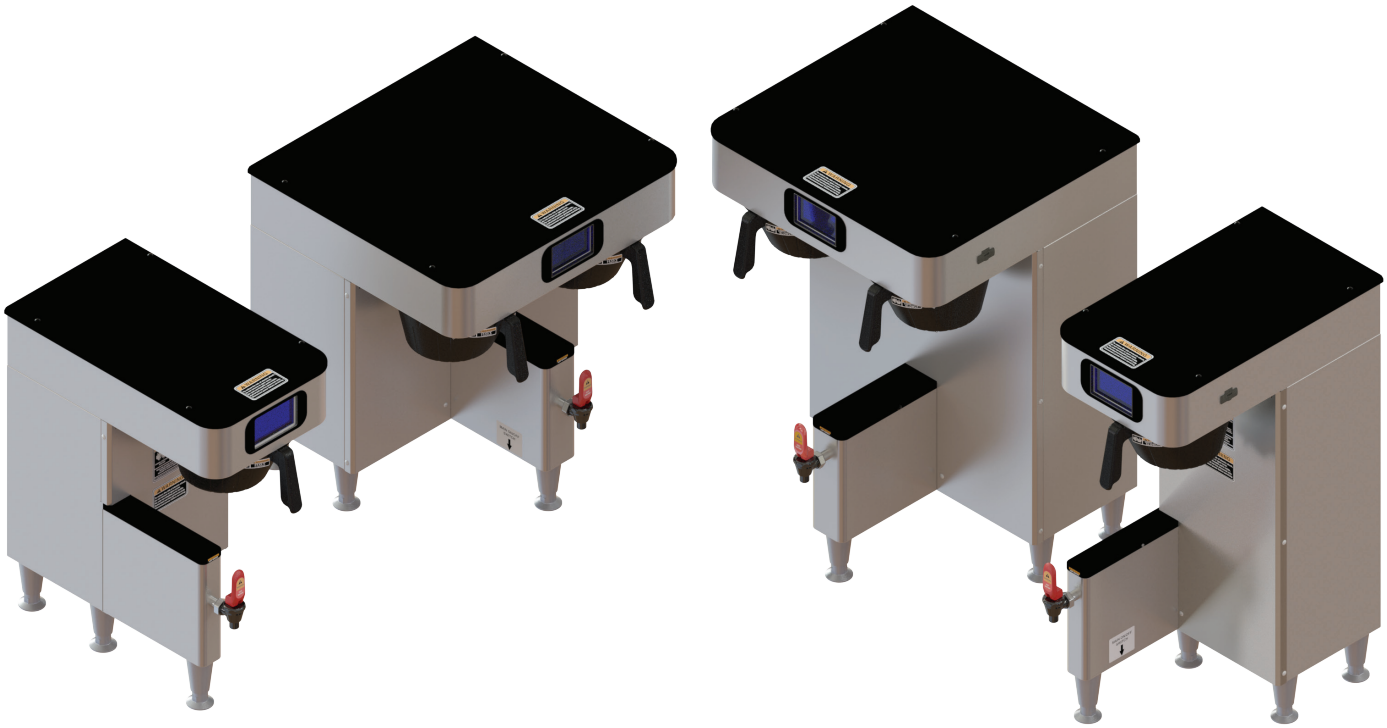
BUNN
Quality Since 1840

Infusion Series® Edición Platinum

Batch Brewing Coffee Systems

ICB, ICB-DV, ICB-DV Tall, ICB Twin, ICB Twin Tall
con servidores **ThermoFresh®**



GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN
5020 Ash Grove Drive, Springfield, Illinois USA 62711
Teléfono (217) 529-6601, Teléfono de soporte técnico (800) 420-2866
www.bunn.com

55079.8000 H 10/26 © 2018 - 2026 BUNN Commercial LP

ALI GROUP

WELBILT an ALI Group Company

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN

LP comercial BUNN (“BUNN”) ofrece la siguiente garantía para los equipos que fabrica:

1) Todos los dispensadores/servidores de café y té, cafeteras MCR/MCP/MCA para una sola taza y las placas de circuitos electrónicos y/o de control BUNNlink®: 1 año para piezas y 1 año para mano de obra.
2) Garantías de producto específicas de los equipos Premia®, Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp® y otros: 1 año para piezas y 1 año para mano de obra. Se encuentra información adicional en **commercial.bunn.com/support/warranty-lookup**.
3) Todos los demás equipos: 2 años para piezas y 1 año para mano de obra, además de garantías adicionales tal como se especifica a continuación:
   a) Placas de circuitos electrónicos y/o de control: 3 años para piezas y 3 años para mano de obra.
   b) Compresores en equipos de refrigeración: 5 años para piezas y 1 año para mano de obra.
   c) Las rebabas de molienda de los equipos para moler café: 4 años o la molienda de 40.000 libras [18.144 kg] de café, lo que suceda primero.
4) Para los clientes suscritos a BUNNlink®, BUNN se reserva el derecho de enviar periódicamente software crítico de forma automática actualizaciones que mejorarán la funcionalidad o el rendimiento del equipo BUNN, a menos que el cliente solicite notificación por adelantado de dichas actualizaciones de software por parte de BUNN por escrito.

Estos plazos de garantía se inician a partir de la fecha de instalación. BUNN garantiza que los equipos que fabrica estarán comercialmente libres de defectos de materiales y de mano de obra, a partir del momento de la fabricación y durante el plazo de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricado por BUNN o que, a criterio de BUNN, haya sido afectado por uso indebido, negligencia, alteración, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparación indebida, falta de limpieza o desincrustación periódicas, fallas del equipo relacionadas con el uso de agua de calidad indebida, daños o pérdidas. Además, la garantía no se aplica al reemplazo de elementos sujetos al desgaste normal por uso, lo que incluye, entre otros, piezas reemplazables por el usuario, como sellos y juntas. Esta garantía está sujeta a que el Comprador 1) notifique rápidamente a BUNN de cualquier reclamo que se realice en virtud de esta garantía por teléfono al (217) 529-6601 o escribiendo a 5020 Ash Grove Drive, Springfield, Illinois, 62711; 2) si BUNN lo solicita, al envío prepagado del equipo defectuoso a una sede de servicio autorizada de BUNN; y 3) que reciba autorización previa de BUNN de que el equipo defectuoso está en garantía. La garantía queda anulada si se utiliza equipo comercial para fines residenciales o no comerciales.

LA PRESENTE GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA ESCRITA, VERBAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A FINES CONCRETOS. Los representantes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para hacer modificaciones a esta garantía ni para ofrecer garantías adicionales que sean vinculantes para BUNN. Por lo tanto, toda declaración hecha por tales personas, ya sea verbal o escrita, no constituye garantía y no debe considerarse como tal.

Si BUNN determina, según su exclusivo criterio, que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en ejercicio exclusivo de sus opciones mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los plazos de garantía correspondientes a las piezas 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) reemplazar el equipo o reembolsar el precio de compra pagado por el equipo.

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

En ningún caso BUNN se hará responsable de ningún otro daño o pérdida, lo que incluye, entre otros, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de inactividad, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o indirecto.

INTRODUCCIÓN

Este equipo percolará café en un servidor o airpot en espera. La percoladora puede tener un grifo de agua caliente auxiliar. Únicamente es para uso en interiores sobre mostrador robusto y a nivel o un estante. Por favor instale en un área donde no hayan dispositivos de chorro de agua.

La Infusion Series, similar a los DBC BrewWISE, incorpora un sistema de interfaz inalámbrica que permite los Molinos MHG o DBC carguen cierta información en el "chip de programación" ubicado dentro de la manija del embudo. Esta información incluye qué sabor de café se está moliendo y qué tamaño de lote será percolará (la mitad o completo). Una vez que el nombre de sabor correcto y la cantidad de café se haya molido, el embudo se carga en la percoladora. Luego se transfiere la información de la manija del embudo a la percoladora. La percoladora toma esta información y dispensa la cantidad de agua preestablecida en la percoladora para ese sabor de café en particular y ese tamaño de lote. La percoladora también se puede programar para ajustar las diferentes funciones del proceso de percolación, como la temperatura de , los volúmenes de percolación, los porcentajes de derivación, la percolación por pulsos, etc. Esto permite que el operador programe una cierta "receta" para cada sabor de café que se percola.

La Percoladora de Café de la Serie Infusión puede percolar ambos té y café caliente con configuraciones de receta y tiene las siguientes características: Derivación, la Pre-Infusión, SmartWAVE y la Percolación por Pulso, BrewWISE, y LCD para la lectura y programación digital junto con las opciones de Embudo Inteligente para el café. Otras características son el modo de Ahorro de la Energía, compatibilidad con BUNNlink, compatibilidad con el Lector Inteligente, Temporizador de Frescura y puerto USB para que los operadores guarden y carguen las recetas o nuevo software a la percoladora.

CONTENIDO

Garantía 2

Introducción 3

Requisitos CE / Norte Americanos 4

Avisos al Operador....5

Requisitos Eléctricos....5

Requisitos de Tubería
- Conexión de Tubería 6
- Drenar el Tanque....7

Configuración Inicial....7

Percolar Café 8

Limpieza....9

Programación
- Controles de Operación 10
- Acceso a Servicios....11
- Menú de Servicios 12
- Ver Números de Propiedad, Serial y Servicio....13
- Calibración 13
- Renombrar una Receta....14
- Habilitar / Deshabilitar Tamoños de Lote....14
- Modificar Recetas 15,16
- Configuracion De Maquina....17
- Configuración de percolación 18
- Habilitación de la configuración del servidor FRESHlink....19

ICB-DV....Máquina de Doble Voltaje

ICB Twin.... 120/208-240V ó 220-240V

REQUISITOS PARA AMÉRICA DEL NORTE

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que este aparato funcione correctamente, debe instalarse en un lugar con una temperatura entre 5 ºC y 35 ºC (41 ° F a 95 ° F).
- Para que funcione correctamente, este aparato debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50%.
- Para que la operación sea segura, el aparato no debe inclinarse más de 10º.
- El servicio eléctrico debe estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe lavarse con una lavadora a presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas que hayan sido supervisadas y que hayan recibido formación para utilizarlo de forma segura y que comprendan los riesgos asociados con su uso.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con falta de experiencia y conocimientos, o por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales siempre que hayan recibido supervisión y formación para utilizar el aparato de forma segura y comprender los riesgos asociados con su uso.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, el fabricante o el autorizado personal.
- El servicio autorizado deberá reponerlo con un cable especial proporcionado por el fabricante o por una persona de servicio autorizada.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Este aparato está diseñado para uso comercial en aplicaciones como:
  - áreas de cocina para contacto personal, talleres y otros entornos de trabajo
  - para clientes en vestíbulos de hoteles y moteles y otros tipos de entornos similares
- El acceso a las áreas de servicio solo está permitido al personal de servicio autorizado.

REQUISITOS DE LA CE

- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la temperatura sea de entre 5 ºC y 35 ºC.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50 %.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el electrodoméstico no debe inclinarse más de 10º.
- El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con chorro de agua.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con falta de experiencia y conocimientos o con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso de este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si se daña el cable de alimentación, para evitar peligros, el fabricante o el personal de servicio autorizado deberán reemplazarlo con un cable especial provisto por el fabricante o por el personal de servicio autorizado.
- Estos aparatos están destinados para usarse en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales; y en empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para usarse en la producción continua y en masa de alimentos.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Máquina con clasificación IX P1.

AVISOS AL OPERADOR

Lea y siga cuidadosamente todos los avisos en este manual y en el equipo. Todos los avisos en el equipo deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace cualquier etiqueta ilegible o dañada.



#37881.8000



#03408.8002



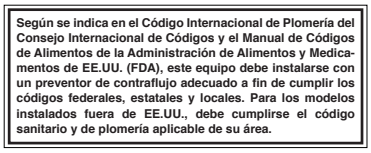
#03409.8002



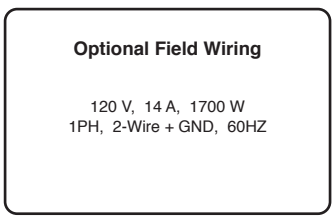
#00986.8000



#36302.8000



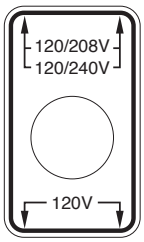
#00656.8001



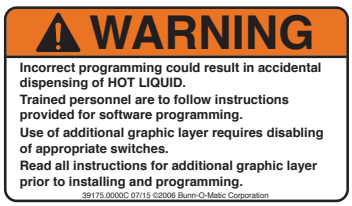
#29710.0016



#00824.0002



#34056.0001



#39175.0000

Una programación incorrecta podría ocasionar una dispensación accidental de líquido caliente.
El personal capacitado debe seguir las instrucciones proporcionadas para la programación del software.
El uso de una capa gráfica adicional requiere la desactivación de los conmutadores apropiados. Lea todas las instrucciones para capa gráfica adicional antes de instalar y programar.



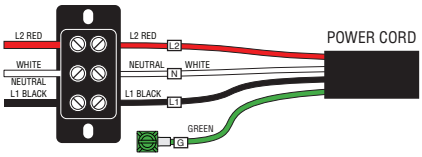
#00658.8000

REQUISITOS ELÉCTRICOS

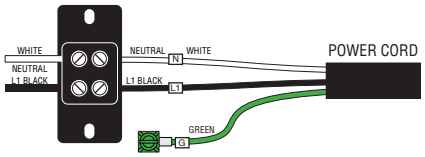
Consulte la Placa de Datos en la Percoladora y los códigos eléctricos locales/nacionales para determinar los requisitos del circuito.

ADVERTENCIA - La percoladora debe estar desconectada de la fuente de energía hasta que se especifique.

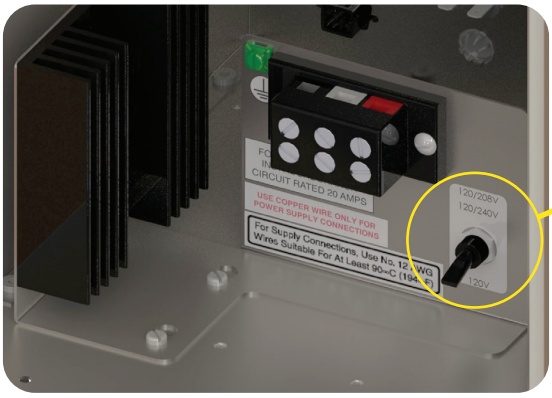
ADVERTENCIA - el cable de energía debe tener Clasificación UL, ser Cable Flexible Tipo So, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, clasificado para 90°C, y la tapa del enchufe debe tener Clasificación UL, para evitar el peligro. El Cable de Energía debe ser de por lo menos 3 pies de largo y máximo 6 pies de largo (medido desde el Protector de Tensión hasta al Extremo de la Tapa del Enchufe).



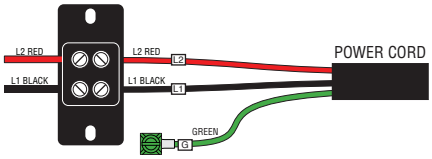
120/208-240V 3 CABLES + TIERRA



120V 2 CABLES + TIERRA



CONMUTADOR DE CAMBIO DE DOBLE VOLTAJE



240V 2 CABLES + TIERRA



220-240V 2 CABLES + TIERRA

continuó >

CONEXIÓN ELÉCTRICA (Todos los Modelos)

PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. Daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas no están cubiertas por la garantía.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el sitio.
3. (Sólo modelos de DV) Seleccione el voltaje deseado para la unidad basado en el servicio eléctrico disponible en el sitio.
4. Utilizando un medidor de voltaje verifique el voltaje y el código de color para cada conductor en la fuente de energía.
5. Retire el panel de acceso frontal para obtener acceso al bloque de terminales.
6. Pase el cable de energía a través del protector de tensión y conéctelo al (los) bloque(s) de terminales.
7. Conecte el cable de energía al bloque de terminales como se muestra.
8. Antes de continuar, verifique el voltaje en el bloque de terminales de cableado de campo.
9. (Sólo modelos de DV) coloque el conmutador del voltaje a la posición apropiada y vuela a colocar el panel de acceso.
10. Si la tubería se va a conectar después, asegúrese de que la percoladora esté desconectada de la fuente de energía. Si la tubería ya está conectada, la percoladora está lista para la Configuración Inicial.

REQUISITOS DE TUBERÍA

Estas percoladoras deben estar conectados a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 psi (0.138 y 0.620 MPa) de una línea de suministro de 1/2" o mayor. Debe instalarse una válvula de cierre en la línea antes de la percoladora. Instale un regulador en la tubería cuando la presión sea mayor a 90 psi (0.620 MPa) para reducirla a 50 psi (0.345 MPa). El accesorio de entrada de agua es .75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor comodidad, se proporciona un adaptador de codo para convertir a un accesorio abocarado de 1/4". Bunn-O-Matic no recomienda el uso de un sistema de ósmosis inversa o de agua desionizada para este equipo. **REQUERIDO: caudal de 1.0 gpm (3.78 LPM) de la línea del abastecimiento de agua.**

NOTA: BUNN recomienda utilizar tubería de 3/8 pulg (9.5 mm) de D.I. mínimo de 0.375 pulg (9.5 mm) para la línea de suministro de agua. Dejar un tramo de tubería enrollado de forma compacta en la línea de agua facilitará mover la cafetera para limpiar el mostrador. BUNN no recomienda el uso de una válvula de inserción (tipo montura) para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio que este tipo de dispositivo hace en la línea de suministro pueden restringir el flujo de agua.

NOTA: Si la cafetera no viene equipada con un grifo instalado de fábrica, se debe solicitar e instalar un kit de grifo por separado.

Como se indica en el Código internacional de fontanería del International Code Council y el Food Code Manual de la Food and Drug Administration (FDA), este equipo debe instalarse con prevención de reflujo para cumplir con los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplir con el Código de Plomería/ Sanidad para su área.

Conexión de Tubería

1. Drene la línea de agua.
2. Sujete bien el ensamblaje del codo adaptador a la línea de suministro de agua.
3. Sujete bien el ensamblaje del adaptador del codo al accesorio .75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) que se encuentra en la parte posterior de la percoladora.
4. Encienda el suministro de agua.

Drenar el Tanque

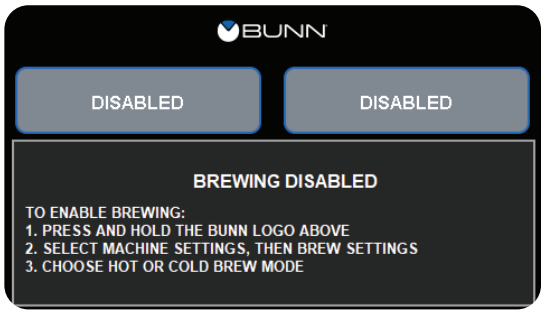
1. Afloje los tornillos que aseguran el panel de acceso frontal. Quite el panel.
2. Apriete la abrazadera de cierre blanca en la manguera larga entre el tanque y el solenoide de entrada.
3. Desconecte la abrazadera de manguera y la manguera del solenoide de entrada.
4. Coloque el extremo de la manguera de drenaje en un recipiente que tenga una capacidad mínima de [3.5 galones/13.25L Singles] [6.0 galones/22.7 L-Twins].
5. Suelte la abrazadera blanca para drenar el agua del tanque.
6. Cuando el tanque esté vacío, reemplace la manguera en el solenoide de entrada y apriete la abrazadera.
7. Vuelva a colocar el panel frontal y apriete los tornillos.

CONFIGURACIÓN INICIAL

1. Inserte un embudo vacío en los rieles para embudo de la cafetera.
2. Coloque un recipiente vacío debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. Encienda el interruptor principal.
4. El agua comenzará a fluir hacia el tanque y se detendrá cuando esté lleno.
5. En la pantalla táctil, aparecerá un menú para que el usuario seleccione el modo de percolación frío o caliente:

   a. Cold Brew Mode (Modo de percolación frío): convierte el modelo para lograr una percolación fría con temperaturas altas o ambiente (de 38 °C a 49 °C).

   b. Hot Brew Mode (Modo de percolación caliente): utilice este modo para recetas de café y té caliente y frío (de 60 °C a 100 °C).



6. Para establecer el modo de percolación, toque el logotipo de BUNN por 3 segundos e ingrese a SERVICE ACCESS (ACCESO A SERVICIOS).
7. Seleccione el icono ADVANCED (AVANZADO). En la pantalla PASSWORD ENTRY (INGRESAR CONTRASEÑA), seleccione ENTER (INGRESAR). (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
8. Seleccione MACHINE SETTINGS (CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA). Luego, seleccione BREW SETTINGS (CONFIGURACIÓN DE PERCOLACIÓN).
9. En la pantalla de configuración de percolación, podrá elegir el modo de percolación frío o caliente. Marque la casilla de verificación que se encuentra al lado de la configuración que desea.

   Nota: Consulte la sección Configuración de percolación para obtener más información.
10. Seleccione SAVE (GUARDAR).
11. Vuelva a la pantalla principal y espere alrededor de 25 minutos hasta que el agua del tanque se caliente y alcance la temperatura adecuada. Es posible que gotee un poco de agua de los embudos durante este proceso. Esto se debe a la expansión, pero no
    debería ocurrir luego de ese momento.
12. a la temperatura adecuada, coloque un recipiente pequeño debajo del grifo y abra la manija del grifo. Suéltelo cuando escuche que el tanque se esté rellenando.
13. Las configuraciones de flujo y volúmenes de agua han sido pre-configurados de fábrica. Consulte programación si el volumen necesita ser aumentado o disminuido.
14. La percoladora ahora está lista para su uso de acuerdo con las instrucciones de Percolar Café.

La temperatura del agua de preparación está ajustada de fábrica a 200 ° F (93,3 ° C). Las áreas de gran altitud requerirán bajar esta temperatura para evitar que hierva. Esta tabla debe usarse como guía al reajustar la temperatura del agua de preparación.

Altitud		Punto deebullición de agua		Recomendado temperatura de agua	
Pieds	Metros	°F	°C	°F	°C
-1000	-304.8	213.8	101.0	200	93.3
-500	-152.4	212.9	100.5	200	93.3
0	0	212.0	100.0	200	93.3
500	152.4	211.1	99.5	200	93.3
1000	304.8	210.2	99.0	200	93.3
1500	457.2	209.3	98.5	200	93.3
2000	609.6	208.4	98.0	200	93.3
2500	762.0	207.4	97.4	200	93.3
3000	914.4	206.5	96.9	199	92.8
3500	1066.8	205.6	96.4	198	92.2
4000	1219.2	204.7	95.9	197	91.7
4500	1371.6	203.8	95.4	196	91.1
5000	1524.0	202.9	94.9	195	90.6
5500	1676.4	201.9	94.4	195	90.6
6000	1828.8	201.0	93.9	194	90.0
6500	1981.2	200.1	93.4	193	89.4
7000	2133.6	199.2	92.9	192	88.9
7500	2286.0	198.3	92.4	191	88.3
8000	2438.4	197.4	91.9	190	87.8
8500	2590.8	196.5	91.4	189	87.2
9000	2743.2	195.5	90.8	188	86.7
9500	2895.6	194.6	90.3	187	86.1
10000	3048.0	193.7	89.8	186	85.6

PERCOLAR CAFÉ

Pueden haber ciertas situaciones en las que el ciclo de percolación no comenzará cuando se seleccione PERCOLAR:

a. TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA - espere hasta que se caliente, o cancele la opción BLOQUEO DE PERCOLACIÓN.

b. REVISE EL EMBUDO - Quite el embudo, vacíe el café molido previamente percolado y reemplácelo con fresco.

PREPARAR CAFÉ SIN UN EMBUDO INTELIGENTE Y MOLINO MHG o DBC:

1. Inicie cada ciclo de percolación con un embudo de percolación limpio y vacío.
2. Inserta un filtro BUNN en el embudo.
3. Vierta el café fresco en el filtro y nivele el lecho del café molido agitando suavemente.
4. Deslice el embudo en las guías del embudo del lado seleccionado hasta que se detenga.
5. Coloque un servidor vacío debajo del embudo.
6. Seleccione la receta deseada seleccionando el botón arriba de las selecciones de lote. Si hay más de 6 recetas en la percoladora, use la flecha de desplazamiento para navegar a la receta deseada.
7. Seleccione el tamaño de lote deseado para la receta.
8. Seleccione el botón INICIAR PERCOLACIÓN. Para los modelos twin, asegúrese de seleccionar el botón de percolación para el lado de la percoladora que está cargado con café recién molido.
9. La pantalla mostrará PERCOLANDO y mostrará el tiempo restante en el ciclo de percolación. Seleccione el botón DETENER para interrumpir la percolación si es necesario.
10. Retire con cuidado el embudo de percolado y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detenga el goteo.

PERCOLAR CAFÉ UN EMBUDO INTELIGENTE Y MOLINO G9-2T DBC O MHG:

1. Seleccione el tamaño de lote deseado en el molino.
2. Inserta un filtro BUNN en el embudo gourmet.
3. Muela la cantidad de café fresco seleccionado en el Embudo Inteligente usando el G9-2T DBC o el MHG con el funcionamiento de Embudo Inteligente y nivele el café molido agitando suavemente.
4. Deslice el embudo en las guías de embudo del lado seleccionado. La percoladora leerá el nombre del café y medida de molido a través del chip en la manija del embudo.

   NOTA - La percoladora ajustará automáticamente el tamaño del lote de percolación al tamaño del lote del molino:

MOLINO	PERCOLADORA
Pequeño	Lote Pequeño
Mediano	Lote Mediano
Grande	Lote Completo

   ***TAMAÑO DE LOTE NO HABILITADO** - Si el tamaño del lote registrado en Embudo Inteligente no está habilitado para la receta almacenada en la percoladora, deberá ingresar a la opción RECETAS en programación y verificar que esté habilitado el tamaño correcto del lote para el nombre del café. Consulte la sección "MODIFICACIÓN DE RECETAS" para obtener información sobre cómo habilitar o deshabilitar los tamaños de lote.

   ***POR FAVOR, VERIFIQUE LOS PARÁMETROS** - Al insertar un Embudo Inteligente en las guías del embudo, la percoladora agregará automáticamente el nombre del café si no existe en la programación. En este caso, la pantalla le indicará al operador que verifique que los parámetros de la receta sean correctos antes de comenzar una percolación. Consulte la sección MODIFICACIÓN DE RECETAS para obtener información sobre cómo revisar y configurar recetas.

5. Coloque un servidor vacío debajo del embudo.
6. Seleccione el botón INICIAR PERCOLACIÓN.
7. La pantalla mostrará PERCOLANDO y mostrará el tiempo restante en el ciclo de percolación. Seleccione el botón DETENER para interrumpir la percolación si es necesario.
8. Retire con cuidado el embudo de percolado y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detenga el goteo.

LIMPIEZA

Diario

1. Las instrucciones intuitivas de Cuidado y Limpieza están disponibles en la sección de Programación. Empiece desde la pantalla de Inicio, luego toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos para ingresar a la pantalla de Acceso a Servicios.

2. Seleccione el ícono Cuidado y Limpieza para activar los botones de Cuidado y Limpieza.

3. Seleccione el botón "Limpiar Pantalla" para desactivar la pantalla durante :15 segundos para permitir la limpieza.

4. Use un paño suave y limpio para limpiar la pantalla de contaminantes durante el conteo regresivo de 15 segundos. Cuando termine, elija (<;) para volver a la pantalla Cuidado y Limpieza o toque el Logo de BUNN para salir y volver a la Pantalla de Inicio.

5. Prepare una solución jabonosa tibia con detergente líquido no abrasivo (140˚F). Luego use un paño limpio, húmedo con la solución para limpiar todas las superficies en el equipo BUNN. NO limpie este equipo con un dispositivo de chorro de agua.

Semanalmente

1. Primero quite el Embudo Inteligente® y póngala a un lado.

2. Ahora, desenrosque el rociador Peak Extraction™ de la percoladora, girando a la izquierda, y póngala a un lado.

   NOTA - Cualquier acumulación en el rociador puede restringir el flujo de agua e impactar su percolación del café. Para un café constantemente bueno, limpie los rociadores semanalmente. Durante una inspección visual, puede parecer que la luz pasa a través de todos los agujeros en la placa del rociador, pero una capa delgada de residuo puede dejar pasar la luz y aún impide el flujo de agua.

3. Inserte la herramienta de limpieza del rociador en el rociador y en el accesorio de salida de derivación. Gírelo varias veces para eliminar los depósitos minerales del accesorio.

4. Prepare una solución jabonosa tibia con un detergente líquido no abrasivo (140°F). Luego use un paño limpio, húmedo con la solución para limpiar el panel del rociador.

5. Ahora desmonte el rociador Peak Extraction quitando el sello negro.

6. Sumerja y lavar toda la partes individuales del rociador en la solución. Asegúrese de que todos los agujeros del rociador están completamente abiertos y libres de cualquier acumulación de depósitos de residuos de producto o minerales.

7. Después de lavar las partes del rociador, enjuague bien las partes con agua limpia.

8. Vuelva a montar el rociador y enrosque de nuevo en la conexión de salida roscada. El rociador solo necesita ser apretado a mano.

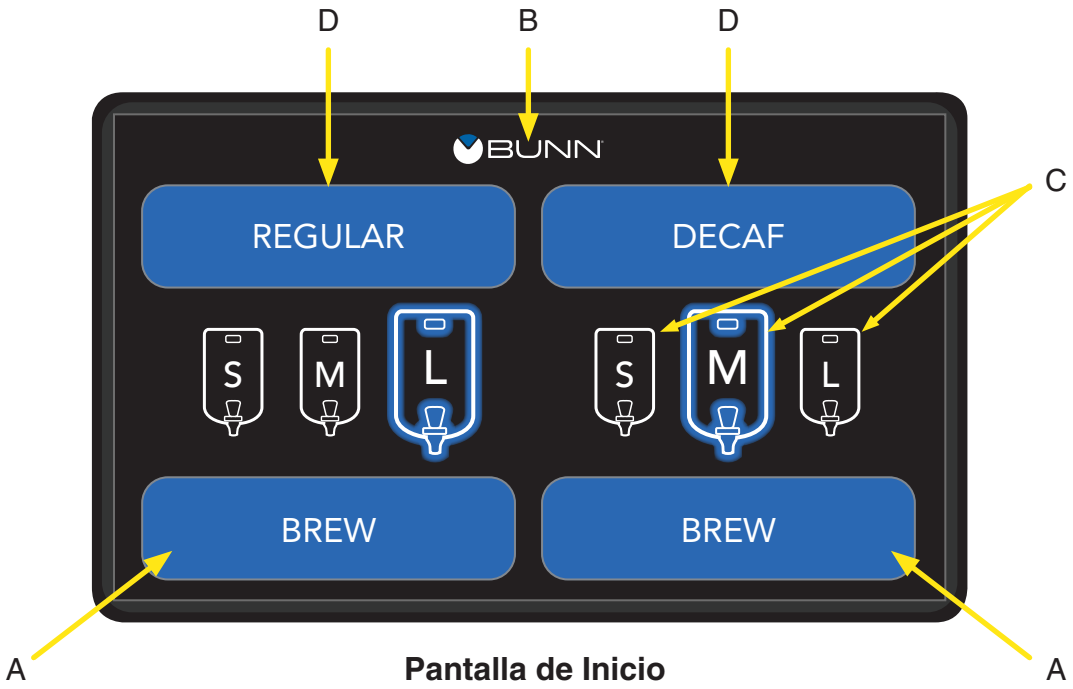
La máquina puede necesitar ser recalibrada debido a la acumulación de cal. Si la máquina se limpia y se elimina la acumulación, la máquina debe volver a calibrarse para lograr los volúmenes deseados. Consulte el manual de programación para la rutina de calibración para verificar el flujo del rociador y la tasa de desviación correspondiente a la velocidad de flujo programada.

PROGRAMACIÓN

Utilizando la pantalla de menú en la parte frontal de la percoladora, el operador tiene la capacidad de cambiar o modificar varios parámetros de percolación tales como temperaturas de percolación, volúmenes de percolación, derivación, pulsos, preinfusión, smartWAVE, tiempo de goteo y tiempo de frescura. El operador puede personalizar el proceso de percolación según sus especificaciones, lo que permite la percolación precisa de varios sabores de café.

CONTROLES DE OPERACIÓN

Para acceder al modo de programación, y para desplazarse por las diferentes pantallas de funciones, se utilizan botones de programación ocultos. Hay cinco de estos botones que se utilizarán para la configuración de la percoladora.



Pantalla de Inicio

A. PERCOLAR Izquierda/Derecha
Cuando la pantalla principal está visible, seleccione el botón PERCOLAR para iniciar un ciclo de percolación en el lado seleccionado.

B. PROGRAMACIÓN
Toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos para ingresar a programación.

C. BOTONES DE SELECCIÓN DE LOTES
Seleccionar el icono correspondiente al lote Pequeño, Mediano y Grande, selecciona la cantidad de producto que se percola en el lado seleccionado. El resaltado del icono indica el lote seleccionado para percolar.

D. OPCIONES DE RECETA
Seleccione el botón para elegir entre cualquiera de las recetas guardadas en programación.

continuó >

NOTAS IMPORTANTES DE PROGRAMACIÓN
- LEA CUIDADOSAMENTE -

Recuerde siempre colocar un envase y un embudo debajo del rociador al hacer funcionar la percoladora durante la configuración de la **CALIBRACIÓN DE FLUJO,** y al probar las válvulas de percolación y derivación en **HERRAMIENTAS DE SERVICIO / SALIDAS DE PRUEBA.**

CÓMO ACCEDER A PROGRAMACIÓN

Para ingresar al modo de programación, la pantalla de inicio debe estar presente en la pantalla. Toque el logotipo de BUNN en la parte superior de la pantalla durante 2 segundos. La pantalla de ACCESO A SERVICIOS aparecerá en la pantalla.



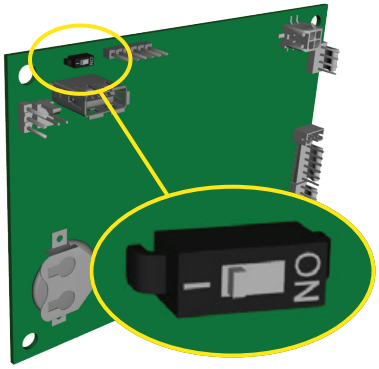
CÓMO SALIR DE PROGRAMACIÓN

Para salir del modo de programación en cualquier momento, seleccione el logotipo de BUNN en la parte superior de la pantalla. La pantalla volverá a la pantalla de inicio.

Si no hay interacción con la pantalla táctil dentro de un período de 5 minutos mientras está en el modo de programación, la pantalla regresará automáticamente a la pantalla de inicio.

BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN

Este interruptor se encuentra en la placa gráfica ubicada debajo del panel superior de la percoladora. El interruptor se puede configurar para evitar el acceso a la configuración de programación avanzada de la percoladora. Una vez que se hayan programado todas las configuraciones de percolación correctas, el operador puede colocar el interruptor en la posición de "ENCENDIDO" para prohibir que cualquiera vea y cambie las configuraciones. La percoladora debe estar apagada cuando se configura el interruptor.



ACCESO A SERVICIOS

Para acceder a este menú, toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos con la pantalla de inicio presente. Esta es la primera pantalla que aparecerá en la pantalla al acceder al modo de programación. Si el Bloqueo de Programación está habilitado, el ícono avanzado no aparecerá hasta que se desactive la función. Seleccione cualquier ícono para acceder a los submenús.



continuó >

PROGRAMACIÓN

OPCIONES DE ACCESO A SERVICIOS



HISTORIAL DE EVENTOS: Seleccione este icono para ver los ciclos actuales, los ciclos de vida útil y la duración/cantidad de veces que se activan ciertos componentes.



ESTADÍSTICAS: Seleccione este icono para ver la cantidad de ciclos de percolación por tamaño de lote. Los modelos twin mostrarán números separados para los ciclos de percolación de la izquierda y la derecha. La segunda sub-pantalla dentro de Estadísticas mostrará el modelo, mostrará la versión y el número de versión de E/S.



CUIDADO Y LIMPIEZA: seleccione este icono para ver las instrucciones de limpieza. El contenido de instrucción presentado tendrá una imagen con una breve descripción de la acción que debería ocurrir.



AVANZADO: al seleccionar este ícono, se mostrará una pantalla para ingresar una contraseña. Por defecto, la contraseña puede ser evitada mediante la selección de ENTER. Por defecto, ingresar 7738 en esta pantalla permitirá el permiso para establecer una contraseña. Establecer una contraseña evitará la entrada al Menú de Servicios.

MENÚ DE SERVICIOS

Para acceder a este menú, seleccione el ícono AVANZADO mientras visualiza la pantalla ACCESO A SERVICIOS en la pantalla. Si el Bloqueo de Programación está habilitado, no se puede acceder a este menú hasta que la función esté deshabilitada. Seleccione cualquier ícono para acceder a los submenús.



OPCIONES DEL MENÚ DE SERVICIOS



RECETAS: Seleccione este icono para deshabilitar, habilitar, agregar o modificar recetas.



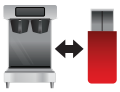
CONFIGURACIÓN DE MÁQUINA: seleccione este icono para ajustar la configuración global en la percoladora.



SERVICIO: Seleccione este ícono para acceder a las funciones de diagnóstico de alto nivel y la información de servicio.



CALIBRACIONES: Seleccione este icono para realizar los ajustes necesarios para asegurar la percolación correcta.



IMPORTAR/EXPORTAR: seleccione este icono para importar/exportar gráficos de pantalla o recetas.

PROGRAMACIÓN

VISUALIZACIÓN DE NÚMERO DE PROPIEDAD, SERIE Y SERVICIO

1. Toque el logotipo BUNN durante 2 segundos para ingresar a la pantalla ACCESO A SERVICIOS.
2. Seleccione el ícono AVANZADO.
3. En la pantalla de ENTRADA DE CONTRASEÑA, seleccione ENTER.
4. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, seleccione el icono de SERVICIOS.
5. Seleccione NÚMEROS DE SERVICIO para ver los números de propiedad, números de serie y servicio.

   NOTA: El número de propiedad se mostrará si se ha configurado en la programación; de lo contrario, no aparecerá.

CÓMO CALIBRAR LA TASA DE FLUJO DEL ROCIADOR

Esta función le permite al operador probar e ingresar la tasa de flujo real de agua que sale del (de los) rociador(es). El procedimiento incluye un suministro de agua de 1 minuto para determinar la tasa de flujo real. Asegúrese de que la percoladora se caliente a la temperatura de percolación antes de realizar una calibración del rociador.

1. Coloque un recipiente, con graduación precisa con una capacidad mínima de 60 onzas, debajo del embudo.
2. Toque el logotipo BUNN durante 2 segundos para ingresar a ACCESO A SERVICIOS.
3. Seleccione el ícono AVANZADO.
4. En la pantalla de ENTRADA DE CONTRASEÑA, seleccione ENTER. (Si se requiere una contraseña, introduzca el código en esta pantalla).
5. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, seleccione el ícono de CALIBRACIÓN.
6. Para los modelos Single ICB, solo hay 1 rociador para calibrar. Para los modelos de Twin ICB, hay un rociador izquierdo y uno derecho para calibrar. Asegúrese de que el contenedor esté debajo del rociador correcto para la calibración.
7. Seleccione el botón INICIO para comenzar a dispensar 1 minuto de agua caliente del rociador.
8. La pantalla mostrará el tiempo restante para dispensar junto con la opción de detener la dispensación si es necesario. El temporizador de 60 segundos en la pantalla hará una cuenta regresiva a cero.
9. Cuando el contador llega a cero, la pantalla cambiará para permitir que la cantidad de agua medida en el contenedor sea ingresado y guardado en la programación. Mida la cantidad de agua en el contenedor y seleccione el área del cuadro blanco en la pantalla para ingresar el valor de modo que coincida con la cantidad en el contenedor.
10. Seleccione GUARDAR.
11. La pantalla ahora debería mostrar la velocidad de flujo real del rociador.
12. Repita los pasos 1 al 7 para calibrar el otro lado. (Sólo modelos Twin ICB)

CÓMO CALIBRAR LA TASA DE FLUJO DE DERIVACIÓN

Esta función le permite al operador probar e ingresar la tasa de flujo real de agua que sale de la derivación. El procedimiento incluye un suministro de agua de 1 minuto para determinar la tasa de flujo real. Asegúrese de que la percoladora se caliente a la temperatura de percolación antes de realizar una calibración de la derivación.

1. Coloque un recipiente, con graduación precisa con una capacidad mínima de 60 onzas, debajo del embudo.
2. Toque el logotipo BUNN durante 2 segundos para ingresar a ACCESO A SERVICIOS.
3. Seleccione el ícono AVANZADO.
4. En la pantalla de INGRESO DE CONTRASEÑAS, seleccione ENTER (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
5. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, seleccione el ícono de CALIBRACIÓN.

continuó >

CÓMO CALIBRAR LA TASA DE FLUJO DE DERIVACIÓN (continuó)

6. Para los modelos Single ICB, solo hay 1 derivación para calibrar. Para los modelos de Twin ICB, hay una derivación izquierda y una derecha para calibrar. Asegúrese de que el contenedor esté debajo de la estación de percolación correcta para la calibración.
7. Seleccione el botón INICIO para comenzar un suministro de agua caliente de 1 minuto desde la derivación.
8. La pantalla mostrará el tiempo restante para dispensar junto con la opción de detener la dispensación si es necesario. El temporizador de 60 segundos en la pantalla hará una cuenta regresiva a cero.
9. Cuando el contador llega a cero, la pantalla cambiará para permitir que la cantidad de agua medida en el contenedor sea ingresado y guardado en la programación. Mida la cantidad de agua en el contenedor y seleccione el área del cuadro blanco en la pantalla para ingresar el valor de modo que coincida con la cantidad en el contenedor.
10. Seleccione GUARDAR.
11. Ahora la pantalla debería mostrar la tasa de flujo real de la derivación.
12. Repita los pasos 1 al 7 para calibrar el otro lado. (Sólo modelos Twin ICB)

RENOMBRAR UNA RECETA

Hay 5 páginas que contienen 6 nombres de recetas (30 en total). Por defecto, los nombres de las recetas vienen predefinidos de fábrica.
El operador tiene la opción de cambiar el nombre de cualquier receta.

1. Toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos para ingresar al ACCESO A SERVICIOS.
2. Seleccione el ícono AVANZADO.
3. En la pantalla de INGRESO DE CONTRASEÑAS, seleccione ENTER (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
4. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, selecciona el ícono RECETA.
5. La pantalla EDICIÓN DE RECETA aparecerá en la pantalla. Si es necesario, use la flecha de desplazamiento en la parte superior de la pantalla para navegar al nombre de la receta que desee editar. Seleccione el nombre de la receta.

   NOTA: Los botones rellenos con azul representan recetas con tamaños de lote habilitados; estas recetas aparecerán en la lista de selección de recetas de la pantalla de inicio. Los botones llenos con gris representan recetas con todos los tamaños de lote deshabilitados; estos nombres de recetas no aparecerán en la lista de selección de recetas de la pantalla de inicio hasta que se habilite un tamaño de lote.
6. Seleccione el rectángulo blanco que contiene el nombre actual de la receta.
7. Use la pantalla táctil para ingresar un nuevo nombre de receta. Seleccione ENTER cuando termine.
8. Seleccione GUARDAR para almacenar el nuevo nombre de la receta en programación.

HABILITAR/DESHABILITAR TAMAÑOS DE LOTE

El operador tiene la opción de configurar una receta para incluir hasta 3 tamaños de lote. Si deshabilita todos los tamaños de lote para cualquier receta, lo eliminará de la lista de selección de recetas en la pantalla de inicio.

1. Toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos para ingresar al ACCESO A SERVICIOS.
2. Seleccione el ícono AVANZADO.
3. En la pantalla de INGRESO DE CONTRASEÑAS, seleccione ENTER (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
4. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, selecciona el ícono RECETA.
5. La pantalla EDICIÓN DE RECETA aparecerá en la pantalla. Si es necesario, use la flecha de desplazamiento en la parte superior de la pantalla para navegar al nombre de la receta que desee editar. Seleccione el nombre de la receta.
6. Seleccione los tamaños de lote deseados que se ofrecerán con la receta seleccionando la casilla blanca al lado de cada icono de tamaño de lote. Al habilitar el tamaño del lote sin editar la configuración de receta del lote, los parámetros de receta se configurarán automáticamente a las configuraciones predeterminadas (volumen, derivación, preinfusión, etc.).
7. Seleccione GUARDAR para mantener los cambios realizados en la receta.

continuó >

PROGRAMACIÓN

MODIFICAR RECETAS

Por defecto, la configuración de recetas viene predeterminada de fábrica. El operador tiene la opción de habilitar, deshabilitar y modificar cualquier configuración de receta.



CÓMO ACCEDER A LA CONFIGURACIÓN DE RECETAS

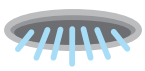
1. Toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos para ingresar al ACCESO A SERVICIOS.
2. Seleccione el ícono AVANZADO.
3. En la pantalla de INGRESO DE CONTRASEÑAS, seleccione ENTER (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
4. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, selecciona el ícono RECETA.
5. La pantalla EDICIÓN DE RECETA aparecerá en la pantalla. Si es necesario, use la flecha de desplazamiento en la parte superior de la pantalla para navegar al nombre de la receta que desee editar. Seleccione el nombre de la receta.
6. Active el tamaño del lote que desea modificar seleccionando la casilla blanca. Si el tamaño del lote ya está habilitado como lo indica la marca de verificación verde, continúe con el próximo paso.
7. Seleccione el ícono del lote al lado del tamaño que desea modificar (pequeño, mediano y grande).
8. La pantalla que aparecerá tiene un menú de iconos que representan configuraciones que puede activar, desactivar o modificar.



VOLUMEN - Este icono permite ajustes de volumen. Cada tamaño de lote, pequeño, mediano y grande tendrá rangos ajustables de volumen de percolado para elegir. Al presionar GUARDAR después de ingresar el número, se confirmará el cambio y se saldrá nuevamente a la pantalla de parámetros de la receta.



DERIVACIÓN - este icono ajusta la derivación como porcentaje del volumen total de la percolación. Esto significa que el porcentaje establecido circunvalará el café molido a través del embudo al servidor. Si se utiliza la derivación en una receta, solo se encenderá después de 30 segundos de tiempo de rociado. Al presionar GUARDAR después de ingresar el número, se confirmará el cambio y se saldrá nuevamente a la pantalla de parámetros de la receta.



PRE-INFUSIONAR - Pre-Infusion se define como dos partes; la primera humectación inicial del café molido y el primer período inicial "APAGADO" antes de que inicia el resto del ciclo de percolación. El operador tendrá la capacidad de preparar con solo la pre-infusión, si así lo prefieren. El operador debe habilitar la característica seleccionando la casilla de verificación. Para establecer una tiempo de "ENCENDIDO", el operador puede seleccionar el campo de texto. Esto hará que salga el teclado numérico para que ingrese la hora deseada. Para confirmar un cambio, el operador debe presionar el botón GUARDAR. El ícono de tamaño de lote en la esquina superior derecha de la pantalla permitirá al operador cambiar entre los tamaños de lote. Si el operador cambia a un tamaño de lote diferente, esos parámetros deben actualizarse en los campos. Al deshabilitar la función se atenuarán los campos de texto en blanco. El operador no podrá ajustar esta configuración a menos que la función esté habilitada.

continuó >

PROGRAMACIÓN



PERCOLACIÓN A PULSO - Se tendrán en cuenta los ajustes de pre-infusión y derivación si ya están configurados. El operador usará los campos de texto para ingresar los tiempos. Al ingresar el tiempo de encendido del rociador, se mostrarán las onzas o mililitros (dependiendo de las unidades configuradas en la máquina) que se dispersen durante ese período de tiempo. La cantidad de agua dispersada será mayor cuanto más tiempo pase. Si se disminuye el tiempo, el volumen debe bajar también. El volumen que se muestra se recopilará a partir de un promedio de las configuraciones de calibración del rociador izquierdo y derecho. Al establecer el tiempo de pausa, el operador está eligiendo. Cuanto tiempo apagar el rociador; esto no es un tiempo acumulado. Esta tiempo es la duración que el rociador se apagará durante la rutina de pulsos y luego se volverá a encender. Los tiempos de encendido y apagado tendrán límites que el operador puede establecer dependiendo de los parámetros de la receta. Al configurar la rutina, el tiempo total de percolación cambiará a más corto o más largo dependiendo de la configuración de la rutina. Los tiempos de pausa más largos extienden el tiempo total de la percolación en la mayoría de los casos. El botón de Auto-calculación establecerá una rutina basada en los parámetros para la receta. Guardar confirmará y guardará las configuraciones para ese tamaño de lote de recetas. El ícono de tamaño desplazará a través de los otros tamaños de lote habilitados para permitir que el operador configure la percolación a pulsos para un lote de diferente tamaño desde esta pantalla.

Percolación A Pulso Automático - una percolación a pulso automático es una rutina establecida de 7 pulsos que ha sido calculada por los parámetros que el operador ha configurado. El operador debe especificar el volumen del lote, el porcentaje de derivación, el tiempo de pre-infusión, y el tiempo del goteo. El tiempo apagado del pulso se calcula a partir de un tiempo de preparación adicional de 60 segundos para los 6 pulsos apagados entre los 7 pulsos de encendido. Tiempo de apagado = 10 seg/pulso = 60 seg/6 pulsos

Percolación a Pulso Manual - Si un operador desea ajustar el tiempo de percolación que se les ha dado en pulso Automático, pueden cambiar o hacer ajustes a los tiempos de encendido/apagado restantes. Hacer esto puede extender o acortar el tiempo de percolación calculado originalmente para la percolación a pulsos automática, por lo que el operador ahora controlará los tiempos de encendido y apagado que utilizará la percoladora para hacer una rutina de pulsos.



SMARTWAVE® - Esta es una característica de percolación que altera la trayectoria del agua que sale del rociador con el fin de mejorar la uniformidad de la extracción. Esto se logra activando la bomba de aire solo durante el tiempo de encendido del rociador. Cuando la válvula del rociador está activada, la bomba de aire se activará y emitirá un impulso de aire que ampliará el patrón de agua que golpea el lecho de café. El operador podrá configurar SmartWAVE de 1-14. Los botones más/menos aumentarán y disminuirán por 1. Cada número representa la bomba de aire encendiéndose dos veces durante ese ciclo de percolación. 1 (2) - 14 (28). Siempre habrá un período de soplado de 5 segundos al final de la percolación. Esto evacua el agua en el rociador para ayudar a evitar la acumulación de cal.



TIEMPO DE GOTEO - El tiempo de goteo es el tiempo asignado para permitir que gotee el exceso de café del embudo después de que se haya completado una percolación. El operador podrá agregar hasta 5 minutos de tiempo. Si no se agrega tiempo, la preparación se completará y se elevarán los bloqueos del embudo.



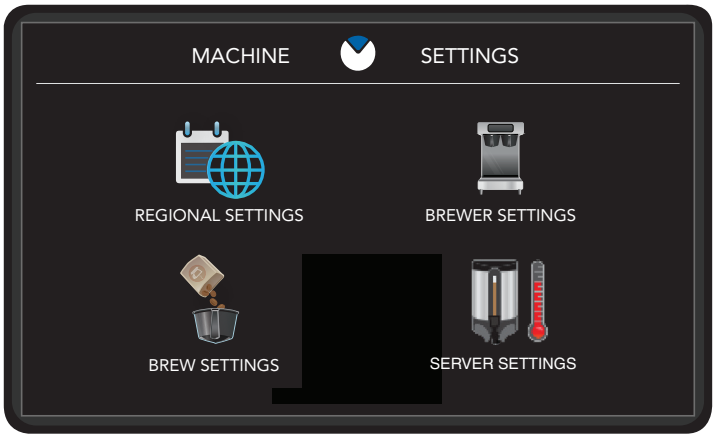
FRESCURA - Este tiempo se usa para ayudar a controlar la calidad de las bebidas. Aparecerá una alerta emergente de pantalla completa e indicará que la receta ha expirado. Una vez reconocido, el operador puede percolar como siempre.



REVISIÓN - seleccionar este icono dará al operador otro método de configurar una receta. Este método utiliza un diseño de tabla que muestra los parámetros y los valores que se configuran. Seleccionar el área blanca llevará a operador directamente a la página de edición para ese parámetro. El operador puede cambiar el valor, GUARDAR y salir de la pantalla de revisión de recetas.

CONFIGURACIÓN DE MÁQUINA

Seleccionar Configuraciones de Percolación llevará al usuario directamente a la pantalla de Configuración de Temperatura. Esta pantalla permite establecer la temperatura al que el tanque intenta calentar y mantener, y en qué umbral el sistema permite la percolación (si el bloqueo de percolación está habilitado). La temperatura configurada del tanque es el punto de ajuste que el calentador intenta controlar, y la temperatura listo es la temperatura debajo de la temperatura configurada en la que el sistema permita la percolación, dependiendo de si la característica de bloqueo de percolación (también conocido como bloqueo de temperatura) está activada.



CÓMO ACCEDER A LA CONFIGURACIÓN DE RECETAS

1. Toque el logotipo de BUNN durante 2 segundos para ingresar al ACCESO A SERVICIOS.
2. Seleccione el ícono AVANZADO.
3. En la pantalla de INGRESO DE CONTRASEÑAS, seleccione ENTER (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
4. En la pantalla MENÚ DE SERVICIOS, selecciona el ícono de CONFIGURACIÓN DE MÁQUINA.
5. La pantalla CONFIGURACIÓN DE MÁQUINA aparecerá en la pantalla. Habrá un menú de iconos que representan configuraciones que puede habilitar, deshabilitar o modificar.



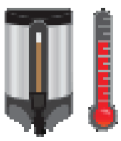
CONFIGURACIONES REGIONALES - los ajustes regionales permitirán que el usuario cambie el idioma, la hora y la fecha, las unidades, y la contraseña de la percoladora. Al seleccionar cada botón, el usuario navegará a esa categoría respectiva. El botón de programación Bunn llevará al usuario a la pantalla de inicio principal.



CONFIGURACIÓN DE LA PERCOLADORA - La configuración de la máquina permite al operador realizar cambios en ahorro de energía, detección de embudo y salvapantallas. La marca de verificación verde significa que la característica está habilitada. Presionar el botón de nuevo desactivará esa característica y la marca de verificación desaparecerá para dejar solo un cuadro blanco vacío. Una vez habilitada, si la característica tiene configuraciones que se deben establecer, el usuario será llevado directamente a las pantallas de configuración.



CONFIGURACIÓN DE PERCOLACIÓN - Los usuarios pueden presionar el número de temperatura de configuración de temperatura para ir a la pantalla de teclado de ingreso y cambiar el valor. La temperatura listo funcionará de manera similar, pero solo se puede acceder si está habilitado el bloqueo de percolación. Si el bloqueo de percolación está deshabilitado, la temperatura de percolación se atenuará y el botón quedará inactivo. Seleccionar la casilla de verificación de bloqueo de percolación alternará los estados entre habilitado y deshabilitado. Si la temperatura de percolación está activa, permite introducir un valor en un rango de 2 a 20 grados por debajo de la temperatura configurada del tanque.

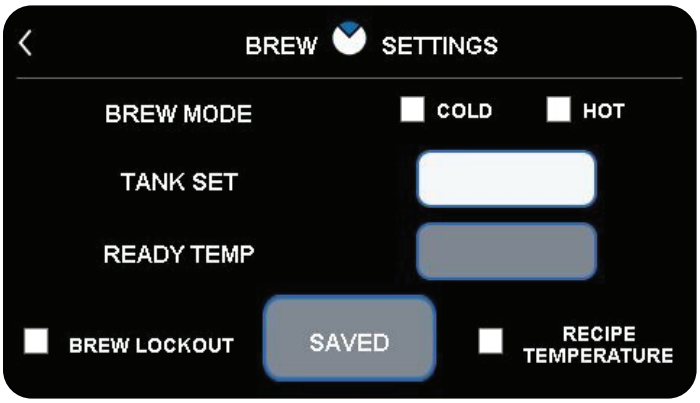


Configuración del servidor: este menú tendrá configuraciones relacionadas con los servidores. El precalentamiento del servidor, el apagado automático, la detección del servidor y el servidor inteligente estarán disponibles para habilitar o deshabilitar desde esta pantalla. Cuando los botones tienen una marca de verificación verde junto al texto, esa función está habilitada. Si solo hay un cuadro blanco sin marcar, la función está deshabilitada. Seleccione los botones para activar o desactivar las funciones.

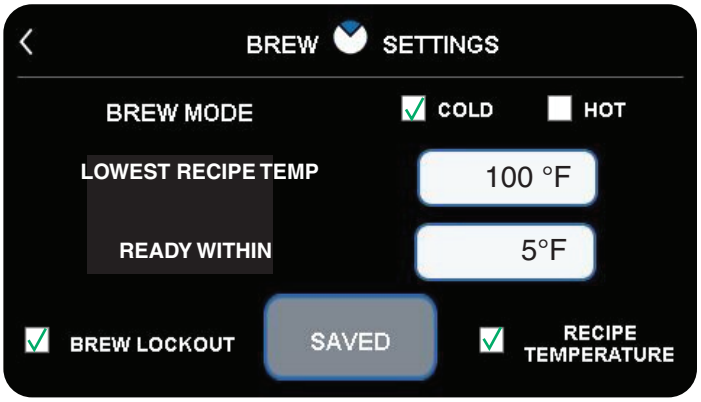
PROGRAMACIÓN

Brew Settings (Configuración de percolación)

Se puede acceder desde MACHINE SETTINGS (CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA). Podrá encontrar varios parámetros ajustables dentro de la opción Brew Settings (Configuración de percolación).



Pantalla predeterminada de la configuración de percolación

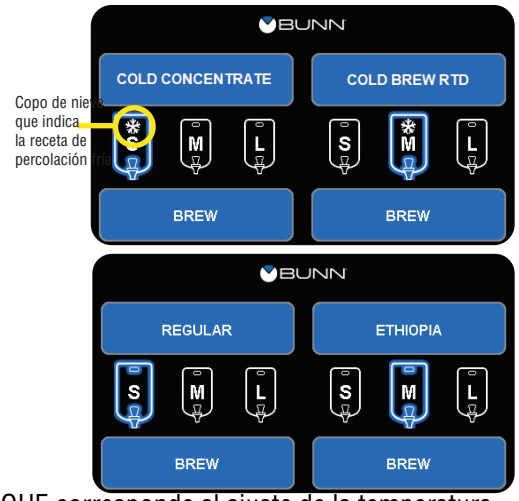


Configuración de percolación con las opciones de modo de percolación frío seleccionadas

Modo de percolación:

El modo de percolación FRÍO permite que los usuarios hagan tandas de café frío concentrado o listo para beber de forma rápida y consistente. Cuando este modo está activado, la máquina utiliza un rango de temperaturas altas o ambiente (de 38 °C a 49 °C) y completará el menú de recetas con las recetas predeterminadas de percolación fría. El tanque comenzará a purgarse si se cambia de modo de percolación CALIENTE a FRÍO.

El modo de percolación CALIENTE permite que los usuarios preparen y dispensen café caliente listo para beber de forma rápida y consistente. Cuando este modo está activado, la máquina utiliza un rango de temperaturas altas (de 60 °C a 100 °C) y completará el menú de recetas con las recetas predeterminadas de percolación caliente.



Tank Set (Configuración del tanque): La CONFIGURACIÓN DEL TANQUE corresponde al ajuste de la temperatura del agua dentro del tanque. El valor que se ingresa y se guarda se utilizará como la temperatura predeterminada para hacer café. Los rangos de temperatura mínima y máxima dependen del modo de percolación seleccionado.

Lowest Recipe Temp (Temperatura más baja para recetas): Cuando se selecciona el modo de percolación FRÍO y la TEMPERATURA PARA RECETAS permitida, la CONFIGURACIÓN DEL TANQUE cambiará a la TEMPERATURA MÁS BAJA PARA RECETAS. Ajuste la configuración para especificar la temperatura más baja que se utilizará en las recetas.

Ready Temp (Temperatura de inicio): La TEMPERATURA DE INICIO es la temperatura más baja a la que debe estar el agua del tanque para que la máquina pueda comenzar a hacer café. Esta opción está disponible únicamente cuando está activada la opción BREW LOCKOUT (BLOQUEO DE PERCOLACIÓN).

Ready Within (Temperatura mínima de percolación) Cuando se selecciona el modo de percolación FRÍO, la TEMPERATURA PARA RECETAS permitida y el BLOQUEO DE PERCOLACIÓN, la TEMPERATURA DE INICIO cambiará a la TEMPERATURA MÍNIMA DE PERCOLACIÓN. Ajuste esta configuración para especificar los grados necesarios de la TEMP. MÁS BAJA PARA RECETAS para que la máquina pueda comenzar a hacer café.

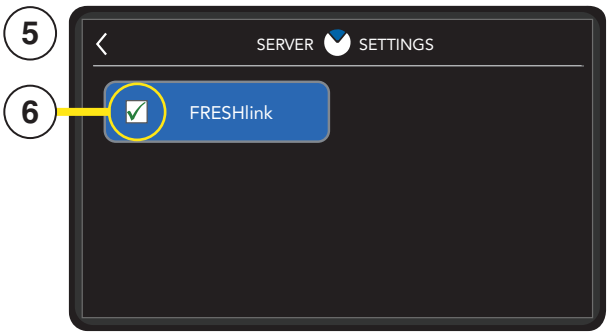
Brew Lockout (Bloqueo de percolación): Si el BLOQUEO DE PERCOLACIÓN está activado, la máquina no hará café hasta que el agua del tanque alcance la temperatura mínima especificada en TEMPERATURA DE INICIO. Si el BLOQUEO DE PERCOLACIÓN está desactivado, el botón de la TEMPERATURA DE INICIO se deshabilitará.

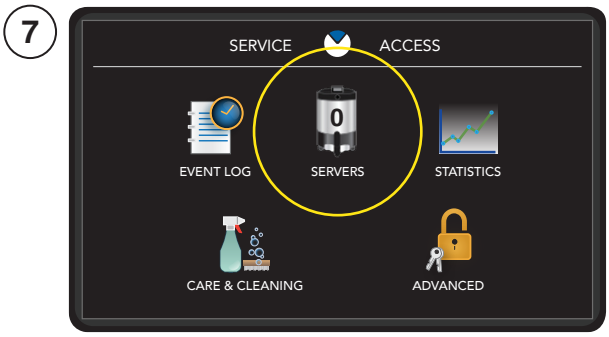
Recipe Temperature (Temperatura de receta): Esta opción le permite al usuario establecer de forma individual las temperaturas de percolación deseadas para cada receta. La temperatura de receta debe estar activada para que la opción aparezca en RECIPE EDIT (EDICIÓN DE RECETA). Cuando está activada esta opción, la máquina únicamente mostrará las recetas que pertenecen al modo de percolación seleccionado. Por ejemplo, si está seleccionada la percolación fría con la opción de temperatura de receta activada, la máquina no mostrará recetas del modo de percolación caliente en otros menús ni en la pantalla principal. Cuando la opción de temperatura de receta está desactivada, las recetas tanto del modo frío como del modo caliente aparecerán en otros menús.

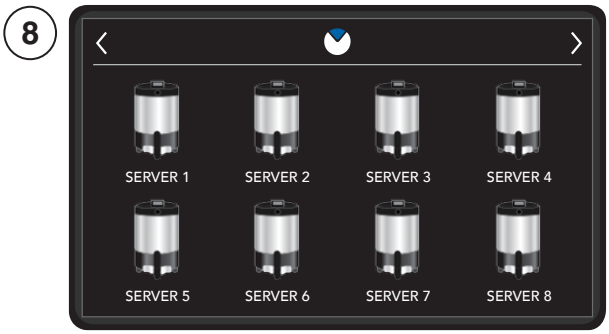
Habilitación de la configuración del servidor FRESHlink

1. Toque el logotipo de BUNN por 3 segundos para ingresar a ACCESO A SERVICIOS.
2. Seleccione el icono AVANZADO.
3. En la pantalla INTRODUCIR CONTRASEÑA, seleccione ENTER (Si se requiere una contraseña, ingrese el código en esta pantalla).
4. En la pantalla MENÚ DE SERVICIO, seleccione CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA y luego el icono CONFIGURACIÓN DEL SERVIDOR.
5. Ahora aparecerá la pantalla CONFIGURACIÓN DEL SERVIDOR.
6. Seleccione la casilla de verificación blanca para habilitar FRESHlink. Aparecerá una marca de verificación verde en el cuadro cuando esté habilitado.
7. Cuando termine, aparecerá un nuevo icono de SERVIDORES en la pantalla ACCESO A SERVICIOS.

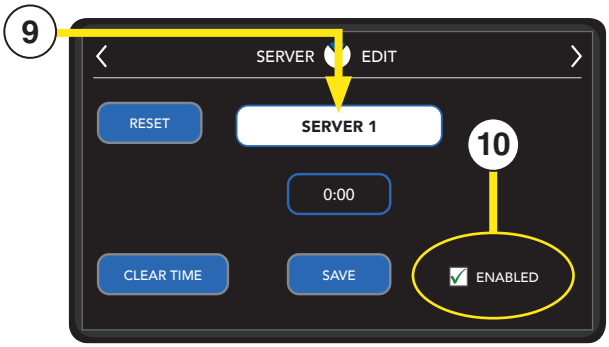
   NOTA: La función está habilitada pero no funcionará correctamente (como lo indica el 0 dentro del servidor) ya que no hay servidores habilitados.
8. Seleccione uno de los iconos de servidor en la pantalla SELECCIÓN DE SERVIDOR.



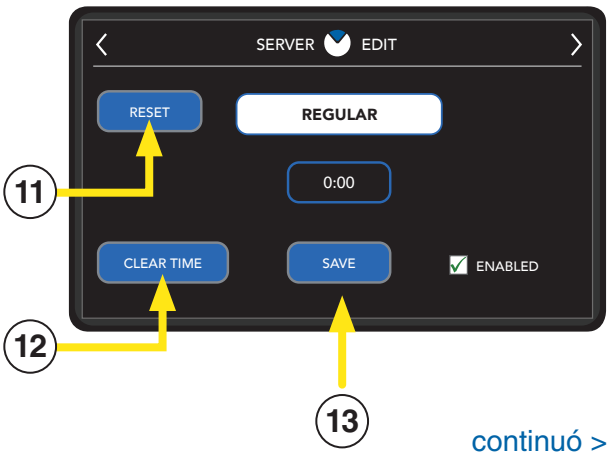




9. Una vez que se selecciona un servidor, aparece la pantalla EDITAR SERVIDOR. Esto permite al usuario darle un nombre al servidor.
10. Para habilitar el servidor, seleccione la casilla HABILITADO. Cuando aparezca la marca de verificación verde, este servidor estará disponible para la elección de cuándo realizar el precolado en la máquina.



11. Si selecciona Restablecer, se restablecerá el nombre al nombre predeterminado SERVIDOR 1.
12. El usuario puede borrar el tiempo restante en un servidor en cualquier momento si presiona el botón BORRAR TIEMPO. Esto detendrá el temporizador de frescura y evitará que muestre una alarma en el protector de pantalla que se muestra.
13. Seleccione GUARDAR cuando se complete.

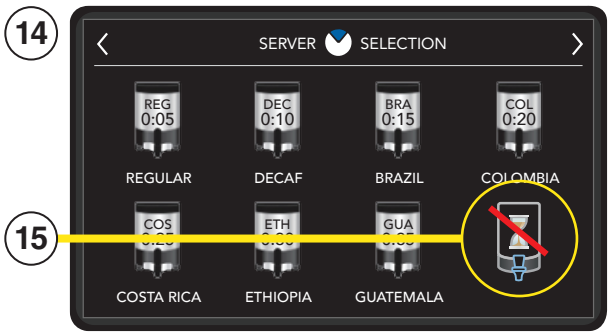


continuó >

PROGRAMACIÓN

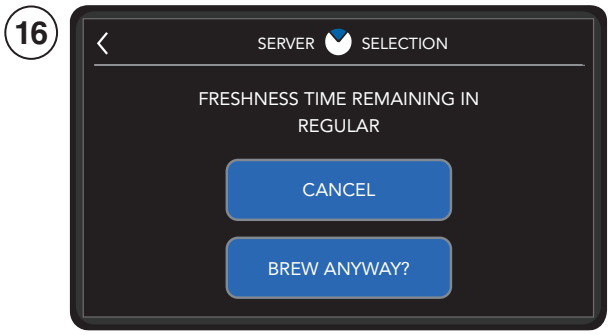
14. Cuando el operador presiona el botón de precolado, se mostrará la pantalla SELECCIÓN DE SERVIDOR. El usuario puede elegir en qué servidor le gustaría preparar su receta.

15. El icono SIN SEGUIMIENTO permite preparar una receta sin que se de seguimiento al temporizador de frescura.



16. Después de seleccionar el servidor, la cafetera pasará a la pantalla de cuenta regresiva. La máquina ahora precolará el lote según lo previsto.

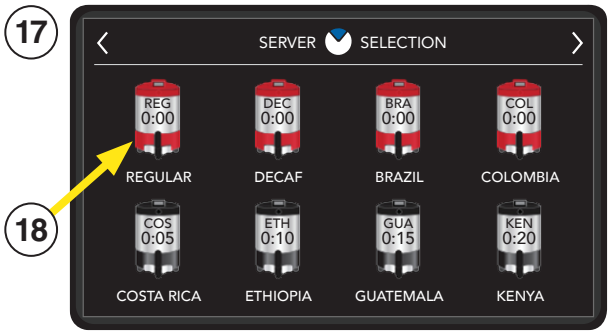
    NOTA: Si se selecciona un servidor con tiempo restante, también se mostrará la siguiente pantalla para confirmar el precolado.



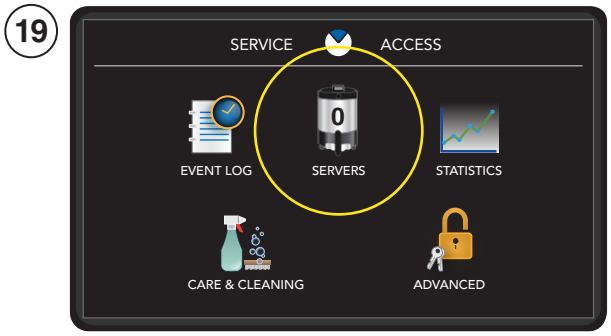
17. Después de treinta segundos de inactividad, aparecerá un protector de pantalla mostrando los servidores y los temporizadores de frescura. Primero se mostrará el servidor con la menor cantidad de tiempo de frescura.

    NOTA: Si se toca la pantalla, esta volverá a la pantalla de inicio.

18. Si el temporizador de frescura de un servidor se ha completado, el servidor parpadeará en rojo.



19. Cuando el usuario ingresa a la pantalla ACCESO A SERVICIOS después de presionar y mantener presionado el logotipo de BUNN, el ícono de SERVIDORES le permitirá ver todos los servidores activos que se están monitoreando.



20. Si se están monitoreando más de 8 servidores, aparecerá una flecha en la esquina superior derecha de la pantalla. Esto permitirá al usuario avanzar a una segunda página para ver otro grupo de máximo ocho servidores.

