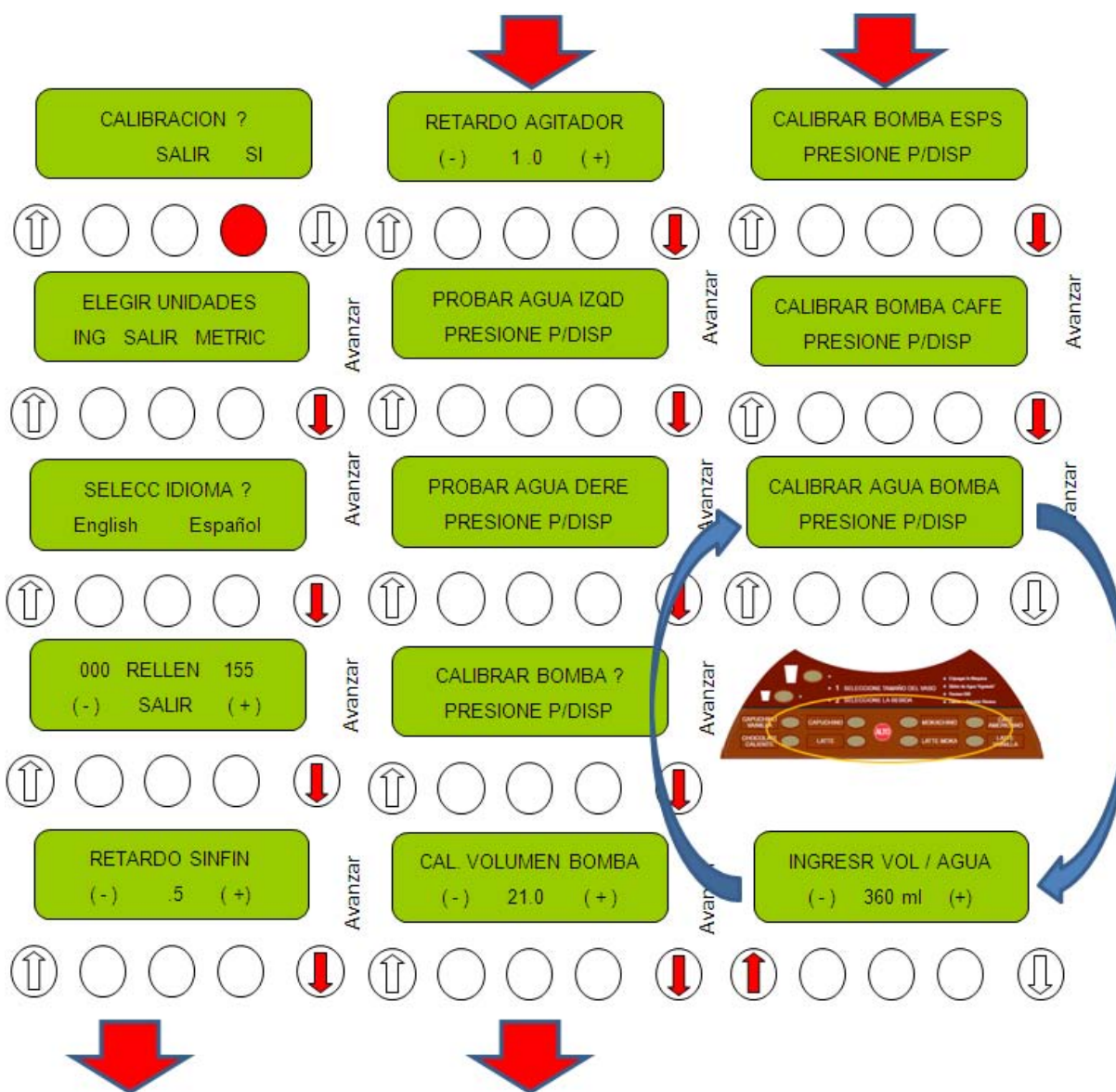
Calibración de Válvula solenoide del sistema de mezclado de polvos de STEAMER y COCOA (CENTRO)



Para iniciar el ciclo de dispensado de agua para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará la válvula solenoide por un periodo de 20 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua hasta que la temperatura baje de 180° F, cuando esto sucede la pantalla mostrará un mensaje de “CALENTANDO AGUA” y no permitirá el dispensado de agua para calibración hasta que esté nuevamente a una temperatura mayor o igual a 180° F.

Es importante que considere para los ajustes mecánicos que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento.

Calibración Válvula solenoide del café regular (DERECHA)



Para iniciar el ciclo de dispensado de agua para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará la válvula solenoide por un periodo de 20 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua hasta que la temperatura baje de 180° F, cuando esto sucede la pantalla mostrará un mensaje de “CALENTANDO AGUA” y no permitirá el dispensado de agua para calibración hasta que esté nuevamente a una temperatura mayor o igual a 180° F.

Es importante que considere para los ajustes mecánicos que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento.

Calibración de dispensadores de polvo

De acuerdo a la formulación establecida para el producto se busca el ajuste en 6 gramos de polvo por cada onza líquida de agua, de tal manera que los 360 ml de agua son igual a 12.17305 onzas dispensadas en 20 segundos, puesto que la prueba de polvo es de 10 segundos, la relación de polvo de acuerdo a 6.086525 onzas de agua es de **36.51915 gramos**, **para fines prácticos se ha redondeado a 36.5 gramos**

Efectúe la medición del polvo obtenido de la muestra, preferentemente obtenga 3 o 4 muestras y péselas buscando que la variación entre una y otra sea mínima, si obtuvo los **36.5 gramos $\pm$ 5%** (**34.675 mínimo a 38.325 máximo**), el ajuste está correcto, si no es así, es necesario que ajuste el parámetro de velocidad del motor, aumentando o disminuyendo dependiendo del valor obtenido y repita la toma de muestra hasta obtener el valor deseado.

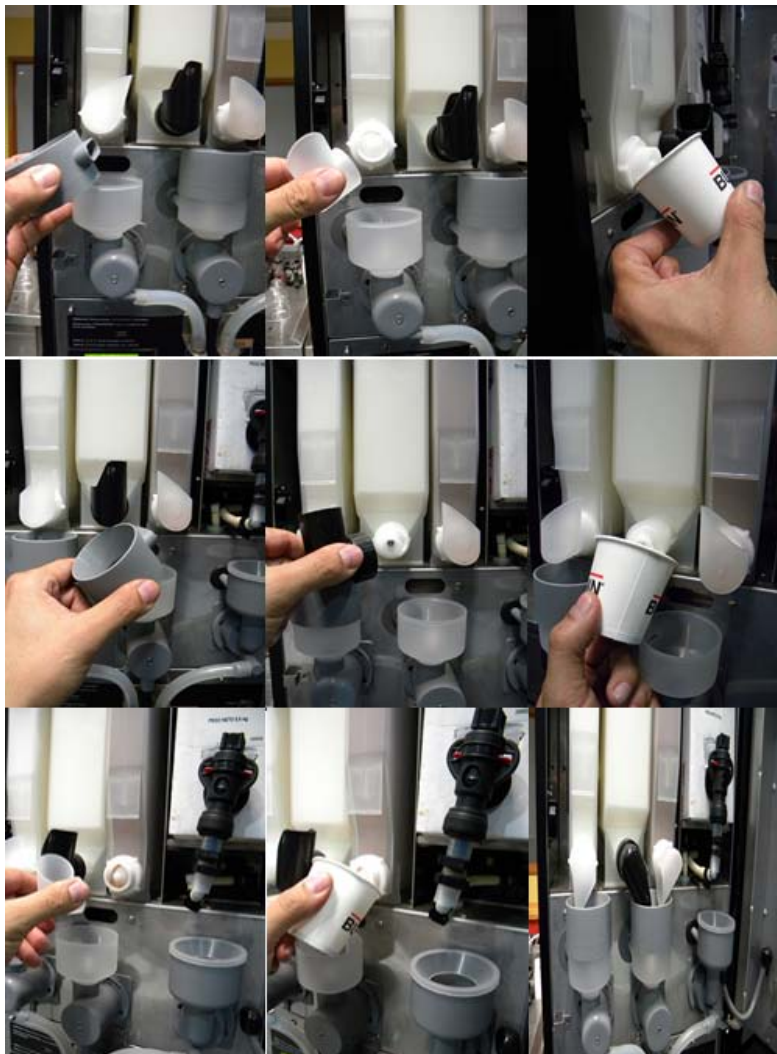
Menos Polvo **Mas Polvo**
16 ←————→ **100**



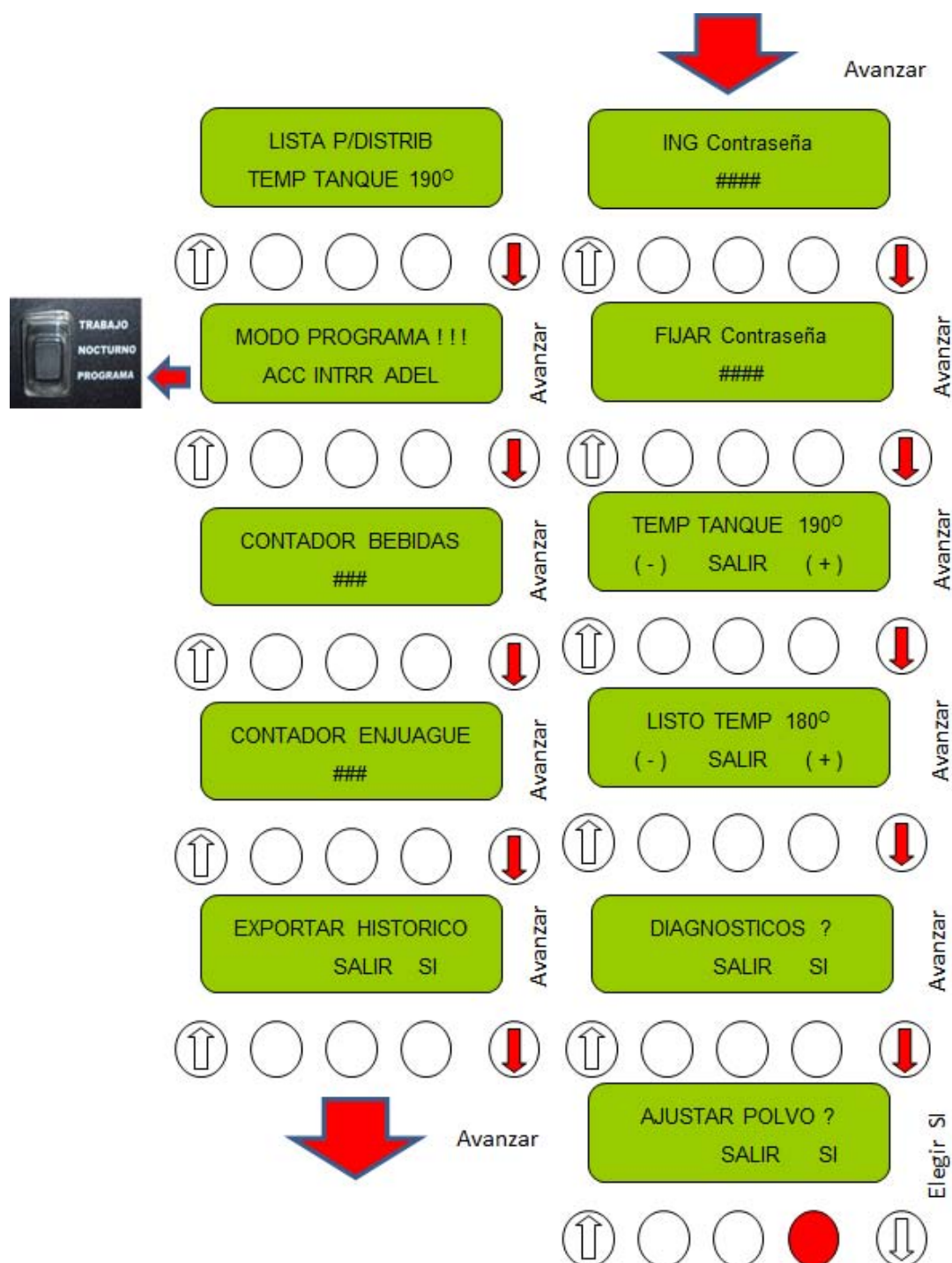
La posición de los contenedores de polvo es STEAMER VAINILLA (IZQUIERDA), STEAMER MILK (CENTRO), COCOA (DERECHA), Es importante que los contenedores se encuentren llenos antes de efectuar la validación de calibración de los polvos.

El procedimiento para la toma de la muestra de polvos es el siguiente:

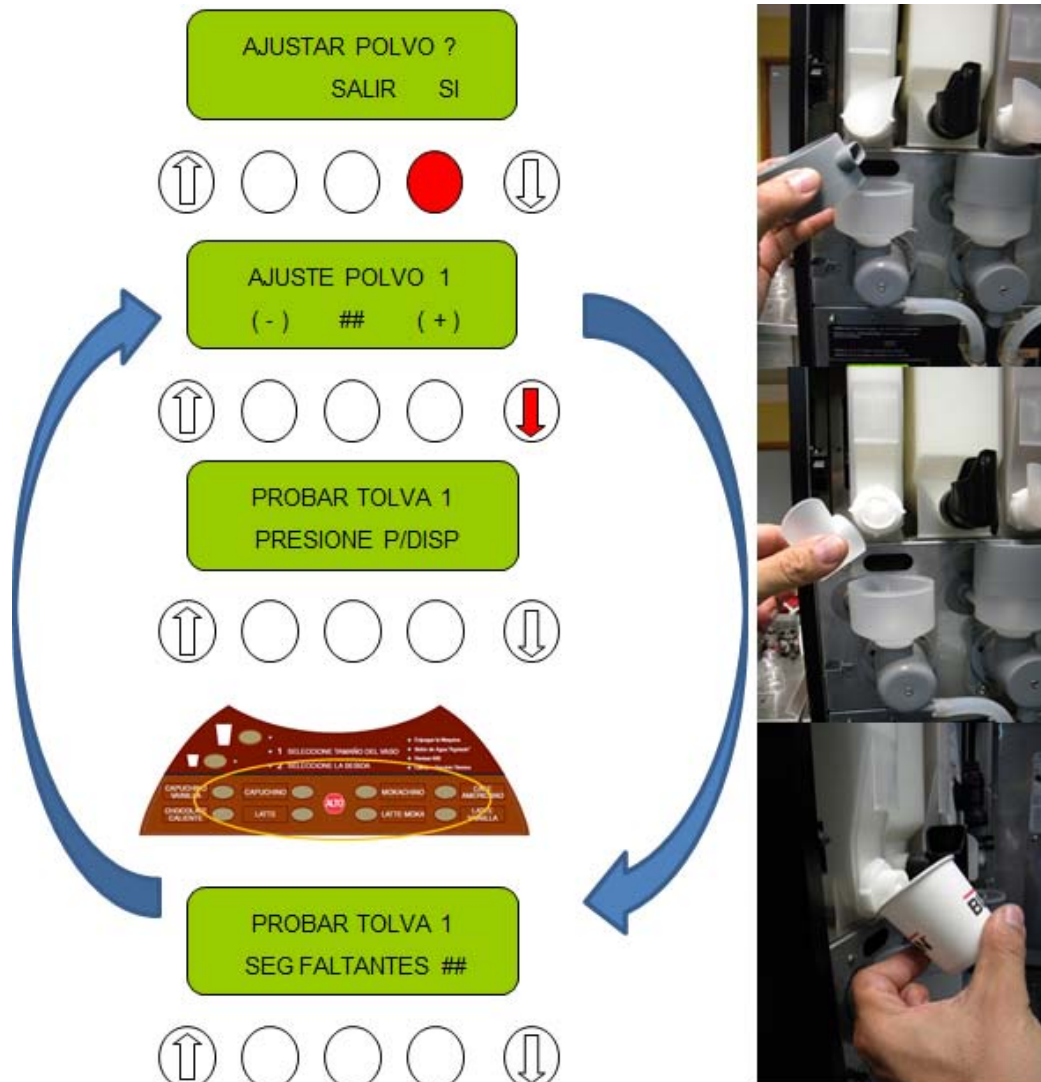
1. Llenar las tolvas de polvo
2. Colocar las tolvas en su posición correcta asegurándose que estén correctamente embragadas
3. Retire el codo de descarga de la tolva de la cual obtendrá la muestra
4. Retire la cámara de vapor del mezclador correspondiente a la tolva que calibrará
5. Ingrese al modo de calibración de polvos
6. Tare la báscula para descontar el peso del vaso
7. Coloque un vaso para recoger el polvo que se dispensara
8. Active la muestra presionando cualquier botón de bebida y pésela (Repita el procedimiento 3 o 4 veces para asegurar consistencia)
9. Si la toma de muestra está dentro del rango aceptable el proceso termina
10. Si requiere ajustar aumente o disminuya la velocidad del motor correspondiente y tome las muestras nuevamente.



A continuación se presentan las pantallas en el MENU de programación para realizar la calibración del sistema de polvos en el equipo.



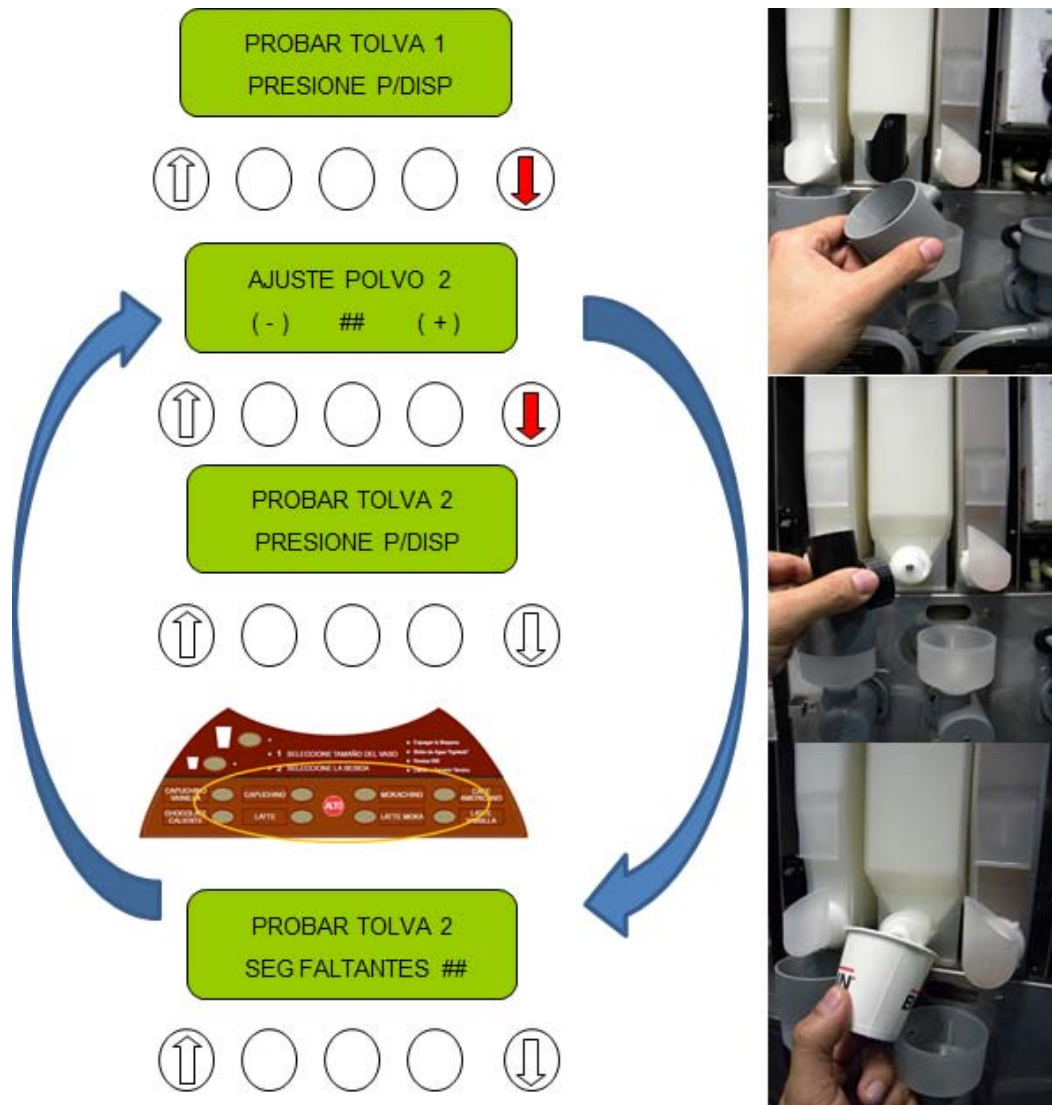
Calibración del dispensador de polvo STEAMER VAINILLA



Para iniciar el ciclo de dispensado de POLVO para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor correspondiente por un periodo de 10 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua haciendo los ajustes necesarios de incremento o decremento de la velocidad del motor hasta obtener el valor especificado de **36.5 gr (34.675 mínimo a 38.325 máximo)**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

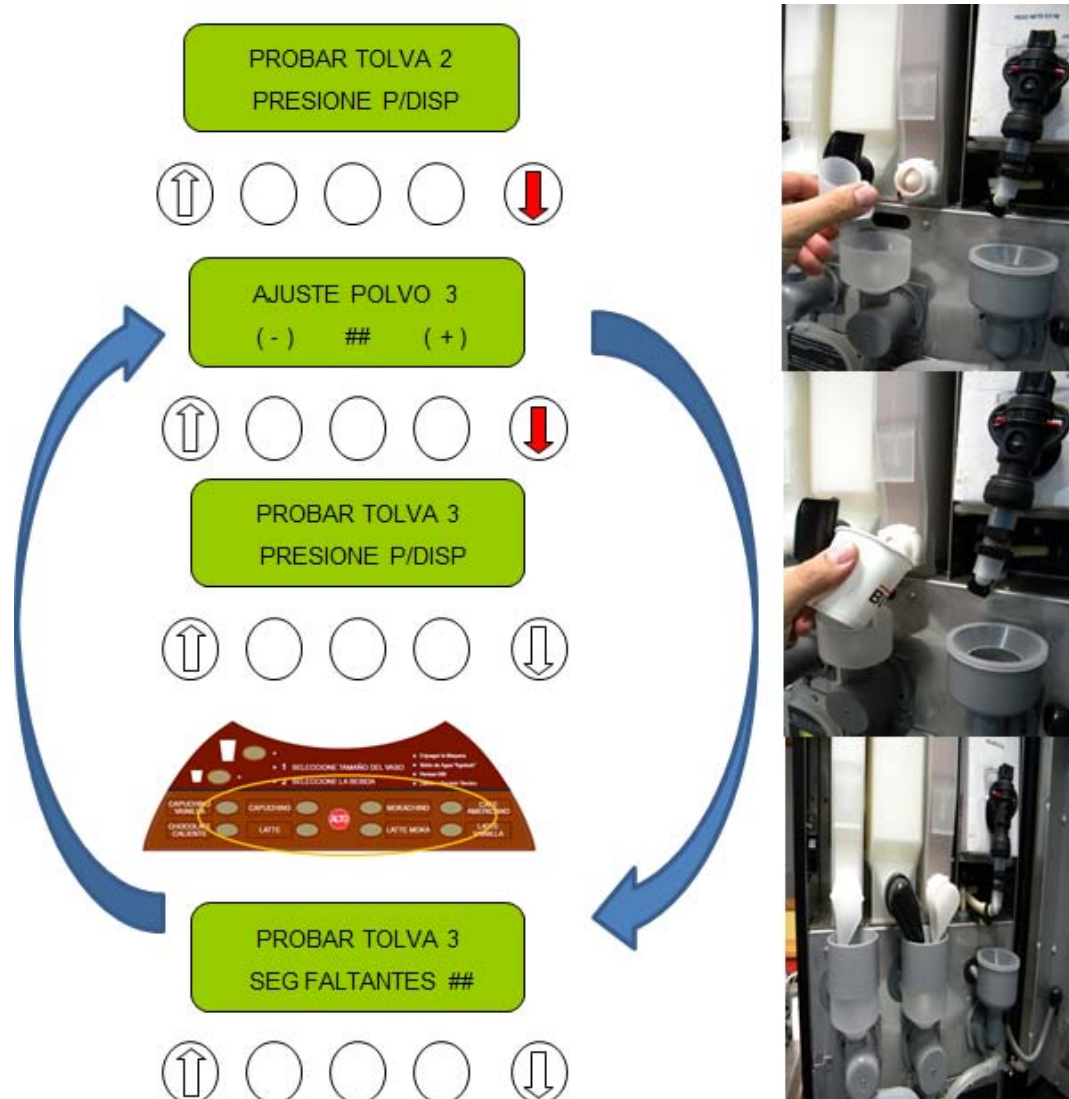
Calibración del dispensador de polvo STEAMER MILK



Para iniciar el ciclo de dispensado de POLVO para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor correspondiente por un periodo de 10 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua haciendo los ajustes necesarios de incremento o decremento de la velocidad del motor hasta obtener el valor especificado de **36.5 gr (34.675 mínimo a 38.325 máximo)**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración del dispensador de polvo COCOA



Para iniciar el ciclo de dispensado de POLVO para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor correspondiente por un periodo de 10 segundos, puede hacerse la toma de muestra de manera continua haciendo los ajustes necesarios de incremento o decremento de la velocidad del motor hasta obtener el valor especificado de **36.5 gr (34.675 mínimo a 38.325 máximo)**

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración de bomba peristáltica

La calibración del sistema de dosificación de café es un procedimiento de 3 etapas, estas son:

- Calibración de flujo en 100 pulsaciones
- Calibración de velocidad para concentración Espresso
- Calibración de velocidad para concentración Regular

El café utilizado es líquido y el equipo utiliza para su auto ajuste el parámetro obtenido de volumen en mililitros al momento de la calibración, sin embargo para la toma de muestra del café este deberá ser pesado y el valor en gramos que se obtenga se divide entre el peso específico del café, el resultado es la cantidad exacta de mililitros dispensado en 100 pulsaciones. La razón por la cual el café deberá pesarse y no medirse directamente de la Probeta o cilindro graduado es por la diferencia de densidad entre el café y el agua, las probetas están diseñadas con graduaciones con referencia al agua, al ser el café más denso que el agua el volumen cambia. La operación matemática es la siguiente:

$$\delta_c = 1.23 \text{ gr/ml (Peso Especifico o densidad del Café Referencia para México)}$$

$$C_{20} = \text{### gr (Cantidad de Café obtenido de la muestra en gramos)}$$

$$CVB = \frac{C_{20}}{\delta_c} \text{ ml (Valor para Calibración de Volumen Bomba)}$$

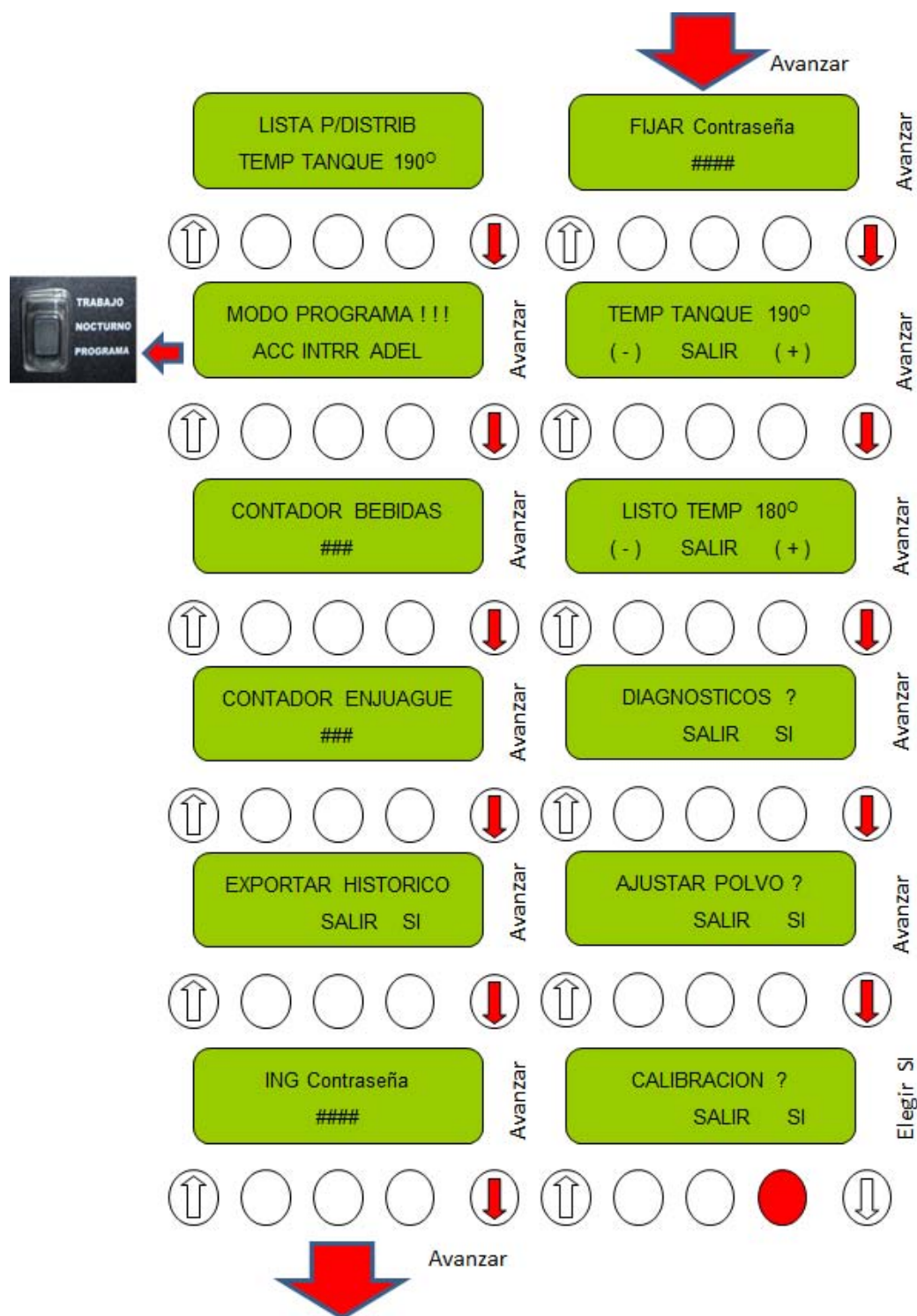
Por ejemplo si al momento de la toma de muestra el valor obtenido en peso es 24.4 gr, la operación la operación para obtener el valor de Calibración de Volumen de Bomba (CVB) es $CVB = 24.4/1.23 = 19.83$ ml, este es el valor que deberá ingresar en el control electrónico del equipo al momento de la calibración.

Es importante que mantenga actualizado el valor del Peso Específico del café ya que este afecta directamente al momento de la calibración del equipo.

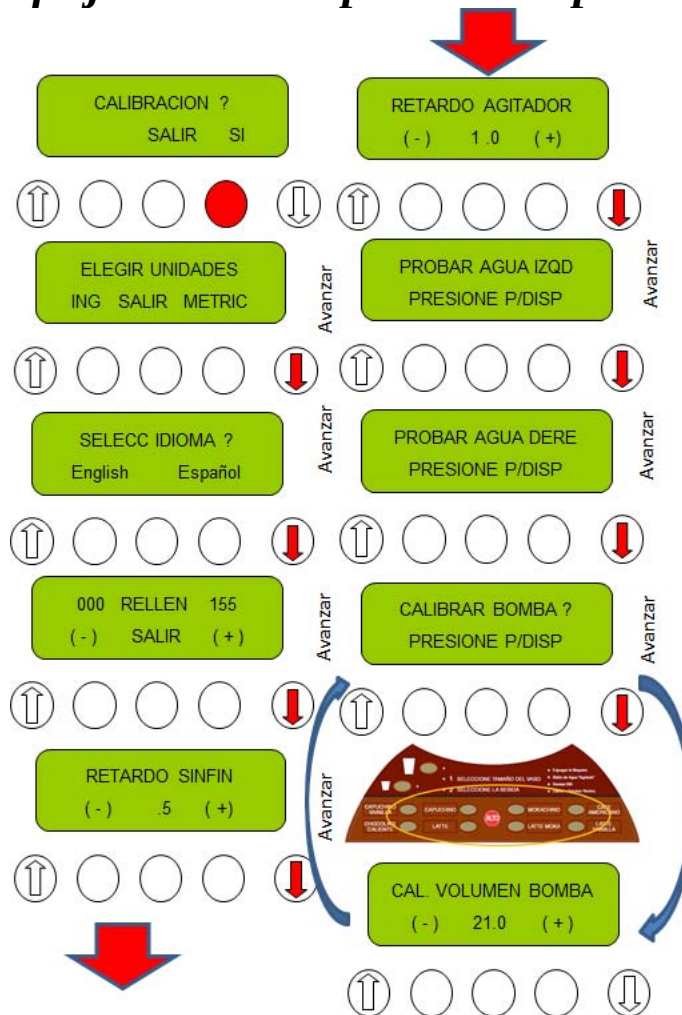
Para efectuar la calibración considere los siguientes puntos:

1. Coloque un BIB con suficiente café asegurándose que la bolsa no está doblada en el interior de la caja.
2. Desconecte la manguera de descarga de la bomba peristáltica
3. Coloque una probeta o cilindro graduado de 25 ml en la manguera de descarga de café
4. Efectué una purga antes de la toma de la muestra esto elimina las variaciones por manipulación de la manguera de la bomba
5. Limpie la probeta o cilindro graduado antes de hacer la toma de la muestra
6. Ingrese al MENU de calibración de la bomba
7. Tare la báscula para descontar el peso de la probeta
8. Tome la muestra y efectué la medición
9. Realice el cálculo del volumen de acuerdo a la formula
10. Efectué el ajuste del valor en la programación del equipo

El siguiente es el esquema de pantallas que deberá pasar para llegar al MENU de calibración de la bomba:



Calibración de flujo en bomba peristáltica prueba 100 pulsos



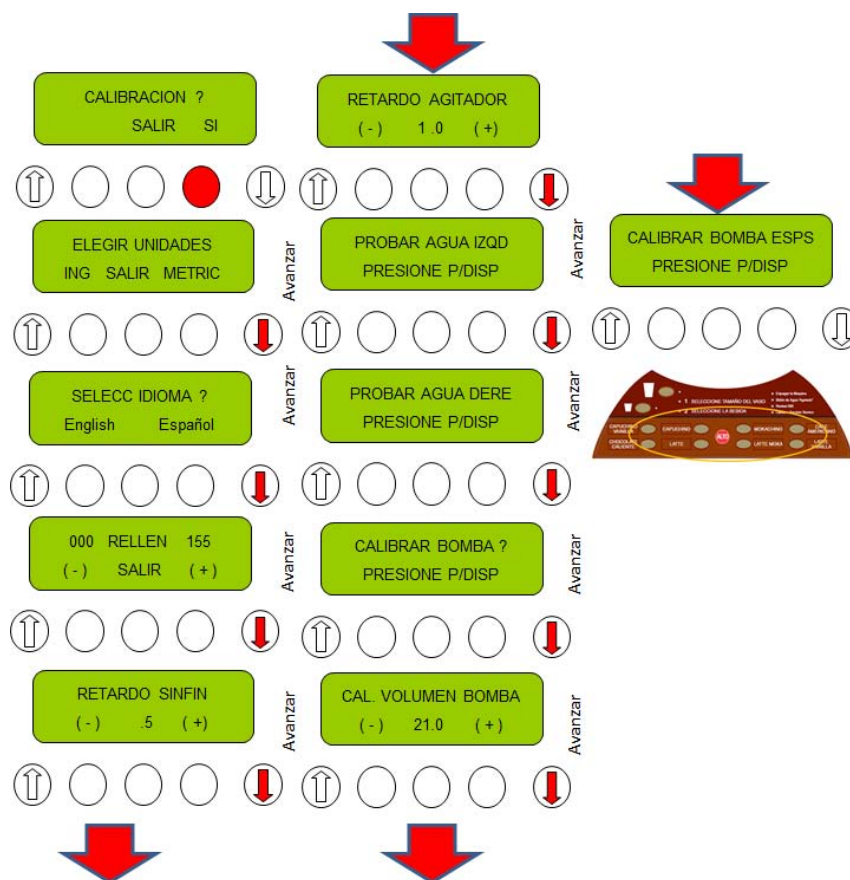
Para iniciar el ciclo de dispensado de CAFÉ para verificación deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor de la bomba peristáltica por un periodo de 100 pulsaciones, es importante que purgue antes de la toma de la muestra para efectuar solamente una medición. El valor que ingrese al programa determinará la velocidad a la que debe trabajar el motor de la bomba para proporcionar la cantidad necesaria de café para cada una de las recetas. ***En relación a la medida de la manguera de dosificación de café que es de 1/8" y los pulsos de dispensado para la calibración que es de 100 pulsos, el peso de la muestra de café que se obtenga en esta prueba no deberá ser menor a 20 gr ni mayor a 28, si esto sucede es necesario revisar la condición de trabajo de la bomba, hay posibilidades de una falla o una mala conexión.***

Es importante que considere para los ajustes y lectura de muestras que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración de flujo en bomba peristáltica Ajuste de Velocidad ESPRESSO

El ajuste de velocidad de la relación de ESPRESSO es una rutina que el control efectúa de manera automática, el objetivo es que en relación al flujo de café y la especificación de relación de mezcla de agua y café en las recetas para elaborar una bebida de ESPRESSO el control electrónico ajusta la velocidad objetivo para suministrar la cantidad correcta de concentrado, Es muy importante ejecutar esta rutina para asegurar la consistencia del insumo en cada bebida.

Antes de iniciar el ajuste coloque una probeta en la descarga de café para recoger el concentrado, no es necesario medir el concentrado que salga durante la rutina de ajuste.



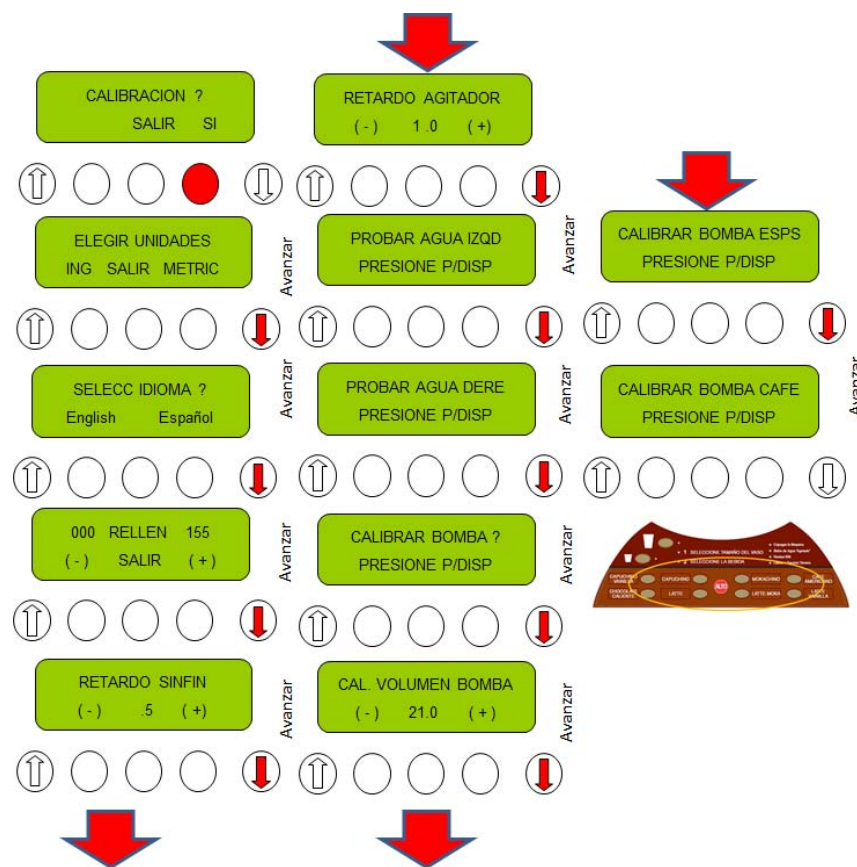
Para iniciar el ciclo de dispensado de CAFÉ para el ajuste deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor de la bomba hasta alcanzar la velocidad calculada por el mismo control electrónico.

Es importante que considere para los ajustes que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Calibración de flujo en bomba peristáltica Ajuste de Velocidad REGULAR

El ajuste de velocidad de la relación de CAFÉ REGULAR es una rutina que el control efectúa de manera automática, el objetivo es que en relación al flujo de café y la especificación de relación de mezcla de agua y café en las recetas para elaborar una bebida de CAFÉ REGULAR el control electrónico ajusta la velocidad objetivo para suministrar la cantidad correcta de concentrado, Es muy importante ejecutar esta rutina para asegurar la consistencia del insumo en cada bebida.

Antes de iniciar el ajuste coloque una probeta en la descarga de café para recoger el concentrado, no es necesario medir el concentrado que salga durante la rutina de ajuste.



Para iniciar el ciclo de dispensado de CAFÉ para el ajuste deberá presionar cualquiera de los interruptores de selección de bebida, esto activará el motor de la bomba hasta alcanzar la velocidad calculada por el mismo control electrónico.

Es importante que considere para los ajustes que el control electrónico saldrá de manera automática del modo de programación después de permanecer un minuto inactivo, por lo cual asegúrese de contar con la herramienta necesaria a la mano para la verificación de la calibración antes de iniciar el procedimiento

Reporte de servicio Preventivo y calibración

Reporte para Mantenimiento Preventivo							
Servicio	Fecha		Técnico				
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP	Serie	
Cliente General:			Reporte de Servicio:				
Nombre del Cliente:							
Dirección:							
Puntos de Verificación					SI	Observaciones	
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica						
1	Tablero de Alimentación						
2	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V						
3	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V						
4	Tierra Física						
5	Contacto de Alimentación						
6	Condiciones Generales de Instalación seguras.						
2	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)						
3	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes						
4	Higienización o Limpieza de Bomba de agua						
5	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.						
6	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento						
7	Verificar Arranque y paro de calentamiento y temperatura en tanque						
8	Verificar parámetros en configuración del sistema y parametros de Calibración						
1	CONTADOR DE BEBIDAS				0		
2	CONTADOR DE ENJUAGUES				0		
3	EXPORTAR HISTORICO				Introducir Clave de Acceso		
4	INGRESAR CONTRASEÑA				0001		
5	FIJAR CONTRASEÑA				0000	No cambiar clave	
6	TEMPERATURA DEL TANQUE				190		
7	TEMPERATURA LISTO				180		
8	DIAGNOSTICOS				NO		
9	AJUSTAR POLVO				SI		
A	AJUSTE POLVO 1				90		
B	PROBAR TOLVA 1				Calibrar STEAMER Vainilla en 36.5 gramos $\pm$ 5% (34.675 a 38.325)		
C	AJUSTE POLVO 2				80		
D	PROBAR TOLVA 2				Calibrar STEAMER Milk en 36.5 gramos $\pm$ 5% (34.675 a 38.325)		
E	AJUSTE POLVO 3				83		
F	PROBAR TOLVA 3				Calibrar COCOA en 36.5 gramos $\pm$ 5% (34.675 a 38.325)		
G	AJUSTE POLVO 4				83		
H	AJUSTE TOLVA 4				Opcional		
10	CALIBRACION				SI		
A	ELEGIR UNIDADES				ING		
B	SELECCIONAR IDIOMA				ESPAÑOL		
C	RELLENO				155		
D	RETARDO SINFIN				0.5		
E	RETARDO AGITADOR				1.0		
F	PROBAR AGUA IZQUIERDA				Agua en 360 ml $\pm$ 5% (378 a 342)		
G	PROBAR AGUA DERECHA						
H	CALIBRAR BOMBA				Tomar muestra de café, pesarlo y dividir entre 1.23 (Resultado I)		
I	CAL VOLUMEN BOMBA				21.0		
J	CALIBRAR BOMBA ESPRESSO						
K	CALIBRAR BOMBA CAFÉ						
L	CALIBRAR AGUA BOMBA						
M	INGRSE VOLUMEN AGUA BOMBA				360		

Puntos de Verificación			SI	Observaciones
11	CONFIGURAR BEBIDA	SI		
	A BEBIDA # 1	CHAPUCHINO VAINILLA		
	B TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	C TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
	D BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE		
	F TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	G TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
	H BEBIDA # 3	LATTE		
	I TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	J TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
	K BEBIDA # 4	CAFÉ CON LECHE		
	L TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	M TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
	N BEBIDA # 5	MOKACHINO		
	Ñ TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	O TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
	P BEBIDA # 6	LATTE MOKA		
	Q TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	R TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
	S BEBIDA # 7	TINTO		
	T TIEMPO DE DISPENSADO CH	6.9		
	U TIEMPO DE DISPENSADO GD	11.0		
	V BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA		
	W TIEMPO DE DISPENSADO CH	9.2		
	X TIEMPO DE DISPENSADO GD	12.1		
12	BLOQUEOS PARA DESACTIVAR	SI		
	A BIB VACIO	200		
	B BLOQUEO DISTRIBUCION	SI		
	C ALARMA DE ENJUAGUE	SI		
	D TIEMPO ALARMA ENJUAGUE	24		
	E BLOQUEO ENJUAGUE	SI		
	F RETARDO CALENTAMIENTO	15		
13	FUNCIONES USB			
14	INGRESE NUMERO DE ACTIVO	OPCIONAL		
15	INGRESE NUMERO DE CLIENTE	OPCIONAL		
16	INGRESE NUMERO DE SERIE	Comparar con placa ident.		
17	ACTIVE NUMERO DE SERVICIO	OPCIONAL		
18	CONTADOR EN CERO	NO		
19	FIJAR PRECIO MEZCLA CHICO	10		
20	FIJAR PRECIO MEZCLA GRANDE	15		
21	FIJAR PRECIO CAFÉ CHICO	0		
22	FIJAR PRECIO CAFÉ GRANDE	0		
23	ESTABLECER FECHA Y HORA	ACTUAL		
24	COMANDOS DE FABRICA	NO		
9	Limpieza de tolva para STEAMER MILK Centro			
10	Limpieza de tolva para COCOA Derecha			
11	Limpieza de tolva para STEAMER VAINILLA Izquierda			
11	Limpieza y Lubricacion de Manguera para café liquido			
12	Limpieza de conector VITOP			
13	Enjuagar Equipo			
14	Revision general de Fugas de Agua			
15	Cambio de Mezcladores de café y polvo			
16	Cambio de mangueras y acoplamiento de mezcladores			
Observaciones Generales				
Nombre y Firma del técnico Instalador			Nombre y Firma del Cliente	

NOTAS:

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

PROGRAMACIÓN

<i>Esquema general del sistema.....</i>	<i>2</i>
<i>Control para funciones.....</i>	<i>4</i>
<i>Menú de acceso para Operaciones.....</i>	<i>5</i>
<i>Menú de configuración de Contraseñas de acceso...</i>	<i>9</i>
<i>Menú de acceso para configuraciones Técnicas....</i>	<i>10</i>
<i>Tabla general de parámetros de fábrica.....</i>	<i>33</i>

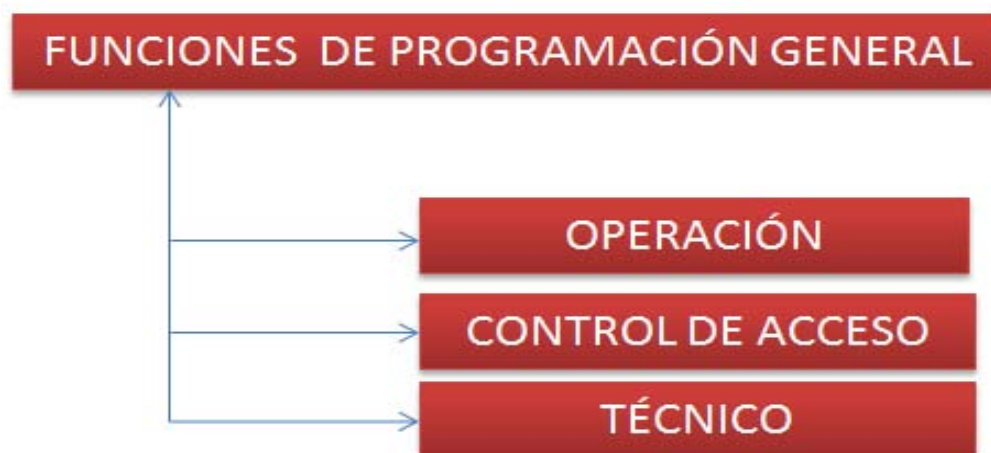
Esquema general del sistema

El sistema de programación del equipo está dividido en tres bloques, Operación, Control de Acceso y Apartado Técnico, a continuación se muestra un diagrama de bloques general del sistema de programación:

OPERACIÓN: En este bloque se encuentra lo relacionado a información de ventas o contador de vaso dispensados así como la opción de descarga manual de información del sistema del USB, no se requiere clave de acceso para este nivel solamente es necesario colocar el interruptor de TRABAJO/NOCTURNO/PROGRAMA en la posición de PROGRAMA.

CONTROL DE ACCESO: En este bloque se administra la clave de acceso para avanzar al bloque Técnico, para ingresar a este bloque es necesario conocer la clave de acceso establecida de fábrica, de lo contrario no permite avanzar en el menú y se regresa a la pantalla inicial.

APARTADO TÉCNICO: El apartado técnico integra varios submenús y pantallas directas, el contenido de la información o los datos de este apartado es relevante para la correcta operación del equipo y el acceso está restringido ya que deberá ser personal técnico capacitado el único que deba ingresar a este.



Bloque de funciones de programación en sistema de control electrónico

Para tener acceso a la información en el control electrónico o las funciones de programación para la configuración del equipo es importante saber que cualquier valor o parámetro que se altere sin el seguimiento de los procedimientos para calibración o el conocimiento pleno de las funciones puede repercutir en la operación incorrecta del equipo provocando un dispensado de bebidas fuera de parámetros o especificaciones determinadas por la marca.

A continuación aremos la explicación detallada de cada uno de los bloques y funciones contenidas en cada uno de ellos, es muy importante que la información que se proporciona en esta capacitación no sea de conocimiento para el operador y por temas de seguridad del equipo no se incluyen las contraseñas de acceso a la programación en este manual.

Control para funciones

El panel de control de operación al momento de ingresar al modo de programación adquiere otra funcionalidad a continuación se ilustra cómo queda el panel en modo de programación:

Interruptores de tamaño de vaso

SM = Chico
LG = Grande



Interruptores de distribución identificados por numero

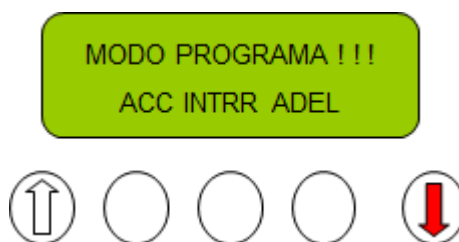
Para ingresar al modo de programación deberá colocar los interruptores de 3 posiciones en la siguiente posición:



NORMAL

PROGRAMA

Una vez seleccionados los interruptores para ingresar al modo de programación, la pantalla del control indicara lo siguiente:



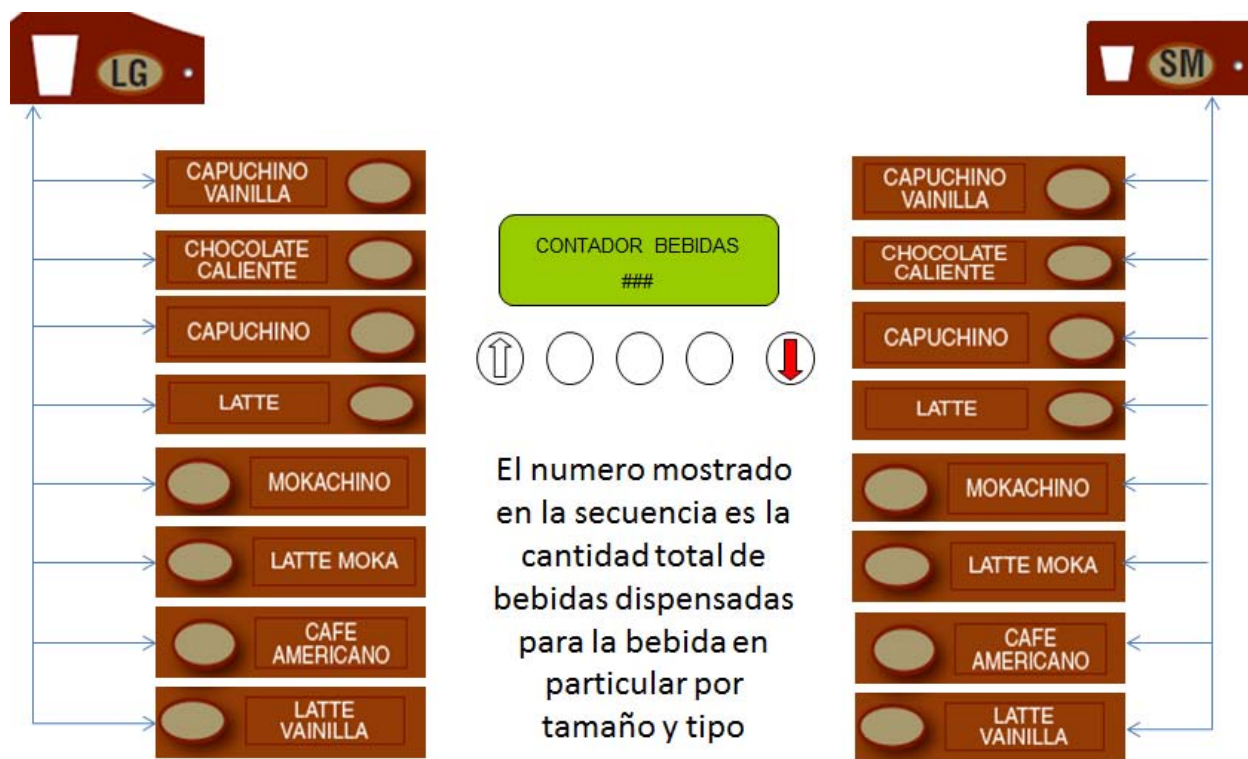
Menú de acceso para Operaciones

El menú general de acceso para operación tiene la función de informar tanto al cliente como al prevendedor sobre los datos relacionados con la cantidad de ventas de bebidas y enjuagues ejecutados en el equipo, el siguiente es un esquema el menú general de acceso para operación del control electrónico.



Contador de Bebidas.

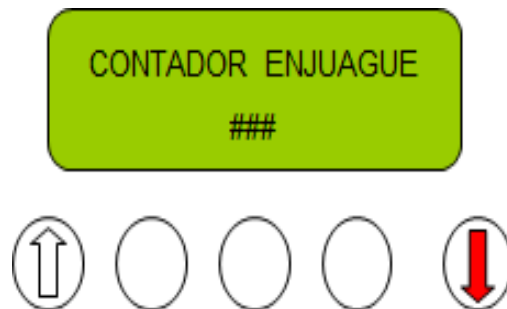
El contador de bebidas proporciona la cantidad que han sido dispensadas de acuerdo al tamaño y tipo de cada una. Inicialmente el número que aparece en pantalla al momento de ingresar a esta función nos indicara el total de bebidas servidas desde que el equipo fue instalado incluyendo todas las combinaciones. Si desea visualizar de manera independiente el total de bebidas servidas por tamaño y tipo, primeramente deberá seleccionar el tamaño, esto se hace pulsando el interruptor correspondiente al tamaño que desea verificar. Cuando la instrucción es aceptada la luz indicadora del tamaño escogido se activara, posteriormente deberá presionar y mantener presionado el interruptor de la bebida que desea verificar, en tanto mantenga presionado el interruptor del tipo de bebida la cantidad correspondiente a la misma se estará mostrando en pantalla, al momento de soltar el interruptor la pantalla mostrara el número global nuevamente.



La cantidad total de bebidas que el control puede contabilizar es de 65535 en el Global y en el individual por tamaño y tipo el máximo es de 9999, cuando el contador llega al máximo este vuelve a iniciar en cero.

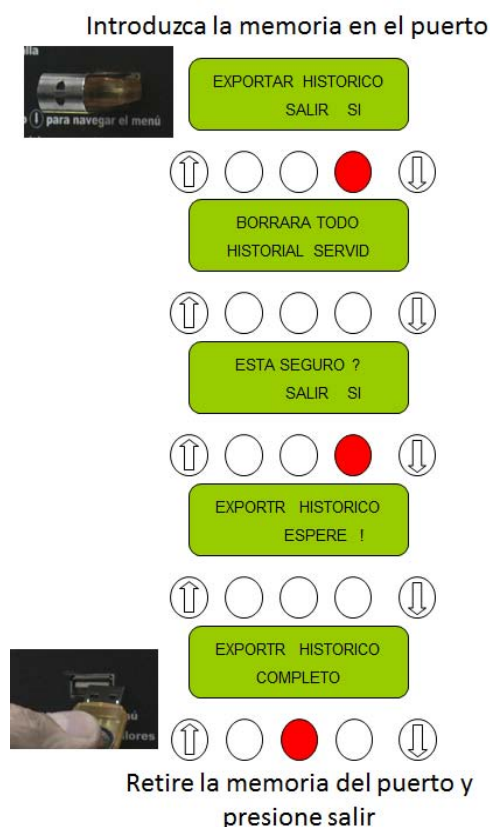
Contador de Enjuagues.

El contador de enjuagues mostrara el número de veces que el enjuague ha sido activado, el sistema de enjuague automático del equipo dispensa agua por las tres válvulas al mismo tiempo durante un periodo de 8 segundos, la cantidad de agua dispensada en este tiempo por las tres válvulas es de 500 ml, para los usuarios que utilizan agua de garrafón, este insumo tiene manera de calcularse en su consumo por medio de este contador, al igual que cualquier otra bebida el número máximo que puede alcanzar este contador es de 9999

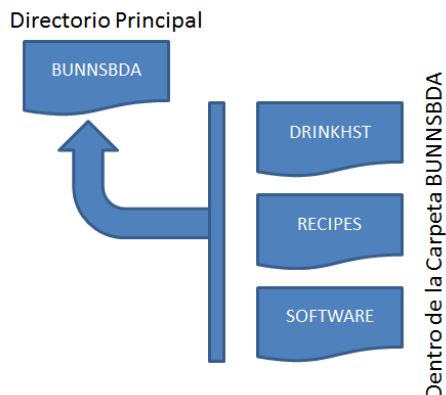


Contador USB o Exportar Histórico.

Esta función permite la descarga de un archivo en formato de texto separado por comas el cual es fácilmente manipulable en EXCEL o cualquier tipo de base de datos, este archivo contiene la información histórica de las bebidas dispensadas por tamaño y tipo así como la fecha y hora exacta en que fue servida cada una de ella. La descarga del archivo puede realizarse en cualquier tipo de memoria USB portátil.

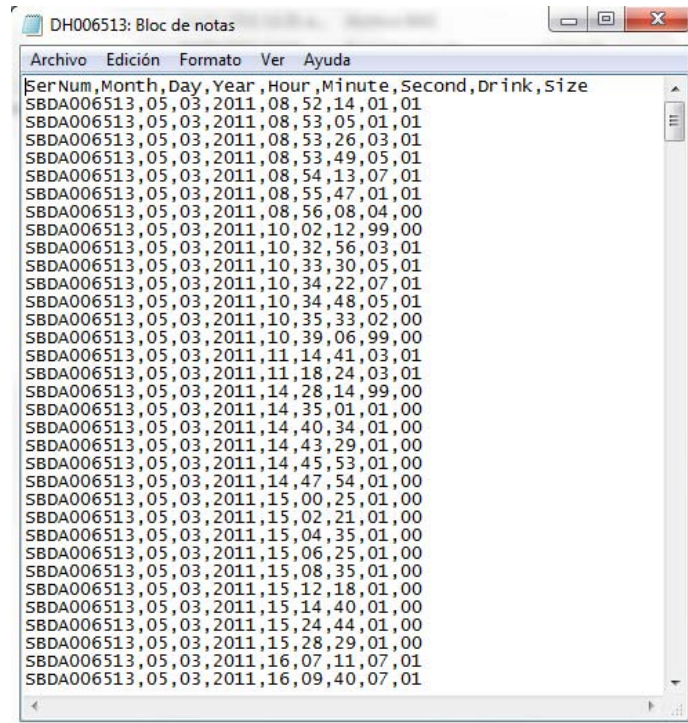


El sistema del equipo de manera automática creara una estructura de carpetas de la siguiente forma y nombres:



La carpeta que contiene el archivo con los datos históricos de bebidas dispensadas se encuentra dentro de la carpeta **DRINKHST** el archivo que encontrara dentro tiene el nombre con la siguiente estructura **DH#####.TXT** las letras DH indican DRINK HISTORY y los 6 números siguientes son el número de serie del equipo, esto permite mantener un rastreo sobre el equipo al cual pertenecen los datos contenidos en el archivo.

El dispositivo de memoria USB podrá almacenar archivos de diferentes equipos en la misma ubicación hasta llegar al máximo de su capacidad de memoria, la estructura interna de la información contenida en el archivo de datos históricos de bebidas es la siguiente:



El archivo mostrado en esta imagen corresponde al equipo con número de serie SBDA006513, los datos contenidos en el archivo están encabezados por las siguientes abreviaturas:

SerNum	= Número de Serie
Month	= Mes
Day	= Día
Year	= Año
Hour	= Hora
Minute	= Minuto
Second	= Segundo
Drink	= Tipo de Bebida
Size	= Tamaño de bebida

La codificación de tipo de bebida y tamaño es la siguiente

Tipo de Bebida

Interruptor de distribución 1 (Capuchino Vainilla)	= 01
Interruptor de distribución 2 (Chocolate Caliente)	= 02
Interruptor de distribución 3 (Capuchino)	= 03
Interruptor de distribución 4 (Latte)	= 04
Interruptor de distribución 5 (Mokachino)	= 05
Interruptor de distribución 6 (Latte Moka)	= 06
Interruptor de distribución 7 (Café americano)	= 07
Interruptor de distribución 8 (Latte Vainilla)	= 08
Enjuague	= 99

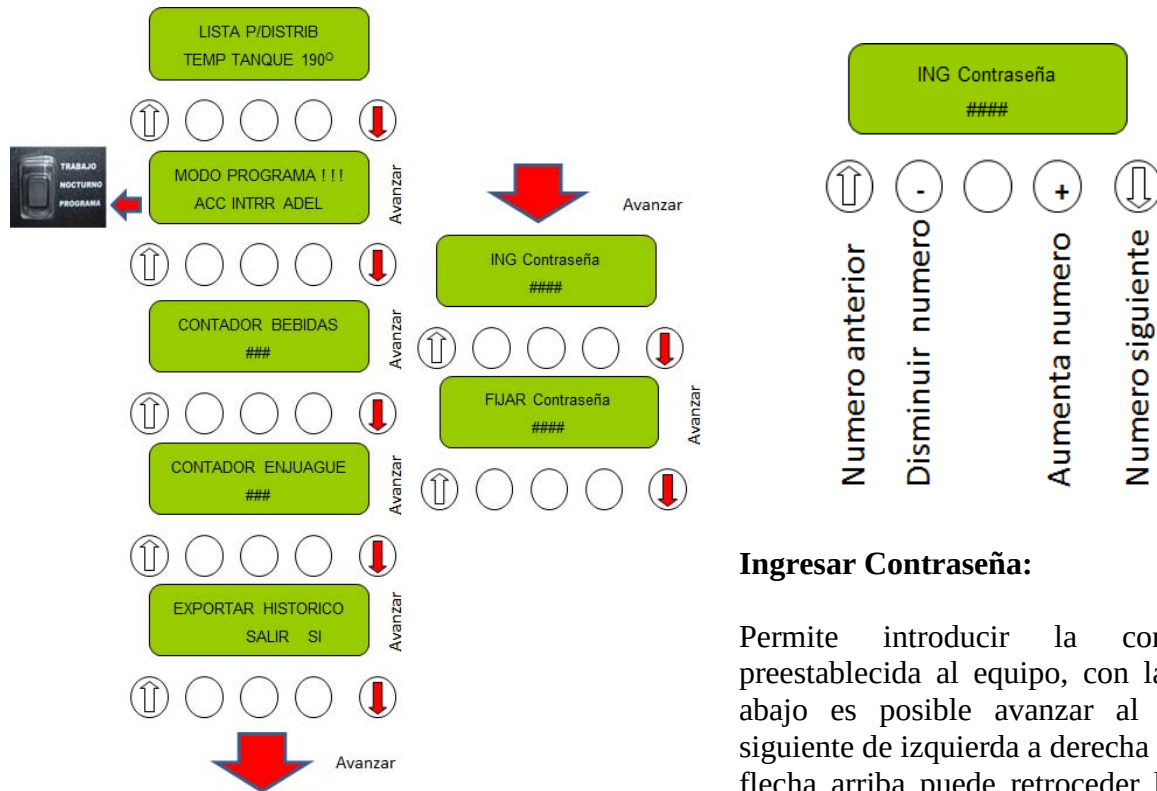
Tamaño de Bebida

Chico	= 00
Grande	= 01

Con esta información es posible calcular el consumo de cada uno de los insumos que se utilizan en para la elaboración de todas las bebidas y hacer estimaciones para la preventa. La capacidad de almacenamiento en la memoria del equipo permite registrar 1300 bebidas en total, una vez que la memoria del equipo alcanza el máximo de capacidad, de manera automática se hará un corrimiento de los registros almacenados borrando los más antiguos y manteniendo los actuales permitiendo dar seguimiento al dispensado por registro de fecha completa.

Menú de configuración de Contraseñas de acceso

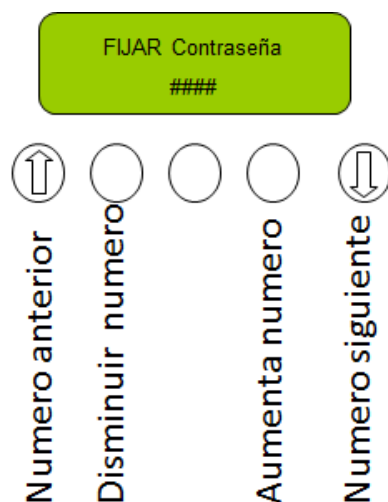
El menú de contraseñas permite ingresar la contraseña para avanzar en las opciones del menú de programación al apartado Técnico.



Ingresa Contraseña:

Permite introducir la contraseña preestablecida al equipo, con la flecha abajo es posible avanzar al número siguiente de izquierda a derecha y con la flecha arriba puede retroceder hacia la

izquierda, de los interruptores centrales el de la izquierda le permite aumentar el valor del número seleccionado y el de la derecha le permite disminuir el valor, una vez que coloque el número correcto deberá presionar flecha abajo para pasar al siguiente menú.

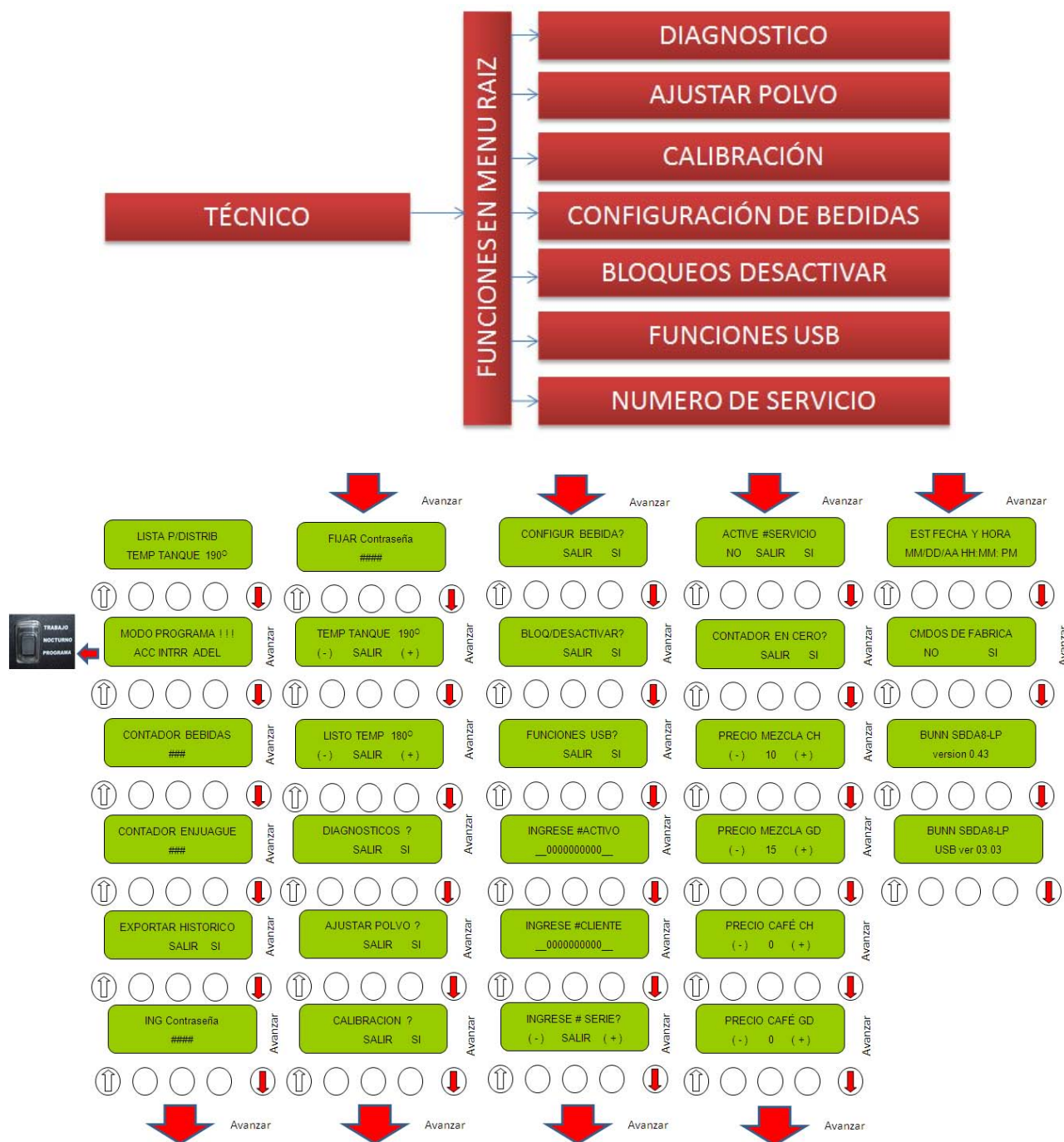


Fijar Contraseña:

En este menú puede asignar una contraseña personalizada para el acceso al control, es necesario hacer un manejo correcto de esta opción ya que si se coloca una contraseña que ningún técnico del sistema conozca deberá no podrá ingresar a la configuración del equipo. Las contraseñas pueden asignarse con valores desde 0000 hasta 9999.

Menú de acceso para configuraciones Técnicas

Para analizar el contenido del menú técnico lo haremos de manera inicial con las funciones contenidas en el Menú Raíz de la opción Técnica.



Funciones en Menú Raíz:

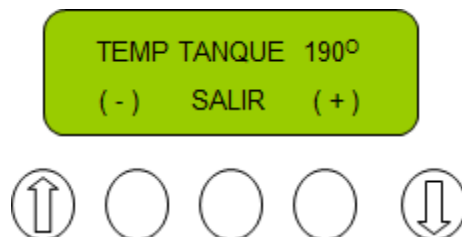
Las funciones que se encuentran para ajuste directo en el menú raíz del apartado técnico son las siguientes:

Temperatura del Tanque
Temperatura de Listo
Número de Activo
Número de Cliente
Número de Serie
Contador en Cero
Precio Mezcla Chico
Precio Mezcla Grande
Precio Café Chico
Precio Café Grande
Establecer Fecha y hora
Comandos de Fabrica

Las otras funciones por contar con submenús las estaremos revisando de manera independiente más adelante.

Temperatura del Tanque

En este menú es posible ajustar la temperatura final a la que se desea llevar el agua contenida dentro del tanque de reserva de agua que se encuentra dentro del equipo, es posible ajustar como Temperatura Máxima = 200 °F (93.33 °C) y Temperatura Mínima = 120 °F (48.88 °C), con el interruptor (-) disminuye el valor con el (+) lo aumenta y para avanzar al menú siguiente deberá presionar flecha abajo. La temperatura establecida de fábrica es de 190° F



Temperatura de Listo

El equipo cuenta con un sistema de control de bloqueos para asegurar la consistencia de la bebida, este sistema de bloqueo incluye la temperatura así que la opción de Temperatura de Listo es la referencia de temperatura mínima a la que el equipo podrá servir o dispensar una bebida, cuando la temperatura baja del valor establecido en esta opción se bloqueara automáticamente. Es posible ajustar como Temperatura Máxima = 187 °F (86.11 °C) y Temperatura Mínima = 170 °F (76.66 °C), con el interruptor (-) disminuye el valor con el (+) lo aumenta y para avanzar al menú siguiente deberá presionar flecha abajo. La temperatura establecida de fábrica es de 180° F



Número de Activo

La opción de colocar el número de activo de hasta 10 dígitos le permitirá mantener un control más detallado del manejo del equipo y en el mismo control electrónico mantener este número de manera adicional a la placa de identificación. Con la flecha abajo es posible avanzar al número siguiente de izquierda a derecha y con la flecha arriba puede retroceder hacia la izquierda, de los interruptores centrales el de la izquierda le permite aumentar el valor del número seleccionado y el de la derecha le permite disminuir el valor, una vez que coloque el numero correcto deberá presionar flecha abajo para pasar al siguiente menú. El valor establecido de fábrica es CERO.

INGRESE #ACTIVO
 0000000000

⬆
○
○
○
⬆

Número anterior
Disminuir numero
Aumenta numero
Número siguiente

Número de Cliente

La opción de colocar el número de Cliente de hasta 10 dígitos le permitirá mantener un control más detallado del manejo del equipo y en el mismo control electrónico mantener este número de manera adicional a la placa de identificación. Con la flecha abajo es posible avanzar al número siguiente de izquierda a derecha y con la flecha arriba puede retroceder hacia la izquierda, de los interruptores centrales el de la izquierda le permite aumentar el valor del número seleccionado y el de la derecha le permite disminuir el valor, una vez que coloque el numero correcto deberá presionar flecha abajo para pasar al siguiente menú. El valor establecido de fábrica es CERO.

INGRESE #CLIENTE
 0000000000

⬆
○
○
○
⬆

Número anterior
Disminuir numero
Aumenta numero
Número siguiente

Número de Serie

El número de serie del equipo nos permite identificar plenamente el mismo en relación a la placa de registro del fabricante, es importante que este número concuerde con la información de la placa ya que el número de serie es utilizado en la generación del archivo de datos de consumo del dispositivo USB. Puesto que los números de serie son números consecutivos que se asignan durante la producción, la manera de ingresar este número es, con el interruptor (-) disminuye el valor con el (+) lo aumenta, al mantener presionado cualquiera de estos dos interruptores el avance o disminución aumenta de la velocidad de desplazamiento de manera gradual y para avanzar al menú siguiente deberá presionar flecha abajo

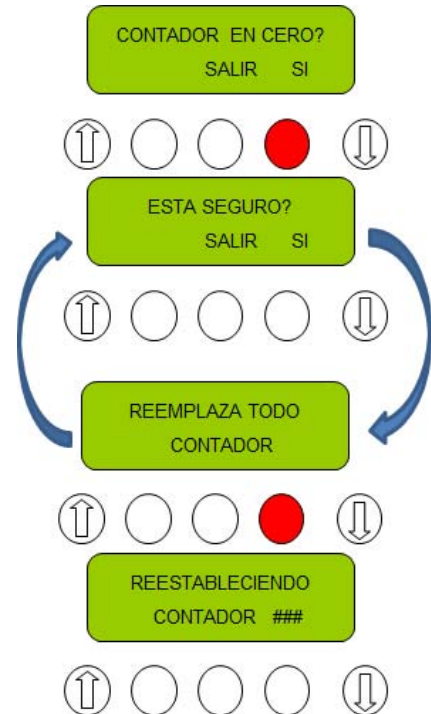
INGRESE # SERIE?
 (-) SALIR (+)

⬆
○
○
○
⬆

Contador en Cero

Contador en Cero permite borrar todos los registros de bebidas servidas o dispensadas en el equipo, una vez que se acepte la ejecución de esta función no habrá manera de recuperar los registros y el equipo quedara en CERO tal como si estuviera nuevo, la aplicación de este menú fue solicitada para los casos en que el equipo cambia de cliente y se desea iniciar con nuevos registro.

Al momento de seleccionar SI en esta opción el sistema preguntara si está seguro de seguir adelante y le advierte que reemplazara toda la información del contador, si confirma que si desea hacer el borrado del registro entonces iniciara una cuenta regresiva del contador hasta llegar a cero, para cuando esta cuenta termine todos los registros de bebidas estarán en blanco para iniciar nuevamente. Las confirmaciones de aceptación tienen un retardo de 2 segundos para evitar errores, así que al momento de confirmar el borrado deberá mantener presionado el interruptor durante este tiempo.



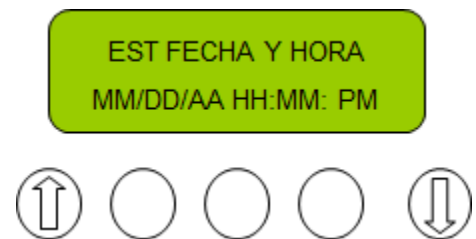
Fijar Precio Chico y Fijar Precio Grande

Esta función sirve para asignar el precio de la bebida chica y Grande tanto para Mezclas como para café regular. Existe la posibilidad de asignar 4 precios diferentes o iguales a las bebidas por tamaño y tipo permitiendo que los precios del café regular sean CERO logrando con esto que esta bebida salga gratis, estos precios sirven como referencia en caso de efectuar la conexión de un sistema de monedero al equipo, el precio puede ajustarse desde 1 hasta 100 y no es posible asignar decimales, también se maneja un solo precio para todos los productos haciendo diferenciación solamente por tamaños, el precio asignado puede ser el mismo para ambos tamaños. Con el interruptor (-) disminuye el valor con el (+) lo aumenta y para avanzar al menú siguiente deberá presionar flecha abajo. Los valores asignados de fábrica son de \$ 10.00 y \$ 15.00 pesos respectivamente.



Establecer Fecha y hora

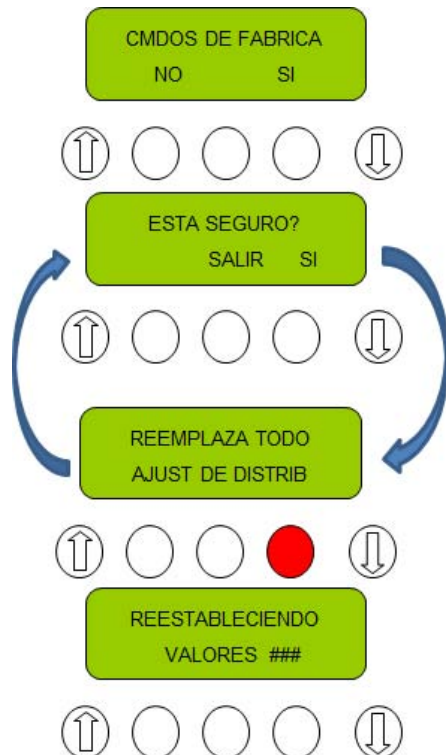
Establecer fecha y hora permite hacer el ajuste de tiempo del control del equipo, esta fecha completa se utiliza para la generación del archivo de datos de dispensado. No efectúa el cambio automático por temporada de invierno. Con la flecha abajo es posible avanzar al número siguiente de izquierda a derecha y con la flecha arriba puede retroceder hacia la izquierda, de los interruptores centrales el de la izquierda le permite aumentar el valor del número seleccionado y el de la derecha le permite disminuir el valor, una vez que coloque el número correcto deberá presionar flecha abajo para pasar al siguiente menú



Comandos de Fabrica

Comandos de fábrica permite hacer un ajuste del control y restablecer todos los parámetros establecidos desde fábrica al momento de la fabricación del equipo. Si se ejecuta este menú se perderá toda la información colocada o modificada al momento de la calibración y cantonización del equipo con el cliente, de tal manera que después de ejecutarla deberá recalibrar el equipo y asignar de nuevo los datos del cliente y activo al equipo pues todo se perderá, la información del contador de bebidas no se borra al ejecutar este comando, de cualquier manera se recomienda tener mucho cuidado con la aplicación del mismo.

Al momento de seleccionar SI en esta opción el sistema preguntara si está seguro de seguir adelante y le advierte que reemplazara toda la información del dispensador de bebidas, si confirma que si desea hacer el borrado del registro entonces iniciara una cuenta regresiva de la memoria hasta llegar a cero por tres ocasiones, para cuando esta cuenta termine todos los registros de memoria habrán regresado a su configuración de fábrica. Las confirmaciones de aceptación tienen un retardo de 2 segundos para evitar errores, así que al momento de confirmar el borrado deberá mantener presionado el interruptor durante este tiempo.



Funciones de configuración compleja en el Menú Técnico.

Las funciones de configuración compleja en el menú técnico cuentan con submenús de configuración y por lo general incluyen varios pasos de verificación tanto en sistema como mecánica en los diferentes procedimientos de puesta a punto de los equipos, los menús que se incluyen en esta sección son los siguientes:

Diagnósticos

Ajuste de Polvos

Calibración

Configuración de Bebidas

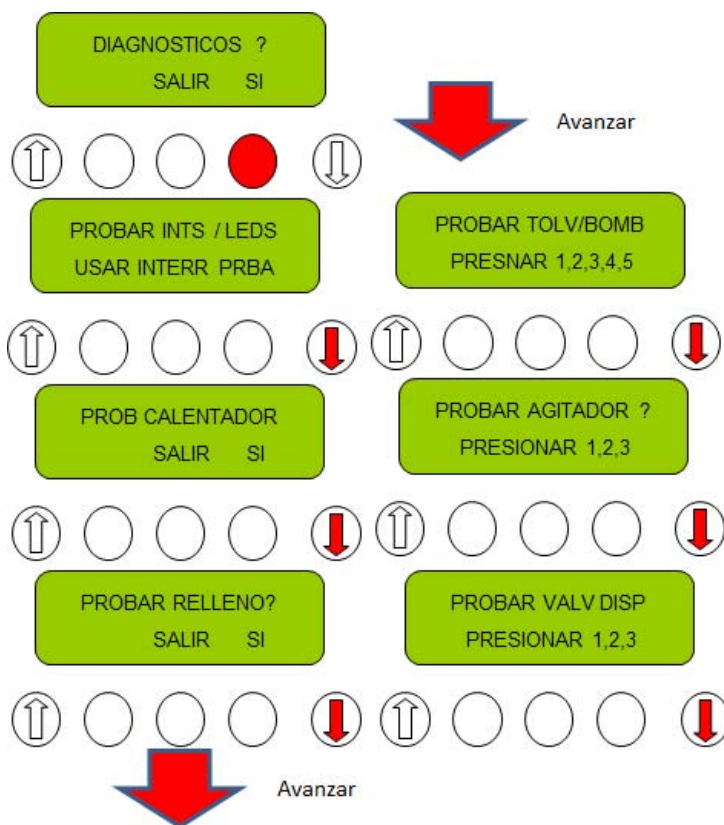
Bloqueos

Funciones USB

Activación de número de servicio

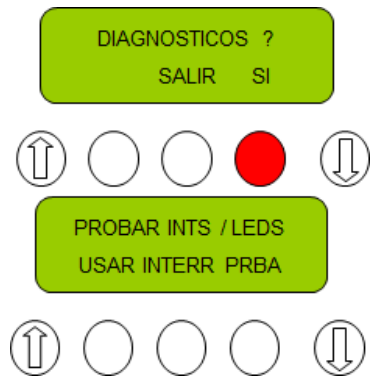
Diagnósticos

La sección de diagnósticos permite efectuar pruebas de los componentes del equipo, en otras palabras es una herramienta para que el técnico verifique que todos y cada uno de los componentes que integran el equipo están funcionando, esto lo puede efectuar de manera independiente, la secuencia que integra este menú es la siguiente:



Probar interruptores y LED's:

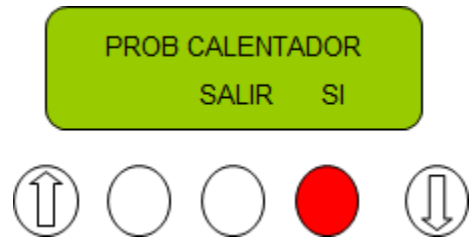
Esta opción permite efectuar la prueba del panel de operación, haciendo pruebas de todos los interruptores y las luces LED que este contiene, cuando esta opción esta activa se deberá presionar cada uno de los interruptores del panel y la pantalla mostrara un mensaje con el nombre genérico asignado a cada interruptor así como también al presionar algunos de los interruptores al mismo tiempo de encenderán diferentes luces LED, se incluye una tabla con las referencias de la secuencia que deberá ejecutar el control al momento de hacer la prueba.



INTERRUPTOR	LED	MENSAJE EN PANTALLA
VASO GRANDE	VASO GRANDE	INTERRUPTOR GRAND
VASO CHICO	VASO CHICO	INTERRUPTOR CHICO
CAPUCHINO VAINILLA	SELECCIÓN TAMAÑO	INTERR DISTRIB 1
CHOCOLATE CALIENTE	SELECCIÓN BEBIDA	INTERR DISTRIB 2
CAPUCHINO	ENJUAGUE LA MAQUINA	INTERR DISTRIB 3
LATTE	BIDON DE AGUA AGOTADO	INTERR DISTRIB 4
MOKACHINO	REVISAR BIB	INTERR DISTRIB 5
LATTE MOKA	LLAMAR A SERVICIO TECNICO	INTERR DISTRIB 6
CAFÉ AMERICANO	NINGUNO	INTERR DISTRIB 7
LATTE VAINILLA	NINGUNO	INTERR DISTRIB 8
ALTO	NINGUNO	INTERRUPTOR ALTO

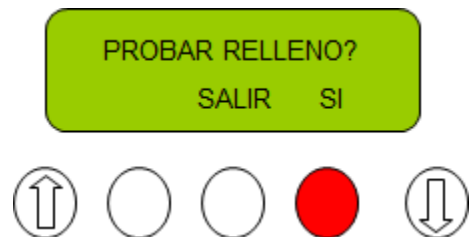
Probar Calentador:

Esta opción permite activar de manera independiente la resistencia de calentamiento del dispensador de bebidas, con esta prueba podemos descartar fallas en el control al momento de detectar que el equipo no calienta, al seleccionar la opción SI del menú se activa inmediatamente la resistencia por un periodo de tiempo suficiente para realizar una medición de corriente en el dispositivo o detectar la vibración del agua al momento del calentamiento.



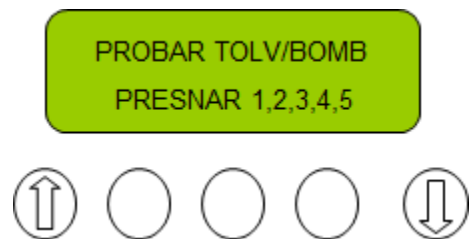
Probar Relleno.

Probar relleno permite activar de manera independiente la válvula solenoide de entrada de agua, así como también activara la bomba de succión de agua para garrafón ya que estas se encuentran funcionando en paralelo, deberá tener cuidado al activar esta opción ya que puede desbordar el agua del tanque y esta comenzara a salir por la manguera de rebose.



Probar tolvas y bomba.

Es posible activar de manera independiente los motores de dosificación de polvo y café de manera independiente, es recomendable remover las tolvas antes de efectuar la prueba, de lo contrario tome en cuenta que saldrá polvo al momento de la activación, para realizar la prueba deberá presionar los interruptores de dispensado 1,2,3,4,5 haciendo la prueba uno a la vez, a continuación de muestra una tabla con la relación de interruptores y motores que activan.



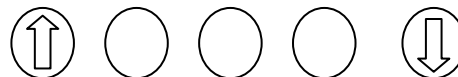
INTERRUPTOR	MOTOR	ACCION
CAPUCHINO VAINILLA	TOLVA IZQUIERDA	MOTOR ACTIVADO
CHOCOLATE CALIENTE	TOLVA CENTRAL	MOTOR ACTIVADO
CAPUCHINO	TOLVA DERECHA	MOTOR ACTIVADO
LATTE	NINGUNO, OPCIONAL	NINGUNA
MOKACHINO	BOMBA PARA CAFE	BOMBA ACTIVADA



Probar Agitadores.

Los agitadores se activaran de manera independiente con esta opción de prueba, el equipo cuenta con 3 agitadores y al presionar los interruptores de dispensado 1,2,3 haciendo la prueba uno a la vez podrá poner en marcha cada uno de ellos, a continuación se muestra un tabla de relación entre los interruptores y los motores agitadores.

PROBAR AGITADOR ?
PRESIONAR 1,2,3



INTERRUPTOR	MOTOR	ACCION
CAPUCHINO VAINILLA	AGITADOR IZQUIERDO	MOTOR ACTIVADO
CHOCOLATE CALIENTE	AGITADOR CENTRAL	MOTOR ACTIVADO
CAPUCHINO	AGITADOR DERECHO	MOTOR ACTIVADO



Probar válvulas de dispensado.

Las válvulas de dispensado se activaran de manera independiente con esta opción de prueba, el equipo cuenta con 3 válvulas y al presionar los interruptores de dispensado 1,2,3 haciendo la prueba uno a la vez podrá activar cada una de ellas, a continuación se muestra un tabla de relación entre los interruptores y las válvulas de dispensado. Debe considerar que al momento de activar las válvulas saldrá agua caliente por las boquillas de dispensado, así que necesitara una jarra para recoger el agua.

PROBAR VALV DISP
PRESIONAR 1,2,3



INTERRUPTOR	MOTOR	ACCION
CAPUCHINO VAINILLA	VALVULA IZQUIERDA	VALVULA ACTIVADA
CHOCOLATE CALIENTE	VALVULA CENTRAL	VALVULA ACTIVADA
CAPUCHINO	VALVULA DERECHA	VALVULA ACTIVADA

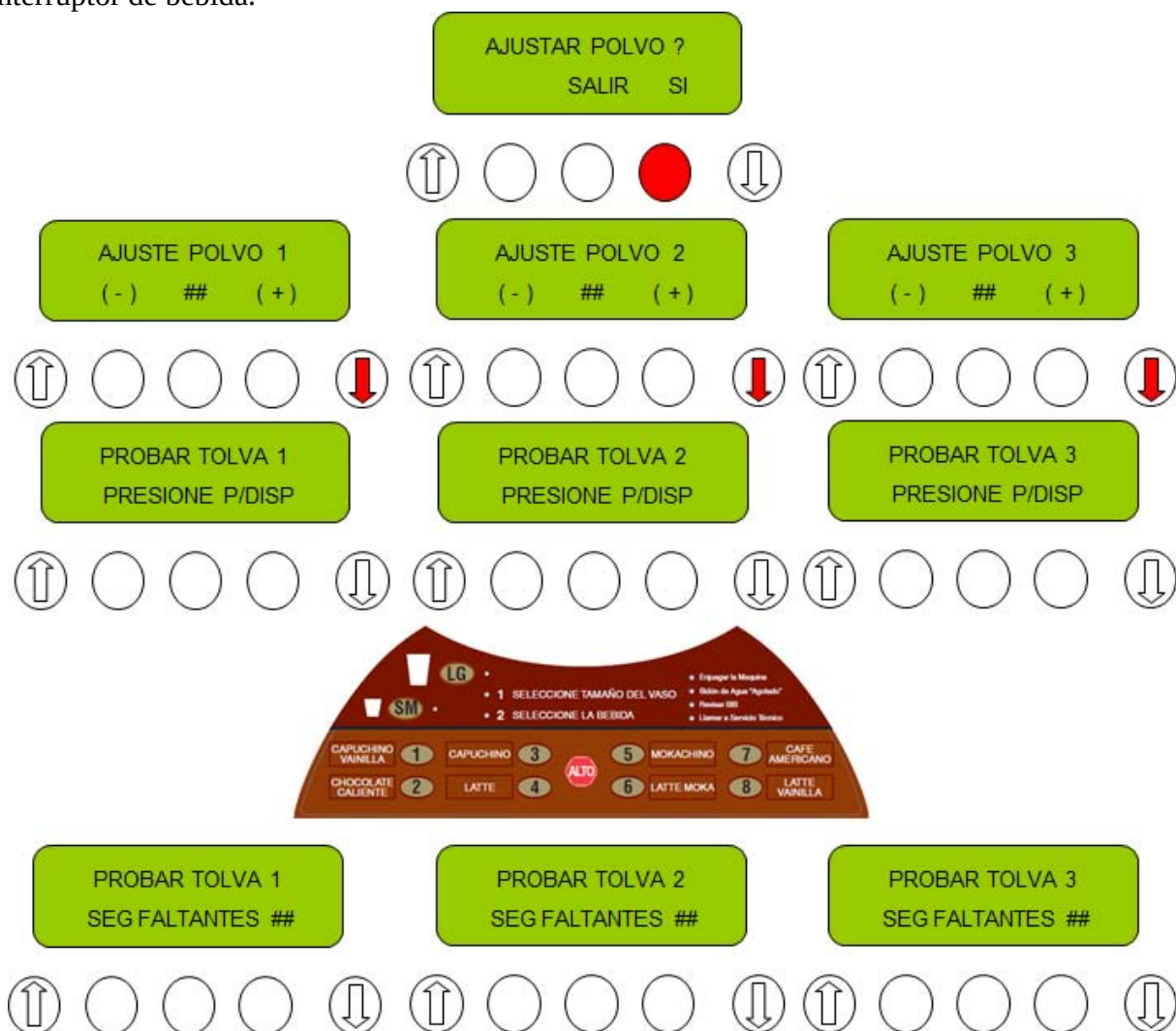


Ajuste de Polvos

El menú de ajuste de polvos tiene el objetivo de realizar la calibración del flujo de polvo por medio del ajuste de velocidad de los motores de las tolvas de dispensado de los mismos, este sistema cuenta con tres rutinas similares para los cuales la configuración de los motores es la siguiente:

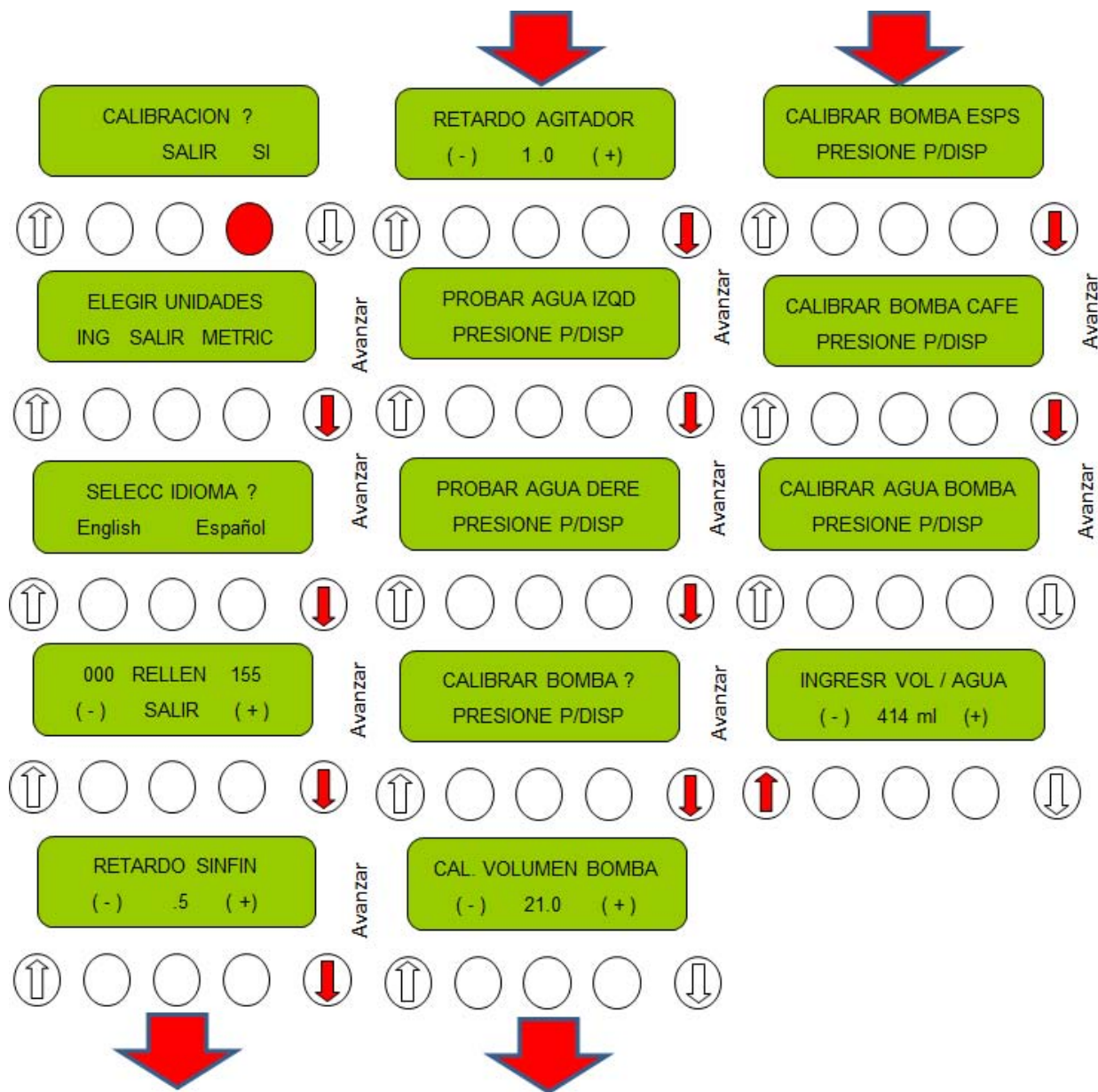
POLVO 1 = STEAMER VAINILLA
POLVO 2 = STEAMER MILK
POLVO 3 = COCOA

El orden en que aparecen las opciones de ajuste por POLVO 1, POLVO 2 y POLVO 3 de manera secuencial, para activar el periodo de dispensado de polvo deberá presionar cualquier interruptor de bebida.



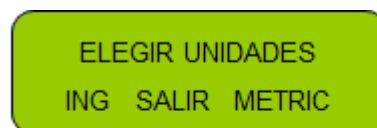
Calibración

El menú de calibración permite ajustar los parámetros relacionados con la dosificación de líquidos para la elaboración de las bebidas, el sistema administra por medio de los valores establecidos en este apartado la correcta elaboración de cada una de las bebidas, a continuación se muestra el menú general del apartado de calibración:

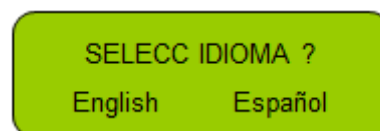


Elegir unidades:

Puede seleccionar entre el sistema métrico y el sistema inglés para el manejo de la información contenida en la programación del equipo, preestablecido de fábrica está el seleccionado el sistema métrico. Para cambiar la selección deberá presionar el interruptor que está justo debajo de las siglas ING (ingles) o METRIC (métricas) para seleccionar cualquiera de ellas respectivamente.

**Seleccionar Idioma:**

Es posible hacer el cambio de idioma entre inglés y español en el sistema, preestablecido de fábrica el sistema está en español, Para cambiar la selección deberá presionar el interruptor que está justo debajo de las palabras English o español para seleccionar cualquiera de ellas respectivamente.

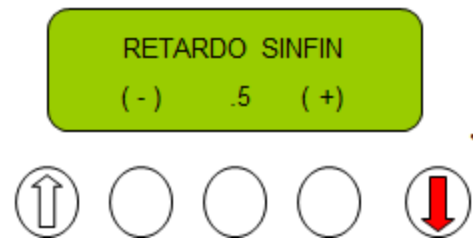
**Rellenado:**

El control de nivel de líquido contenido en el tanque de reserva de agua es administrado por el sistema electrónico por medio de este menú, este valor es una referencia numérica de la conductividad del agua contenida en el taque, de tal manera que si el agua falta el valor cero se dispara a un número muy superior a 155 que es el establecido de fábrica, cuando esto sucede el control activa la válvula solenoide de entrada de agua, por el contrario si la conductividad del agua es buena cuando el sensor de nivel de líquido toque el agua el valor detectado será cero indicando que hay conductividad plena y el control desactiva la válvula solenoide de entrada de agua. Habrá ocasiones en que el agua que se utilice para la elaboración de la bebida este demasiado desmineralizada y será necesario ajustar este valor, el valor máximo es de 200, es importante que el agua que se coloque al equipo no sea destilada ya que en tanto tanga menor cantidad de minerales el agua, la conductividad será menor hasta llegar a ser aislante y el quipo presentara falla.



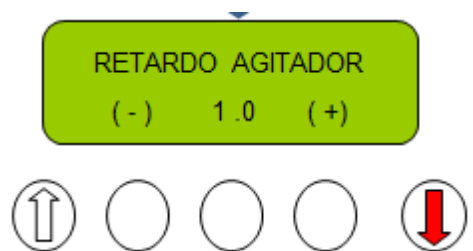
Retardo SINFÍN.

Permite programar un tiempo de retardo de encendido del motor de dispensado de polvo en relación a la válvula solenoide de agua para el sistema de mezclado del mismo, esto es se activa el motor de dispensado de polvo 0.5 segundos después de que la válvula solenoide se activó. Tiempo Máximo = 1.0 segundos, Tiempo Mínimo = 0.1 segundos



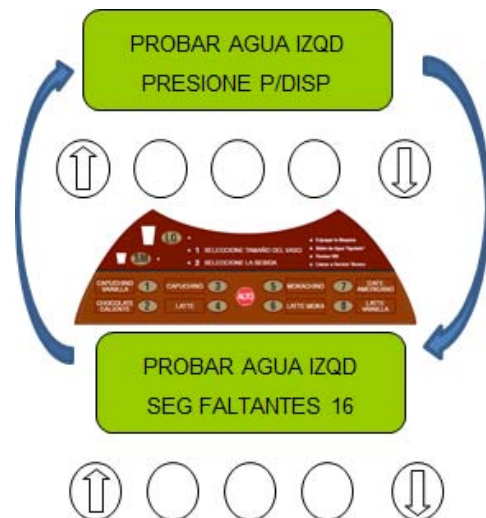
Retardo Agitador:

Permite programar un tiempo de retardo de apagado de la válvula solenoide de agua para el sistema de mezclado de polvo en relación del motor de dispensado de polvo, esto es se apaga el motor de dispensado de polvo y 1.0 segundos después se apaga la válvula solenoide. Tiempo Máximo = 1.9 segundos, Tiempo Mínimo = 1.0 segundos



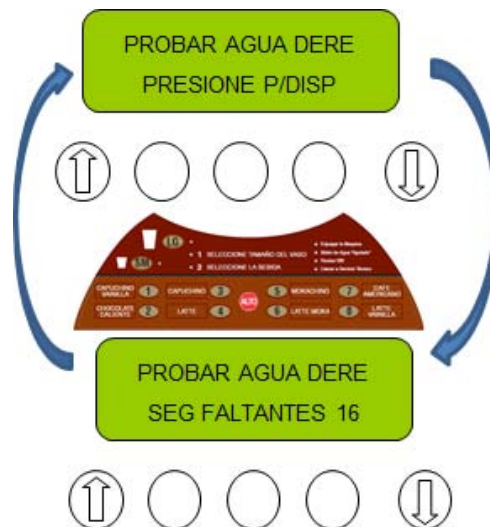
Probar Agua Izquierda (Agua vainilla)

Esta opción permita ajustar el flujo del agua en la válvula izquierda, al momento de activar el tiempo de muestra que es de 20 segundos el control activa la válvula solenoide izquierda y deja salir el agua, recolectando esta agua la podemos medir para buscar el punto óptimo de calibración de 414 ml. El control es cíclico por medio de la flechas abajo y arriba para hacer pruebas tantas veces como sea requerido.



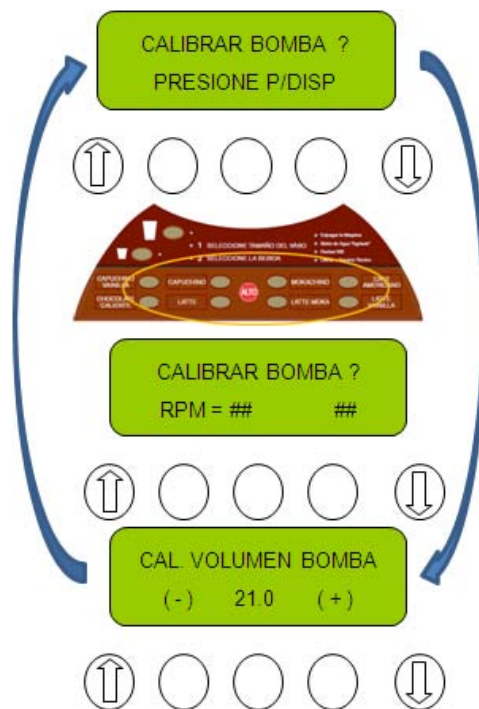
Probar Agua Derecha (Agua Steamer & Cocoa):

Esta opción permite ajustar el flujo del agua en la válvula derecha, al momento de activar el tiempo de muestra que es de 20 segundos el control activa la válvula solenoide derecha y deja salir el agua, recolectando esta agua la podemos medir para buscar el punto óptimo de calibración de 414 ml. El control es cíclico por medio de la flechas abajo y arriba para hacer pruebas tantas veces como sea requerido.



Calibrar Bomba.

Esta función permite efectuar la calibración de la bomba dosificadora de café, deberá soltar la manguera de descarga de café de la bomba peristáltica y colocar una probeta de 25 ml para recoger el café que se obtenga, el proceso se iniciara cuando presione cualquier interruptor de selección de bebida, la bomba se activara por 100 pulsaciones y cuando el periodo termine el sistema preguntara la cantidad de café en volumen obtenida. A pesar de que la muestra es líquida y el control solicita la información en mililitros, el café que se obtenga deberá pesarse y calcular el volumen dividiendo el peso obtenido de concentrado en el valor de densidad específica del concentrado, esta medición se efectúa de esta forma debido a la diferencia de densidades entre el agua y el café, el cálculo matemático es mucho más exacto que la escala visual en la probeta. Los valores que muestra la pantalla son: RPM = 75 (Este es el valor fijo de Revoluciones por minuto que busca el control) y un conteo regresivo de 100 hasta 0 (Cuenta regresiva de pulsaciones para el cálculo del flujo de café). Estos valores los utiliza para calcular las Revoluciones a las que deberá girar el motor para dosificar una concentración para ESPRESSO y REGULAR.



Calibrar bomba para Espresso.

Esta función del programa permite hacer el ajuste de velocidad de la bomba peristáltica para la mezcla de Espresso, básicamente la computadora calcula la velocidad a la que deberá girar el motor de la bomba y al momento de hacer la prueba mide el voltaje necesario para lograr la velocidad dejando esta información en memoria, la cual utilizara para cuando se le solicite elaborar una bebida con concentración de Espresso e iniciar lo más cerca posible de la velocidad calculada. Esta utilidad permite reducir las variaciones de dosificación de café al momento del arranque la bomba. Como ejemplo de valores posibles dependiendo del gramaje de café liquido obtenido son los siguientes:

	Gramos de Café		RPM			Gramos de Café		RPM	
	Mililitros	Espresso				Mililitros	Espresso		
1	20.0	16.26	95.48		10	24.5	19.92	77.94	
2	20.5	16.67	93.15		11	25.0	20.33	76.38	
3	21.0	17.07	90.93		12	25.5	20.73	74.89	
4	21.5	17.48	88.82		13	26.0	21.14	73.45	
5	22.0	17.89	86.80		14	26.5	21.54	72.06	
6	22.5	18.29	84.87		15	27.0	21.95	70.73	
7	23.0	18.70	83.03		16	27.5	22.36	69.44	
8	23.5	19.11	81.26		17	28.0	22.76	68.20	
9	24.0	19.51	79.57		18	28.5	23.17	67.00	

Calibrar bomba para Café regular.

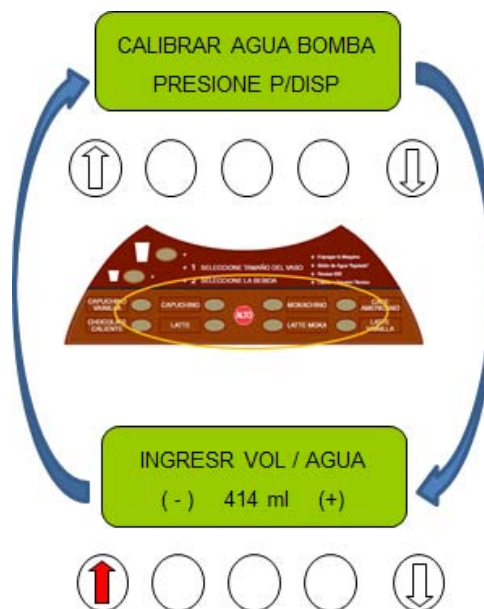
Esta función del programa permite hacer el ajuste de velocidad de la bomba peristáltica para la mezcla de Café Regular, básicamente la computadora calcula la velocidad a la que deberá girar el motor de la bomba y al momento de hacer la prueba mide el voltaje necesario para lograr la velocidad dejando esta información en memoria, la cual utilizara para cuando se le solicite elaborar una bebida con concentración Regular e iniciar lo más cerca posible de la velocidad calculada. Esta utilidad permite reducir las variaciones de dosificación de café al momento del arranque la bomba. Como ejemplo de valores posibles dependiendo del gramaje de café liquido obtenido son los siguientes:

	Gramos de Café		RPM			Gramos de Café		RPM	
	Mililitros	Regular				Mililitros	Regular		
1	20.0	16.26	47.74		10	24.5	19.92	38.97	
2	20.5	16.67	46.58		11	25.0	20.33	38.19	
3	21.0	17.07	45.47		12	25.5	20.73	37.44	
4	21.5	17.48	44.41		13	26.0	21.14	36.72	
5	22.0	17.89	43.40		14	26.5	21.54	36.03	
6	22.5	18.29	42.44		15	27.0	21.95	35.36	
7	23.0	18.70	41.51		16	27.5	22.36	34.72	
8	23.5	19.11	40.63		17	28.0	22.76	34.10	
9	24.0	19.51	39.78		18	28.5	23.17	33.50	



Probar Agua Bomba (Agua para Café)

Esta opción permite ajustar el flujo del agua en la válvula que suministra agua para la mezcla de café, al momento de activar el tiempo de muestra que es de 20 segundos el control activa la válvula solenoide y deja salir el agua, recolectando esta agua la podemos medir para buscar el punto óptimo de calibración de 414 ml. El control es cíclico por medio de la flechas abajo y arriba para hacer pruebas tantas veces como sea requerido. En la pantalla de INGRESAR VOLUMEN DE AGUA permite hacer el ajuste de flujo en el control, sin embargo este valor no deberá ser cambiado, por el contrario el ajuste debe ser mecánico en cada una de las válvulas de dosificación de agua. Esto es muy importante ya que si altera el valor en pantalla del volumen de agua, también alterara la concentración de café provocando que este sea más ligero o más fuerte sacando de parámetros el equipo.



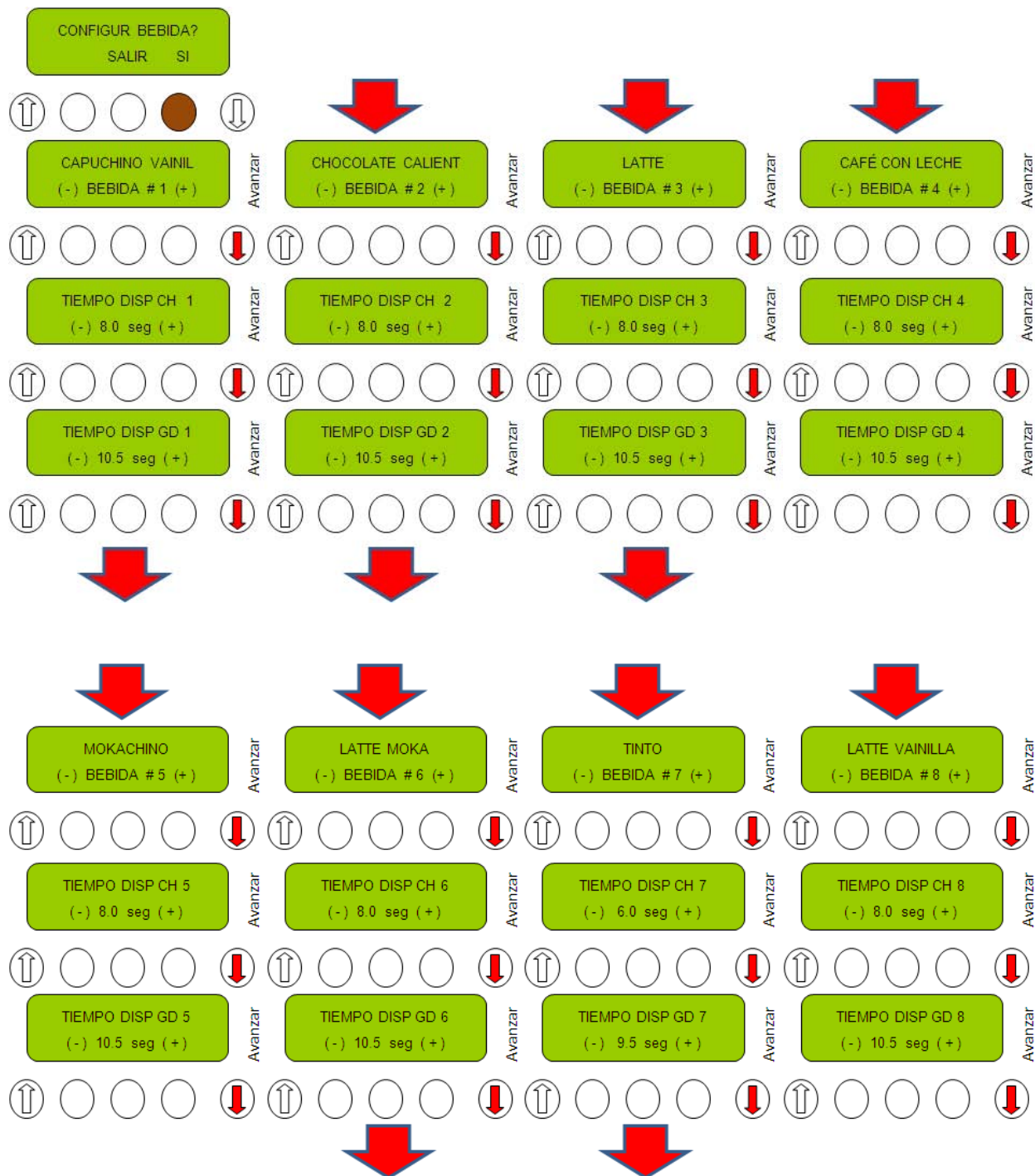
Configuración de Bebidas

En la opción de Configuración de bebidas existe la posibilidad de modificar los tiempos de dispensado de la misma así como la asignación de las recetas en los interruptores de la membrana de selección de bebida, la asignación de las bebidas está de acuerdo a las recetas aprobadas por el sistema COCA COLA siendo la siguiente:

INTERRUPTOR	BEBIDA	RECETA
1	BEBIDA # 1	CAPUCHINO VAINILLA
2	BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE
3	BEBIDA # 3	LATTE
4	BEBIDA # 4	CAFÉ CON LECHE
5	BEBIDA # 5	MOKACHINO
6	BEBIDA # 6	LATTE MOKA
7	BEBIDA # 7	TINTO
8	BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA



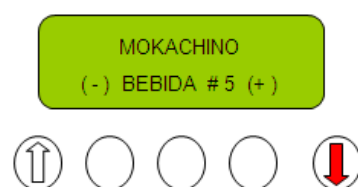
Al ingresar al menú de Configuración de Bebidas encontrara la siguiente distribución de pantallas en el control:



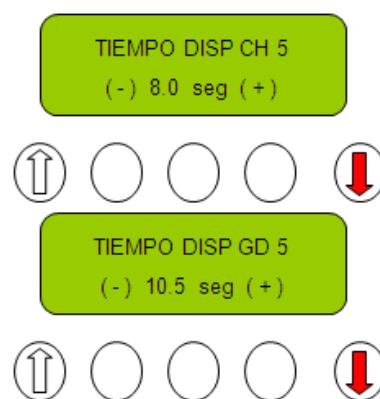
El sistema de control del equipo contiene en memoria 20 Recetas las cuales pueden ser asignadas a los interruptores de manera indistinta e incluso repetir recetas en alguno de los interruptores de selección, a continuación la tabla de recetas contenidas en el equipo.

NUMERO	RECETA
1	CAPUCHINO VAINILLA
2	CHOCOLATE CALIENTE
3	CAPUCHINO
4	LATTE
5	MOKACHINO
6	LATTE MOKA
7	ESPRES AMERICANO
8	LATTE VAINILLA
9	ESPRESSO
10	TE
11	TE LATTE
12	CAFÉ CON LECHE
13	CAFÉ AMERICANO
14	CAFÉ CON LECHE 2
15	NEGRO
16	TINTO
17	BEBIDA ADICIONAL #1
18	BEBIDA ADICIONAL #2
19	BEBIDA ADICIONAL #3
20	BEBIDA ADICIONAL #4

La asignación de las recetas a los interruptores se realiza presionando el (+) y el nombre de la receta cambiara a la receta siguiente y si presiona el (-) podrá retroceder a la receta anterior. El indicador de BIBIDA # 5 nos muestra que la receta está siendo asignada al interruptor # 5 de la membrana de selección de bebidas.



Para aumentar o disminuir el tiempo de dispensado de la receta en particular lo puede hacer en las pantallas correspondientes a TIEMPO DISPENSADO CHICO Y GRANDE, el numero indica el interruptor que está siendo modificado, en este caso el número 5 que fue asignado al MOKACHINO

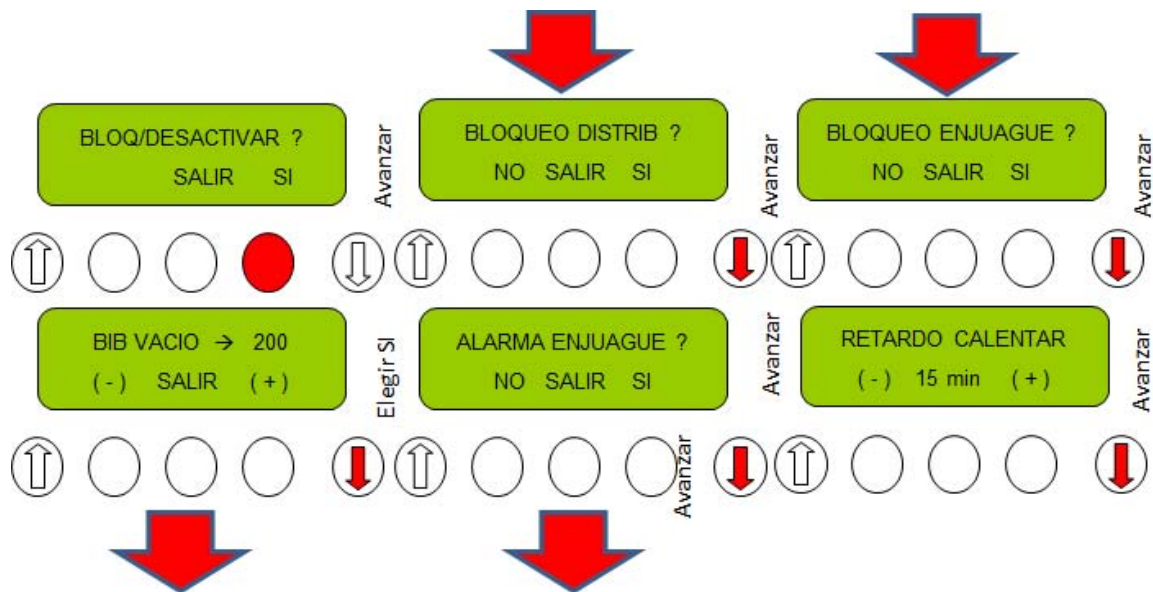


NOTA:

Las recetas y los tiempos asignados de fábrica en el equipo son los aprobados por el sistema COCA COLA para el país correspondiente, no deberán ser modificados pues de estos valores y recetas depende el que los parámetros de calidad de la bebida se cumplan.

Bloqueo Desactivar.

Este es un menú con varios sub menús de configuración, las opciones que nos permite el sistema configurar en este apartado tienen la finalidad de activar bloqueos de dispensado de bebidas, a continuación se presenta la secuencia de pantallas de configuración contenidas en este sub menú.



BIB Vacío.

La opción de ajuste del Umbral de Concentración de la bebida de café permite mantener un control sobre la mezcla de agua más café en la bebida terminada, esto es con la finalidad de identificar si la bebida está por debajo del numero establecido de concentración, el control electrónico emite la señal de cambio del BIB de café líquido, Bloqueando el servido para evitar ofrecer una bebida con una concentración diferente a la aprobada, esta medición es un valor representativo de la conductividad en la bebida. El valor establecido es 200 y se ha colocado este valor en base a la cantidad de solidos solubles contenidos en el agua de garrafón aprobada por Coca Cola que es de 50 TDS, si la concentración de sólidos es diferente o si se desea instalar el equipo en una conexión de agua filtrada con otras condiciones de dureza, será necesario ajustar este parámetro ya que de lo contrario el equipo no será capaz de detectar cuando el café líquido se halla agotado.

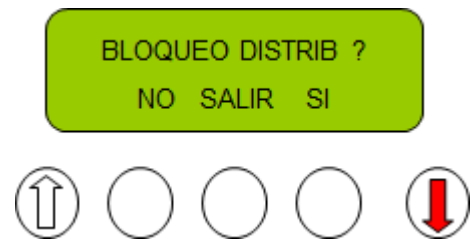
El valor mínimo que el control permite es de 50 y el máximo de 900, para obtener una lectura del valor del agua deberá asignar el valor mínimo a la alarma y sin conectar el BIB de café deberá dispensar dos o tres cafés americanos grandes, observe las lecturas en pantalla y del lado izquierdo se mostrara la conductividad detectada por el control sobre el agua simple, el valor recomendado para asignar a este parámetro debe estar 20 o 30 puntos por arroba de la lectura registrada en el agua simple.

BIB VACIO → 200
(-) SALIR (+)



Bloqueo Distribución.

El bloqueo de distribución puede activarse o desactivarse, de fabrica la opción establecida es activada, esta función tiene que ver con el permitir o no al equipo dispensar bebidas si la temperatura del agua de LISTO ha sido alcanzada, el parámetro de fábrica de esta temperatura es de 180° F.



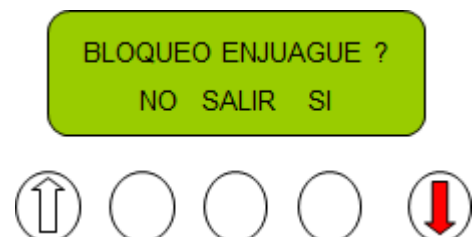
Alarma Enjuague.

Es posible activar o desactivar la alarma de enjuague, esta alarma de enjuague fue establecida a 24 horas como parámetro de fábrica y el objetivo de la misma es obligar al operador del equipo que al menos una vez al día realice dicho enjuague para la limpieza diaria del mecanismos de mezclado en el equipo. El ajuste manual puede hacerse desde 2 horas hasta 24 horas con incrementos de una hora, es importante determinar el periodo de enjuague para clientes de alto consumo pues en tanto el equipo elabore mayor cantidad de bebidas la acumulación de polvo y grumos será mayor y la frecuencia de enjuagues de limpieza deberá aumentar.



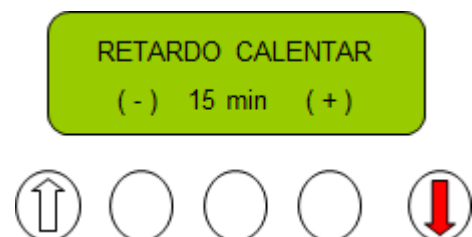
Bloqueo de Enjuague

Este menú permite la opción de elegir si cuando se llegue el tiempo de ejecutar el enjuague el equipo se bloquee o si solamente emitirá el mensaje de REQUIERE ENJUAGUE.



Retardo de calentamiento.

El retardo para el calentamiento fue incluido con el propósito de NO saturar los tableros de distribución eléctrica en los establecimientos donde se instale el equipo y tengan por costumbre apagar todos los equipos al momento del cierre, este retardo básicamente bloquea el calentamiento del equipo durante un periodo de tiempo que de 15 minutos, este es el establecido de fábrica sin embargo puede ajustarse entre 1 y 60 minutos de intervalo, el retardo se activara cada vez que el equipo se desconecte eléctricamente o cuando se ingresa al modo de programación para hacer ajuste.



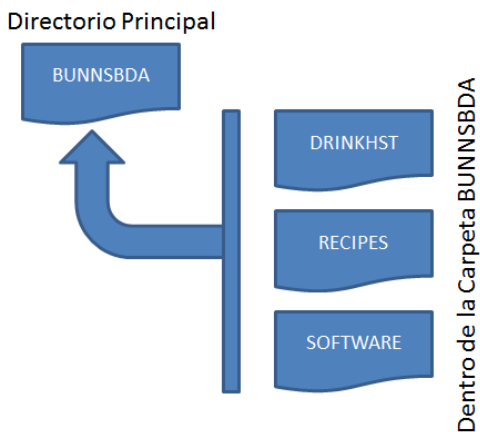
Funciones USB.

El menú de funciones USB será utilizado para efectuar actualizaciones de Recetas o de Software en los equipos, es necesario contar con los archivos de las recetas o programas nuevos que previamente fueron aprobados por el sistema Coca Cola.

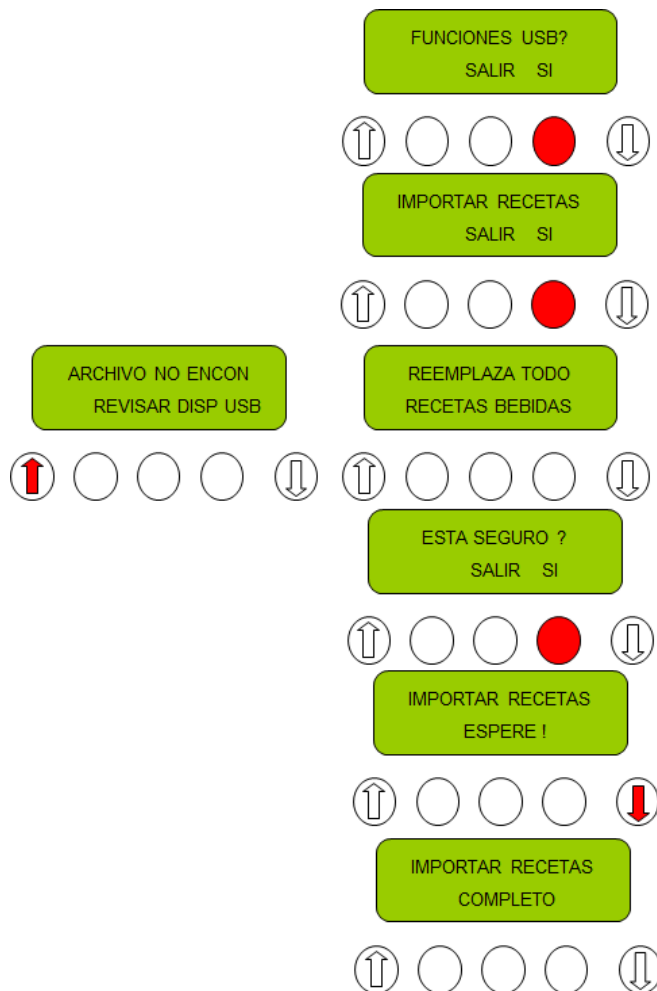


Importar Recetas.

Para importar una nueva plataforma de recetas en el equipo es necesario contar con un archivo que debe ser generado por Coca Cola Company para reemplazar las recetas aprobadas, este archivo deberá colocarse en un memoria USB con una carpeta que tenga las siguientes características:



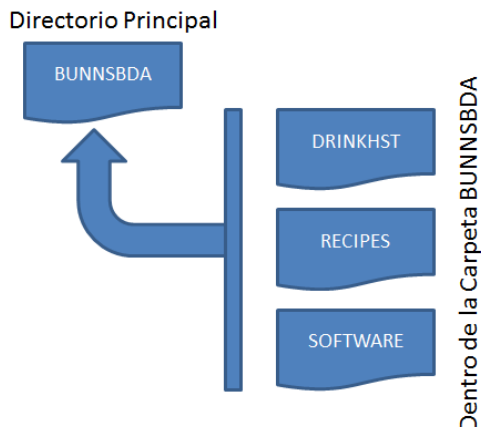
El archivo con las recetas deberá almacenarse en la carpeta **RECIPES** pues el control de equipo allí lo buscará para efectuar el reemplazo, posteriormente deberá ingresar al menú de Funciones USB en el equipo y seleccionar **SI** en la opción de **IMPORTAR RECETAS**, después de esto el sistema emitirá una alerta indicando que las recetas actuales serán borradas y reemplazadas preguntando si está seguro de continuar, deberá seleccionar nuevamente **SI** para efectuar el cambio después solo deberá esperar a que el proceso termine y la pantalla indique que la importación de recetas ha sido completada.

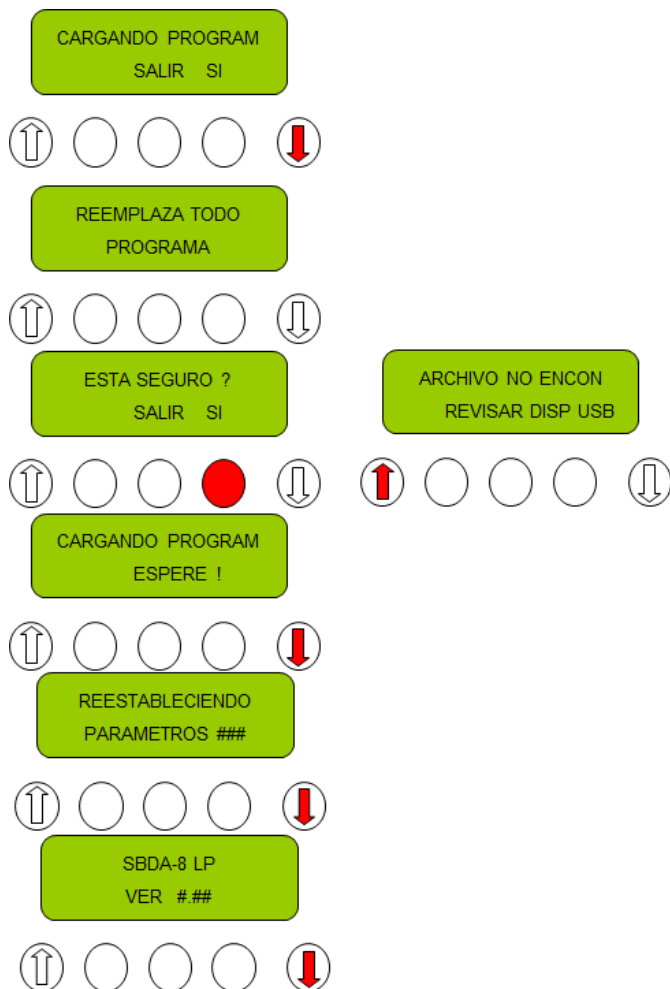


Cuando el sistema no detecta la presencia del USB o del archivo que contiene las recetas, emitirá un mensaje de ARCHIVO NO ENCONTRADO, puede repetir la operación regresando al menú de importar recetas e intentar de nuevo, si no reconoce el archivo, deberá revisar que la ubicación del mismo sea la correcta así como los nombres de las carpetas donde este se encuentra.

Cargar Programa.

Esta función permite efectuar una actualización de software en el equipo. Para ejecutar esta función es necesario que cuente con el nuevo software que se introducirá al sistema el cual reemplazara todas las funciones del anterior así como borrar los datos históricos contenidos. El programa deberá introducirse con el nombre de ATMEL.BIN y adicional a este debe estar otro archivo de nombre ATMEL.TXT, el cual debe incluir una línea de instrucción que indique "PROGRAM", estos dos colocados dentro de la carpeta SOFTWARE que es donde el control de equipo buscara la información para el cambio de sistema. Cuando el sistema termina de cargar el nuevo software la pantalla mostrara la pantalla de inicio con el modelo del equipo y la nueva versión de software.





Cuando el sistema no detecta la presencia del USB o del archivo que contiene el programa, emitirá un mensaje de ARCHIVO NO ENCONTRADO, puede repetir la operación regresando al menú de importar recetas e intentar de nuevo, si no reconoce el archivo, deberá revisar que la ubicación del mismo sea la correcta así como los nombres de las carpetas donde este se encuentra.

Activar número de Servicio.

Esta opción permite colocar un número telefónico a donde el cliente puede llamar en caso de una falla, este número aparecerá en pantalla cuando una falla se presente en el equipo, cuando el panel de control active la luz de alerta de LLAMAR A SERVICIO TECNICO en la pantalla del equipo aparecerá el número telefónico que en esta opción de grabe.



Tabla de parámetros establecidos de fábrica.

Verificar parámetros en configuración del sistema y parametros de Calibracion				
1	CONTADOR DE BEBIDAS		0	
2	CONTADOR DE ENJUAGUES		0	
3	EXPORTAR HISTORICO	Introducir Clave de Acceso		
4	INGRESAR CONTRASEÑA		0001	
5	FIJAR CONTRASEÑA		0000	No cambiar clave
6	TEMPERATURA DEL TANQUE		190	
7	TEMPERATURA LISTO		180	
8	DIAGNOSTICOS		NO	
9	AJUSTAR POLVO		SI	
	A	AJUSTE POLVO 1	90	
	B	PROBAR TOLVA 1	Calibrar STEAMER Vainilla en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)	
	C	AJUSTE POLVO 2	80	
	D	PROBAR TOLVA 2	Calibrar STEAMER Milk en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)	
	E	AJUSTE POLVO 3	83	
	F	PROBAR TOLVA 3	Calibrar COCOA en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)	
	G	AJUSTE POLVO 4	83	
	H	AJUSTE TOLVA 4	Opcional	
10	CALIBRACION		SI	
	A	ELEGIR UNIDADES	ING	
	B	SELECCIONAR IDIOMA	ESPAÑOL	
	C	RELLENO	155	
	D	RETARDO SINFÍN	0.5	
	E	RETARDO AGITADOR	1.0	
	F	PROBAR AGUA IZQUIERDA	Agua en 414 ml $\pm$ 5% (393.3 a 434.7)	
	G	PROBAR AGUA DERECHA		
	H	CALIBRAR BOMBA	Tomar muestra de café, pesarlo y dividir entre 1.23 (Resultado	
	I	CAL VOLUMEN BOMBA	21.0	
	J	CALIBRAR BOMBA ESPRESSO		
	K	CALIBRAR BOMBA CAFÉ		
	L	CALIBRAR AGUA BOMBA		
	M	INGRSE VOLUMEN AGUA BOMBA	414	

Puntos de Verificación			SI	Observaciones
11	CONFIGURAR BEBIDA		SI	
	A	BEBIDA # 1	CHAPUCHINO VAINILLA	
	B	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	C	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	D	BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE	
	F	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	G	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	H	BEBIDA # 3	LATTE	
	I	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	J	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	K	BEBIDA # 4	CAFÉ CON LECHE	
	L	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	M	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	N	BEBIDA # 5	MOKACHINO	
	Ñ	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	O	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	P	BEBIDA # 6	LATTE MOKA	
	Q	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
	R	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5	
	S	BEBIDA # 7	TINTO	
	T	TIEMPO DE DISPENSADO CH	6.0	
	U	TIEMPO DE DISPENSADO GD	9.5	
	V	BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA	
	W	TIEMPO DE DISPENSADO CH	8.0	
X	TIEMPO DE DISPENSADO GD	10.5		
12	BLOQUEOS PARA DESACTIVAR		SI	
	A	BIB VACIO	200	
	B	BLOQUEO DISTRIBUCION	SI	
	C	ALARMA DE ENJUAGUE	SI	
	D	TIEMPO ALARMA ENJUAGUE	24	
	E	BLOQUEO ENJUAGUE	SI	
	F	RETARDO CALENTAMIENTO	15	
13	FUNCIONES USB			
14	INGRESE NUMERO DE ACTIVO		OPCIONAL	
15	INGRESE NUMERO DE CLIENTE		OPCIONAL	
16	INGRESE NUMERO DE SERIE		Comparar con placa ident.	
17	ACTIVE NUMERO DE SERVICIO		OPCIONAL	
18	CONTADOR EN CERO		NO	
19	FIJAR PRECIO MEZCLA CHICO		10	
20	FIJAR PRECIO MEZCLA GRANDE		15	
21	FIJAR PRECIO CAFÉ CHICO		0	
22	FIJAR PRECIO CAFÉ GRANDE		0	
23	ESTABLECER FECHA Y HORA		ACTUAL	
24	COMANDOS DE FABRICA		NO	
9	Limpieza de tolva para STEAMER MILK Centro			
10	Limpieza de tolva para COCOA Derecha			
11	Limpieza de tolva para STEAMER VAINILLA Izquierda			
11	Limpieza y Lubricacion de Manguera para café liquido			
12	Limpieza de conector VITOP			
13	Enjuagar Equipo			
14	Revision general de Fugas de Agua			
15	Cambio de Mezcladores de café y polvo			
16	Cambio de mangueras y acoplamiento de mezcladores			
Observaciones Generales				
Nombre y Firma del técnico Instalador			Nombre y Firma del Cliente	

NOTAS:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTAS:

[illegible]

PRESENTACION TECNICA

<i>Secuencia General de funcionamiento.....</i>	<i>2</i>
<i>Diagrama eléctrico.....</i>	<i>3</i>
<i>Fuente de alimentación Regulada.....</i>	<i>4</i>
<i>Sistema de Control Electrónico.....</i>	<i>5</i>
<i>Sistema de Rellenado.....</i>	<i>7</i>
<i>Sistema de Calentamiento.....</i>	<i>10</i>
<i>Sistema de Elaboración.....</i>	<i>16</i>
<i>Componentes misceláneos.....</i>	<i>22</i>
<i>Mantenimiento preventivo.....</i>	<i>23</i>
<i>Partes Recomendadas.....</i>	<i>26</i>
<i>Guías de Fallas.....</i>	<i>27</i>

Secuencia General de funcionamiento.

Después de que se ha efectuado la conexión inicial del equipo a la alimentación del agua y suministro eléctrico cuando el equipo se activa por primera vez la secuencia de operación es la siguiente:

1. Inicia el llenado del tanque o depósito de agua
 1. Ciclo de arranque de software (5 segundos)
 2. Activación de válvula solenoide de entrada de agua (24 Vcc)
 3. Activación de bobina de relevador para interfase de bomba de agua (24 Vcc)
 4. Activación de bomba de agua (120 Vca)
 5. Activación del sensor de nivel de líquido (2.5 Vcc en baja corriente del sensor a tierra)
 6. Cuando el agua toca al sensor de nivel de líquido el voltaje es 0 Vcc entre el sensor y tierra.
 7. Desactivación de válvula solenoide de entra de agua (0 Vcc)
 8. Desactivación de bobina de relevador para interface de bomba de agua (0 Vcc)
 9. Desactivación de bomba de agua (0 Vca)
2. Inicia el calentamiento del agua
 1. Activación del sensor de temperatura 4.6 Vcc a temperatura ambiente
 2. Activación de Resistencia de Calentamiento (120 Vca)
 3. Verificación de Temperatura en Termistor
 4. Cuando la temperatura esta en 180 F el equipo indica listo para servir
 5. Cuando la temperatura esta en 190 F las resistencia se desactivan
3. Equipo listo para dispensar bebidas

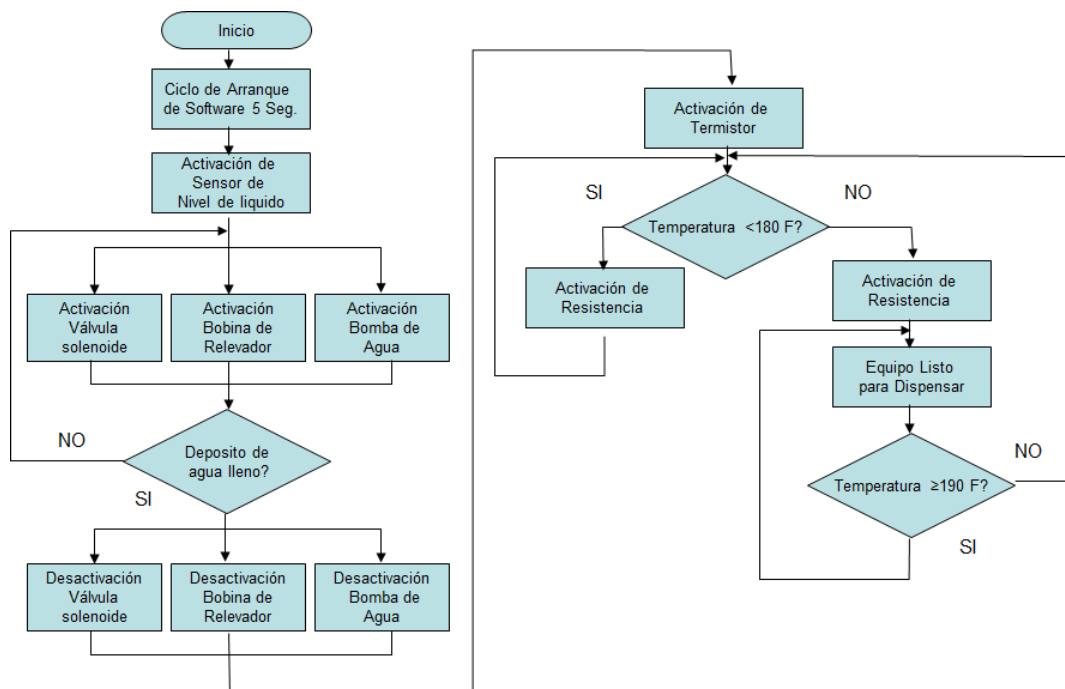
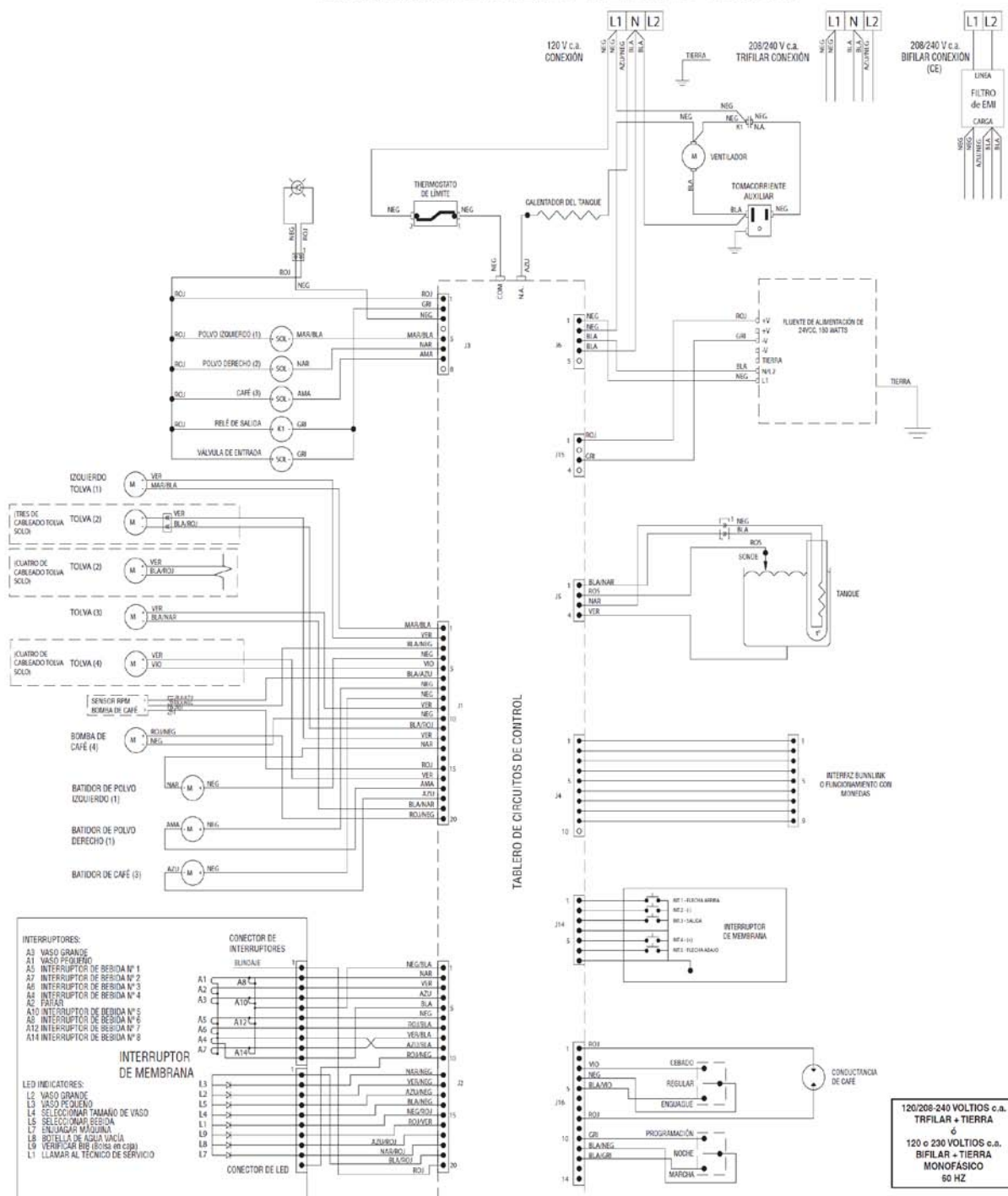


Diagrama eléctrico

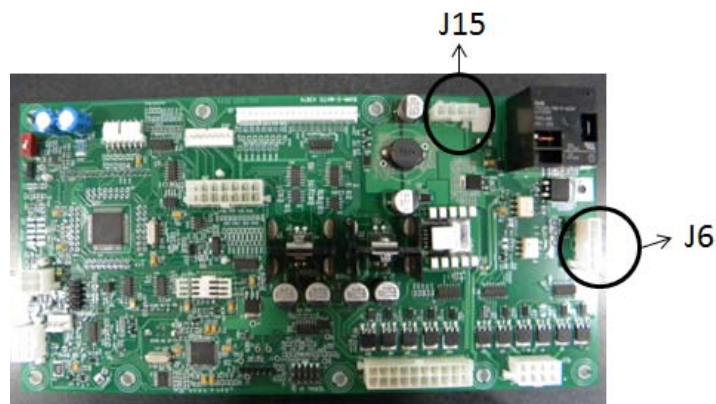
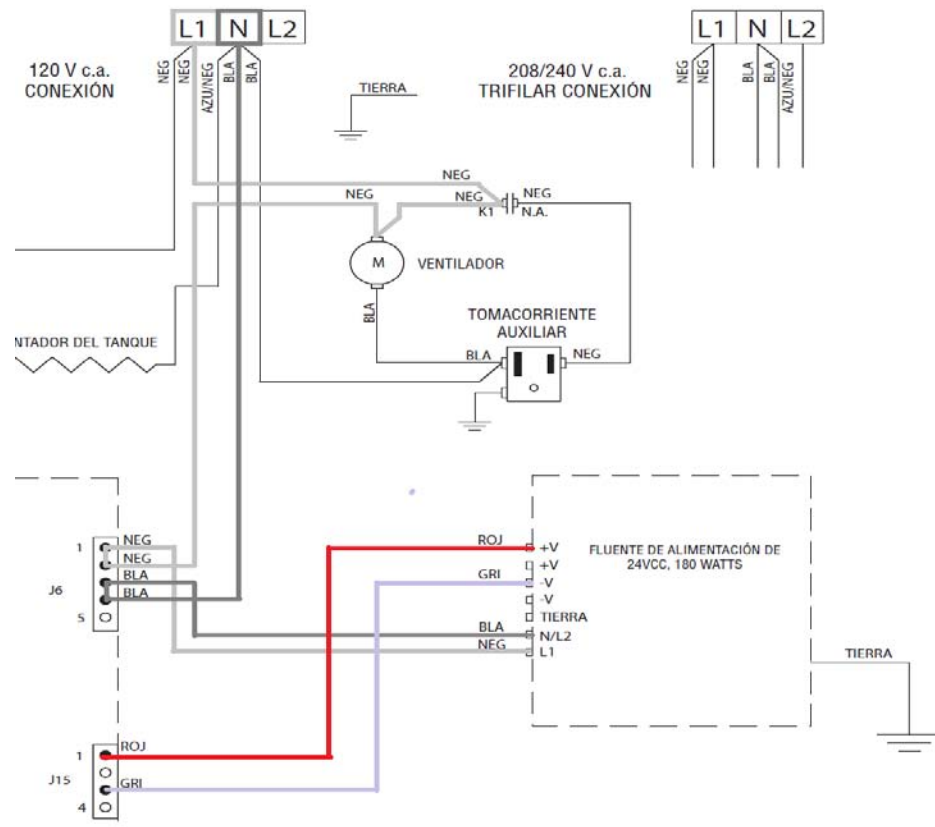
DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO SBDA-8LP



Fuente de alimentación Regulada

La tarjeta de control principal recibe alimentación eléctrica de 120 Vca por medio del conector J6, en el PIN 2 Recibe la FASE L1 la cual a su vez la comparte al PIN 1 para la fuente regulada, en el PIN 4 recibe el NEUTRO el cual comparte al PIN 3 para alimentar la fuente regulada también. Si por alguna razón este conector J6 se suelta de la tarjeta o alguno de los cables se rompe el equipo no podrá funcionar, estará tal cual si estuviera desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.

La fuente Regulada de alimentación suministra de 24 Vcc a la tarjeta de control principal por medio del conector J15 siendo el PIN 1 para recibir el POSITIVO (ROJO) y el PIN 3 para el NEGATIVO (GRIS)



La fuente regulada de alimentación tiene una capacidad de 180 watts para suministrar 24 Vcc, este dispositivo tiene capacidad de operar en un rango de voltaje de 110 a 240 Vca, es de selección manual de rango de voltaje por medio de un interruptor, se encuentra instalado en el interior del equipo en la parte posterior derecha.

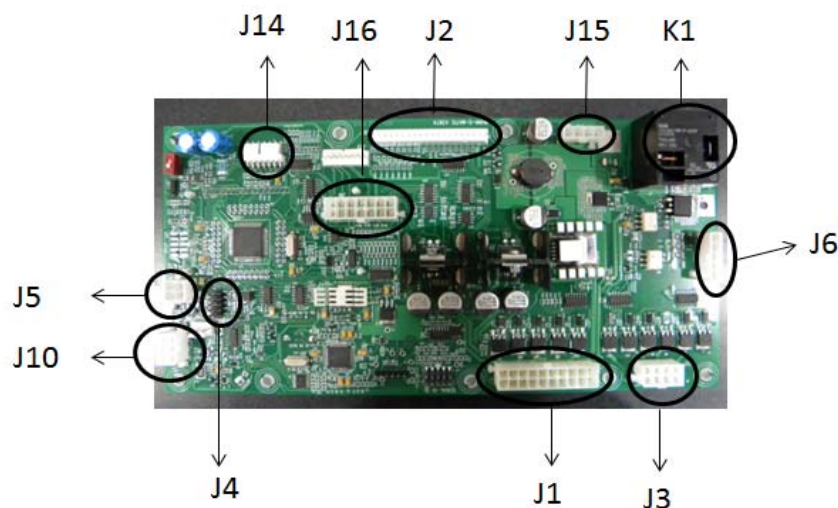


Este dispositivo cuenta con un fusible de protección de 4 Amperios así como potenciómetros de calibración en el interior del componente, es susceptible de daños por incrementos excesivos de voltaje mayores a 270 Vca, en la mayoría de los casos el fusible se daña y solo es necesario reemplazarlo, sin embargo hay situaciones en las que el componente sufre daños en el circuito y debe reemplazarse por completo.

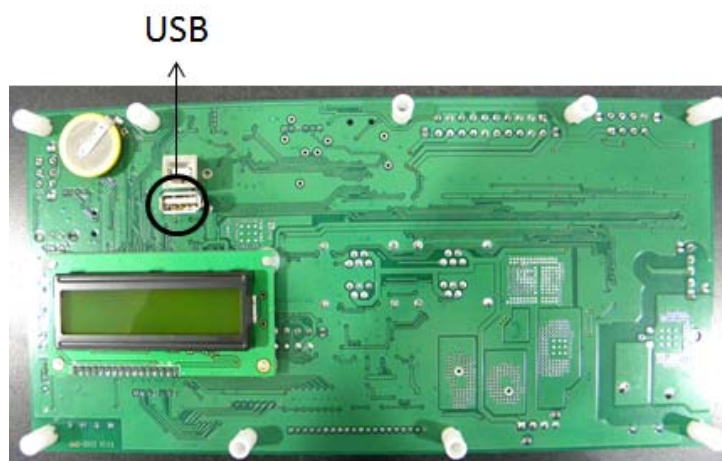
Por otro lado si alguno de los componentes del equipo que funcionan con 24 Vcc se pone en corto, la fuente Regulada se apagar en el momento en que se ponen en funcionamiento el dispositivo dañado protegiendo así al control electrónico principal. Se recomienda utilizar el MENU de diagnósticos del programa para detectar componentes dañados

Sistema de Control Electrónico

El control electrónico principal del equipo es un dispositivo que está integrado por dos micro controladores programables los cuales administran todos y cada uno de los componentes de dosificación y elaboración de las bebidas, la temperatura, tiempos de dispensado e interfaces de operación así como los dispositivos para la comunicación USB y MDB en tiempo real de operación. La distribución general de los conectores es la siguiente:



CONECTOR	CONTROL O CARGA
K1	Relevador de interface de potencia para Resistencia de calentamiento
J1	Alimentación de voltaje de potencia para Motores (24 Vcc)
J2	Membrana de interruptores de operación (Señal bajo voltaje)
J3	Alimentación de voltaje de potencia para Válvulas e iluminación (24 Vcc)
J4	Puerto de comunicación DB9 (Bluetooth)
J5	Sondas de Nivel de liquido y Temperatura (Señal bajo voltaje)
J6	Alimentación general de energía 127 Vca
J10	Puerto de comunicación MDB (Monedero)
J14	Membrana de interruptores para Programación
J15	Alimentación de energía para control general de 24 Vcc
J16	Interruptores de selección de operación y sensor de conductividad

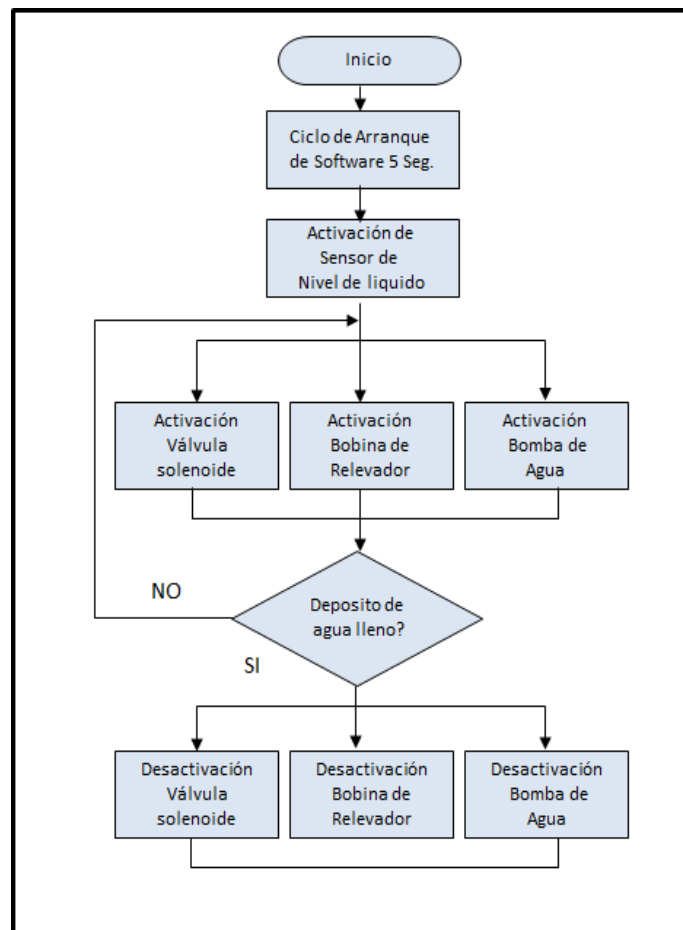


Sistema de Rellenado

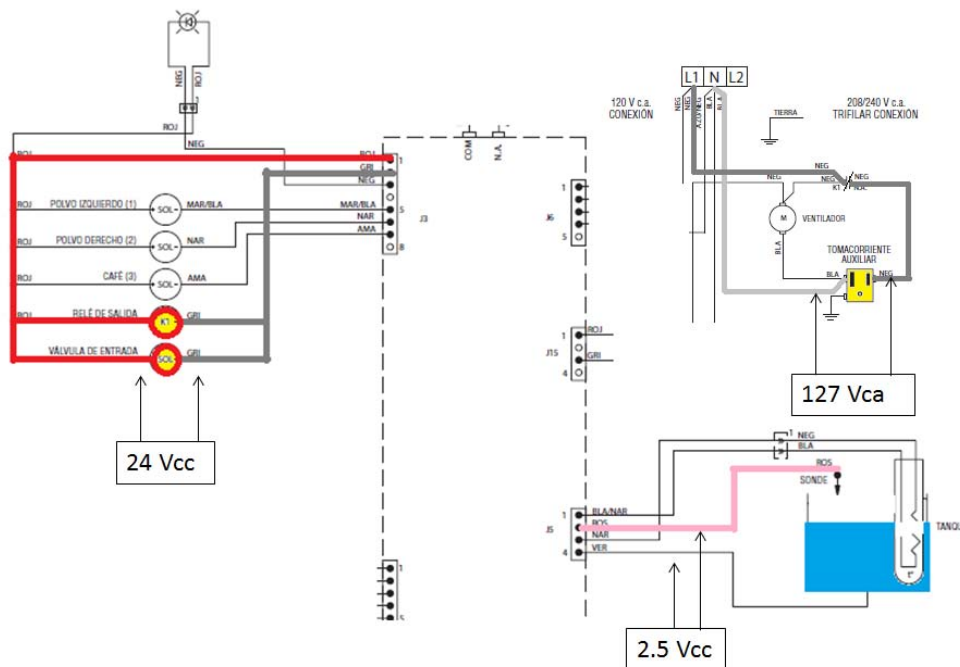
El sistema de Rellenado está integrado por una sonda de nivel de líquido, una válvula solenoide para controlar el ingreso de agua al tanque y un circuito de alimentación eléctrica para un contacto auxiliar que energiza la bomba externa de suministro de agua.

La secuencia de operación es la siguiente:

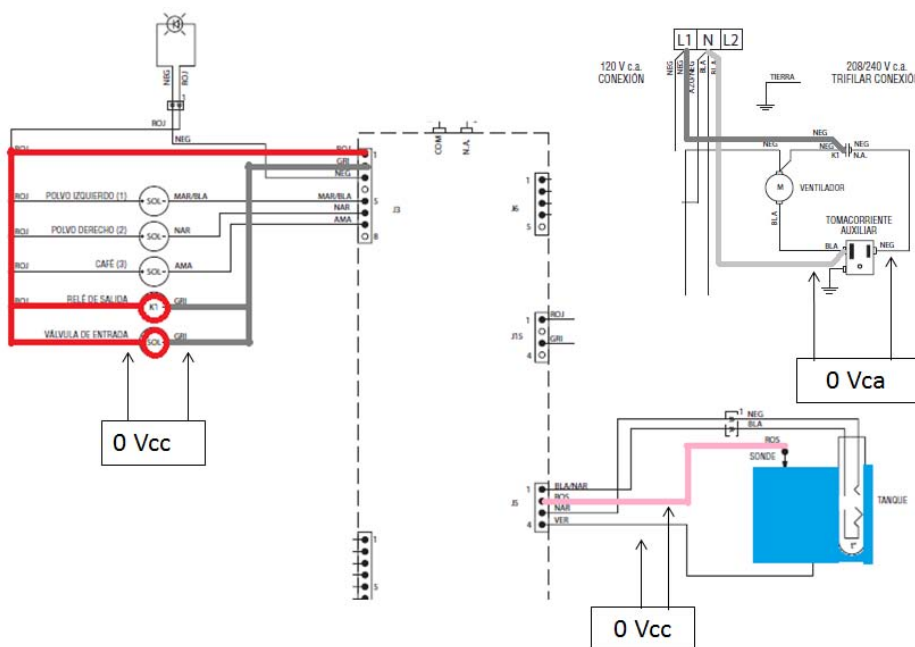
1. Inicia el llenado del tanque o depósito de agua
 1. Ciclo de arranque de software (5 segundos)
 2. Activación de válvula solenoide de entrada de agua (24 Vcc)
 3. Activación de bobina de relevador para interface de bomba de agua (24 Vcc)
 4. Activación de bomba de agua (120 Vca)
 5. Activación del sensor de nivel de líquido (2.5 Vcc en baja corriente del sensor a tierra)
 6. Cuando el agua toca al sensor de nivel de líquido el voltaje es 0 Vcc entre el sensor y tierra.
 7. Desactivación de válvula solenoide de entra de agua (0 Vcc)
 8. Desactivación de bobina de relevador para interface de bomba de agua (0 Vcc)
 9. Desactivación de bomba de agua (0 Vca)
 10. Cuando el nivel de agua baja nuevamente el proceso se cicla desde el punto 2



El siguiente diagrama muestra la condición del sistema de control cuando el agua no está tocando la sonda de nivel de líquido, si medimos el voltaje entre tierra y la sonda podremos medir 2.5 Vcc y entre las terminales de alimentación de la válvula solenoide y la bobina del relevador de interface para la bomba 24 Vcc.

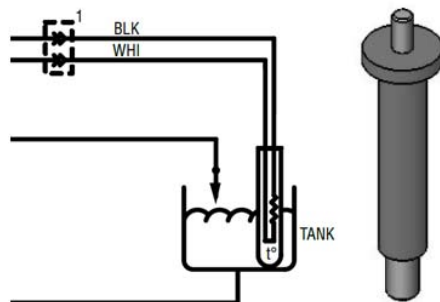


Posteriormente cuando el volumen de agua ha alcanzado a tocar la sonda de nivel de líquido, la condición del circuito cambia y suspende el suministro de voltaje a la válvula de entrada de agua y al relevador de interface para la bomba.



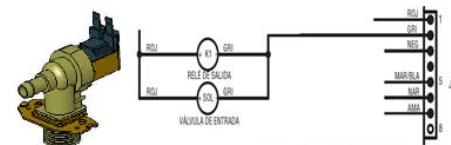
Sensor de Nivel de Liquido

El control electrónico envía una señal de 2.5 Vca en baja corriente al sensor y cuando el agua toca al sensor estos 2.5 Vca se descargan a tierra o al gabinete, una manera de probar si el control está respondiendo es sacando el sensor y dejando el circuito abierto, el control debe activar la válvula solenoide, si toca con el sensor el gabinete el control deberá cortar el voltaje a la válvula solenoide.



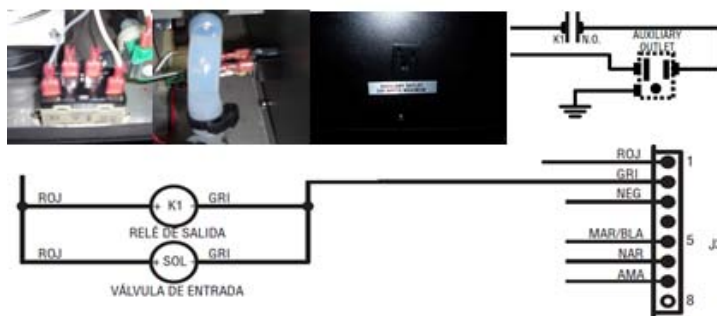
Válvula Solenoide de entrada de agua

La solenoide de relleno está montada en la parte inferior derecha del equipo, trabaja a 24 Vcc (8 VA) y es controlada directamente por control electrónico, el tipo de conexión de agua es MGHT (Hembra tipo Jardín 3/4", si el sistema electrónico de relleno no detecta agua en un periodo de 7 minutos corta el suministro eléctrico a la válvula y emite una falla en pantalla siendo necesario restablecer el equipo una vez solucionada la falta de agua



Circuito de contacto auxiliar para Bomba

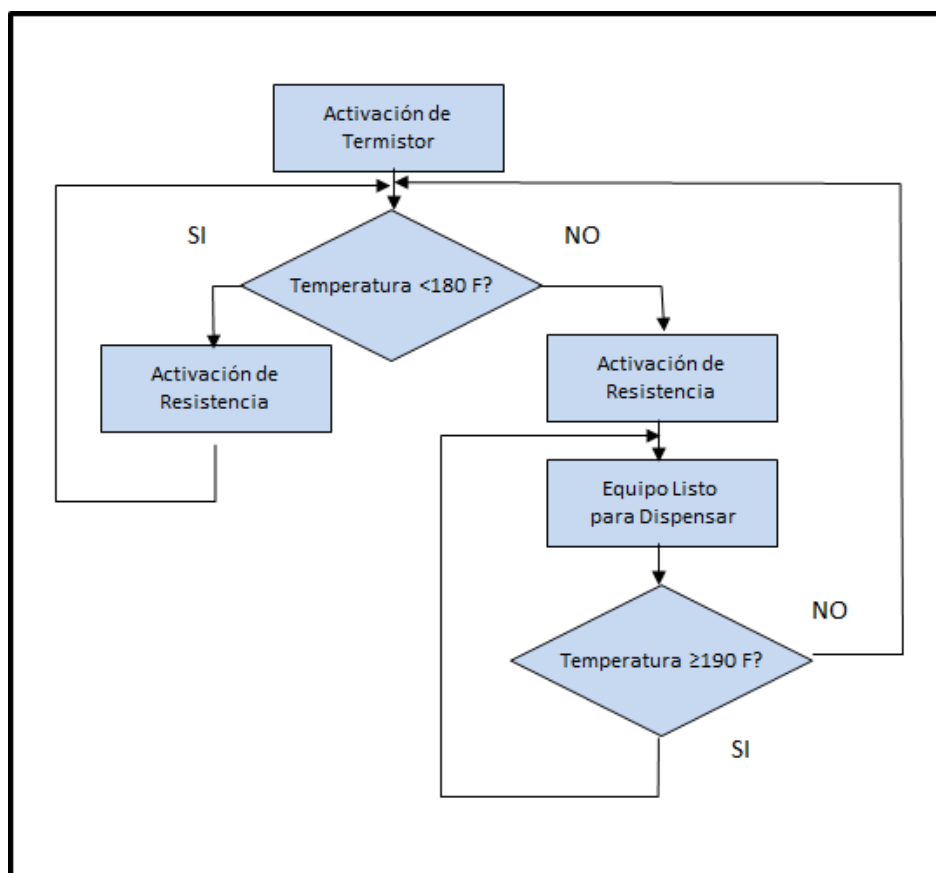
El dispensador está equipado con un contacto auxiliar que suministra corriente de línea para 200 Watts, este contacto se energiza en paralelo con la válvula solenoide y es para conectar la bomba de inyección de agua externa al equipo, la interface de potencia de este contacto es con un relevador encapsulado



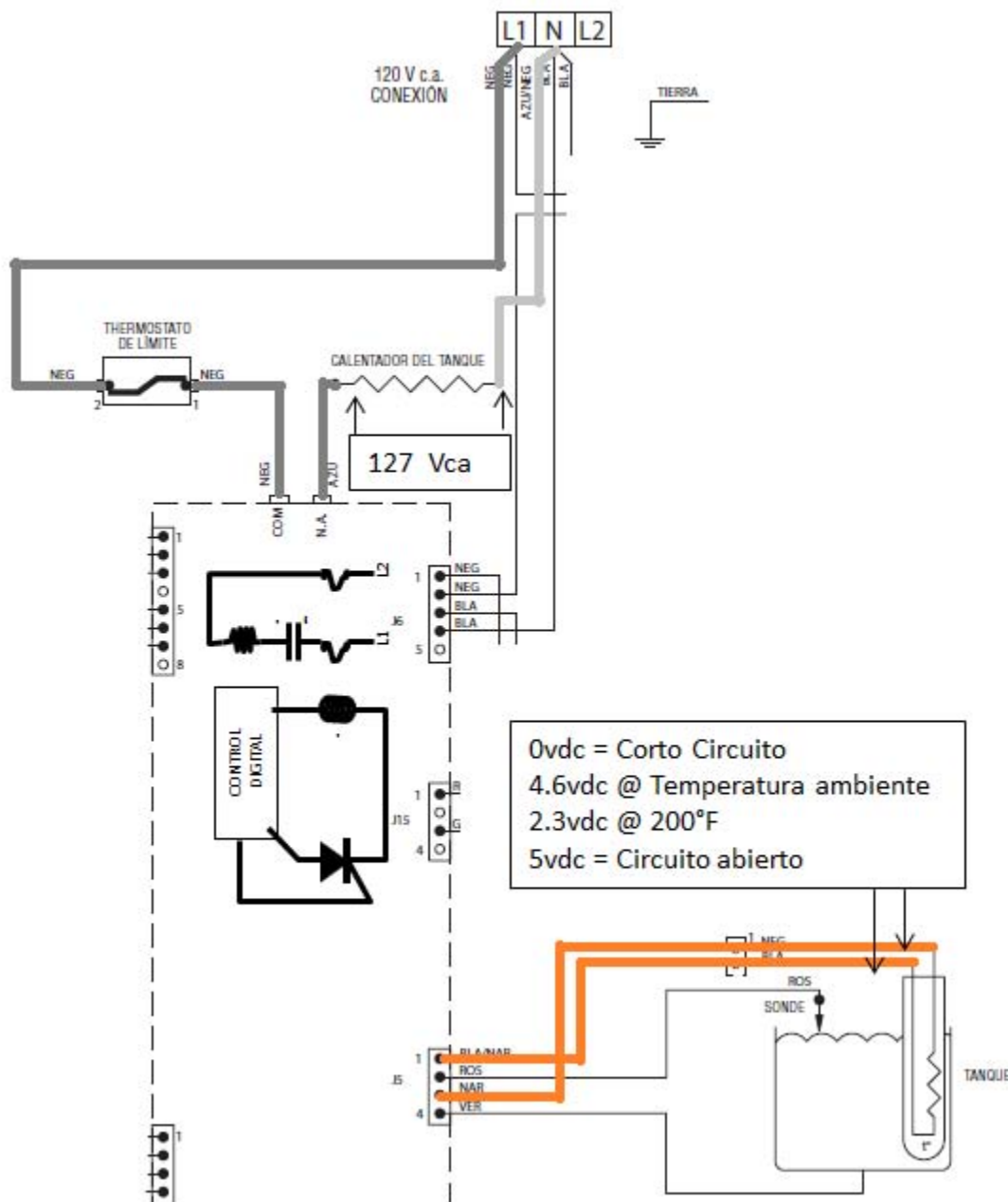
Sistema de Calentamiento

El sistema de calentamiento es administrado también por control electrónico principal el cual hace la función de termostato, este sistema integra componentes como, Resistencia de calentamiento, Termostato de seguridad de alto limite, Termistor o sensor de temperatura, la secuencia de operación es la siguiente:

1. Inicia el calentamiento del agua
 1. Activación del sensor de temperatura 4.6 Vcc a temperatura ambiente
 2. Activación de Resistencia de Calentamiento (120 Vca)
 3. Verificación de Temperatura en Termistor
 4. Cuando la temperatura está en 180° F el equipo indica listo para servir
 5. Cuando la temperatura está en 190° F las resistencia se desactivan

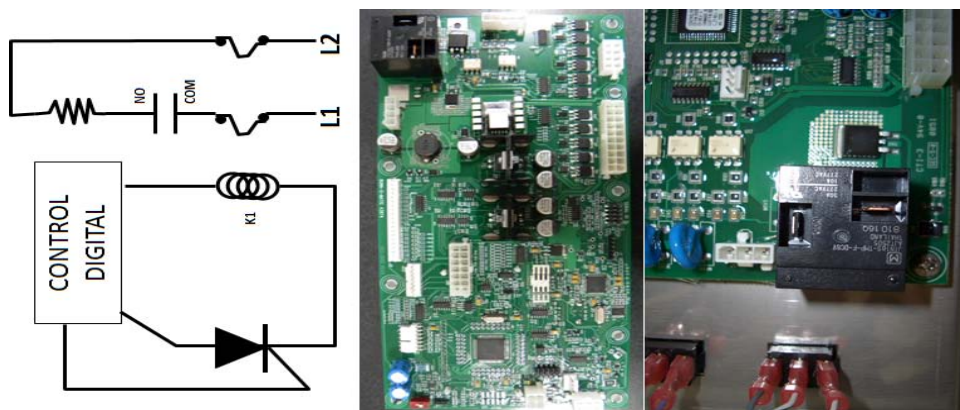


Una vez que el sistema de llenado detecta que hay agua en el tanque el control electrónico activará el sistema de calentamiento, el monitoreo constante del voltaje de referencia que detecta del termistor es el punto de control para activar o desactivar el relevador de interface de potencia que incluye la tarjeta de control para suministrar voltaje a la resistencia, de tal manera que mantiene el control sobre la temperatura del agua detectada por la sonda de temperatura.



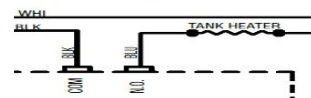
Tarjeta de control electrónico

El control electrónico hace la función de termostato en un trabajo conjunto con el termistor que es la sonda de medición de temperatura, el control cuenta con una interfase de potencia electromecánica constituida por un relevador encapsulado de 30 Amperios, el sistema lógico digital envía la señal de activación a través de un SCR de conmutación.



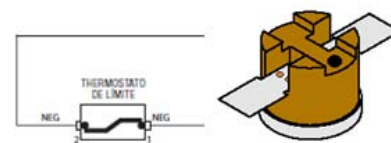
Resistencia de Calentamiento

La resistencias de calentamiento es el dispositivo que permite calentar el agua contenida en el depósito, se desmonta por la parte interior del tanque, la resistencia estándar instalada en el equipo es de 1300 Watts a 120 Vca, la especificación de Resistencia nominal es de 10.2 a 11.7 Ohm a una temperatura de 68° F a 75° F.



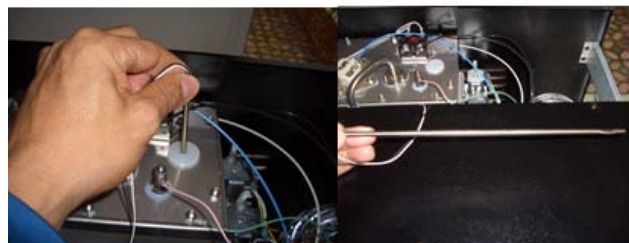
Termostato de Alto Límite

El termostato de limite es un dispositivo de seguridad que se encuentra instalado sobre la tapadera del tanque de reserva de agua, este termostato tiene la función de abrir el circuito de suministro eléctrico al sistema de calentamiento de la tarjeta, trabaja con voltaje de línea 120 Vca, la temperatura de disparo es de 230° F y se restablece de manera automática a los 110° F



Termistor

El termistor es una sonda que a través de una resistencia interna permite obtener la lectura de temperatura del agua contenida en el tanque, se anexa la tabla de lectura de resistencia dependiendo de la temperatura, se encuentra localizado en la tapa superior del depósito para agua caliente.



Lectura de voltajes:

0vdc = Corto Circuito

4.6vdc @ Temperatura ambiente

2.3vdc @ 200°F

5vdc = Circuito abierto

TEMP (°F)	R nominal (OHMS)	Rmin (OHMS)	Rmax (OHMS)	Tol. ±%	TempCoef %/°F	Accuracy ± °F
184.00	1089.00	1040.00	1139.00	0.04	1.79	2.54
185.00	1070.00	1022.00	1119.00	0.04	1.73	2.62
186.00	1052.00	1004.00	1100.00	0.04	1.71	2.67
187.00	1034.00	987.00	1081.00	0.04	1.74	2.61
188.00	1016.00	969.00	1063.00	0.04	1.77	2.61
189.00	998.00	952.00	1044.00	0.04	1.75	2.63
190.00	981.00	936.00	1027.00	0.04	1.73	2.68
191.00	964.00	920.00	1009.00	0.04	1.71	2.70
192.00	948.00	904.00	992.00	0.04	1.69	2.75
193.00	932.00	888.00	976.00	0.04	1.72	2.75
194.00	916.00	873.00	959.00	0.04	1.75	2.69
195.00	900.00	858.00	943.00	0.04	1.72	2.74
196.00	885.00	843.00	927.00	0.04	1.69	2.80
197.00	870.00	829.00	912.00	0.04	1.67	2.86
198.00	856.00	815.00	897.00	0.04	1.69	2.83
199.00	841.00	801.00	882.00	0.04	1.72	2.79
200.00	827.00	788.00	867.00	0.04	1.63	2.93
201.00	814.00	774.00	853.00	0.04	1.66	2.93
202.00	800.00	761.00	839.00	0.04	1.69	2.89
203.00	787.00	749.00	825.00	0.04	1.65	2.92
204.00	774.00	736.00	812.00	0.04	1.68	2.92
205.00	761.00	724.00	799.00	0.04	1.64	3.00
206.00	749.00	712.00	786.00	0.04	1.67	2.96
207.00	736.00	700.00	773.00	0.05	1.70	2.92
208.00	724.00	689.00	760.00	0.04	1.59	3.09
209.00	713.00	677.00	748.00	0.05	1.61	3.09
210.00	701.00	666.00	736.00	0.05	1.64	3.04
211.00	690.00	655.00	724.00	0.05	1.67	3.00
212.00	678.00	643.00	713.00	0.05	1.62	3.18

TEMP (°F)	R nominal (OHMS)	Rmin (OHMS)	Rmax (OHMS)	Tol. ±%	TempCoef %/°F	Accuracy ± °F
30.00	34563.00	33051.00	36077.00	0.04	2.86	1.53
31.00	33592.00	32152.00	35032.00	0.04	2.85	1.51
32.00	32651.00	31280.00	34022.00	0.04	2.84	1.48
33.00	31740.00	30434.00	33045.00	0.04	2.83	1.46
34.00	30857.00	29613.00	32099.00	0.04	2.82	1.43
35.00	30001.00	28817.00	31184.00	0.03	2.81	1.40
36.00	29172.00	28044.00	30299.00	0.03	2.80	1.38
37.00	28369.00	27294.00	29442.00	0.03	2.79	1.36
38.00	27590.00	26566.00	28613.00	0.03	2.78	1.34
39.00	26836.00	25859.00	27810.00	0.03	2.77	1.31
40.00	26104.00	25174.00	27033.00	0.03	2.76	1.29
41.00	25395.00	24508.00	26281.00	0.03	2.75	1.27
42.00	24708.00	23861.00	25552.00	0.03	2.74	1.25
43.00	24041.00	23234.00	24846.00	0.03	2.73	1.23
44.00	23394.00	22625.00	24163.00	0.03	2.72	1.21
45.00	22767.00	22033.00	23501.00	0.03	2.71	1.19
46.00	22159.00	21458.00	22859.00	0.03	2.70	1.17
47.00	21569.00	20900.00	22238.00	0.03	2.69	1.15
48.00	20997.00	20358.00	21635.00	0.03	2.68	1.13
49.00	20442.00	19832.00	21052.00	0.03	2.68	1.12
50.00	19903.00	19320.00	20486.00	0.02	2.67	1.10
51.00	19380.00	18823.00	19937.00	0.02	2.66	1.08
52.00	18873.00	18340.00	19406.00	0.02	2.65	1.07
53.00	18381.00	17871.00	18890.00	0.02	2.64	1.05
54.00	17903.00	17415.00	18390.00	0.02	2.63	1.04
55.00	17439.00	16972.00	17905.00	0.02	2.62	1.02
56.00	16988.00	16542.00	17435.00	0.02	2.61	1.01
57.00	16551.00	16123.00	16979.00	0.02	2.60	0.99
58.00	16126.00	15716.00	16536.00	0.02	2.60	0.98
59.00	15714.00	15321.00	16107.00	0.02	2.59	0.97
60.00	15313.00	14937.00	15690.00	0.02	2.58	0.95
61.00	14924.00	14563.00	15286.00	0.02	2.57	0.94
62.00	14546.00	14199.00	14894.00	0.02	2.56	0.93
63.00	14179.00	13846.00	14513.00	0.02	2.55	0.92
64.00	13822.00	13502.00	14143.00	0.02	2.54	0.91
65.00	13476.00	13168.00	13784.00	0.02	2.53	0.90
66.00	13139.00	12843.00	13435.00	0.02	2.53	0.89
67.00	12811.00	12527.00	13097.00	0.02	2.52	0.88
68.00	12493.00	12220.00	12768.00	0.02	2.51	0.87
69.00	12184.00	11920.00	12449.00	0.02	2.50	0.87
70.00	11884.00	11629.00	12139.00	0.02	2.49	0.86
71.00	11591.00	11346.00	11837.00	0.02	2.49	0.85
72.00	11307.00	11071.00	11544.00	0.02	2.48	0.84
73.00	11031.00	10803.00	11260.00	0.02	2.47	0.84
74.00	10762.00	10542.00	10984.00	0.02	2.46	0.83
75.00	10501.00	10288.00	10715.00	0.02	2.45	0.83
76.00	10247.00	10041.00	10454.00	0.02	2.44	0.82
77.00	10000.00	9800.00	10200.00	0.02	2.44	0.82
78.00	9760.00	9562.00	9958.00	0.02	2.43	0.84
79.00	9526.00	9330.00	9722.00	0.02	2.42	0.85
80.00	9298.00	9104.00	9492.00	0.02	2.41	0.86
81.00	9077.00	8885.00	9269.00	0.02	2.40	0.88
82.00	8862.00	8672.00	9051.00	0.02	2.40	0.89
83.00	8652.00	8464.00	8840.00	0.02	2.39	0.91
84.00	8448.00	8262.00	8634.00	0.02	2.39	0.92
85.00	8249.00	8066.00	8433.00	0.02	2.38	0.94
86.00	8056.00	7875.00	8238.00	0.02	2.36	0.95
87.00	7868.00	7689.00	8048.00	0.02	2.36	0.97
88.00	7685.00	7508.00	7862.00	0.02	2.36	0.98
89.00	7506.00	7331.00	7682.00	0.02	2.34	1.00
90.00	7333.00	7160.00	7506.00	0.02	2.33	1.01
91.00	7164.00	6993.00	7335.00	0.02	2.33	1.02
92.00	6999.00	6830.00	7168.00	0.02	2.32	1.04
93.00	6839.00	6672.00	7006.00	0.02	2.32	1.05
94.00	6682.00	6518.00	6848.00	0.02	2.31	1.07
95.00	6530.00	6368.00	6694.00	0.02	2.30	1.09
96.00	6382.00	6221.00	6543.00	0.02	2.29	1.10
97.00	6238.00	6079.00	6397.00	0.02	2.28	1.12
98.00	6097.00	5940.00	6254.00	0.02	2.28	1.13
99.00	5960.00	5805.00	6115.00	0.02	2.27	1.14
100.00	5826.00	5674.00	5980.00	0.02	2.27	1.16
101.00	5696.00	5545.00	5848.00	0.02	2.26	1.18
102.00	5569.00	5420.00	5719.00	0.02	2.24	1.20
103.00	5446.00	5299.00	5593.00	0.02	2.24	1.20
104.00	5325.00	5180.00	5471.00	0.02	2.23	1.22

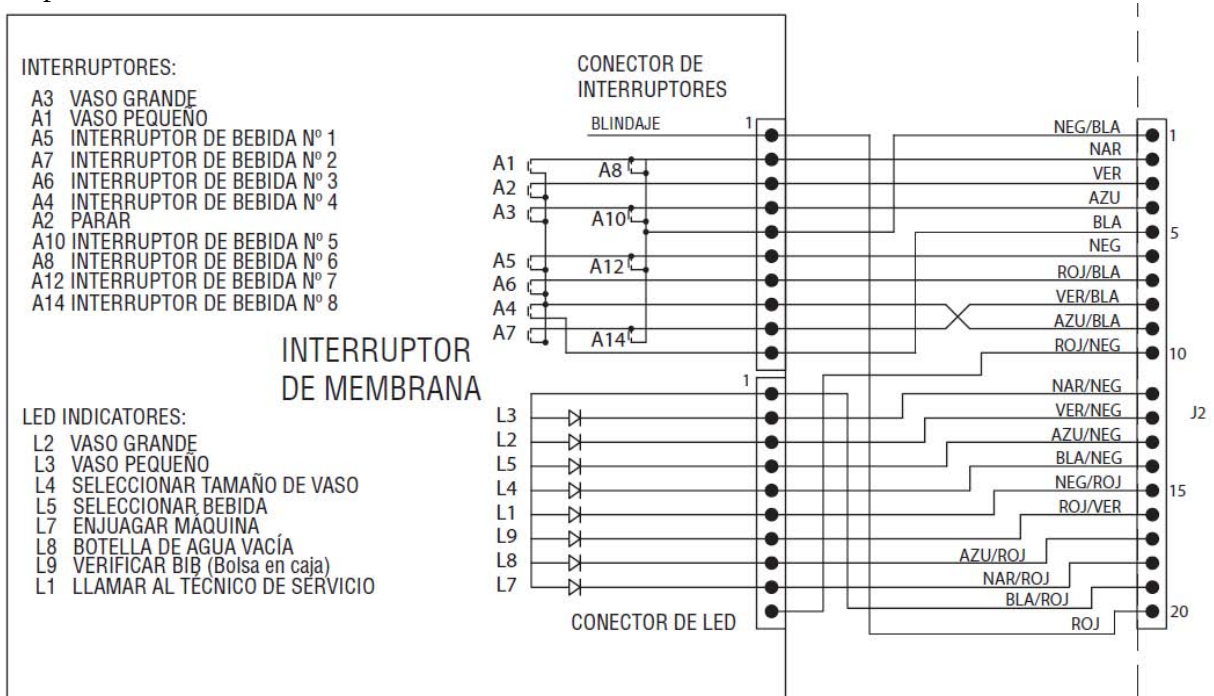
TEMP (°F)	R nominal (OHMS)	Rmin (OHMS)	Rmax (OHMS)	Tol. ±%	TempCoef %/°F	Accuracy ± °F
105.00	5208.00	5064.00	5351.00	0.02	2.23	1.24
106.00	5093.00	4952.00	5235.00	0.02	2.23	1.25
107.00	4981.00	4842.00	5121.00	0.02	2.22	1.26
108.00	4872.00	4735.00	5011.00	0.02	2.21	1.28
109.00	4766.00	4630.00	4903.00	0.02	2.19	1.31
110.00	4663.00	4529.00	4797.00	0.02	2.19	1.31
111.00	4562.00	4429.00	4695.00	0.02	2.19	1.33
112.00	4463.00	4333.00	4594.00	0.02	2.18	1.34
113.00	4367.00	4238.00	4497.00	0.03	2.18	1.36
114.00	4273.00	4146.00	4401.00	0.03	2.16	1.38
115.00	4182.00	4057.00	4308.00	0.03	2.15	1.39
116.00	4093.00	3969.00	4217.00	0.03	2.15	1.41
117.00	4006.00	3884.00	4128.00	0.03	2.15	1.42
118.00	3921.00	3800.00	4042.00	0.03	2.14	1.44
119.00	3838.00	3719.00	3957.00	0.03	2.14	1.45
120.00	3757.00	3640.00	3875.00	0.03	2.13	1.47
121.00	3678.00	3562.00	3794.00	0.03	2.12	1.49
122.00	3601.00	3487.00	3716.00	0.03	2.11	1.51
123.00	3526.00	3413.00	3639.00	0.03	2.10	1.53
124.00	3453.00	3342.00	3564.00	0.03	2.10	1.53
125.00	3381.00	3271.00	3491.00	0.03	2.10	1.55
126.00	3311.00	3203.00	3420.00	0.03	2.08	1.57
127.00	3243.00	3136.00	3350.00	0.03	2.08	1.59
128.00	3176.00	3071.00	3282.00	0.03	2.08	1.60
129.00	3111.00	3007.00	3215.00	0.03	2.07	1.61
130.00	3047.00	2945.00	3150.00	0.03	2.07	1.63
131.00	2985.00	2884.00	3087.00	0.03	2.04	1.66
132.00	2925.00	2825.00	3025.00	0.03	2.05	1.67
133.00	2865.00	2767.00	2964.00	0.03	2.06	1.67
134.00	2807.00	2711.00	2905.00	0.03	2.03	1.70
135.00	2751.00	2655.00	2847.00	0.03	2.02	1.73
136.00	2696.00	2601.00	2790.00	0.03	2.02	1.73
137.00	2642.00	2549.00	2735.00	0.03	2.02	1.74
138.00	2589.00	2497.00	2681.00	0.03	2.01	1.77
139.00	2538.00	2447.00	2628.00	0.03	2.01	1.77
140.00	2487.00	2398.00	2577.00	0.03	2.01	1.79
141.00	2438.00	2350.00	2526.00	0.03	1.99	1.81
142.00	2390.00	2303.00	2477.00	0.03	1.99	1.83
143.00	2343.00	2257.00	2429.00	0.03	1.98	1.85
144.00	2297.00	2213.00	2382.00	0.03	1.98	1.86
145.00	2252.00	2169.00	2336.00	0.03	1.98	1.88
146.00	2208.00	2126.00	2291.00	0.03	1.97	1.90
147.00	2165.00	2084.00	2247.00	0.03	1.96	1.92
148.00	2123.00	2044.00	2204.00	0.03	1.95	1.93
149.00	2082.00	2004.00	2162.00	0.03	1.95	1.95
150.00	2042.00	1965.00	2120.00	0.03	1.93	1.96
151.00	2003.00	1926.00	2080.00	0.03	1.92	2.00
152.00	1965.00	1889.00	2041.00	0.03	1.93	2.00
153.00	1927.00	1853.00	2002.00	0.03	1.92	2.01
154.00	1891.00	1817.00	1965.00	0.03	1.90	2.06
155.00	1855.00	1782.00	1928.00	0.03	1.91	2.06
156.00	1820.00	1748.00	1892.00	0.04	1.92	2.06
157.00	1785.00	1715.00	1856.00	0.04	1.90	2.07
158.00	1752.00	1682.00	1822.00	0.04	1.88	2.12
159.00	1719.00	1650.00	1788.00	0.04	1.89	2.12
160.00	1687.00	1619.00	1755.00	0.04	1.90	2.13
161.00	1655.00	1588.00	1722.00	0.04	1.90	2.13
162.00	1624.00	1558.00	1691.00	0.04	1.88	2.18
163.00	1594.00	1529.00	1660.00	0.04	1.85	2.22
164.00	1565.00	1501.00	1629.00	0.04	1.85	2.21
165.00	1536.00	1473.00	1600.00	0.04	1.86	2.23
166.00	1508.00	1445.00	1571.00	0.04	1.86	2.25
167.00	1480.00	1419.00	1542.00	0.04	1.86	2.24
168.00	1453.00	1392.00	1514.00	0.04	1.82	2.30
169.00	1427.00	1367.00	1487.00	0.04	1.82	2.31
170.00	1401.00	1342.00	1460.00	0.04	1.86	2.27
171.00	1375.00	1317.00	1434.00	0.04	1.85	2.29
172.00	1350.00	1293.00	1408.00	0.04	1.81	2.35
173.00	1326.00	1269.00	1383.00	0.04	1.81	2.38
174.00	1302.00	1246.00	1359.00	0.04	1.80	2.40
175.00	1279.00	1224.00	1335.00	0.04	1.80	2.41
176.00	1256.00	1202.00	1311.00	0.04	1.79	2.42
177.00	1234.00	1180.00	1288.00	0.04	1.78	2.45
178.00	1212.00	1159.00	1265.00	0.04	1.82	2.41
179.00	1190.00	1138.00	1243.00	0.04	1.81	2.44
180.00	1169.00	1118.00	1221.00	0.04	1.75	2.51
181.00	1149.00	1098.00	1200.00	0.04	1.74	2.55
182.00	1129.00	1078.00	1179.00	0.04	1.77	2.53
183.00	1109.00	1059.00	1159.00	0.04	1.80	2.50

El sistema de elaboración integra los componentes que permiten al usuario la selección de una bebida hasta los elementos que la elaboran, tales como Motores, Agetadores, Bombas, válvulas y demás. La secuencia de operación es muy diversa debido a que variara dependiendo de la función que se ejecute. A continuación se muestra el diagrama de control con la conexión de los componentes que incluye este sistema.



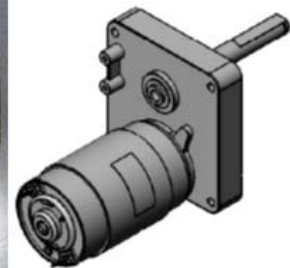
Membrana de interruptores de selección de bebidas

La membrana de interruptores permite al usuario seleccionar las opciones de bebida que desea dispensar, así como también integra las luces indicadoras de operación y falla. Se recomienda utilizar el menú de diagnóstico del sistema para la prueba del componente.

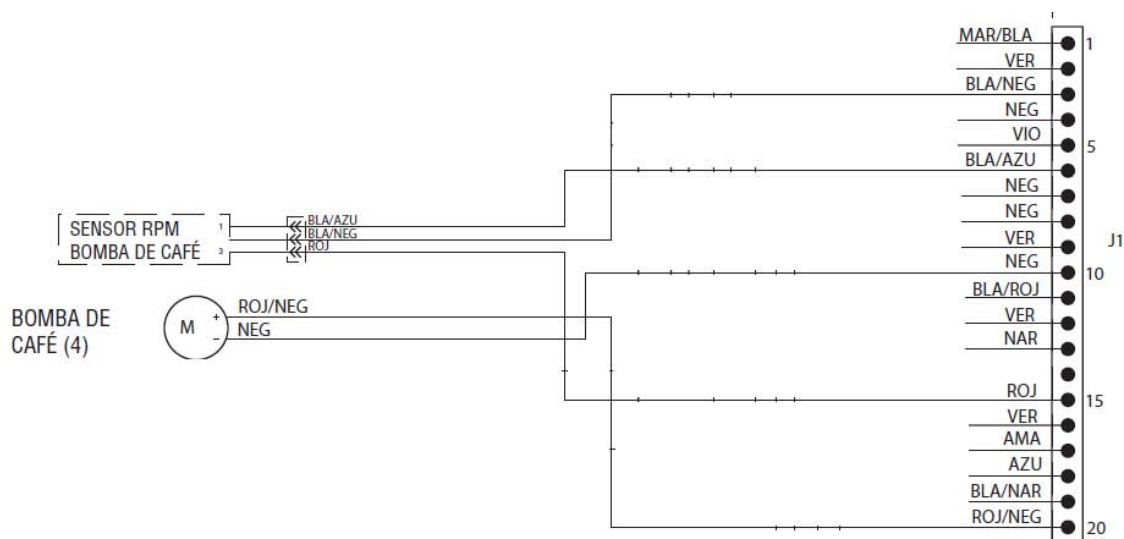
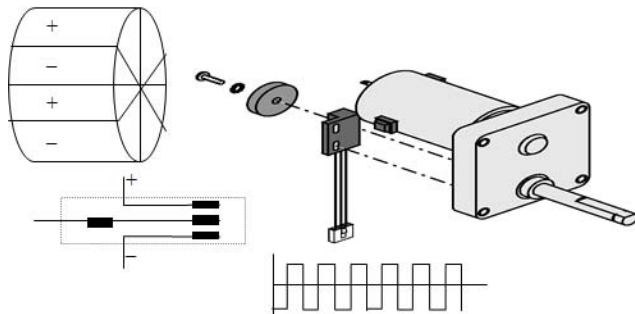


Bomba para café líquido

La bomba de succión está constituida por un motor de 24 Vcc y una transmisión de engranes acoplada a este, el motor por ser de Vcc, tiene polaridad en sus terminales, el equipo tiene 1 motor instalado y el cable positivos es el ROJO/NEGRO, el color del cable negativo es NEGRO. Si los cables se invierten en la conexión del motor, entonces la rotación del motor se invertirá y no succionara concentrado. El motor es controlado por la tarjeta de control programable y el rango de voltaje que esta les suministra esta de 0 Vcc a 24 Vcc lo cual controla un rango de velocidad hasta 150 rpm.

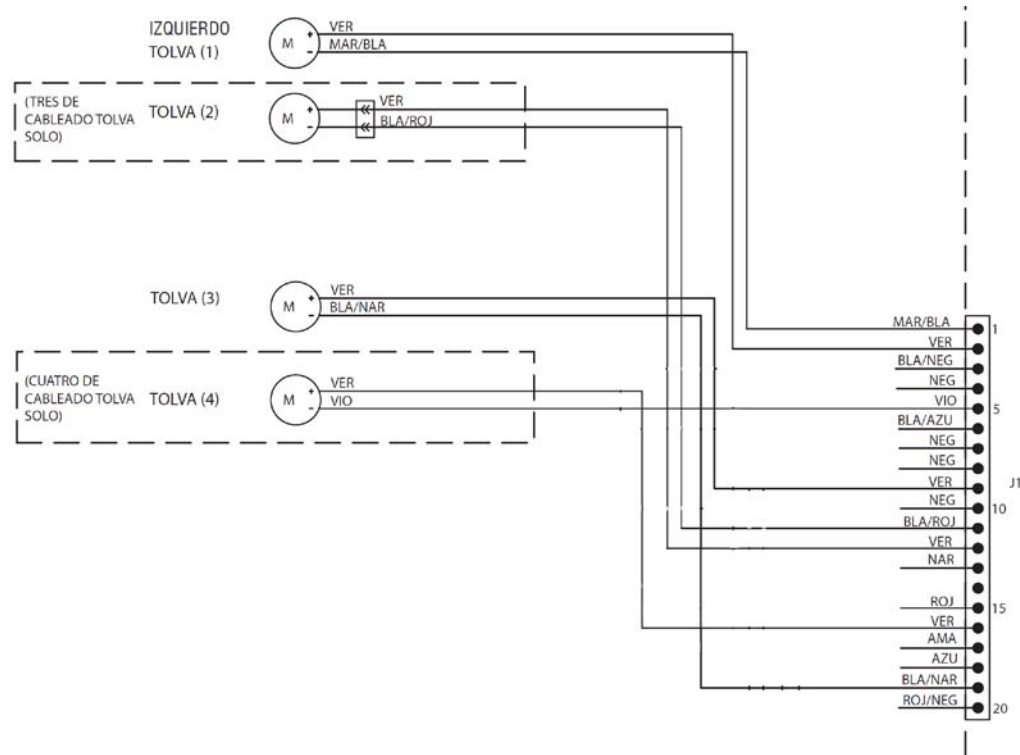


El sensor de velocidad es un interruptor de dos polos dos tiros (electrónico), que en conjunto con la dona magnética de 8 polos generan una señal de pulsos que la tarjeta electrónica lee, dependiendo de la frecuencia de los pulsos generados, el control ajusta el voltaje para graduar la velocidad del motor, de tal manera que si la dona magnética no está colocada en su lugar o el motor se detiene, la tarjeta de control emitirá un código de falla pues no detectara las pulsaciones, de igual manera sucede si el sensor se daña quedándose en cualquiera de las posiciones.



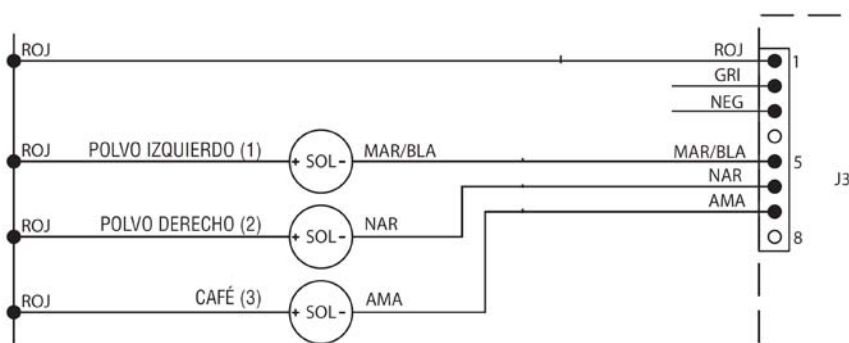
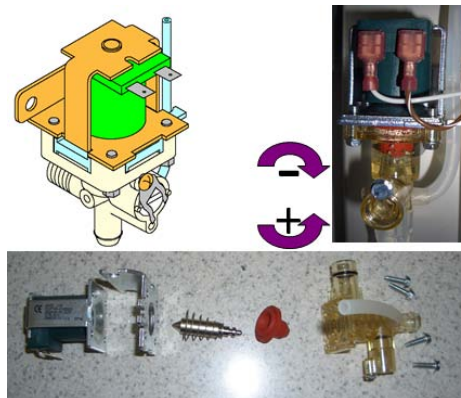
Motores para polvo

Los motores de dispensado de polvo, son motores que funcionan a 24 Vcc alimentados directamente por el control electrónico, la velocidad es variable de 15 a 100 rpm de acuerdo al voltaje de 4.5 vcc - 24 vcc que se les aplique, el equipo cuenta con dos tipos diferentes de motores para la dosificación de polvo.



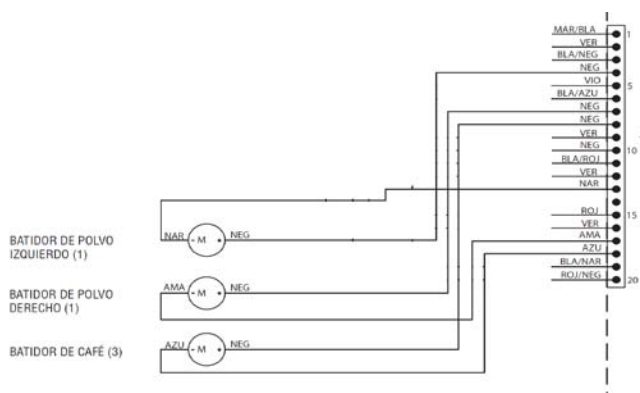
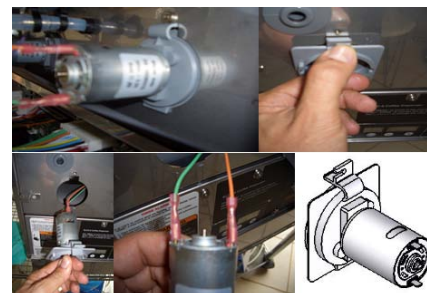
Válvulas solenoides

El equipo cuenta con 3 válvulas dispensadoras de agua caliente, estas válvulas trabajan con 24 Vcc suministrada directamente por el control electrónico, todos los cables positivos son de los ROJO, para la válvula de STEAMER VAINILLA, el negativo es CAFÉ/BLANCO para la válvula de STEAMER MILK & COCOA el negativo es color NARANJA para el café es AMARILLO, es importante no invertir la polaridad pues los émbolos pivotarían de manera invertida y no harían su función correctamente.



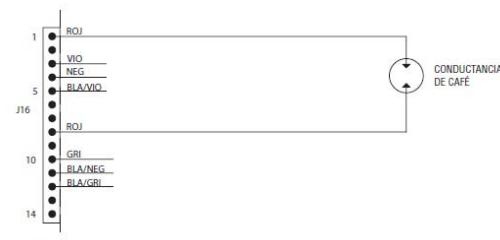
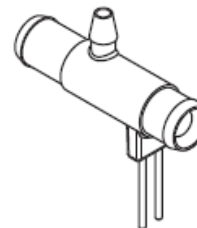
Motores mezcladores

El equipo cuenta con 3 motores mezcladores, estos motores trabajan con 24 Vcc suministrada directamente por el control electrónico, los positivos son de color NEGRO y los negativos son, NARANJA para el sistema de STEAMER VAINILLA, AMARILLO para el STEAMER MILK & COCOA y AZUL para el café regular, es importante no invertir la polaridad pues los motores girarían de manera invertida y no harían su función correctamente.



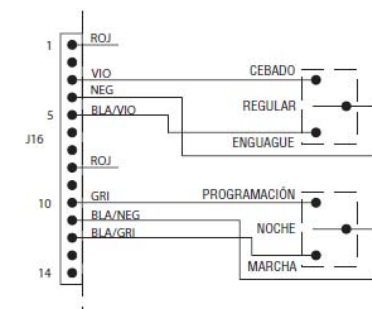
Sensores de conductividad

Los Sensores de conductividad es se encuentran ubicados en la tubería de descarga de café, la función es medir la conductividad de la bebida para hacer referencia al control electrónico y emitir la alarma de BIB vacío en el panel de selección de bebidas



Interruptores de 3 posiciones.

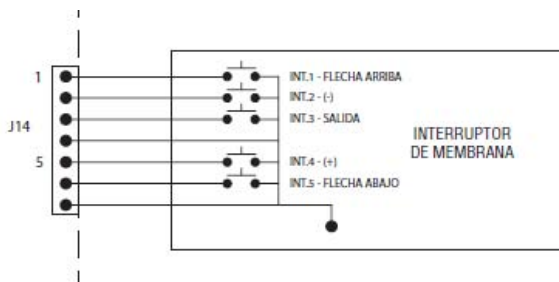
Estos interruptores son los que permiten seleccionar las modalidades de TRABAJO, NOCTURNO o PROGRAMA, y dentro de las opciones de TRABAJO los modos de PURGA, NORMAL Y ENJUAGUE. La posición de los cables de conexión a los interruptores es la siguiente:



Componentes misceláneos

Membrana de interruptores para pantalla.

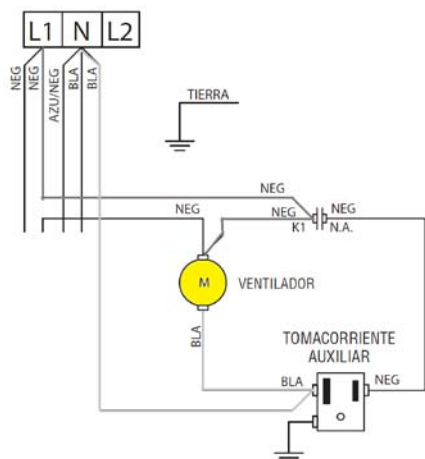
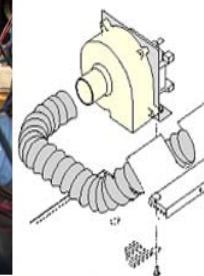
Esta membrana de interruptores permite administrar el flujo del programa, avanzar, aceptar, disminuir, salir, aumentar. Está colocada en la parte interna del equipo frene a la pantalla del control electrónico.



Abanico de Extracción.

El abanico de extracción tiene la función de absorber el polvo y el vapor suelto que al momento de mezclarse el agua caliente con el polvo se produce, esto tiene la finalidad de reducir la acumulación de polvo suelto en el interior del equipo.

Se encuentra localizado en el interior del equipo sujeto a la base y cuenta con una manguera de extracción la cual debe limpiarse durante los mantenimientos preventivos y es un componente que trabaja a 120 Vca de manera permanente.



Mantenimiento preventivo

La ejecución de este mantenimiento dependerá del volumen de venta realizado por el equipo, se recomienda dar mantenimiento cada 6 meses por lo menos.

1. Cambio de Mangueras para concentrado de café
2. Cambio de base para mezcladores de bebida
3. Cambio de mangueras de descarga de producto mezclado
4. Limpieza de Motor y manguera del extractor de polvos
5. Limpieza de Motor y manguera de circulación de aire
6. Limpieza de sensor de temperatura
7. Limpieza de sensor de nivel de liquido
8. Limpieza de motores varios
9. Verificar calibración de polvos
10. Verificar calibración de agua
11. Verificar calibración de café liquido
12. Revisión de consumo general de corriente

Partes Requeridas para el Mantenimiento Preventivo

Análisis de Partes requeridas para Mantenimiento Preventivo Anual del SBDA-8LP				
No. Parte	Cant. Equipo	Cant. Annual	Descripción	Periodo de Reemplazo
26356.0000	3	9	seal shaft	Cambiar cada 4 meses
37500.0204	1	1	Kit de tubos	Cambiar 1 vez al Año
42266.0000	2	6	Espumador (ver ítem 29)	Cambiar cada 4 meses
39314.0000	1	3	Rotor (ver ítem 29)	Cambiar cada 4 meses
39312.0000	1	1	Conexión de salida	Cambiar 1 vez al Año
11707.1000	1	1	Tubo de Silicona 0,25" DI x 12" (use según se requiera)	Cambiar 1 vez al Año
37970.0000	3	3	grommet, dispense valve	Cambiar 1 vez al Año
24733.0011	3	3	Aro	Cambiar 1 vez al Año
39315.0000	3	3	Conexión de entrada de agua	Cambiar 1 vez al Año

REPORTE DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Reporte para Mantenimiento Preventivo						
Servicio			Fecha			Técnico
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP	Serie
Cliente General:			Reporte de Servicio:			
Nombre del Cliente:						
Dirección:						
Puntos de Verificación					SI	Observaciones
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica					
1	Tablero de Alimentación					
2	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V					
3	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V					
4	Tierra Física					
5	Contacto de Alimentación					
6	Condiciones Generales de Instalación seguras.					
2	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)					
3	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes					
4	Higienización o Limpieza de Bomba de agua					
5	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.					
6	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento					
7	Verificar Arranque y paro de calentamiento y temperatura en tanque					
8	Verificar parámetros en configuración del sistema y parametros de Calibracion					
1	CONTADOR DE BEBIDAS				0	
2	CONTADOR DE ENJUAGUES				0	
3	EXPORTAR HISTORICO		Introducir Clave de Acceso			
4	INGRESAR CONTRASEÑA				0001	
5	FIJAR CONTRASEÑA				0000	No cambiar clave
6	TEMPERATURA DEL TANQUE				190	
7	TEMPERATURA LISTO				180	
8	DIAGNOSTICOS				NO	
9	AJUSTAR POLVO				SI	
A	AJUSTE POLVO 1				90	
B	PROBAR TOLVA 1		Calibrar STEAMER Vainilla en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)			
C	AJUSTE POLVO 2				80	
D	PROBAR TOLVA 2		Calibrar STEAMER Milk en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)			
E	AJUSTE POLVO 3				83	
F	PROBAR TOLVA 3		Calibrar COCOA en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)			
G	AJUSTE POLVO 4				83	
H	AJUSTE TOLVA 4		Opcional			
10	CALIBRACION				SI	
A	ELEGIR UNIDADES				ING	
B	SELECCIONAR IDIOMA				ESPAÑOL	
C	RELLENO				155	
D	RETARDO SINFÍN				0.5	
E	RETARDO AGITADOR				1.0	
F	PROBAR AGUA IZQUIERDA		Agua en 414 ml $\pm$ 5% (393.3 a 434.7)			
G	PROBAR AGUA DERECHA					
H	CALIBRAR BOMBA		Pesar muestra de café, pesarlo y dividir entre 1.23 (Resultado			
I	CAL VOLUMEN BOMBA				21.0	
J	CALIBRAR BOMBA ESPRESSO					
K	CALIBRAR BOMBA CAFÉ					
L	CALIBRAR AGUA BOMBA					
M	INGRSE VOLUMEN AGUA BOMBA				414	

Puntos de Verificación			SI	Observaciones
11	CONFIGURAR BEBIDA		SI	
	A	BEBIDA # 1	CHAPUCHINO VAINILLA	
	B	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	C	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
	D	BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE	
	F	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	G	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
	H	BEBIDA # 3	CAPUCHINO	
	I	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	J	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
	K	BEBIDA # 4	LATTE	
	L	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	M	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
	N	BEBIDA # 5	MOKACHINO	
	Ñ	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	O	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
	P	BEBIDA # 6	LATTE MOKA	
	Q	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	R	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
	S	BEBIDA # 7	ESPRESSO AMERICANO	
	T	TIEMPO DE DISPENSADO CH	13.2	
	U	TIEMPO DE DISPENSADO GD	18.0	
	V	BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA	
	W	TIEMPO DE DISPENSADO CH	11.0	
	X	TIEMPO DE DISPENSADO GD	15.0	
12	BLOQUEOS PARA DESACTIVAR		SI	
	A	BIB VACIO	200	
	B	BLOQUEO DISTRIBUCION	SI	
	C	ALARMA DE ENJUAGUE	SI	
	D	TIEMPO ALARMA ENJUAGUE	24	
	E	BLOQUEO ENJUAGUE	SI	
	F	RETARDO CALENTAMIENTO	15	
13	FUNCIONES USB			
14	INGRESE NUMERO DE ACTIVO		OPCIONAL	
15	INGRESE NUMERO DE CLIENTE		OPCIONAL	
16	INGRESE NUMERO DE SERIE		Comparar con placa ident.	
17	ACTIVE NUMERO DE SERVICIO		OPCIONAL	
18	CONTADOR EN CERO		NO	
19	FIJAR PRECIO CHICO		10	
20	FIJAR PRECIO GRANDE		15	
21	ESTABLECER FECHA Y HORA		ACTUAL	
22	COMANDOS DE FABRICA		NO	
9	Limpieza de tolva para STEAMER MILK Centro			
10	Limpieza de tolva para COCOA Derecha			
11	Limpieza de tolva para STEAMER VAINILLA Izquierda			
11	Limpieza y Lubricacion de Manguera para café liquido			
12	Limpieza de conector VITOP			
13	Enjuagar Equipo			
14	Revision general de Fugas de Agua			
15	Cambio de Mezcladores de café y polvo			
16	Cambio de mangueras y acoplamiento de mezcladores			
Observaciones Generales				
Nombre y Firma del técnico Instalador			Nombre y Firma del Cliente	

Partes Recomendadas

No. Parte	Cant. Equipo	Descripción
43602.0000	1	MEMBRANE SWITCH, SBDA SMALL
40506.0004	1	Válvula de Entrada de Agua (VALVE ASSY, W/FLOW CTRL 24 VD)
02838.0000	1	HEATER, TANK 1300W 120V
39085.0002	1	PROBE ASSY, TEMP 10.5LG OMNI
39285.1000	3	Conjunto de válvula ventilada (cada uno incluye el ítem 16) (KIT, VALVE LIQ DISP 24VDC)
28424.0009	1	HOPPER ASSY, SHORT SLD AUGER
42201.0010	2	HOPPER ASSY, 45MM X 250MM TALL
39309.0001	2	Motor del batidor (MOTOR, WHIPPER W/BASE SLCC-6)
39309.0000	1	Motor del batidor (MOTOR, WHIPPER W/BASE LG SHFT)
28295.0000	1	Ventilador del soplador (MOTOR, FAN-120V)
33363.0001	1	Fuente de Alimentación (POWER SUPPLY)
43874.1000		CBA, SBDA-8 LP
27437.0001	2	Interruptor (SWITCH, SPDT ROCKER BL)
34205.0000		SWITCH, MEMBRANE 5POS W/WINDOW
42838.0000	1	Repelente ultrasónico (REPELLER, ELECTRONIC SBDA-)
37711.0004	1	relay spst 24 vcd (RELAY, SPST 24VDC 30A@277VA)
37297.0006	1	ELBOW, .25 FLR X .75 HOSE THD
34666.0000	1	Mecanismo de sujeción de la traba de la puerta (CATCH, DOOR LATCH 3L)
34667.0000	1	Seguro de la Traba de la Puerta (KEEPER, DOOR LATCH)
34390.0000	2	Tapa del Interruptor Oscilador (CAP, ROCKER SWITC)
26528.0000	4	Pata 4,0" ajus. (LEG, 4.0 ADJ BLK-FLG FT.375-1)
32706.1000	2	Rotor (ROTOR ASSY, FCD-4)
32654.0000	2	Núcleo Magnético (MAGNET HUB, 8POLE 10 IDx1.0 OD)
29329.0001	1	THERMOSTAT, LIMIT-AUTO RESET
20936.1000	1	Sonda de Nivel de Líquido (incluye los elementos abajo indi (PROBE REPL KIT, DUAL/SGL/H10X)
28297.0000	1	Manguera de vacío (HOSE, VACUUM 21.0 LG)
28297.0002	2	HOSE, VACUUM 8.0" LONG
43539.0000	1	FITTING, AIR DUCT TEE 1.25OD
03628.0000	2	Receptáculo de tomacorriente auxiliar (HOSE, VACUUM 21.0 LG)
42837.0000	1	Tarjeta de circuito impreso de interfaz (KIT, WATER BYPAS)
36985.0001	1	COVER, DRIP TRAY IMX-3 BLACK
36984.0001	1	DRIP TRAY, IMX-3 BLAC
37500.0204	1	TUBE ASSY, W/ADAPTER SBDA-8LP
24733.0011	3	Aro (O-RING, -014 EP 70)
42266.0000	2	Espumador (ver ítem 29) (FROTHER, 6MM SHAFT)
39314.0000	1	Rotor (ver ítem 29) (IMPELLER, 4 BLADE DISK SLCC-)
39312.0000	1	Conexión de salida (FITTING, OUTLET PIPE SLCC-6)
11707.1000	1	Tubo de Silicona 0,25" DI x 12" (use según se requiera) (TUBE, SILICONE-.25ID X 12.0"L)
37970.0000	3	grommet, dispense valve (GROMMET, DISPENSE VALVE)
26356.0000	3	seal shaft (SEAL, SHAFT)
39315.0000	2	Conexión de entrada de agua (FITTING, WATER INLET SLCC-)
43620.0000	1	GROMMET, WATER INLET
43880.0000	1	ELBOW, HOPPER RH 55MM LONG
43881.0000	1	ELBOW, HOPPER LH 55MM LONG
39263.0002	1	ELBOW, EJECTOR LH SHORT
39313.0001	3	Base de cámara del batidor (incluye junta tórica y sello de ((BASE, WHIPPER CHAMBER)
42647.0000	1	Cámara del batidor (WHIPR CHAMBER AY, TAN OUTLE)
43885.0000	1	WHIPPER CHAMBER AY, VERT OUTLET
43723.0000	1	DISPENSE TIP, POWDER CHAMBER
39311.0000	1	Cámara del batidor (WHIPPING CHAMBER, W/MIXING BOWL)
39552.0000	1	Trampa de condensación (TRAP, CONDENSATION)
39310.0000	2	Colector de vapor (STEAM COLLECTOR, SLCC-6)
42281.0000	2	Tazón de mezcla (MIXING BOWL, SHORT)
42934.0000	1	tool frother removal (TOOL, FROTHER REMOVAL)
43901.0000	1	DISPLAY GRAPHIC, DOOR SBDA-8LP

Guías de Fallas

Bloqueo por enjuague.

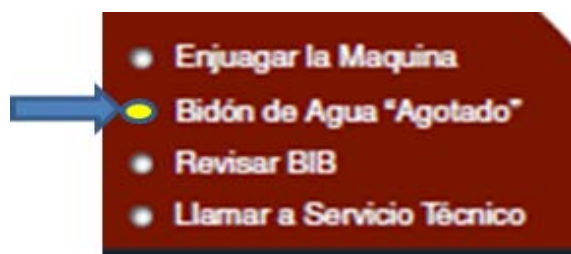


NECESITA ENJUAGUE
ENJUAGUAR AHORA

- Enjuagar la Máquina
- Bidón de Agua "Agotado"
- Revisar BIB
- Llamar a Servicio Técnico



Bloqueo por Falta de agua



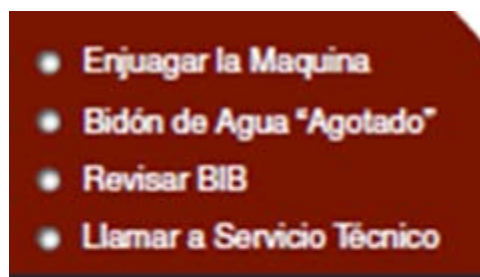
TIEMPO DE LLENADO
DEMASIADO LARGO



VERIFICAR
SUMINISTRO DE AGUA



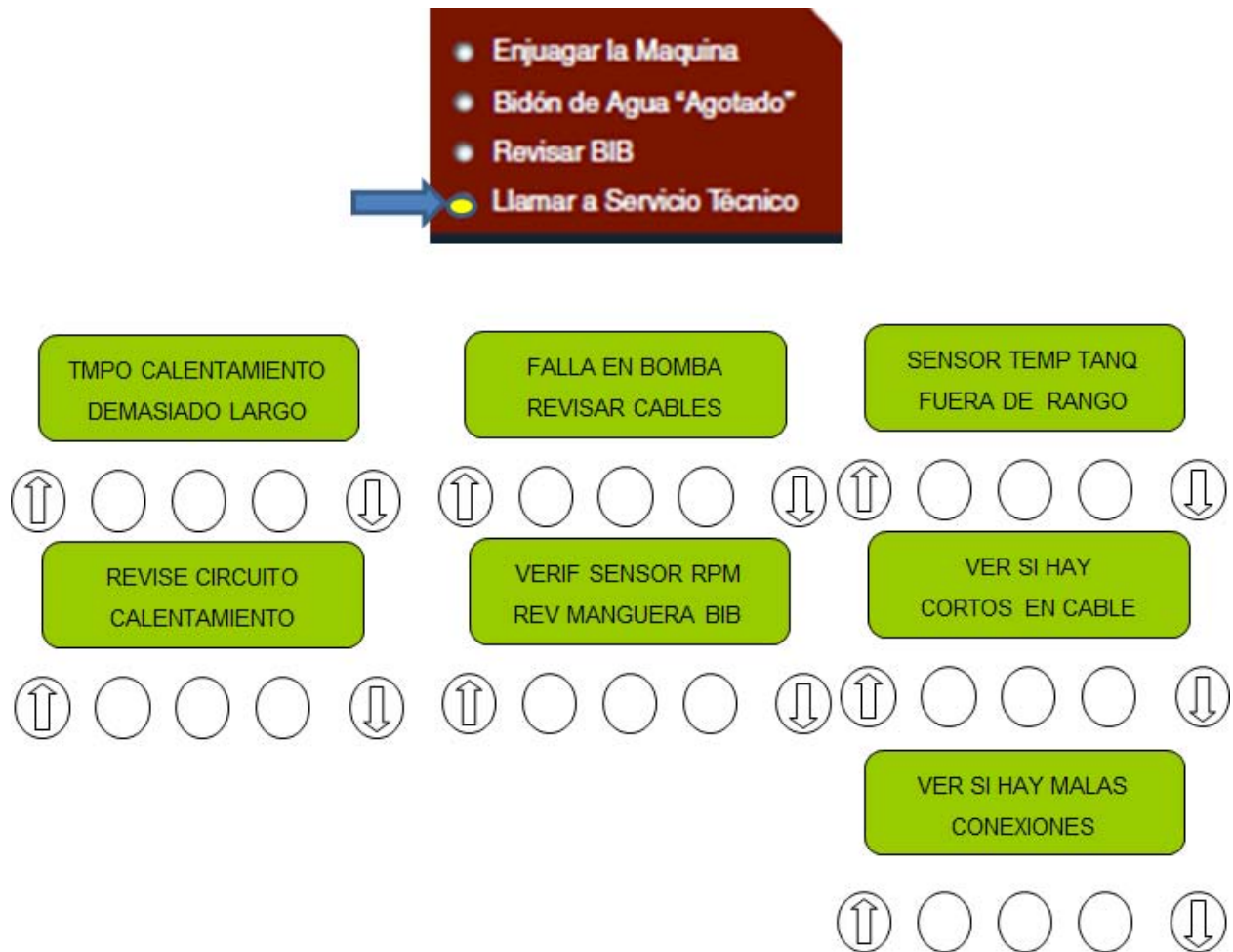
Bloqueo por Falta de café



BIB CAFÉ VACIO
CAMBIAR AHORA



Bloqueo por fallas Técnicas.



Cuando algún componente de carga, Motor, Válvula, cable de distribución de carga u otro se ponga en corto, la fuente regulada se apagará automáticamente para evitar dañar el control electrónico. Utilice el menú de Diagnostico para detectar el componente con problema.

NOTAS:

[illegible]

NOTAS:

[illegible]

BUNN® *SBDA-8 LP*



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 que fabrica de la siguiente manera:

1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas 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 piezas como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra 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. 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, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 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, 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, 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, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, Phase Brew, The Horizontal Red Line, trifecta, Ultra, Velocity Brew son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Este equipo distribuye bebidas calientes a pedido a partir de un líquido y producto en polvo. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

CONTENIDO

Introducción.....	3
Avisos a los usuarios	4
Especificaciones eléctricas.....	5
Conexión eléctrica.....	5
Requisitos de tuberías	6
Conexiones de tuberías.....	6
Controles de operación	7
Instalación de la tubería de las bombas	9
Llenado y calentamiento iniciales.....	10
Control del nivel de líquido.....	10
Función de alarma de enjuague.....	10
Cebado de tuberías de concentrado	11
Drenaje del tanque de agua caliente.....	12
Operación del distribuidor.....	12
Configuración de Bebida	13
Numeración de los Interruptores de Dispensado	13
Modificar el Tiempo de Dispensado	14
Bloqueos y Desactivadores	14
Calibración en el terreno de las bombas de concentrads	15
Calibración del caudal del distribuidor	15
Calibración de las bombas de concentrado.....	16
Ajuste en el terreno de las tolvas de polvo	17
Calibración en el terreno de la advertencia de producto vacío.....	17
Limpieza y mantenimiento preventivo.....	18
Enjuague diario	18
Lavado diario de piezas.....	18
Higienización semanal.....	18
Lavado semanal de piezas.....	19
Reemplazo de la tubería de las bombas	20
Glosario	21
Programación del distribuidor	23
Esquemas de cableado.....	28

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.

**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

00986.8000F 10/07 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

00986.8000

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.

00656.8001

ALARMA DE ENJUAGUE

**ADVERTENCIA**



Centre el recipiente debajo del punto de distribución.

Mantenga alejadas las manos.

Saldrá líquido caliente por todas las boquillas de distribución.

Para detener el enjuague, pulse el botón ALTO de la puerta.

Si todas las luces indicadoras del panel de control encienden y apagan y la palabra "RINSE" (ENJUAGAR) aparece en la pantalla del control, es necesario enjuagar el equipo para borrar la alarma y quitar el bloqueo.

1. Coloque un recipiente de por lo menos 1 Litro (32 onzas) de capacidad debajo de las boquillas de distribución.
2. Coloque el interruptor de "PURGA/NORMAL/ENJUAGUE" posición de ENJUAGUE, hacia abajo.
3. Presione cualquiera de los interruptores de dispensado de bebidas y se iniciará el ciclo de enjuague el cual dispensará agua caliente durante 15 segundos por todas las boquillas de distribución.
4. Coloque el interruptor de "PURGA/NORMAL/ENJUAGUE" en la posición de NORMAL, en el centro.
5. Deseche el agua del enjuague y cierre la puerta.

39591.8000



43887.8000



00824.0002

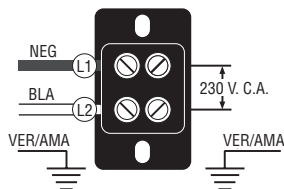
REQUISITOS ELÉCTRICOS

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

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe quedarse desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Conexiones Eléctricas.

La versión de 120 voltios de este distribuidor tiene fijado un cordón eléctrico.

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



230V CA
modelos de monofásicos

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
3. Abra la puerta delantera del distribuidor y ponga el interruptor del calentador en la posición “OFF” (APAGADO) (posición superior).
4. Conecte el distribuidor al suministro eléctrico.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el Llenado y Calentamiento iniciales.

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.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

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

NOTA - La presencia de un tramo de al menos 457 mm (18 pulgadas) de tubo flexible para bebidas aprobado por la FDA, tal como polietileno o silicona trenzada reforzada, antes del distribuidor facilitará el movimiento para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar el distribuidor. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

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

NOTA - Si se cierra rutinariamente el paso de agua durante el uso de esta máquina, se debe instalar un dispositivo de prevención de contraflujo.

NOTA - Si el código requiere un preventor de contraflujo, se debe instalar una válvula reguladora entre el preventor de contraflujo y el distribuidor. Al instalar la válvula reguladora lo mas cercana posible al distribuidor se obtienen mejores resultados.

NOTA - Las conexiones y accesorios de las tuberías de agua conectados directamente a una fuente de alimentación de agua potable se deben dimensionar, instalar y mantener de acuerdo a los códigos federales, estatales y locales.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

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

NOTA - Para el caudal correcto de dispensación de bebidas, la unidad debe estar a nivel dentro de 1°, de adelante hacia atrás y de izquierda a derecha,

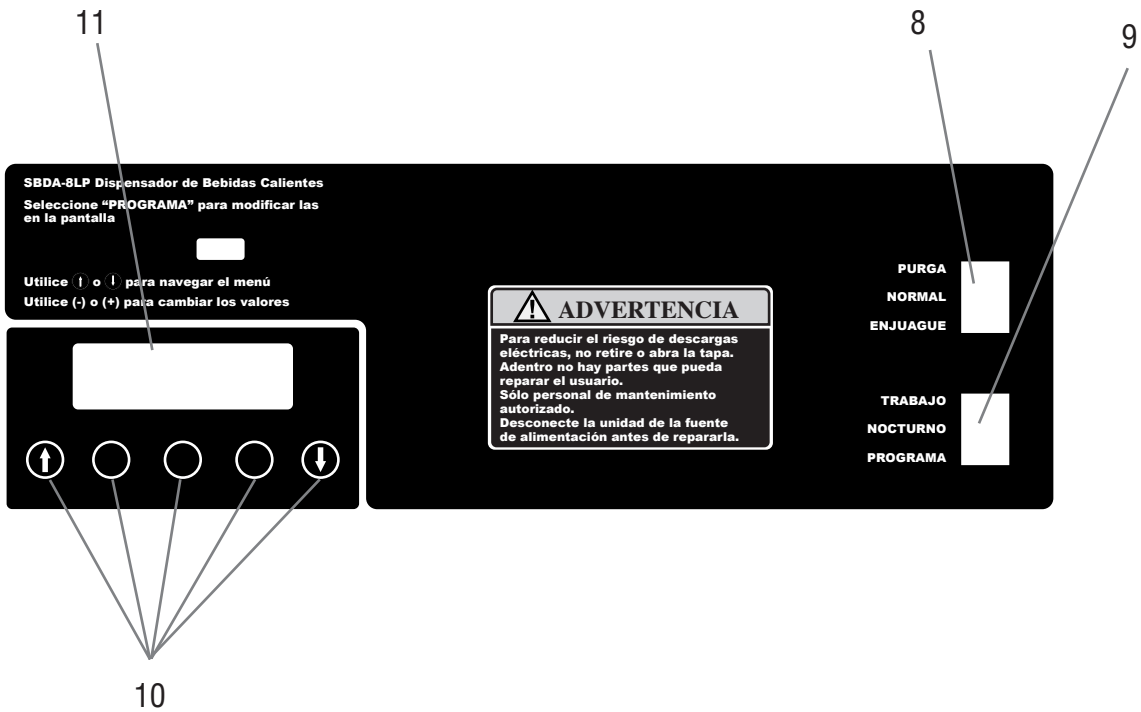
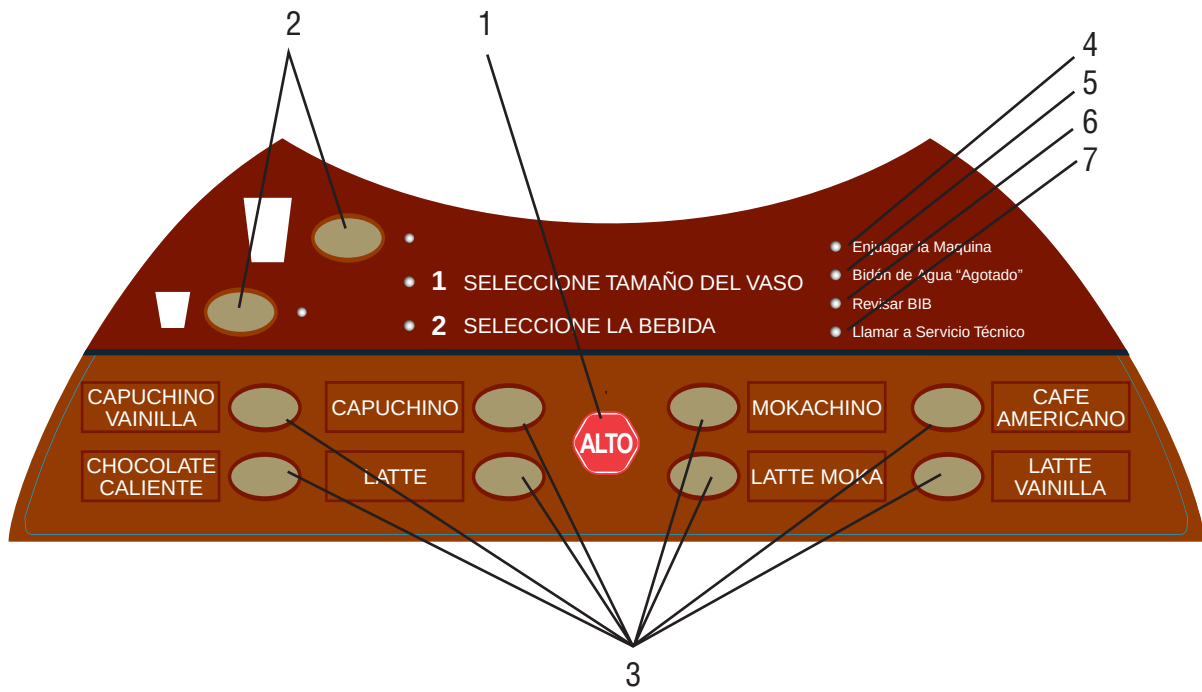
CONTROLES DE OPERACIÓN

1. Botón Alto: Presionado momentáneamente para parar la dispensar.
2. Botones de Tamaño de Vaso: Presionado momentáneamente para selección el tamaño de la bebida a dispensar.
3. Botones de Dispensar: Presionados momentáneamente para dispensar la bebida seleccionada.
4. LED de Enjuague: Se ilumina cuando se requiere un ciclo de enjuague después de que el tiempo de enjuague se haya expirado.
5. LED de Bidón de Agua Agotado: Se ilumina cuando el bidón de agua ha quedado vacío y necesita ser reemplazado.
6. Revisar BIB: Cuando el BIB esté 70% vacío, el LED parpadeará. Cuando el BIB esté 90% vacío el LED permanecerá encendido. Cuando el BIB esté vacío, se deshabilitarán todas las bebidas que usan concentrados de café.
7. Llamar a Servicio Técnico: Se ilumina cuando se detecta un código de error que requiere de servicio técnico.
8. Interruptor de Selección de Función: Le permite al usuario seleccionar las diferentes funciones de dispensado (Ubicado detrás de la puerta delantera).
 - a. Purga: Únicamente dispensa concentrados – Purga las bombas de concentrados.
 - b. Normal: Modo de dispensado normal – Dispensa producto mezclado.
 - c. Enjuague: Únicamente dispensa agua caliente – Enjuaga las cámaras de polvo y mezclado de café y las líneas y boquillas.
9. Interruptor de Selección de Modo: Le permite al usuario seleccionar los diferentes modos de operación.
 - a. Trabajo: Posición de operación normal.
 - b. Nocturno: Modo anti-hurto que deshabilita el dispensado, pero mantiene el calentador operacional.

ADVERTENCIA– El Modo NOCTURNO no remueve la alimentación de CA del distribuidor. Desconecte la fuente de poder antes de darle servicio al distribuidor.

 - c. Programa: Permite la programación y la configuración del distribuidor.
10. Interruptores de Programación: Usados conjuntamente con la pantalla LCD para programar y calibrar el distribuidor a los requisitos específicos del cliente.
 - a. Presione la flecha hacia abajo para entrar al menú de programación.
 - b. Use las flechas Hacia Arriba y Hacia Abajo para navegar a través de las pantallas del menú.
 - c. Seleccione Salir para dejar las funciones de programación y regresar a las operaciones normales.
- NOTA:** Los elementos de menú parpadeando indican la selección que está activa.
11. Pantalla LCD: Muestra los menús de programación y los mensajes de fallas.

CONTROLES DE OPERACIÓN (Continuó)

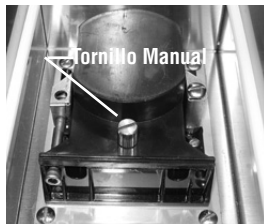


INSTALACIÓN DE LA TUBERÍA DE LAS BOMBAS

1. Remueva la placa de soporte del BIB.
2. Afloje el tornillo manual asegurando la placa retenedora de tubos al cuerpo de la bomba y coloque la placa retenedora a un lado.
3. Presione el tornillo de tensión y remuévalo de la muesca en el cuerpo de la bomba, soltando la tensión del resorte en la banda de bomba.
4. Aplique el lubricante (BUNN-O-Matic parte no. M2531.0001) a la sección media del nuevo tubo de bomba.
5. Inserte el lado libre del tubo de la bomba sobre el codo dentado hasta donde sea posible.
6. Cuidadosamente enrolle el nuevo tubo alrededor de los rotores, asegurándose que los codos terminen estando paralelos a la cara del rotor.
7. Presione el tornillo de tensión e insértelo en la muesca del cuerpo de la bomba, aplicando de nuevo la tensión del resorte en la banda de la bomba.
8. Reemplace la placa retenedora del tubo y apriete el tornillo manual.
9. Reinstale la placa de soporte de BIB.
10. Conecte el conector de la bolsa a la caja del producto.

Nota: Los Kits de Tubo de Reemplazo pueden comprarse con BUNN-O-MATIC. Número de parte 37500.0204.

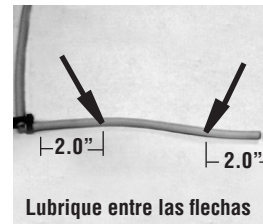
11. Purgue la bomba. Consulte la sección Cebado de Tuberías de Concentrado.



Remueva la Placa Retenedora



Libere el Resorte de Tensión



Lubrique el Nuevo Tubo



Instale Tubo Nuevo

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES

1. Encienda el suministro de agua y conecte el distribuidor a la fuente de poder.
2. El agua fluirá automáticamente al tanque al nivel correcto y luego se apagará. Esto tomará menos de diez minutos.
3. Un tanque lleno de agua fría tomará aproximadamente 40 minutos en calentar con 120 voltios.
4. Llene las tolvas con el producto seco que se dispensará. El chocolate caliente en la tolva derecha, el producto de leche en polvo en la tolva media, el de vaporizador de vainilla francesa en la tolva izquierda.
5. La pantalla LCD en el panel de control detrás de la puerta del panel contra salpicaduras mostrará la temperatura del tanque de agua.
6. Cuando el tanque haya llegado a la temperatura operacional, los LEDs de vaso pequeño, vaso grande y selección de bebida se iluminarán.

CONTROL DEL NIVEL DEL LÍQUIDO

El sistema mantiene automáticamente el nivel del tanque de agua caliente encendiendo el solenoide de relleno cuando el nivel de agua cae por debajo de la sonda del nivel del líquido. Si el sistema no se ha rellenado exitosamente en 15 minutos, ocurre un error de relleno. Cuando ocurre un error de relleno, se apaga el solenoide de relleno. Una vez que la causa del error de relleno se haya investigado y corregido, se puede reiniciar el sistema desconectando (por lo menos 5 segundos) y luego reconectando la energía a la máquina.

FUNCIÓN DE ALARMA DE ENJUAGUE

El enjuague periódico de las recámaras de mezclado y las boquillas de dispensación es esencial para el mantenimiento correcto y el desempeño óptimo del distribuidor. El distribuidor se envía de la fábrica con el temporizador de enjuague habilitado.

El temporizador de enjuague mantiene un control automático del tiempo de la última vez que se ejecutó una secuencia de enjuague en el distribuidor. Si el distribuidor detecta que una secuencia de enjuague no se ha ejecutado para el tiempo deseado, el LED ENJUAGAR LA MAQUINA en el interruptor de membrana en la puerta frontal se iluminará, y “**RINSE REQUIRED**” se mostrará en la pantalla LCD detrás de la puerta del panel contra salpicaduras.

Procedimiento de Enjuague:

1. Abra la puerta frontal y coloque el interruptor Normal/Programa/Enjuague en la posición de **ENJUAGUE**.
2. Coloque un contenedor grande debajo de la boquilla de dispensar. Presione cualquier botón de dispensar en la puerta frontal. La pantalla LCD encima de los botones de programación empezará un conteo regresivo desde 8. El enjuague terminará cuando la pantalla llegue a “0”.
3. Regrese el interruptor Normal/Programa/Enjuague a la posición **NORMAL**, y cierre la puerta frontal.

CEBADO DE TUBERÍAS DE CONCENTRADO

1. Abra la puerta del distribuidor.
2. Seleccione **Purga** en el Interruptor de Selección de Función y **Trabajo** en el Interruptor de Selección de Modo.
3. Cierre la puerta del distribuidor.
4. Coloque un contenedor debajo de la boquilla de dispensar.
5. Active el botón de dispensar VASO GRANDE, hasta que fluya el concentrado de la boquilla del distribuid. La purga puede tomar de 10 a 20 segundos.
6. Abra la puerta del distribuidor; seleccione **Normal** en el Interruptor de Selección de Función.

Nota: El concentrado puede seguir goteando de la boquilla de dispensar. El usuario tal vez quiera Enjuagar (consultar Enjuague Diario) el distribuidor para lavar el concentrado restante.



DRENAJE DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

ADVERTENCIA - El distribuidor debe estar desconectado de la fuente de poder durante estos pasos.

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de poder.
2. Permita que se enfríe el agua en el tanque antes de drenar.
3. Apague y desconecte el suministro de agua.
4. Quite la bandeja de goteo y los paneles de acceso debajo de la puerta, o remueva el panel lateral derecho.
5. Jale la punta sujeta del tubo de silicona del distribuidor y directamente a un drenaje o un contenedor lo suficientemente grande para detener el volumen de agua en el tanque, 4.0 galones.
6. Asegúrese de que la abrazadera de apague esté cerrada herméticamente en el tubo, luego quite la abrazadera de presión y tape la punta del tubo.
7. Cuidadosamente suelte la abrazadera de apague para permitir que el agua se drene del tanque.

NOTA - The dispenser must be refilled using the INITIAL FILL & HEAT steps before reconnecting to the power source.

OPERACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

Coloque el Interruptor de Selección de Función a NORMAL y el Interruptor de Selección de Modo a TRABAJO

1. Coloque una taza en la bandeja de goteo debajo de la boquilla de dispensar central.
2. En el área marcada “1” del panel de control:
 - a. Seleccione el tamaño de la bebida deseada, vaso pequeño o grande. Esta selección es obligatoria para dispensar.
3. En el área marcada “2” del panel de control:
 - a. Presione el botón para dispensar la bebida deseada. El distribuidor se controla por porción, y se detendrá automáticamente cuando la cantidad correcta de bebida ha sido dispensada.
4. Presionar el botón de ALTO en el centro del panel de control detendrá la dispensación.

CONFIGURACIÓN DE BEBIDA

El distribuidor tiene bebidas pre-programadas. Las primeras ocho bebidas están programadas en la distribuidor a una a ocho respectivamente. (Véase Numeración de los Interruptores de Dispensado). Cada interruptor de dispensado puede ser programado para dispensar cualquier tipo de bebida.



Numeración de los Interruptores de Dispensado

Programar los Botones de Dispensado.

1. Abra la puerta del distribuidor y seleccione "PROGRAMA" en el Interruptor de Selección de Modo.
2. Use el botón de Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la pantalla de "CONFIGURACIÓN DE BEBIDA?", y presione el botón debajo "SI".
3. La pantalla mostrará el nombre de la bebida en la línea superior, y "BEBIDA 1" en la segunda línea se refiere al interruptor de dispensado uno.
4. Si usted desea cambiar la bebida del interruptor de dispensado uno, presione el botón debajo de (+) hasta que el nombre de la bebida deseada aparezca en la línea superior.
5. Si usted desea cambiar la bebida en otro interruptor de dispensado, presione el botón de Flecha Hacia Abajo hasta que la segunda línea muestre el número del interruptor que usted desea modificar.
6. Coloque el Interruptor de Selección de Modo en la Posición de "TRABAJO", y presione el botón central para salir del modo de programar.

Modificar el Tiempo de Dispensado.

1. Abra la puerta del distribuidor y seleccione "PROGRAMA" en el Interruptor de Selección de Modo.
2. Use el botón de Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la pantalla de "CONFIGUR BEBIDA?", y presione el botón debajo "SI".
3. Use el botón de Flecha Hacia Abajo para acceder a la bebida que usted desea modificar.
4. Debajo de las bebidas hay pantallas para modificar el tiempo de dispensado para un vaso pequeño, y un vaso grande.

Bloqueos/Desactivadores

El límite de BIB vacío, el bloqueo de dispensado de baja temperatura, la alarma de enjuague, y el bloqueo de enjuague pueden fijarse o juntarse en los menús BLOQ/DESACTIVAR.

1. Abra la puerta del distribuidor y seleccione "PROGRAMA" en el Interruptor de Selección de Modo.
2. Use el botón de Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la pantalla de "BLOQ/DESACTIVAR?", y presione el botón debajo de "SI".
3. En la primera pantalla, el límite de BIB vacío para detectar un BIB de café vacío puede ser ajustado. Véase "Calibración en el Terreno de la Advertencia de Producto Vacío".
4. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a "BLOQUEO DISTRIB". Seleccionar "SI" prevendrá el dispensado de bebidas si la temperatura del tanque ha caído por debajo de la temperatura fijada en la pantalla "TEMP DE LISTO ###°" en el menú principal.
5. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a "ALARMA ENJUAGUE?". Si se selecciona "SI" en ALARMA ENJUAGUE, la pantalla se desplazará a "TMPO ALRM ENJUAG". En esta pantalla usted puede seleccionar el número de horas desde el último enjuague para activar la alarma de enjuague.
6. La ALARMA ENJUAGUE se borra ejecutando un ciclo de enjuague.
7. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la próxima pantalla "BLOCK P/ENJUAGUE?" Si se selecciona "SI" en esta pantalla, además de las advertencias visuales cuando se acabe el tiempo de la alarma de enjuague, se prevendrá el dispensado de bebidas hasta que se ejecute el ciclo de enjuague.
8. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la próxima pantalla, "RETARDO CALENTAR". Esta es la cantidad de tiempo después de que la máquina se enciende antes de que se active el calentador del tanque. Use el botón debajo de (-) y (+) para ajustar el tiempo de retraso del calentador.
9. Coloque el Interruptor de Selección de Modo en la posición de "TRABAJO", y presione el botón central para salir del modo de programa.

Calibración en el Terreno de las Bombas de Concentrado, del Caudal del Distribuidor, de las Tolvas de Polvo y de la Advertencia de Producto Vacío.

Los valores preconfigurados de fábrica para el Caudal del Distribuidor son muy precisos y normalmente no necesitan ser calibrados en el terreno. La bomba siempre debe calibrarse cuando se instale un tubo nuevo. Las tolvas de polvo deben verificarse durante la instalación. Este procedimiento se puede usar para revisar y verificar la calibración de la unidad periódicamente. El equipo requerido es:

- Un contenedor pequeño para captar el concentrado de café de la tubería de la bomba. Se sugiere un cilindro graduado de 25 ml.
- Un contenedor de capacidad mínima de .5 litros para captar el agua de dilución.
- Báscula digital con resolución de .5 gramos, de capacidad mínima de un kilogramo.
- Calculadora de bolsillo.

NOTA: Usted puede calibrar las Bombas de Concentrado, el Caudal del Distribuidor, las Tolvas de Polvo y la Advertencia de Producto Vacío por separado. Simplemente desplácese por la pantalla del menú a la sección deseada y ejecute únicamente esos pasos.

Revisar el Caudal del Distribuidor.

1. Abra la puerta del distribuidor y seleccione “PROGRAMA” en el Interruptor de Selección de Modo.
2. Use el botón de Flecha Hacia Abajo para desplazarse al menú “CALIBRACION?”, y presione el botón debajo de “SI”.
3. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a “PROBAR AGUA IZQD”.
4. Coloque un contenedor de por lo menos .5 litros en la báscula digital.
5. Coloque un contenedor en la bandeja de goteo debajo de la boquilla de dispensar.
6. Presione cualquier botón de dispensar. El distribuidor mostrará un conteo regresivo de 20 segundos y luego dejará de dispensar automáticamente.
7. Mantenga el contenedor debajo de la boquilla de dispensar hasta que toda el agua deje de correr.
8. Mida el agua en la báscula digital. El rango aceptable es de 390 hasta 419 gramos.
9. Repita los pasos 4 a 8 dos veces más. Todas las medidas deben de estar dentro del rango.
10. Si la cantidad recolectada aún no está dentro del rango, inspeccione las válvulas de dispensado, la tubería y la cámara de mezclado para calcificaciones, torceduras u otras obstrucciones. Ajuste el caudal girando de las válvulas de dispensación como sea requerido.
11. Después de que la válvula de dispensar izquierda se haya revisado y verificado, presione la Flecha Hacia Abajo a “PROBAR AGUA DERE”. Repita los pasos 4 a 10 para la válvula de dispensar agua derecha.
12. Después de que la válvula de dispensar derecha se haya revisado y verificado, presione la Flecha Hacia Abajo a “CALBR AGUA BOMBA”. Repita los pasos 4 a 10 para la válvula de dispensar agua de la bomba.
13. Coloque el Interruptor de Selección de Modo en la posición de “TRABAJO”, y presione el botón central para salir del modo de programa.

Calibración de las Bombas de Concentrado.

1. Abra la puerta del distribuidor y seleccione “PURGA” en el Interruptor de Selección de Función.
2. Quite la punta del tubo de la bomba del codo, y coloque un pequeño contenedor sobre la punta del tubo para recolectar el concentrado para la calibración.
3. Presione el botón de “Vaso Grande” unos segundos hasta que el concentrado de café empiece a dispensarse en el contenedor.



4. Quite el contenedor con el concentrado de café, colóquelo en la báscula digital, y pese. Luego coloque de nuevo el contenedor sobre la punta del tubo de la bomba.
5. Coloque el Interruptor de Selección de Función de vuelta a la posición “NORMAL”.
6. Seleccione “PROGRAMA” en el Interruptor de Selección de Modo.
7. Use el botón de Flecha Hacia Abajo para desplazarse al menú “CALIBRACION?”, y presione el botón debajo de “SI”.
8. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a “CALIBRAR BOMBA?”.
9. Presione cualquier botón de dispensar, y la bomba funcionará por veinte segundos, luego parará.
10. Coloque el contenedor con el concentrado de café recolectado en la báscula digital. El peso aceptable de concentrado recolectado es 19 a 28 gramos.
11. Si la cantidad recolectada no está dentro del rango aceptable, vacíe el contenedor, pese el contenedor en la báscula, colóquelo de nuevo sobre el tubo de la bomba, y repita los pasos 9 y 10.
12. Si la cantidad recolectada aún no está dentro del rango aceptable, reemplace el tubo de la bomba con un nuevo Kit de Tubo, (consulte Reemplazo de la Tubería de las Bombas).
13. Presione la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la pantalla “CAL VOLUMEN BOMB”.
14. Divida el peso del concentrado de café recolectado por la gravedad específica del concentrado del café, normalmente 1.223 gramos/ml. Este resultado es el volumen en mililitros de concentrado de café recolectado.
15. Use los botones debajo de (-) y (+) para ajustar la configuración en la pantalla a la cantidad de concentrado de café recolectado, si se requiere.
16. Reconecte el tubo de la bomba al codo.
17. Presione la Flecha Hacia Abajo a la pantalla “CALIB BOMBA ESPS”. Presione cualquier interruptor de dispensar, y la bomba empezará a funcionar. La pantalla mostrará la meta de las RPM para el espresso en la parte inferior izquierda de la pantalla y la velocidad actual de la bomba en la parte inferior derecha de la pantalla. Cuando la velocidad de la bomba iguale la velocidad meta, la calibración de la bomba de Espresso se habrá completado. La bomba se detendrá automáticamente y la pantalla mostrará “CALIBRAR BOMBA”, “CAL COMPLETO”.
18. Presione la Flecha Hacia Abajo hasta la pantalla “CALIB BOMBA CAFÉ”. Presione cualquier interruptor de dispensar, y la bomba empezará a funcionar. La pantalla mostrará la meta de las RPM para el café en la parte inferior izquierda de la pantalla y la velocidad actual de la bomba en la parte inferior derecha de la pantalla. Cuando la velocidad de la bomba iguale la velocidad meta, la calibración de la bomba de Café se ha completado. La bomba se detendrá automáticamente y la pantalla mostrará “CALIBRAR BOMBA”, “CAL COMPLETO”.
19. Coloque el Interruptor de Selección de Modo en la posición de “TRABAJO”, y presione el botón central para salir del modo de programa.

Ajuste en el Terreno de las Tolvas de Polvo

La cantidad de polvo para los productos en polvo está preconfigurada en la fábrica. Se puede revisar y ajustar en el terreno usando este procedimiento de ajuste.

1. Abra la puerta del distribuidor y seleccione “PROGRAMA” en el Interruptor de Selección de Modo.
2. Quite la cámara de mezclado debajo del codo de la tolva izquierda.
3. Presione el botón de Flecha Hacia Abajo para desplazarse al menú, “AJUSTAR POLVO?”, luego presione el botón debajo de “SI”.
4. La pantalla mostrará “AJUSTE POLVO 1”, refiriéndose a la izquierda o tolva 1.
5. Presione la Flecha Hacia Abajo y la pantalla mostrará “PROBAR AGITADOR 1?”.
6. Mida un vaso pequeño en la báscula digital, luego sostenga el vaso debajo de la salida del codo de la tolva, y presione cualquier botón de dispensar.
7. La tolva dispensará el producto en polvo en el vaso por 10 segundos, luego se parará automáticamente.
8. Coloque por un lado la primera dispensación, y repita el paso número seis y siete.
9. Pese el contenido del contenedor.
10. Repita el proceso dos veces más, y calcule el promedio de los tres resultados para determinar la cantidad de polvo de la tolva.
11. Para determinar el caudal, divida el promedio entre 10 para determinar los gramos u onzas por segundo.
12. Para ajustar el caudal del polvo, presione la Flecha Hacia Arriba y la pantalla mostrará “AJUSTE POLVO 1”. Use los botones debajo de (-) y (+) para disminuir o incrementar la velocidad de la tolva, como se requiera.
13. Use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a la pantalla “PROBAR AGITADOR 1?” para probar de nuevo el ajuste de velocidad de tolva.
14. Después de que se haya revisado y ajustado la tolva 1, use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a “PROBAR AGITADOR 2?”. Repita los pasos 6 al 11 para probar y ajustar la tolva central, o segunda tolva.
15. Use la Flecha Hacia Arriba para desplazarse a la pantalla “AJUSTE POLVO 2” para ajustar la velocidad para la tolva número 2, si se requiere.
16. Después de que se haya revisado y ajustado la tolva 2, use la Flecha Hacia Abajo para desplazarse a “PROBAR AGITADOR 3?”. Repita los pasos 6 al 11 para probar y ajustar la tolva derecha, o tercera tolva.
17. Use la Flecha Hacia Arriba para desplazarse a la pantalla “AJUSTE POLVO 3” para ajustar la velocidad para la tolva número 3, si se requiere.
18. Coloque el Interruptor de Selección de Modo en la posición de “TRABAJO”, y presione el botón central para salir del modo de programa.

Calibración en el Terreno de la Advertencia de Producto Vacío

El distribuidor parpadeará el LED de “REVISAR BIB”, cuando el contenedor del concentrado de café esté vacío. El mensaje de rellenar se activa cuando el sensor de conductancia cae por debajo de la configuración mínima. Sin embargo, en algunas áreas el alto contenido mineral del suministro de agua local puede afectar esta lectura. Si el mensaje de Rellenar no se enciende cuando el contenedor esté vacío, o el mensaje se enciende muy pronto y todavía hay concentrado en el contenedor, use el siguiente procedimiento para encontrar el Límite de Producto Vacío correcto.

1. Abra la puerta del distribuidor y coloque un vaso debajo de la boquilla de dispensar.
2. Presione los botones de dispensación “Grande” y luego “AMERICANO”.
3. La unidad empezará a dispensar la bebida de café.
4. Observe la pantalla LCD. La línea superior mostrará el nombre de la bebida, “AMERICANO”. La línea de abajo, la lectura de conductancia se mostrará en el lado izquierdo. Anote esta lectura.
5. Seleccione “PROGRAMA” en el Interruptor de Selección de Modo.
6. Presione la Flecha Hacia Abajo y la pantalla mostrará “BLOQ/DESACTIVAR?”, luego presione el botón debajo de “SI”.
7. Aparecerá la pantalla “BIB VACIO ###”.
8. Use los botones debajo de (-) y (+) para ajustar el número límite al lado derecho de BIB VACIO hasta que esté alrededor de 25 puntos por debajo de la lectura en el paso cuatro.
9. Coloque el Interruptor de Selección de Modo en la posición de “TRABAJO”, y presione el botón central para salir del modo de programa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Nota de Procedimientos de Limpieza e Higienización General: El distribuidor BUNN® SBDA-8LP Incorpora una característica de recordatorio de enjuague “seleccionable por el usuario”, que ilumina el LED “ENJUAGAR LA MAQUINA” en el panel frontal cuando es hora de enjuagar.

Enjuague Diario:

1. Abra la puerta frontal y coloque el interruptor Normal/Purga/Enjuague en la posición de **ENJUAGUE**.
2. Coloque un contenedor de 1 litro debajo de la boquilla de dispensar. Presione cualquier botón de dispensar en la puerta frontal. La pantalla LCD encima de los interruptores de programación mostrará “NOW RINSING” alternando con “DISPENSE TO QUIT”. El enjuague parará automáticamente después de 8 segundos.
3. Regrese el interruptor Normal/Purga/Enjuague a la posición de **NORMAL**, y cierre la puerta frontal.

Lavado Diario de Piezas:

1. Remueva y lave la bandeja de goteo y la tapadera de la bandeja de goteo en una solución con detergente suave. Enjuague bien.
2. Limpie el panel contra salpicaduras, las boquillas de dispensar, la puerta y el gabinete con un trapo húmedo y limpio.

Higienización Semanal:

1. Abra la puerta del distribuidor.
2. Seleccione **Purga** en el Interruptor de Selección de Función y **Trabajo** en el Interruptor de Selección de Modo.
3. Quite el conector de bolsa de la caja del producto y desarme o abra la válvula interna para permitir el flujo libre del producto a través del conector. **NOTA:** Cortar el accesorio de acople de una bolsa vacía hace un conector “de flujo libre” excelente para este propósito.
4. Coloque un contenedor vacío debajo de la boquilla de dispensar y presione el botón de dispensar (**PEQUEÑO** o **GRANDE**) hasta que el agua limpia con jabón se dispense a través de la boquilla de dispensar.
5. Repita los pasos 3 y 4 con agua tibia del grifo a 140° F (60° C) para enjuagar el agua con jabón de la tubería de la bomba. Continúe presionando el interruptor de dispensar hasta que el agua esté clara, y no se esté dispensando ningún agua con jabón.
6. Prepare un cuarto (1 litro) de solución de higienización con por lo menos 100 ppm de cloro disponible en agua a 120°F (48.9°C).
7. Repita los pasos 3 y 4 con la solución de higienización. Una vez que la solución de higienización se esté dispensando, suelte el botón de dispensar y permita que la solución permanezca por 5 minutos.
8. Después de que el higienizador haya permanecido en las líneas por 5 minutos, repita el paso 5 con agua tibia del grifo para enjuagar la solución higienizadora.
9. Quite el conector acoplador del conector de la bolsa.
10. Vuelva a colocar el conector de la bolsa a la caja del producto.
11. Limpie las partes de la cámara de mezclado/batido, las mangueras y boquillas según el procedimiento **Semanalmente: Lavado e Higienización**.
12. Enjuague la máquina según el procedimiento **Diario: Enjuague**.
13. Seleccione **Normal** en el Interruptor de Función y **Trabajo** en el Interruptor de Selección de Modo.
14. Dispense café, **Café Americano**, hasta que aparezca la mezcla de concentrado y agua en la boquilla de dispensar. Continúe dispensando por lo menos 8 onzas (240 ml) de mezcla de concentrado/agua y bótelo.

Lavado Semanal de Piezas



1. Quite los codos de todas las tolvas.



2. Quite los codos de la cámara de mezclado a la derecha, gire un poco para facilitar la remoción.



3. Quite la manguera de dispensar de la cámara de batido a la izquierda deslizando a la derecha.



4. Quite la taza de mezclar superior de la cámara izquierda jalando hacia afuera y para arriba.



5. Gire contra el reloj la pestaña en la parte inferior de la base de la cámara de mezclar para soltar la base.



6. Quite las cámaras de mezclar jalando directamente hacia afuera.



7. Quite el disco del espumador del eje jalando directamente hacia afuera. Esto puede facilitarse usando la herramienta de remoción proporcionada.



8. Quite el disco del espumador izquierdo y central del eje jalando directamente hacia afuera.



9. Gire un poco más la pestaña en la base de la cámara de mezclar contra el reloj, y quite del eje jalando directamente hacia afuera.



10. Quite las mangueras de dispensar del ensamble de la boquilla de dispensar.

NOTA: Asegúrese que el O-ring y el sello del eje estén en su lugar durante el reensamblaje.

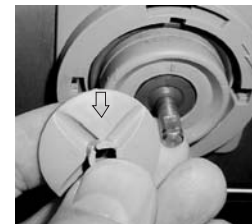


11. Limpie todas las partes que se removieron en agua tibia con jabón. Use Bunn P/N 11685.0000 cepillo para limpiar proporcionado para limpiar agujeros y orificios. Enjuague en agua fría.

12. Prepare un galón (3.8 litros) de solución higienizadora con por lo menos 100 ppm de cloro disponible en agua a 120°F (48.9°C). Remoje todas las partes en la solución higienizadora por 5 minutos, luego enjuague bien en agua fría.

13. Enjuague el cepillo, moje en solución higienizadora, y cepille el agujero de las boquillas de dispensar.

NOTA: Repita este procedimiento para cada una de las boquillas por separado.



14. Cuando esté reensamblando las partes, asegúrese de alinear la flecha en la parte frontal del disco con la parte plana del eje del motor de la batidora, y gire la pestaña en la base de la batidora en el sentido del reloj hasta la posición vertical para trabar la cámara de mezclar.



15. Cuando esté reensamblando los espumadores izquierdo y central, asegúrese de alinear la barra levantada en la parte superior del eje del espumador con la parte plana en el eje del motor del batidor.

REEMPLAZO DE LA TUBERÍA DE LAS BOMBAS

Las bombas y la tubería usadas en el distribuidor están diseñadas para dar un desempeño máximo y una larga vida. Sin embargo, los tubos son artículos que se desgastan y deben ser reemplazados periódicamente. La duración del tubo depende del uso y de las propiedades del concentrado. El desgaste excesivo reducirá la emisión de las bombas que dará como resultado una bebida mezclada poco cargada. Bunn-O-Matic recomienda reemplazar la tubería de las bombas por lo menos una vez cada 6 meses o antes si es necesario.

Nota: Para evitar derrames de concentrado, enjuague la tubería de las bombas con agua tibia del grifo antes de remover la tubería, (Consultar los pasos 1 al 4 de las instrucciones de Higienización Semanal).

1. Afloje el tornillo manual asegurando la placa retenedora de tubos al cuerpo de la bomba y coloque la placa retenedora a un lado.
2. Presione el tornillo de tensión y remuévalo de la muesca en el cuerpo de la bomba, soltando la tensión del resorte en la banda de bomba.
3. Aplique el lubricante (BUNN-O-Matic parte no. M2531.0001) a la sección media del nuevo tubo de bomba.
4. Inserte el lado libre del tubo de la bomba sobre el codo dentado hasta donde sea posible.
5. Cuidadosamente enrolle el nuevo tubo alrededor de los rotores, asegurándose que los codos terminen estando paralelos a la cara del rotor.
6. Presione el tornillo de tensión e insértelo en la muesca del cuerpo de la bomba, aplicando de nuevo la tensión del resorte en la banda de la bomba.
7. Reemplace la placa retenedora del tubo y apriete el tornillo manual.
8. Conecte el conector de la bolsa a la caja del producto.

Nota: Los Kits de repuesto de tubería pueden comprarse con BUNN-O-MATIC. Número de parte 37500.0204.

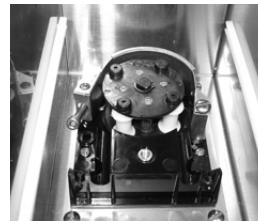
9. Purgue la bomba. Consulte la sección de *Cebado de Tuberías de Concentrado*.



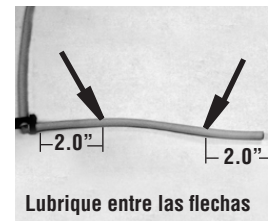
Remueva la Placa Retenedora



Libere el Resorte de Tensión



Quitar Tubo



Lubrique entre las flechas

Lubrique el Nuevo Tubo



Instale Tubería Nueva

GLOSARIO

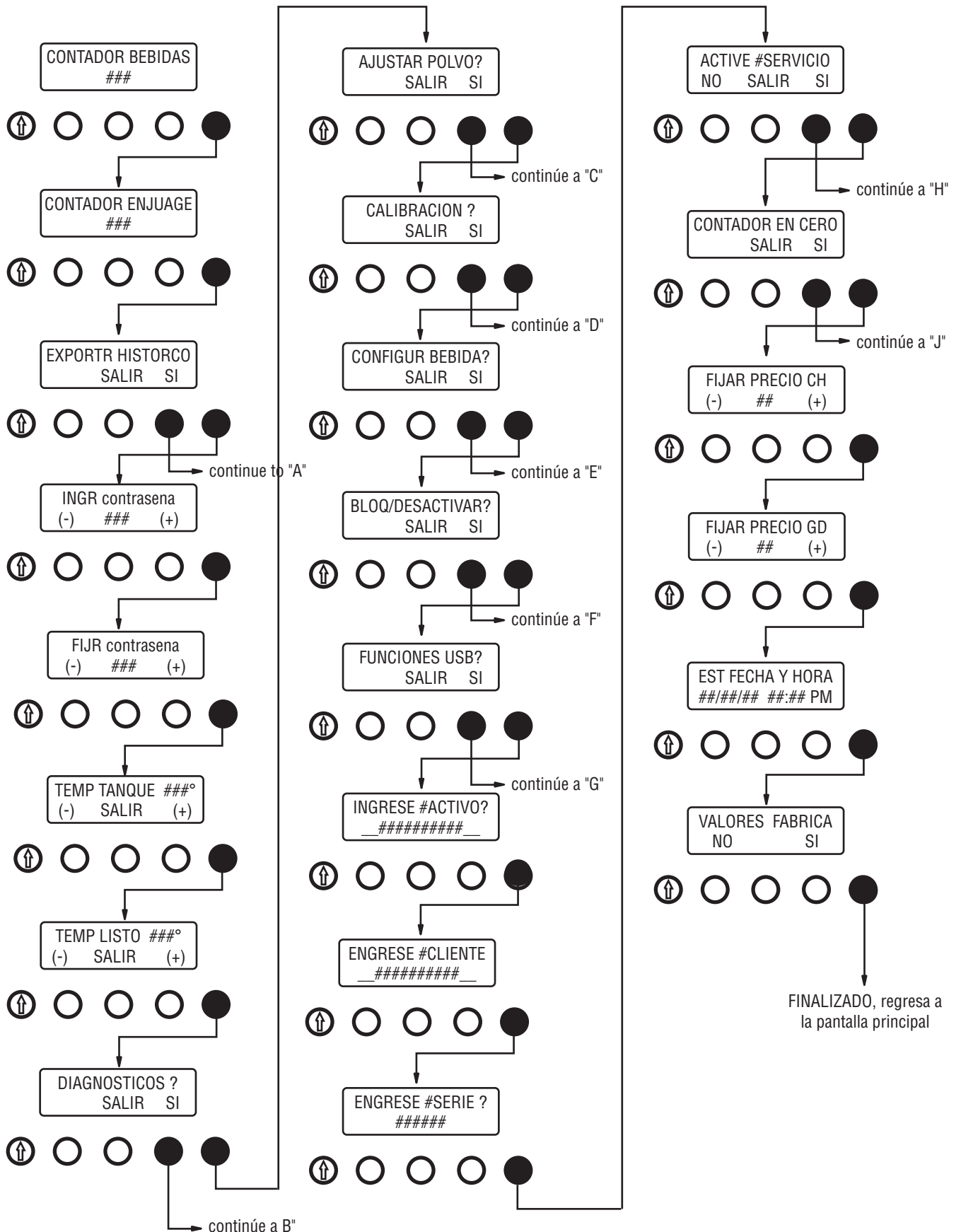
(Nombre de Bebida) (Número de Tolva)(Nivel de Potencia)	Se muestra cuando se está dispensando un producto de polvo	PROBAR AGITADOR? PRESIONAR 1,2,3	Presione el interruptor de dispensado 1,2 ó 3 y el motor de batido correspondiente se activará
(Nombre de Bebida) (conductancia)(RPM de la bomba)	Se muestra cuando se está bombeando concentrado de café	PROBAR VALV DISP PRESIONAR 1,2,3	Presione el interruptor de dispensado 1,2, ó 3 y la válvula correspondiente se activará
CONTADOR BEBIDAS ###	Muestra el número total de bebidas dispensadas	AJUSTE POLVO # (-) ## (+)	Ajusta la velocidad del motor de tolva del 1 al 3. "##" indica la configuración del nivel de potencia de la tolva
CONTADOR ENJUAGE ###	Muestra el número total de ciclos de enjuague	PROBAR TOLVA ? PRESIONE P/DISP	Presione cualquier botón de dispensado hace andar el motor del sinfín a una velocidad programada por 10 segundos para revisar el caudal
INGR contraseña (-) SALIR (+)	Use los botones "+" y "-" para reingresar la contraseña, si se requiere	235 RELLENO 155 (-) SALIR (+)	Configurar el límite de la sonda de relleno del tanque de agua caliente
FIJAR PRECIO CH (-) ## (+)	Fijar precio para de una bebida pequeña en unidades ficheras	RETARDO SINFIN (-) #.seg (+)	Configurar la demora del inicio de la tolva después de que se abre la válvula de diluido.
FIJAR PRECIO GD (-) ## (+)	Fijar precio para una bebida grande en unidades ficheras	RETARDO AGITADOR (-) #.seg (+)	Configura el inicio retrasado del motor de espumador después de que se abre la válvula de diluido
TEMP TANQUE ###° (-) SALIR (+)	Ajustar temperatura del tanque (190° F máximo)	PROBAR AGUA #### PRESIONE P/DISP	Presione cualquier botón de dispensado abre la válvula de agua derecha o izquierda por 20 segundos para probar el caudal
TEMP DE LISTO ###° (-) SALIR (+)	Ajustar temperatura mínima del bloqueo de dispensado de baja temperatura (185° F máximo)	CALIBRAR BOMBA ? PRESIONE P/DISP	Presione cualquier botón de dispensado corre la bomba por 20 segundos para calibrar el caudal
PROBAR INTS/LEDS PRESNAR INT P/PR	Presionar un botón en la gráfica de la puerta frontal o descripción e iluminar en LED	CALIB BOMBA ESPS PRESIONE P/DISP	Presione cualquier botón de dispensado corre la bomba hasta que se logran las RPM correctas para bombear espresso, luego se apaga automáticamente.
PROB CALENTADOR? SALIR SI	Presione el botón debajo de SI para activar momentáneamente el calentador del tanque	CALIB BOMBA CAFE PRESIONE P/DISP	Presione cualquier botón de dispensado corre la bomba hasta que se logran las RPM correctas para bombear café, luego se apaga automáticamente
PROBAR RELLENO ? SALIR SI	Presione el botón debajo de SI para activar momentáneamente la válvula de llenado		
PROBAR TOLV/BOMB PRESNAR1,2,3,4,5	Presione el interruptor de dispensado 1,2,3,4 ó 5 y el sinfín o la bomba correspondiente se activará		

GLOSARIO (Continuó)

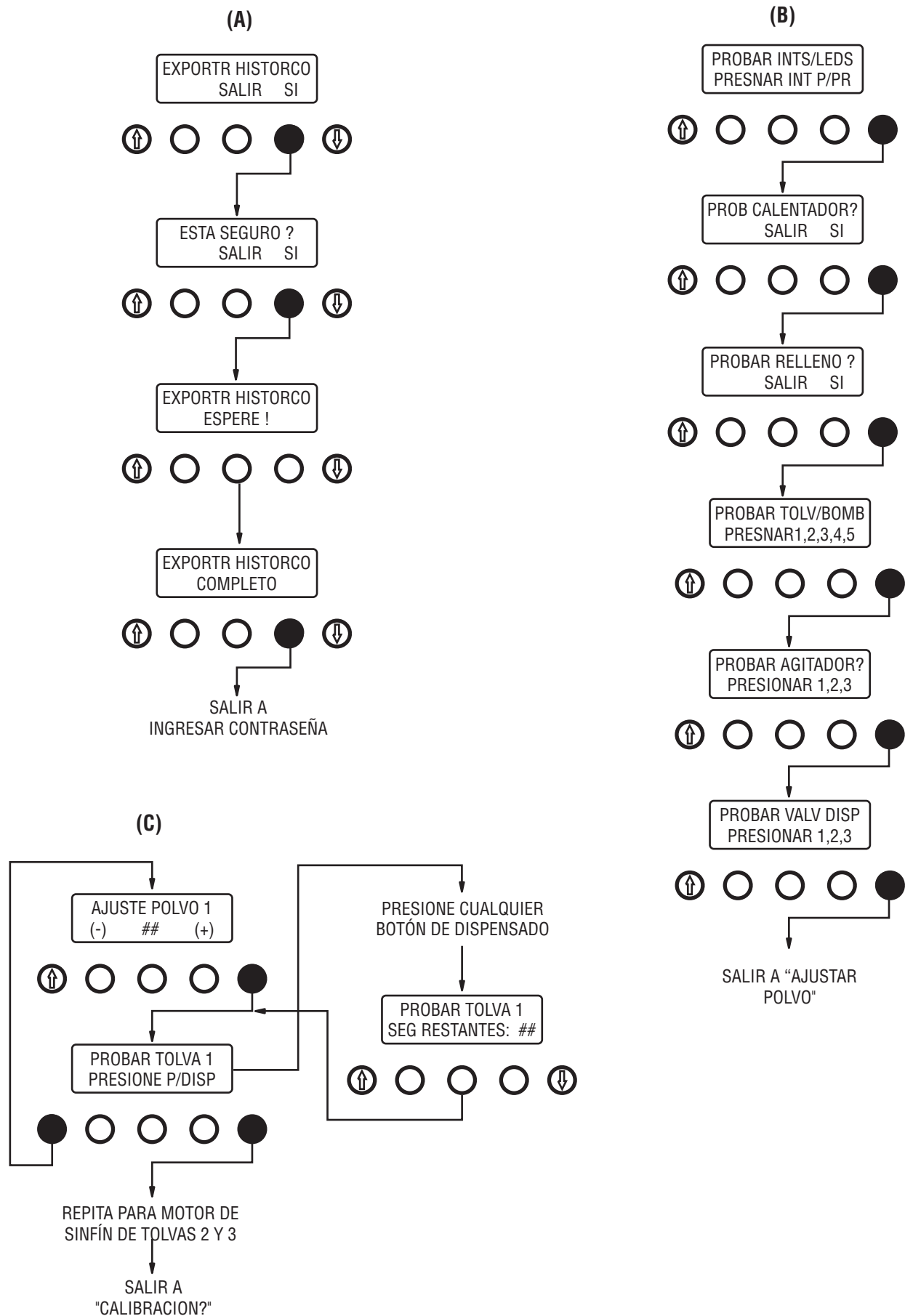
CALBR AGUA BOMBA PRESIONE P/DISP	Presione cualquier dispensado abre válvula de bomba de diluido por 20 segundos para medir el caudal	BLOQ P/ENJUAGUE? NO SALIR SI	Activa el bloqueo que previene el dispensado de bebidas si se excede la alarma de enjuague
##### (-) BEBIDA #1 (+)	Seleccione bebida para el botón de dispensado 1	RETARDO CALENTAR (-) ##min (+)	Fijar el número de minutos después del encendido de la máquina para activar el calentador
TIEMPO DISP CH 1 (-) #.seg (+)	Seleccione el tiempo de dispensación en el botón 1 para una bebida pequeña	INGRESE #ACTIVO? _#####_	Ingresar el número de activo de la máquina
TIEMPO DISP GD 1 (-) #.seg (+)	Seleccione el tiempo de dispensación en el botón 1 para una bebida grande	ACTIVE #SERVICIO NO SALIR SI	Activa el poder mostrar el número de teléfono de un agente de servicio
EXPORTR HISTORCO SALIR SI	Exportar el historial de bebidas a una memoria usb	INGRESR #SERVICIO _00000000000000_	Configurar el número de teléfono de un agente de servicio
BIB VACIO ### (-) SALIR (+)	Ajustar el límite para la detección de BIB vacíos	CONTADOR EN CERO SALIR SI	Presionar el botón debajo de SI reiniciará el contador de bebidas
BLOQUEO DISTRIB NO SALIR SI	Activa el bloqueo de dispensado si el agua está por debajo de la temperatura mínima	VALORES FABRICA NO SI	Reinicia todas las funciones a las preconfiguraciones de fábrica
ALARMA ENJUAGUE? NO SALIR SI	Activa la alarma de enjuague	ENGRESE #CLIENTE _00000000000000_	Fijar el número de cliente
TMPO ALRM ENJUAG (-) ##horas (+)	Configurar el número de horas desde el último enjuague para activar la alarma de enjuague	ENGRESE #SERIE ? 000000	Fijar el número de serie de la máquina

PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

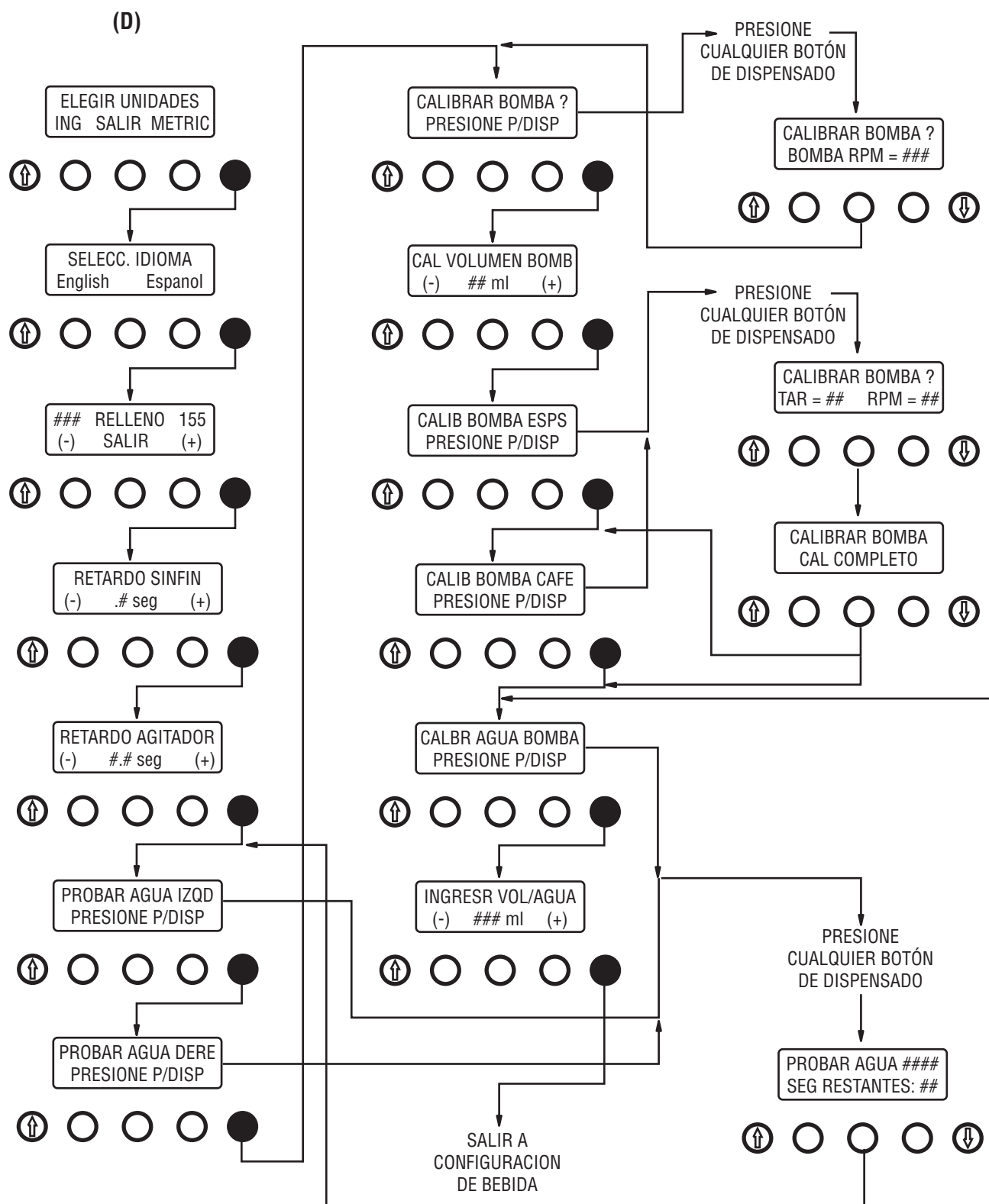
Presione y suelte el botón de Flecha Hacia Abajo (avance al próximo menú)
 "CONTADOR BEBIDAS" aparece en la pantalla.



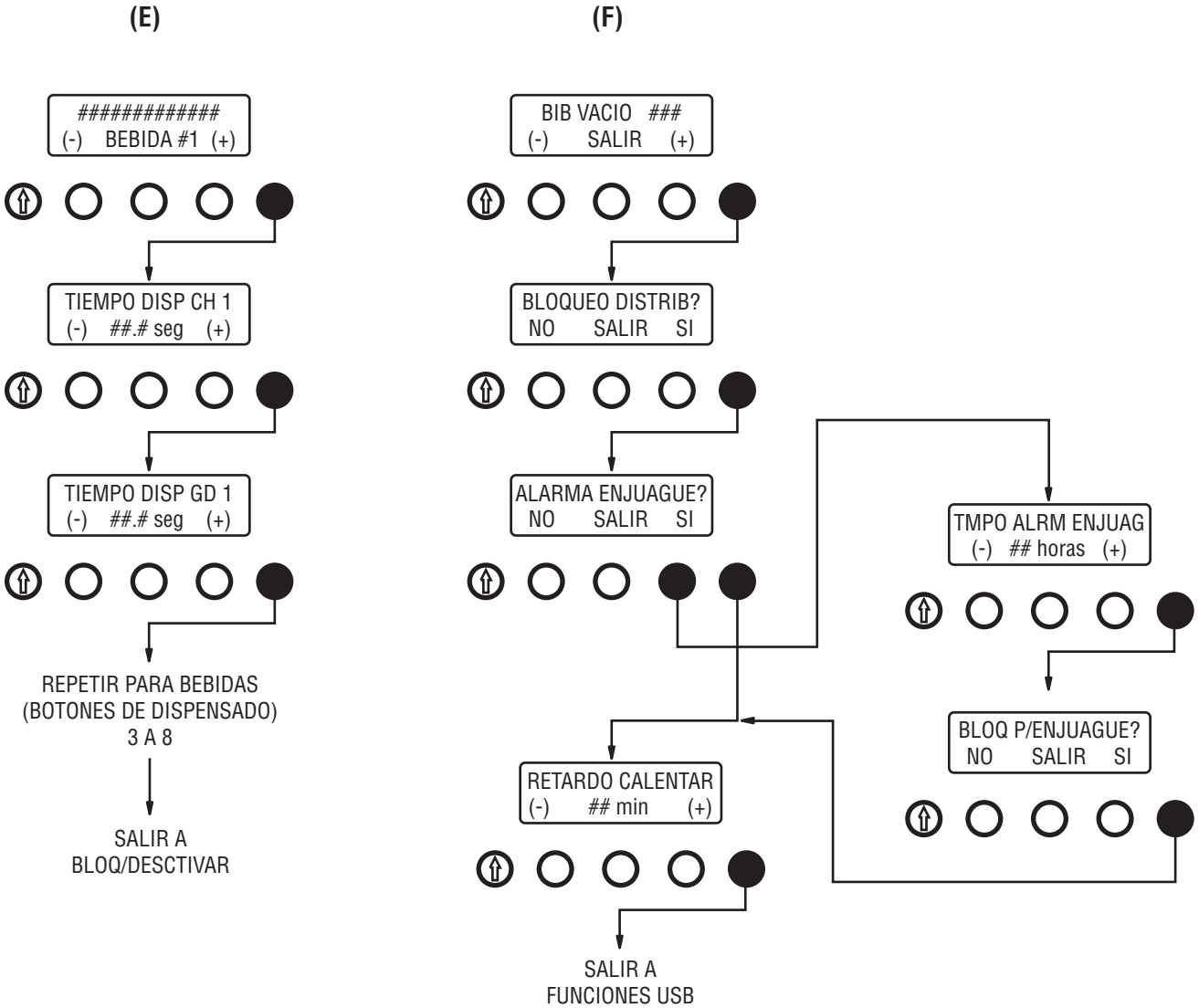
PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (Continuó)



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (Continuó)



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (Continuó)



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (Continuó)

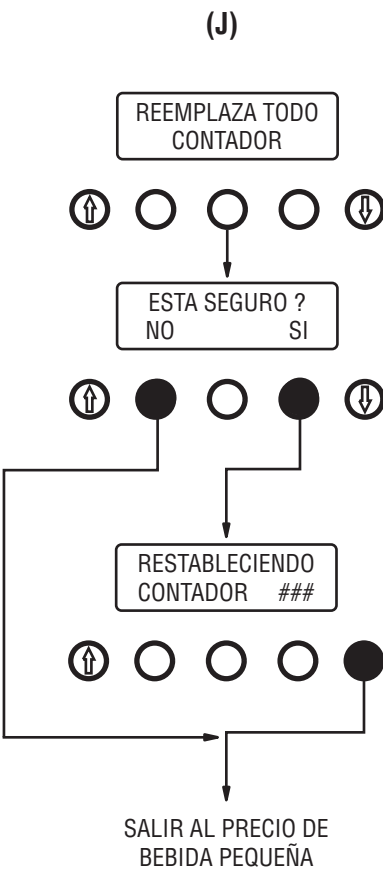
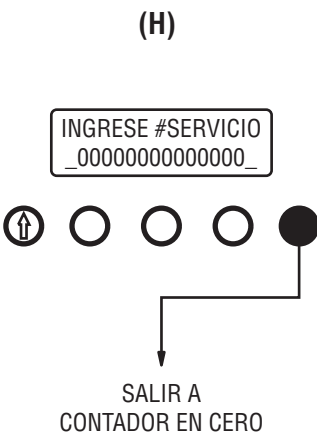
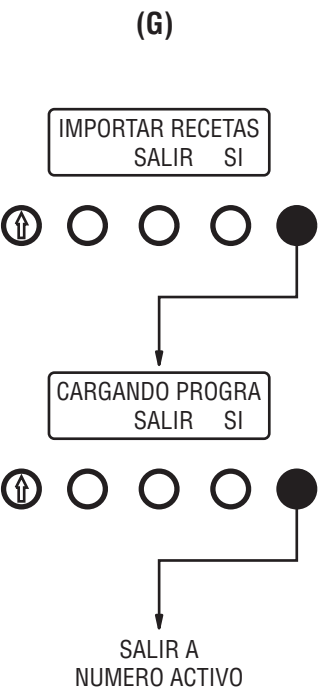
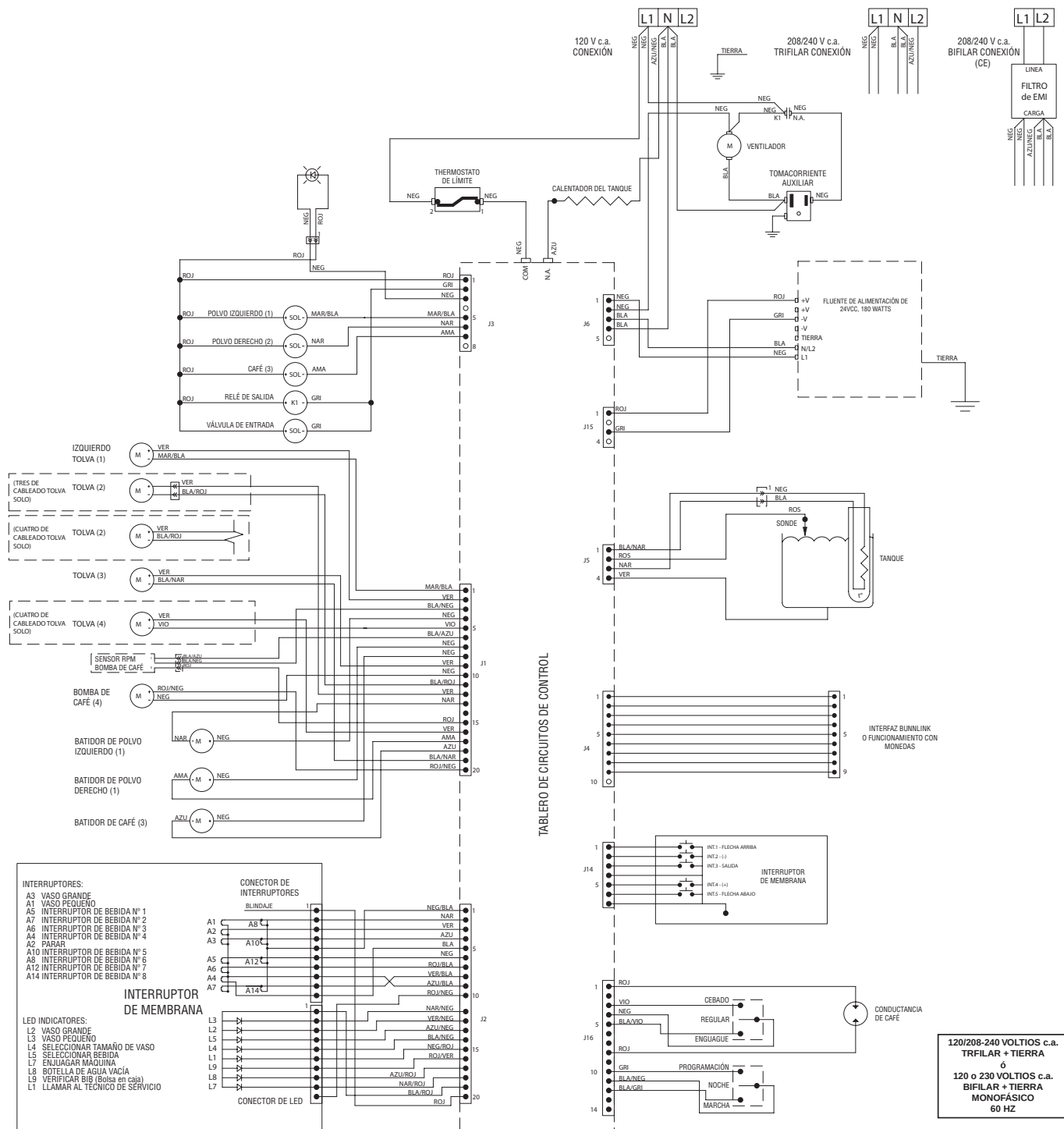


DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO SBDA-8LP



BUNN® *SBDA-8 LP*



CATÁLOGO ILUSTRADO DE PIEZAS

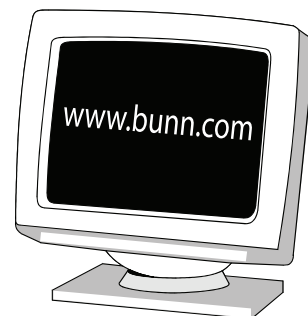
Los diseños, materiales, pesos, especificaciones, y dimensiones del equipamiento o de las piezas de reemplazo se encuentran sujetos a cambios sin aviso.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE 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 a continuación: garantía de 2 años para las piezas 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 piezas como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra 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. 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, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 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.

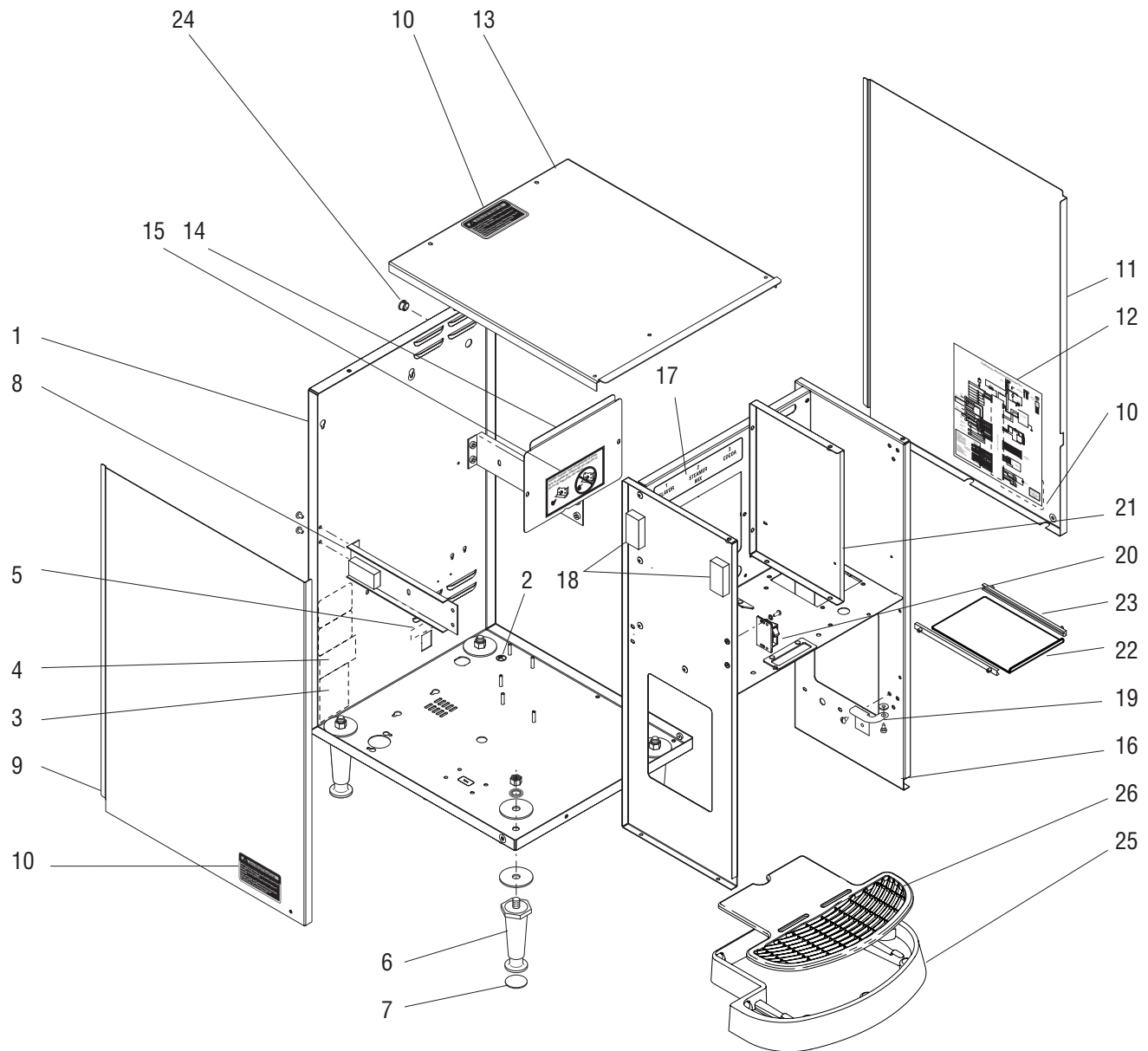
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, 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, 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, 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, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, Phase Brew, The Horizontal Red Line, trifecta, Ultra, Velocity Brew son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

CONTENIDO

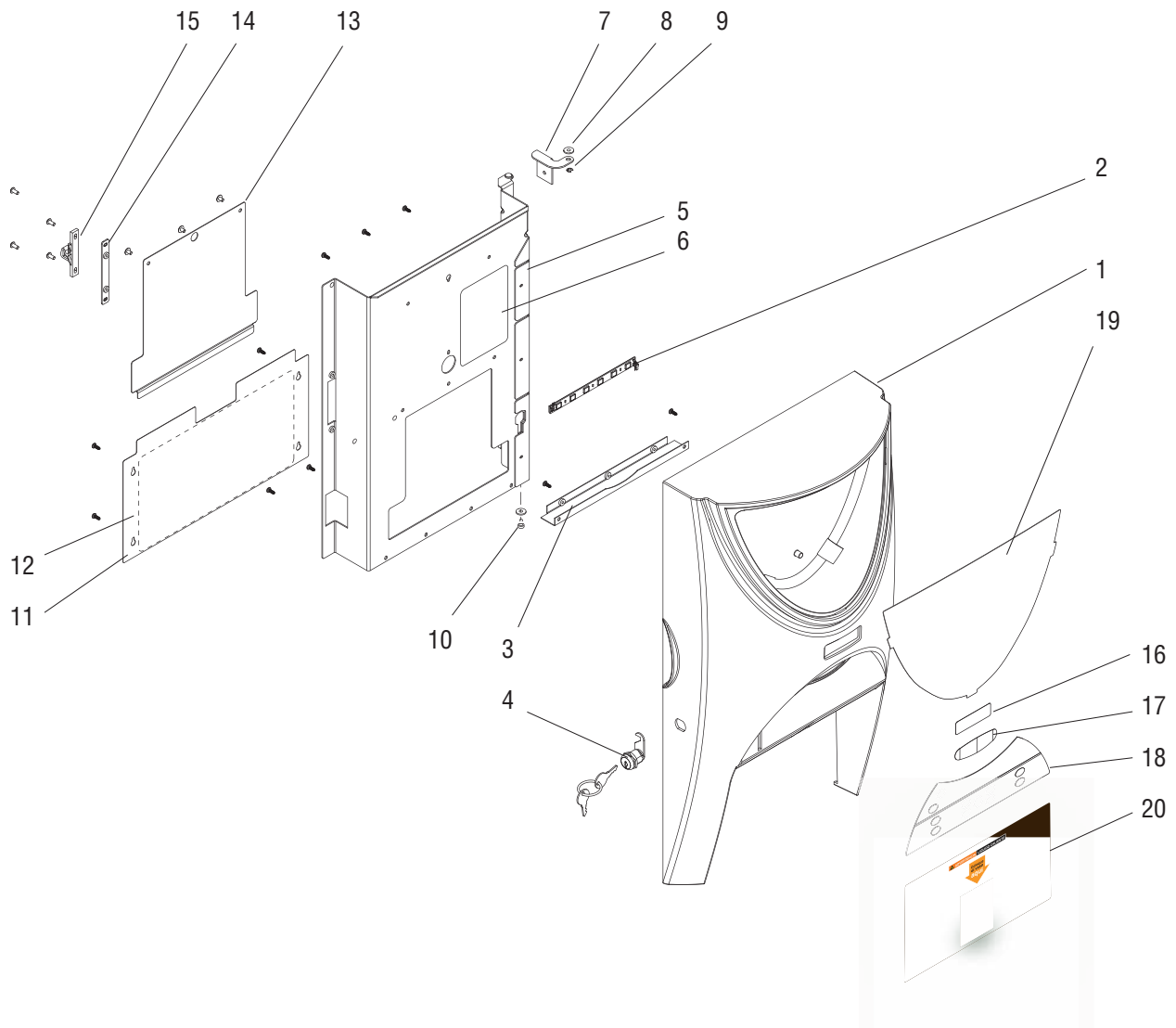
Caja y Paneles.....	4
Conjunto de Puerta	6
Bomba y Tuberías	8
Conjunto de Bomba	10
Entrada y Tanque de Drenaje de Agua.....	12
Conjunto de Tanque	14
Válvulas de Distribución y Tuberías.....	16
Conjunto de Impulsión de Sinfín y Tolva.....	18
Cámara y Motor de Impulsión de Mezclador y Batidor.....	20
Controles Eléctricos	22
Índice Numérico.....	26



CAJA Y PANELES

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	43679.0000	1	Ensamblaje de Chasis
2	00824.0002	1	Calcomanía de Tierra
3	00986.8000	1	Calcomanía, Advertencia - Electricidad
4	00656.8001	1	Calcomanía, Cumple con el Código de Tuberías
5	02822.8000	1	Calcomanía de tomacorriente auxiliar
6	26528.0000	4	Pata 4,0" ajus.
	01526.0001	8	Arandela, Plana
	01532.0001	4	Arandela de Seguridad con dientes Internos 0,38"
	00902.0000	4	Tuerca 0,38"
7	03996.0000	4	Almohadilla antideslizante
8	35926.0000	2	Soporte lateral
	01311.0001	4	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
	01311.0003	4	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Neg #8-32 x 0,25"
9	43678.1001	1	Panel con calcomanías lateral izquierdo (incluye ítem 10)
	01311.0003	1	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Neg #8-32 x 0,25"
10	37881.8000	3	Calcomanía "No hay piezas reparables"
11	43678.1000	1	Panel con calcomanías trasero derecho (incluye ítems 10 y 12)
	01311.0003	1	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Neg #8-32 x 0,25"
12	39318.8006	1	Diagrama Eléctrico
13	44705.1000	1	Panel con calcomanías superior (incluye ítem 10)
	01311.0003	5	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Neg #8-32 x 0,25"
14	29575.0001	1	Panel de acceso
	01311.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #8-32 x 0,25"
15	29308.8000	1	Calcomanía, Instalación de la Tolva
16	43264.0003	1	Soporte Frontal
	01311.0001	4	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
17	39583.0001	1	Calcomanía de colocación de la tolva
18	36896.0000	6	Almohadilla
19	36647.0001	1	Soporte de bisagra inferior izquierda
	01311.0001	3	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
20	34666.0000	1	Mecanismo de sujeción de la traba de la puerta
	02336.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #4-40 x 0,38"
	01509.0001	2	Arandela de Seguridad con dientes Internos #4
21	43261.0000	1	Panel central
	01311.0001	4	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
22	43585.0000*	1	Panel, Soporte BIB
23	26008.0001	2	Montaje de Tarjeta
24	00669.0002	1	Tapón de orificio
25	36984.0001	1	Bandeja de Goteo
26	36985.0001	1	Tapa, Bandeja de Goteo

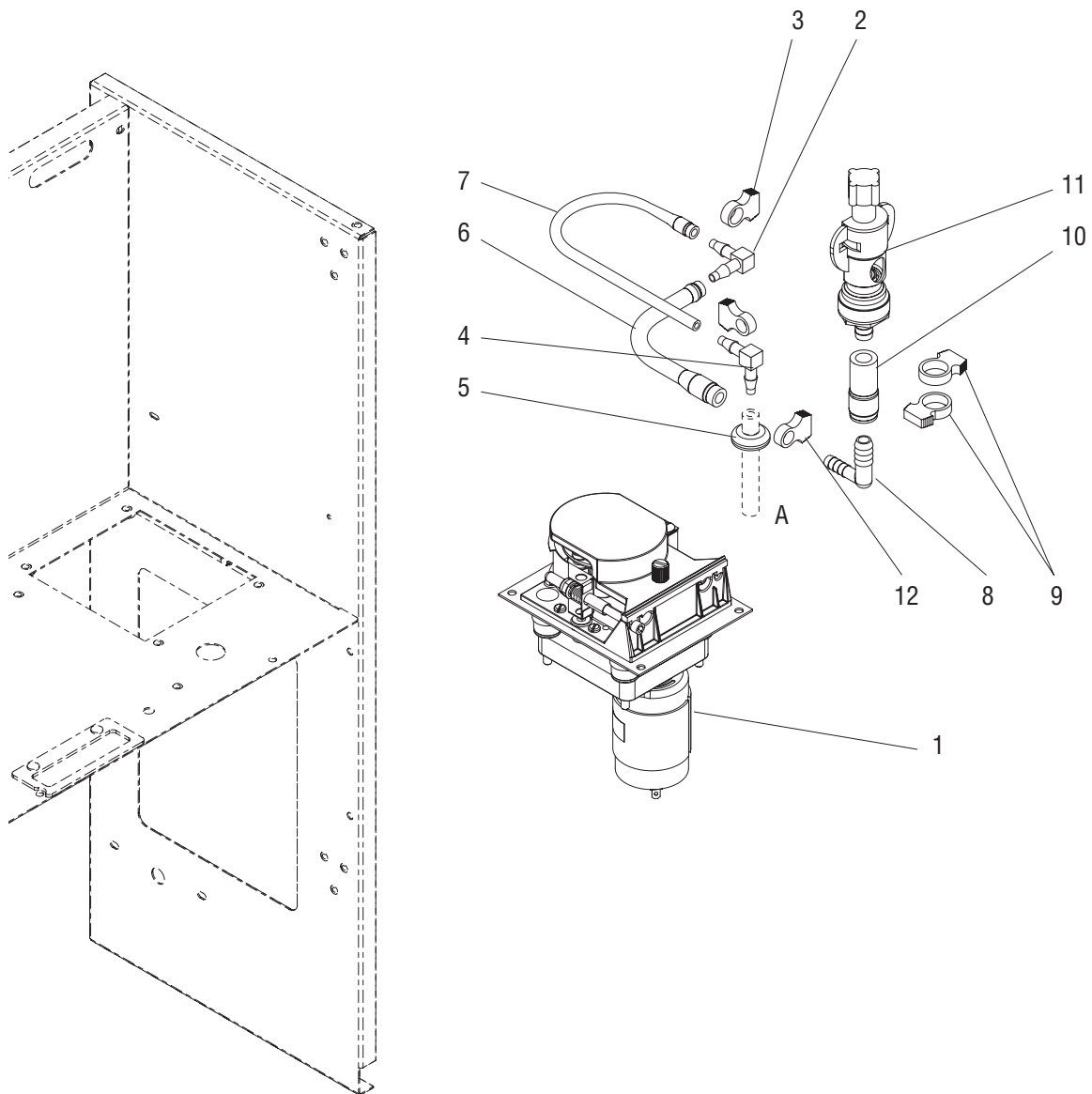
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



CONJUNTO DE PUERTA

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
-	43579.1000	1	Conjunto de Puerta (incluye ítems 1 a 18)
1	43582.0000	1	Puerta
2	42593.0000	1	Tarjeta de circuito impreso de LED
3	36734.0002	1	Soporte
	44224.0000	2	Tornillo de cabeza semiesférica #6 x 0,38"
4	34472.1001	1	Traba, Puerta (incluye Llaves)
	28095.0000	1	Llaves (conjunto de 2)
5	43580.0001*	1	Panel de Puerta
	44224.0000	8	Tornillo de cabeza semiesférica #6 x 0,38"
	01311.0001	1	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
6	39591.8000	1	Calcomanía de la alarma de enjuague
7	36647.0001	1	Soporte de bisagra superior izquierda
	01311.0001	3	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
8	34362.0000	2	Pasador
9	01403.0000	1	Anillo en E
10	24457.0002	1	Tornillo de Pivote
11	43584.1000	1	Panel de Salpicaduras (incluye ítem 12)
12	43886.8000	1	Calcomanía, Limpieza
13	36659.0003	1	Panel de acceso
	01311.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #8-32 x 0,25"
14	39038.0000	1	Placa de la traba
	01382.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #6-32 x 0,38"
15	34667.0000	1	Seguro de la Traba de la Puerta
	01382.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #6-32 x 0,38"
16	38499.8000	1	Calcomanía logotipo de Bunn
17	38451.0003	1	Calcomanía
18	43602.0000	1	Interruptor de Membrana
19	43901.0000	1	Gráficos
20	43887.8000	1	Calcomanía, Panel de Salpicaduras

* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



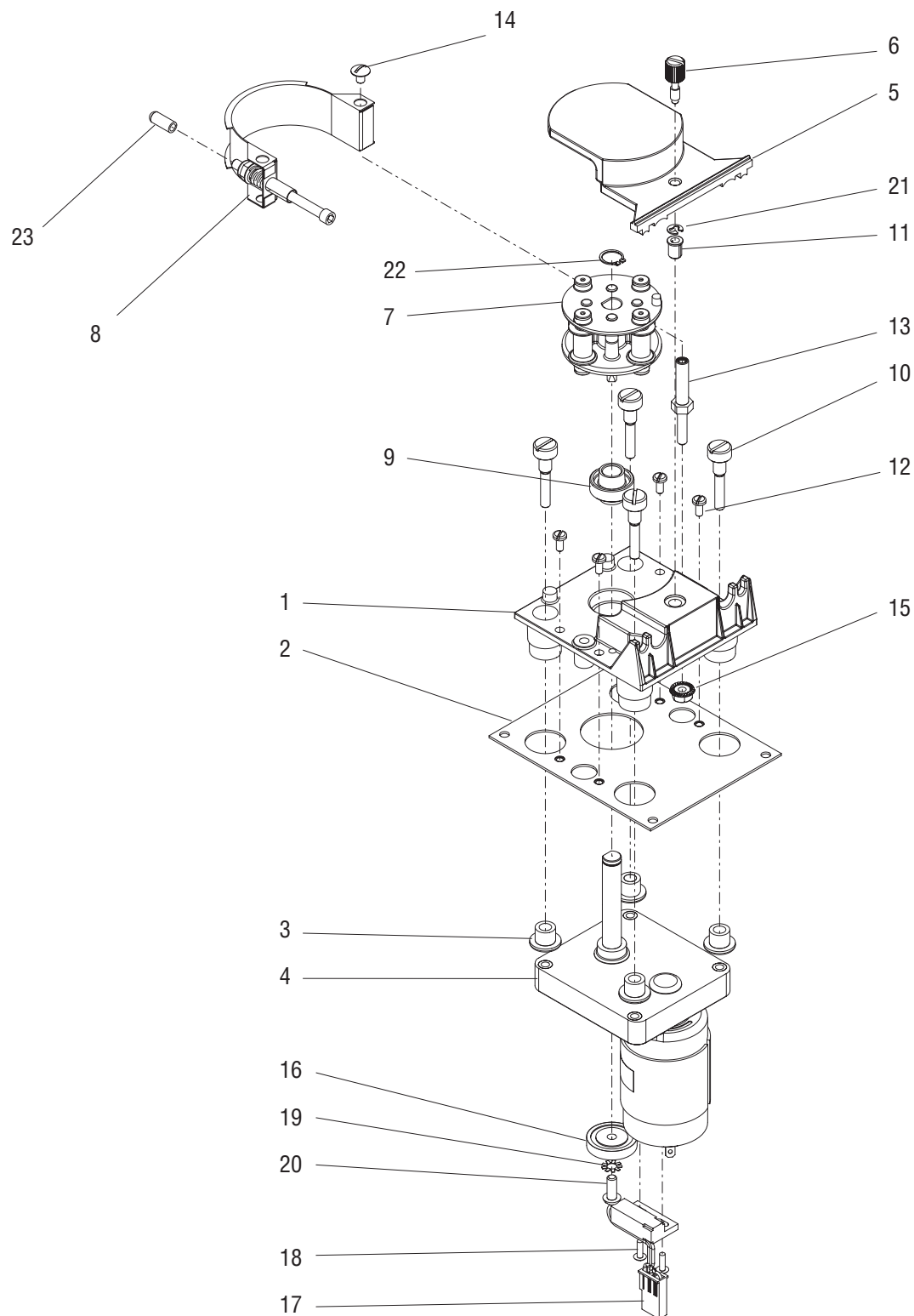
P4209.80

NOTA: Las letras que aparecen dentro de esta ilustración corresponden a las conexiones coincidentes en otras ilustraciones.

BOMBA Y TUBERÍAS

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	----- 01311.0001	1 4	Conjunto de Bomba (ver CONJUNTO DE BOMBA) Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
2	34714.0000	1	Codo arponado simple
3	12422.0003	2	Abrazadera 0,34/0,39" DI
4	34714.0001	1	Codo
5	02536.0000	1	Arandela de Goma
6	34729.0005*	1	Tubo de Norprene 0,187" DI x 5,0" (vida ítem 15)
7	34726.0005*	1	Tubo de Norprene 0,125" DI x 9,2" (vida ítem 16)
8	32656.0000	1	Montaje, Codo 0,25 x 0,38" Dentado
9	12422.0001	2	Abrazadera 0,59/0,66" DI
10	20976.0008*	1	Tubo de Silicona 0,38" DI x 1,6" (pida ítem 14)
11	43026.0000	1	Conector BIB
12	12422.0011	1	Abrazadera 0,40/0,45" DI
13	37500.0204	-	Kit de tubos (incluye ítems 2, 3 y 6 a 12)
14	20976.1000 20976.1001 20976.1002	- - -	Tubo de Silicona 0,38" DI x 12,0" (use según se requiera) Tubo de Silicona 0,38" DI x 36,0" (use según se requiera) Tubo de Silicona 0,38" DI x 120,0" (use según se requiera)
15	34729.1000	-	Tubo de Norprene 0,187" DI x 8,9" (use según se requiera)
16	34726.1003	-	Tubo de Norprene 0,125" DI x 18,0" (use según se requiera)

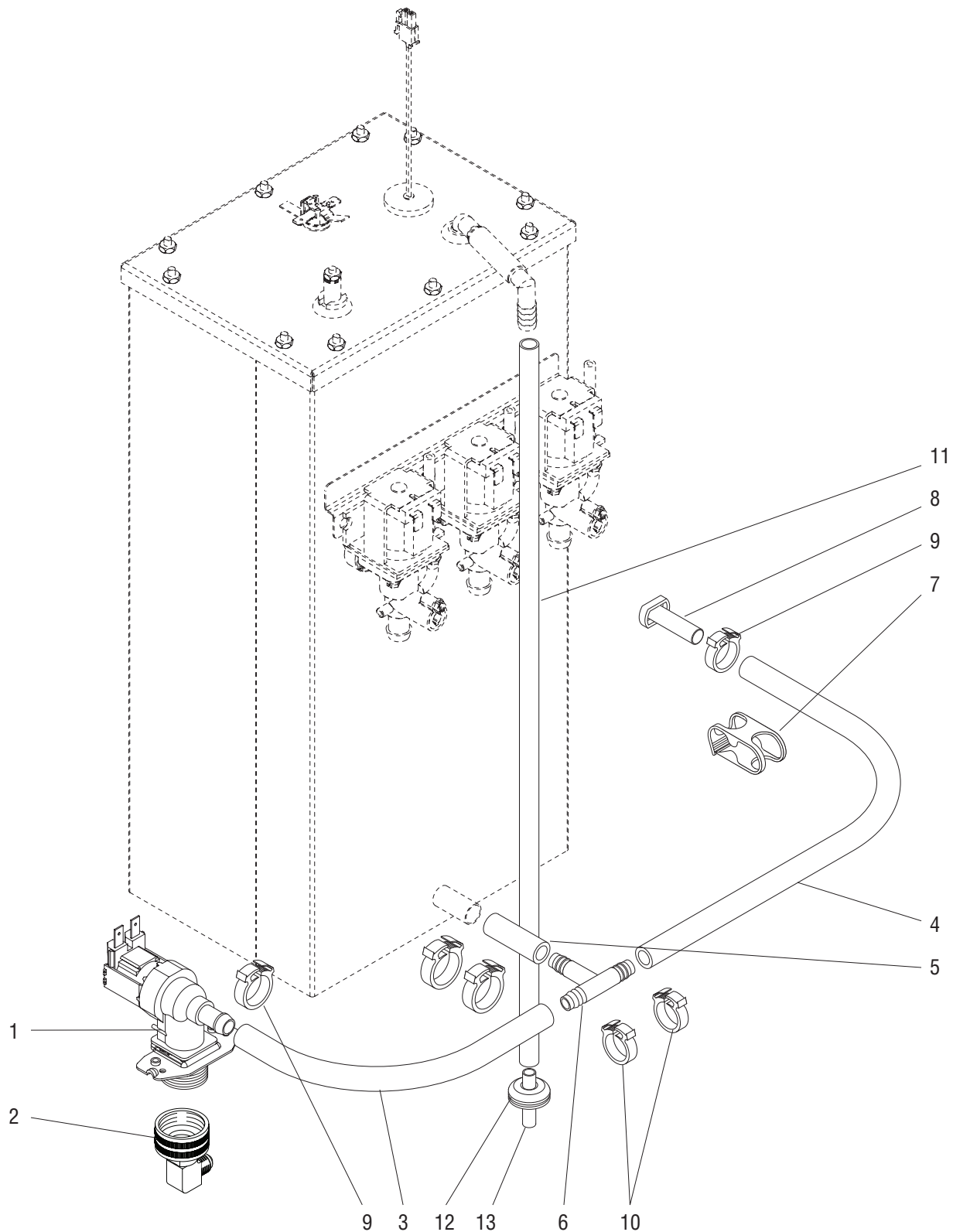
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



CONJUNTO DE BOMBA

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
-	43222.1000	1	Conjunto de Bomba (incluye ítems 1 a 23)
1	34166.0002	1	Bloque de bomba
2	43221.0000	1	Soporte de bomba
3	32957.0000	4	Buje
4	34536.0001	1	Motor de 24 VCC con engranaje
5	34167.0000	1	Cubierta del bloque de bomba
6	34997.0000	2	Tornillo Mariposa #10-32 x 0,625"
7	32706.1000	2	Rotor
8	40037.1000	2	Conjunto de banda de compresión
9	33825.0000	2	Cojinete del conjunto de manguito y bomba
10	32927.0000	8	Perno de Pivote #10-32 UNF
11	32928.0000	2	Inserto Roscado #10-32
12	02328.0003	8	Tornillo de Cabeza Semiesférica Ranurad. #6-32 x 0,312"
13	32609.0000	2	Separador
14	01311.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
15	34765.0000	2	Tuerca Embridada #10-32
16	32654.0000	2	Núcleo Magnético
17	33608.1000	2	Conjunto de sensor de RPM
18	02336.0000	4	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #4-40 x 0,38"
19	01512.0000	2	Arandela de Seguridad con dientes Externos #10
20	01331.0004	2	Tornillo de Cabeza Redonda Ranurad. Traba #10-32 x 0,50"
21	34998.0000	1	Anillo en E
22	32652.0000	2	Anillo de Retención
23	12919.0009	2	Tapa

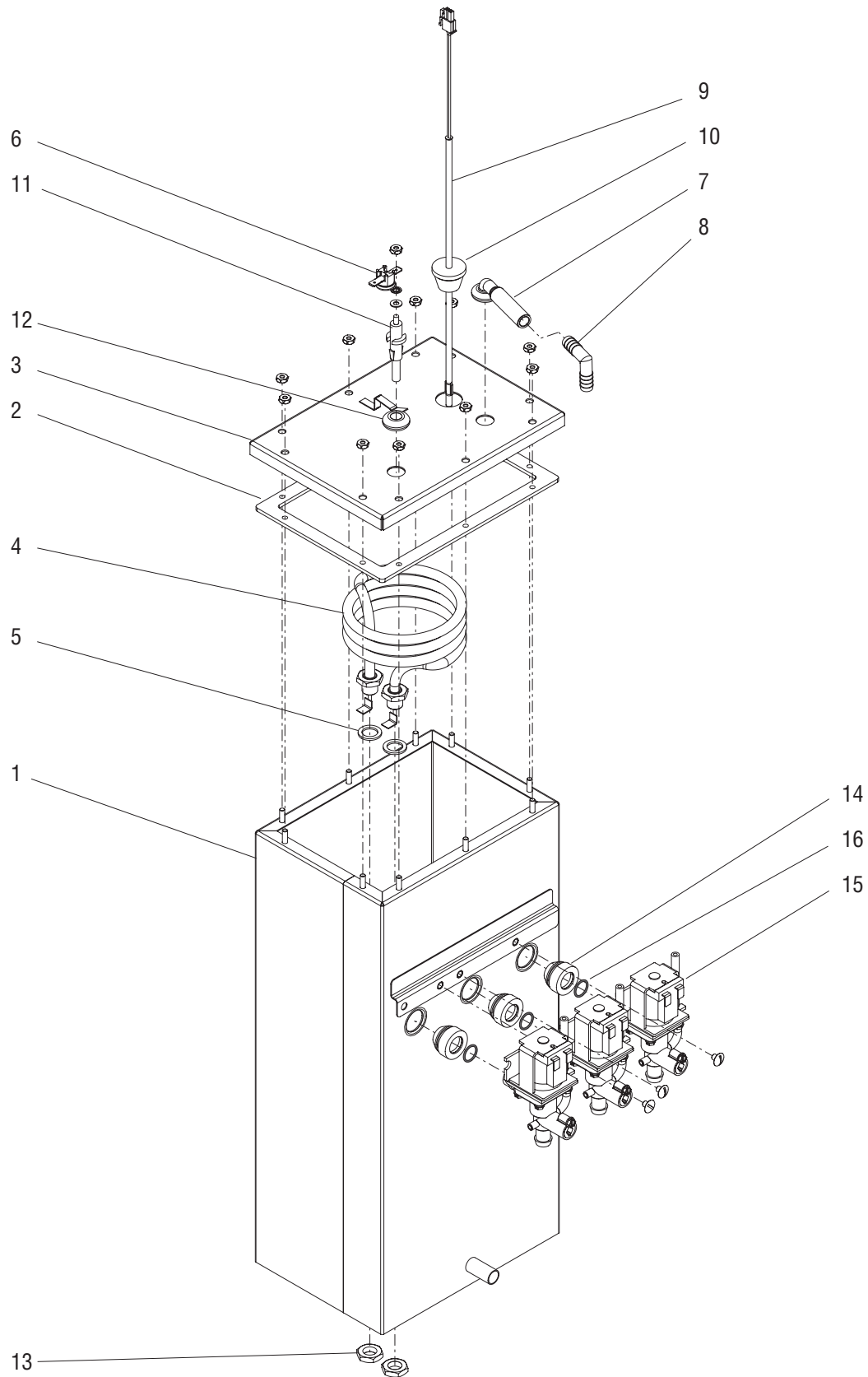
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



ENTRADA Y TANQUE DE DRENAJE DE AGUA

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	40506.0004	1	Válvula de Entrada de Agua
	32283.0000	2	Tornillo de cabeza semiesférica M4 x 6 mm
2	37297.0006	1	Codo de conexión abocinado de 0,75" x 0,25"
3	20976.0055*	1	Tubo de Silicona 0,38" DI x 9,0" (pida ítem 14)
4	20976.0000*	1	Tubo de Silicona 0,38" DI x 30,0" (pida ítem 14)
5	20976.0017*	1	Tubo de Silicona 0,38" DI x 20,0" (pida ítem 14)
6	38948.0000	1	Pieza "T" arponada de 0,50"
7	11630.0001	1	Presilla de Corte
8	34392.0000	1	Tapón de Tubo flexible
9	12422.0001	2	Abrazadera 0,59/0,66" DI
10	12422.0005	4	Abrazadera 0,62/0,71" DI
11	28526.0007*	1	Tubo de Silicona 0,313" DI x 21,5" (pida ítem 15)
12	02536.0000	1	Arandela de Goma
13	21801.0002	1	Tubo de acero inoxidable
14	20976.1000	-	Tubo de Silicona 0,38" DI x 12,0" (use según se requiera)
	20976.1001	-	Tubo de Silicona 0,38" DI x 36,0" (use según se requiera)
	20976.1002	-	Tubo de Silicona 0,38" DI x 120,0" (use según se requiera)
15	28526.1000	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 12,0" (use según se requiera)
	28526.1001	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 36,0" (use según se requiera)
	28526.1002	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 60,0" (use según se requiera)
	28526.1003	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 120,0" (use según se requiera)

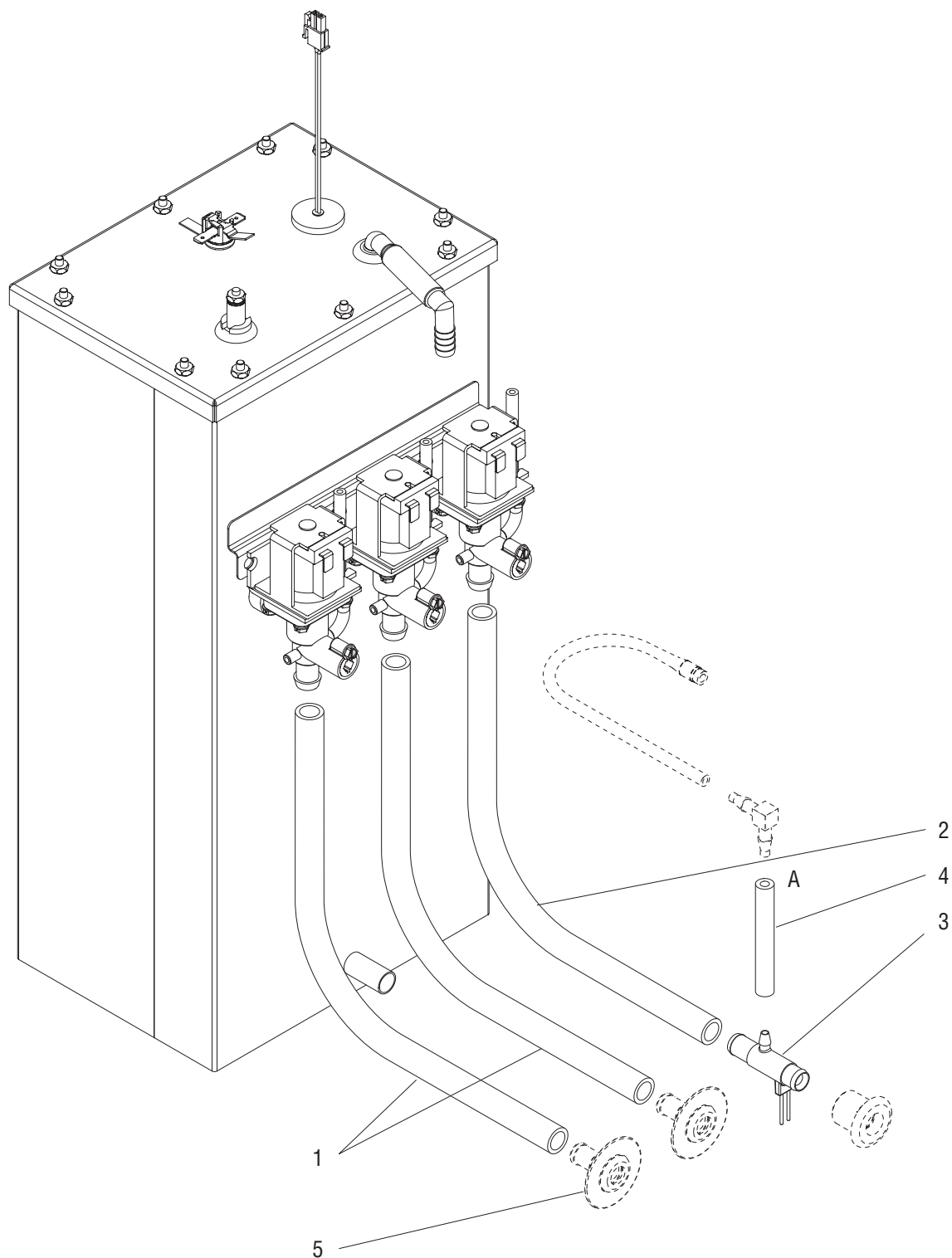
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



CONJUNTO DE TANQUE

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	39096.0003	1	Tanque
	01317.0003	3	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Neg #8-32 x 0,25"
2	22978.0000	1	Empaquetadura de Tapa del Tanque
3	39215.0000	1	Tapa del Tanque
	00908.0000	10	Tuerca #8-32
4	02838.1000	1	Calentador del Tanque 1300W (incluye ítem 5)
5	00943.0000	2	Empaquetadura del Calentador del Tanque
6	29329.1000	1	Termostato de Límite
7	38969.0001	1	Montaje, Respiradero
8	33623.0000	1	Codo
9	39085.0002	1	Sonda, Temperatura y Tapón Seco
10	33801.0001	1	Arandela de Goma
11	20936.1000	1	Sonda de Nivel de Líquido (incluye los elementos abajo indicados)
	01501.0000	1	Arandela
	20203.0100	1	Arandela de Seguridad con dientes Internos #8
	00908.0000	1	Tuerca #8-32
12	02536.0000	1	Arandela de Goma
13	00942.0000	2	Tuerca 0,50"
14	37970.0000	3	Arandela de Goma
15	39285.1000	3	Conjunto de válvula ventilada (cada uno incluye el ítem 16)
	01326.0000	3	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #10-32 x 0,25"
16	24733.0011	3	Aro

* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



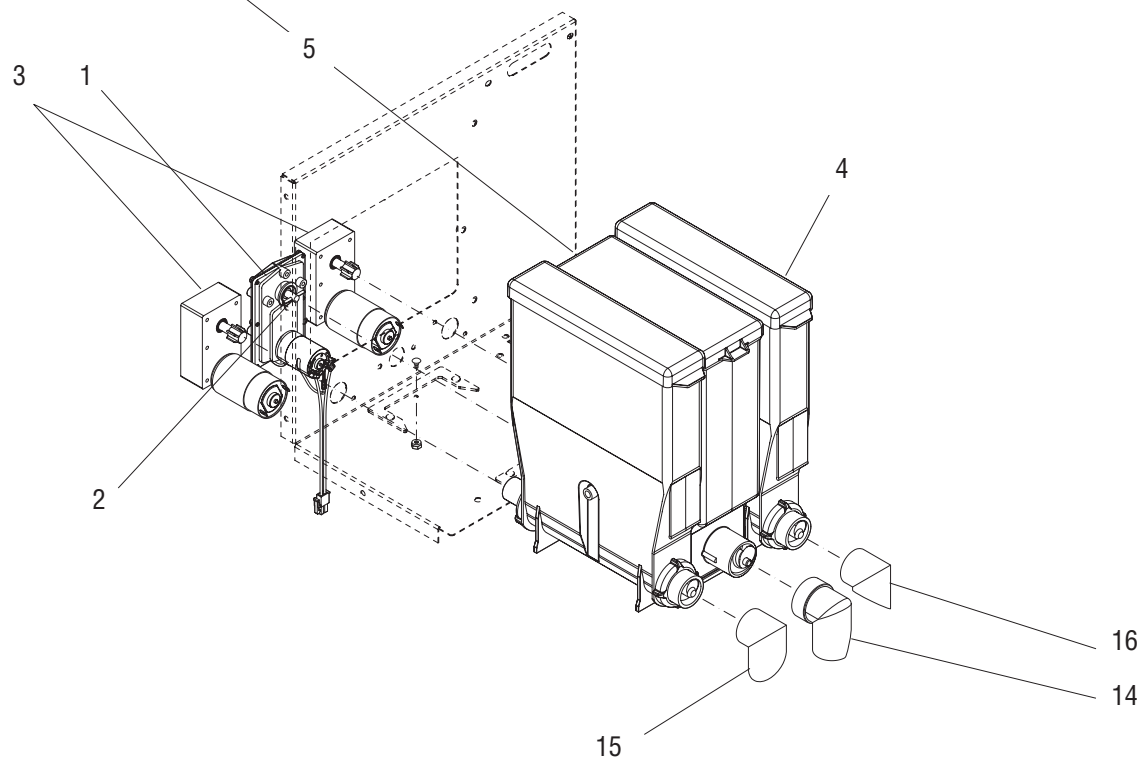
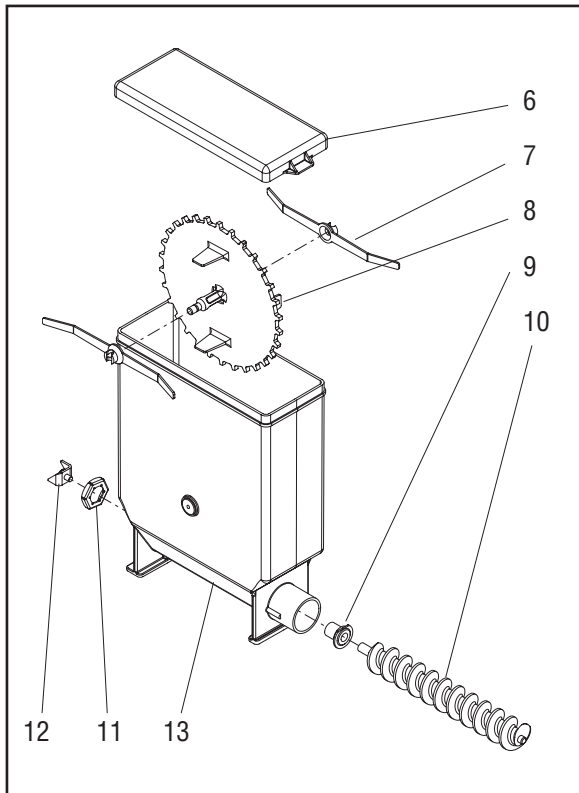
P4213

NOTA: Las letras que aparecen dentro de esta ilustración corresponden a las conexiones coincidentes en otras ilustraciones.

VÁLVULAS DE DISTRIBUCIÓN Y TUBERÍAS

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	28526.0000*	2	Tubo de Silicona 0,313" DI x 11,5" (pida ítem 6)
2	28526.0040*	1	Tubo de Silicona 0,313" DI x 11,0" (pida ítem 6)
3	44249.0000	1	Múltiple
4	34729.0006*	1	Tubo de Norprene 0,187" DI x 2,65" (pida ítem 7)
5	-----	2	Conexión de entrada de agua (ver CÁMARA Y MOTOR DE IMPULSIÓN DE MEZCLADOR Y BATIDOR)
6	28526.1000	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 12,0" (use según se requiera)
	28526.1001	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 36,0" (use según se requiera)
	28526.1002	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 60,0" (use según se requiera)
	28526.1003	-	Tubo de Silicona 0,313" DI x 120,0" (use según se requiera)
7	34729.1000	-	Tubo de Norprene 0,187" DI x 8,9" (use según se requiera)

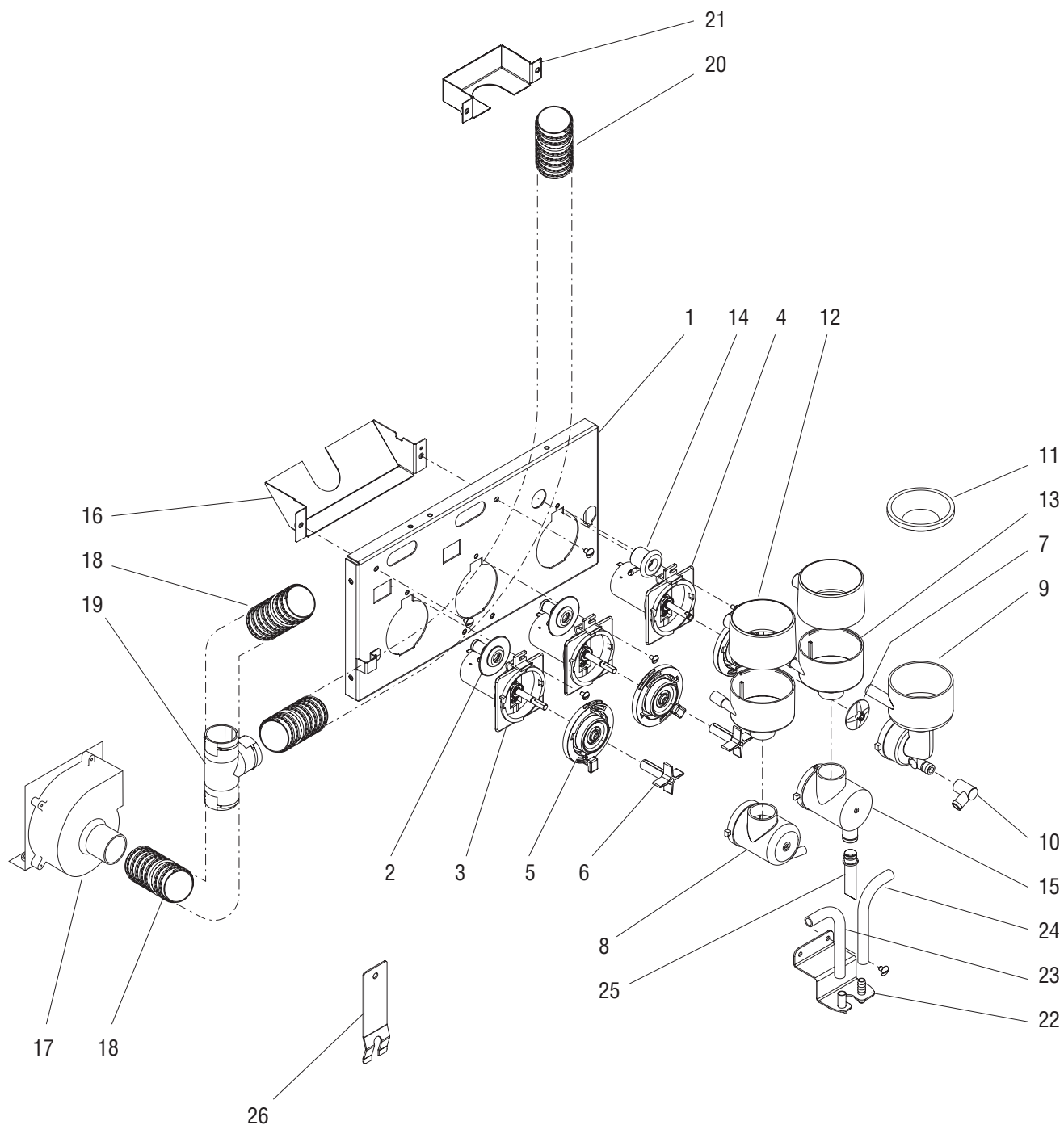
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



CONJUNTO DE IMPULSIÓN DE SINFÍN y TOLVA

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	37037.1003	1	Conjunto de motor con engranaje (Incluye item 2)
	01311.0000	3	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #8-32 x 0,25"
	01516.0000	3	Washer, Nylon
2	26401.0000	1	Sello contra polvo
3	43583.1000	2	Conjunto de motor con engranaje Assy
	01360.0001	4	Screw, Pan Head #6 x .60"
4	42201.0010	2	Ensamblaje de Tolva, Angosto
5	28424.1009	1	Conjunto de tolva (Incluye items 6 a 13)
6	28061.0000	1	Tapa de la tolva
7	32337.0000	2	Cuchilla de mezclado
8	32386.0001	1	Disco agitador (30 dientes)
9	28067.0000	1	Buje del eje del impulsor del sinfín
10	38330.0000	1	Sinfín
11	25743.0000	1	Tuerca de traba
12	32383.0000	1	Soporte, Unidad de Sinfín
13	28425.0001	1	Tolva
14	39263.0002	1	Codo del eyector centro
15	43881.0000	1	Codo del eyector izquierdo
16	43880.0000	1	Codo del eyector derecho

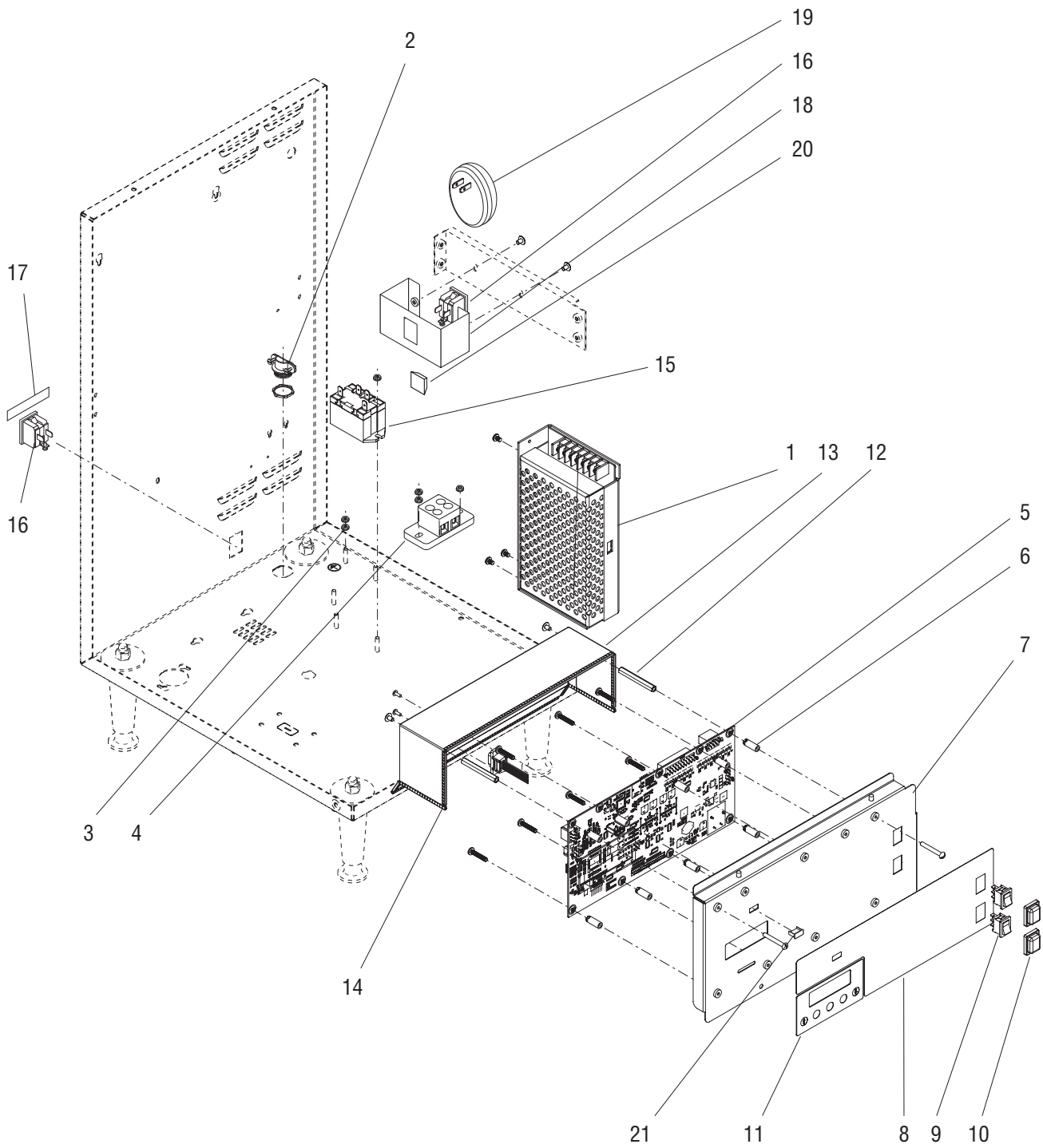
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



CÁMARA Y MOTOR DE IMPULSIÓN DE MEZCLADOR Y BATIDOR

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	43436.0002	1	Panel del batidor
	01311.0001	4	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
	02328.0002	2	Tornillo, Cabeza Plana de Cierre, #6-32 x 0,188"
2	39315.0000	2	Conexión de entrada de agua
3	39309.0001	2	Motor del batidor
	01308.0000	2	Tornillo de cabeza segmentada #6-32 x 0,25"
4	39309.0000	1	Motor del batidor
	01308.0000	1	Tornillo de cabeza segmentada #6-32 x 0,25"
5	39313.0001	3	Base de cámara del batidor (incluye junta tórica y sello del eje)
6	42266.0000	2	Espumador (ver ítem 26)
7	39314.0000	1	Rotor (ver ítem 26)
8	42647.0000	1	Cámara del batidor
9	39311.0000	1	Cámara del batidor
10	39312.0000	1	Conexión de salida
11	39552.0000	1	Trampa de condensación
12	39310.0000	2	Colector de vapor
13	42281.0000	2	Tazón de mezcla
14	43620.0000	1	Ojal, Entrada de Agua
15	43885.0000*	1	Cámara del batidor
16	43469.0001	1	Estante
	01311.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
17	28295.0000	1	Ventilador del soplador
	01311.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
18	28297.0002	2	Manguera de vacío 8,0"
19	43539.0000	1	Montaje, Te de Ducto de Aire
20	28297.0000	1	Manguera de vacío 21,0"
21	43269.0000*	1	Plenum
	01311.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
22	38096.0005*	1	Soporte, Salida de Bebida
	01311.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
23	11707.0048*	1	Tubo de Silicona 0,25" DI x 4,0" (pida ítem 27)
24	11707.0030*	1	Tubo de Silicona 0,25" DI x 4,75" (pida ítem 27)
25	43723.0000	1	Boquilla de Dispensación
26	42934.0000	1	Herramienta de extracción del espumador
27	11707.1000	-	Tubo de Silicona 0,25" DI x 12,0" (use según se requiera)
	11707.1001	-	Tubo de Silicona 0,25" DI x 36,0" (use según se requiera)
	11707.1002	-	Tubo de Silicona 0,25" DI x 120,0" (use según se requiera)

* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.



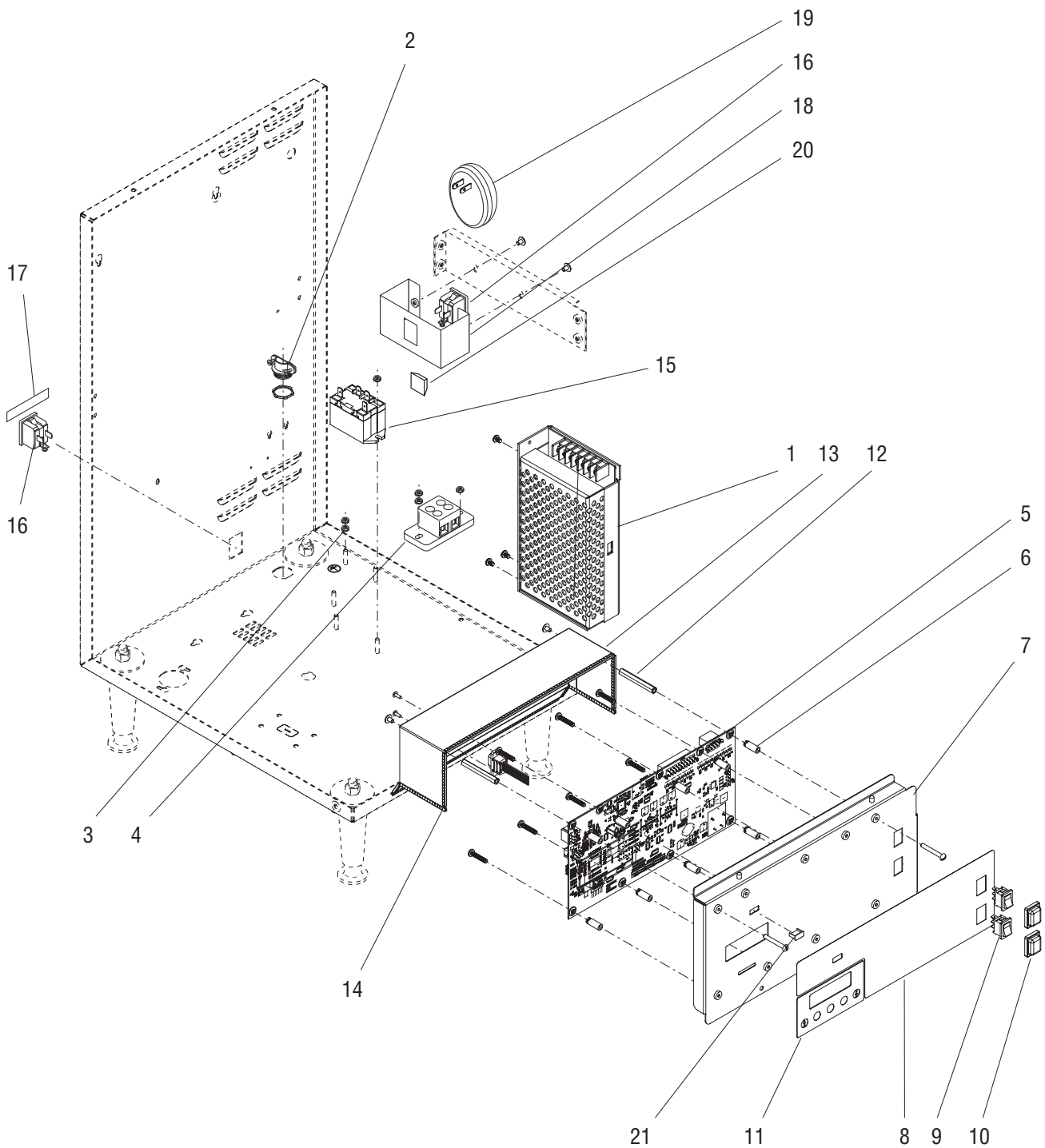
CONTROLES ELÉCTRICOS

ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	33363.0001	1	Fuente de Alimentación
	24003.0201	3	Tornillo de cabeza semiesférica M3 x 4 mm
2	01685.0000	1	Conector del Cable
3	00908.0000	1	Tuerca #8-32 (puesta a tierra)
4	07038.0000	1	Bloque Terminal
	00970.0000	3	Tuerca de Arandela Cautiva #8-32
5	43874.1000	1	Tablero de Circuitos de Control
	01370.0002	7	Tornillo de cabeza semiesférica #8-32 x 0,88"
6	29081.0006	9	Espaciador
7	43471.0000	1	Panel con calcomanías, control inferior (incluye ítem 11)
	01311.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #8-32 x 0,25"
8	39280.8002	1	Calcomanía del panel principal
9	27437.0001	2	Interruptor
10	34390.0000	2	Tapa del Interruptor Oscilador
11	34205.0000	1	Interruptor de Membrana
12	41851.0000	2	Separador hexagonal #8-32
	01322.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #8-32 x 1,25"
13	41853.1005	1	Cubierta (incluye ítem 14)
	01311.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #8-32 x 0,25"
14	38278.1002	-	Bordes 19 cm (36")
15	37711.0004	1	Relé
	00970.0000	2	Tuerca de Arandela Cautiva #8-32
16	03628.0000	2	Receptáculo de tomacorriente auxiliar
17	02822.8000	1	Calcomanía de tomacorriente auxiliar
18	42840.0000	1	Soporte
	01311.0001	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. Traba #8-32 x 0,25"
19	42838.0000	1	Repelente ultrasónico
20	02547.0000	1	Pata de goma
21	44040.0000	1	Capo de USB

(continúa)

* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.

(continúa)



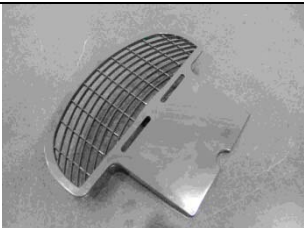
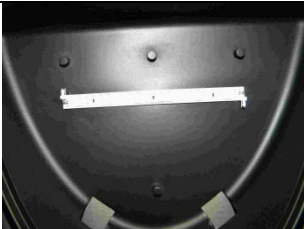
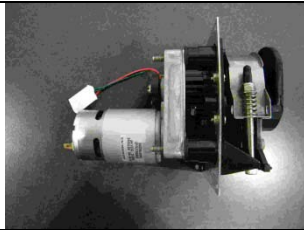
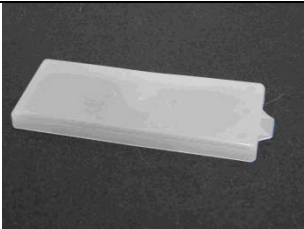
ELECTRICAL COMPONENTS

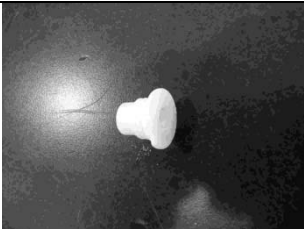
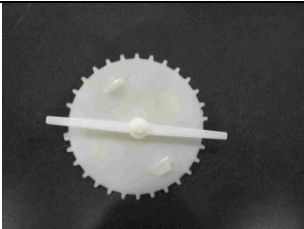
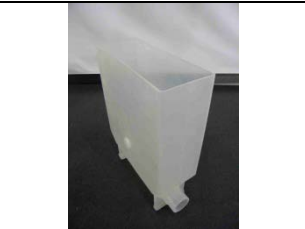
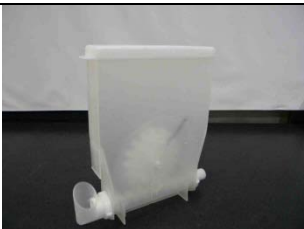
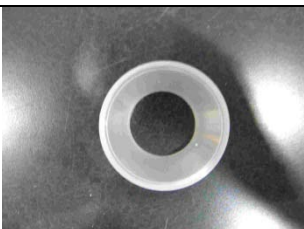
ITEM	NO. DE PIEZA	CANT.	DESCRIPCIÓN
Los siguiente items no están ilustrados:			
22	43889.0000*	1	Mazo de cables principal
	20203.0100	1	Arandela de Seguridad con dientes Internos #8
	00908.0000	1	Tuerca #8-32
23	39292.0003	1	Mazo de cables de interconexión de la puerta
24	01666.0001	2	Buje del protector contra tirones (mazo de cables de la puerta)
25	20630.0005	1	Cordón de Alimentación (120 voltios solamente)
26	34393.0003	1	Cable de 9 terminales
	02336.0000	2	Tornillo de Cabeza Abombada Ranurad. #4-40 x 0,312"
27	42609.0002	1	Mazo de cables de LED dual
28	42851.0002*	1	Mazo de cables del tomacorriente auxiliar

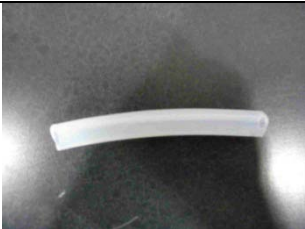
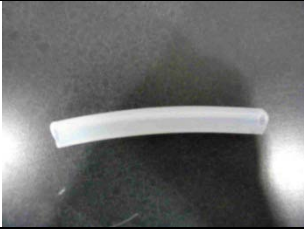
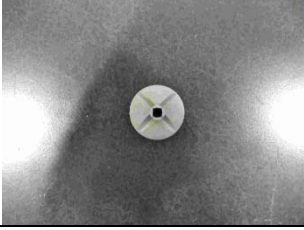
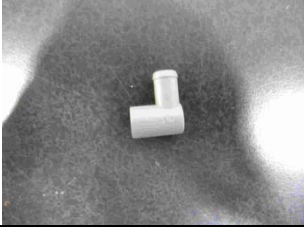
* Indica que el número de parte listado es sólo para fines de referencia. Ver DESCRIPCIÓN para un posible reemplazo de servicio.

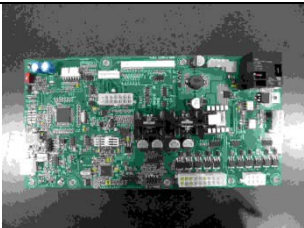
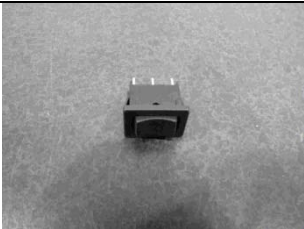
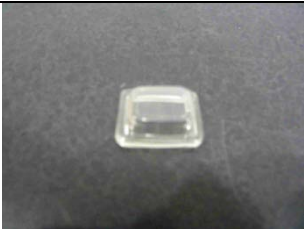
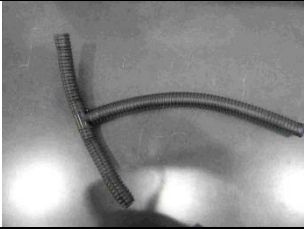
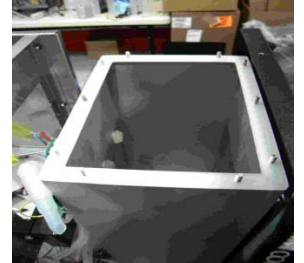
ÍNDICE NUMÉRICO

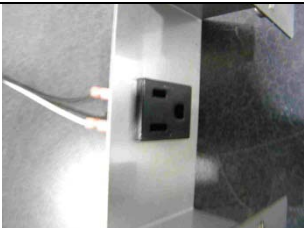
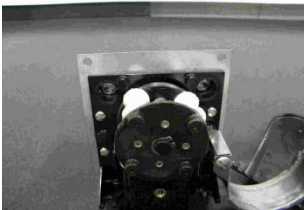
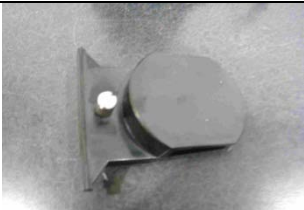
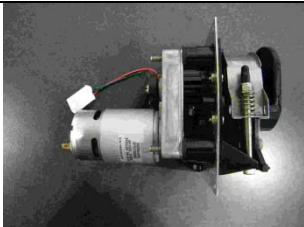
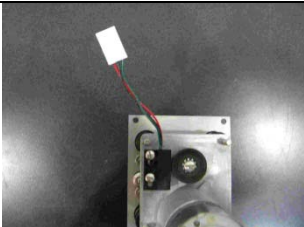
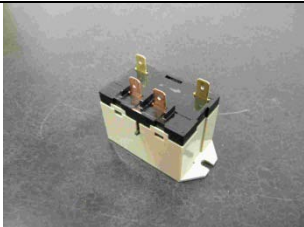
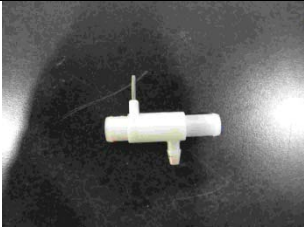
NO. DE PIEZANO.	DE PÁGINA	NO. DE PIEZANO.	DE PÁGINA	NO. DE PIEZANO.	DE PÁGINA	NO. DE PIEZANO.	DE PÁGINA
00656.8001.....	5	20976.0055.....	13	34393.0003.....	25	40506.0004.....	13
00669.0002.....	5	20976.1000.....	9,13	34472.1001.....	7	41851.0000.....	23
00824.0002.....	5	20976.1001.....	9,13	34536.0001.....	11	41853.1005.....	23
00902.0000.....	5	20976.1002.....	9,13	34666.0000.....	5	42201.0010.....	19
00908.0000.....	15,23,25	21801.0002.....	13	34667.0000.....	7	42266.0000.....	21
00942.0000.....	15	22978.0000.....	15	34714.0000.....	9	42281.0000.....	21
00943.0000.....	15	24003.0201.....	23	34714.0001.....	9	42593.0000.....	7
00970.0000.....	23	24457.0002.....	7	34726.0005.....	9	42609.0002.....	25
00986.8000.....	5	24733.0011.....	15	34726.1003.....	9	42647.0000.....	21
01308.0000.....	21	25743.0000.....	19	34729.0005.....	9	42838.0000.....	23
01311.0000.....	5,7,19,23	26008.0001.....	5	34729.0006.....	17	42840.0000.....	23
01311.0001.....	5,7,9,11,21,23	26401.0000.....	19	34729.1000.....	9,17	42851.0002.....	25
01311.0003.....	5,15	26528.0000.....	5	34765.0000.....	11	42934.0000.....	21
01322.0001.....	23	27437.0001.....	23	34997.0001.....	11	43026.0000.....	9
01326.0000.....	15	28061.0000.....	19	34998.0000.....	11	43221.0000.....	11
01331.0004.....	11	28067.0000.....	19	35926.0000.....	5	43222.1000.....	11
01360.0001.....	19	28095.0000.....	7	36647.0001.....	5,7	43261.0000.....	5
01370.0002.....	23	28295.0000.....	21	36659.0003.....	7	43264.0003.....	5
01382.0000.....	7	28297.0000.....	21	36734.0002.....	7	43269.0000.....	21
01403.0000.....	7	28297.0002.....	21	36896.0000.....	5	43436.0002.....	21
01501.0000.....	15	28424.1009.....	19	36984.0001.....	5	43469.0001.....	21
01509.0001.....	5	28425.0001.....	19	36984.0001.....	5	43471.0000.....	23
01512.0000.....	11	28526.0000.....	17	37037.1003.....	19	43539.0000.....	21
01516.0000.....	19	28526.0007.....	13	37297.0006.....	13	43579.1000.....	7
01526.0001.....	5	28526.0040.....	17	37500.0204.....	9	43580.0001.....	7
01532.0001.....	5	28526.1000.....	13,17	37711.0004.....	23	43582.0000.....	7
01666.0001.....	25	28526.1001.....	13,17	37881.8000.....	5	43583.1000.....	19
01685.0000.....	23	28526.1002.....	13,17	37970.0000.....	15	43584.1000.....	7
02328.0002.....	21	28526.1003.....	13,17	38096.0005.....	21	43585.0000.....	5
02328.0003.....	11	29081.0006.....	23	38278.1002.....	23	43602.0000.....	7
02336.0000.....	5,11	29308.8000.....	5	38330.0000.....	19	43620.0000.....	21
02336.0001.....	25	29329.1000.....	15	38451.0003.....	7	43678.1000.....	5
02536.0000.....	9,13,15	29575.0001.....	5	38499.8000.....	7	43678.1001.....	5
02547.0000.....	23	32283.0000.....	13	38948.0000.....	13	43679.0000.....	5
02822.8000.....	5,23	32337.0000.....	19	38969.0001.....	15	43723.0000.....	21
02838.1000.....	15	32383.0000.....	19	39038.0000.....	7	43874.1000.....	23
03628.0000.....	23	32386.0001.....	19	39085.0002.....	15	43880.0000.....	19
03996.0000.....	5	32609.0000.....	11	39096.0003.....	15	43881.0000.....	19
07038.0000.....	23	32652.0000.....	11	39215.0000.....	15	43885.0000.....	21
11630.0001.....	13	32654.0000.....	11	39263.0002.....	19	43886.8000.....	7
11707.0030.....	21	32656.0000.....	9	39280.8002.....	23	43887.8000.....	7
11707.0048.....	21	32706.1000.....	11	39285.1000.....	15	43889.0000.....	25
11707.1000.....	21	32927.0000.....	11	39292.0003.....	25	43901.0000.....	7
11707.1001.....	21	32928.0000.....	11	39309.0000.....	21	44040.0000.....	23
11707.1002.....	21	32957.0000.....	11	39309.0001.....	21	44224.0000.....	7
12422.0001.....	9,13	33363.0001.....	23	39310.0000.....	21	44249.0000.....	17
12422.0003.....	9	33608.1000.....	11	39311.0000.....	21	44705.1000.....	5
12422.0005.....	13	33623.0000.....	15	39312.0000.....	21		
12422.0011.....	9	33801.0001.....	15	39313.0001.....	21		
12919.0009.....	11	33825.0000.....	11	39314.0000.....	21		
20203.0100.....	15,25	34166.0002.....	11	39315.0000.....	21		
20630.0005.....	25	34167.0000.....	11	39318.8006.....	5		
20936.1000.....	15	34205.0000.....	23	39552.0000.....	21		
20976.0000.....	13	34362.0000.....	7	39583.0001.....	5		
20976.0008.....	9	34390.0000.....	23	39591.8000.....	7		
20976.0017.....	13	34392.0000.....	13	40037.1000.....	11		

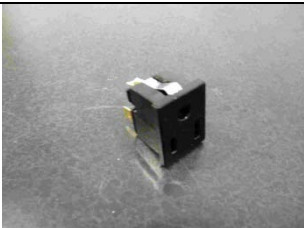
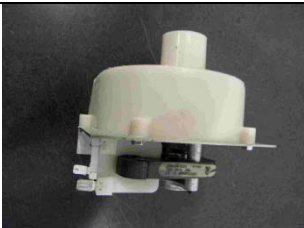
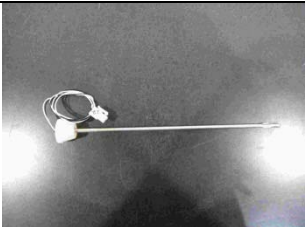
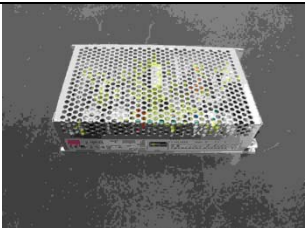
Piezas		
		
No. De Parte: 36984.0001	No. De Parte: 36985.0001	No de Parte: 43582.0000
Descripción: Bandeja de Goteo	Descripción: Tapa, Bandeja de Goteo	Descripción: Puerta
		
No de Parte: 42593.0000	No. De Parte: 34472.1001	No. De Parte: 38499.8000
Descripción: Tarjeta de circuito impreso de LED	Descripción: Traba, Puerta (incluye Llaves)	Descripción: Calcomanía logotipo de Bunn
		
No de Parte: 38451.0003	No de Parte: 43602.0000	No de Parte: 43222.1000
Descripción: Calcomanía	Descripción: Interruptor de Membrana	Descripción: Conjunto de Bomba (ver CONJUNTO DE BOMBA)
		
No de Parte: 28424.1009	No de Parte: 28061.0000	No de Parte: 39263.0002
Descripción: Conjunto de tolva	Descripción: Tapa de la tolva	Descripción: Codo del eyector centro

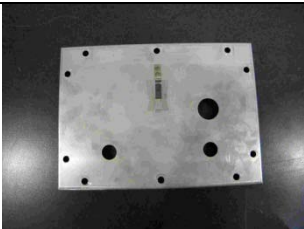
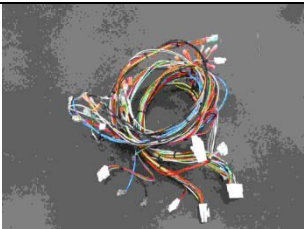
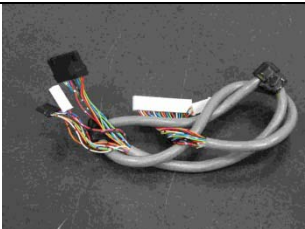
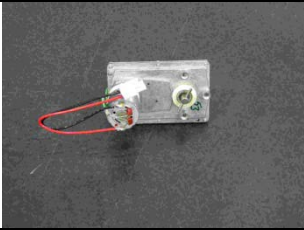
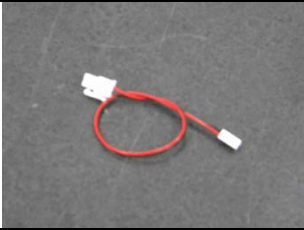
Piezas		
		
No de Parte: 38330.0000	No de Parte: 32383.0000	No de Parte: 25743.0000
Descripción: Sinfín	Descripción: Soporte, Unidad de Sinfín	Descripción: Tuerca de traba
		
No de Parte: 28067.0000	No de Parte: 32386.0001	No de Parte: 8425.0001
Descripción: Buje del eje del impulsor del sinfín	Descripción: Disco agitador (30 dientes)	Descripción: Tolva
		
No de Parte: 42201.0010	No de Parte: 43881.0000, 43880.0000	No de Parte: 11707.1000
Descripción: Ensamblaje de Tolva, Angosto	Descripción: Codo del eyector izquierdo(81) Codo del eyector derecho(80)	Descripción: Tubo de Silicona 0,25" DI x 12,0"
		
No de Parte: 39552.0000	No de Parte: 42281.0000	No de Parte: 42647.0000
Descripción: Trampa de condensación	Descripción: Tazón de mezcla	Descripción: Cámara del batidor

Piezas		
		
No de Parte: 43723.0000	No de Parte: 42266.0000	No de Parte: 39313.0001
Descripción: Boquilla de Dispensación	Descripción: Espumador	Descripción: Base de cámara del batidor
		
No de Parte: 39309.0001	No de Parte: 39309.0000	No de Parte: 11707.0030
Descripción: Motor del batidor (flecha larga)	Descripción: Motor del batidor (flecha corta)	Descripción: Tubo de Silicona 0,25" DI x 4,75"
		
No de Parte: 42647.0000	No de Parte: 11707.0048	No de Parte: 39310.0000
Descripción: Cámara del batidor	Descripción: Tubo de Silicona 0,25" DI x 4,0"	Descripción: Colector de Vapor
		
No de Parte: 39314.0000	No de Parte: 39312.0000	No de Parte: 39311.0000
Descripción: Rotor	Descripción: Conexión de salida	Descripción: Cámara del batidor

Piezas		
		
No de Parte: 38096.0005	No de Parte: 43874.1000	No de Parte: 34205.0000
Descripción: Soporte, Salida de Bebida	Descripción: Tablero de Circuitos de Control	Descripción: Interruptor de Membrana
		
No de Parte: 27437.0001	No de Parte: 34390.0000	No de Parte: 43026.0000
Descripción: nterruptor	Descripción: Tapa del Interruptor Oscilador	Descripción: Conector BIB
		
No de Parte: 28297.0000	No de Parte: 02838.1000	No de Parte: 39315.0000
Descripción: Manguera de vacío 21,0"	Descripción: Calentador del Tanque 1300W	Descripción: Conexión de entrada de agua
		
No de Parte: 22978.0000	No de Parte: 34714.0001	No de Parte: 43583.1000
Descripción: Empaquetadura de Tapa del Tanque	Descripción: Codo	Descripción: Conjunto de motor con engranaje Assy

Piezas		
		
No de Parte: 42838.0000	No de Parte: 03628.0000	No de Parte: 37500.0204
Descripción: Repelente ultrasónico	Descripción: Receptáculo de tomacorriente auxiliar	Descripción: Kit de tubos
		
No de Parte: 32706.1000	No de Parte: 34167.0000	No de Parte: 43222.1000
Descripción: Rotor	Descripción: Cubierta del bloque de bomba	Descripción: Conjunto de Bomba
		
No de Parte: 33608.1000	No de Parte:	No de Parte: 37711.0004
Descripción: Conjunto de sensor de RPM	Descripción:	Descripción: Relé
		
No de Parte: 07038.0000	No de Parte: 44249.0000	No de Parte: 43620.0000
Descripción: Bloque Terminal	Descripción: Múltiple	Descripción: Ojal, Entrada de Agua

Piezas		
		
No de Parte: 03628.0000	No de Parte: 28295.0000	No de Parte: 02536.0000
Descripción: Receptáculo de tomacorriente auxiliar	Descripción: Ventilador del soplador	Descripción: Arandela de Goma
		
No de Parte: 20936.1000	No de Parte: 29329.1000	No de Parte: 39085.0002
Descripción: Sonda de Nivel de Líquido	Descripción: Termostato de Límite	Descripción: Sonda, Temperatura y Tapón Seco
		
No de Parte: 40506.0004	No de Parte: 39285.1000	No de Parte: 33363.0001
Descripción: Válvula de Entrada de Agua	Descripción: Conjunto de válvula ventilada	Descripción: Fuente de Alimentación
		
No de Parte: 38969.0001	No de Parte: 33623.0000	No de Parte:
Descripción: Montaje, Respiradero	Descripción: Codo	Descripción:

Piezas		
		
No de Parte: 39215.0000	No de Parte: 43889.0000	No de Parte: 39292.0003
Descripción: Tapa del Tanque	Descripción: Mazo de cables principal	Descripción: Mazo de cables de interconexión de la puerta
		
No de Parte: 37037.1003	No de Parte: 42609.0002	No de Parte: 20630.0005
Descripción: Conjunto de motor con engranaje	Descripción: Mazo de cables de LED dual	Descripción: Cordón de Alimentación
		
No de Parte: 37970.0000	No de Parte: 34666.0000	No de Parte: 34667.0000
Descripción: Arandela de Goma	Descripción: Mecanismo de sujeción de la traba de la puerta	Descripción: Seguro de la Traba de la Puerta

ANEXOS

Speciality Beverage Dispenser Ambient Low Profile SBDA-8 LP

Cafe Blak Graphics



Chaqwa Graphics



Georgia Express Graphics



Speciality Beverage Dispenser Ambient Low Profile

Dimensions: 27.8" H x 14.7" W x 23.1" D
(70.6cm H x 37.3cm W x 58.7cm D)

- Two 2 lb (.91 kg) and one 4 lb (1.81 kg) powder hoppers
- Holds one .26 gal (1L) coffee BIB
- 3.2 gallon (12.1L) hot water tank to meet peak serving times
- Dispense two different cup sizes
- Cup clearance of 6.7 inches (16.97 cm) accommodates most popular cup sizes
- Eight beverage selections available
- LED Machine Status Indicator on control panel
- User-friendly operator LCD interface with machine status display
- Field retrievable data parameters
- Contemporary styling for striking visual statement
- Large LED-lighted front graphics for merchandising
- Interchangeable display/graphic
- Key lock on door prevents tampering
- Three graphic options available: Cafe Blak, Chaqwa and Georgia Express

Related Products

1/8" Replacement Tube Kit
Product No.: 37500.0201



Inside View



Model

SBDA-8 LP

Agency Listing



Dimensions & Specifications

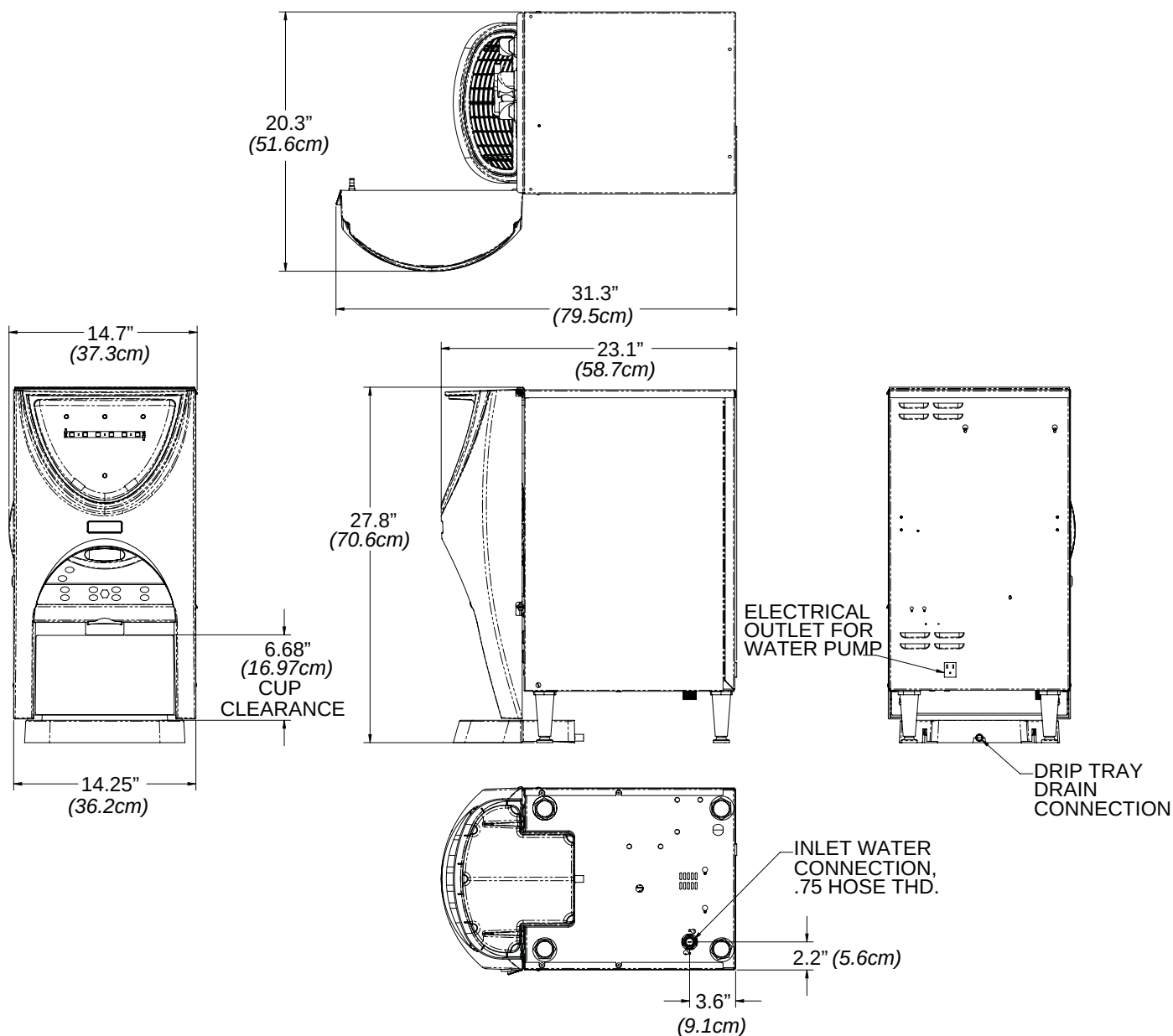
Model	Product Number	Dispense Rate .7 oz. Product Ratios [†]	Volts	Amps	Heater Watts	Total Watts	Capacity*	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
SBDA-8 LP	43200.xxxx	Regular: 16:1-60:1	120	11	1300	1450	12.42L/hr.	5.98 ft³	83.4lbs.	Yes
		Espresso: 12:1-35:1						.169 m³	37.8kg	
SBDA-8 LP	43200.xxxx	Regular: 16:1-60:1	230	8	1850	2000	17L/hr.	5.98 ft³	83.4lbs.	No
		Espresso: 12:1-35:1						.169 m³	37.8kg	

[†]Ratio based on 1/8" tubing.

**Theoretical Capacity measured with a .355L cup.*

Electrical: 120V requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 Hz.
230V requires 2-wires plus ground service rated 220-240V, single phase, 50/60 Hz.

Plumbing: 20-100 psi (138-689 kPa) from a 1/4" or larger supply line. Unit requires a .5 gpm (1.9 litres per minute) line flow capacity. A shut-off valve should be installed in the line before the unit. Install a regulator in line when pressure is greater than 100 psi to reduce pressure to 50 psi. Supplied with 1/4" male flare fitting.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches and centimetres.

9/11 © Bunn-O-Matic Corporation

Lista condensada de partes

No. Parte	Cant. Equipo	Descripcion
43602.0000	1	MEMBRANE SWITCH, SBDA SMALL
40506.0004	1	Válvula de Entrada de Agua (VALVE ASSY,W/FLOW CTRL 24 VD)
02838.0000	1	HEATER, TANK 1300W 120V
39085.0002	1	PROBE ASSY,TEMP 10.5LG OMNI
39285.1000	3	Conjunto de válvula ventilada (cada uno incluye el ítem 16) (KIT, VALVE LIQ DISP 24VDC)
28424.0009	1	HOPPER ASSY, SHORT SLD AUGER
42201.0010	2	HOPPER ASSY, 45MM X 250MM TALL
39309.0001	2	Motor del batidor (MOTOR,WHIPPER W/BASE SLCC-6)
39309.0000	1	Motor del batidor (MOTOR, WHIPPER W/BASE LG SHFT)
28295.0000	1	Ventilador del soplador (MOTOR, FAN-120V)
33363.0001	1	Fuente de Alimentación (POWER SUPPLY)
43874.1000		CBA, SBDA-8 LP
27437.0001	2	Interruptor (SWITCH, SPDT ROCKER BL)
34205.0000		SWITCH, MEMBRANE 5POS W/WINDOW
42838.0000	1	Repelente ultrasónico (REPELLER, ELECTRONIC SBDA-)
37711.0004	1	relay spst 24 vcd (RELAY, SPST 24VDC 30A@277VA)
37297.0006	1	ELBOW, .25 FLR X .75 HOSE THD
34666.0000	1	Mecanismo de sujeción de la traba de la puerta (CATCH, DOOR LATCH 3L)
34667.0000	1	Seguro de la Traba de la Puerta (KEEPER, DOOR LATCH)
34390.0000	2	Tapa del Interruptor Oscilador (CAP, ROCKER SWITC)
26528.0000	4	Pata 4,0" ajus.(LEG,4.0 ADJ BLK-FLG FT.375-1)
32706.1000	2	Rotor (ROTOR ASSY, FCD-4)
32654.0000	2	Núcleo Magnético (MAGNET HUB,8POLE 10 IDx1.0 OD)
29329.0001	1	THERMOSTAT, LIMIT-AUTO RESET
20936.1000	1	Sonda de Nivel de Líquido (incluye los elementos abajo indi (PROBE REPL KIT, DUAL/SGL/H10X)
28297.0000	1	Manguera de vacío (HOSE, VACUUM 21.0 LG)
28297.0002	2	HOSE, VACUUM 8.0" LONG
43539.0000	1	FITTING, AIR DUCT TEE 1.25OD
03628.0000	2	Receptáculo de tomacorriente auxiliar (HOSE, VACUUM 21.0 LG)
42837.0000	1	Tarjeta de circuito impreso de interfaz (KIT, WATER BYPAS)
36985.0001	1	COVER, DRIP TRAY IMIX-3 BLACK
36984.0001	1	DRIP TRAY, IMIX-3 BLAC
37500.0204	1	TUBE ASSY, W/ADAPTER SBDA-8LP
24733.0011	3	Aro (O-RING, -014 EP 70)
42266.0000	2	Espumador (ver ítem 29) (FROTHER, 6MM SHAFT)
39314.0000	1	Rotor (ver ítem 29) (IMPELLER, 4 BLADE DISK SLCC-)
39312.0000	1	Conexión de salida (FITTING, OUTLET PIPE SLCC-6)
11707.1000	1	Tubo de Silicona 0,25" DI x 12" (use según se requiera) (TUBE,SILICONE-.25ID X 12.0"L)
37970.0000	3	grommet, dispense valve (GROMMET, DISPENSE VALVE)
26356.0000	3	seal shaft (SEAL,SHAFT)
39315.0000	2	Conexión de entrada de agua (FITTING, WATER INLET SLCC-)
43620.0000	1	GROMMET, WATER INLET
43880.0000	1	ELBOW, HOPPER RH 55MM LONG
43881.0000	1	ELBOW, HOPPER LH 55MM LONG
39263.0002	1	ELBOW, EJECTOR LH SHORT
39313.0001	3	Base de cámara del batidor (incluye junta tórica y sello de ((BASE, WHIPPER CHAMBER)
42647.0000	1	Cámara del batidor (WHPR CHAMBER AY, TAN OUTLE)
43885.0000	1	WHIPPER CHAMBER AY, VERT OUTLET
43723.0000	1	DISPENSE TIP, POWDER CHAMBER
39311.0000	1	Cámara del batidor (WHIPPING CHAMBER,W/MIXING BWL)
39552.0000	1	Trampa de condensación (TRAP, CONDENSATION)
39310.0000	2	Colector de vapor (STEAM COLLECTOR, SLCC-6)
42281.0000	2	Tazón de mezcla (MIXING BOWL, SHORT)
42934.0000	1	tool frother removal (TOOL, FROTHER REMOVAL)
43901.0000	1	DISPLAY GRAPHIC, DOOR SBDA-8LP

Análisis de Partes requeridas para Mantenimiento Preventivo Anual del SBDA-8LP				
No. Parte	Cant. Equipo	Cant. Anual	Descripción	Periodo de Reemplazo
26356.0000	3	9	seal shaft	Cambiar cada 4 meses
37500.0204	1	1	Kit de tubos	Cambiar 1 vez al Año
42266.0000	2	6	Espumador (ver ítem 29)	Cambiar cada 4 meses
39314.0000	1	3	Rotor (ver ítem 29)	Cambiar cada 4 meses
39312.0000	1	1	Conexión de salida	Cambiar 1 vez al Año
11707.1000	1	1	Tubo de Silicona 0,25" DI x 12" (use según se requiera)	Cambiar 1 vez al Año
37970.0000	3	3	grommet, dispense valve	Cambiar 1 vez al Año
24733.0011	3	3	Aro	Cambiar 1 vez al Año
39315.0000	3	3	Conexión de entrada de agua	Cambiar 1 vez al Año

Reporte para Instalación

Servicio		Fecha		Técnico	
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP
Cliente General:		Reporte de Servicio:			
Nombre del Cliente:					
Dirección:					

Puntos de Verificación		SI	Observaciones
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica		
1	Tablero de Alimentación		
	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V		
	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V		
	Tierra Física		
	Contacto de Alimentación		
	Condiciones Generales de Instalación seguras.		
2	Colocación de Gabinete o Meza para el equipo.		
3	Validación de componentes en empaque.		
1	Gabinete completo		
2	Tolvas para polvo de leche y chocolate		
3	Manguera con conector para café líquido		
4	Charola para derrames completa		
6	Cepillo para limpieza		
7	Manual de operación (Retirarlo de la caja No dejar al Cliente)		
8	Conector para agua con empaque		
9	Charola para base de cajas de café líquido		
10	Panel de salpicaduras		
11	Tornillería completa		
4	Colocar LEXAN en Puerta		
5	Colocar Engomados BLAK en tapadera Laterales		
6	Colocar Gomas antiderrapantes		
7	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)		
8	Colocar Panel de Salpicaduras		
9	Colocar Mangueras para Café Líquido		
10	Colocar conectores VITOP		
11	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes		
12	Conexión de agua de alimentación (corregir Fugas de agua)		
13	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.		
14	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento		
15	Colocar polvo de STEAMER en TOLVA Central		
16	Colocar polvo de COCOA en TOLVA Derecha		
17	Colocar polvo de VAINILLA en TOLVA Izquierda		
18	Colocar BIB de Regular Derecha		
20	Purgar BIB de Regular (Vaso Grande)		
21	Enjuagar Equipo		
22	Capacitar al Operador		
1	Como Servir la Bebida		
2	Limpieza Diaria Requerida		
3	Procedimiento de Enjuague Diario		
4	Limpieza de Charola de derrames		
5	Instrucción de recarga de polvos		
6	Instrucción de cambio de BIB (Purga)		
7	Instrucción de cambio de Bidón de Agua (Reestablecer Bloqueo)		
8	Instrucción de detección de fallas		

Observaciones Generales

Nombre y Firma del técnico Instalador

Nombre y Firma del Cliente

Reporte para Mantenimiento Preventivo

Servicio		Fecha		Técnico	
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP
Cliente General:		Reporte de Servicio:			
Nombre del Cliente:					
Dirección:					

Puntos de Verificación				SI	Observaciones
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica				
1	Tablero de Alimentación				
2	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V				
3	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V				
4	Tierra Física				
5	Contacto de Alimentación				
6	Condiciones Generales de Instalación seguras.				
2	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)				
3	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes				
4	Higienización o Limpieza de Bomba de agua				
5	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.				
6	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento				
7	Verificar Arranque y paro de calentamiento y temperatura en tanque				
8	Verificar parámetros en configuración del sistema y parametros de Calibracion				
1	CONTADOR DE BEBIDAS		0		
2	CONTADOR DE ENJUAGUES		0		
3	EXPORTAR HISTORICO		Introducir Clave de Acceso		
4	INGRESAR CONTRASEÑA		0001		
5	FIJAR CONTRASEÑA		0000		No cambiar clave
6	TEMPERATURA DEL TANQUE		190		
7	TEMPERATURA LISTO		180		
8	DIAGNOSTICOS		NO		
9	AJUSTAR POLVO		SI		
A	AJUSTE POLVO 1		90		
B	PROBAR TOLVA 1		Calibrar STEAMER Vainilla en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)		
C	AJUSTE POLVO 2		80		
D	PROBAR TOLVA 2		Calibrar STEAMER Milk en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)		
E	AJUSTE POLVO 3		83		
F	PROBAR TOLVA 3		Calibrar COCOA en 42 gramos $\pm$ 5% (39.90 a 44.1)		
G	AJUSTE POLVO 4		83		
H	AJUSTE TOLVA 4		Opcional		
10	CALIBRACION		SI		
A	ELEGIR UNIDADES		ING		
B	SELECCIONAR IDIOMA		ESPAÑOL		
C	RELLENO		155		
D	RETARDO SINFIN		0.5		
E	RETARDO AGITADOR		1.0		
F	PROBAR AGUA IZQUIERDA		Agua en 414 ml $\pm$ 5% (393.3 a 434.7)		
G	PROBAR AGUA DERECHA				
H	CALIBRAR BOMBA		Tomar muestra de café, pesarlo y dividir entre 1.23 (Resultado I)		
I	CAL VOLUMEN BOMBA		21.0		
J	CALIBRAR BOMBA ESPRESSO				
K	CALIBRAR BOMBA CAFÉ				
L	CALIBRAR AGUA BOMBA				
M	INGRESE VOLUMEN AGUA BOMBA		414		

Puntos de Verificación			SI	Observaciones
11	CONFIGURAR BEBIDA		SI	
	A	BEBIDA # 1	CHAPUCHINO VAINILLA	
	B	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	C	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
	D	BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE	
	F	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	G	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
	H	BEBIDA # 3	LATTE	
	I	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	J	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
	K	BEBIDA # 4	CAFÉ CON LECHE	
	L	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	M	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
	N	BEBIDA # 5	MOKACHINO	
	Ñ	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	O	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
	P	BEBIDA # 6	LATTE MOKA	
	Q	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	R	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
	S	BEBIDA # 7	TINTO	
	T	TIEMPO DE DISPENSADO CH		6.0
	U	TIEMPO DE DISPENSADO GD		9.5
	V	BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA	
	W	TIEMPO DE DISPENSADO CH		8.0
	X	TIEMPO DE DISPENSADO GD		10.5
12	BLOQUEOS PARA DESACTIVAR		SI	
	A	BIB VACIO		200
	B	BLOQUEO DISTRIBUCION		SI
	C	ALARMA DE ENJUAGUE		SI
	D	TIEMPO ALARMA ENJUAGUE		24
	E	BLOQUEO ENJUAGUE		SI
	F	RETARDO CALENTAMIENTO		15
13	FUNCIONES USB			
14	INGRESE NUMERO DE ACTIVO		OPCIONAL	
15	INGRESE NUMERO DE CLIENTE		OPCIONAL	
16	INGRESE NUMERO DE SERIE		Comparar con placa ident.	
17	ACTIVE NUMERO DE SERVICIO		OPCIONAL	
18	CONTADOR EN CERO		NO	
19	FIJAR PRECIO MEZCLA CHICO		10	
20	FIJAR PRECIO MEZCLA GRANDE		15	
21	FIJAR PRECIO CAFÉ CHICO		0	
22	FIJAR PRECIO CAFÉ GRANDE		0	
23	ESTABLECER FECHA Y HORA		ACTUAL	
24	COMANDOS DE FABRICA		NO	
9	Limpieza de tolva para STEAMER MILK Centro			
10	Limpieza de tolva para COCOA Derecha			
11	Limpieza de tolva para STEAMER VAINILLA Izquierda			
11	Limpieza y Lubricacion de Manguera para café liquido			
12	Limpieza de conector VITOP			
13	Enjuagar Equipo			
14	Revision general de Fugas de Agua			
15	Cambio de Mezcladores de café y polvo			
16	Cambio de mangueras y acoplamiento de mezcladores			

Observaciones Generales

Nombre y Firma del técnico Instalador

Nombre y Firma del Cliente

Reporte para Mantenimiento Preventivo STEAMER SIN AZUCAR

Servicio		Fecha		Técnico	
Equipo	Disp. Bebidas	Marca	BUNN	Modelo	SBDA-8LP
Cliente General:		Reporte de Servicio:			
Nombre del Cliente:					
Dirección:					
Puntos de Verificación				SI	Observaciones
1	Verificar Instalaciones Instalación Eléctrica				
1	Tablero de Alimentación				
2	Cableado de Instalación eléctrica THW #12 @ 120V				
3	Interruptor de Protección Termo magnética 1X15 Amp @ 120V				
4	Tierra Física				
5	Contacto de Alimentación				
6	Condiciones Generales de Instalación seguras.				
2	Nivelar el Equipo (Ligera caída hacia el frente)				
3	Inspección de cableado en conexiones internas de los componentes				
4	Higienizacion o Limpieza de Bomba de agua				
5	Verificar llenado de agua, Inicio y paro correcto.				
6	Verificar consumo de corriente en resistencia al inicio de calentamiento				
7	Verificar Arranque y paro de calentamiento y temperatura en tanque				
8	Verificar parámetros en configuración del sistema y parametros de Calibracion				
1	CONTADOR DE BEBIDAS			0	
2	CONTADOR DE ENJUAGUES			0	
3	EXPORTAR HISTORICO	Introducir Clave de Acceso			
4	INGRESAR CONTRASEÑA			0001	
5	FIJAR CONTRASEÑA			0000	No cambiar clave
6	TEMPERATURA DEL TANQUE			190	
7	TEMPERATURA LISTO			180	
8	DIAGNOSTICOS			NO	
9	AJUSTAR POLVO			SI	
A	AJUSTE POLVO 1			90	
B	PROBAR TOLVA 1			Calibrar STEAMER Vainilla en 36.5 gramos ± 5% (34.675 a 38.325)	
C	AJUSTE POLVO 2			80	
D	PROBAR TOLVA 2			Calibrar STEAMER Milk en 36.5 gramos ± 5% (34.675 a 38.325)	
E	AJUSTE POLVO 3			83	
F	PROBAR TOLVA 3			Calibrar COCOA en 36.5 gramos ± 5% (34.675 a 38.325)	
G	AJUSTE POLVO 4			83	
H	AJUSTE TOLVA 4			Opcional	
10	CALIBRACION			SI	
A	ELEGIR UNIDADES			ING	
B	SELECCIONAR IDIOMA			ESPAÑOL	
C	RELLENO			155	
D	RETARDO SINFIN			0.5	
E	RETARDO AGITADOR			1.0	
F	PROBAR AGUA IZQUIERDA			Agua en 360 ml ± 5% (378 a 342)	
G	PROBAR AGUA DERECHA				
H	CALIBRAR BOMBA			Tomar muestra de café, pesarlo y dividir entre 1.23 (Resultado l)	
I	CAL VOLUMEN BOMBA			21.0	
J	CALIBRAR BOMBA ESPRESSO				
K	CALIBRAR BOMBA CAFÉ				
L	CALIBRAR AGUA BOMBA				
M	INGRSE VOLUMEN AGUA BOMBA			360	

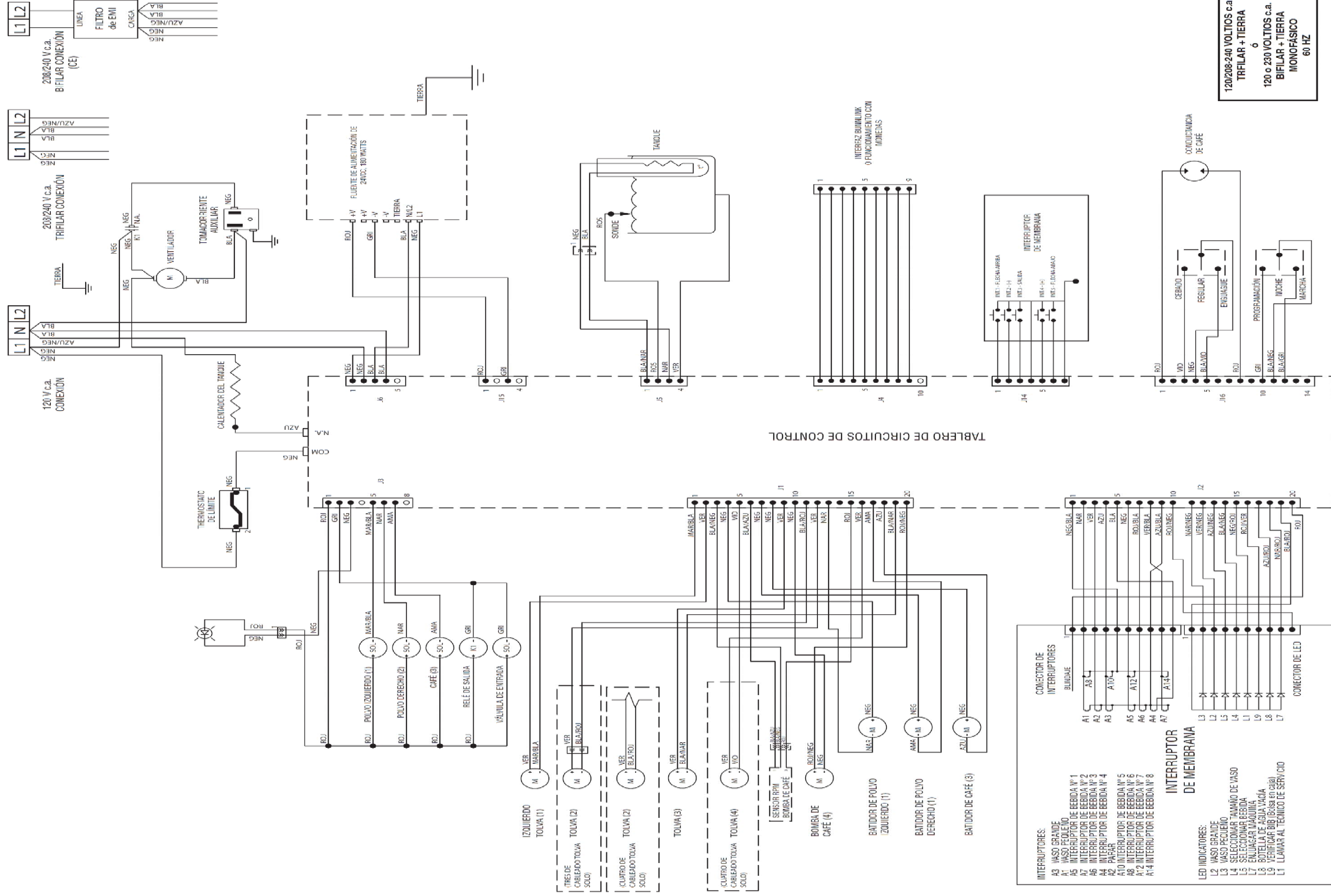
Puntos de Verificación				SI	Observaciones
11	CONFIGURAR BEBIDA			SI	
	A	BEBIDA # 1	CHAPUCHINO VAINILLA		
	B	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	C	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
	D	BEBIDA # 2	CHOCOLATE CALIENTE		
	F	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	G	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
	H	BEBIDA # 3	LATTE		
	I	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	J	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
	K	BEBIDA # 4	CAFÉ CON LECHE		
	L	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	M	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
	N	BEBIDA # 5	MOKACHINO		
	Ñ	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	O	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
	P	BEBIDA # 6	LATTE MOKA		
	Q	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	R	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
	S	BEBIDA # 7	TINTO		
	T	TIEMPO DE DISPENSADO CH		6.9	
	U	TIEMPO DE DISPENSADO GD		11.0	
	V	BEBIDA # 8	LATTE VAINILLA		
	W	TIEMPO DE DISPENSADO CH		9.2	
	X	TIEMPO DE DISPENSADO GD		12.1	
12	BLOQUEOS PARA DESACTIVAR			SI	
	A	BIB VACIO		200	
	B	BLOQUEO DISTRIBUCION		SI	
	C	ALARMA DE ENJUAGUE		SI	
	D	TIEMPO ALARMA ENJUAGUE		24	
	E	BLOQUEO ENJUAGUE		SI	
	F	RETARDO CALENTAMIENTO		15	
13	FUNCIONES USB				
14	INGRESE NUMERO DE ACTIVO			OPCIONAL	
15	INGRESE NUMERO DE CLIENTE			OPCIONAL	
16	INGRESE NUMERO DE SERIE			Comparar con placa ident.	
17	ACTIVE NUMERO DE SERVICIO			OPCIONAL	
18	CONTADOR EN CERO			NO	
19	FIJAR PRECIO MEZCLA CHICO			10	
20	FIJAR PRECIO MEZCLA GRANDE			15	
21	FIJAR PRECIO CAFÉ CHICO			0	
22	FIJAR PRECIO CAFÉ GRANDE			0	
23	ESTABLECER FECHA Y HORA			ACTUAL	
24	COMANDOS DE FABRICA			NO	
9	Limpieza de tolva para STEAMER MILK Centro				
10	Limpieza de tolva para COCOA Derecha				
11	Limpieza de tolva para STEAMER VAINILLA Izquierda				
11	Limpieza y Lubricacion de Manguera para café liquido				
12	Limpieza de conector VITOP				
13	Enjuagar Equipo				
14	Revision general de Fugas de Agua				
15	Cambio de Mezcladores de café y polvo				
16	Cambio de mangueras y acoplamiento de mezcladores				

Observaciones Generales

Nombre y Firma del técnico Instalador

Nombre y Firma del Cliente

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO SBDA-8LP



120/208-240 VOLTIOS c.a.
TRIFILAR + TIERRA
6
120 o 230 VOLTIOS c.a.
BIFILAR + TIERRA
MONOFÁSICO
60 HZ

