



AXIOM BrewWISE™



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

www.bunn.com

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 2 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-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCTION

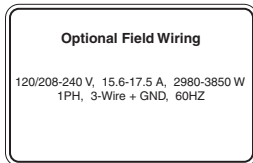
Este equipo prepara tandas de café de medio galón en una jarra colocada en el mismo. El percolador puede incluir una llave de agua caliente para usar con bebidas similares. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

ÍNDICE

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

AVISOS A LOS USUARIOS

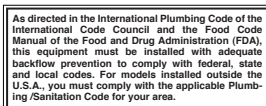
Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#29710.0007

Cableado in-situ opcional

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

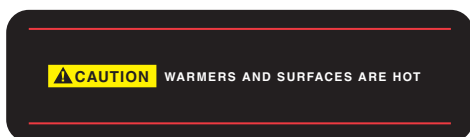


#00656.0001

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



#12364.0000



#02765.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES



#00658.0000

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



#00986.0000

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
 - CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
 - NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
 - RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
 - NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.
- DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.



#37881.0000

¡ADVERTENCIA!

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



#37881.0002



#03408.0002

ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0002

ADVERTENCIA

Líquido caliente

REQUISITOS CE

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 5°C y 35°C.
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo de alojamiento y desayuno.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en aplicaciones tales como:
 - casas de la granja;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.
- El nivel de ruido con ponderación A es inferior a 70dBA.

REQUISITOS NORTE AMERICANOS

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 41°F a 95°F (5°C y 35°C).
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con lavadora de presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, tales como:
 - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA -

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA (Todos los modelos)

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

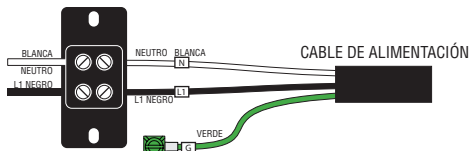
1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el local.
3. Seleccione el voltaje deseado de la unidad basado en el servicio eléctrico disponible en el local.
4. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor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

REQUISITOS ELÉCTRICOS

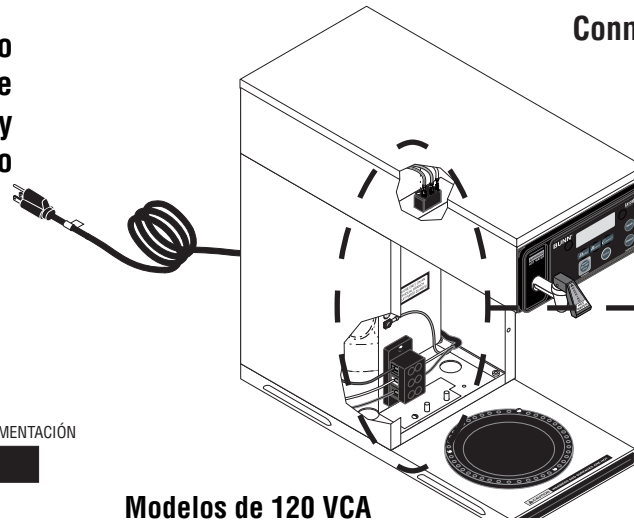
Voltaje único y dual

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

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

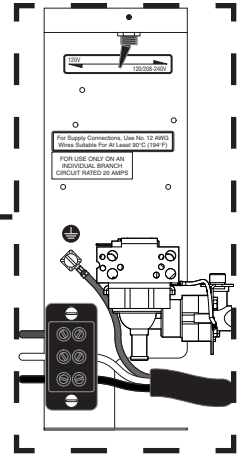


120VAC BIFILAR + TIERRA



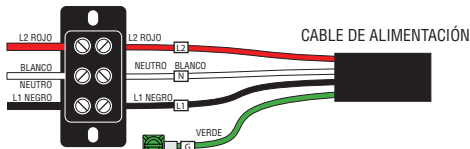
Modelos de 120 VCA monofásicos

Conmutador de voltaje dual en posición de 120 V

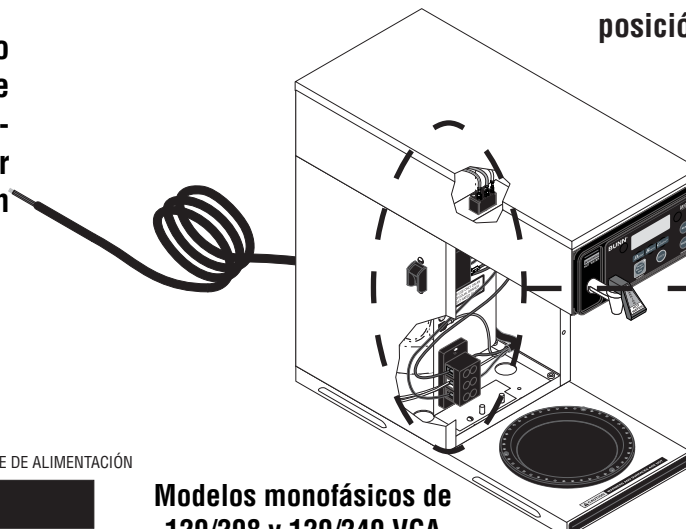


Las especificaciones para los percoladores sin cable de alimentación conectado son las siguientes:

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

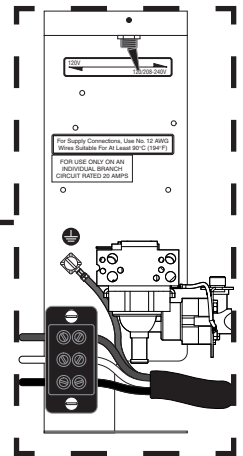


120/208-240VAC TRIFILAR + TIERRA

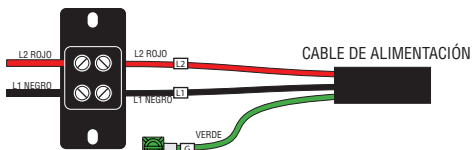


Modelos monofásicos de 120/208 y 120/240 VCA

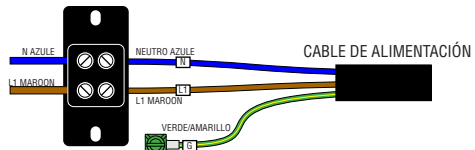
Conmutador de voltaje dual en posición de 120/208-240 V



Modelos de A y B



240VAC BIFILAR + TIERRA



220-240VAC BIFILAR + TIERRA

REQUISITOS DE TUBERÍAS DE AGUA

Estos percoladores deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg² (0.138 y 0.620 mPa) de una tubería de suministro de ½” o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del percolador. Instale un regulador en la tubería cuando la presión sea mayor que 0.620 mPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 0.345 mPa (50 lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es abocinada ¼”.

NOTA – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4” para instalaciones ubicadas a menos de 25 pies (7,5 m) de la tubería de suministro de agua de ½” y de 3/8” cuando la distancia es más de 25 pies (7,5 m). La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento del percolador para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar el percolador. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

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.

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

PREPARACIÓN INICIAL

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

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

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

CONTROLES DE OPERACIÓN



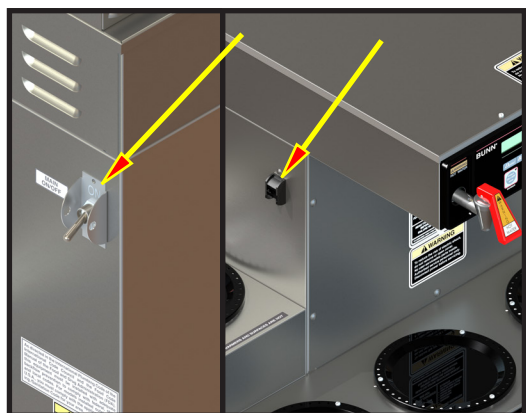
P3633

A

B

C

D



(A) INTERRUPTOR ON/OFF DE ACTIVACIÓN DE PERCOLACIÓN

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

(B) INTERRUPTOR DE PERCOLACIÓN

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

(C) INTERRUPTORES DE CALENTADORES ADICIONALES

Al pulsar cualquier interruptor de calentador adicional de modo que se encienda el indicador, se suministra energía al calentador asociado. NOTA: Los modelos APS y TC no tienen calentadores.

(D) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO PRINCIPAL

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

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

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

LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos. Inserte el extremo corto de la herramienta de limpieza de cabezas de rociado en cada una de las cinco salidas de agua de la cabeza plástica para remover los depósitos minerales (vea la Fig. 1).
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión de la cabeza de rociado y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión (vea la Fig. 2).

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

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



FIGURA 1

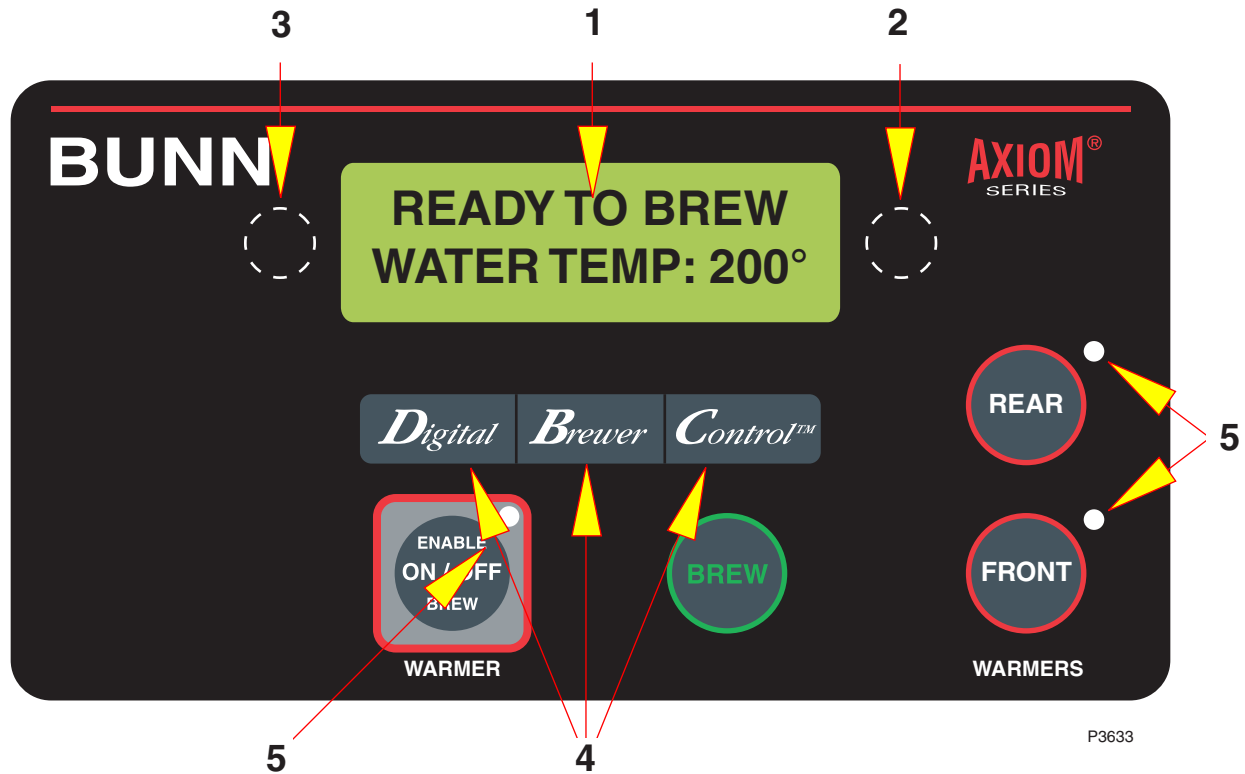


FIGURA 2

DRENAJE DEL TANQUE

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

AJUSTE Y AJUSTES OPCIONALES



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

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

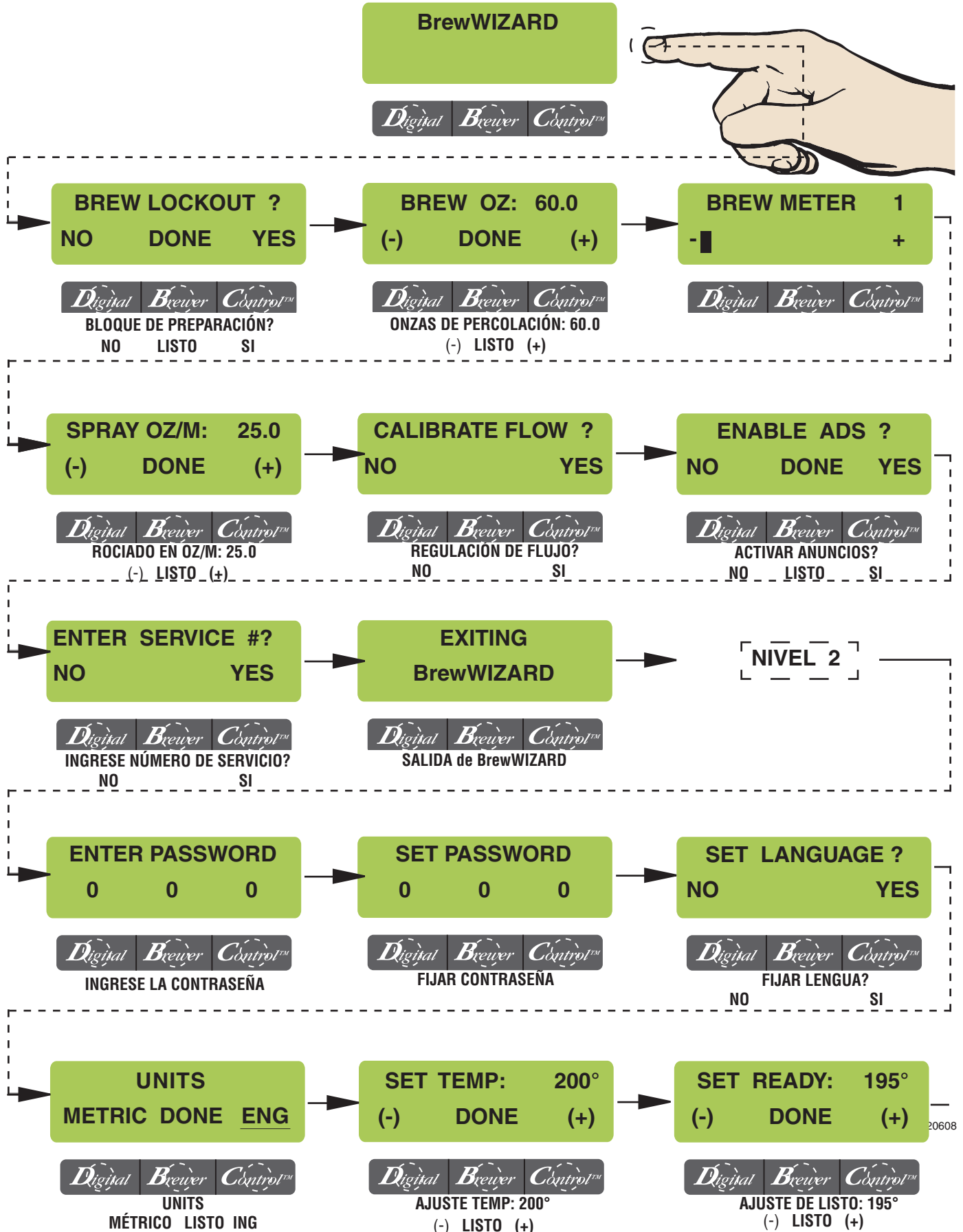
INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN PANTALLA DE FUNCIONES

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

5.

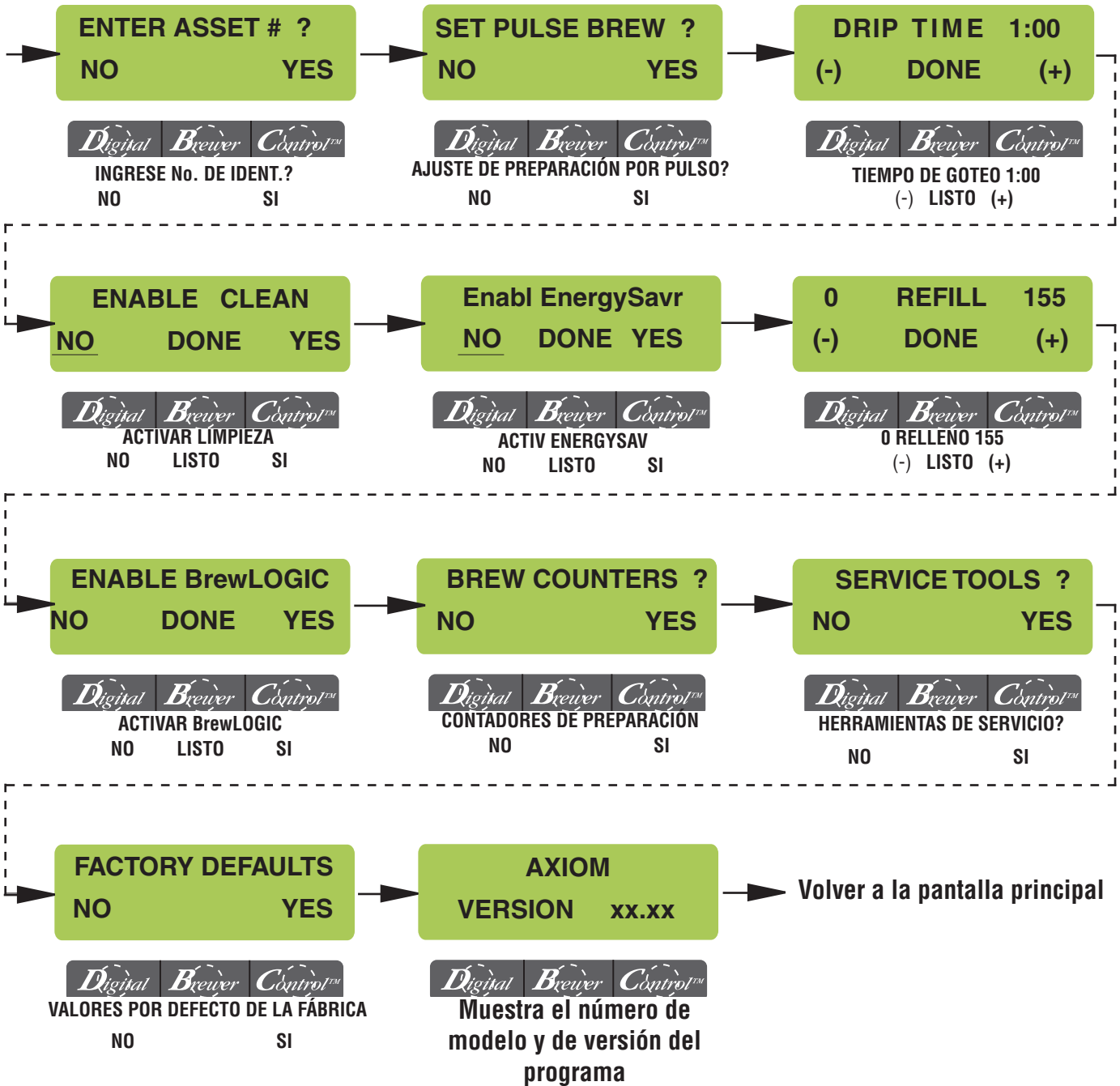
AJUSTES GENERALES Y OPCIONALES (CONT)

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO



AJUSTES GENERALES Y OPCIONALES (CONT)

NIVEL 2 (CONT.)



AJUSTES Y CONFIGURACIONES OPCIONALES

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

La programación de esta cafetera está dividida en dos niveles. Los ajustes de la percolación están en "Brew-Wizard". A las funciones de servicio se accede en el nivel 2.

Las siguientes pantallas de funciones están en orden de aparición. Cada pantalla tiene instrucciones sobre cómo acceder a las diversas funciones de la cafetera y los procedimientos para programarlas.

NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES

- LEA ATENTAMENTE -

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse y suelte el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" ubicado en el panel de interruptores delantero. La pantalla volverá a la PANTALLA PRINCIPAL.

Si no se pulsa ninguno de los cinco interruptores de programación por un minuto durante la configuración de la cafetera, se sale de la programación de la pantalla de funciones que se está configurando y la pantalla regresará a la PANTALLA PRINCIPAL.

Recuerde colocar siempre una jarra vacía y un embudo debajo del rociador cuando accione el percolador durante el ajuste de PULSE BREW, CALIBRATE FLOW (PERCOLACIÓN INTERMITENTE, CALIBRAR CAUDAL) y pruebe la válvula de café en SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS (HERRAMIENTAS DE SERVICIO/PROBAR SALIDAS).

FUNCIONES DEL PROGRAMA - BREW WIZARD

PANTALLA PRINCIPAL



READY TO BREW
WATER TEMP: 200°



Digital Brewer Control™

INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN (ubicado en la tarjeta principal)

Este interruptor se puede usar para impedir el acceso a los niveles de programación de la cafetera. Una vez programados todos los ajustes de percolación correctos, el operador puede colocar el interruptor en posición "ON" para prohibir que alguien cambie los ajustes. Con el interruptor en la posición "ON", igualmente se puede acceder a los menús de programación para ver los parámetros vigentes. Sin embargo, no se guardará ningún cambio.

CONTROL DE TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN

Esta función permite al operador impedir o permitir la percolación de café si la temperatura es inferior a la fijada para READY (LISTA).

Para acceder a la pantalla de esta función mantenga presionado el interruptor oculto derecho. Suelte el interruptor cuando la pantalla muestre: "BREW WIZARD" e indica entonces:



BREW LOCKOUT?
NO DONE YES



Digital Brewer Control™

Pulse aquí para NO Pulse aquí para HECHO Pulse aquí para SI

El YES o NO deberían estar destellando. Elija YES (SI) para impedir la preparación de café si la temperatura del agua es inferior a la fijada para READY (LISTA) Seleccione NO para permitir la percolación de café a cualquier temperatura

Cuando finalice, pulse y suelte DONE (HECHO) De esta forma, pasa a la siguiente pantalla de función. Para volver a la PANTALLA PRINCIPAL en cualquier momento, pulse y suelte "ENABLE BREW ON/OFF"

AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – BrewWIZARD (cont.)

Las funciones de “BrewWIZARD” permiten al operador ajustar los parámetros de percolación y otras opciones características.

BREW OZ (ONZAS DE PERCOLACIÓN):

Esta función permite al operador ajustar el volumen de percolación.

Procedimiento:

1. Mantenga presionado el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre “BrewWIZARD” y luego suéltelo.
2. La pantalla indica: "BREW OZ: xx.x"
3. Pulse (-) "Digital" para disminuir la cantidad o (+) "Control" para aumentarla.
Rango: (10 a 192 onzas, en incrementos de 0.5 onzas) o (0.30 a 6.60 litros, en incrementos de 0.01)
4. Al finalizar, pulse “DONE”. De esta forma pasa a la siguiente pantalla. Pulse y suelte el interruptor oculto derecho para continuar a la pantalla siguiente o el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" para volver a la pantalla principal.

NOTA: Esta pantalla cambia automáticamente cuando usted hace el ajuste de "3 clics". Consulte los detalles en la tarjeta "MRC".



BREW METER (MEDIDOR DE PERCOLACIÓN):

Esta función permite al operador ajustar la concentración y tiempo de extracción de la percolación. El ajuste N° 1 produce un ciclo de percolación no intermitente y el más alto (N° 14) le da el tiempo más largo (utilizando percolación intermitente).

Procedimiento:

1. Mantenga presionado el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre “BrewWIZARD” y luego suéltelo.
2. La pantalla indica: "BREW OZ: xx.x"
3. Presione y suelte el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre “BREW METER”.
4. Pulse (-) para disminuir la cantidad o (+) para aumentarla. (Rango: 1 - 14)
5. Cuando finalice, pulse y suelte el interruptor oculto derecho. De esta forma pasa a la pantalla siguiente, o pulse y suelte el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" para volver a la pantalla principal.



NOTA: De esta forma se anulan los ajustes de "PULSE BREW"

AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

SPRAY OZ/M: 25.0

(-) DONE (+)



Vea o ingrese el caudal real que sale por el cabezal rociador. Esto se usa para indicar al controlador interno con que rapidez fluye el agua. Use la pantalla "CALIBRATE FLOW" (CALIBRAR CAUDAL) para obtener el caudal más actualizado.

Rango: (3.0 a 75.0 onzas) o (100 a 2200 ml)

CALIBRATE FLOW ?

NO YES



Esta función proporciona un modo de prueba de 60 segundos para capturar agua de cada cabezal rociador. Esta medición le da entonces los números a ingresar en la pantalla "SPRAY OZ/M: xx" (siguiente) **NOTA:** Debe llevarse a cabo después de descalcificar y/o cambiar el cabezal rociador.

(No aparece cuando está activado "BrewLogic")

CONTAINER READY ?

QUIT YES



Esta función permite al operador probar e ingresar el caudal real saliente de los cabezales de rociado de cada lado de la cafetera dispensando a cada uno un minuto por separado. Los volúmenes son entonces ingresados a la cafetera.

ADVERTENCIA: ¡Antes de continuar, deben instalarse los cabezales rociadores!

Procedimiento para calibrar el caudal del cabezal rociador:

CALIBRATE SPRAY
PRESS BREW START



1. Ponga un recipiente, graduado en forma precisa y con una capacidad mínima de 60 onzas (1.8 litros), debajo del embudo.

2. Mantenga presionado el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre "AXIOM - VERSION #.#" y luego suéltelo. Presione y suelte el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre "CALIBRATE FLOW ?" (¿CALIBRAR CAUDAL?).

3. Seleccione "YES" (SÍ). La pantalla visualizará "CONTAINER READY?" (¿RECIPIENTE LISTO?). Si el recipiente está bajo el embudo, pulse "YES".

4. La pantalla debe indicar "CALIBRATE SPRAY" (CALIBRAR ROCIADOR). Pulse y suelte el interruptor "BREW" para iniciar la calibración del flujo del cabezal rociador. La pantalla visualizará "CALIBRATE SPRAY...60 SEC TO FINISH" (CALIBRAR ROCIADOR... 60 SEG PARA TERMINAR). El temporizador de 60 segundos contará regresivamente a cero en la pantalla. Cuando llegue a cero, la pantalla cambiará a "ENTER OZ 25.0" (INGRESAR 25 ONZAS).

5. Mida la cantidad de agua en el recipiente y use (-) o (+) para ajustar la cantidad en pantalla, de forma que coincida con la cantidad en el recipiente. Luego seleccione "DONE"

6. La pantalla indicará ahora "NEW SPRAY FLOW" (NUEVO CAUDAL DEL ROCIADOR), junto con el caudal correcto del cabezal rociador. Luego de 5 segundos, la pantalla regresará a "CALIBRATE FLOW".

7. Para salir de la función "CALIBRATE FLOW" y avanzar a la pantalla siguiente, seleccione NO. Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, pulse el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF".

8. (MODELOS DOBLES) Repita los pasos 1 -9 cuando calibre el otro lado.

ENTER OZ 25.0

(-) DONE (+)



NEW SPRAY FLOW:

25.0 OZ/M



AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

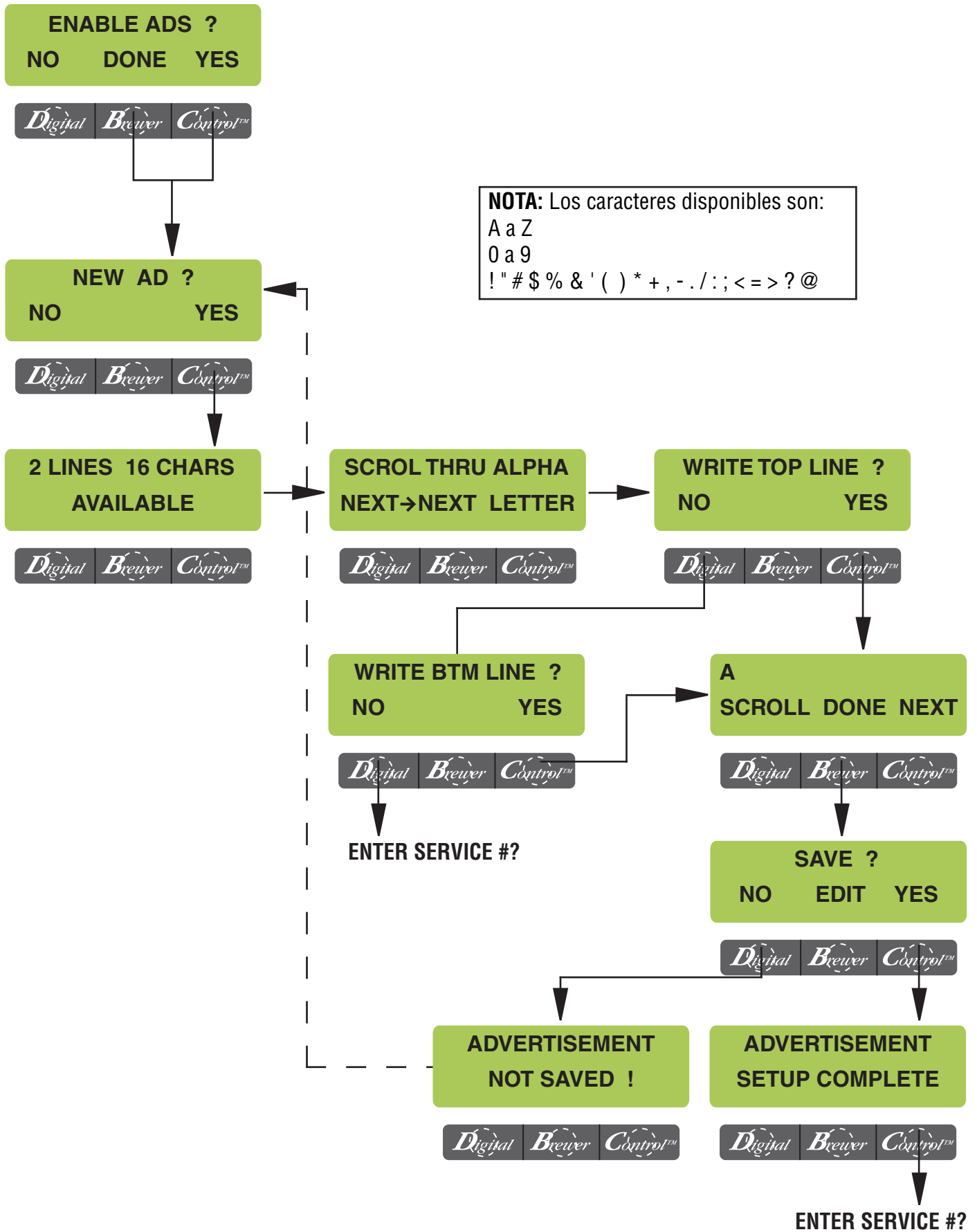
ACTIVAR ANUNCIO

Esta función permite al operador elegir visualizar o no un mensaje publicitario. Es posible almacenar un anuncio en la cafetera escribiéndolo usando los comandos de programación. Esta pantalla aparecerá cuando la cafetera no esté siendo utilizada.

Procedimiento para activar y desactivar el anuncio:

1. Mantenga presionado el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre "BrewWIZARD" y luego suéltelo. Presione y suelte el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre "ENABLE ADS?" (¿ACTIVAR ANUNCIO?). YES (SÍ) o NO destellan para indicar la selección actual.
2. Pulse y suelte el botón "NO" para desactivar esta función, o:
3. Pulse y suelte el botón "YES" (SÍ) para activar esta función.
4. Al finalizar, pulse y suelte "DONE" (HECHO) para guardar el nuevo ajuste y avanzar hacia la nueva pantalla de función.
5. Si se seleccionó "NO", la pantalla indicará "ENTER SERVICE #?" (¿INGRESAR N° DEL SERVICIO?). Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, presione y suelte el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF".
6. Si se seleccionó "SÍ", la pantalla INDICARÁ "NEW AD?" (¿NUEVO ANUNCIO?). Esta pantalla le permite escribir un nuevo anuncio.
7. La pantalla debe indicar ahora "2 LINES 16 CHARS AVAILABLE (DISPONIBLE 16 CARACS 2 LÍNEAS), y luego "SCROL THRU ALPHA, NEXT -> NEXT LETTER", (DESPLAZARSE POR LETRAS, SIGUIENTE -> PROX LETRA), y luego "WRITE TOP LINE?" (¿ESCRIBIR PRIMERA LÍNEA?). El anuncio puede contener hasta 32 caracteres, 16 por línea. El anuncio se escribe en dos pasos, primero la línea superior, luego la línea inferior.
8. Para escribir la línea superior del nuevo anuncio, pulse y suelte "YES" (SI). Para saltar la primera línea y sólo escribir en la línea inferior, pulse y suelte "NO" y avance hasta el paso 13. Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, pulse y suelte el botón "ENABLE BREW ON/OFF".
9. La pantalla muestra la letra "A" con un cursor parpadeante debajo de ella. Mantenga presionado el interruptor "SCROLL" para avanzar a través del alfabeto y los caracteres disponibles. Cuando se muestre el carácter deseado en pantalla, pulse y suelte "NEXT" (SIGUIENTE) para moverse hacia el próximo carácter de la línea superior.
10. Repita el paso 10 hasta que complete la línea superior.
11. Pulse y suelte "DONE". La pantalla debe indicar ahora "WRITE BTM LINE?" (¿ESCRIBIR LÍNEA INFERIOR?).
12. Para escribir la línea inferior del nuevo anuncio, pulse y suelte "YES" (SÍ).
13. Para saltar la línea inferior, pulse y suelte "NO".
 - a. Si no se escribieron ni la línea superior ni la inferior, la pantalla indicará "ENTER SERVICE #?".
 - b. Si sólo se escribió la línea superior, aparecerá el anuncio seguido por "SAVE?" (¿GUARDAR?). Avance al paso 18.
14. La pantalla muestra ahora la letra "A" con un cursor parpadeante debajo de ella. Mantenga presionado el interruptor "SCROLL" para avanzar a través del alfabeto y los caracteres disponibles. Cuando se muestre el carácter deseado en pantalla, pulse y suelte "NEXT" (SIGUIENTE) para moverse hacia el siguiente carácter de la línea inferior.
15. Repita el paso 15 hasta que complete la línea inferior.
16. Pulse y suelte "DONE". La pantalla muestra ahora el anuncio escrito y luego "SAVE?" (¿GUARDAR?).
17. Para cancelar el archivo del anuncio, pulse y suelte "NO". La pantalla debe indicar "ADVERTISEMENT NOT SAVED!" (ANUNCIO NO GUARDADO) y luego volver a la pantalla "NEW AD" (NUEVO ANUNCIO). Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, presione y suelte el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF".
18. Para corregir o editar el anuncio advertencia, pulse y suelte "EDIT" (EDITAR). La pantalla debe indicar ahora "WRITE TOP LINE?" (¿ESCRIBIR LÍNEA SUPERIOR?). Repita los pasos 10 a 17.
19. Para guardar el anuncio tal cual se muestra, pulse y suelte "YES". La pantalla debe indicar ahora "ADVERTISEMENT SETUP COMPLETE" y luego "ENTER SERVICE #?" Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, presione y suelte el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF".

AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)



AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

NÚMERO DEL SERVICIO

Esta función permite al operador ingresar el número de teléfono a llamar en caso de requerir asistencia técnica. El número de servicio se visualizará siempre que se muestre un mensaje de falla.

Procedimiento para ingresar el número de servicio:

1. Mantenga presionado el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre "BrewWIZARD" y luego suéltelo. Pulse y suelte el interruptor oculto derecho hasta que en la pantalla se muestre: "ENTER SERVICE #?" (¿INGRESAR N° DEL SERVICIO?)
2. Pulse y suelte el interruptor "YES". La pantalla indica ahora "SCROL THRU #'S NEXT -> NEXT NUMBER" (DESPLAZARSE AL N° SIGUIENTE), seguido de "SCROLL DONE NEXT".
3. Pulse el interruptor "SCROLL" para incrementar el número. Cuando se muestre el número deseado, pulse y suelte el interruptor "NEXT" para moverse al próximo dígito del el número de teléfono.
4. Repita el Paso 3 hasta que se ingrese todo el número.
5. Presione y suelte el interruptor "DONE". La pantalla indica ahora "EXITING BrewWIZARD" (SALIENDO DE BrewWIZARD) y luego "ENTER PASSWORD" (INGRESAR CONTRASEÑA).

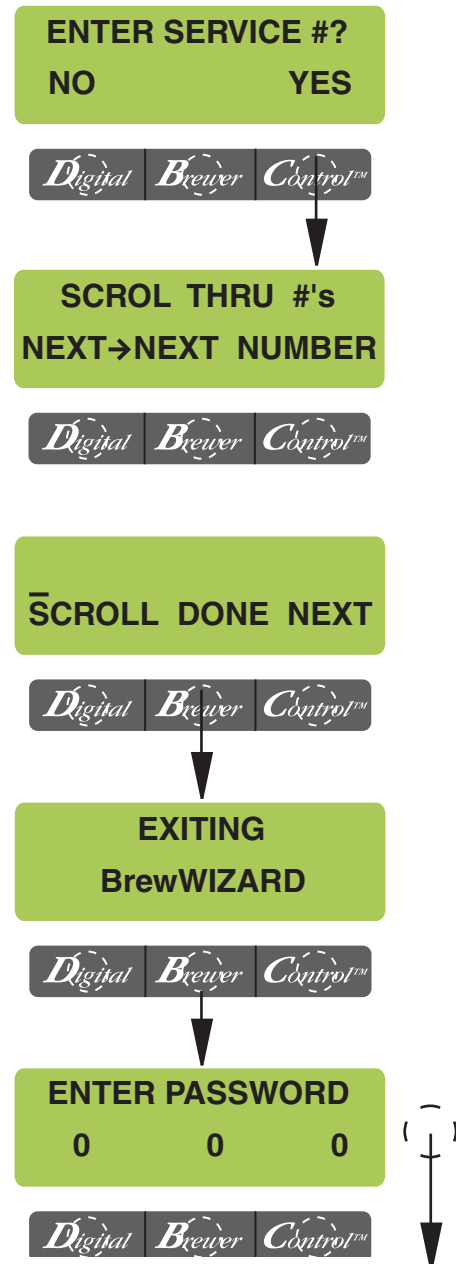
FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2

INGRESAR CONTRASEÑA

Esta función permite al operador ingresar un número de 3 dígitos para acceder al NIVEL 2. Si no se preprogramó ningún número (0 0 0), se permite el acceso pulsando y soltando el interruptor oculto derecho.

Procedimiento para ingresar la "CONTRASEÑA":

1. Pulse y suelte el interruptor "Digital" para incrementar el primer dígito.
2. Pulse y suelte el interruptor "Brewer" para incrementar el segundo dígito.
3. Pulse y suelte el interruptor "Control" para incrementar el tercer dígito.
4. Pulse y suelte el interruptor oculto derecho. Si se ingresó la contraseña correcta, la pantalla indica "SET PASSWORD". Si se ingresó una contraseña incorrecta, la unidad vuelve a la pantalla principal.



AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.)

NOTA: El acceso a las restantes funciones del NIVEL 2 está previsto sólo para el personal de servicio capacitado. Puede encontrarse información de mayor profundidad en el **Manual de Servicio Axiom 39132.0000**

SET PASSWORD
0 0 0

Digital Brewer Control™



Puede programarse cualquier número de 3 dígitos para impedir el acceso no autorizado al NIVEL 2. **¡TENGA CUIDADO DE USAR UN CÓDIGO QUE PUEDA RECORDAR!**

SET LANGUAGE
NO YES

Digital Brewer Control™

Para elegir el idioma entre inglés y español. Después de seleccionar "SÍ", pulse (+) o (-) para seleccionar y luego elija "YES" nuevamente cuando se le pregunte "ARE YOU SURE?" (¿ESTÁ SEGURO?).

UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™

Para elegir las unidades entre inglesas y métricas. La pantalla indica: "CHANGING UNITS WILL CAUSE" "ALL SETUP INFO TO BE LOST" "ARE YOU SURE?" (AL CAMBIAR LAS UNIDADES SE PERDERÁ TODA LA INFORMACIÓN DE CONFIGURACIÓN, ¿ESTÁ SEGURO?) "NO YES". **NOTA:** Si la cafetera se configura para unidades métricas, la pantalla es diferente. (ej: Brew oz se transforma en Brew milliliters (mililitros de percolación), ° F cambia a ° C).

SET TEMP: 200°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

Ajuste de la temperatura del tanque de percolación
RANGO: (185 a 205° F) o (85 a 96° C)

SET READY: 195°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

Esta función sirve para ajustar la temperatura mínima permisible para iniciar un ciclo de percolación. Rango: (2° a 20° F) o (2° a 10° C) por debajo de la temperatura ajustada. El agua debe estar a la temperatura "READY" (LISTA) o mayor para que la pantalla indique "READY TO BREW" (LISTA A PERCOLAR).

ENTER ASSET # ?
NO YES

Digital Brewer Control™

Esta función le permite ingresar un número de identificación opcional. Este número puede ser útil para efectuar el seguimiento del uso o servicio de una máquina individual dentro de un grupo.

SET PULSE BREW ?
NO YES

Digital Brewer Control™

Esta función permite que el cabezal rociador funcione intermitentemente durante el ciclo de percolación. Los tiempos de intermitencia pueden ajustarse de dos formas diferentes. La primera es establecer el tiempo de percolación total en la pantalla "EASY PULSE BREW" (PERCOLACIÓN INTERMITENTE FÁCIL). La otra opción permite ingresar los tiempos reales en la pantalla "MANUAL PULSE BREW" (PERCOLACIÓN INTERMITENTE MANUAL). **NOTA: De esta forma se anulan los ajustes de "BREW METER" (MEDIDOR DE PERCOLACIÓN).**

AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.)



Tiempos de "EASY PULSE BREW" (PERCLACIÓN INTERMITENTE FÁCIL):
Mín: Tiempo de percolación base + 40 segundos
Máx: Tiempo de percolación base + 3:00 minutos

DRIP TIME 1:00
 (-) **DONE** (+)

Digital Brewer Control™

Esta función permite al operador ajustar el DRIP TIME (TIEMPO DE GOTEÓ) (tiempo desde la finalización del flujo del cabezal rociador hasta que el líquido termina de gotear del embudo). Cuando se completa el ciclo de percolación, la pantalla indica "DRIPPING" (GOTEANDO) e inicia la cuenta regresiva hasta que el embudo se vacíe.

RANGO: "OFF" o 0:05 a 4:00 minutos

ENABLE CLEAN
 NO **DONE** YES

Digital Brewer Control™

Fijar el tiempo para que aparezca una alerta de limpieza.

RANGO: 1 a 30 días

Enabl EnergySavr
 NO **DONE** YES

Digital Brewer Control™

Al estar habilitado, configura los tiempos de inactividad y de despertar. Luego escoger que el/los calentador(es) de tanque se apaguen, o reducir la temperatura del tanque a (140° F) o (60° C).

Por ejemplo: inactivo = 6:00PM – despertar = 6:00AM

0 REFILL 155
 (-) **DONE** (+)

Digital Brewer Control™

Ajuste la sensibilidad el circuito de rellenado. El agua en diferentes zonas geográficas puede tener diferentes conductividades. Asegúrese que el agua en el tanque esté en contacto con la sonda de rellenado.

NOTA: Asegúrese siempre que el número de la derecha sea mayor que el de la izquierda cuando el agua esté en contacto con la sonda de rellenado en el tanque.

ENABLE BrewLOGIC
 NO **DONE** YES

Digital Brewer Control™

Go to
 SPRAY OZ/M:

**PLACE BREWER IN
 FINAL LOCATION**

Digital Brewer Control™

El sistema BrewLogic permite calibrar la cafetera para lugares con agua de alto contenido de minerales y compensar a medida que crecen los depósitos internamente. Pulse YES y luego DONE. Siga las indicaciones.

Seleccione una ubicación sólida y nivelada.

¡No debe golpearse la cafetera durante la calibración!

(CONT.)

AJUSTES GENERALES y OPCIONALES (CONT.)

CALIBRATE NOW?
NO YES

Seleccione YES para realizar la calibración. Seleccionando NO se advierte acerca de un riesgo para la exactitud.

Digital Brewer Control™

ACCURACY RISK!!!
OK CAL.

Seleccione CAL. para comenzar el procedimiento de calibración. Al seleccionar OK (ACEPTAR) se salta a la pantalla de calibración de nivel de la sonda.

Digital Brewer Control™
Go to CAL
LP1-LP2

**TOO HOT-WILL
COOL TANK NOW**

Comprueba automáticamente si la temperatura del tanque está entre 130° y 170°F (54° y 76°C)

Digital Brewer Control™

**PRESS BREW WHEN
CONTAINER READY**

Verifique que el embudo de percolación o el recipiente graduado/jarra térmica (dependiente del modelo que posea) esté en su sitio. Pulse entonces el botón "BREW START" (INICIAR PERCOLACIÓN).

Digital Brewer Control™

**COOLING TANK
PLEASE WAIT**

El mensaje aparece mientras se realiza la distribución. Los calentadores del tanque se apagan y la unidad distribuye líquido durante alrededor de 1 minuto para disminuir la temperatura del tanque.

Digital Brewer Control™

BREW COUNTERS ?
NO YES

Realiza el seguimiento del número total de ciclos de percolación completados. Se dispone de un contador reajutable, y un contador de vida que no es reajutable.

Digital Brewer Control™

SERVICE TOOLS ?
NO YES

Esta función permite la prueba de componentes individuales y la posibilidad de comprobar el funcionamiento correcto de los interruptores de membrana. (Herramienta de diagnóstico sólo para fines de localización y resolución de fallas)

Digital Brewer Control™

FACTORY DEFAULTS
NO YES

Reinicia TODOS los ajustes de percolación ingresados previamente, el mensaje de anuncio, las calibraciones, etc. Los valores por defecto de fábrica reemplazan a todos los valores anteriores.

NOTA: Elementos no afectados: N° del servicio, contraseña, idioma, unidades, N° de identificación, contadores y número de serie.

Digital Brewer Control™