

# **BUNN**<sup>®</sup> ***SINGLE TF DBC*** ***CON SMART FUNNEL***<sup>®</sup>

N/S SNG0033000 y siguientes



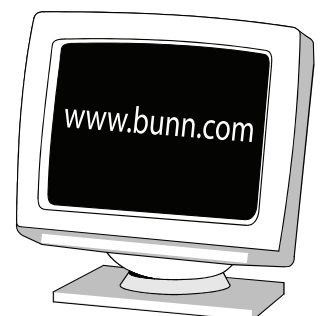
## **MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN** **BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, Smart-WAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, 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 trifecta® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

## INTRODUCCIÓN

La cafetera incorpora un sistema de interfase inalámbrico que permite al Molino DBC cargar cierta información en el "chip de programación" que se encuentra dentro del asa del embudo. Dicha información incluye que sabor de café se está moliendo y que volumen de la tanda será preparado (corto, medio, o largo). Una vez que el nombre del tipo de café y la cantidad de café deseada se muele, el embudo se carga en la cafetera. La información del asa del embudo se transfiere entonces a la cafetera. La cafetera toma entonces esta información y distribuye la cantidad de agua preajustada en la cafetera para ese sabor de café y volumen de la tanda. La cafetera puede programarse para regular diferentes funciones del proceso de preparación de café, como ser temperatura de la preparación de café, volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, preparación de café por pulsos, etc. Esto permite al operador programar una cierta "receta" para cada tipo de café ha prepararse.

## AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00658.0000

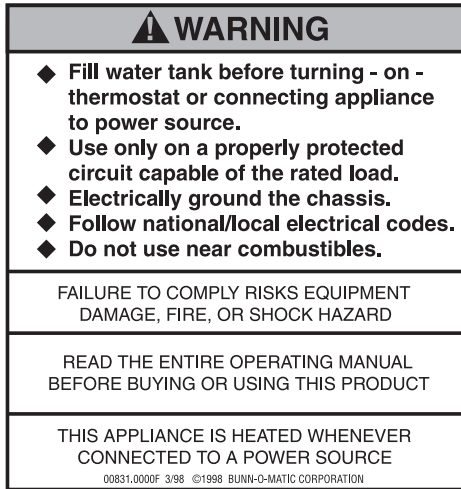
### ADVERTENCIA

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



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.



03408.0004

### ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



03409.0004

### ADVERTENCIA

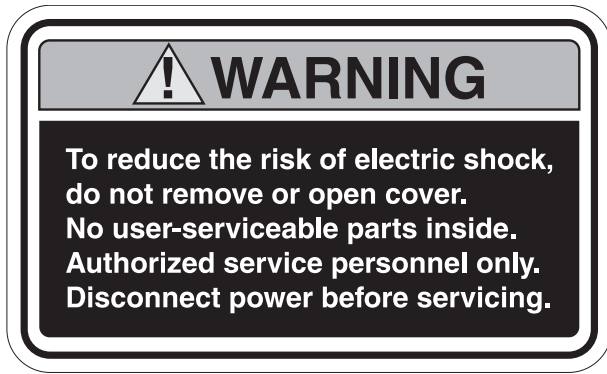
Líquido caliente



20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

## AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



37881.0000

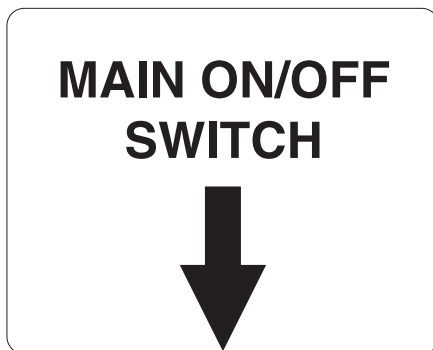
### ¡ADVERTENCIA!

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.

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.

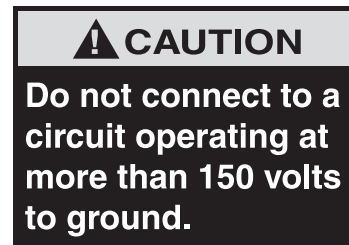
00656.0001

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.



39803.0000

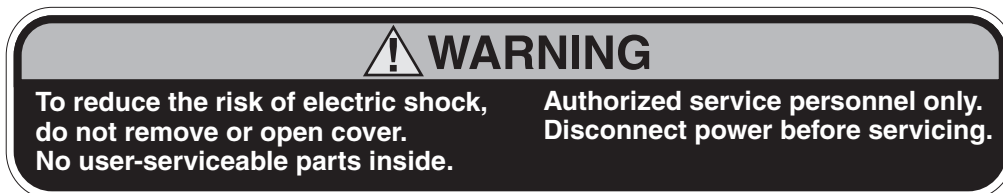
INTERRUPTOR DE ENCENDIDO



27508.0000

### PRECAUCIÓN

No conecte a la tierra un circuito que opera a más de 150 voltios.



#37881.0002

### ¡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.



00824.0002

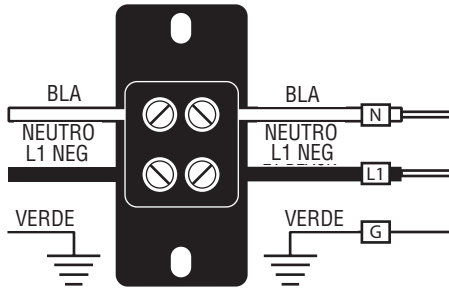


00824.0001

# REQUISITOS ELÉCTRICOS

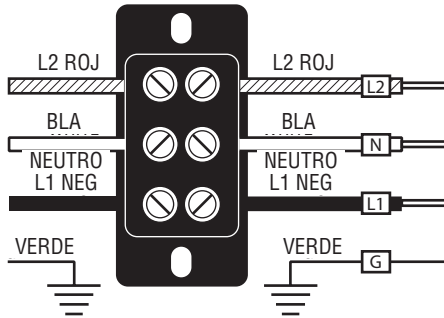
**ADVERTENCIA** – La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.

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



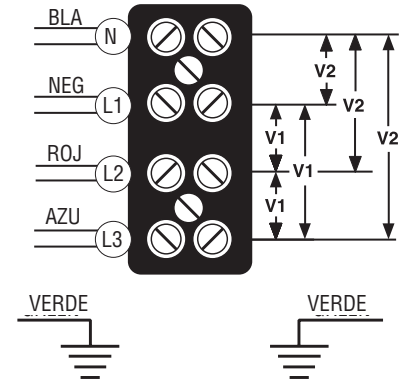
Modelos para 120 VCA monofásicos, 60 Hz

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



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA monofásicos, 60 Hz

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



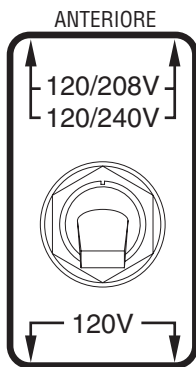
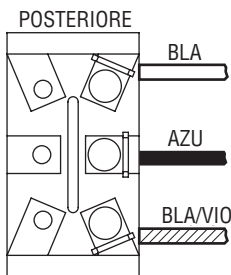
Modelos para 120/208 y 120/240 VCA trifásicos, 50 Hz

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 4 conductores de transporte de corriente (Neutro L1, L2 y L3) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

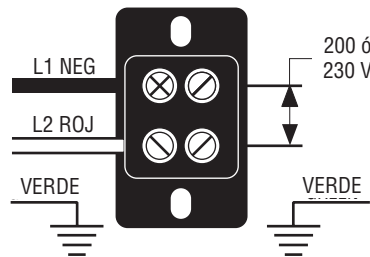
VOLTAJE DEL SISTEMA	V1	V2
208	208	120
240	240	120

L1, L2, L3, son las 3 fases  
 V1 = Voltaje entre fases, entre 2 fases cualesquiera.  
 V2 = Voltaje de fase a neutro, cualquier fase a neutro.

**PRECAUCIÓN:** No conecte L1 a un circuito que funcione a más de 150 voltios con respecto a tierra.



INTERRUPTOR SERLECTOR DE VOLTAJE



Modelos para 200 y 230 VCA monofásicos, 60 Hz

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS (cont.)

### CONEXIÓN ELÉCTRICA (Modelos sin cable de poder)

**PRECAUCIÓN - Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos. Los daños causados por conexiones eléctricas incorrectas no están cubiertos por la garantía.**

1. Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales, estatales y federales.
2. Usando un voltímetro, revise el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente eléctrica.
3. Quite el panel frontal debajo de los cabezales de rociado para tener acceso al bloque de terminales.
4. Pase el cable a través del protector contra tirones y conecte al bloque de terminales. El cable de poder debe ser de por lo menos 3 pies de largo y un máximo de 6 pies de largo (medido desde el protector contra tirones hasta el frente del enchufe adjunto).
5. Conecte la percoladora a la fuente de poder y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de proceder. Vuelva a colocar el panel frontal.
6. 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.

### CONEXIÓN ELÉCTRICA (Modelos con cable de poder)

**ADVERTENCIA - Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio con un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio para evitar un peligro. Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos. Los daños causados por conexiones eléctricas incorrectas no están cubiertos por la garantía.**

1. Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales, estatales y federales.
2. Usando un voltímetro, revise el voltaje y el código de color de cada conductor en la fuente eléctrica.

**NOTA -** La percoladora se envía sin un enchufe en el cable de poder. El personal de servicio calificado debe seleccionar e instalar el tipo de enchufe con conexión a tierra con clasificación UL especificado en la parte posterior de la percoladora.

3. Instale el enchufe especificado en el cable de poder instalado.
4. Quite el panel frontal debajo de los cabezales de rociado para tener acceso al bloque de terminales.
5. Conecte la percoladora a la fuente de poder y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de proceder.
6. 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.

**ADVERTENCIA - Las conexiones eléctricas deben hacerse como se especifica arriba. No seguir estas instrucciones puede resultar en lesiones personales, daños a la propiedad o al equipo.**

## REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 0 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

## ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

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

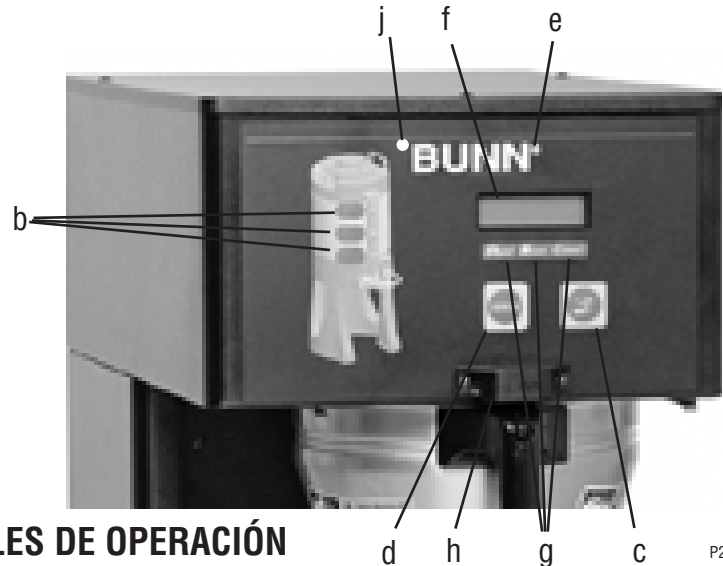
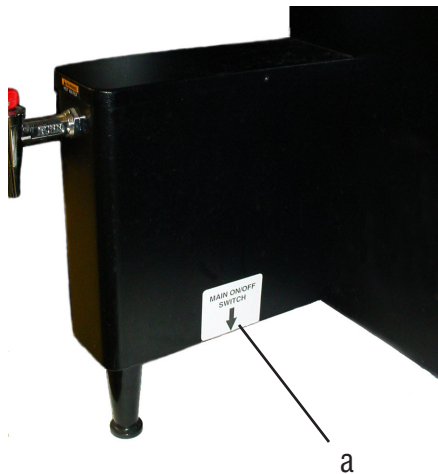
**NOTA** – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para todas las instalaciones de la tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento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

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

## CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua y conéctela bien a la conexión abocinada o conector rápido ubicado en la parte inferior de la cafetera.
2. Abra el agua de suministro.

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN

P2725

### (a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

Este interruptor, ubicado debajo del percolador detrás de la pata delantera, conecta y desconecta la alimentación eléctrica de todos los componentes de la cafetera.

### (b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

Al pulsar el botón correspondiente a tanda Corta, Media, o Larga se escoge la cantidad de café que se desea preparar. La pulsación de un botón diferente después que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha. La luz indica la tanda seleccionada a prepararse.

### (c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

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

### (d) BOTÓN BREW

Pulsando y soltando momentáneamente este botón comienza un ciclo de preparación de café.

### (e) BOTÓN ®

Pulsando y soltando el botón ® se puede ingresar a los menús de programación. Pulsando y soltando el botón se accede paso a paso por cada pantalla de función durante la programación.

### (f) PANTALLA DE FUNCIONES

Esta es la pantalla que muestra las diferentes funciones de la cafetera y permite ajustar la programación.

### (g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

Estos son los botones escondidos que se utilizan para programar la cafetera.

### (h) BOBINAS SENSORAS DE EMBUDO

Estas bobinas sensoras de embudo se utilizan para “recibir” información del asa del Smart Funnel (nombre del café, y volumen de la tanda), y también de las **TARJETAS DE RECETAS**.

### (j) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

La esquina superior izquierda de la B en BUNN puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones.

## PREPARACIÓN INICIAL

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

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de las estaciones de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT... TANK FILLING (ESPERAR... LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.

4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada en las máquinas para 120V/208 V. (Espere aproximadamente 45 minutos en las máquinas para 120 V). La pantalla muestra **READY TO BREW... WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR... TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.

**NOTA:** La temperatura del agua de percolación está ajustada en la fábrica a 205° F (96.1° C). Refiérase a SELECCIÓN DE TEMPERATURA a continuación si se necesita incrementar o bajar la temperatura del agua. Cuando se cambia la temperatura del agua de percolación, la temperatura de listo debe incrementarse o bajarse como corresponde.

5. Coloque un contenedor debajo de la boquilla y abra la llave del grifo. Suéltela cuando escuche el tanque relleniéndose.
6. Los volúmenes de agua se han ajustado en la fábrica. Refiérase a la sección de *Ajuste de Volúmenes de Agua* del Manual de Programación en el sitio de Bunn-O-Matic en [www.bunn.com](http://www.bunn.com) si se necesita incrementar o bajar el volumen.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 205° F (96.1° 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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

**SET TEMP (AJUSTE DE TEMP) – Rango: 185°F (85°C) to 205°F(96°C)**

Esta función permite al operador ajustar la temperatura del agua de preparación de café en el tanque. También ajusta la temperatura de distribución de la llave del agua caliente.


SET TEMP: XXX°  
(-) DONE (+)



**Procedimiento para ajuste de preparación de café:**

1. Pulse y mantenga pulsado el botón de hasta que se visualice en la pantalla **UNITS (UNIDADES)**. Suelte el botón. Pulse y suelte el botón hasta que la pantalla visualice **SET TEMP (AJUSTE DE TEMP)**.
2. Para ajustar la temperatura de preparación de café, pulse (-) para descender o (+) para aumentar la temperatura de preparación.

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA (cont.)

- Al finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **AJUSTE DE TEMP (SET TEMP)** hacia la nueva pantalla de función, **SET READY (AJUSTE DE LISTO)**. Otra alternativa es pulsar el botón  ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **SET READY (AJUSTE DE LISTO)** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.





### SET READY (AJUSTE DE LISTO) – Rango: 185°F (85°C) to 203°F(95°C)

Esta función permite al operador fijar la temperatura mínima permitida para comenzar un ciclo de preparación. El rango puede ser desde 185°F (85°C) hasta 2°F inclusive del **AJUSTE DE TEMPERATURA (SET TEMP)**. El agua debe estar a la temperatura de **AJUSTE DE LISTO (SET READY)** o más alta para que la pantalla indique **LISTA PARA PREPARACIÓN (READY TO BREW)**. Si el bloqueo de preparación de café está activado, el proceso de preparación no comenzará bajo esta temperatura de **LISTO (READY)**.

**NOTA:** El límite superior es el ajuste del control de temperatura del agua menos 2°F (-17°C).



### Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

- Pulse y mantenga pulsado el botón de  hasta que se visualice en la pantalla **UNITS (UNIDADES)**. Suelte el botón . Pulse y suelte el botón de  hasta que se visualice en la pantalla **SET READY (AJUSTE DE LISTO)**.
- Para ajustar la temperatura de listo, pulse **(-)** para descender o **(+)** para aumentar la temperatura de listo.
- Al finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **AJUSTE DE LISTO (SET READY)** y avance hacia la nueva pantalla de función, **REFILL (RELLENO)**. Otra alternativa es pulsar el botón  ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **SET READY (AJUSTE DE LISTO)** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

1. Introduzca un filtro BUNN en el Smart Funnel.
2. Si no se usa un molino para obtener el café molido, vierta la cantidad apropiada de café molido fresco en el embudo y nivélelo sacudiéndolo suavemente. Deslice el embudo en los rieles del mismo y seleccione el tamaño de porción. Avance al paso 5.
3. Si se usa un molino G9-2T DBC o MHG con un embudo Smart Funnel compatible, seleccione el tamaño de porción deseado en el molino. Muela la cantidad deseada de café fresco en el embudo y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente. No es necesario seleccionar el volumen de porción en la cafetera.
4. Deslice el embudo en los rieles del mismo. El percolador leerá el volumen molido mediante el circuito integrado del asa del embudo y automáticamente seleccionará el volumen correcto a preparar.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor ENABLE BREW (Activar percolación) debe estar en posición ON. Pulse momentáneamente y suelte el interruptor "BREW" (Percolar). Si el percolador tiene la opción de trabado de embudo y si se encuentra activada, el embudo se trabará en posición una vez que el ciclo de percolación de café haya comenzado. Puede haber ciertas situaciones en las que el ciclo de percolación no comienza cuando se pulsa el interruptor de percolar.
  - a) ENABLE BREW debe estar en ON.
  - b) **BREW TEMPERATURE TOO LOW (Temperatura de percolación de café demasiado baja)** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT (Bloqueo de percolación de café)**.
  - c) **FUNNEL NOT IN PLACE (Embudo fuera de posición)** (o está en uso un embudo de percolación de café estándar) – cancele la opción **FUNNEL DETECT (Detección de embudo)**.
  - d) **CHECK FUNNEL (Inspeccionar el embudo)** – quite el embudo, vacíe el café molido percolado anteriormente y muele una nueva porción en el embudo.
7. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá **NOW BREWING (Percolando café)** y el tiempo restante del ciclo de percolación de café.
8. Enseguida de la percolación de café habrá una cuenta regresiva de **tiempo de goteo DRIPPING** que muestra el tiempo restante para que se libere la traba del embudo. Deseche el café molido y el filtro sólo después que se detiene el goteo visible

## LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. **NO LIMPIE** este equipo con un dispositivo de agua a presión.
2. Inspeccione y limpie cada cabezal rociador. Los orificios del cabezal rociador deben estar siempre abiertos.

**NOTA:** Las acumulaciones en el cabezal rociador y la conexión pueden restringir el flujo de agua e incidir sobre la percolación del café. Para obtener buenos resultados consistentes, limpie los cabezal rociadores y la conexión semanalmente con la herramienta de limpieza (#38227.0000). Al realizar una inspección visual, puede parecer que pasa luz a través de todos los agujeros de la placa del cabezal rociador, pero una película delgada de residuos puede dejar pasar la luz pero impedir el flujo de agua

3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión de los cabezales rociadores y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
4. Inserte el extremo corto de la herramienta en la conexión de la derivación hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
5. Desconecte los cabezal rociadores del percolador. Desármelos retirando el sello.
6. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal.
7. Vuelva a armar y conectar los cabezal rociadores. Sólo es necesario apretar los cabezal con la mano.

En relación con la rutina de calibración, consulte el Manual de programación en el sitio web de Bunn-O-Matic website, [www.bunn.com](http://www.bunn.com), para verificar que el caudal del cabezal rociador coincida con el caudal programado. Puede ser necesario recalibrar la máquina debido a la acumulación de depósitos calcáreos. Si se limpió y se removieron los residuos acumulados en la máquina, la misma debe recalibrarse para obtener los volúmenes deseados.