



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

***ICBA, ICBB, ICBC,  
ICB-DV, ICB Twin  
New Infusion Series®***



# 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](http://www.bunn.com)

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](http://www.bunn.com). Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.

## GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

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

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras monodosis MCR/MCP/MCA, y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en mano de obra.
- 2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
  - a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
  - b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
  - c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

**LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA.** Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.**

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, 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, trifacta, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation. La configuración de la carcasa de la percoladora comercial trifacta® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

## INTRODUCCIÓN

Este equipo percola café en una jarra o termo colocado bajo el mismo. El percolador puede presentar una llave auxiliar de agua caliente. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto y nivelado. Instálelo en un área donde no haya dispositivos de chorro de agua.

La cafetera Infusion Series, semejante a la DBC BrewWise, incorpora un sistema de interfaz inalámbrico que permite al Molino MHG o DBC cargar cierta información en el “chip de programación” que se encuentra dentro del asa del embudo. Dicha información incluye qué sabor de café se está moliendo y qué volumen de la tanda se preparará (medio o completo). Una vez molida la cantidad deseada de café del sabor correcto, el embudo se carga en la cafetera. La información del asa del embudo se transfiere entonces a la cafetera. La cafetera toma entonces esta información y distribuye la cantidad de agua preajustada en la cafetera para ese sabor de café y volumen de la tanda. La cafetera puede programarse para regular diferentes funciones del proceso de preparación de café, como ser temperatura de la preparación de café, volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, preparación de café por pulsos, etc. Esto permite al operador programar una cierta “receta” para cada tipo de café que ha de prepararse.

La cafetera Infusion Series es capaz de percolar tanto té o café mediante recetas y presenta las siguientes características: Derivación, Pre-Infusion y Pulse Brew, BrewWISE y LCD para lectura digital y programación, junto con las opciones Smart Funnel para café. Otras características son el modo de Energy Savings, compatible con BUNNLink y Smart Reader, Freshness Timer y un puerto USB colocado en el lado derecho de la cubierta le permite al usuario guardar y cargar recetas y software nuevo a la percoladora.

## ÍNDICE

Garantía .....	2
Introducción.....	3
Avisos a los usuarios .....	4
Especificaciones eléctricas.....	7
Especificaciones de tuberías .....	8
Drenaje del tanque .....	9
Controles de operación .....	9
Preparación inicial.....	10
Visualización de recetas asignadas y número de identificación.....	10
Preparación de Café .....	11
Limpieza.....	12
Glosario .....	12
Programación .....	14

ICB-DV .....	Máquina de voltaje doble
ICBA.....	Máquina de 230 voltios
ICBB.....	Máquina de 200 voltios
ICB Twin.....	Máquina de 120/208-240V o 230VCA voltios

## AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Todas las etiquetas de los equipos deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

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

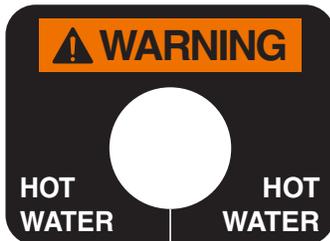
#00656.0001



#00658.0000



#00986.0000



#29007.0005

FOR USE ONLY ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT RATED 20 AMPS

#00985.0000



#37881.0000

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.

### ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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

### ADVERTENCIA

- 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.



#39175.0000

La programación incorrecta puede ocasionar la distribución accidental de LÍQUIDO CALIENTE.

El personal capacitado debe seguir las instrucciones provistas para la programación del software.

El uso de la plantilla gráfica adicional requiere la inhabilitación de los interruptores apropiados.

Lea todas las instrucciones correspondientes a la plantilla gráfica adicional antes de la instalación y programación.

PARA USAR SÓLO EN UN RAMAL DE CIRCUITO INDIVIDUAL CON CAPACIDAD PARA 20 A

### ¡ADVERTENCIA!

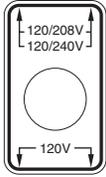
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.

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.

## AVISOS A LOS USUARIOS (CONT.)



120/208 o  
120/240 V c.a.

120 V c.a.

#34056.0001



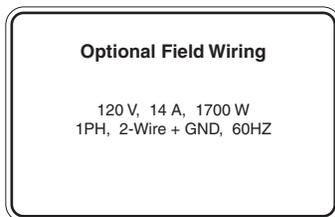
#03408.0000

ADVERTENCIA  
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0000

ADVERTENCIA  
Líquido caliente



#29710.0016

### Cableado in-situ opcional

120 V c.a., 14,0 A, 1700 W Monofase,  
Bifilar + tierra, 60HZ



#51453.0000

**Riesgo de incendio.** Para operación con 120/208 V c.a. o 120/240 V c.a., reemplace el cable de alimentación sólo por el número de pieza Bunn-O-Matic 01699.0000.



#06064.0000

### ADVERTENCIA

- LLENE EL TANQUE DE AGUA ANTES DE CONECTARLO
  - NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO
  - MANTÉNGALO ALEJADO DE SUSTANCIAS INFLAMABLES
  - NO DEFORME EL ENCHUFE NI EL CABLE
- VEA LAS INSTRUCCIONES
- EL INCUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR OCASIONA RIESGO DE INCENDIO, ELECTROCUCIÓN Y DAÑO EN LOS EQUIPOS.
  - EL PERCOLADOR ESTÁ ENERGIZADO A MENOS QUE NO ESTÉ ENCHUFADO

## 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

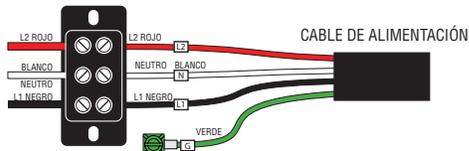
- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 41°F a 95°F (5°C y 35°C).
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista 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.

## REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

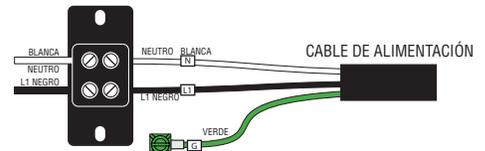
Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

**ADVERTENCIA** – La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

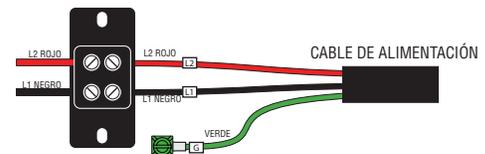
**ADVERTENCIA** – El cable de alimentación debe ser de tipo flexible SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, certificado por UL y especificado para 90° C, y la tapa del enchufe de conexión debe estar certificada por UL a fin de evitar riesgos. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91cm (3 pies) de largo y de un máximo de 1,8 m (6 pies) de largo (medido desde el protector contra tirones hasta la tapa del enchufe de conexión).



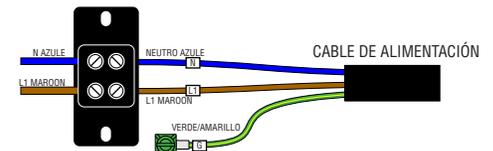
**120/208-240VAC TRIFILAR + TIERRA**



**120VAC BIFILAR + TIERRA**



**240VAC BIFILAR + TIERRA**



**220-240VAC BIFILAR + TIERRA**



**INTERRUPTOR DE SELECCIÓN DE VOLTAJE DUAL**

### CONEXIÓN ELÉCTRICA (Todos los modelos)

**PRECAUCIÓN** – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el lugar.
3. (Modelos DV únicamente) Seleccione el voltaje deseado de la unidad en función en el servicio eléctrico disponible en el lugar.
4. Utilizando un voltímetro, compruebe la tensión y la codificación por color de cada conductor en la fuente de suministro eléctrico.
5. Retire el panel de acceso frontal para acceder al bloque de terminales.
6. Pase el cable de alimentación por el protector contra tirones y conéctelo al o a los bloques de terminales.
7. Conecte el cable de alimentación al bloque de terminales como se muestra.
8. Antes de continuar, verifique el voltaje en el bloque de terminales de cableado en el terreno.
9. (Modelos DV únicamente) Vuelva a colocar el interruptor de selección de voltaje en la posición apropiada y vuelva a colocar el panel de acceso.
10. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada del suministro eléctrico. Si se conectaron las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

## REQUISITOS DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg<sup>2</sup> (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 de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 0,620 mPa (90 lb/pulg<sup>2</sup>) para reducirla a 0,345 mPa (50lb/pulg<sup>2</sup>). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼". Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo. **SE REQUIERE: Un caudal de 3,78 l/min (1,0 gal/min) proveniente de la tubería de suministro de agua.**

**NOTA** - Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8") para instalaciones a partir de la tubería de suministro de agua de 12,7 mm (½"). La inclusión de un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

**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.**

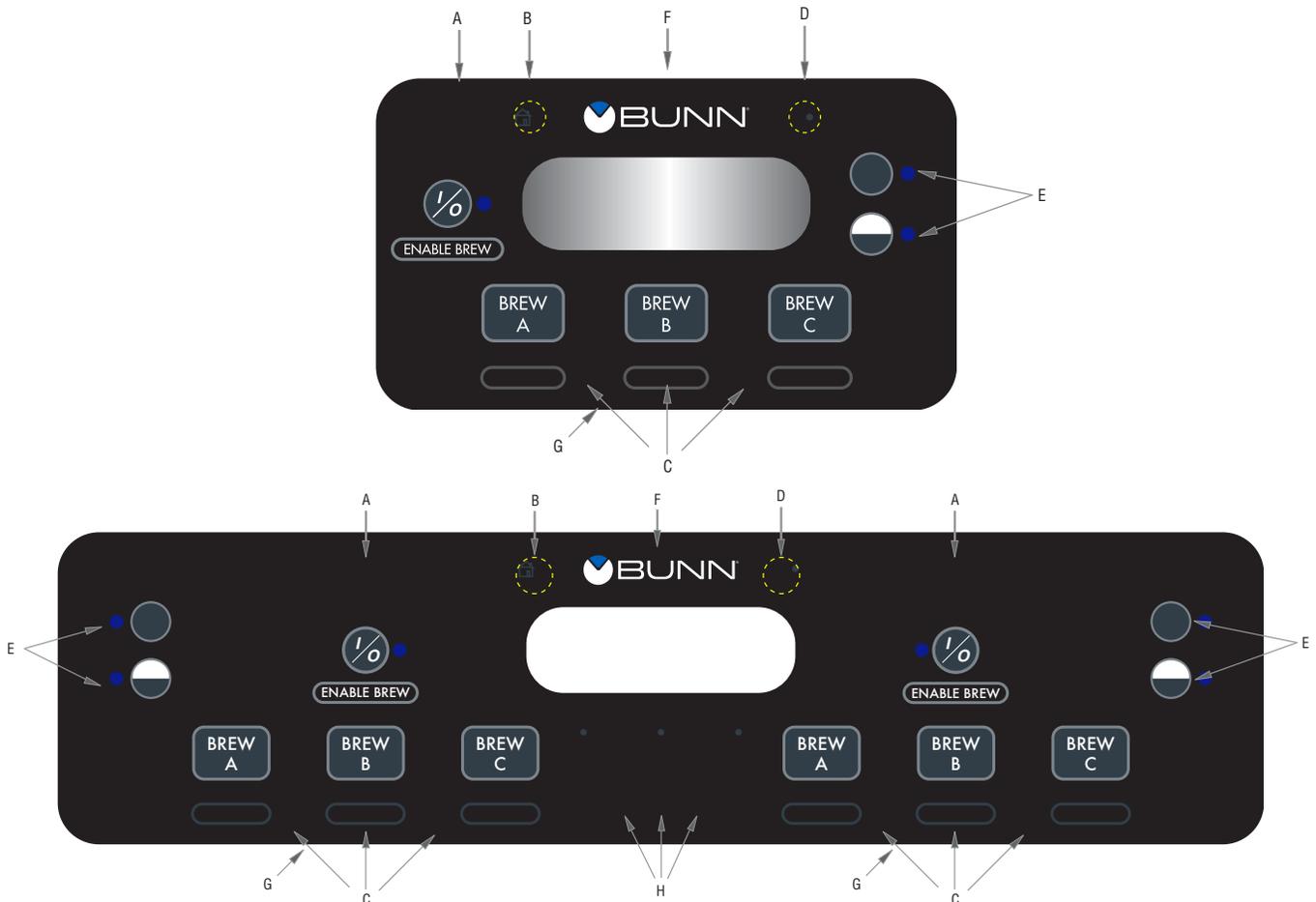
## CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua.
2. Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la tubería de suministro de agua de 1/4".
3. Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la conexión de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) de la parte trasera de la cafetera.
4. Abra el suministro de agua

## DRENAJE DEL TANQUE

1. Afloje los tornillos que sujetan el panel de acceso frontal. Retire el panel.
2. Apriete la abrazadera de cierre blanca de la manguera larga que va entre el tanque y el solenoide de entrada.
3. Desconecte la abrazadera de la manguera y la manguera del solenoide de entrada.
4. Coloque el extremo de la manguera de drenaje en un recipiente con capacidad de 13,25 l (3,5 galones, modelos simples) o 22,7 l (6,0 galones, modelos dobles) como mínimo.
5. Suelte la abrazadera blanca para drenar el agua del tanque.
6. Cuando el tanque quede vacío, vuelva a colocar la manguera en el solenoide y apriete la abrazadera.
7. Vuelva a colocar el panel frontal y apriete los tornillos.

## CONTROLES DE OPERACIÓN



### A. INTERRUPTOR DE ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

La pulsación alternada del interruptor de ON/OFF enciende y apaga el percolador. La pulsación de este botón durante el ciclo de percolación interrumpe dicho ciclo, deteniendo el flujo de agua. La pulsación de este botón durante la programación del percolador provocará la salida de la preparación y el retorno a la pantalla principal.

### B. PROGRAMACIÓN (izquierda)

Este botón oculto puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones mientras se esté en modo de programación.

### C. BREW (PERCOLACIÓN) (A,B,C) y FUNCIÓN

Cuando el interruptor de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) está en ON y el percolador en su pantalla principal (no en el modo de programación), comenzará un ciclo de percolación al pulsar y soltar momentáneamente este botón. Esto también se utiliza para programar al percolador cuando está el modo de programación.

### D. PROGRAMACIÓN (derecha)

Pulsando y manteniendo pulsado este botón se puede ingresar a los menús de programación. Pulsando y soltando el botón se accede paso a paso por cada pantalla de función en el modo de programación.

### E. BOTONES DE SELECCIÓN DE PORCIONES

Al pulsar el botón correspondiente a porciones Half (Media) o Full (Completa) se escoge la cantidad de producto que se desea preparar. La pulsación de un botón diferente después que se haya iniciado un ciclo de percolación no cambia la porción de percolación en marcha. La luz indica la porción seleccionada a percolarse. También se utiliza en la programación para ajustar los valores en ambos tamaños de porciones.

### F. PANTALLA DE FUNCIONES

Esta es la pantalla que muestra las diferentes funciones del percolador y permite ajustar la programación.

### G. BOBINA SENSORA DE EMBUDO (ITCB Solamente)

Esto se emplea para "recibir" la información del asa del Smart Funnel, tarjeta de recetas, y tarjetas de advertencia.

### H. INTERRUPTORES DE LA PANTALLA DE FUNCIONES

**Punto Izquierdo:** Este interruptor se usa para seleccionar las opciones (NO/-) que aparecen en la pantalla durante la programación.

**Punto Central:** Este interruptor se usa para seleccionar opciones (DONE) que aparecen en la pantalla durante la programación.

**Punto Derecho:** Este interruptor se usa para seleccionar opciones (YES/+) que aparecen en la pantalla durante la programación.

## 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. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en ON (LED encendido).
4. El agua pasará al tanque y se detendrá cuando éste alcance su máxima capacidad. En la pantalla se visualizará **PLEASE WAIT... TANK FILLING** hasta que el tanque se llene de agua.
5. Espere aproximadamente veinte y cinco minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla mostrará **READY TO BREW... WATER TEMP: (LISTA PARA PREPARAR CAFÉ.. TEMP. DEL AGUA) 200°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde el embudo; esto es debido a la expansión y no deberá ocurrir en lo sucesivo.
6. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está rellenando.
7. Los valores de volúmenes y flujos de agua se han pre-fijado en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual de Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café.
8. La cafetera está lista ahora para ser utilizada 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 agua		Temperatura del agua recomendada	
	° F	° C	° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

## VISUALIZACIÓN DE RECETAS ASIGNADAS Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN

1. Asegúrese de que el interruptor de ON/OFF (Encendido/apagado) esté en OFF (LED apagado).
2. Presione y mantenga BREW A (Percolación A). La pantalla mostrará el nombre de la receta asignada a la percolación A mientras el INTERRUPTOR NO ESTÉ ENCENDIDO. Esto es para indicar que no puede iniciarse la percolación mientras que el interruptor ON/OFF esté en OFF.
3. Repita para BREW B (Percolación B) y BREW C (Percolación C).
4. (Modelos dobles únicamente) Repita los pasos 1 – 3 para el otro lado.
5. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en OFF. Para ver el número de identificación de la máquina, presione y mantenga el botón oculto izquierdo hasta que en la pantalla se visualice: **ANXXXXXX...NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN**. Suelte el botón izquierdo oculto.
6. Luego de 5 segundos de espera, en la pantalla se visualizará: **ICBXXXXXX**. Éste es el número de serie de la máquina.

## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

### SIN UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO MHG o DBC:

1. Comience cada ciclo de percolación con un embudo de percolación vacío.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Eche el café fresco en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo hasta que haga tope.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF del lado seleccionado debe estar en ON. Escoja el volumen de la tanda deseada.
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW (Percolación). Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
  - a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor ON/OFF debe estar en ON.
  - b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación) (página 17).
  - c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
  - d. **DESACTIVADA** – Seleccione un botón de percolación o un tamaño de porción diferentes.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes arriba mencionados, se leerá **NOW BREWING** (Percolando) y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

### CON UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO G9-2T DBC o MHG:

1. Escoja el tamaño de porción pequeña sobre el molino.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Muela la cantidad escogida de café fresco en el Smart Funnel usando el G9-2T DBC o el MHG con Smart Funnel y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo. El percolador leerá el nombre del café y el tamaño del café molido a través de un circuito integrado ubicado en el asa del embudo.

NOTA: El percolador hará coincidir el tamaño de la porción de percolación con el tamaño de la porción del molino.

<u>MOLINO</u>	<u>PERCOLADOR</u>
Pequeña	Media porción
Mediana	Porción completa
Grande	*Porción completa

\*Si se pulsa BREW con una porción grande del molino, aparecerá en la pantalla: **INCORRECT GRIND...BATCH SIZE WRONG** (Molido incorrecto...Tamaño de porción incorrecto) y luego **PRESS BREW TO BREW ANYWAY** (Pulse BREW para percolar de todos modos).

5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF del lado seleccionado debe estar en ON.
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW. Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
  - a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF” debe estar en ON.
  - b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación) (página 17).
  - c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
  - d. **MOLIDO INCORRECTO** – Indica que se molió una porción grande usando el molino. Verifique el tamaño de la porción y el peso del café molido.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes arriba mencionados, se leerá **NOW BREWING** (Percolando) y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

## 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. NO LIMPIE este equipo con un dispositivo de agua a presión.
2. Inspeccione y limpie cada cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

**NOTA:** Las acumulaciones en la cabeza de rociado y la conexión pueden restringir el flujo de agua e incidir sobre la percolación del café. Para obtener buenos resultados consistentes, limpie la cabeza de rociado y la conexión semanalmente. Al realizar una inspección visual, puede parecer que para luz a través de todos los agujeros de la placa de la cabeza de rociado, pero una película delgada de residuos puede dejar pasar la luz pero impedir el flujo de agua.

3. Desconecte la cabeza de rociado del percolador. Desármela retirando el sello.
4. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza para remover los depósitos minerales de los agujeros de la cabeza.
5. 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.
6. Inserte el extremo corto de la herramienta en las conexiones de la derivación hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
7. Vuelva a armar y conectar la cabeza de rociado. Sólo es necesario apretar la cabeza con la mano.

Vea Manual de programación para la rutina de calibración, para verificar que el caudal de la cabeza de rociado coincida con el caudal programado. Puede ser necesario recalibrar el percolador debido a la acumulación de depósitos calcáreos. Si se limpió y se removieron los residuos acumulados en el percolador, el mismo debe recalibrarse para obtener los volúmenes deseados.

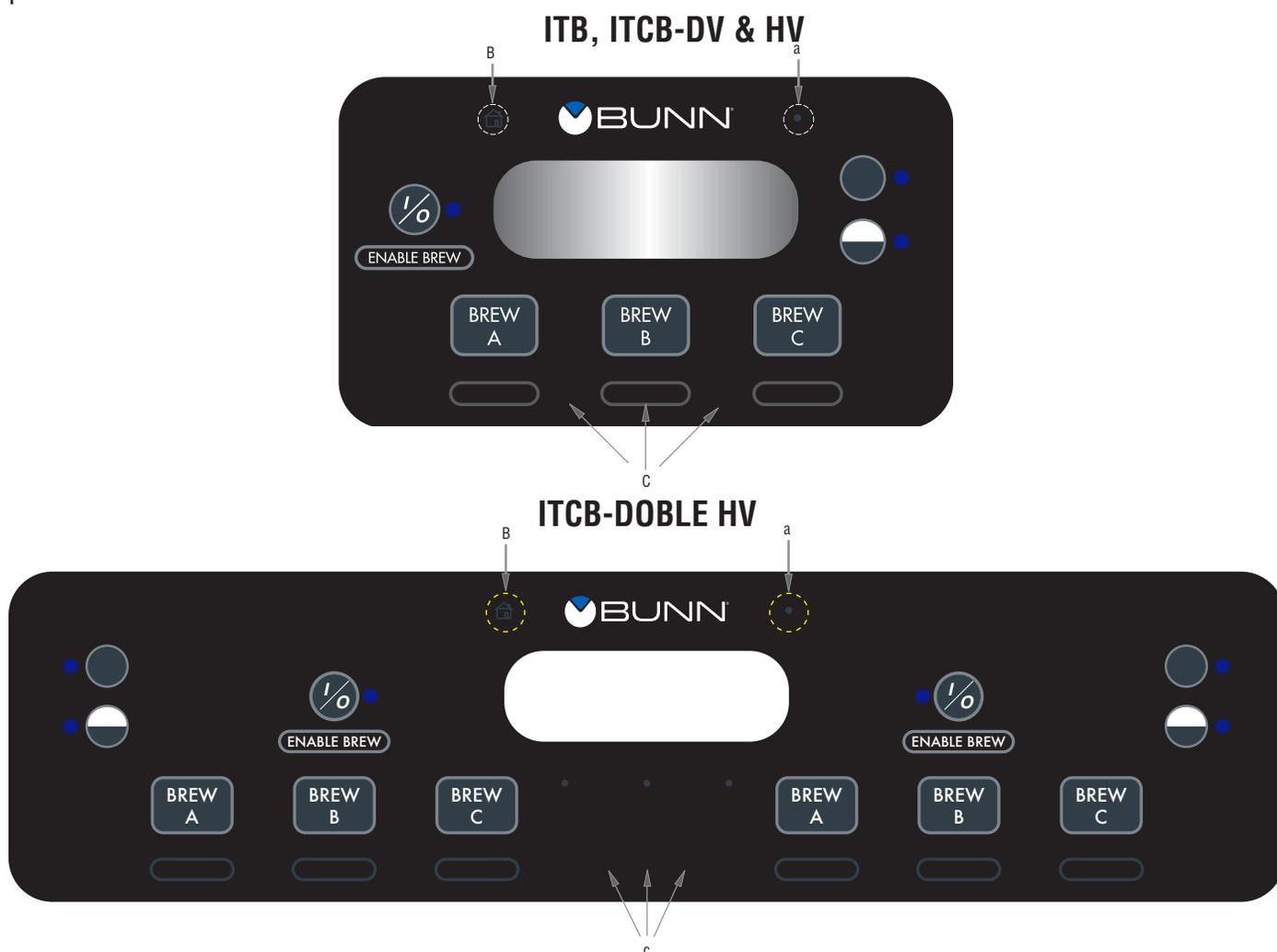
## PROGRAMACIÓN

Usando la pantalla orientada a menús en la parte delantera del percolador, el operador tiene la posibilidad de alterar o modificar diferentes parámetros de percolación como ser temperatura de percolación, volúmenes de percolación, volúmenes de dilución, percolación por pulso, etc. Esto permite la percolación de café y té de diferentes sabores en forma precisa.

Se logra la programación del percolador ingresando una determinada función. Después, usando los interruptores de programación ocultos y los botones de percolación/función, el operador puede personalizar el proceso de percolación según sus propias especificaciones.

### INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN

Para acceder la modalidad de programación, y para desplazarse por las diferentes pantallas de funciones, se usan interruptores de programación ocultos. Hay cinco de esos interruptores que se usarán en el ajuste del percolador.



- a) **Botón de programación derecho** (justo a mano derecha de la pantalla): Este interruptor se usa para acceder a la modalidad de programación y también se usa para desplazarse hacia delante en la lista de funciones.
- a) **Botón de programación izquierdo** (justo a mano izquierda de la pantalla): Este interruptor se usa para desplazarse hacia atrás en la lista de funciones.
- c) **Brew A,B,C (Percolación A,B,C)[o Punto Izquierdo, Punto Central, Punto Derecho - DOBLES solamente]:** Este interruptor se usa para seleccionar opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.

**Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación en [www.bunn.com](http://www.bunn.com)**

## PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

The programming of the brewer is divided into four main categories: Recipes, Calibration, Settings, and Service.

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

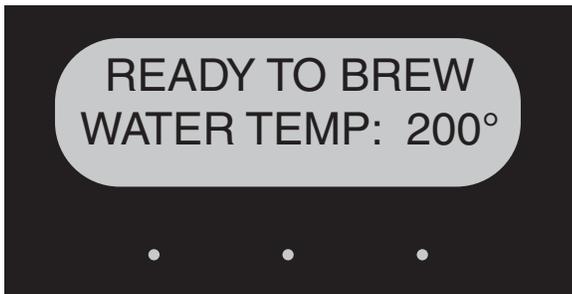
### NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES - LEA ATENTAMENTE -

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse y suelte el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ubicado en el panel frontal de interruptores. La pantalla volverá a la PANTALLA PRINCIPAL.

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

Recuerde colocar siempre un recipiente y un embudo debajo del rociador cuando opere el percolador durante el ajuste de CALIBRAR CAUDAL y la prueba de las válvulas de café y de derivación en HERRAMIENTAS DE SERVICIO/PROBAR SALIDAS.

#### PANTALLA PRINCIPAL



Esta pantalla aparece cuando el percolador está listo para usar. Esta pantalla muestra la temperatura del agua del tanque. Cuando el agua del tanque alcanza la temperatura ajustada debida, la pantalla cambiará de **HEATING (CALENTANDO)** a **READY TO BREW (LISTO A PERCOLAR)**.

**INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN es 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.

LISTA PARA PREPARACIÓN DE CAFÉ  
TEMP. DEL AGUA: 200°



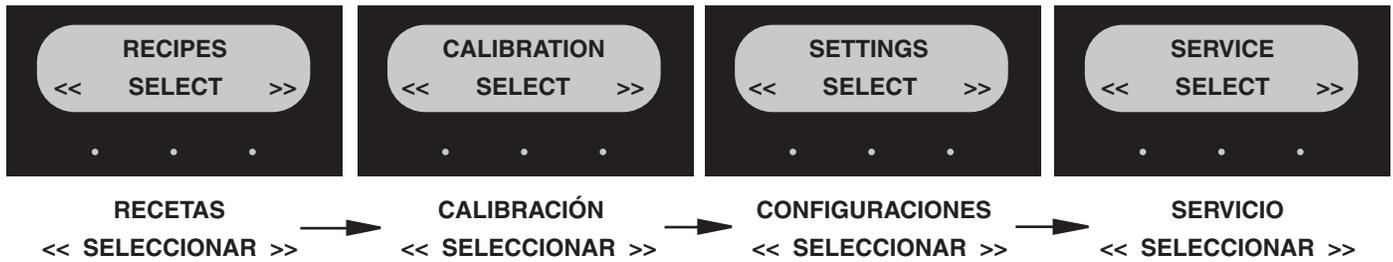
Para obtener información adicional, puede descargar el manual de programación en [www.bunn.com](http://www.bunn.com)



P3048

## PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA (cont.)

### FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO



**Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación 53669.0000 en [www.bunn.com](http://www.bunn.com)**