



IC3 DBC Infusion Series®



GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) garantiza el equipo 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, trífector, 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 trífector® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Este equipo percolará café en un servidor o airpot en espera. Es únicamente para uso en interiores sobre un mostrador o estante sólido y nivelado. Por favor instale en un área donde no hayan dispositivos de chorro de agua.

La Percoladora de la Serie Infusion puede percolar ambos, té y café con configuraciones de receta y tiene las siguientes características: Pre-Infusión y Percolación por Pulso y pantalla digital LCD. Otras características son el modo de Ahorro de Energía, compatible con BUNNLink, Temporizador de Frescura y Alarma de Limpieza.

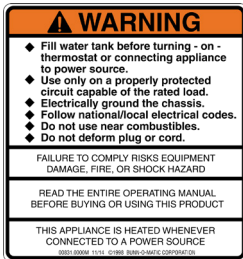
La percoladora también puede ser programada para ajustar diferentes funciones del proceso de percolación, tales como temperatura de percolación, volúmenes de percolación, percolación de pulso, etc. Esto le permite al operador programar una "receta" particular para cada sabor de té o café a percolar.

CONTENIDO

Garantía.....	2
Introducción.....	3
Avisos a los Usuarios.....	4
Requisitos Eléctricos.....	4
Requisitos de Norte America.....	5
Requisitos de Tubería.....	6
Drenar el Tanque.....	6
Controles de Operación.....	7
Configuración Inicial.....	8
Percolación de Café.....	8
Limpieza.....	9
Ver Recetas Asignadas, Número de Identificación y de Serie.....	9
Programación.....	10

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea atentamente y siga todos los avisos en este manual y en el equipo. Todas las etiquetas en este equipo deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
 - Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
 - Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
 - Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
 - No lo use cerca de combustibles.
- DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



#00658.0000

ADVERTENCIA

- DESECHE LA JARRA SI:
- ESTÁ CUARTEADA
 - RAYADA
 - EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
 - SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS
- EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES

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

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.



#03408.0004

ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#38125.0000

¡ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio. Use un enchufe del tipo de conexión a tierra certificado por UL, especificado para 125/250 VCA, 30 A, monofásicos, de 4 conductores. El enchufe debe seleccionarlo e instalarlo sólo personal de servicio calificado.



#37881.0000

¡ADVERTENCIA!

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



#03409.0004

ADVERTENCIA

Líquido caliente



#00824.0002

REQUISITOS NORTE AMERICANOS

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

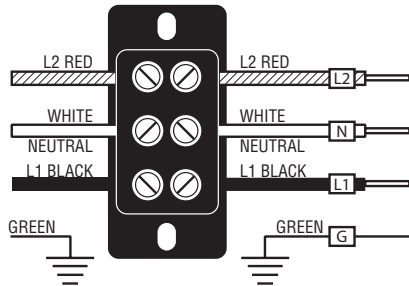
REQUISITOS ELÉCTRICOS

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

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

PRECAUCIÓN – Una instalación incorrecta dañará los componentes electrónicos. Los daños causados por conexiones eléctricas incorrectas no serán cubiertas por la garantía.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico con un tomacorrientes L14-30R.
2. Si más adelante se va a instalar tubería asegúrese de que la percoladora esté desconectada de la fuente de energía. Si la tubería ya está instalada, la percoladora está lista para la Configuración Inicial.



120/208 and 120/240 volt ac models

Note: This electrical service consists of 3 current carrying conductors (Neutral, L1 and L2) and a separate conductor for earth ground.

REQUISITOS DE TUBERÍA

Estas percoladoras deben de estar conectadas a un sistema de agua fría con una presión de operación entre los 20 y 90 psi (0,138 y 0,620 mPa) de una línea de suministro de 1/2" o más grande. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del dispensador. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor de 90 psi (0,620 mPa) para reducirla a 50 psi (0,345 mPa). La entrada de agua es .75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para su conveniencia se proporciona un codo para convertirlo en una conexión abocinada de 3/8". Bunn-O-Matic no recomienda el uso de un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada a este equipo. **REQUERIDO: Una tasa de flujo de 2.0 gpm (7.57 lpm) desde la línea de suministro de agua.**

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda tubería de cobre de 3/8" para todas sus instalaciones desde la línea de suministro de agua de 1/2". Un rollo de tubo compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la percoladora para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda el uso de una válvula de asiento para instalar la percoladora. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el flujo de agua.

Como lo indica el Código Internacional de Fontanería del Concejo del Código Internacional y el Manual del Código Alimenticio de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés), este equipo debe instalarse con seguro de contraflujo adecuado para cumplir con los códigos federales, estatales y locales. Para modelos instalados afuera de EE.UU., usted debe cumplir con los Códigos de Fontanería/Sanidad aplicables en su área.

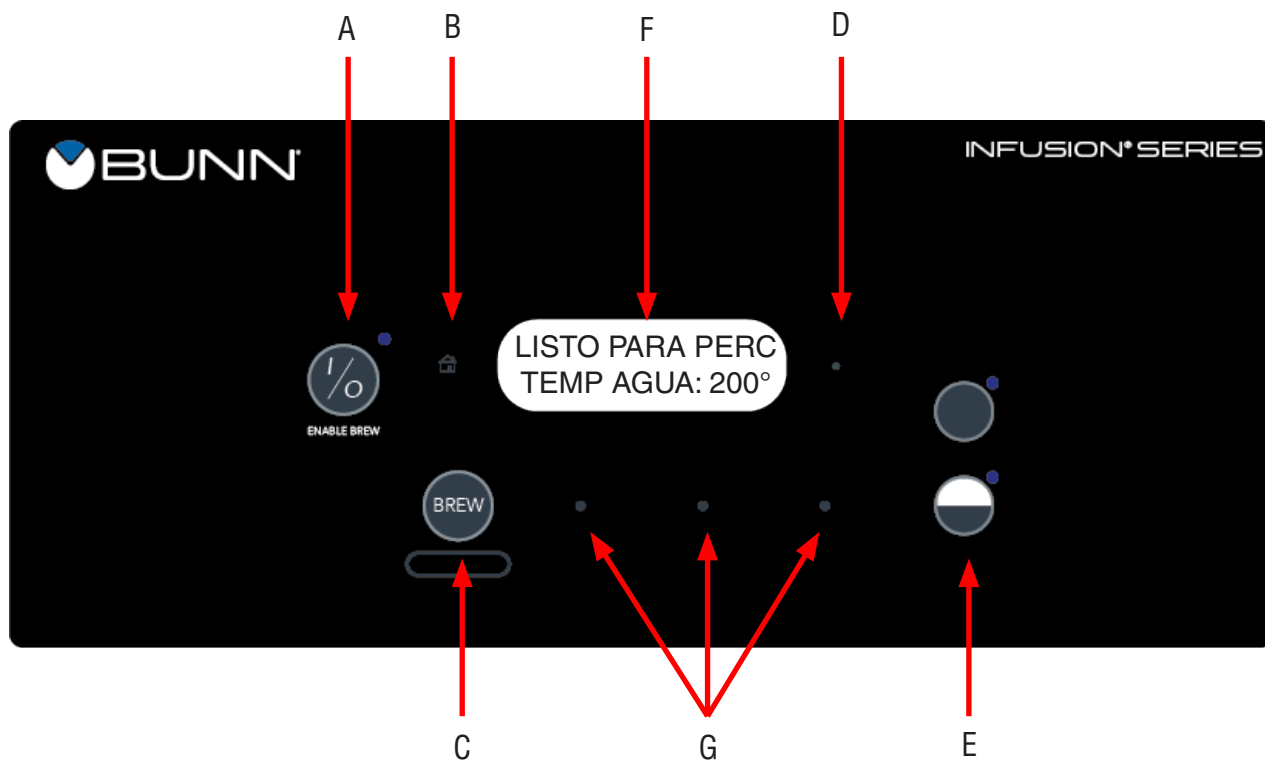
Conexión de Tuberías

1. Vacíe la tubería de agua.
2. Asegure bien el ensamblaje del adaptador de codo a la línea de suministro de agua.
3. Asegure bien el ensamblaje del adaptador de codo a la conexión de .75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) a la parte posterior de la percoladora.
4. Encienda el suministro de agua.

DRENAR EL TANQUE

1. Afloje los tornillos que sujetan el panel de acceso frontal. Quite el panel.
2. Apriete la abrazadera blanca de corte en la manguera larga 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 contenedor que tenga una capacidad mínima de 5 gal/19 L.
5. Afloje la abrazadera blanca para drenar el agua del tanque.
6. Una vez que el tanque esté 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. HABILITAR EL BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO DE PERCOLACIÓN

Presionar el botón de "ENABLE BREW ON/OFF" (indicador encendido) habilita el circuito de percolación y energiza el circuito de rellenado del tanque. Presionar el botón de nuevo (indicador apagado) detiene el rellenado del tanque y la percolación. Detener un ciclo de percolación después de que haya empezado no detendrá el flujo de agua en el servidor hasta que se vacíe el embudo. Presionar este botón durante la programación de la percoladora provocará la salida de la configuración y volverá a la pantalla principal.

B. PROGRAMACIÓN (izquierdo)

Este botón oculto puede usarse para desplegarse hacia atrás por la lista de funciones mientras se está en el modo de programación.

C. PERCOLAR (A,B,C,D)

Cuando el botón de "ENABLE BREW ON/OFF" está ENCENDIDO y la pantalla principal está visible, presionar momentáneamente y soltar este botón iniciará un ciclo de percolación en el lado seleccionado.

D. PROGRAMACIÓN (derecha)

Presionar y mantener presionado este botón permite entrar en los menús de programación. Pulsar este botón pasa a través de cada pantalla de función mientras se está en el modo de programación.

E. BOTONES DE SELECCIÓN DE LOTES

Presionar el botón que corresponde a Half o Full selecciona la cantidad de producto a percolar en el lado seleccionado. Presionar un botón diferente después de que se haya iniciado un ciclo de percolación no cambia el lote de percolación en progreso. Una luz indica el lote seleccionado para percolar. También se usan en la programación para ajustar las configuraciones sobre los tamaños de lote.

F. PANTALLA DE FUNCIÓN

Esta es la pantalla que muestra las varias funciones de la percoladora y permite llevar a cabo la programación.

G. • • • PROGRAMACIÓN

Esto se usa para seleccionar opciones (NO/-)(LISTO)(SI/+) que aparecen en la pantalla durante la programación

CONFIGURACIÓN INICIAL

1. Inserte un embudo vacío en los rieles de embudo de la estación de percolación.
2. Coloque un servidor vacío debajo del embudo.
3. Conecte la percoladora a la fuente de energía. Asegúrese que el botón de "ENABLE BREW ON/OFF" esté ENCENDIDO (El LED estará encendido).
4. El agua fluirá en el tanque y se detendrá cuando el tanque se haya llenado a su capacidad. La pantalla mostrará FAVOR ESPERAR...**TANQUE LLENANDO** Hasta que el tanque se haya llenado con agua.
5. Espere aproximadamente veinticinco minutos para que el agua en el tanque se caliente a la temperatura correcta. La pantalla mostrará LISTO PARA PERC...**TEMP AGUA: 200°** cuando el tanque esté a la temperatura operacional. Puede gotear un poco de agua del embudo durante este tiempo; esto se debe a la expansión y no debería de ocurrir de ahí en adelante.
6. Las configuraciones del volumen y flujo de agua han sido preconfiguradas en la fábrica. Refiérase al manual de programación si se necesita incrementar o disminuir el volumen.
7. Ahora la percoladora está lista para usarse de acuerdo a las instrucciones para Percolar Café.

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

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

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Empiece cada ciclo de percolación con un embudo de percolación limpio y vacío.
2. Inserte un filtro BUNN en el embudo.
3. Vierta café fresco en el filtro y nivele el café molido agitando suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles de embudo hasta que tope.
5. Coloque un servidor vacío debajo del embudo.
6. El botón "ENABLE BREW ON/OFF" debe estar ENCENDIDO. Seleccione el tamaño de lote deseado.
7. Presione momentáneamente y suelte el botón BREW asignado. Pueden haber ciertas situaciones en las cuales el ciclo de percolación no iniciará al presionar el botón de BREW:
 - a. **EL BOTÓN NO ESTÁ ENCENDIDO** - El botón "ENABLE BREW ON/OFF" debe estar ENCENDIDO.
 - b. **LA TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN ESTÁ MUY BAJA** - espere hasta que esté caliente o cancele la opción de BLOQUEO DE PERCOLACIÓN.
 - c. **DESHABILITADO** - seleccione un botón de percolación o tamaño de lote diferente.
8. Si no se muestra ninguno de los mensajes anteriores, la pantalla mostrará PERCOLANDO y mostrará el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Después de la percolación habrá un conteo regresivo de tiempo de goteo, GOTEIO muestra el tiempo restante hasta que el café deje de gotear de la punta del embudo.
10. Quite con cuidado el embudo de percolación y tire el café molido y el filtro únicamente después de que se pueda ver que el goteo se haya detenido.

PERCOLACIÓN DE TÉ

1. Empiece cada ciclo de percolación con un embudo de percolación limpio y vacío y un servidor. (Asegúrese de que la tapadera del servidor no interfiera con el flujo de agua de dilución).
2. Inserte un filtro BUNN en el embudo.
3. Vierta el paquete de hojas frescas y sueltas de té en el filtro. Se recomiendan aproximadamente de tres a cinco onzas para tres galones de bebida.
4. Nivele las hojas de té agitando suavemente.
5. Deslice el embudo en los rieles de embudo hasta que tope.
6. El botón ON/OFF debe estar ENCENDIDO. Seleccione el tamaño de lote a percolar.
7. Presione momentáneamente y suelte el botón BREW asignado. Pueden haber ciertas situaciones en las cuales el ciclo de percolación no iniciará al presionar el botón de BREW:
 - a. EL BOTÓN NO ESTÁ ENCENDIDO- El botón ON/OFF debe estar ENCENDIDO.
 - b. LA TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN ESTÁ MUY BAJA - espere hasta que esté caliente o cancele la opción de BLOQUEO DE PERCOLACIÓN.
 - c. DESHABILITADO - seleccione un botón de percolación o tamaño de lote diferente.
8. Si no se muestran ninguno de los mensajes anteriores, la percoladora ahora mostrará PERCOLANDO y mostrará el tiempo restante del ciclo de percolación. Mientras se está percolando, la pantalla también mostrará CONCENTRADO junto con el tamaño del lote y el botón de percolación que se usó. Al terminar la concentración la percoladora avisará que el paso de concentrado se ha completado y que debe volver a presionar el respectivo botón de percolación
9. Después de la percolación habrá un conteo regresivo de tiempo de goteo, GOTEIO muestra el tiempo restante hasta que el té deje de gotear de la punta del embudo.
10. Presionar de nuevo el respectivo botón de percolación iniciará el proceso de dilución, ahora la pantalla mostrará PERCOLANDO y mostrará el tiempo restante del ciclo de percolación. La pantalla también mostrará DILUCIÓN junto con el tamaño del lote y el botón de percolación que se usó
11. Quite con cuidado el embudo de percolación y tire las hojas de té y el filtro únicamente después de que se pueda ver que el goteo se haya detenido.

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN – LIMPIE Y DESINFECTE SU PERCOLADORA DE TÉ FRÍO A DIARIO

1. Quite y limpie bien el embudo de percolación por completo. La punta del embudo y la malla deben de estar libres de cualquier partícula o residuo de té. Vuelva a armar el embudo.
2. Quite y enjuague bien el cabezal de rociado. Los agujeros deben de estar abiertos y libres de cualquier depósito de minerales. Limpie el cabezal de rociado con un paño húmedo.

NOTA – Cualquier acumulación en el cabezal de rociado puede restringir el flujo de agua y afectar su percolación. Para té y café consistentemente bueno limpie el cabezal de rociado semanalmente con la herramienta de limpieza del cabezal de rociado (#38227.0000). Durante una inspección visual puede parecer que la luz pasa a través de todos los agujeros en el cabezal de rociado pero una película fina de residuo puede permitir que pase luz y aun impedir el flujo del agua.

- a. Quite el cabezal de rociado de la percoladora.
 - b. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza de cabezal de rociado para quitar cualquier depósito de minerales de los agujeros del cabezal de rociado.
 - c. Inserte el extremo largo de la herramienta de limpieza de cabezal de rociado en la conexión del cabezal de rociado y rote varias veces para quitar cualquier depósito de minerales en la conexión.
3. Se recomienda usar un paño húmedo enjuagado en cualquier detergente líquido suave, no abrasivo para limpiar todas las superficies en los equipos Bunn-O-Matic. NO limpie este equipo con un dispositivo de chorro de agua.

PRECAUCIÓN – NO GUARDE TÉ FRÍO PERCOLADO DE UN DÍA PARA OTRO. EL SERVIDOR SE DEBE LIMPIAR A DIARIO.

PRECAUCIÓN – Al limpiar la cubierta asegúrese de que no entre líquido o limpiador en el puerto USB.

VER RECETAS ASIGNADAS, NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN Y DE SERIE

1. Asegúrese de que el botón "ENABLE BREW ON/OFF" esté APAGADO (El LED estará apagado).
2. Presione y mantenga presionado el botón "BREW A". La pantalla mostrará el nombre de la receta asignada a Brew A junto con "BOTON APAGADO". Esto indica que no se puede empezar una percolación mientras el botón "ENABLE BREW ON/OFF" esté APAGADO en este lado.
3. Asegúrese de que el botón "ENABLE BREW ON/OFF" esté APAGADO. Para ver el número de identificación de la máquina, presione y mantenga presionado el botón izquierdo oculto hasta que la pantalla muestre: **ANXXXXXX...NUMERO DE IDENTIFICACION**. Suelte el botón izquierdo oculto.
4. Después de una demora de 5 segundos, la pantalla mostrará : **IC3XXXXXXX**. Este es el número de serie de la máquina.

PROGRAMACIÓN

La programación de la percoladora está dividida en dos niveles. Hay una función en el Nivel 1. Todas las otras funciones son accedidas en el Nivel 2.

Las siguientes pantallas de función están en orden de aparición. Cada pantalla tendrá instrucciones de como acceder y los procedimientos para programar las diferentes funciones de la percoladora.

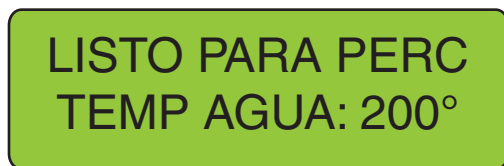
NOTAS IMPORTANTES ACERCA DE LA PROGRAMACIÓN - LEA DETENIDAMENTE -

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse el botón ON/OFF ubicado en el panel frontal de botones. La pantalla regresará a la PANTALLA PRINCIPAL.

Si no se presiona ninguno de los cinco botones de programación en el lapso de un minuto durante la configuración de la percoladora, se saldrá de la programación de la pantalla de función que está siendo configurada y la pantalla regresará a la PANTALLA PRINCIPAL.

Siempre recuerde colocar un contenedor y un embudo debajo del cabezal de rociado al operar la percoladora durante la configuración de la CALIBRACIÓN DE FLUJO, y al probar las válvulas de percolación y paso en el SERVICIO DE HERRAMIENTAS/PRUEBAS DE SALIDAS.

PANTALLA PRINCIPAL

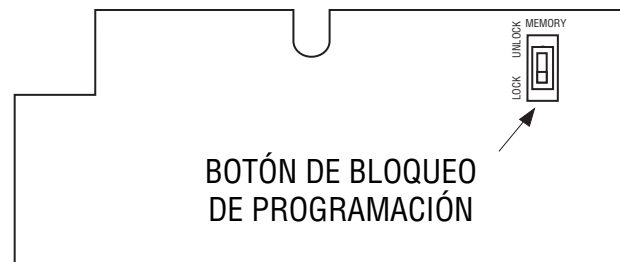


P2426

Se mostrará esta pantalla cuando la percoladora esté lista para usarse. La pantalla muestra la temperatura del agua en el tanque. Cuando el agua en el tanque llega a la temperatura configurada correcta, la pantalla cambiará de CALENTANDO a LISTO PARA PERC.

INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN
(Ubicado en la tarjeta de circuito principal).

Este interruptor se puede configurar para prevenir el acceso a la programación de configuraciones de la percoladora. Una vez que se hayan programado todas las configuraciones de percolación correctas, el operador puede poner este interruptor en la posición de "ENCENDIDO" para prohibir que cualquiera cambie estas configuraciones. Con el interruptor en la posición de "ENCENDIDO" todavía se puede acceder a las pantallas de programación para ver las configuraciones actuales. Sin embargo, no se guardará ningún cambio.

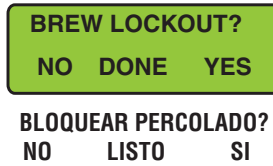


P3048

PROGRAMACIÓN (continuación)

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - ORGANIGRAMA

PROGRAMAR FUNCIONES - NIVEL I



PROGRAMAR FUNCIONES - NIVEL 2



PROGRAMACIÓN (continuación)

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

BLOQUEAR PERCOLADO?
NO LISTO SI

Esta función le permite al operador prevenir o permitir la percolación si la temperatura del agua está por debajo de la temperatura LISTO configurada. SI o NO debe de estar parpadeando. Seleccione SI para prevenir la percolación si la temperatura está por debajo de la temperatura LISTO configurada. Seleccione NO para permitir la percolación a cualquier temperatura del agua. Al terminar, pulse LISTO. Esto pasará a la próxima pantalla de función. Para regresar a la PANTALLA PRINCIPAL en cualquier momento, pulse "ENABLE BREW ON/ OFF".

NOTA: El acceso a las otras funciones en el NIVEL 2 son sólo para personal de servicio capacitado.

SET LANGUAGE
NO YES

CONFIG IDIOMA?
NO SI

Elija entre Inglés o Español. Después de seleccionar "SI", presione (+) o (-) para seleccionar, luego seleccione "SI" de nuevo cuando se le pregunte, "SEGURO?"

UNITS
METRIC DONE ENG

UNIDADES
METRICO LISTO ING

Elija entre unidades Inglesas o Métricas. La pantalla mostrará: "CAMBIAR LAS UNIDADES CAUSARA" "LA PERDIDA DE TODA LA INFO DE CONFIG" "ESTA SEGURO?" "NO SI". NOTA: Si la percoladora está configurada para Unidades Métricas, las pantallas serán diferentes. (Por ejemplo: Oz de Percolado será Litros de Percolado, ° F será ° C).

REVIEW RECIPES
NO YES

VER RECETAS
NO SI

Esta función tiene dos partes:

1. Le permite al operador ver las configuraciones de percolación para las diversas recetas almacenadas en la percoladora.
2. Le permite al operador modificar (cambiar) cualquiera de las configuraciones de percolación para una receta particular almacenada en la percoladora.

Procedimiento para ver las recetas:

1. Presione y mantenga presionado el botón oculto hasta que la pantalla muestre BLOQUEO PERCOLADO? Pulse el botón oculto derecho hasta que la pantalla muestre VER RECETAS. Seleccione SI.
2. Ahora la pantalla debería mostrar el nombre de la primera receta junto con MODIFICAR MOSTRAR y PROXIMA.
3. Seleccione MOSTRAR. La pantalla se desplegará a través de las configuraciones de percolación de esa receta en particular. Al terminar, la pantalla regresará al nombre de la receta que se acaba de ver.
4. Para volver a ver las configuraciones, seleccione MOSTRAR. Para cambiar las configuraciones, seleccione MODIFICAR. La pantalla mostrará PERCOLADO OZ y parpadeará una luz de lote.
5. Usando (-) o (+), configure la cantidad de agua de percolación que se debe dispensar para ese tamaño de lote.
6. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso #8.
7. Al terminar de configurar ambos tamaños de lote, seleccione LISTO. La pantalla debería de mostrar 2 LOTES LISTOS?

PROGRAMACIÓN (continuación)

8. Si los dos tamaños de lotes no son los correctos pulse NO para regresar a la pantalla de configuración de PERCOLADO OZ y repita los paso #8, 9 y 10.
9. Si los dos tamaños de lotes son los correctos pulse SI. Esto lo llevará a DILUCIÓN OZ.
10. Usando (-) o (+), configure la cantidad de agua de dilución para ese tamaño de lote en particular que se dispensará a través de la boquilla de dilución al dispensador.
11. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso #10.
12. Al terminar de configurar ambos tamaños de lotes, pulse LISTO. La pantalla debería de mostrar 2 LOTES LISTOS?
13. Si los dos tamaños de lotes no son los correctos pulse NO para regresar a la función de DILUCION OZ y repita los pasos #10-12.
14. Si los dos tamaños de lotes son los correctos, pulse SI. Esto lo llevará a la función de DEMORA DILUCION.
15. Pulse SI. Esta pantalla debería mostrar DEMORA DILUCION: y debería estar parpadeando una luz de lote. Pulse el tamaño de lote a modificar.
16. Usando (-) o (+), configure el tiempo de demora para que el agua de dilución empiece para ese tamaño de lote en particular.
17. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso # 16.
18. Al terminar de configurar ambos tamaños de lote pulse LISTO. La pantalla debería mostrar 2 LOTES LISTOS?
19. Si los dos tamaños de lotes no son los correctos pulse NO para regresar a la pantalla de configuración de DEMORA DILUCION y repita los pasos 16 - 18.
20. Si los dos tamaños de lotes son los correctos, presione SI. La pantalla debería mostrar CONFIG PERCOLADO DE PULSO.
21. Para configurar el PERCOLADO DE PULSO presione SI. La pantalla debería mostrar ELEGIR METODO. Para configurar el método FACIL, vaya al paso # 22. Para configurar por el metodo MANUAL, vaya al paso # 28.

Configurar Percolado de Pulso – Percolado de Pulso FACIL

Rango: Mínimo: ajustará al tiempo mínimo requerido para percolar ese lote usando la configuración de volumen de percolado y la tasa de flujo para el cabezal de rociado. Máximo – ajustará según las configuraciones y siempre será el tiempo mínimo + 3 minutos. La percoladora calculará automáticamente el 1ER TIEMPO ENCENDIDO, TIEMPOS APAGADO Y ULTIMA VEZ ENCENDIDO usando EL TIEMPO DE ENCENDIDO INICIAL, más una rutina de 7 pulsos.

22. Seleccione FACIL. Con FACIL parpadeando, seleccione PROXIMO.
23. La pantalla debería mostrar TIEMPO PERCOLADO: y parpadeará una luz de lote. Seleccione un tamaño de lote a modificar.
24. Usando (-) o (+), configure el tiempo total de percolado deseado incluyendo tiempos de rociado y tiempos de apagado.
25. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso # 24.
26. Al terminar ambos tamaños de lote, presione LISTO. La pantalla mostrará la configuración de pulso para el tiempo de percolado ingresado. Pulse cada tamaño de lote para mostrar configuración de cada lote. Después de una demora, la pantalla debería de mostrar 2 LOTES LISTOS?
27. Si los dos tamaños de lotes no son los correctos, presione NO para regresar a la pantalla de configuración de TIEMPO DE PERCOLADO y repita los paso 24-26.

Configurar Percolado de Pulso/Preinfusión – MANUAL

28. Seleccione MANUAL. Con MANUAL parpadeando, seleccione PROXIMO.
 29. La pantalla debería mostrar, 1ER TIEMPO ENCENDIDO y una luz de lote parpaderá. Seleccione el tamaño de lote a modificar.
 30. Usando (-) o (+), configure 1ER TIEMPO ENCENDIDO.
 31. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso # 30.
- NOTA:** Para deshabilitar el percolado de pulso, configure 1ER TIEMPO ENCENDIDO a APAGADO. La percoladora pulsará automáticamente en recetas de té con un volumen de percolado mayor a 86.0 oz.
32. Al terminar de configurar ambos tamaños de lotes, presione LISTO.

PROGRAMACIÓN (continuación)

33. La pantalla debería de mostrar TIEMPO APAGADO. Configure el TIEMPO APAGADO usando (-) o (+).
34. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso # 33.
35. Al terminar de configurar ambos tamaños de lotes, pulse LISTO.
36. La pantalla debería mostrar ULTIMA VEZ ENCENDIDO:. Configure ULTIMA VEZ ENCENDIDO usando (-) o (+). Si se desea PREINFUSION, configure ULTIMA VEZ ENCENDIDO a Prel.
37. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso # 36.
38. Al terminar de configurar ambos tamaños de lotes, pulse LISTO.
39. La pantalla mostrará los tres tiempos que se acaban de ingresar. Pulse cada tamaño de lote para mostrar la configuración para ese lote. Si 1ER TIEMPO ENCENDIDO está configurado a APAGADO, la pantalla mostrará PERCOLADO DE PULSO DESHABILITADO. Después de una demora de 5 segundos, la pantalla mostrará 2 LOTES LISTOS?
40. Si ambas configuraciones de percolado de pulso para ambos tamaños de lote no son los correctos, pulse NO para regresar a la pantalla 1ER TIEMPO ENCENDIDO y repita los pasos 24 a 39.
41. Si ambos tamaños de lote son los correctos, presione SI. La pantalla debería mostrar TIEMPO DE GOTEO.

Configurar TIEMPO DE GOTEO:

42. La pantalla debería de mostrar TIEMPO DE GOTEO, ya sea junto con la palabra APAGADO o mostrando un tiempo. También estará parpadeando una luz de lote.
43. Usando (-) o (+), configure la cantidad de tiempo del momento que termina el rociado de percolación hasta cuando el embudo esté vacío de líquido caliente.
44. Al terminar, presione el otro tamaño de lote y repita el paso #43.
45. Al terminar la configuración de ambos tamaños de lote, pulse LISTO. La pantalla debería mostrar 2 LOTES LISTOS?
46. Seleccione SI. La pantalla debería de mostrar el nombre de la receta que se está programando (modificando) junto con CONFIGURACION COMPLETA.

ASSIGN RECIPE

NO

YES

ASIGNAR RECETA
NO **SI**

Esta función le permite al operador asignar una receta a (o deshabilitar) cada uno de los 4 botones de percolación (A, B, C y D). Cualquiera de las recetas enlistadas bajo "VER RECETAS" pueden ser asignadas a un botón de percolación. Sólo se permite una receta por botón de percolación.

Procedimiento para seleccionar las recetas de los botones

1. Presione y mantenga presionado el botón derecho oculto hasta que la pantalla muestre BLOQUEAR PERCOLADO. Pulse el botón derecho oculto hasta que la pantalla muestre ASIGNAR RECETA? Presione SI.
2. La pantalla debería mostrar SELECCIONAR RECETA BREW SWITCH A, y luego "NOMBRE DE RECETA".
3. Usando (-) y (+), despliéguese a través de las recetas almacenadas en la memoria hasta llegar al nombre de la receta deseada.
4. Seleccione LISTO para configurar esa receta al botón de percolación A.
5. La pantalla debería de mostrar SELECCIONAR RECETA BREW SWITCH B. Repita los paso 2-4 para los botones de percolación restantes.

Procedimiento para deshabilitar el Botón de Percolación:

1. Siga el mismo procedimiento anterior. Elija DESHABILITADO en vez de un nombre de receta.
2. Seleccione LISTO para deshabilitar ese botón de percolación.

PROGRAMACIÓN (continuación)

SET TEMP: 200°
(-) DONE (+)

BLOQUEAR PERCOLADO?
(-) LISTO (+)

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

READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

GRADOS LISTO 5°
(-) LISTO (+)

Esta función configura la temperatura mínima permitible para iniciar un ciclo de percolación. Rango: (2°F a 20°F) o (-16°C a -6°C) por debajo de la temperatura configurada. El agua debe estar en la temperatura de "LISTO" o más alta para que la pantalla muestre "LISTO PARA PERCOLAR".

ENABLE ADS?
NO DONE YES

HABILITAR ANUNCIOS?
NO LISTO SI

Esta función le permite al operador elegir mostrar o no un anuncio. Se puede guardar un anuncio a la percoladora escribiendo el anuncio usando los comandos de programación. Este mensaje se mostrará cuando la percoladora esté inactiva.

Procedimiento para Habilitar/Deshabilitar Anuncios:

1. El "SI" o "NO" estará parpadeando para indicar la selección actual.
2. Pulse el botón de "NO" para deshabilitar esta función, o: Pulse el botón "SI" para habilitar esta función.
3. Al terminar, pulse "LISTO" para guardar la nueva configuración y avanzar a la pantalla de la próxima función.
4. Si se seleccionó "NO", la pantalla debería de mostrar "INGRESAR # SERVICIO?". Para salir de la programación y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL, pulse el botón "ENABLE BREW ON/OFF".
5. Si se seleccionó "SI", la pantalla debería de mostrar "ANUNCIO NUEVO?". Esta pantalla le permite escribir un anuncio nuevo.
6. Ahora la pantalla debería mostrar "2 LINEAS 16 CARACTERES DISPONIBLES", y luego "DESPLGR POR ALPHA, PROX -> PROX LETRA", y luego "ESCRIBIR PRIMER LINEA?". El anuncio puede ser de hasta 32 caracteres, 16 por línea. El anuncio será escrito en dos pasos, primero la línea superior, luego la inferior.
7. Para escribir la línea superior del nuevo anuncio, pulse "SI". Para saltar la línea superior y escribir sólo la línea inferior, pulse "NO" y proceda al paso 11. Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, pulse el botón "ENABLE BREW ON/OFF".
8. Ahora la pantalla mostrará "A" con un cursor debajo parpadeando. Presione y mantenga presionado el botón de "DESPLEGAR" para desplegarse a través del alfabeto y los caracteres disponibles. Cuando se muestre el carácter deseado en la pantalla, pulse "PROXIMO" para avanzar al nuevo carácter en la línea superior.
9. Repita el paso 10 hasta que la línea superior esté completa.

PROGRAMACIÓN (continuación)

10. Pulse "LISTO". Ahora la pantalla debería de mostrar "ESCRIBIR LINEA INF?".
11. Para escribir la línea inferior del nuevo anuncio, pulse "SI".
12. Para saltar la línea inferior, pulse "NO".
13. a. Si no se escribió ni la línea superior o la inferior, la pantalla debería de mostrar "INGRESAR # SERVICIO?".
b. Si sólo se escribió la línea superior, se mostrará el anuncio seguido por "GUARDAR?". Proceda al paso 16.
14. Ahora la pantalla mostrará "A" con un cursor debajo parpadeando. Presione y mantenga presionado el botón de "DESPLEGAR" para desplegarse a través del alfabeto y los caracteres disponibles. Cuando se muestre el carácter deseado en la pantalla, pulse "PROXIMO" para avanzar al nuevo carácter en la línea inferior.
15. Repita el paso 14 hasta que la línea inferior esté completa.
16. Pulse "LISTO". Ahora la pantalla mostrará el anuncio escrito y luego "GUARDAR?"
17. Para cancelar guardar el anuncio, pulse "NO". Ahora la pantalla debería de mostrar "ANUNCIO NO GUARDADO!" y luego regresará a la pantalla de "ANUNCIO NUEVO". Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, pulse el botón de "ENABLE BREW ON/OFF".
18. Para corregir o editar el anuncio, pulse "EDITAR". Ahora la pantalla debería mostrar "ESCRIBIR LINEA SUPERIOR?" Repita los pasos 10 a 17.
19. Para guardar el anuncio tal como se muestra, pulse "SI". Ahora la pantalla debería mostrar "CONFIGURACION DE ANUNCIO COMPLETO", y luego "INGRESAR # SERVICIO?". Para salir de la programación y volver a la PANTALLA PRINCIPAL, pulse el botón de "ENABLE BREW ON/OFF".

ENABLE SANITATION

NO DONE YES

HABILITAR LIMPIEZA
NO LISTO SI

Configurar el tiempo antes de que se muestre una notificación para limpieza.
RANGO: 1 a 30 días

Enabl EnergySavr

NO DONE YES

AHORRO DE ENERGIA
NO LISTO SI

Habilita el modo de la función y configura el tiempo de inactividad. Luego elija apagar el/los calentador(es) de tanque(s) o reducir la temperatura del tanque a (140° F) o (60° C) una vez que se haya pasado el tiempo de inactividad.
Rango: 0.5 a 24.0 hrs

0 REFILL 155
(-) DONE (+)

XX RELLENAR XXX
(-) LISTO (+)

Configura la sensibilidad del circuito de rellenado. El agua en diferentes lugares geográficos puede tener diferentes conductividades. Asegúrese de que el agua en el tanque esté en contacto con la sonda de rellenado. NOTA: Siempre asegúrese de que el # en la derecha sea mayor al # en la izquierda cuando el agua esté en contacto con la sonda de rellenado del tanque.

PROGRAMACIÓN (continuación)

ENABLE BrewLOGIC
NO DONE YES

Ir a
ROCIADO OZ/M:



**PLACE BREWER IN
FINAL LOCATION**



CALIBRATE NOW?
NO YES



ACCURACY RISK!!!
OK CAL.

Ir a CAL
LP1-LP2



**TOO HOT-WILL
COOL TANK NOW**



**PRESS BREW WHEN
CONTAINER READY**

**COOLING TANK
PLEASE WAIT**

El sistema BrewLogic permite calibrar la percoladora para lugares con altos contenidos de minerales y compensar a modo de que los depósitos se acumulen internamente. Presione SI, luego presione LISTO. Siga las indicaciones.

HABILITAR BREWLOGIC
NO LISTO SI

Seleccione un lugar sólido y nivelado.
¡No se debe topar la percoladora durante la calibración!

**COLOCAR PERCOLADORA
EN LUGAR FINAL**

Seleccione SI para calibrar. Seleccione NO advierte del riesgo de precisión.

CALIBRAR AHORA?
NO SI

Seleccione CAL. para iniciar el procedimiento de calibración. Seleccione OK para saltar la pantalla de calibración de la sonda de nivelación.

RIESGO DE PRECISION!!!
OK CAL.

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

**MUY CALIENTE-SE
ENFRIARA EL TANQUE**

Verificar que el embudo de percolación y el servidor/airpot/servidor térmico (dependiendo del modelo que tenga) esté en su lugar. Luego presione el botón "BREW START".

**PRES BREW CUANDO
CONTEN ESTE LISTO**

El mensaje se mostrará mientras se esté dispensando. Se apagarán los calentadores del tanque y la unidad dispensará por ~1 minuto para bajar la temperatura del tanque.

**ENFRIANDO TANQUE
FAVOR ESPERAR**

(CONTINÚA)

PROGRAMACIÓN (continuación)

CONTAINER READY?
QUIT YES

Ir a CAL
LP1-LP2



CALIBRATE SPRAY
PRESS BREW START

Cuando se termine de dispensar, vacíe el servidor y vuelva a colocar de nuevo debajo del embudo de percolación.

Seleccione SI para calibrar. Seleccionar SALIR saltará la pantalla de calibración de sonda de nivelación.

CONTENEDOR LISTO?
SALIR SI

Presione el botón "BREW START". Llevará a cabo la calibración de tasa de flujo del cabezal de rociado, así como la calibración de la sonda de nivelación.

¡No se debe tocar la percoladora durante la calibración!

CALIBRAR ROCIADO
PRES BREW START

WaitingTilCycle 4
CYCLE x COMPLETE



La máquina dispensará el volumen entre la sonda superior y la sonda inferior 4 veces. (La dispensación total será de aproximadamente medio servidor)

¡No se debe tocar la percoladora durante la calibración!

EsperandoPorCiclo4
CICLO x COMPLETO

ENTER OZ XX.X
(-) DONE (+)

Ingrese el volumen dispensado en el contenedor.

Use (+) para incrementar el valor numérico o (-) para disminuirlo.

INGRESAR OZ XX.X
(-) LISTO (+)

SPRAY OZ/M: XX.X
LP1-LP2 OZ XX.X

Muestra la tasa de flujo del cabezal de rociado y el volumen de agua entre la sonda superior e inferior.

ROCIADO OZ/M: XX.X
LP1-LP2 OZ XX.X

CALIBRATE LP1-LP2
NO YES

Ir a
DILUCION CTS

Ir a CAL
LP1-LP2

Le permite llevar a cabo la calibración de nuevo si desea verificar los resultados.

CALIBRAR LP1-LP2
NO SI

PROGRAMACIÓN (continuación)

DILUTION CTS 64oz
(-) #### (+)

Muestra el número de pulsos contados por el medidor de flujo a la boquilla de dilución.

Puede ajustarse usando +/- si usted sabe la tasa de flujo.

DILUCION CTS 64oz
(-) #### (+)

CALIBRATE FLOW?
NO YES

Esta función proporciona un modo de prueba de 60 segundos para captar agua del cabezal de rociado o boquilla de dilución. Esta medida le dará los números a ingresar en la pantalla "ROCIADO OZ/M: xx". (No se mostrará "SPRAY OZ/M: cuando "BrewLogic" está habilitado)

NOTA: Debe llevarse a cabo después de descalcificar y/o de haber cambiado del cabezal de rociado.

CALIBRAR FLUJO?
NO SI

CALIBRATE DILUTION?
NO YES

Elección de calibrar la dilución o al seleccionar "NO" puede calibrar el cabezal de rociado.

CALIBRAR DILUCION?
NO SI

CONTAINER READY?
NO YES

Coloque el contenedor de medición de una capacidad mínima de un galón debajo de la boquilla de dilución o del cabezal de rociado según sea necesario.

CONTENEDOR LISTO?
NO SI

CALIBRATE DILUTE
FLOW COUNT ###

Toma de pantalla durante la prueba. Los números actuales variarán.

CALIBRAR DILUCION
CONT FLUJO ###

ENTER oz ##.#
(-) DONE (+)

Tome la lectura captada en el contenedor e ingréselo en esta pantalla usando +/- . Presione "LISTO" para guardar el número.

INGRESAR oz ##.#
(-) LISTO (+)

BREW COUNTERS?
NO YES

Mantiene el número total de ciclos de percolación completados. Hay un contador que se puede reiniciar y un contador de vida que no se puede reiniciar.

CONTADOR PERC?
NO SI

PROGRAMACIÓN (continuación)

ENTER ASSET # ?

NO YES

Página 19
INGRESAR # ID ?
NO SI

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

ENTER SERVICE #

NO YES

INGRESAR # SERVICIO
NO SI

Esta función le permite al operador ingresar un número de teléfono para llamar si hace falta un servicio. El número de servicio se mostrará cuando se muestre un mensaje de falla.

Procedimiento para ingresar el número de servicio:

1. Presione y mantenga presionado el botón derecho oculto hasta que la pantalla muestre "BLOQUEO DE PERC" luego suéltelo. Pulse el botón derecho oculto hasta que la pantalla muestre: "INGRESAR # SERVICIO?"
2. Pulse el botón de "SI". Ahora la pantalla mostrará " DESPLGR POR #s, PROX - > PROX NUMERO", seguido por "DESPLGR LISTO PROX".
3. Presione el botón "DESPLGR" para incrementar el número. Cuando se muestre el número deseado, pulse el botón "PROX" para avanzar al próximo dígito del número de teléfono.
4. Repita el Paso 3 hasta haber ingresado todo el número.
5. Pulse el botón de "LISTO". Ahora la pantalla mostrará "SALIENDO DE Brew-WIZARD" y luego "INGRESAR CONTRASEÑA".

SERVICE TOOLS ?

NO YES

HERR DE SERVICIO?
NO SI

Permite la prueba de componentes individuales y la habilidad de revisar que los botones de membrana funcionen correctamente. (Herramienta de diagnóstico sólo para propósitos de solución de problemas)

VALORES DE FABRICA

NO YES

CONTADOR PERC?
NO SI

Reestablece TODAS las configuraciones, anuncios, calibraciones, etc. previamente ingresados. Los valores de fábrica por defecto reemplazarán TODAS las configuraciones previas.

NOTA: Elementos no afectados; # Servicio, Contraseña, Idioma, Unidades, # Identificación, Contadores y Número de Serie.

VALORES DE FÁBRICA POR DEFECTO INICIALES

BLOQUEO DE PERC	NO	AHORRO DE ENERGIA -	NO
IDIOMA	INGLES	RELLENAR -	###
UNIDADES	INGLES	HABILITAR BREWLOGIC	ENCENDIDO
CONFIG TEMP	200° F (93.3° C)	DILUCION CTS	64
GRADO LISTO	195° F (90.6° C)	CONTADORES PERC	0
HABILITAR ANUNCIO	NO	INGRESAR # ID-	0
HABILITAR LIMPIEZA	NO	# SERVICIO	-