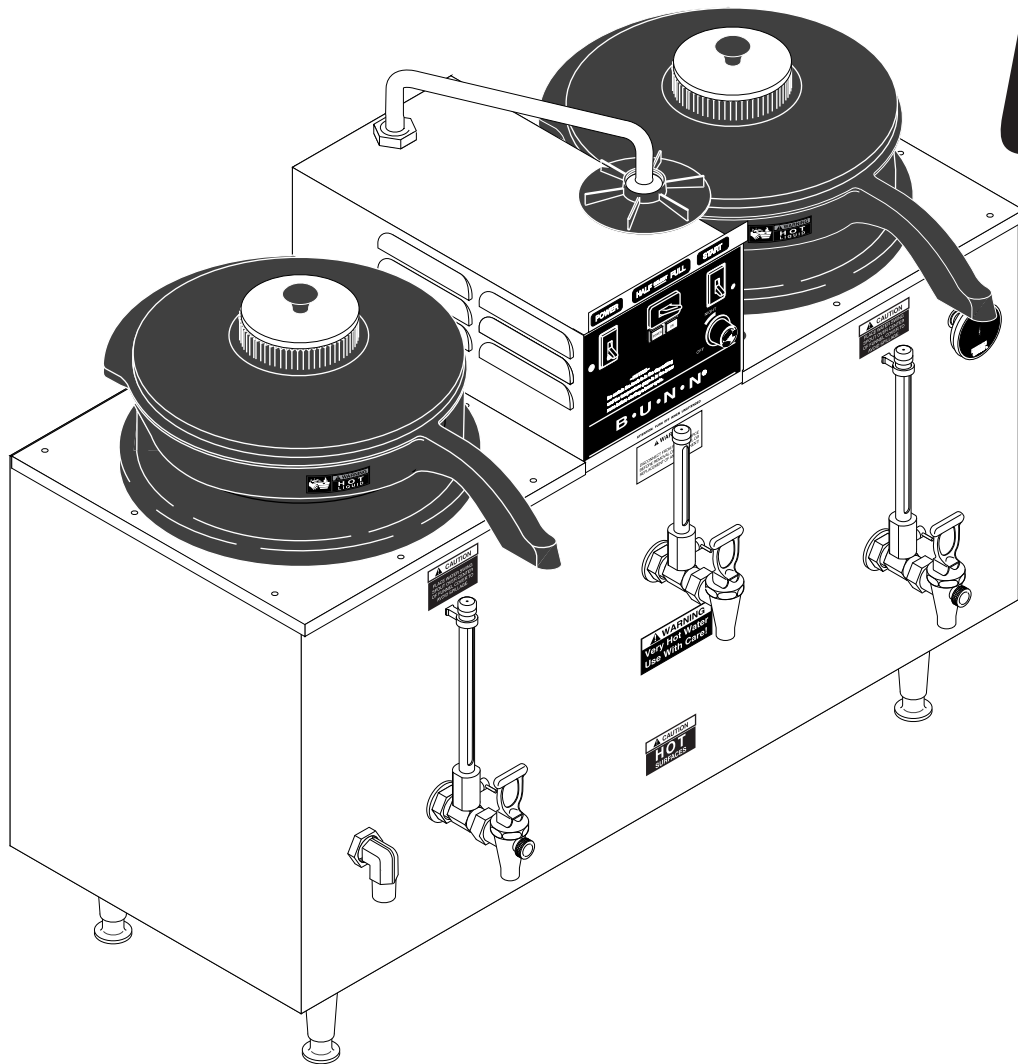


# BUNN®

# U3 U3A



**DS= Double Server (por ambas caras deln producto tiene llaves para servir la bebida)**

**SS= Single Server ( solament por la cara principal tiene llaves para servir la bebida)**

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

## MANUAL DE OPERACIÓN Y SERVICIO

### BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

## INTRODUCCIÓN

Esta cafetera preparará tandas de 11,3 litros (3 galones) de café en cada depósito (de una en una). Cada depósito dispone de sus propias llaves de distribución. La cafetera también tiene una llave o llaves de agua caliente para el uso de bebidas similares. Es solamente para uso interior sobre un mostrador o estante robusto.

### 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: Para las piezas y la mano de obra, garantía de 3 años o 13.500Kg (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.

### AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en la cafetera y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos de la cafetera deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

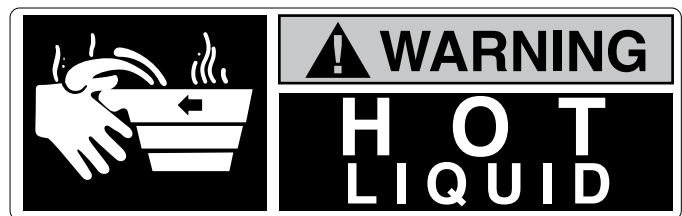
#03408.0000



**ADVERTENCIA**

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE

#03409.0000



**ADVERTENCIA**

Líquido caliente

#00878.0000

**ATTENTION: TURN OFF WHEN UNATTENDED**

**ATENCIÓN: APÁGUELA CUANDO SE DEJE SIN ATENDER**

## AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)

#00831.0000

<b>⚠ WARNING</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>Fill water tank before turning -on</b> □ <b>thermostat or connecting appliance</b> □ <b>to power source.</b> □</li> <li>◆ <b>Use only on a properly protected</b> □ <b>circuit capable of the rated load.</b> □</li> <li>◆ <b>Electrically ground the chassis.</b> □</li> <li>◆ <b>Follow natinal/local electrical codes.</b> □</li> <li>◆ <b>Do not use near combustibles.</b></li> </ul>
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT □ DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL □ BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT
THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER □ CONNECTED TO A POWER SOURCE
<small>00831.0000F 3/98 ©1988 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>

#00656.0000

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

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

#12593.0000

**⚠ WARNING**

**Very Hot Water** □

**Use With Care!**

**ADVERTENCIA**  
AGUA MUY CALIENTE  
¡USE CON CUIDADO!

ADVERTENCIA

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

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

#10044.0000

**⚠ WARNING**

Disconnect from power source □  
before removal of any panel or □  
replacement of any component!

ADVERTENCIA

Desconecte de la fuente de alimentación antes de quitar cualquier panel o reemplazar cualquier componente.

#12555.0000

**⚠ CAUTION**

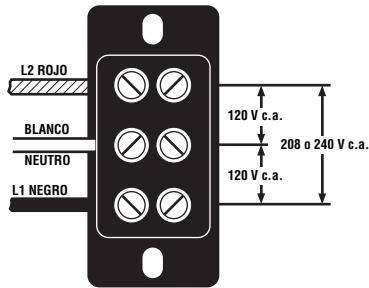
**HOT**

**SURFACES**

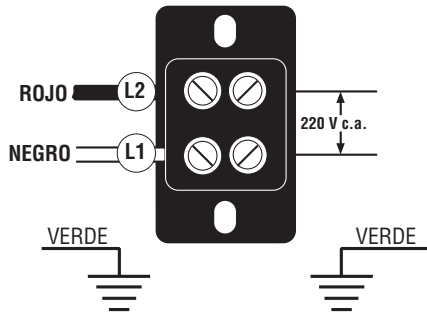
**PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES**

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

**PRECAUCIÓN** - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.



**U3 Y U38** requieren un servicio de corriente trifilar monofásico conectado a tierra de 120/208 ó 120/220 V c.a., U3-30 A, U38-40 A, 60 Hz. Siga adelante de la forma siguiente:



Los modelos **U3A** requieren un servicio de corriente bifilar monofásico conectado a tierra de 220 V c.a., 30 A, 50 Hz. Siga adelante de la forma siguiente:

### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ELÉCTRICA

**PRECAUCIÓN** - La instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Antes de conectar eléctricamente la cafetera, quite la tapa de la cúpula delantera (algunos modelos tienen la perilla del termostato en la parte exterior de la tapa) y gire completamente la perilla del termostato hacia la izquierda a la posición "OFF" (apagado). Mantenga esta perilla en la posición "OFF" (apagado) hasta que se realice la preparación inicial.
4. El servicio eléctrico está conectado a la parte superior trasera de las cafeteras de servicio único (llave delantera) y de llaves laterales usando una caja de empalmes. En las cafeteras de servicio doble (llave delantera y trasera), se debe quitar la acanaladura decorativa trasera para tener acceso al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Reemplace todos los paneles.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, la cafetera está lista para la *preparación inicial*.

NOTA: En este manual se incluyen diagramas esquemáticos de conexiones.

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

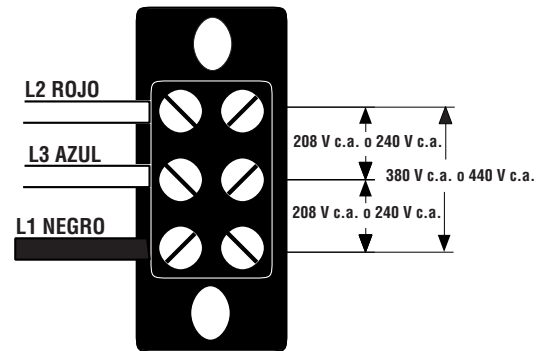
El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo "Y".

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

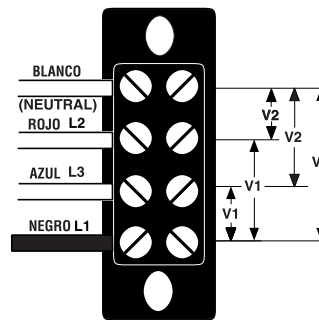
**Advertencia:** Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.

Los medios de conexión y desconexión se integran en la instalación fija y sobre los polos que energizan a este producto.

Clase térmica de los devanados del motor: A



**U333 y U3833** requieren un servicio de corriente trifilar trifásico conectado a tierra de 220 V c.a., 35 A o 440 V c.a., 30 A y 60 Hz para U333 o de 380 V c.a., 30 A y 50 Hz para U3833. Siga adelante de la forma siguiente:



L1, L2, L3, son las 3 fases  
V1 = Voltaje entre fases,  
entre 2 fases cualquiera.  
V1 = Voltaje de fase a neutro,  
cualquier fase a neutro.

VOLTAJE DE SISTEMA	V1	V2
208	208	120
220	220	139
380	380	220
440	440	254

El **U3833** requiere un servicio de corriente tetrafilar trifásico conectado a tierra de 380 V c.a. o 440 V c.a., 30 A, 50 Hz. Siga adelante de la forma siguiente:

## ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación comprendida entre 138 kPa (20 lb/pulg<sup>2</sup>) y 620 kPa (90 lb/pulg<sup>2</sup>) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg<sup>2</sup>) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg<sup>2</sup>). La conexión abocinada de entrada de agua es de 3/8".

**NOTA** - Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para instalaciones a partir de una tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

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

## PREPARACIÓN INICIAL

**PRECAUCIÓN** - La cafetera estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

**IMPORTANTE:** La cafetera debe estar horizontal e instalada sobre una estructura robusta. Se incluyen instrucciones para electricistas y plomeros. Estas instrucciones deben seguirse detenidamente antes de llevar a cabo la preparación inicial. Asegúrese de que todas las conexiones eléctricas y de tuberías estén apretadas.

1. Abra la válvula de llenado manual ubicada en la parte inferior de la cafetera. El agua debe empezar a llenar el tanque. Cuando se vea agua en la mirilla de agua caliente (espita central), cierre la válvula. El tiempo aproximado para el llenado manual es de 3 minutos.

**PRECAUCIÓN:** No deje nunca la cafetera sin atender mientras llena el tanque de forma manual.

2. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON" (encendido). El agua debe terminar de llenar el tanque de forma automática.

**NOTA:** Se recomienda dejar el interruptor de encendido/apagado en la posición "OFF" (apagado) al final del día de operación o cuando se deje sin atender durante un período largo.

3. Desconecte la cafetera de la fuente de alimentación. Quite la tapa de la cúpula delantera para tener acceso a la perilla del termostato y temporizador. En ciertas cafeteras la perilla del termostato está ubicada en la parte delantera de la tapa de la cúpula.

4. Gire la perilla del termostato hacia la derecha hasta la posición aproximada de las 5 en punto. Deje que transcurran 1 1/2 horas para que se caliente el agua. El tiempo variará con la temperatura del agua de entrada.

5. Durante el calentamiento inicial, parte del agua circulará por la espita de rebose debido a la expansión del agua fría en el tanque. Esto no volverá a ocurrir durante el uso de la cafetera y puede evitarse durante el calentamiento inicial sacando 1,9 litros (1/2 galón) de agua en jarras cada 15 minutos hasta que se alcance la temperatura de preparación del café.

6. Los ciclos de preparación del café pueden empezar siempre que la temperatura del agua sea correcta. Esta condición viene indicada por el termómetro de cuadrante ubicado delante de la cafetera. Siempre que el indicador esté en la zona verde, la cafetera está lista para preparar café. La temperatura recomendada para la preparación del café es de aproximadamente 93°C (200°F). La temperatura del agua puede aumentar girando la perilla del termostato hacia la derecha y disminuir girándola hacia la izquierda.

7. Cuando se alcance la temperatura deseada, introduzca el soporte del embudo, embudo y tapa del embudo colocándolos. Asegúrese de que el pico giratorio de salida de agua esté sobre el centro de la tapa del embudo. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON" (encendido), pulse y suelte "START" (comienzo) y ejecute un ciclo de preparación de café con agua caliente solamente. Al final de este ciclo, la cafetera estará lista para comprobar el ajuste del temporizador.

8. El temporizador se ha prefijado para un ciclo de 4 minutos. Este ajuste suministrará aproximadamente 11,3 litros (3 galones) de agua por ciclo de preparación de café. Para aumentar o disminuir la cantidad de agua, ajuste el temporizador según sea necesario. Vea *Ajuste de los volúmenes de preparación de café*.

9. Vuelva a colocar la tapa de la cúpula delantera una vez que se hayan determinado los ajustes finales del termostato y temporizador. La cafetera está lista ahora para preparar café.

## AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

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

**NOTA:** Antes de ajustar o modificar los volúmenes de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el tanque esté bien lleno, y haya colocados un soporte de embudo, embudo y tapa de embudo.

1. **Modificación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición "SET" (fijar) del tablero de circuitos.

**Para aumentar el volumen de una tanda.** Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se observen tres interrupciones de la corriente de agua procedente del brazo giratorio. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en un plazo máximo de dos segundos después de la tercera interrupción de la corriente de agua, se suspende el ajuste del volumen y el ajuste del volumen anterior permanecerá en memoria) y púselo otra vez una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

**Para disminuir el volumen de una tanda.** Pulse y suelte una vez el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) por cada intervalo de dos segundos que se desee restar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se observen tres interrupciones de la corriente de agua procedente del brazo giratorio. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos desde que se observa la tercera interrupción de la corriente de agua se suspenderá el ajuste del volumen y el volumen fijado con anterioridad permanecerá en memoria). Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

2. **Fijación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición "SET" (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se observen tres interrupciones de la corriente de agua procedente del brazo giratorio y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos desde que se observa la tercera interrupción de la corriente de agua se suspenderá el ajuste del volumen y el volumen fijado con anterioridad permanecerá en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior "OFF" (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de fijación del volumen.

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

**NOTA:** LOS AJUSTES DE MEDIA TANDA Y TANDA COMPLETA DEBEN FIJARSE CADA UNO POR SEPARADO.

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

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Los ciclos de preparación del café pueden empezarse siempre que la temperatura del agua sea correcta. Esta condición viene indicada por el termómetro de cuadrante en la parte delantera de la cafetera. Siempre que el indicador esté en la zona verde, la cafetera está lista para preparar café.
2. Inserte el filtro Bunn® en el embudo y añada la cantidad de café deseada.
3. Nivele la capa de café y ponga el embudo en el soporte del embudo. Ponga la tapa del embudo sobre el embudo y asegúrese de que el pico giratorio de salida de agua esté sobre el centro de la tapa del embudo.
4. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición "ON" (encendido).
5. Pulse y suelte el interruptor "START" (comienzo) para empezar el ciclo de preparación de café.
6. El pico giratorio de salida de agua no debe moverse mientras pase agua a la tapa del embudo. Cuando el agua deja de circular, puede moverse a continuación para tener acceso al embudo de preparación de café.
7. Quite la tapa del embudo. No se debe quitar el embudo de la cafetera hasta que no se haya completado el goteo del café.
8. Para vaciar el embudo, póngalo boca abajo sobre un recipiente de desechos para deshacerse del filtro y los posos. Se incluye una pestaña adicional en el embudo para facilitar este paso.

**NOTA:** Se puede extraer agua caliente de la llave de agua caliente durante un ciclo de preparación de café. Sin embargo, si se extrae una gran cantidad de agua caliente [(más de 3,8 litros (1 galón)], el operador debe esperar para hacer eso entre los ciclos de preparación de café.

## LIMPIEZA

**NOTA:** Se deben descalcificar regularmente los tanques y componentes de los tanques dependiendo de las condiciones del agua local. La acumulación excesiva de minerales en las superficies de acero inoxidable puede iniciar reacciones de corrosión que producen fugas importantes.

1. Quite ambos embudos, tapas y soporte de embudo. Enjuague los aceites del café usando agua corriente caliente. Limpie con un paño humedecido limpio.
2. Drene ambos depósitos de café abriendo las llaves de café. Cuando estén vacíos, cierre las llaves.
3. Cicle de 5 a 7,5 cm (2 a 3 pulgadas) de agua en cada depósito de café y friegue todo el área del depósito.
4. Drene ambos depósitos de café y enjuáguelos. Use un paño humedecido limpio para limpiar ambos depósitos.
5. Instale ambos soportes del embudo de café, embudos y tapas de embudos.
6. Quite la tapa de la mirilla, introduzca el cepillo de limpieza de la mirilla en el tubo de la mirilla y límpiolo.
7. Para limpiar las llaves de café, quite la palanca de la llave y la tapa de limpieza de la llave. Limpie la llave con un cepillo de limpieza de la llave y limpie todas las piezas con un paño humedecido. Reemplace periódicamente las cubetas de asiento de las llaves si están muy manchadas o para detener el goteo de una llave. **NO LIMPIE LA LLAVE DE AGUA CALIENTE.**
8. Vuelva a montar las llaves de café.
9. Limpie toda la superficie exterior de la máquina con un paño humedecido limpio. Limpie hasta secar.

## RETENEDOR DEL FILTRO

1. Se suministra un retenedor de filtro por cada cafetera U3. Tiene como finalidad mantener los filtros en su forma original para que encajen bien en el embudo de la cafetera.
2. Se recomienda colocar sólo un grupo de filtros en el retenedor de una vez para obtener los mejores resultados.
3. De no usar el retenedor del filtro se puede hacer que los filtros se ensanchen gradualmente adquiriendo una forma plana, especialmente si hay humedad presente. Una vez que el filtro haya perdido sus paredes laterales verticales, puede tender a colapsarse hacia adentro cuando se coloque en el embudo de preparación de café. Si ocurre esto, el rociado de agua caliente puede hacer que se caiga hacia adentro uno de los lados, dejando que los posos de café rebosen por el borde del filtro y pasen al café preparado. El uso apropiado del retenedor debe impedir este problema.