

BUNN®

**Quality Beverage
Equipment Worldwide®**



ICB & TF SERVER

Manual de Capacitación

Técnica



Índice Temático

- [Características Generales](#)
- [Formas de elaboración de café](#)
- [Configuración inicial](#)
- [Programación general](#)

Fin de la Presentación

BUNN™

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



2

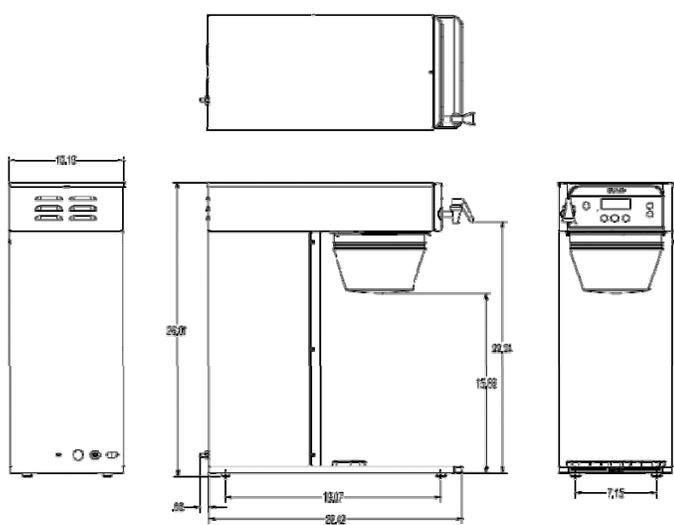


Características Generales

- [Dimensiones](#)
- [Capacidad de elaboración](#)
- [Elaboración y termos](#)
- [Control Inteligente](#)



Dimensiones



Technical drawing showing three views of the Bunn coffee machine with dimensions in centimeters:

- Top view: 16.10 (width)
- Front view: 26.07 (total height), 13.07 (width of the main body), 28.42 (width of the base)
- Side view: 22.24 (height of the upper section), 15.96 (height of the lower section), 7.15 (width of the base)

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



4

Capacidad de Elaboración

- Elabora de 5.1 a 11.9 Galones (19.3 a 45 litros) de café perfecto por hora.
- Gran capacidad del tanque de 3 Galones (11.36 litros), con una máxima capacidad de elaboración cuando se conecta a 208/240 voltios
- Equipado para funcionar con voltaje DUAL, Puede funcionar a 120V/15 Amp. o 208-240V/20 Amp.

**130 a 304
Tazas por
Hora.**

Elaboración y Termos



- Cuenta con 3 botones para elaboración con diferentes perfiles de bebidas y 2 botones para tamaños de elaboración, media y completa que pueden programarse de manera independiente según su capacidad.



- Puede utilizar termos de fácil transportación para estaciones remotas de café, estos termos pueden ser de tipo AIRPOT de 2.5 a 3.8 Litros y termos de tipo THERMOFRESH de 3.8 a 5.7 Litros sin base



Control Inteligente

- Interfase fácilmente programable de manera automática o por pulsos manuales
- Cuenta con el sistema inteligente BrewWise para la elaboración con Preinfusión y pulsos para obtener diferentes niveles de extracción, comunicación inalámbrica con molinos digitales DBC a través del portafiltros inteligente (Smart Funnel)



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



7

Control Inteligente

- Sistema de ahorro de energía que reduce la temperatura del tanque durante los periodos de inactividad
- Control electrónico fácilmente programable con pantallas en inglés o en español, muestra mensajes de advertencia y estatus del equipo y tiene la capacidad de mostrar medidas en unidades inglesas o métricas según su preferencia.
- Alerta programable de cambio de filtros
- Compatibilidad con BUNNlink™

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



8



Formas de Elaboración de Café

- Configuración de ciclos de elaboración
 - ✓ Ciclo continuo
 - ✓ Preinfusión
 - ✓ Pulsos
 - ✓ Bypass
- Utilizando un portafiltros Normal
- Utilizando un portafiltros inteligente
 - ✓ Cargando una receta con una tarjeta programada.

Navigation icons: back, forward, home, FIN

Formas de Elaboración de Café

Configuración del ciclo de elaboración.

El ICB es un equipo que nos permite configurar en su sistema de control electrónico la manera como deseamos que el café sea elaborado, básicamente podemos configurar el ciclo de elaboración en tres manera diferentes, Ciclo continuo, Preinfusión y Pulsos los cuales se pueden combinar con el sistema de Bypass.

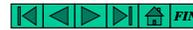
Formas de Elaboración de Café

Ciclo Continuo.

Este modo de configuración es el método convencional para la elaboración de café, el total del agua es rociada de manera continua a través de los granos molidos de café, logrando una extracción determinada por el tipo de molido del grano, la cantidad del mismo así como la cantidad de agua y la temperatura de la misma.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



11

Formas de Elaboración de Café

Preinfusión.

Es el proceso de comenzar un ciclo de preparación con un rociado inicial de agua, seguido por una pausa. Después de la pausa programada, continúa al rociado de agua ininterrumpidamente hasta el final del ciclo.

Preinfusion

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



12

Formas de Elaboración de Café

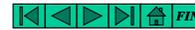
Pulsos.

Es el proceso que permite que el agua comience a caer y luego se detenga en forma repetida sobre el café para extraer el mejor sabor del mismo. La preparación por pulsos se usa también en algunos casos para evitar el desborde del embudo.

Pulse-Brew™

BUNN™

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



13

Formas de Elaboración de Café

Bypass.

El equipo cuenta con una salida de agua que no toca los granos molidos de café este proceso nos permite ajustar la cantidad de agua que se desvía de los granos molidos, de tal manera que con la combinación de esta función y los diferentes modos de configuración podemos ampliar la gama de perfiles de sabores de la bebida.

**Variable
By-Pass**

BUNN™

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

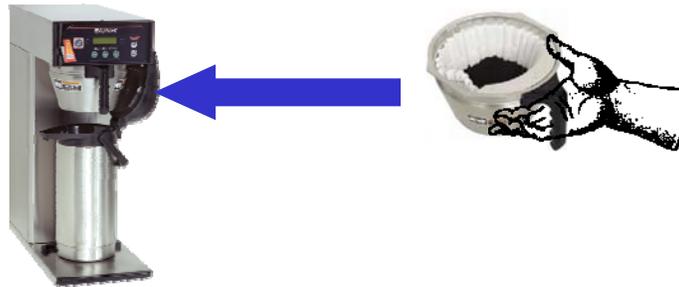


14

Formas de Elaboración de Café

Utilizando un Porta Filtros Normal

El ICB puede utilizarse de manera manual, con este método es necesario dedicar las teclas de BREW (A, B, C) a una receta específica para cada una de ellas de esta manera tendrá siempre tres modos de preparación a la mano.



Formas de Elaboración de Café

Utilizando un Porta Filtros Normal

1. Comience cada ciclo de elaboración con un portafiltros vacío.
2. Coloque un filtro BUNN en el portafiltros.
3. Coloque el café fresco molido en el filtro y sacúdalo suavemente.
4. Deslice el portafiltros en los rieles del equipo hasta que tope.
5. Ponga un deposito o termo vacío debajo del embudo.
6. El interruptor ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) debe estar ON (ENCENDIDO). Seleccione el tamaño de porción deseada FULL (COMPLETA) o HALF (Media).
7. Presione y suelte el botón BREW (Elaboración) donde esta la formula con que desea elaborar el café. Puede haber algunos casos en que el ciclo de elaboración no empiece cuando se pulse BREW:
 - a. ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) debe estar ON (ENCENDIDO).
 - b. TEMPERATURA MUY BAJA – espere hasta que caliente o cancele la opción CNTR TEMP COLADA
 - c. REVISAR EMBUDO – retire el Portafiltros, quite el café molido previamente percolado y coloque café fresco.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá **PREPARANDO** y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Enseguida de la elaboración habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRENADO FINAL** que muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del portafiltros.
10. Retire cuidadosamente el portafiltros y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

Formas de Elaboración de Café Utilizando un Porta Filtros Normal

El ICB en los parámetros integrados de fabrica, cuenta con 30 recetas de diferentes nombres con las mismas características de elaboración, esto con la finalidad de que el usuario pueda utilizar cualquiera de ellas con la posibilidad de cambiar manualmente dichas características.

Cualquiera de estas recetas puede ser asignada a los botones de elaboración A, B, C, y de fabrica están asignadas de la siguiente manera:

A	REGULAR	FULL
B	DECAF	FULL
C	BREAKFAST BLEND	FULL

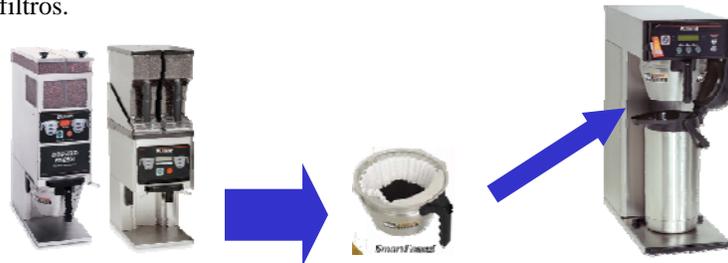


1	CAFE	16	JAMAICA BLUE MTN
2	REGULAR	17	GUATEMALAN
3	DECAF	18	LIGHT ROAST
4	COLOMBIAN	19	DARK ROAST
5	COLOMBIA SUPREMO	20	EXPRESSO
6	COSTA RICA	21	AMARETTO
7	ETHIOPIAN	22	HAZELNUT
8	KONA	23	FENCH VANILLA
9	KENYA AA	24	IRISH CREAM
10	SUMATRA	25	VANILLA NUT
11	FRENCH ROAST	26	CARAMEL
12	ITALIAN ROAST	27	RASPBERRY
13	MOCHA JAVA	28	ALMOND
14	HOUSE BLEND	29	DARK MTN ROAST
15	BREAKFAST BLEND	30	TE CALIENTE

Formas de Elaboración de Café

Utilizando un Porta Filtros inteligente (SMART FUNNEL)

Puesto que el equipo cuenta con un control electrónico que integra el sistema BREW WISE puede utilizarse en conjunto con un molino G9-2 DBC o con un Molino MHG los cuales se comunican de manera inalámbrica con el control de la cafetera a través del portafiltros inteligente (SMART FUNNEL), este sistema permite llamar las recetas programadas en el molino y en la cafetera de manera automática de tal manera que para elaborar café solamente hay que presionar cualquiera de los botones de BREW y se iniciara el ciclo de elaboración con la receta que transmitió el portafiltros.



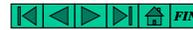
Formas de Elaboración de Café

Utilizando un Porta Filtros inteligente (SMART FUNNEL)

1. Escoja el tamaño de porción deseada sobre el molino.
2. Introduzca un filtro BUNN en el Portafiltros y colóquelo en el Molino.
3. Muela la cantidad escogida de café fresco en el Smart Funnel usando el molino G9-2T DBC o el MHG y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el portafiltros en los rieles de la cafetera. La cafetera leerá el nombre del café y el tamaño del café molido a través de un circuito integrado ubicado en el asa del portafiltros.
5. Ponga un deposito o termo vacío debajo del portafiltros.
6. El interruptor ON/OFF (ENCENDIDO / APAGADO) debe estar ON (ENCENDIDO). Escoja el tamaño de porción deseada FULL (COMPLETA) HALF (Media)
7. Presione momentáneamente y suelte el botón BREW (Elaboración). Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
 - a. **ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)** debe estar ON (ENCENDIDO).
 - b. **TEMPERATURA MUY BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción CNTR TEMP COLADA
 - c. **REVISE EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá **PREPARANDO** y el tiempo restante del ciclo de Elaboración.
9. Enseguida de la percolación habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRENADO FINAL** que muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del Portafiltros.
10. Retire cuidadosamente el Portafiltros y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

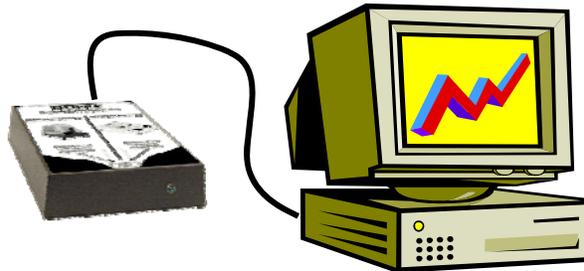


19

Formas de Elaboración de Café

Utilizando un Porta Filtros inteligente (SMART FUNNEL)

Para la utilización del ICB con el SMART FUNNEL (Portafiltros Inteligente) además de las ventajas que proporciona el utilizarlo en combinación con un molino BrewWise se pueden manipular o ingresar recetas no existentes en control electrónico del ICB, esto se efectúa a través de un escritor de recetas BrewWise (BrewWise Recipe Writer).



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



20

Formas de Elaboración de Café

Utilizando un Porta Filtros inteligente (SMART FUNNEL)

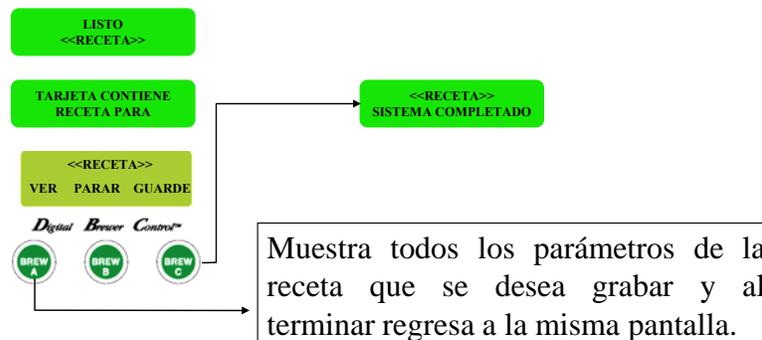
Con el Recipie Writer tenemos una herramienta que nos va a permitir crear o modificar las recetas por medio de una computadora personal y a través de una tarjeta programable, este sistema integra todos los parámetros para crear recetas para los equipos BrewWise de alto volumen, los equipos de alto volumen disponen de tres volúmenes diferentes de elaboración por receta, Chico, Mediano y Grande (SMALL, MÉDIUM, LARGE). Para el sistema del ICB utilizamos el sistema con dos volúmenes de elaboración, Medio (HALF) y Completo (FULL).



Formas de Elaboración de Café

Cargando receta con una tarjeta programada.

1. Retire el portafiltros del ICB
2. Acerque la tarjeta programada a la parte frontal del panel de control (Debajo de la tecla BREW B)
3. Siga las instrucciones que muestra la pantalla.





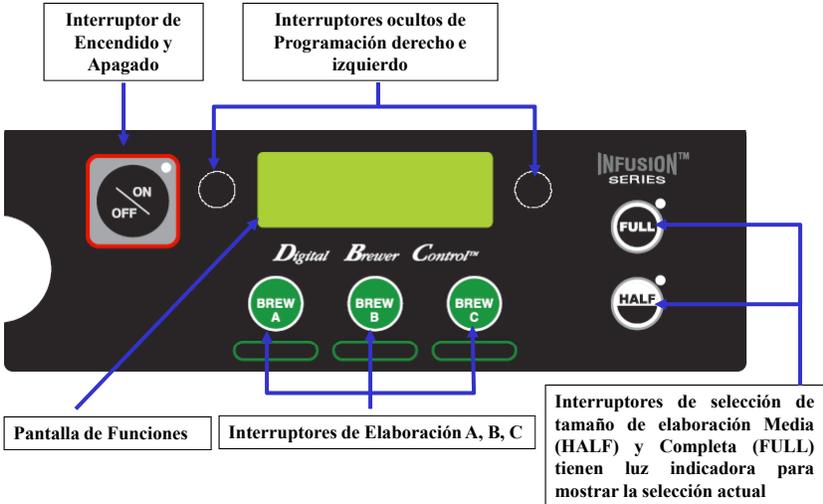
Configuración Inicial.

- Componentes de la membrana de control
- La temperatura de elaboración
- Activando por primera vez



Configuración Inicial.

Componentes de la membrana de control



Interrupor de Encendido y Apagado

Interruptores ocultos de Programación derecho e izquierdo

Pantalla de Funciones

Interruptores de Elaboración A, B, C

Interruptores de selección de tamaño de elaboración Media (HALF) y Completa (FULL) tienen luz indicadora para mostrar la selección actual

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Configuración Inicial.

La temperatura de elaboración

Para efectuar la configuración inicial es necesario que haya cumplido con los requerimientos de instalación y que considere la temperatura del agua con que desea elaborar la bebida, la temperatura de punto de ebullición del agua varia según la altura sobre el nivel del mar al que se encuentre instalado el equipo pues la presión barométrica cambia según este factor, de tal manera que es necesario conocer el dato para poder ajustar la temperatura del control electrónico. El ICB esta ajustado a 200° F (93.3° C) de fabrica pero esta temperatura deberá ajustarse dependiendo de la altura sobre el nivel del mar a que se encuentre instalado el equipo, se anexa una tabla de referencia.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



25

Configuración Inicial.

En esta tabla podemos observar que existe la relación del punto de ebullición del agua en referencia con la altura sobre el nivel del mar, el agua dentro del tanque del equipo no debe llegar al punto de ebullición, de tal manera que se anexa la temperatura recomendada para programar en el equipo también con relación a la altura sobre el nivel del mar. La temperatura recomendada en su mayoría esta entre 7° y 8° F por debajo del punto de ebullición, es importante respetar esta diferencia para que el agua no empiece a hervir dentro del tanque.

Altura sobre el nivel del mar		Punto de Ebullicion		Temperatura Recomendada	
Pies	Metros	oF	oC	oF	oC
-1000	-304.8	213.80	101.00	200	93.33
-500	-152.4	212.90	100.50	200	93.33
0	0	212.00	100.00	200	93.33
500	152.4	211.10	99.50	200	93.33
1000	304.8	210.20	99.00	200	93.33
1500	457.2	209.30	98.50	200	93.33
2000	609.6	208.40	98.00	200	93.33
2500	762	207.40	97.44	200	93.33
3000	914.4	206.50	96.94	199	92.78
3500	1066.8	205.60	96.44	198	92.22
4000	1219.2	204.70	95.94	197	91.67
4500	1371.6	203.80	95.44	196	91.11
5000	1524	202.90	94.94	195	90.56
5500	1676.4	201.90	94.39	195	90.56
6000	1828.8	201.00	93.89	194	90.00
6500	1981.2	200.10	93.39	193	89.44
7000	2133.6	199.20	92.89	192	88.89
7500	2286	198.30	92.39	191	88.33
8000	2438.4	197.40	91.89	190	87.78
8500	2590.8	196.50	91.39	189	87.22
9000	2743.2	195.50	90.83	188	86.67
9500	2895.6	194.60	90.33	187	86.11
10000	3048	193.70	89.83	186	85.56

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



26

Configuración Inicial.

Activando por primera vez

- Coloque el portafiltros en el riel correspondiente de la maquina
- Ponga un termo o deposito para café debajo del portafiltros
- Conecte el equipo a fuente de alimentación eléctrica y presione el interruptor  y la luz indicadora del interruptor se encenderá
- El agua comenzara a entrar en el tanque hasta llenarlo mientras tanto la pantalla de funciones mostrara el mensaje “FAVOR ESPERAR LLENANDO TANQUE”
- Espere aproximadamente 20 minutos para que el agua que esta dentro del tanque se caliente a la temperatura apropiada. Cuando el agua alcance la temperatura programada, la pantalla de funciones mostrara el mensaje “LISTO TEMP AGUA 200°”
- Abra la llave de servido de agua caliente y deje salir agua hasta que escuche que el tanque comienza a rellenarse automáticamente.
- El flujo y el volumen del agua esta preestablecido de fabrica. Si desea ajustar estos parámetros siga el procedimiento de ajuste que se menciona mas adelante.
- La cafetera ahora esta lista para ser utilizada de acuerdo a las instrucciones de elaboración de café.

BUNN

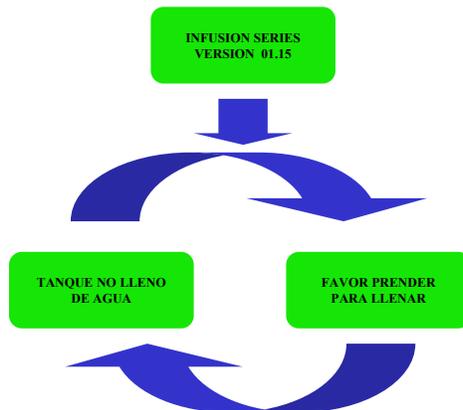
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



27

Configuración Inicial.

Al energizar el equipo.



Al encender (ON) el equipo.



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



28

Programación General del ICB

- [Bloqueo manual de programación](#)
- [Acceso a los niveles de programación](#)
- Nivel 1
 - ✓ [Control de temperatura](#)
- Nivel 2
 - ✓ [Selección de idioma](#)
 - ✓ [Revisión de recetas](#)
 - ✓ [Ingresando nueva receta](#)
 - ✓ [Estableciendo temperatura](#)
 - ✓ [Grabando un mensaje](#)
 - ✓ [Alarma de limpieza](#)
 - ✓ [Ahorro de energía](#)
 - ✓ [Control de encendido](#)
 - ✓ [Rellema, Roció, Bypass](#)
 - ✓ [Revisión de ciclos](#)
 - ✓ [Número de activo y servicio](#)
 - ✓ [Menú de servicio y posición de fábrica](#)



Programación

Bloqueo manual de Programación

Antes de entrar al modo de programación verifique que el interruptor de bloqueo de programación se encuentre desactivado en la posición ON y cuando termine de programar el control colóquelo nuevamente en 1 (LOCK) para que el programa no pueda ser modificado desde el control.



Programación

Acceso a los Niveles de Programación.

Para ingresar al menú de programación es necesario que presione y mantenga presionado el interruptor oculto derecho del controlador, a los 3 segundos aparecerá el Nivel # 1, si lo mantiene presionado 2 segundos mas aparecerá el Nivel # 2, como puede apreciar el acceso a los Niveles se efectúa con una sola tecla que se presiona determinado tiempo para cada uno y los va pasando de manera acumulada.

Nivel 1	CNTR TEMP COLADA
Nivel 2	SELECC. IDIOMA?
	UNIDADES
	REVISE RECETA
	ASIGNAR RECETA
	NUEVA RECETA?
	INDIQ. TEMP: 205°
	GRADOS TEMP XXX
	ACTIVAR MENSAJE?
	ACTIVE LIMPIEZA
	AHORRO ENERGIA
	ACTIVE VENCIMIENTO
	XX RELLENAR XXX
	ROCIO OZ/M: XX.X
	BYPASS OZ/M: XX.X
	CALIBRAR FLUJO?
REVISE CICLOS?	
NRO DE ACTIVO?	
NRO DE SERVICIO?	
MENU SERVICIO?	
POSICION FABRICA	

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



31

Programación

Acceso a los Niveles de Programación.



3 Segundos y se muestra el Nivel # 1



6 Segundos y se muestra el Nivel # 2

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



32

Programación Nivel 1

Procedimiento para fijar el control de temperatura de colada:

1. Para acceder a esta función de pantalla mantenga presionado el botón oculto derecho. Sulte el botón cuando la pantalla muestre:
2. El parámetro seleccionado actual **SI** o **NO** deberá estar destellando.
 - a. **SI** impedirá la elaboración si la temperatura del agua se encuentra por debajo de la temperatura fijada en **GRADOS**.
 - b. **NO** permitirá la elaboración con cualquier temperatura de agua.
3. Cuando finalice, presione y suelte **LISTO**. Esto provocará la salida de esta pantalla de función y volverá a visualizar **PANTALLA PRINCIPAL**.

CNTR TEMP COLADA
NO LISTO SI

Digital Brewer Control™

BREW A (Selecciona NO) BREW B (Terminar) BREW C (Selecciona SI)

LISTO TEMP AGUA: 200°

CNTR TEMP COLADA
NO LISTO SI

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

LISTO TEMP AGUA: 200°

BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 33

Programación Nivel 2

SELECC. IDIOMA
NO SI

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

ESPAÑOL
(-) SELECCIONE (+)

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

ENGLISH
(-) SELEC (+)

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

Para seleccionar el lenguaje solamente presione SI en SELECC y el sistema le preguntara si esta seguro del cambio elija SI y el lenguaje que allá seleccionado en pantalla se colocara en el sistema e inmediatamente pasara al siguiente punto que es la selección de unidades de medida, Métricas o Inglesas, en esta pantalla la unidad seleccionada estará parpadeando y cuando presiones LISTO lo cambiara de punto en el menú a revisar recetas.

CAMBIAR DE IDIOMA?
ESTA SEGURO?

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

CAMBIAR DE IDIOMA?
NO SI

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

UNIDADES
METRIC LISTO ING

Digital Brewer Control™

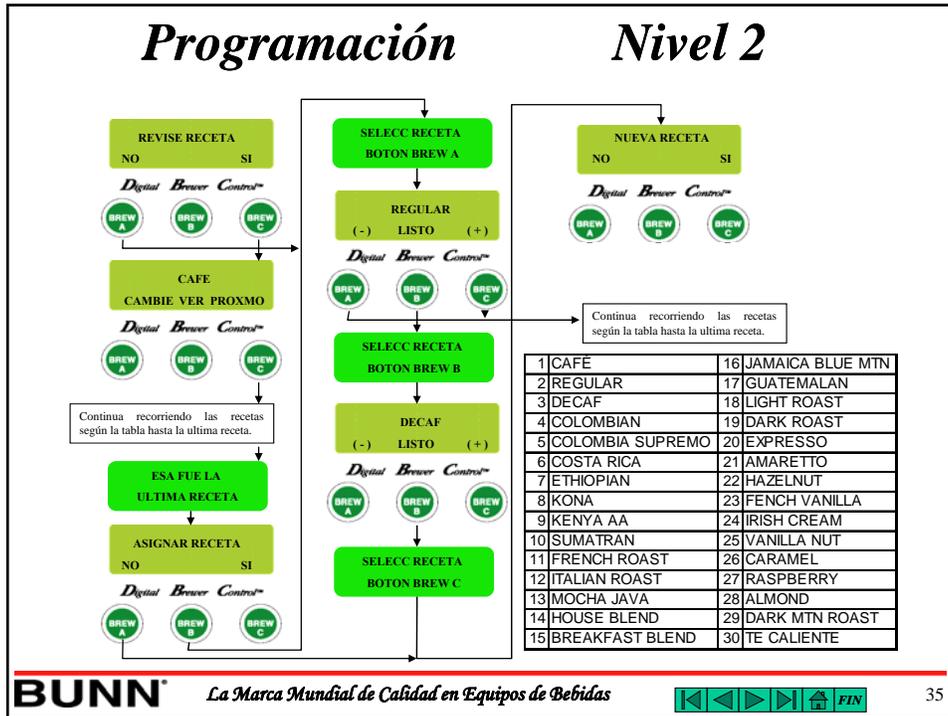
BREW A BREW B BREW C

ASIGNAR RECETA
NO SI

Digital Brewer Control™

BREW A BREW B BREW C

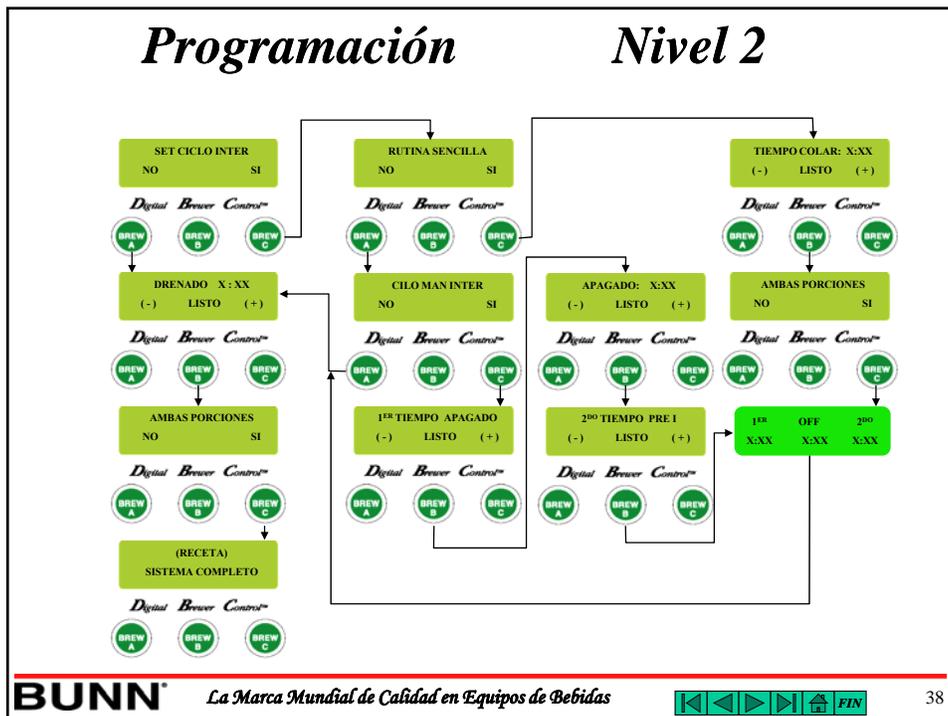
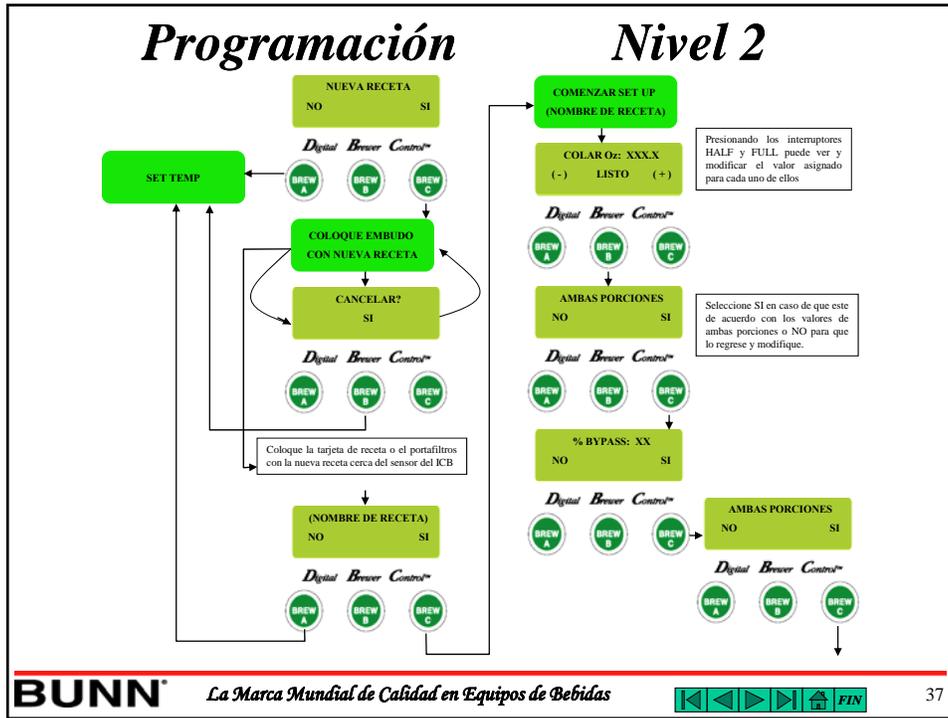
BUNN™ La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 34



Programación Nivel 2

Ingresando una nueva receta

Cuando se carga una receta desde una tarjeta o un portafiltros programado desde el menú de programación 2, al momento de aceptar que se desea cargar la misma vamos a poder ingresar a los parámetros y podemos modificarlos en la programación del ICB, de tal manera que se deberá tener mucho cuidado cuando se efectuó este procedimiento para no modificar el programa que se desea cargar.



Programación Nivel 2

La programación preestablecida para las recetas se ilustra de la siguiente manera:

HALF

FULL

		Numero	
		HALF	FULL
Standar Brew Functions	Volumen	64 Oz	128 Oz
	% Bypass	0	20
Pulse Brew Functions	First On Time	00:40	00:40
	Off Times	00:10	00:10
Preinfusion Functions	First On Time		
	Off Times		
Funnel Locks	Drip time	01:00	01:30
Grinder Functions	Gate time		
	Clean-Out time		

		Receta	
		Medio	Completo
Funciones Estandar de elaboracion	Volumen	64 Oz	128 Oz
	% Bypass	0	20
Funcion de elaboracion por Pulsos	1er Tiempo Encendido	00:40	00:40
	Tiempo apagado	00:10	00:10
	Tiempo encendido Posterior	00:05	00:05
Funciones de Preinfusion	Primer tiempo de encendido		
	Tiempo Apagado		
Candado del portafiltro	Tiempo de goteo	01:00	01:30
Funciones del Molino	Tiempo de compuerta		
	Tiempo de limpieza		

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 39

Programación Nivel 2

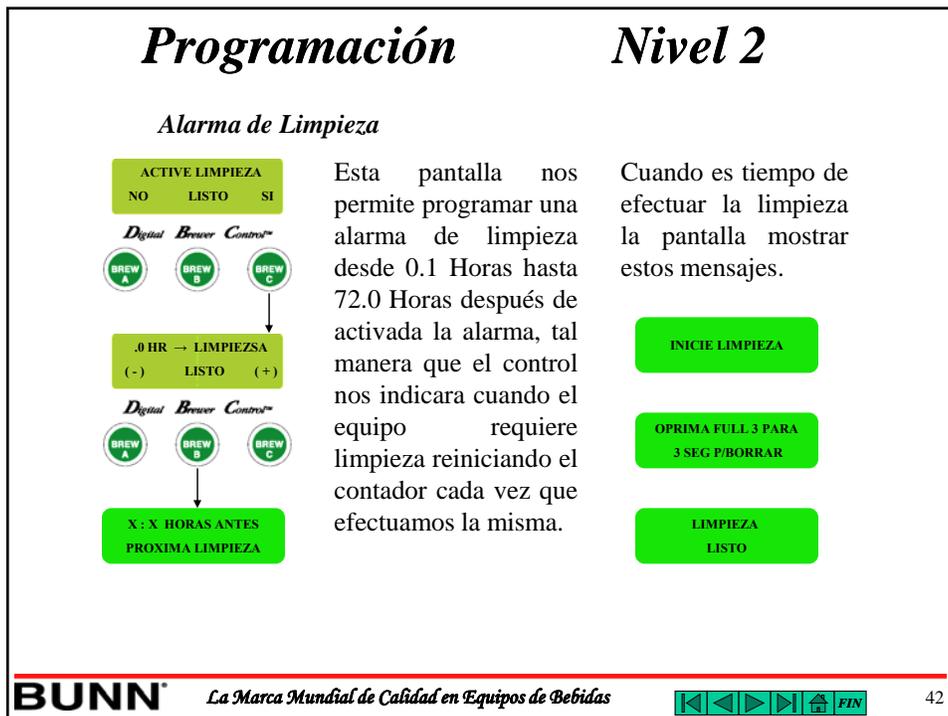
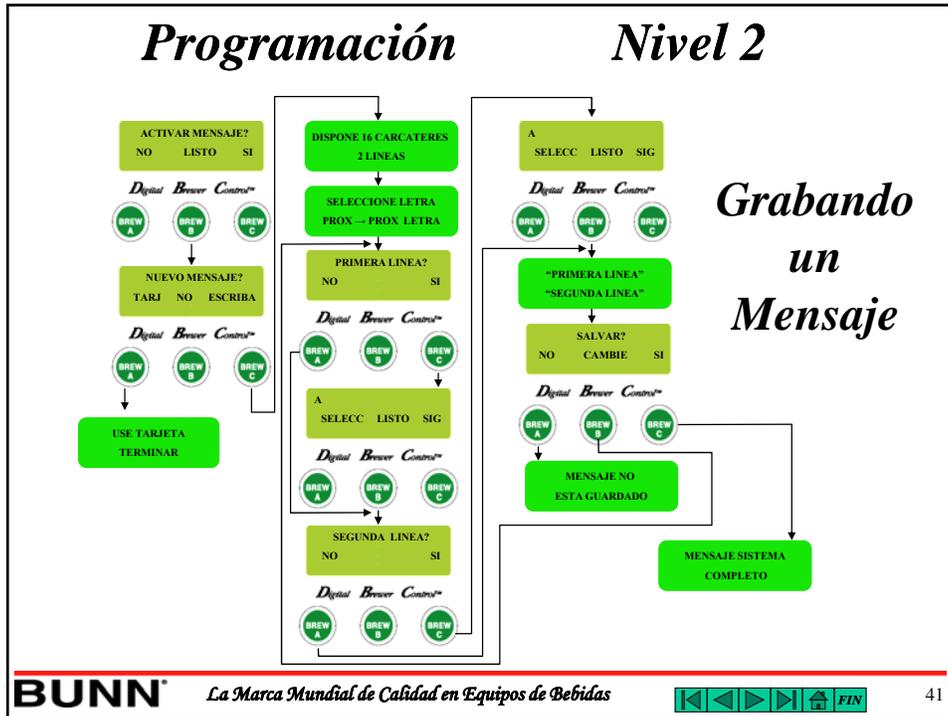
Estableciendo la temperatura

Es importante que el ajuste de temperatura según la altura se efectúe de manera inicial siguiendo la tabla de temperaturas de ebullición según la altura.

Cuando selecciona SI o NO en esta pantalla cualquiera de las palabras permanecerá intermitente, después presiona LISTO y pasa a la siguiente pantalla, si escogió NO saldrá de activar mensaje y pasara a Sanitización, si escoge si iniciará el proceso de activar el nuevo mensaje.

La temperatura asignada en esta pantalla son los grados antes de la temperatura establecida a los cuales marcara el equipo que esta listo para la elaboración, este puede ser entre 2 y 20° F o entre 2 y 10° C.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 40



Programación Nivel 2

Ahorro de energía

En esta pantalla podemos programar el ICB para ahorro de energía en dos modalidades, que el equipo se apague al transcurrir el tiempo programado o que se mantenga en 140° F lo cual hace descansar a las resistencias de calentamiento.

Cuando se activa el control de ahorro de energía se muestran los siguientes mensajes.

- OPRIMA UN BOTON PARA RECALENTAR
- AHORRO ENERGIA TEMP REDUCIDA

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 43

Programación Nivel 2

Control de Vencimiento

Este control nos permite monitorear la frescura del café o Te elaborado, programándole un tiempo de vida al café de 0.5 a 4.0 Horas y al Te de 0.5 a 8.0 horas.

Cuando el tiempo de vencimiento ha transcurrido saldrán los siguientes mensajes.

- ALERTA FRESCURA BREW X
- ALERTA FRESCURA NUEVA COLADA
- LISTO TEMP AGUA: 200°

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 44

Programación

Rellenar, Roció y Bypass

Nivel 2

Rellenar: Esta propiedad nos permite ajustar la conductividad del agua para lograr un mejor censado en el nivel del tanque la lectura del lado derecho es la conductividad detectada y la del lado derecho es la que estamos programando.

Roció: Es el flujo de agua que nos proporciona la regadera o rociador en Onzas por minuto o mililitros por minuto, con esto el control calcula los tiempos de apertura y cierre de la válvula según la receta programada.

Bypas: Es el flujo de agua que nos proporciona la boquilla de bypass en Onzas por minuto o mililitros por minuto, con esto el control calcula los tiempos de apertura y cierre de la válvula según la receta programada.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

45

Programación

Revisión de ciclos

Nivel 2

Revisión de ciclos

El menú de revisar ciclos nos permite obtener el numero de ciclos que se ha elaborado en cada una de las formulas asignadas a los botones de elaboración además de que nos permite restablecer el valor en cualquiera de ellos abriendo con esto la posibilidad de monitorear en intervalos de tiempo la producción de producto.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

46

Programación Nivel 2

Numero de Activo y Numero de Servicio

Numero de activo nos permite asignar un numero personalizado al equipo a través del control sin necesidad de Re-etiquetar o colocar una placa adicional al mismo.

The flow starts with the menu 'NUMERO DE ACTIVO?' with options 'NO' and 'SI'. Pressing 'SI' leads to a screen showing 'AN000000' and options '(-)', 'LISTO', and '(+)'. Pressing 'LISTO' returns to the brew menu.

Numero de servicio nos permite grabar un numero telefónico para llamadas de soporte de las agencias de servicio o la fabrica.

The flow starts with the menu 'NRO DE SERVICIO' with options 'NO' and 'SI'. Pressing 'SI' leads to a screen showing '000-000-000' and options 'SELEC', 'LISTO', and 'SIG'. Pressing 'LISTO' returns to the brew menu.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 47

Programación Nivel 2

Menú de Servicio y posición de fabrica

The flow starts with the menu 'MENU DE SERVICIO?' with options 'NO' and 'SI'. Pressing 'SI' leads to the menu 'POSICION FABRICA' with options 'NO' and 'SI'. Pressing 'SI' leads to a screen with three brew buttons (A, B, C). Pressing any brew button leads to a box labeled 'Regresa a pantalla principal'.

En Posición de fabrica podemos borrar todos los parámetros que se configuraron anteriormente, borra Recetas adicionales, calibración de flujos, tiempos de vida del café, ahorro de energía y todo lo que no aparezca con la maquina cuando llega de fabrica. Antes de aplicar este parámetro deberá estar seguro pues no puede recuperar nada de información de la que se borre.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 48



Índice Temático

- Requerimientos de instalación
- Configuración inicial
- Programación general
- Presentación técnica

Fin de la Presentación

BUNN™

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



2

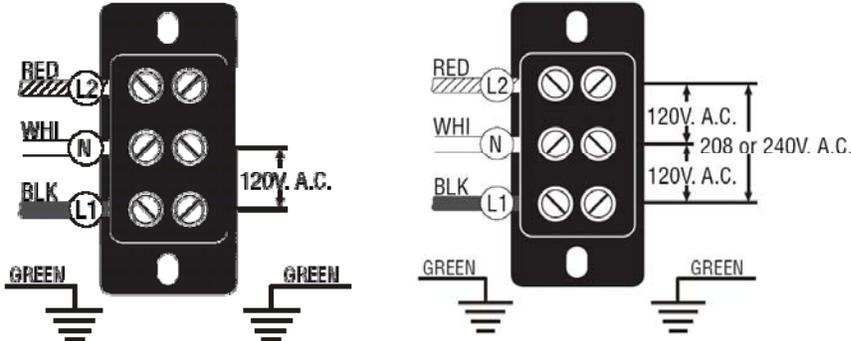


Requerimientos de Instalación

- [Especificaciones eléctricas](#)
- [Especificaciones hidráulicas](#)



Especificaciones Eléctricas



120 Voltios,
Monofásico 3 hilos.
(Línea, Neutro, Tierra)

120/208 o 120/240
Voltios, Monofásico 4
hilos. (Línea 1, Línea
2, Neutro, Tierra)

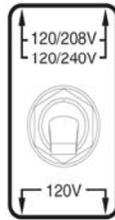
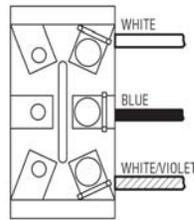


BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 4

Especificaciones Eléctricas

120 Voltios	Monofásico 3 Hilos	15 AmperiosIncluye extensión y clavija
120/208 Voltios	Monofásico 4 Hilos	20 AmperiosNo incluye extensión ni clavija
120/240 Voltios	Monofásico 3 Hilos	20 AmperiosNo incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable calibre #12 como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.



120/208 o 120/240 Voltios, Monofásico 4 hilos. (Línea 1, Línea 2, Neutro, Tierra)

120 Voltios, Monofásico 3 hilos. (Línea, Neutro, Tierra)

Especificaciones Eléctricas

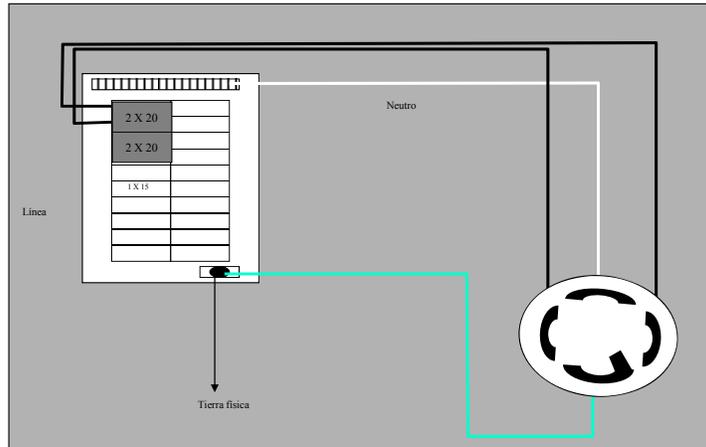
La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

El que la instalación eléctrica sea independiente para cada uno de los equipo evitara que las líneas de alimentación se sobrecalienten resultando en un malfuncionamiento de los equipos o en el daño de partes eléctricas y electrónicas.

Dependiendo de la distancia entre el tablero de alimentación principal del edificio y los tomacorrientes dedicados para los equipos deberá ser el calibre del cable que se utilice, es importante que considere este factor para los requerimientos de instalación pues le evitara caídas de voltaje por baja capacidad en el cableado eléctrico

Especificaciones Eléctricas

120/208 o 120/240 Voltios, Monofásico 4 hilos.
(Línea 1, Línea 2, Neutro, Tierra)



BUNN

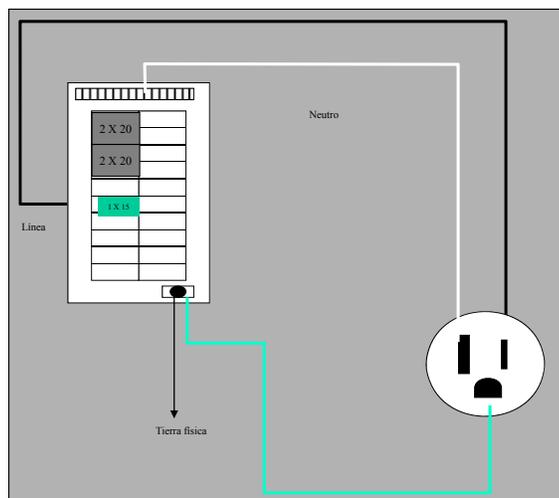
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



7

Especificaciones Eléctricas

120 Voltios, Monofásico 3 hilos. (Línea, Neutro, Tierra)



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



8

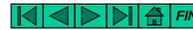
Especificaciones Hidráulicas

Características del Agua.

El ICB esta equipado con un control electrónico de rellenado automático de agua en el tanque, este control es electrónico y funciona por medio de la conductividad del agua, de tal manera que el agua que se utilice para la elaboración del café no deberá estar completamente desmineralizada, pues esto afecta en la capacidad de conducción del agua y el sistema de control de rellenado fallaría, tampoco se desea que el agua este demasiado dura o con un contenido muy alto de minerales pues esto repercutiría en el acumulamiento prematuro de sarro en el interior del tanque, el parámetro recomendado para obtener un balance entre una buena bebida de café y una optima operación del equipo es de 50 a 100 ppm o de 3 a 6 Granos de dureza en el agua y que no contenga cloro ni cloruros en una relación mayor a 150 ppm.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



9

Especificaciones Hidráulicas

El ICB cuenta con una conexión hidráulica integrada de 3/8" cónica en la parte posterior del equipo, este deberá ser alimentación con tubería mínimo de 3/8" que a su vez se conecte a un suministro no menor de 1/2" que cuente con una válvula de servicio a la salida.

La instalación hidráulica general para la alimentación de los equipos deberá ser de la capacidad necesaria para suministrar tanto volumen como presión correctos a los mismos, la presión del agua mínimo deberá ser 20 PSI y máximo 90 PSI, nunca conecte dos equipos de una misma salida de 3/8" ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.

BUNN

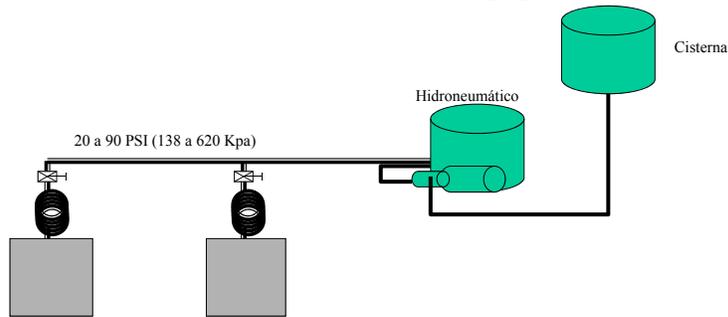
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



10

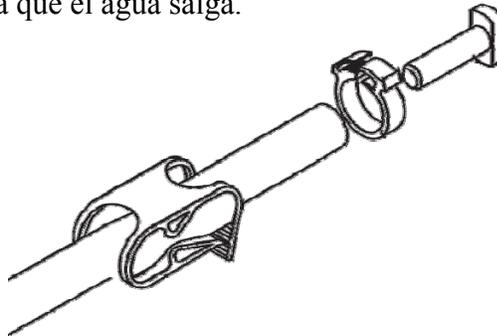
Especificaciones Hidráulicas

En caso de ser necesario un equipo hidroneumático para elevar la presión, la calibración más deseable en la presión de suministro de agua es de 50 PSI o 344 Kpa's y el rango de arranque y paro del hidroneumático es conveniente que este entre 40 y 50 PSI o 275 y 344 Kpa's de tal manera que la presión del agua se mantenga lo más estable posible, con esto evitaremos variaciones en los volúmenes de servido al momento de estar utilizando dos o mas equipos al mismo tiempo.



Especificaciones Hidráulicas

En caso de requerir la desinstalación del ICB, este viene equipado con una manguera de desagüe en la parte interior del equipo, para drenarlo es necesario que el agua que contiene el tanque este fría y necesitara un recipiente con capacidad mayor a los 3.5 galones que es la capacidad del tanque, solamente retire el tapón de la manguera y suelte el broche para que el agua salga.





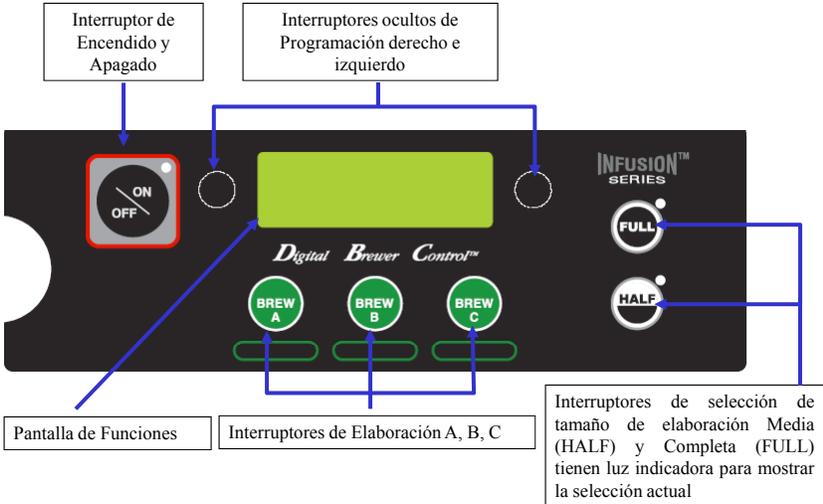
Configuración Inicial.

- Componentes de la membrana de control
- La temperatura de elaboración
- Activando por primera vez
- Cargando receta con una tarjeta programada



Configuración Inicial.

Componentes de la membrana de control



Interrupor de Encendido y Apagado

Interruptores ocultos de Programación derecho e izquierdo

Pantalla de Funciones

Interruptores de Elaboración A, B, C

Interruptores de selección de tamaño de elaboración Media (HALF) y Completa (FULL) tienen luz indicadora para mostrar la selección actual

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Configuración Inicial.

La temperatura de elaboración

Para efectuar la configuración inicial es necesario que allá cumplido con los requerimientos de instalación y que considere la temperatura del agua con que desea elaborar la bebida, la temperatura de punto de ebullición del agua varia según la altura sobre el nivel del mar al que se encuentre instalado el equipo pues la presión barométrica cambia según este factor, de tal manera que necesario conocer el dato para poder ajustar la temperatura del control electrónico. El ICB esta ajustado a 200° F (93.3° C) de fabrica pero esta temperatura deberá ajustarse dependiendo de la altura sobre el nivel del mar a que se encuentre instalado el equipo, se anexa una tabla de referencia.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



15

Configuración Inicial.

esta tabla podemos observar que existe la relación del punto de ebullición del agua en referencia con la altura sobre el nivel del mar, del agua dentro del tanque del equipo no debe llegar al punto de ebullición, de tal manera que se anexa la temperatura recomendada para programar en el equipo también con relación a la altura sobre el nivel del mar. La temperatura recomendada en su mayoría esta entre 7° y 8° F por debajo del punto de ebullición, es importante respetar esta diferencia para que el agua no empiece a hervir dentro del tanque.

Altura sobre el nivel del mar		Punto de Ebullicion		Temperatura Recomendada	
Pies	Metros	oF	oC	oF	oC
-1000	-304.8	213.80	101.00	200	93.33
-500	-152.4	212.90	100.50	200	93.33
0	0	212.00	100.00	200	93.33
500	152.4	211.10	99.50	200	93.33
1000	304.8	210.20	99.00	200	93.33
1500	457.2	209.30	98.50	200	93.33
2000	609.6	208.40	98.00	200	93.33
2500	762	207.40	97.44	200	93.33
3000	914.4	206.50	96.94	199	92.78
3500	1066.8	205.60	96.44	198	92.22
4000	1219.2	204.70	95.94	197	91.67
4500	1371.6	203.80	95.44	196	91.11
5000	1524	202.90	94.94	195	90.56
5500	1676.4	201.90	94.39	195	90.56
6000	1828.8	201.00	93.89	194	90.00
6500	1981.2	200.10	93.39	193	89.44
7000	2133.6	199.20	92.89	192	88.89
7500	2286	198.30	92.39	191	88.33
8000	2438.4	197.40	91.89	190	87.78
8500	2590.8	196.50	91.39	189	87.22
9000	2743.2	195.50	90.83	188	86.67
9500	2895.6	194.60	90.33	187	86.11
10000	3048	193.70	89.83	186	85.56

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



16

Configuración Inicial.

Activando por primera vez

- Coloque el portafiltros en el riel correspondiente de la maquina
- Ponga un termo o deposito para café debajo del portafiltros
- Conecte el equipo a fuente de alimentación eléctrica y presione el interruptor  y la luz indicadora del interruptor se encenderá
- El agua comenzara a entrar en el tanque hasta llenarlo mientras tanto la pantalla de funciones mostrara el mensaje “FAVOR ESPERAR LLENANDO TANQUE”
- Espere aproximadamente 20 minutos para que el agua que esta dentro del tanque se caliente a la temperatura apropiada. Cuando el agua alcance la temperatura programada la pantalla de funciones mostrara el mensaje “LISTO TEMP AGUA 200°”
- Abra la llave de servido de agua caliente y deje salir agua hasta que escuche que el tanque comienza a rellenarse automáticamente.
- El flujo y el volumen del agua esta preestablecido de fabrica. Si desea ajustar estos parámetros siga el procedimiento de ajuste que se menciona mas adelante.
- La cafetera ahora esta lista para ser utilizada de acuerdo a las instrucciones de elaboración de café.

BUNN

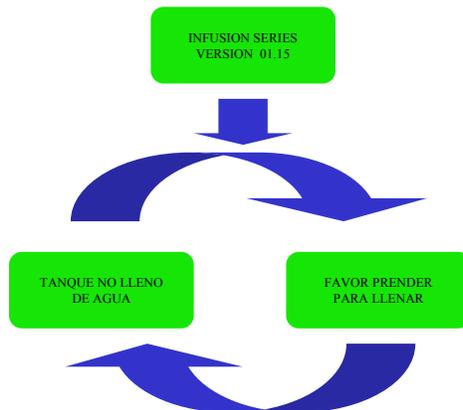
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



17

Configuración Inicial.

Al energizar el equipo.



Al encender (ON) el equipo.



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

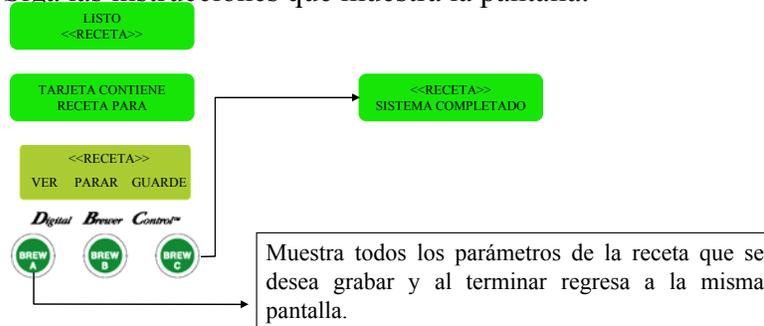


18

Configuración Inicial.

Cargando receta con una tarjeta programada.

1. Retire el portafiltros del ICB
2. Acerque la tarjeta programada a la parte frontal del panel de control (Debajo de la tecla BREW B)
3. Siga las instrucciones que muestra la pantalla.



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



19

Programación General del ICB

➤ [Bloqueo manual de programación](#)

➤ [Acceso a los niveles de programación](#)

➤ Nivel 1

✓ [Control de temperatura](#)

➤ Nivel 2

✓ [Selección de idioma](#)

✓ [Revisión de recetas](#)

✓ [Ingresando nueva receta](#)

✓ [Estableciendo temperatura](#)

✓ [Grabando un mensaje](#)

✓ [Alarma de limpieza](#)

✓ [Ahorro de energía](#)

✓ [Control de vencimiento](#)

✓ [Rellenar, Roció, Bypass](#)

✓ [Calibración de flujo](#)

✓ [Revisión de ciclos](#)

✓ [Número de activo y servicio](#)

✓ [Menú de servicio](#)

✓ [Posición de fábrica](#)

➤ Nivel 3

✓ [Calibración de Sensor de Temperatura](#)

➤ Nivel 4

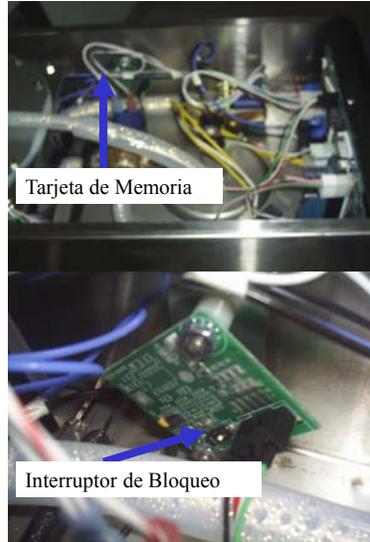
✓ [Número de serie](#)



Programación

Bloqueo manual de Programación

Antes de entrar al modo de programación verifique que el interruptor de bloqueo de programación se encuentre desactivado en la posición ON y cuando termine de programar el control colóquelo nuevamente en 1 (LOCK) para que el programa no pueda ser modificado desde el control.



Programación

Acceso a los Niveles de Programación.

Para ingresar al menú de programación es necesario que presione y mantenga presionado el interruptor oculto derecho del controlador, a los 3 segundos aparecerá el Nivel # 1, si lo mantiene presionado 2 segundos mas aparecerá el Nivel # 2, si sigue presionando durante 5 segundos mas aparecerá el Nivel # 3 por ultimo con 20 segundos mas que lo mantenga presionado aparecerá el Nivel # 4, como puede apreciar el acceso a los niveles se efectúa con una sola tecla que se presiona determinado tiempo para cada uno y los va pasando de manera acumulada.

Nivel 1	CNTR TEMP COLADA
Nivel 2	SELECC. IDIOMA?
	UNIDADES
	REVISE RECETA
	ASIGNAR RECETA
	NUEVA RECETA?
	INDIQ. TEMP: 205°
	GRADOS TEMP XXX
	ACTIVAR MENSAJE?
	ACTIVE LIMPIEZA
	AHORRO ENERGIA
	ACTIVE VENCIMIENTO
	XX RELLENAR XXX
	ROCIO OZ/M: XX.X
	BYPASS OZ/M: XX.X
CALIBRAR FLUJO?	
REVISE CICLOS?	
NRO DE ACTIVO?	
NRO DE SERVICIO?	
MENU SERVICIO?	
POSICION FABRICA	
Nivel 3	CALIBRAR TEMP
Nivel 4	SUMIN # SERIE

Programación

Acceso a los Niveles de Programación.



3 Segundos y se muestra el Nivel # 1



6 Segundos y se muestra el Nivel # 2



11 Segundos y se muestra el Nivel # 3



41 Segundos y se muestra el Nivel # 4

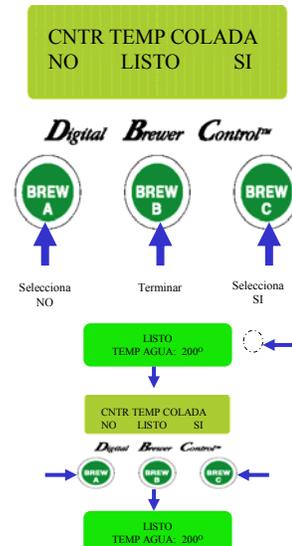
BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 23

Programación

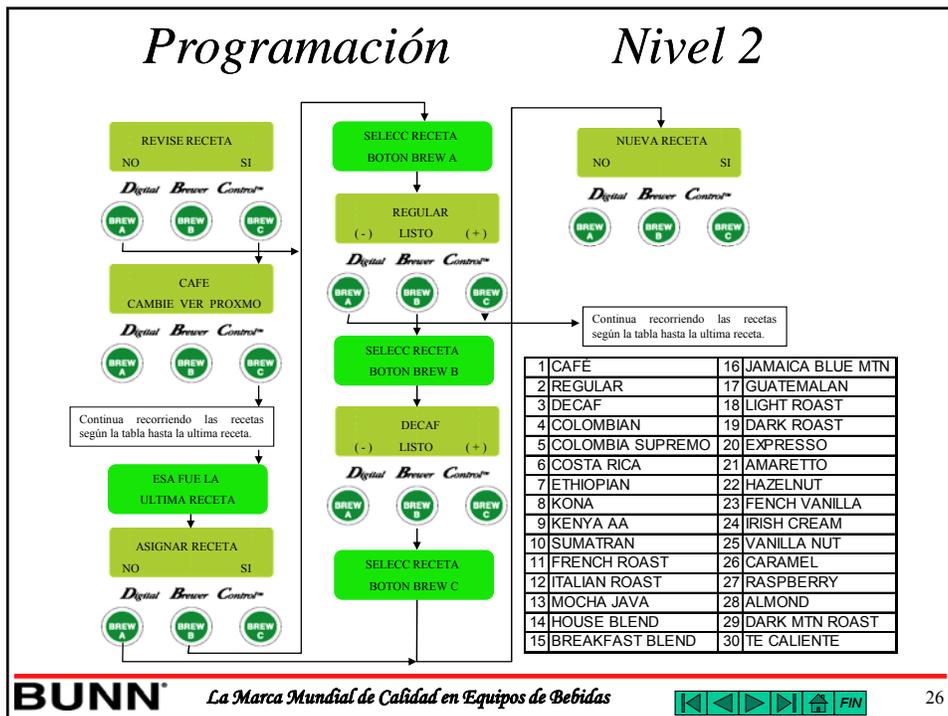
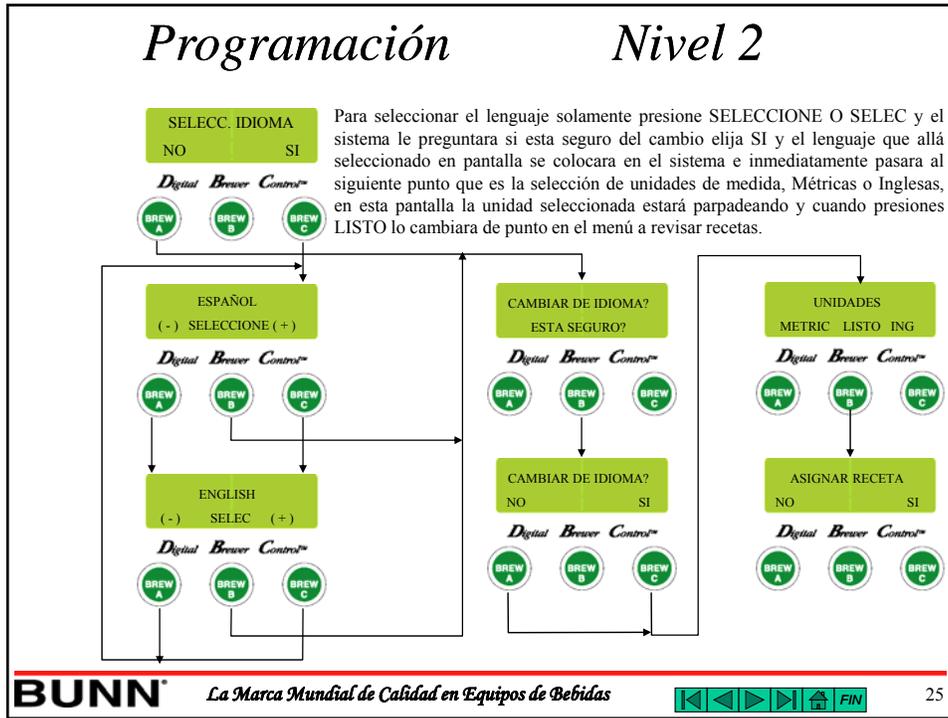
Nivel 1

Procedimiento para fijar el control de temperatura de colada:

1. Para acceder a esta función de pantalla mantenga presionado el botón oculto derecho. Suelte el botón cuando la pantalla muestre:
2. El parámetro seleccionado actual SI o NO deberá estar destellando.
 - a. SI impedirá la elaboración si la temperatura del agua se encuentra por debajo de la temperatura fijada en GRADOS.
 - b. NO permitirá la elaboración con cualquier temperatura de agua.
3. Cuando finalice, presione y suelte LISTO. Esto provocará la salida de esta pantalla de función y volverá a visualizar PANTALLA PRINCIPAL.



BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 24

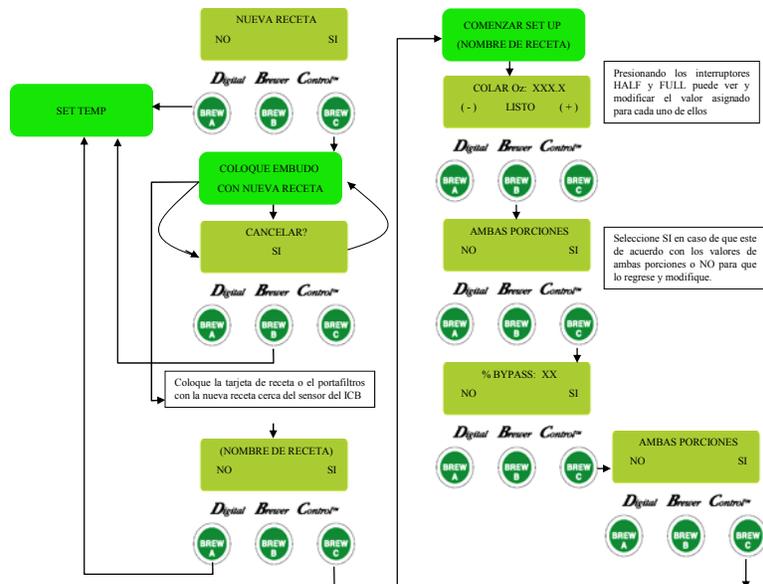


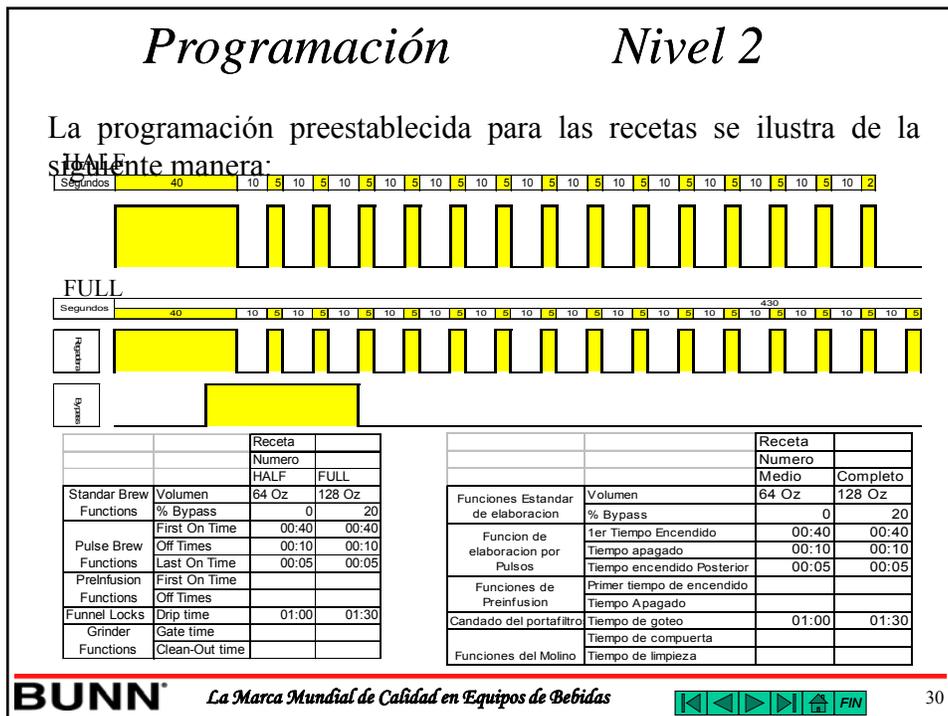
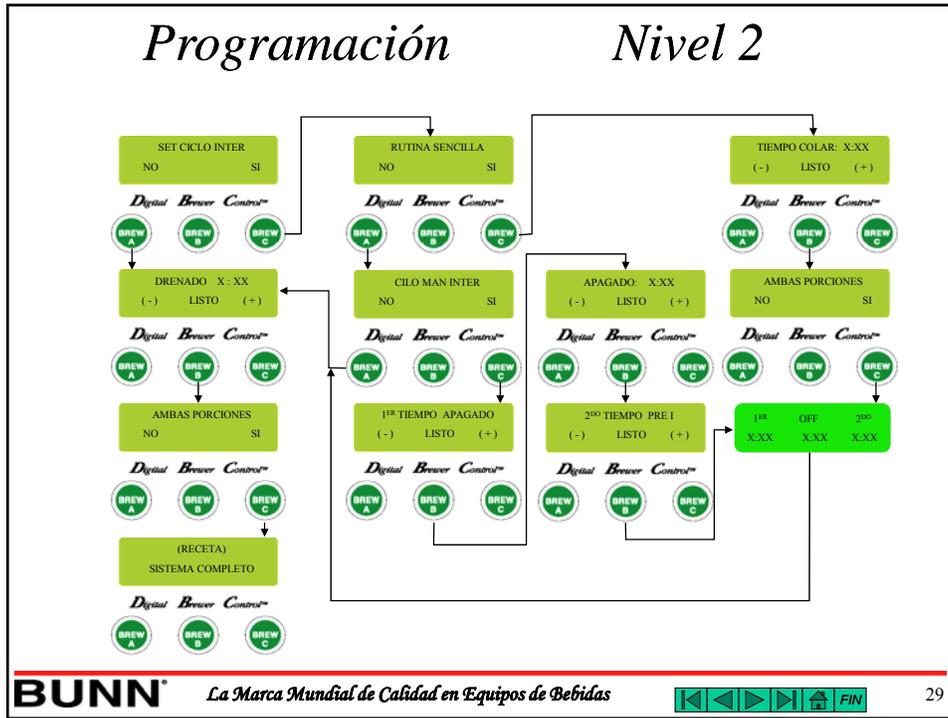
Programación Nivel 2

Ingresando una nueva receta

Cuando se carga una receta desde una tarjeta o un portafiltros programado desde el menú de programación 2, al momento de aceptar que se desea cargar la misma vamos a poder ingresar a los parámetros y podemos modificarlos en la programación del ICB, de tal manera que se deberá tener mucho cuidado cuando se efectuó este procedimiento para no modificar el programa que se desea cargar.

Programación Nivel 2





Programación Nivel 2

Estableciendo la temperatura

Es importante que el ajuste de temperatura según la altura se efectúe de manera inicial siguiendo la tabla de temperaturas de ebullición según la altura.

Cuando selecciona SI o NO en esta pantalla cualquiera de las palabras permanecerá intermitente, después presiona LISTO y pasa a la siguiente pantalla, si escogió NO saldrá de activar mensaje y pasara a Sanitización, si escoge si iniciara el proceso de activar el nuevo mensaje.

La temperatura asignada en esta pantalla son los grados antes de la temperatura establecida a los cuales marcara el equipo que esta listo para la elaboración, este puede ser entre 2 y 20° F o entre 2 y 10° C.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

31

Programación Nivel 2

Grabando un Mensaje

Grabando un Mensaje

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

32

Programación

Alarma de Limpieza

Esta pantalla nos permite programar una alarma de limpieza desde 0.1 Horas hasta 72.0 Horas después de activada la alarma, tal manera que el control nos indicara cuando el equipo requiere limpieza reiniciando el contador cada vez que efectuamos la misma.

Nivel 2

Cuando es tiempo de efectuar la limpieza la pantalla mostrará estos mensajes.

INICIE LIMPIEZA

OPRIMA FULL 3 PARA 3 SEG P/BORRAR

LIMPIEZA LISTO

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

33

Programación

Ahorro de energía

En esta pantalla podemos programar el ICB para ahorro de energía en dos modalidades, que el equipo se apague al transcurrir el tiempo programado o que se mantenga en 140° F lo cual hace descansar a las resistencias de calentamiento.

Nivel 2

Cuando se activa el control de ahorro de energía se muestran los siguientes mensajes.

OPRIMA UN BOTON PARA RECALENTAR

AHORRO ENERGIA TEMP REDUCIDA

EQUIPO A 140° EN 4.0 HRS

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

34

Programación Nivel 2

Control de Vencimiento

Este control nos permite monitorear la frescura del café o Te elaborado, programándole un tiempo de vida al café de 0.5 a 4.0 Horas y al Te de 0.5 a 8.0 horas.

Cuando el tiempo de vencimiento ha transcurrido saldrán los siguientes mensajes.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 35

Programación Nivel 2

Rellenar, Roció y Bypass

Rellenar: Esta propiedad nos permite ajustar la conductividad del agua para lograr un mejor censado en el nivel del tanque la lectura del lado derecho es la conductividad detectada y la del lado izquierdo es la que estamos programando.

Roció: Es el flujo de agua que nos proporciona la regadera o rociador en Onzas por minuto o mililitros por minuto, con esto el control calcula los tiempos de apertura y cierre de la válvula según la receta programada.

Bypass: Es el flujo de agua que nos proporciona la boquilla de bypass en Onzas por minuto o mililitros por minuto, con esto el control calcula los tiempos de apertura y cierre de la válvula según la receta programada.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 36

Programación Nivel 2

Calibración de Flujo.

```

graph TD
    A["CALIBRAR FLUJO?  
NO SI"] -- SI --> B["CALIBRAR ROCIADOR  
NO SI"]
    B -- SI --> C["RECIPIENTE LISTO  
TERMINAR SI"]
    C -- SI --> D["CALIBRE ROCIADOR  
XX TIEMPO LISTO"]
    D --> E["ENTER OZ XX.X  
(-) LISTO (+)"]
    E --> F["NEW SPRAY FLOW  
XXX"]
    F --> A
    
```

El ICB nos permite ajustar el flujo de agua por minuto que fluye tanto en el rociador como en el Bypass, para hacer la medición el sistema dispensa agua por cada una de las válvulas de manera independiente durante un minuto para que efectuemos la medición del liquido dispensado y grabemos la cantidad obtenida en el controlador, de esta manera el programa auto ajusta los ciclos de elaboración de café o Te.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

37

Programación Nivel 2

Calibración de Flujo.

```

graph TD
    A["CALIBRAR FLUJO?  
NO SI"] -- SI --> B["CALIBRAR ROCIADOR  
NO SI"]
    B -- SI --> C["RECIPIENTE LISTO  
TERMINAR SI"]
    C -- SI --> D["CALIBRE BYPASS  
XX TIEMPO LISTO"]
    D --> E["ENTER OZ XX.X  
(-) LISTO (+)"]
    E --> F["NEW BYPASS FLOW  
XXX"]
    F --> A
    
```

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

38

Programación Nivel 2

Revisión de ciclos

The flowchart illustrates the process of reviewing cycles. It starts with a screen asking 'REVISE CICLOS?' (NO/SI). Pressing BREW C leads to 'COLADAS TOTALES' (XXX/SIG). Pressing BREW C again leads to a screen with 'XXX BREW A' and 'RESET/SIG'. Pressing BREW C a third time leads to another screen with 'XXX BREW B' and 'RESET/SIG'. Pressing BREW C a fourth time leads to a final screen with 'XXX BREW C' and 'RESET/SIG'.

El menú de revisar ciclos nos permite obtener el numero de ciclos que se ha elaborado en cada una de las formulas asignadas a los botones de elaboración además de que nos permite restablecer el valor en cualquiera de ellos abriendo con esto la posibilidad de monitorear en intervalos de tiempo la producción de producto.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

39

Programación Nivel 2

Numero de Activo y Numero de Servicio

Numero de activo nos permite asignar un numero personalizado al equipo a través del control sin necesidad de reetiquetar o colocar una placa adicional al mismo.

Numero de servicio nos permite grabar un numero telefónico para llamadas de soporte de las agencias de servicio o la fabrica.

The flowchart for 'Numero de Activo' starts with a screen asking 'NUMERO DE ACTIVO?' (NO/SI). Pressing BREW C leads to a screen with 'AN000000' and '(-) LISTO (+)'.

The flowchart for 'Numero de Servicio' starts with a screen asking 'NRO DE SERVICIO' (NO/SI). Pressing BREW C leads to a screen with '000-000-000' and 'SELEC LISTO SIG'.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

40

Programación

Menú de Servicio

El menú de Servicio nos permite probar cada uno de los componentes del equipo, desde las válvulas, resistencias de calentamiento, interruptores de la membrana de control y los sensores magnéticos de comunicación del portafiltros y el ICB.

Nivel 2

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

41

Programación

Probar respuesta

Probar respuesta nos permite activar los componentes del equipo, en cada pantalla si presionamos ON el componente se activara hasta que presionemos OFF, para pasar al siguiente componente presionamos siguiente.

Nivel 2

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

42

Programación Nivel 2

Interruptores, Al presionar cada uno de los botones indicara el nombre y la función mientras el botón esta presionado y presionando el botón oculto derecho se sale del modo de prueba de interruptores.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

43

Programación Nivel 2

La prueba de frecuencia nos permite verificar si se están comunicando el portafiltros y el control de ICB.

Frecuencia

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

44

Programación

Nivel 2

Posición de fabrica

En Posición de fabrica podemos borrar todos los parámetros que se configuraron anteriormente, borra Recetas adicionales, calibración de flujos, tiempos de vida del café, ahorro de energía y todo lo que no aparezca con la maquina cuando llega de fabrica. Antas de aplicar este parámetro deberá estar seguro pues no puede recuperar nada de información de la que se borre.

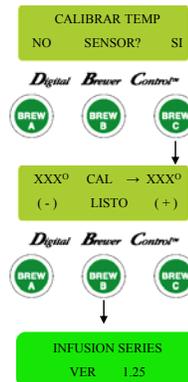


Programación

Nivel 3

Calibración de Temperatura en el Sensor.

Para acceder al nivel 3 del menú de programación es necesario que estando en la pantalla principal se presione y se mantenga presionado el botón oculto derecho por 10 segundos, el nivel 3 permite la calibración de la temperatura en el sensor, de tal manera que necesitara un termómetro digital preferentemente para que compare la lectura entre lo que detecta el sensor del ICB y lo que lee el termómetro suyo, si la temperatura no es igual puede ajustar incrementando o decrementando el valor de la pantalla y cuando termine presione LISTO para que se grabe el ajuste.



Programación

Nivel 4

Numero de Serie

Para acceder al nivel 4 del menú de programación es necesario que estando en la pantalla principal se presione y se mantenga presionado el botón oculto derecho por 30 segundos, el nivel 4 permite el ingreso del numero de serie del equipo en el controlador de tal manera que solamente lo utilizara cuando efectué un reemplazo de tarjeta de memoria.



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



47

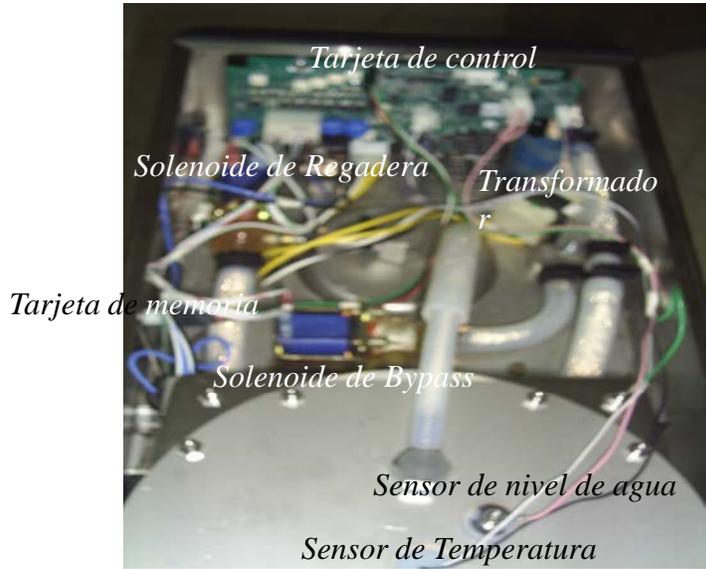


Presentación Técnica.

- [Ubicación de componentes](#)
- [Control electrónico](#)
- Los tres sistemas
 - ✓ [Sistema de calentamiento](#)
 - ✓ [Sistema de elaboración](#)
 - ✓ [Sistema de rellenado](#)
- [Mensajes de falla](#)

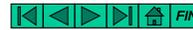


Ubicación de componentes



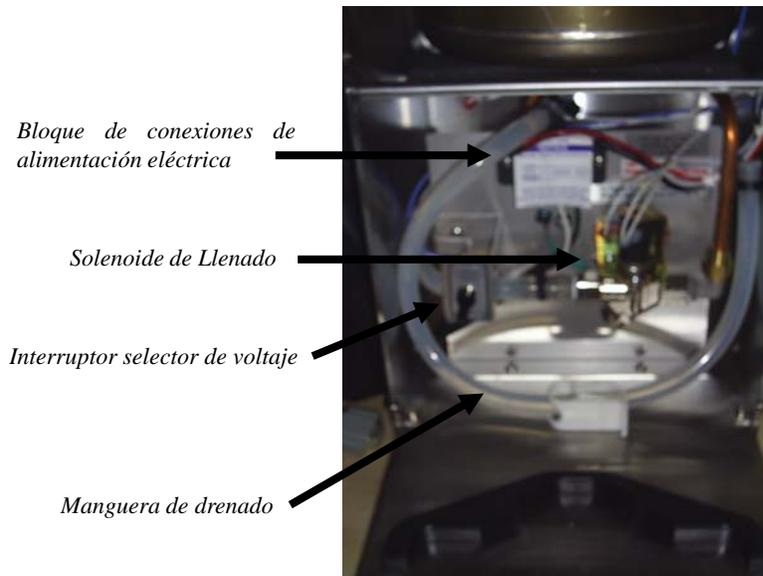
BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



49

Ubicación de componentes



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



50

Control Electrónico



La tarjeta de control electrónico hace la tarea de monitorear y controlar los tres sistemas del equipo que son: Calentamiento, Elaboración y Rellenado, de tal manera que el control de tiempos y suministros de voltajes para los elementos se efectúa desde este componente, es necesario tener cuidado cuando se revisan los elementos que integran el control del equipo pues un corto o una mala conexión puede dañar la tarjeta de control general.

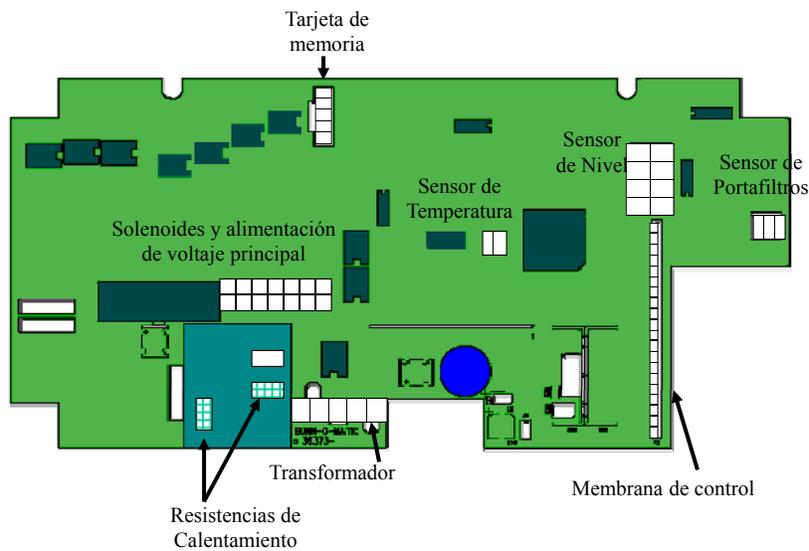
BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



51

Control Electrónico

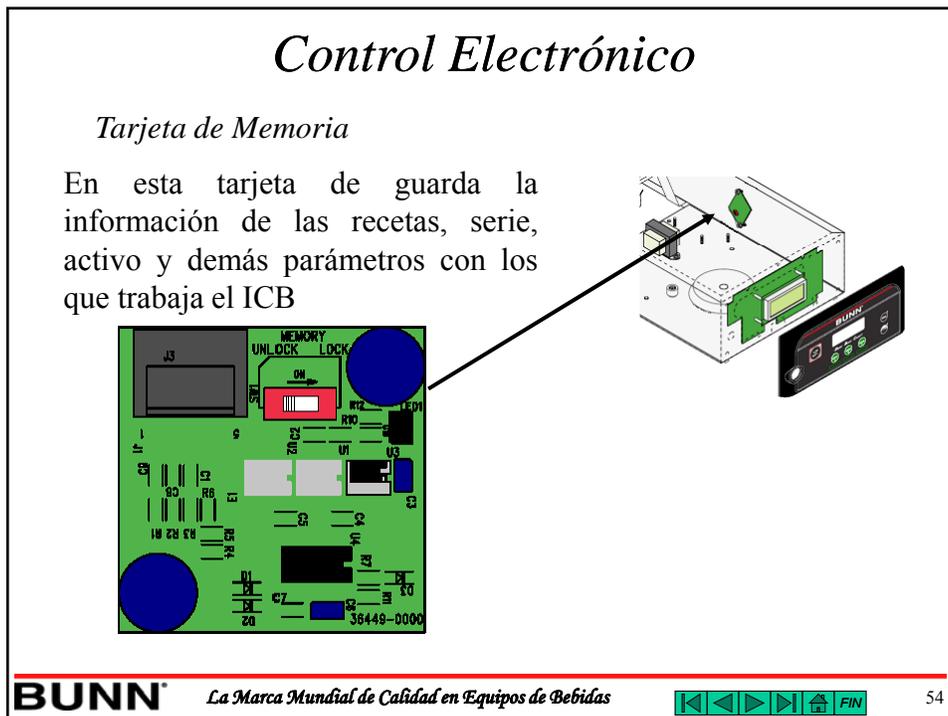
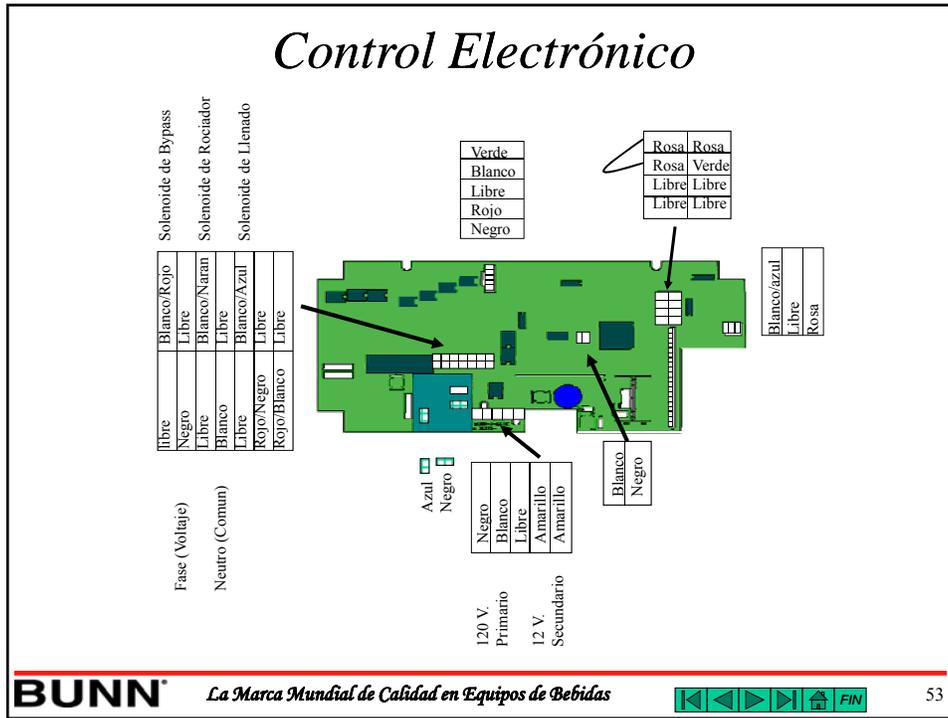


BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



52



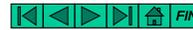
Los TRES Sistemas

Sistema de Calentamiento

- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Interruptor de Voltaje DUAL
- ✓ Sensor de temperatura
- ✓ Termostato de Alto Limite
- ✓ Resistencias de Calentamiento
- ✓ Guía de Fallas

BUNN

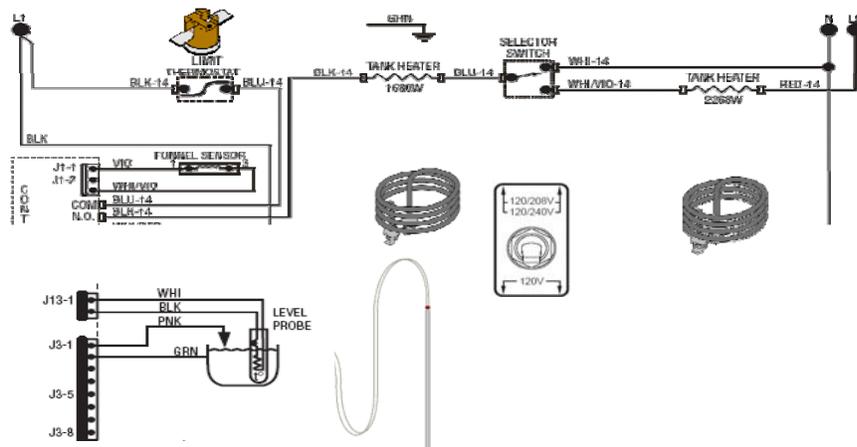
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



55

Los TRES Sistemas

Sistema de Calentamiento



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



56

Los TRES Sistemas

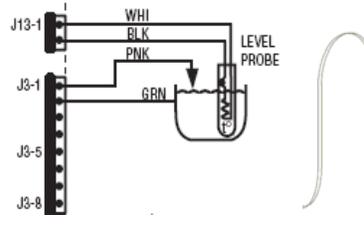
Sistema de Calentamiento

Sensor de Temperatura

- Ubicado sobre la tapa del tanque.
- Se usa para medir temperatura.
- Valor óhmico nominal: 11.8 k Ω a 70° F; 827 Ω a 200° F
- Prevención contra encendido en seco
- Si el equipo demora mas de 60 min en calentar, mostrará una falla en pantalla

Lecturas:

- 0vdc = circuito en corto
- 4.6vdc @ temp ambiente
- 2.3vdc @ 200° F
- 5vdc = circuito abierto



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



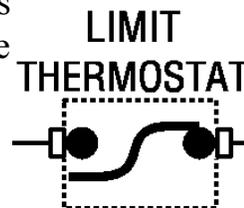
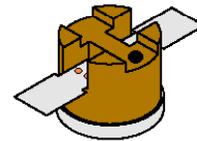
57

Los TRES Sistemas

Sistema de Calentamiento

Termostato de Alto Limite

1. Dispositivo de Seguridad
2. Instalado a un lado del tanque
3. Protección a los 230° F
4. Los contactos bimetalicos internos se abren en caso de sobrecalentamiento
5. Se reestablece a los 170° F



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



58

Los TRES Sistemas

Sistema de Calentamiento*Resistencias de calentamiento* 1. A 120 voltios solamente se utiliza la resistencia de 1680 Watts que tiene las siguientes características 1. 1680 Watts @ 120 Voltios 2. 8.6 Ω Ohms 3. 14 Amperios de Consumo 2. A 220 Voltios la resistencia de 1680 Watts se conecta en serie con la 1800 Watts haciendo un circuito de calentamiento total de 3459 Watts, siendo la resistencia de 1800 Watts de las siguientes características. 1. 1800 Watts @ 120 Voltios 2. 8.0 Ω Ohms 3. 14.5 Amperios de Consumo TANK HEATER 1680W 120 Vac TANK HEATER TANK HEATER 1680W 1800W 220 Vac 1680 Watts 1800 Watts **BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 59

Los TRES Sistemas

Sistema de Calentamiento*Sensor de nivel de liquido* Protección de trabajo en seco Las resistencias de calentamiento no se energizaran si el control de nivel de liquido no ha detectado que el nivel de agua es el adecuado. 60 **BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 60

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas Sistema de Calentamiento

Falla	Causa Probable	Solución
No calienta el Agua	No detecta agua en el tanque	Revise que el sistema de rellenado este funcionando correctamente, que la válvula de servicio este abierta y que halla agua en la línea de alimentación
	Arnés dañado o terminales flojas.	Verifique que llegue voltaje a las resistencias de calentamiento, revise visualmente los cables y pruebe que las terminales de conexión no estén flojas, reemplace cables o terminales si están averiadas
	Termostato de alto limite abierto o dañado	Pruebe continuidad al termostato de alto limite, si no tiene continuidad entre sus terminales, esta dañado, reemplácelo.
	Resistencia de calentamiento dañada	Pruebe continuidad a las resistencias de calentamiento y compare las lecturas de Ohms con las especificaciones técnicas, pruebe continuidad de las terminales de las resistencias a tierra o al gabinete, si da continuidad la resistencia esta dañada, reemplácelas.
	Tarjeta de control dañada	Es necesario que revise que el relevador que envía el voltaje a las resistencias de calentamiento este activándose. Desconecte el cable negro y azul que llega al relevador y pruebe continuidad entre las terminales si no hay continuidad cuando la pantalla indica que esta calentando, entonces es necesario reemplazar la tarjeta de control.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
61

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

No calienta el Agua

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Nivel de Agua correcto}
    D1 -- NO --> R1[Revisar y corregir sistema de llenado]
    R1 --> D1
    D1 -- SI --> D2{Arnés y terminales en buen estado}
    D2 -- NO --> R2[Corregir arnés y/o terminales]
    R2 --> D2
    D2 -- SI --> D3{Termostato de alto limite abierto}
    D3 -- SI --> R3[Reemplace]
    R3 --> D3
    D3 -- NO --> D4{Resistencia de calentamiento dañada}
    
```

Guía de Fallas

```

graph TD
    D4{Resistencia de calentamiento dañada} -- SI --> R4[Reemplace]
    R4 --> D4
    D4 -- NO --> D5{Tarjeta de control dañada}
    D5 -- SI --> R5[Reemplace]
    R5 --> D5
    D5 -- NO --> R6[Calentando correctamente]
    R6 --> Fin([Fin])
    
```

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
62

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas Sistema de Calentamiento

Falla	Causa Probable	Solución
Tarda mucho tiempo en calentar	Resistencias saturadas de sarro	Destape el tanque de agua y verifique si esta saturado de sarro, esto retarda el tiempo de calentamiento. Si es necesario limpie el tanque.
	Resistencia dañada	Saque las resistencias y revise que no estén reventadas, en ocasiones el metal de recubrimiento de las resistencias esta reventado y esto le quita eficiencia al componente, si esta es la situación, reemplace la resistencia dañada.
	Falla del sensor de temperatura	Si el sensor esta fuera de rango y esta detectando una temperatura elevada cuando en realidad es baja, siga el procedimiento de calibración de sensor de temperatura y si ya no alcanza ajuste reemplácelo.
	Falla en la tarjeta de control	Antes de determinar que la tarjeta esta dañada primeramente verifique que el sensor de temperatura esta operando correctamente, si verifico el sensor contra los parámetros técnicos especificados y todo esta correcto y aun así la tarjeta de control le muestra lecturas erróneas, reemplace la tarjeta de control.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 63

Los TRES Sistemas

Tarda mucho tiempo en calentar Guía de Fallas

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Sensor de temperatura OK}
    D1 -- NO --> A1[Calibrar o Reemplazar]
    A1 --> D1
    D1 -- SI --> D2{Tarjeta de control funcionando OK}
    D2 -- NO --> A2[Reemplazar]
    A2 --> D2
    D2 -- SI --> D3{Demasiado sarro en resistencias y tanque}
    D3 -- SI --> A3[Limpieza de Tanque]
    A3 --> D3
    D3 -- NO --> B[Calentando correctamente]
    B --> Fin([Fin])
    
```

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 64

Los TRES Sistemas

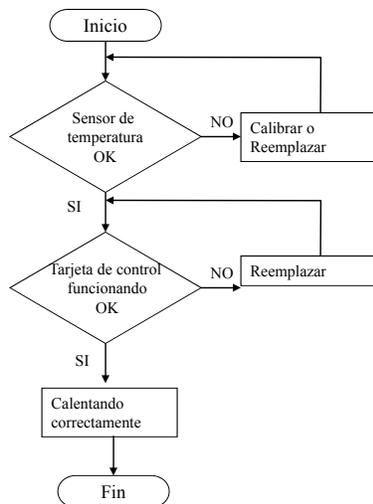
Guía de Fallas Sistema de Calentamiento

Falla	Causa Probable	Solución
Temperatura del agua no coincide con la lectura de la pantalla	Sensor de temperatura descalibrado	Haga las pruebas necesarias al sensor de temperatura y compare con las especificaciones técnicas, reemplace si es necesario o efectúe el procedimiento de calibración de sensor de temperatura.
	Tarjeta de control dañada	Antes de determinar que la tarjeta esta dañada primeramente verifique que el sensor de temperatura esta operando correctamente, si verifico el sensor contra los parámetros técnicos especificados y todo esta correcto y aun así la tarjeta de control le muestra lecturas erróneas, reemplace la tarjeta de control.

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

Temperatura del agua no coincide con la lectura de la pantalla



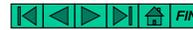
Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Membrana de interruptores
- ✓ Válvula de dispensado
- ✓ Válvula de Bypass
- ✓ Guía de Fallas

BUNN

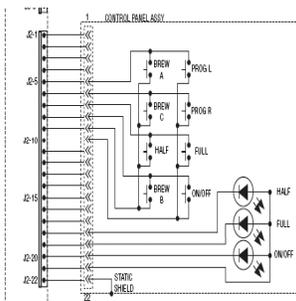
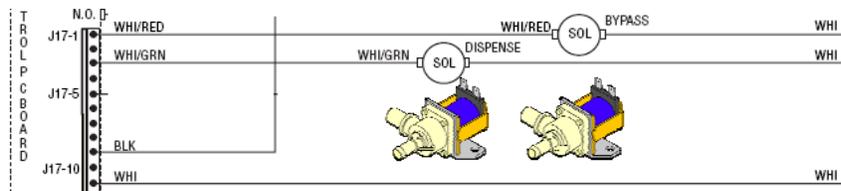
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



67

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

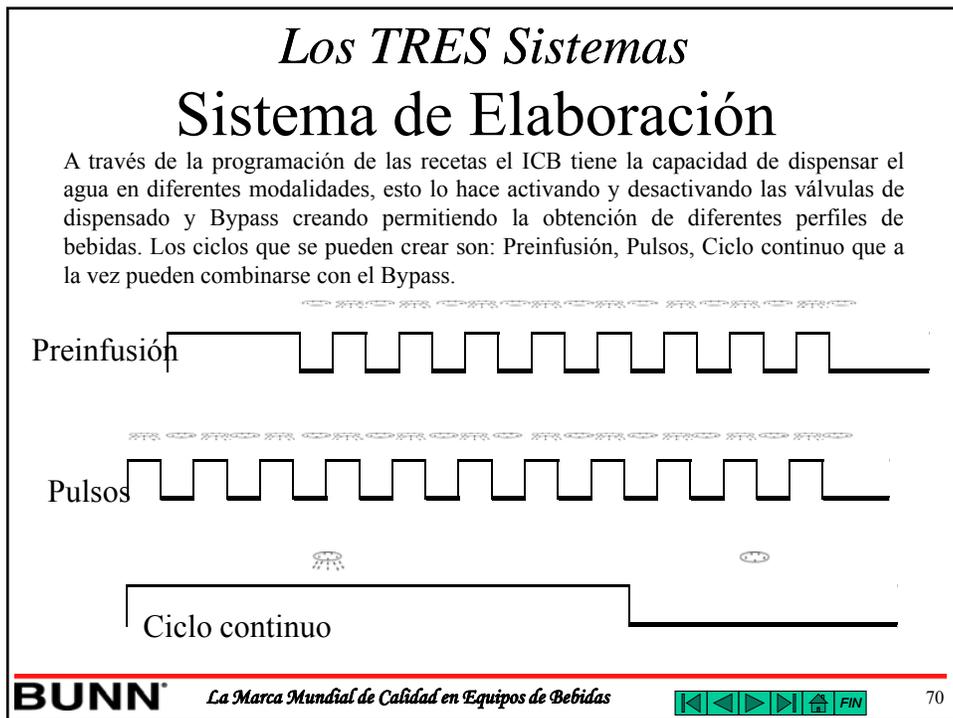
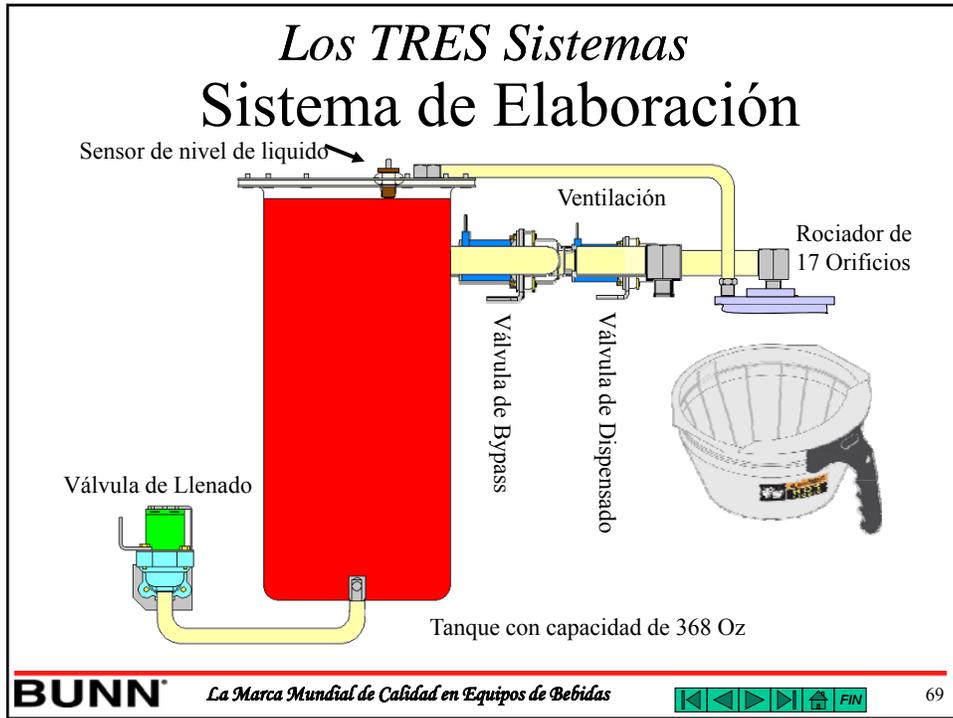


BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



68

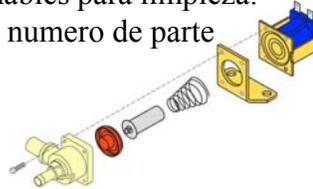
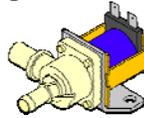


Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Las Válvulas de dispensado y de Bypass son válvulas con las mismas características:

- Bobina a 120 Voltios
- Válvula de cero fuerza o de descarga por gravedad
- Es controlada directamente por la tarjeta de control
- Bobina reemplazable
- Sistema de sellos y asientos desarmables para limpieza.
- Juego de reparación disponible con numero de parte 11517.0008



BUNN

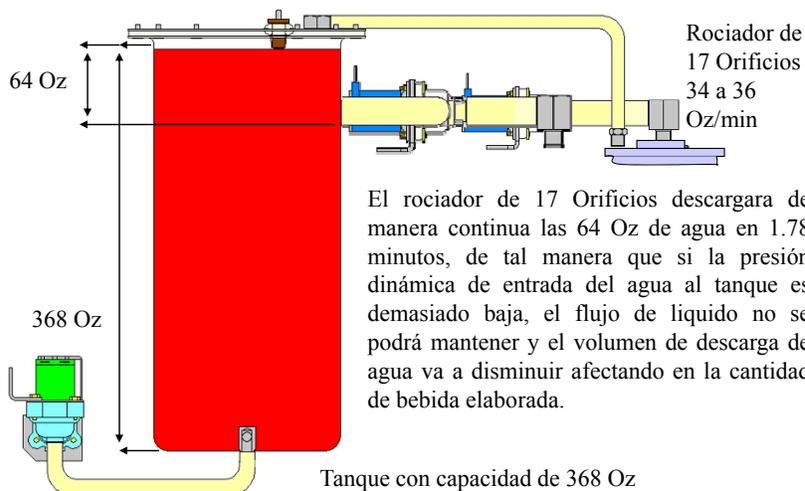
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



71

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



72

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No inicia el ciclo de Elaboración	No hay agua	Revise que el suministro de agua este operando, que la válvula de servicio este abierta.
	Interruptor ON/OFF	Pruebe que el interruptor ON/OFF este funcionado correctamente o prenda el equipo si esta apagado.
	Interruptor Brew	Pruebe que el interruptor BREW A, B, C estén funcionado correctamente.
	Válvula de servido	Efectué las pruebas de las válvulas en el menú de servicio
	Arnés de la válvula	Si el control electrónico indica que esta elaborando la bebida y no llega voltaje a la válvula, revise el arnés de cables y el conector que alimentan a la válvula
	Tarjeta de control	Si el control electrónico indica que esta elaborando la bebida y el control no envía voltaje a la válvula de servido, entonces reemplace el control

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
73

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

No inicia el ciclo de Elaboración

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Hay agua en la Línea}
    D1 -- NO --> A1[Revisar y corregir alimentación de agua]
    A1 --> D1
    D1 -- SI --> D2{Interruptor ON/OFF funcionando}
    D2 -- NO --> A2[Reemplace la membrana]
    A2 --> D2
    D2 -- SI --> D3{Interruptor Brew Funcionando}
    D3 -- NO --> A3[Reemplace membrana]
    A3 --> D3
    D3 -- SI --> D4{Arnés de la válvula en buen estado}
    D4 -- NO --> A4[Corrija o Reemplace]
    A4 --> D4
    D4 -- SI --> D5{Válvula de servido funcionando}
    D5 -- NO --> A5[Reemplace Válvula de servido]
    A5 --> D5
    D5 -- SI --> D6{Tarjeta de control funcionando}
    D6 -- NO --> A6[Reemplace]
    A6 --> D6
    D6 -- SI --> A7[Ciclo de elaboración correcto]
    A7 --> Fin([Fin])
    
```

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
74

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No sale agua por el Bypass	Receta incorrecta	Verifique que la receta asignada al botón de BREW que esta utilizando sea la correcta
	Válvula de Bypass	Efectué las pruebas de las válvulas en el menú de servicio
	Arnés de la válvula	Si el control electrónico indica que esta elaborando la bebida y no llega voltaje a la válvula, revise el arnés de cables y el conector que alimentan a la válvula
	Tarjeta de control	Si el control electrónico indica que esta elaborando la bebida y el control no envía voltaje a la válvula de Bypass, entonces reemplace el control
	Salida del tanque a la válvula Bypass Tapada	Revise que la boquilla del tanque donde se conecta la manguera de la válvula de Bypass no este tapada con sarro.

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 75

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

No sale agua por el Bypass

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Receta incorrecta}
    D1 -- SI --> A1[Revisar y corregir receta]
    A1 --> D1
    D1 -- NO --> D2{Arnés de la válvula}
    D2 -- NO --> A2[Corregir arnés y/o terminales]
    A2 --> D2
    D2 -- SI --> D3{Válvula de Bypass dañada}
    D3 -- SI --> A3[Reemplace]
    A3 --> D3
    D3 -- NO --> D4{Tarjeta de control dañada}
    D4 -- SI --> A4[Reemplace]
    A4 --> D4
    D4 -- NO --> D5{Salida del tanque a la válvula Bypass Tapada}
    D5 -- SI --> A5[Corregir el problema de sarro en el tanque]
    A5 --> D5
    D5 -- NO --> F1[Bypass funcionando correctamente]
    F1 --> Fin([Fin])
    
```

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 76

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No es consistente el volumen de agua de elaboración	Presión de entrada de agua incorrecta	Verifique que la presión dinámica del agua a la entrada del equipo este entre 20 y 90 PSI (138 a 620 Kpa)
	Válvula de servido	Efectué la prueba de flujo de agua en la regadera hágalo varias veces para confirmar, si no hay consistencia revise que la válvula no este llena de sarro en el interior o en la boquilla de servido, si es así límpiela y pruebe nuevamente.
	Válvula de Bypass	Efectué la prueba de flujo de agua del Bypass hágalo varias veces para confirmar, si no hay consistencia revise que la válvula no este llena de sarro en el interior o en la boquilla de descarga de Bypass, si es así límpiela y pruebe nuevamente.
	Sarro en el tanque	Revise el interior del tanque en los tubos de conexión de agua a las válvulas de servido y Bypass, limpie el sarro de ser necesario.
	Regadera tapada o con ajuste de volumen incorrecto.	Revise la regadera que los orificios no estén tapados con sarro si es así límpielos y efectué la calibración del flujo en el programa.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 77

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

No es consistente el volumen de agua de elaboración

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Presión de entrada de agua incorrecta}
    D1 -- SI --> A1[Revisar y corregir problema]
    A1 --> D2{Válvula de servido funcionando}
    D2 -- NO --> A2[Limpie o Reemplace válvula]
    A2 --> D3{Válvula de Bypass funcionando}
    D3 -- NO --> A3[Limpie o Reemplace válvula]
    A3 --> D4{Sarro en el tanque}
    D4 -- SI --> A4[Limpie el tanque]
    A4 --> D5{Regadera tapada o con ajuste de volumen incorrecto}
    D5 -- SI --> A5[Efectué calibración de volumen]
    A5 --> D6{Consistencia en la elaboración}
    D6 --> Fin([Fin])
    
```

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 78

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No deja de salir agua por la regadera o gotea constantemente	Válvula de servido	Revise que en el interior de la válvula no halla sarro acumulado que impida que esta cierre completamente, si es así límpiela o reemplácela.
	Tarjeta de Control	Revise que la válvula de servido no reciba voltaje cuando el control no indica ciclo de elaboración, si es así la tarjeta de control esta dañada, reemplácela.

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 79

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

No deja de salir agua por la regadera o gotea constantemente

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Válvula de servido funcionando}
    D1 -- NO --> A1[Reparar o reemplazar]
    A1 --> Inicio
    D1 -- SI --> D2{Tarjeta de control funcionando OK}
    D2 -- NO --> A2[Reemplazar]
    A2 --> Inicio
    D2 -- SI --> F1[Funcionando correctamente]
    F1 --> Fin([Fin])
    
```

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 80

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No sale agua por la regadera	Receta incorrecta	Verifique que la receta asignada al botón de BREW que esta utilizando sea la correcta
	Válvula de Servido	Efectué las pruebas de las válvulas en el menú de servicio
	Arnés de la válvula	Si el control electrónico indica que esta elaborando la bebida y no llega voltaje a la válvula, revise el arnés de cables y el conector que alimentan a la válvula
	Tarjeta de control	Si el control electrónico indica que esta elaborando la bebida y el control no envía voltaje a la válvula de servido, entonces reemplace el control
	Salida del tanque a la válvula de servido Tapada	Revise que la boquilla del tanque donde se conecta la manguera de la válvula de Servido no este tapada con sarro.

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 81

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

No sale agua por la regadera

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Receta incorrecta}
    D1 -- SI --> R1[Revisar y corregir receta]
    R1 --> Inicio
    D1 -- NO --> D2{Arnés de la válvula}
    D2 -- NO --> R2[Corregir arnés y/o terminales]
    R2 --> Inicio
    D2 -- SI --> D3{Válvula de servido dañada}
    D3 -- SI --> R3[Reemplace]
    R3 --> Inicio
    D3 -- NO --> Inicio
    
```

```

graph TD
    Inicio([Inicio]) --> D1{Tarjeta de control dañada}
    D1 -- SI --> R1[Reemplace]
    R1 --> Inicio
    D1 -- NO --> D2{Salida del tanque a la válvula servido Tapada}
    D2 -- SI --> R2[Corregir el problema de sarro en el tanque]
    R2 --> Inicio
    D2 -- NO --> R3[Servido correctamente funcionando]
    R3 --> Fin([Fin])
    
```

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 82

Los TRES Sistemas

Sistema de Elaboración

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
Hace ruidos extraños	Solenoides	Si los tornillos de fijación de las válvulas solenoides están flojos estas producen vibración y hacen ruido.
	Líneas de plomería	Si la tubería de alimentación esta fija a la mesa al momento de descargar agua puede vibrar contra la mesa y producir ruido.
	Alimentación de agua	Si la presión de alimentación de agua es superior a los 90 PSI, el golpe de presión en la línea y en la válvula de llenado será muy fuerte y producirá ruido, sobre todo si la válvula de llenado se bloquea.
	Resistencias de calentamiento	Si hay acumulación de sarro en el interior del tanque, cuando el sarro se calienta empieza a quebrarse y hace ruido, limpie el tanque si es necesario.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 83

Los TRES Sistemas

Guía de Fallas

Hace ruidos extraños

```

    graph TD
      Inicio([Inicio]) --> D1{Solenoides Fallando o con tornillos flojos}
      D1 -- SI --> A1[Revisar y corregir problema]
      A1 --> Inicio
      D1 -- NO --> D2{Líneas de plomería fijas}
      D2 -- NO --> A2[Fijar correctamente]
      A2 --> Inicio
      D2 -- SI --> D3{Presión de agua correcta}
      D3 -- NO --> A3[Corregir presión]
      A3 --> Inicio
      D3 -- SI --> D4{Resistencias cubiertas de sarro}
      D4 -- SI --> A4[Limpie el tanque]
      A4 --> Inicio
      D4 -- NO --> A5[No hace ruidos extraños]
      A5 --> Fin([Fin])
  
```

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 84

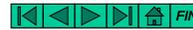
Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Membrana de interruptores
- ✓ Sensor de nivel de liquido
- ✓ Válvula de Entrada
- ✓ Guía de Fallas

BUNN

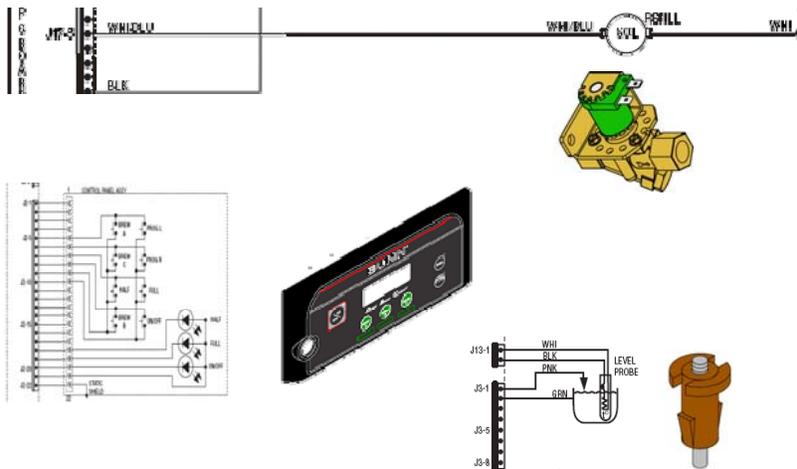
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



85

Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



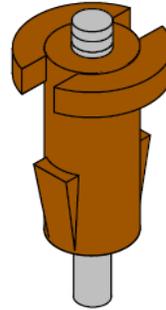
86

Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

Sensor de nivel de liquido

El sistema de control de nivel, es un control de fallo a tierra, esto es que a través del sensor se detecta un voltaje de 0 Voltios por aterrizaje por medio del agua, este circuito esta complementado con la posibilidad de ajustar el nivel de conductividad del agua en la programación del ICB, esto ofrece una ventaja bastante amplia en lugares donde el agua esta demasiado suave o desmineralizada.

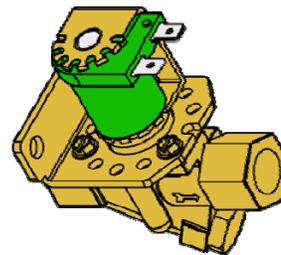


Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

Las Válvulas de llenado

- Bobina a 120 Voltios
- Presión de trabajo entre 20 y 90 PSI
- Flujo permitido de 2.5 Gpm
- Es controlada directamente por la tarjeta de control
- Reemplazo total en caso de averías.

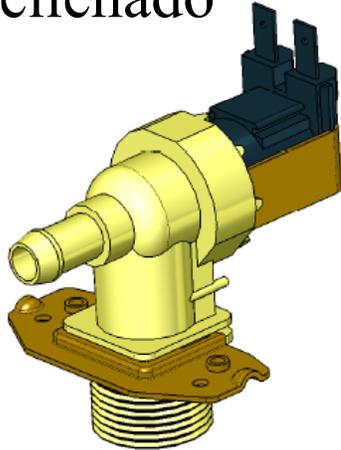


Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

Las Válvulas de llenado

- Solenoide de relleno montada en la parte trasera del equipos
- Rango de 120 Vac
- MGHT – Hembra tipo jardín (Requerimientos internacionales)
- Adaptador 37297.0000 codo de .438 MFLR X 0.75 FTNRD



BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 89

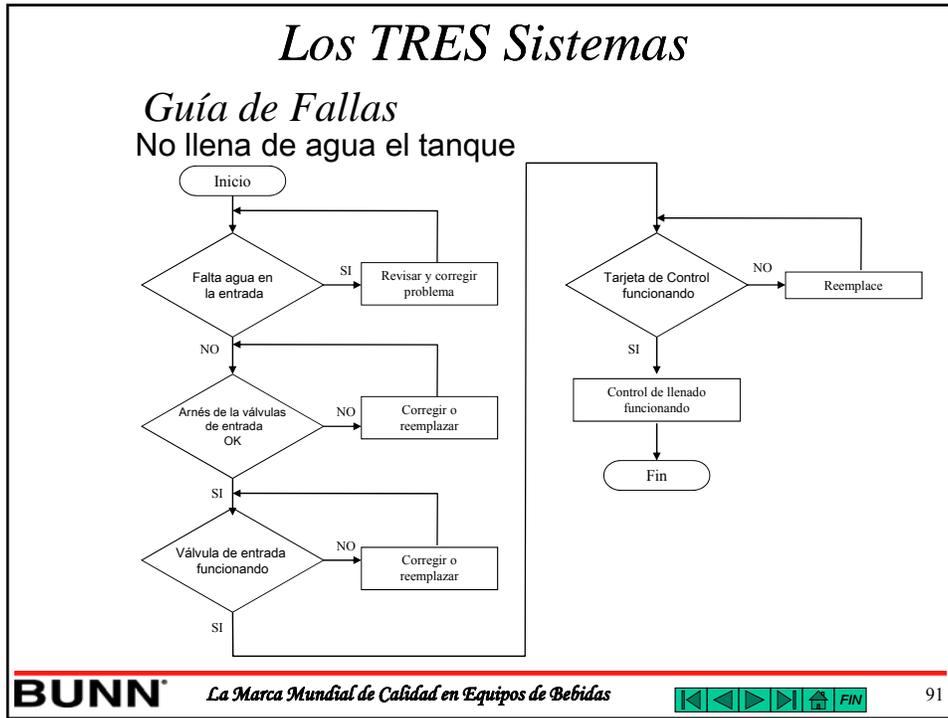
Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No llena de agua el tanque	No hay agua	Revise que el suministro de agua este operando, que la válvula de servicio este abierta.
	Arnés de la válvulas de entrada	Revise la integridad del arnés y las terminales eléctricas de alimentación de la válvula de entrada si están dañados repárelos o reemplácelos.
	Válvula de entrada	Revise la válvula de entrada que no este obstruida y que la bobina este en buen estado, si esta dañada reemplácela.
	Tarjeta de Control	Si el control electrónico indica que esta llenando el tanque y el control no envía voltaje a la válvula de entrada, entonces reemplace el control

BUNN *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 90



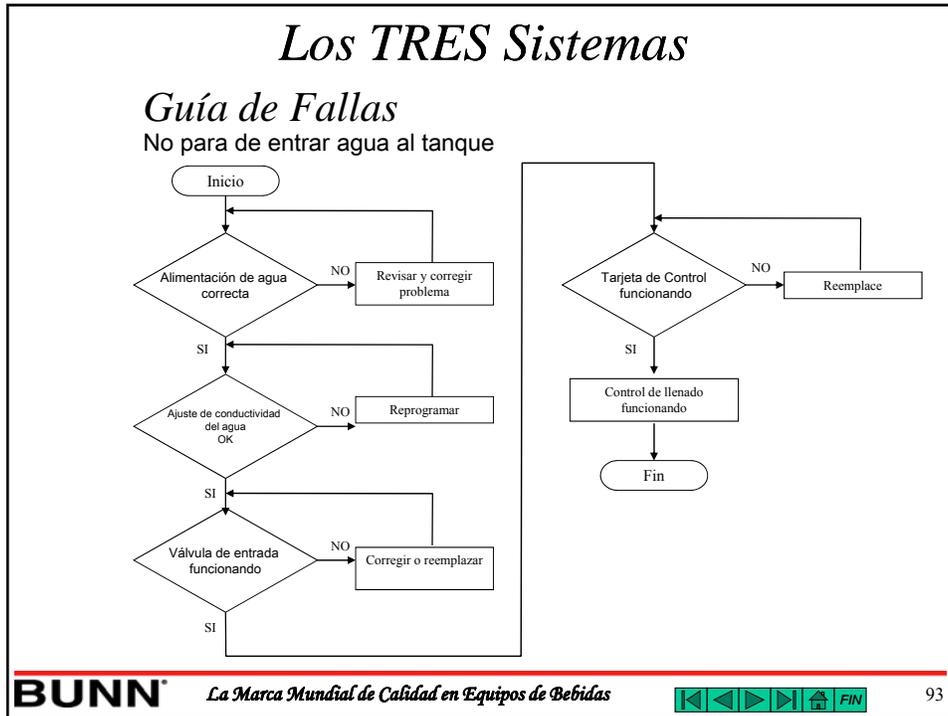
Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
No para de entrar agua al tanque	Alimentación de agua	Si la presión de alimentación de agua es superior a los 90 PSI, el agua puede forzar el diafragma de la válvula y pasar aun estando cerrada. Corrija la presión del agua.
	Ajuste de conductividad del agua en el programa	Si la conductividad del agua es muy baja por falta de minerales diluidos, el sistema de control de nivel falla, ajuste la sensibilidad en el programa del control.
	Válvula de entrada	Revise la válvula de entrada que no se halla quedado pegada abierta, repare o reemplace si es necesario
	Tarjeta de Control	Si el control electrónico indica que esta lleno el tanque y el control sigue enviando voltaje a la válvula de entrada, entonces reemplace el control

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 92



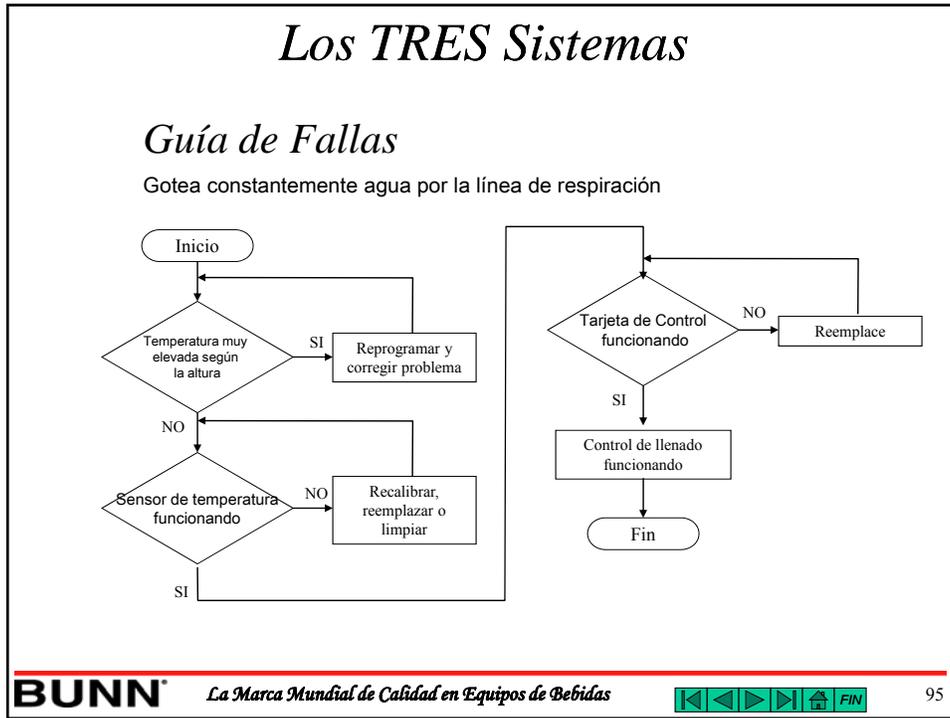
Los TRES Sistemas

Sistema de Rellenado

Guía de Fallas

Falla	Causa Probable	Solución
Gotea constantemente agua por la línea de respiración	Temperatura muy elevada según la altura	Revise la tabla de alturas y punto de ebullición del agua y temperaturas recomendadas, ajuste la temperatura si es necesario.
	Sensor de temperatura	Revise la calibración del sensor de temperatura, ajuste o reemplace si es necesario.
		Revise que el sensor de temperatura no este cubierto de sarro, esto afecta el censado de temperatura.
	Tarjeta de control	Si la tarjeta de control no respeta la calibración del sensor, reemplácela.

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 94



Mensajes de Falla

Tiempo de llenado muy largo

Si después de 30 minutos el control electrónico no detecta que el tanque se ha llenado de agua, enviara un mensaje de alerta y protegerá la válvula de entrada de agua apagándola, para restablecer siga las instrucciones del mensaje.

- TIEMPO LLENADO
MUY LARGO
- REVISE SUMINISTRO
AGUA
- PULSE ON / OFF
POR 3 SEGUNDOS
- PULSE ON / OFF
PARA RESET
- PARA APOYO TECNICO
000 – 000 - 000

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  97

Mensajes de Falla

Tiempo de calentado muy largo

Si el control electrónico no detecta que el agua ha llegado a la temperatura programada en 60 minutos, este protegerá el sistema de calentamiento bloqueándolo y enviando el mensaje de falla siguiente.

- CICLO DE CALENTADO
MUY LARGO
- REVISAR CIRCUITO
DE CALENTADO
- PULSE ON / OFF
POR 3 SEGUNDOS
- PULSE ON / OFF
PARA RESET
- PARA APOYO TECNICO
000 – 000 - 000

BUNN La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas  98

Mensajes de Falla

Sensor de temperatura fuera de rango

Si el sensor de temperatura se encuentra fuera de rango o manda una señal con valor muy alto en OHMS, el control electrónico detectara la falla enviando esta serie de mensajes por tiempo indefinido hasta que se corrija el problema.

Para corregir revise si el sensor esta desconectado, si el cable de este esta roto o si esta dañado reemplácelo.

SENSOR TEMP
FUERA DE RANGO

REVISAR
CONEXIONES

PULSE ON / OFF
POR 3 SEGUNDOS

PULSE ON / OFF
PARA RESET

PARA APOYO TECNICO
000 - 000 - 000

Mensajes de Falla

Sensor de temperatura fuera de rango

Si el sensor de temperatura se encuentra fuera de rango, en corto circuito o manda una señal con valor muy pequeño en OHMS, el control electrónico detectara la falla enviando esta serie de mensajes por tiempo indefinido hasta que se corrija el problema.

Para corregir revise si el sensor esta cruzado o en corto, si el cable de este esta en corto o si esta dañado reemplácelo.

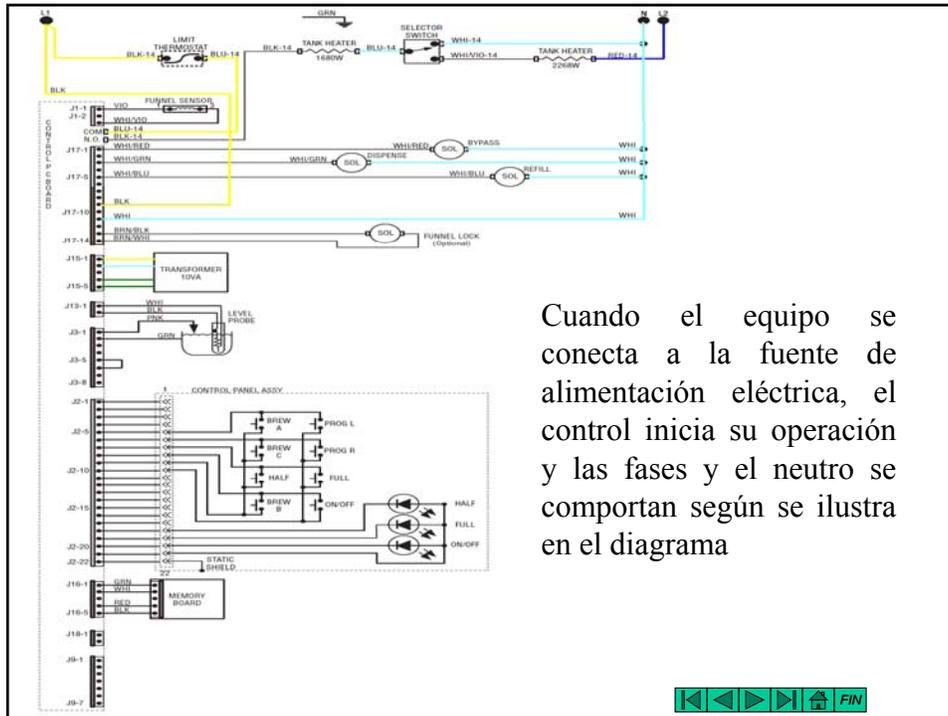
SENSOR TEMP
FUERA DE RANGO

REVISE SI HAY
CORTO CIRCUITO

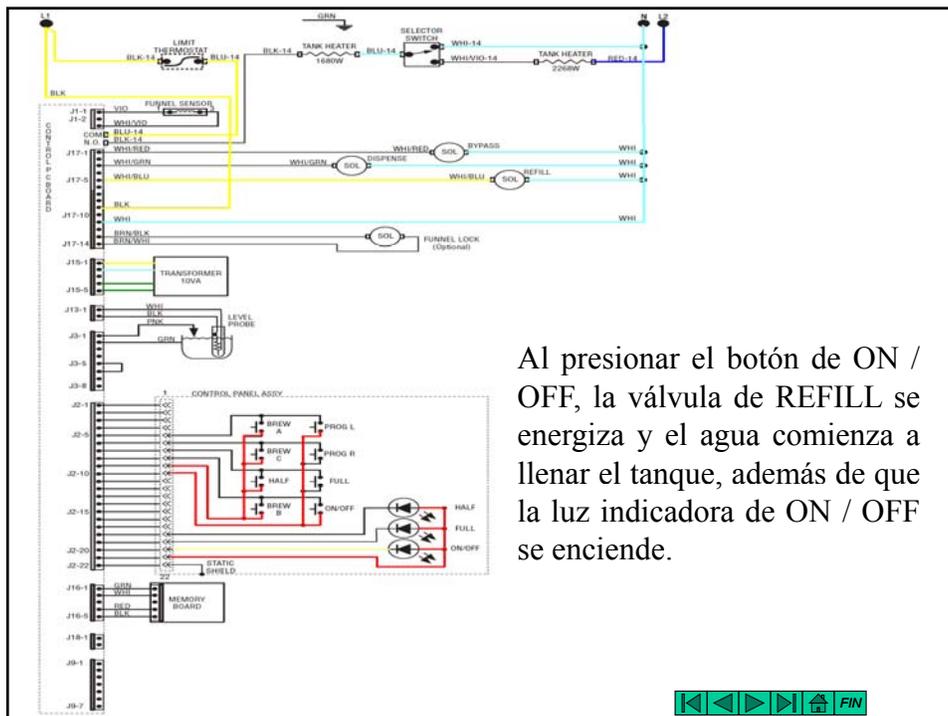
PULSE ON / OFF
POR 3 SEGUNDOS

PULSE ON / OFF
PARA RESET

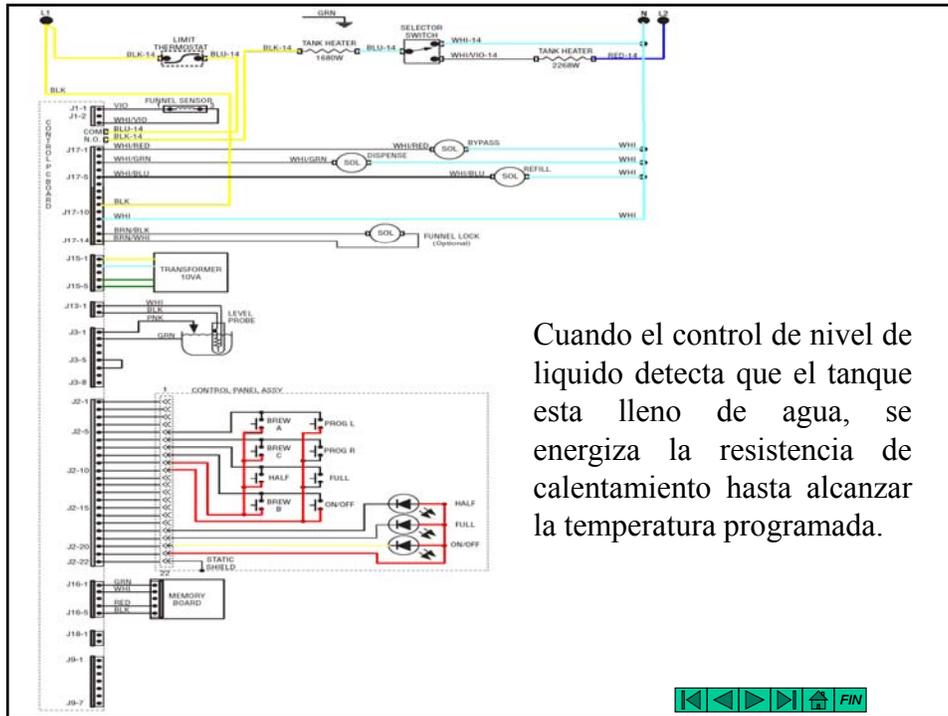
PARA APOYO TECNICO
000 - 000 - 000



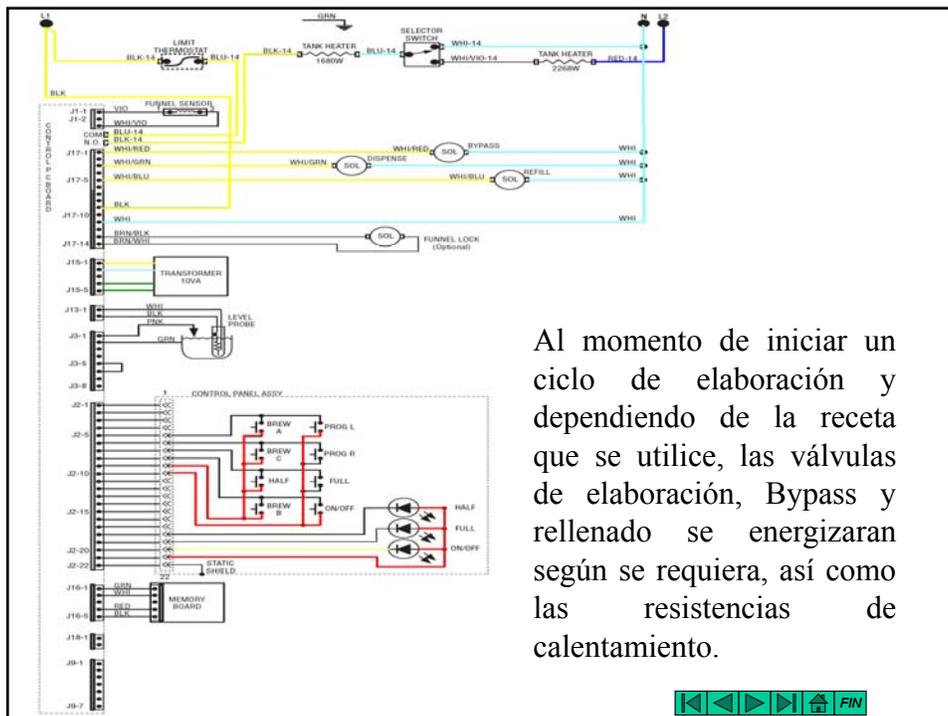
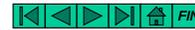
Cuando el equipo se conecta a la fuente de alimentación eléctrica, el control inicia su operación y las fases y el neutro se comportan según se ilustra en el diagrama



Al presionar el botón de ON / OFF, la válvula de REFILL se energiza y el agua comienza a llenar el tanque, además de que la luz indicadora de ON / OFF se enciende.



Cuando el control de nivel de liquido detecta que el tanque esta lleno de agua, se energiza la resistencia de calentamiento hasta alcanzar la temperatura programada.



Al momento de iniciar un ciclo de elaboracion y dependiendo de la receta que se utilice, las válvulas de elaboracion, Bypass y rellenado se energizaran según se requiera, así como las resistencias de calentamiento.



Recomendaciones de Mantenimiento

1. Descalcificación de tanque y componentes 2 veces al año, si es zona de playa descalcificar o limpiar tanque 4 veces al año para evitar corrosión por cloruros.
2. Cambio de empaque de mirillas de termos TF SERVER 2 veces al año
3. Cambio del juego de partes de mantenimiento para válvulas solenoides 1 vez al año (11517.0008)
4. Limpieza de Termos para remoción de grasa de café 4 veces al año
5. Verificación del sistema eléctrico y calibración del equipo 2 veces al año.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



105

Por su atención Muchas gracias.

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

106

Infusion Series® Coffee Brewer



Model ICB with Baseless ThermoFresh® Server in Stainless and Black

(TF servers and airtop sold separately)
 Dimensions: 26.01"H x 10.19"W x 20.63"D
 (66.1cm H x 25.9cm W x 52.4cm D)

Features

Infusion Coffee Brewer

- Brews 5.1 to 11.9 gallons (19.3 to 45 litres) of perfect coffee per hour.
- Large 3-gallon (11.36 litre) tank provides back-to-back brewing capacity at 208-240V applications.
- Dual voltage adaptable. Can operate at 120V/15amp or 208-240V/20amp.
- Three brew buttons allow for 3 separate brewing profiles. Two programmable batch switches allow full and half batch brewing.
- Includes overlay kits for customization of brewer interface.
- Brews into 2.5 to 3.8 litre airtops and 1 gallon and 1.5 gallon baseless ThermoFresh® servers for easy transport of coffee to other locations.
- Easy pulse interface allows automatic programming of pulse routine.
- BrewWISE® intelligence with pre-infusion and pulse brew for maximum flavor extraction. DBC grinder communicates with brewer through Smart Funnel®.
- Energy-saver mode reduces tank temperature during idle periods.
- Digital display in English/Spanish for easier programming and control. Advertising messages and machine status also displayed. Display capable of showing English or Metric measurements.
- Black and stainless models available.
- Compatible with BUNNlink®.

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

**International models may vary in appearance.*

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
 Product No. : 39000.0004



Easy Clear® EQHP-10L
 Product No. : 39000.0001

Single/Dual Filter Pack
 Product No. : 20138.0000
 Packed per case: 500
 Dimensions:
 5¼" Base x 4¼" Sidewall
 13.3 cm Base x 10.8 cm Sidewall



3.8 litre Lever-Action Airtop
 Product No. : 36725.0000 (1 pack)
 Product No. : 36725.0100 (6 pack)
 Capacity: 128.5 oz. (3.8 L)



3.0 litre Lever-Action Airtop
 Product No.: 32130.0000 (1 pack)
 Product No.: 32130.0100 (6 pack)
 Capacity: 102 oz. (3.0 L)

2.5 litre Lever-Action Airtop
 Product No.: 32125.0000 (1 pack)
 Product No.: 32125.0100 (6 pack)
 Capacity: 84 oz. (2.48 L)

Universal Airtop Racks
 see spec sheet A3.10

1 gal (3.8 litre) ThermoFresh Server
 Product No.: 39500.0004 (SST without base)
 Product No.: 39500.0005 (BLK without base)

1.5 gal (5.7 litre) ThermoFresh Server
 Product No.: 39550.0004 (SST without base)
 Product No.: 39550.0005 (BLK without base)



TF Server Stand
 Product No.: 39795.0000

Model

ICB

Agency Listing



Dimensions & Specifications

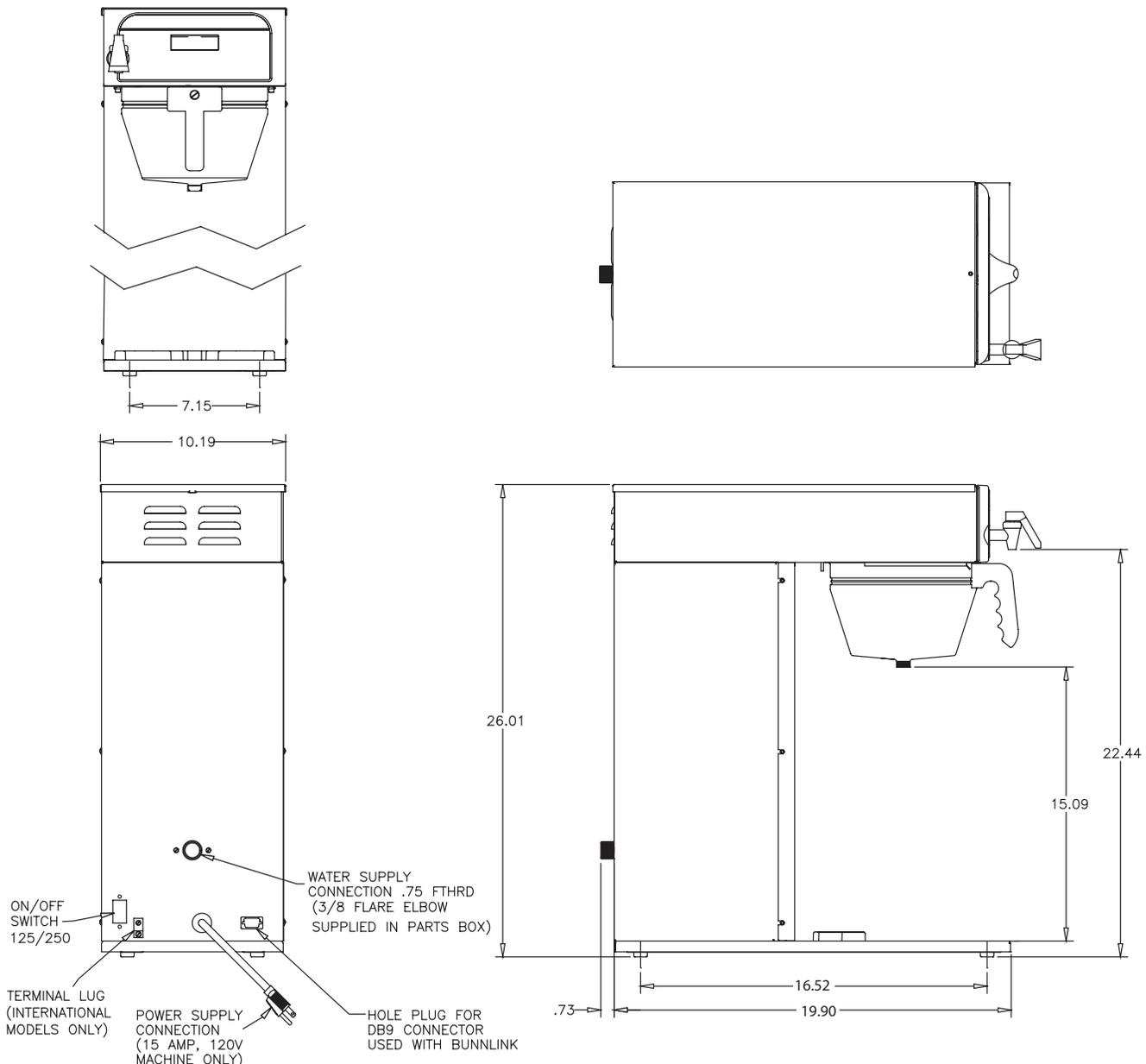
Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
ICB	36600.0000	120	14	1680	1700	5.1 gal	7.3 ft ³	47.5 lbs	Yes*
		208	13.8	2900	2900	8.9 gal			
		240	16.8	3860	4050	11.9 gal			
ICB-Black	36600.0004	120	14	1680	1700	5.1 gal	7.3 ft ³	47.5 lbs	Yes*
		208	13.8	2900	2900	8.9 gal			
		240	16.8	3860	4050	11.9 gal			

*Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only.

Electrical: 120 volt model requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 Hz.

An internal terminal block is configured for connection to a 3-wire plus ground.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Supplied with 3/8" male flare fitting. Requires minimum of .8 gpm water flow.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

4/09 © Bunn-O-Matic Corporation

BUNN®

Twin Infusion Series® Coffee Brewer

ITEM#

PROJECT

DATE



Features

Infusion Coffee Brewer

- Brews up to 18.9 gallons (71.5 litres) of perfect coffee per hour.
- Large 5.6-gallon (21.2 litre) tank provides back-to-back brewing capacity at 208-240V applications.
- Two voltages available, 120-208/28amp or 120-240/25amp.
- Each side has 3 brew buttons, allowing for 3 separate brewing profiles. Two programmable batch switches allow full and half batch brewing.
- Brews into 2.5 to 3.8 litre (84 to 128 oz.) airpots and 3.8 and 5.7 litre (1 to 1.5 gal) baseless ThermoFresh® servers for easy transport of coffee to other locations.
- BrewWISE® intelligence with pre-infusion and pulse brew for maximum flavor extraction. DBC grinder communicates with brewer through Smart Funnel®.
- Energy-saver mode reduces tank temperature during idle periods.
- Digital display in English/Spanish for easier programming and control. Advertising messages and machine status also displayed. Display capable of showing English or Metric measurements.
- Black and stainless models available.
- Compatible with BUNNlink®.

Model ICB-Twin with 1.5 Gal Baseless ThermoFresh® Server in Stainless and Black

(servers sold separately)

Dimensions: 26.2"H x 20.1"W x 22.6"D*
(66.5cm H x 51.2cm W x 57.5cm D)

*models built after Oct 16, 2009 will be 20.6" deep (52.3cm)

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004



Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001

Single/Dual Filter Pack
Product No. : 20138.0000
Packed per case: 500
Dimensions:
5¼" Base x 4¼" Sidewall
13.3 cm Base x 10.8 cm Sidewall



3.8 litre Lever-Action Airpot
Product No. : 36725.0000 (1 pack)
Product No. : 36725.0100 (6 pack)
Capacity: 128 oz. (3.8 L)

3.0 litre Lever-Action Airpot
Product No.: 32130.0000 (1 pack)
Product No.: 32130.0100 (6 pack)
Capacity: 102 oz. (3.0 L)

2.5 litre Lever-Action Airpot
Product No.: 32125.0000 (1 pack)
Product No.: 32125.0100 (6 pack)
Capacity: 84 oz. (2.5 L)

Universal Airpot Racks
see spec sheet A3.10



1 gal (3.8 litre) ThermoFresh Server
Product No.: 39500.0004 (SST without base)
Product No.: 39500.0005 (BLK without base)

1.5 gal (5.7 litre) ThermoFresh Server
Product No.: 39550.0004 (SST without base)
Product No.: 39550.0005 (BLK without base)



TF Server Stand
Product No.: 39795.0000

Model

ICB-Twin

Agency Listing



Patents Apply

9/09 **A3.5a**

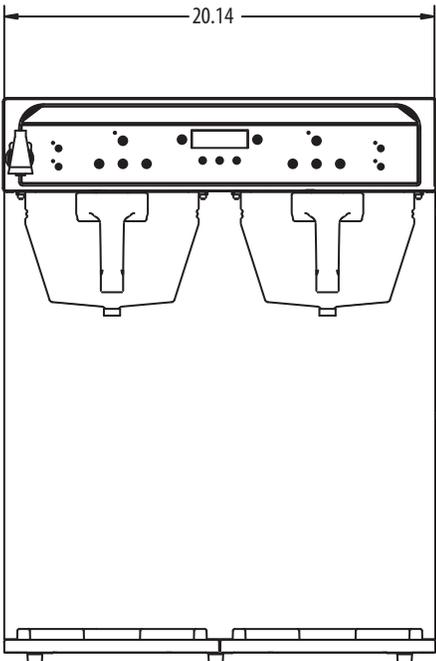
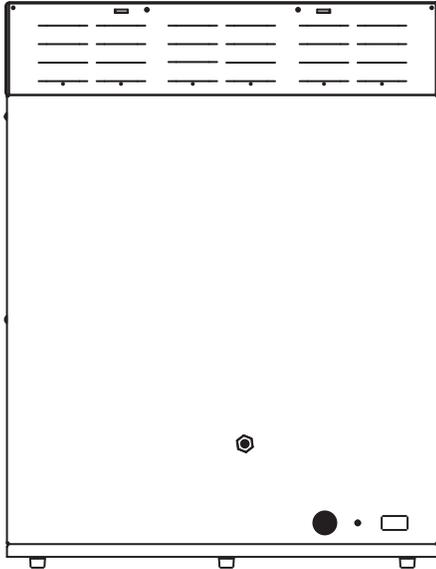
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
ICB-Twin	37600.0000	120/240	25	6000	6000	18.9 gal/hr	12.06 ft ³	77 lbs	Yes
ICB-Twin	37600.0002	120/208	28	6000	6000	18.9 gal/hr	12.06 ft ³	77 lbs	Yes
ICB-Twin Black	37600.0004	120/240	25	6000	6000	18.9 gal/hr	12.06 ft ³	77 lbs	Yes

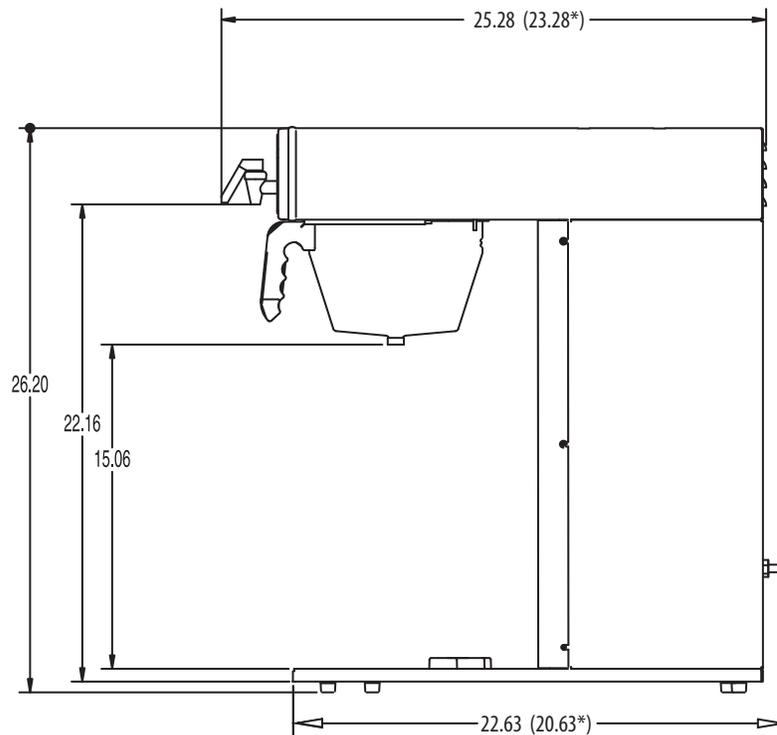
Brewing Capacity: Based upon incoming water temperature or 60°F/15.5°C (140°F/60°C) rise.

Electrical: Requires 3-wires plus ground service rated 120/208V or 120/240V, single phase 60Hz.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Supplied with 3/8" male flare fitting. Requires minimum of 1.5 gpm water flow.



*depth of models built after Oct 16, 2009



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

9/09 © Bunn-O-Matic Corporation

BUNN®

Infusion Series® Coffee Brewer - Tall

ITEM#

PROJECT

DATE



Model ICB-Tall with 1.5 Gal ThermoFresh® Server

(TF server sold separately)

Dimensions: 34.4"H x 10.1"W x 20.6"D
(87.4cm H x 25.7cm W x 52.4cm D)

Features

Infusion Coffee Brewer

- Brews 5.1 to 11.9 gallons (19.3 to 45 litres) of perfect coffee per hour.
- Large 3-gallon (11.36 litre) tank provides back-to-back brewing capacity at 208-240V applications.
- Dual voltage adaptable. Can operate at 120V/15amp or 208-240V/20amp.
- Three brew buttons allow for 3 separate brewing profiles. Two programmable batch switches allow full and half batch brewing.
- Includes overlay kits for customization of brewer interface.
- Easy Pulse interface allows automatic programming of pulse routine.
- BrewWISE® intelligence with pre-infusion and pulse brew for maximum flavor extraction. DBC grinder communicates with brewer through Smart Funnel®.
- Energy-saver mode reduces tank temperature during idle periods.
- Digital display in English/Spanish for easier programming and control. Advertising messages and machine status also displayed. Display capable of showing English or Metric measurements.
- Compatible with BUNNlink®.

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004



Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001

1.5 gallon ThermoFresh Server
Product No.: 39550.0000

1.5 gallon Digital ThermoFresh Server
Product No.: 39550.0050

1 gallon ThermoFresh Server
Product No.: 39500.0000

1 gallon Digital ThermoFresh Server
Product No.: 39500.0050



Single/Dual Filter Pack
Product No. : 20138.0000

Packed per case: 500

Dimensions:

5¼" Base x 4¼" Sidewall

13.3 cm Base x 10.8 cm Sidewall



Model

ICB-Tall

Agency Listing



Patents Apply

4/09

A3.5b

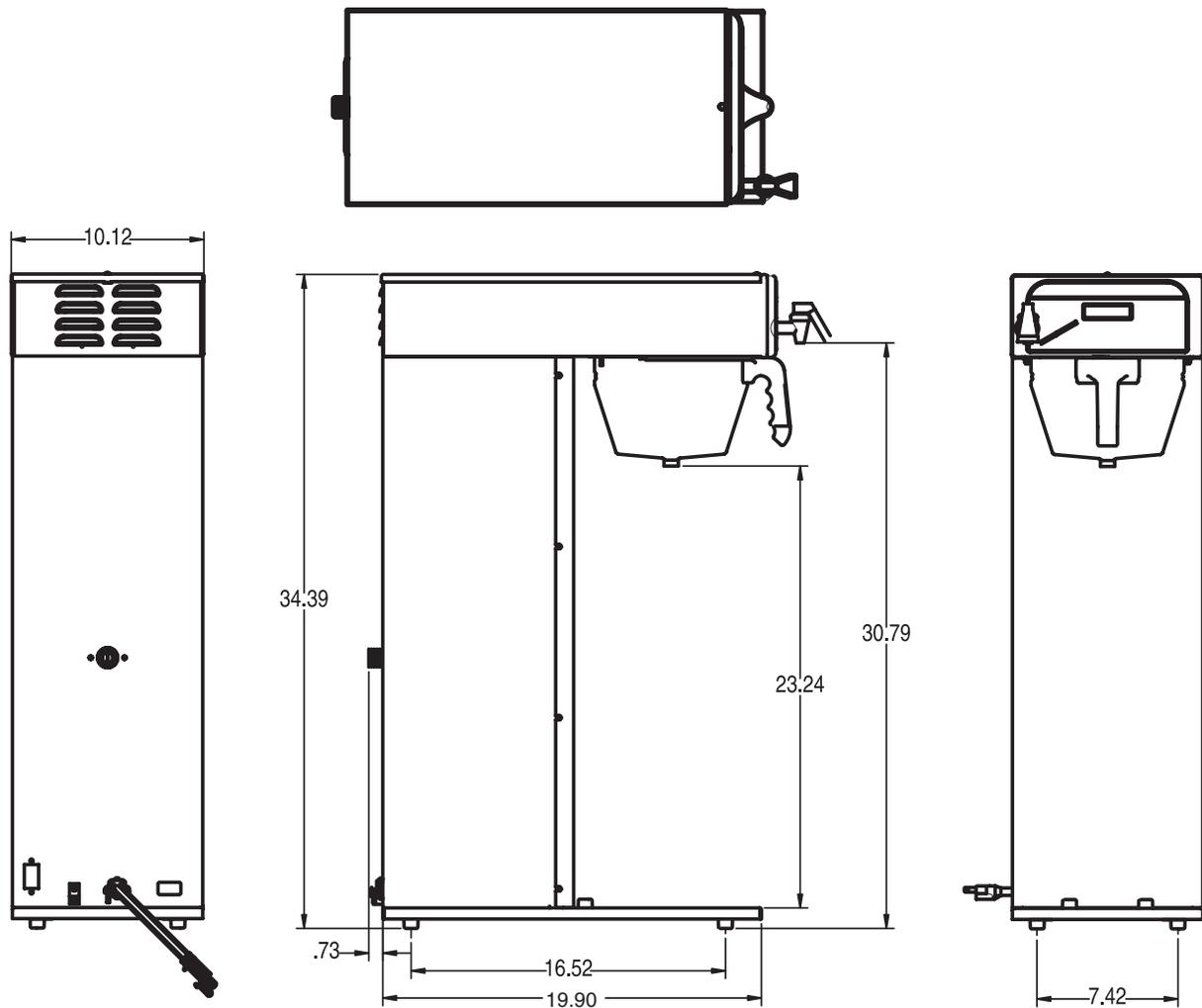
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
ICB-Tall	36600.0005	120	14	1680	1700	5.1 gal	10.1 ft ³	51 lbs	Yes*
		208	13.8	2900	2900	8.9 gal			
		240	16.8	3860	4050	11.9 gal			

*Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only.

Electrical: 120 volt model requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60Hz.
An internal terminal block is configured for connection to a 3-wire plus ground.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Supplied with 3/8" male flare fitting. Requires minimum of .8 gpm water flow.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

4/09 © Bunn-O-Matic Corporation

BUNN®

Twin Infusion Series® Coffee Brewer - Tall

ITEM#

PROJECT

DATE



Features

Infusion Coffee Brewer

- Brews up to 18.9 gallons (71.5 litres) of perfect coffee per hour.
- Large 5.6 gallon (21.2 litre) tank provides back-to-back brewing capacity
- Designed to brew into 1 gallon and 1.5 gallon (3.8 and 5.7 litre) ThermoFresh® servers with base for easy transport of coffee to other locations.
- Three brew buttons allow for 3 separate brewing profiles. Two programmable batch switches allow full and half batch brewing.
- Easy Pulse interface allows automatic programming of pulse routine.
- BrewWISE® intelligence with pre-infusion and pulse brew for maximum flavor extraction. DBC grinder communicates with brewer through Smart Funnel®.
- Energy-saver mode reduces tank temperature during idle periods.
- Digital display in English/Spanish for easier programming and control. Advertising messages and machine status also displayed. Display capable of showing English or Metric measurements.
- Compatible with BUNNlink®.

Model ICB-Twin Tall with 1.5 Gal ThermoFresh® Server

(TF server sold separately)

Dimensions: 34.4"H x 20.1"W x 22.6"D*
(87.4cm H x 51.2cm W x 57.5cm D)

*models built after Oct 16, 2009 will be 20.6" deep (52.3cm)

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004



1.5 gallon ThermoFresh Server
Product No.: 39550.0000

1.5 gallon Digital ThermoFresh Server
Product No.: 39550.0050



Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001

1 gallon ThermoFresh Server
Product No.: 39500.0000

1 gallon Digital ThermoFresh Server
Product No.: 39500.0050

Single/Dual Filter Pack
Product No. : 20138.0000

Packed per case: 500

Dimensions:

5¼" Base x 4¼" Sidewall

13.3 cm Base x 10.8 cm Sidewall



Model

ICB-Twin Tall

Agency Listing



Patents Apply

9/09

A3.5c

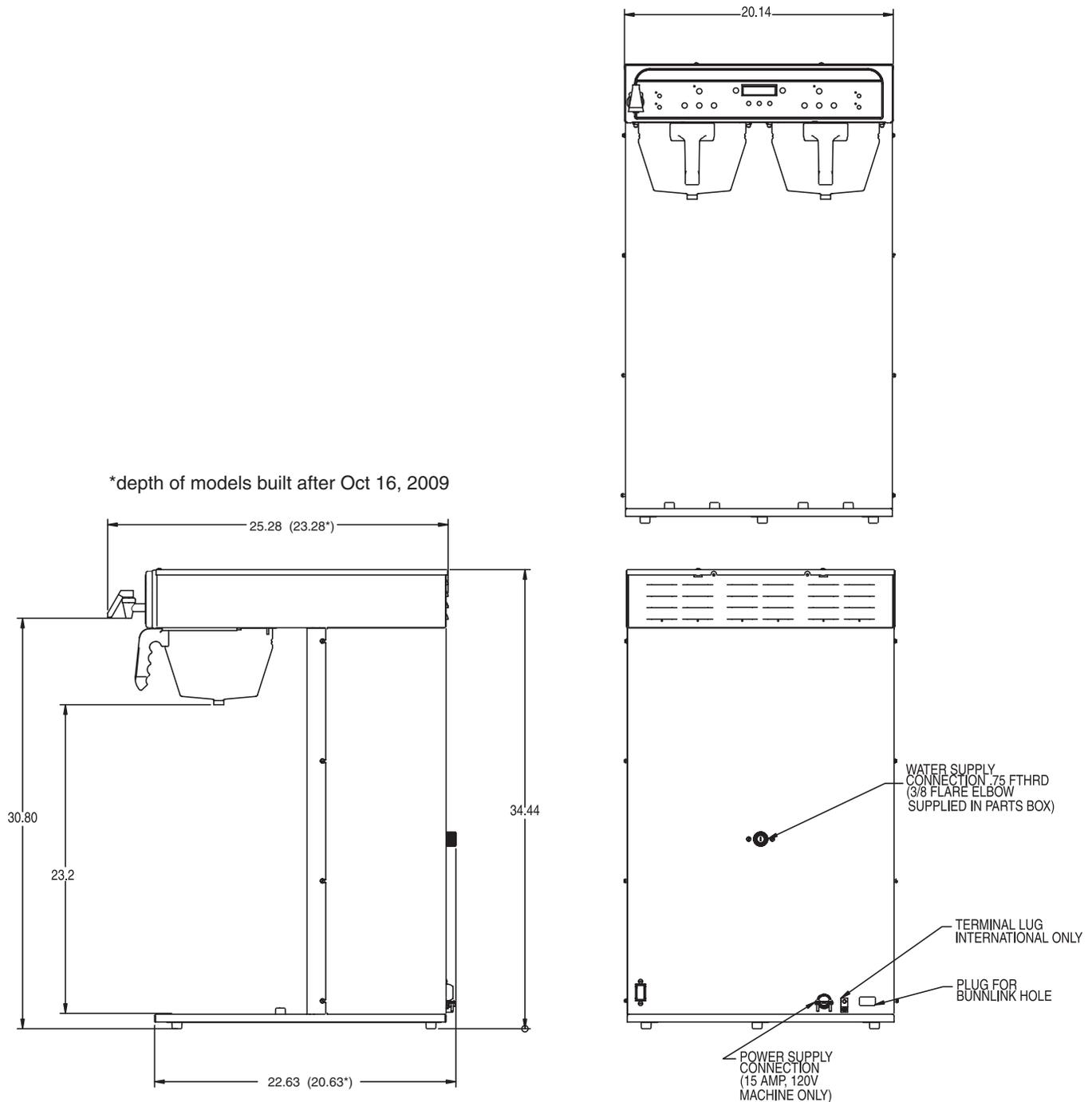
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
ICB-Twin Tall	37600.0005	120/240	25	6000	6000	18.9 gal/hr	18.7 ft ³	85.5 lbs	Yes

Brewing Capacity: Based upon incoming water temperature or 60°F/15.5°C (140°F/60°C) rise.

Electrical: Requires 3-wires plus ground service rated 120/240V, single phase 60Hz.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Supplied with 3/8" male flare fitting. Requires minimum of 1.5 gpm water flow.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

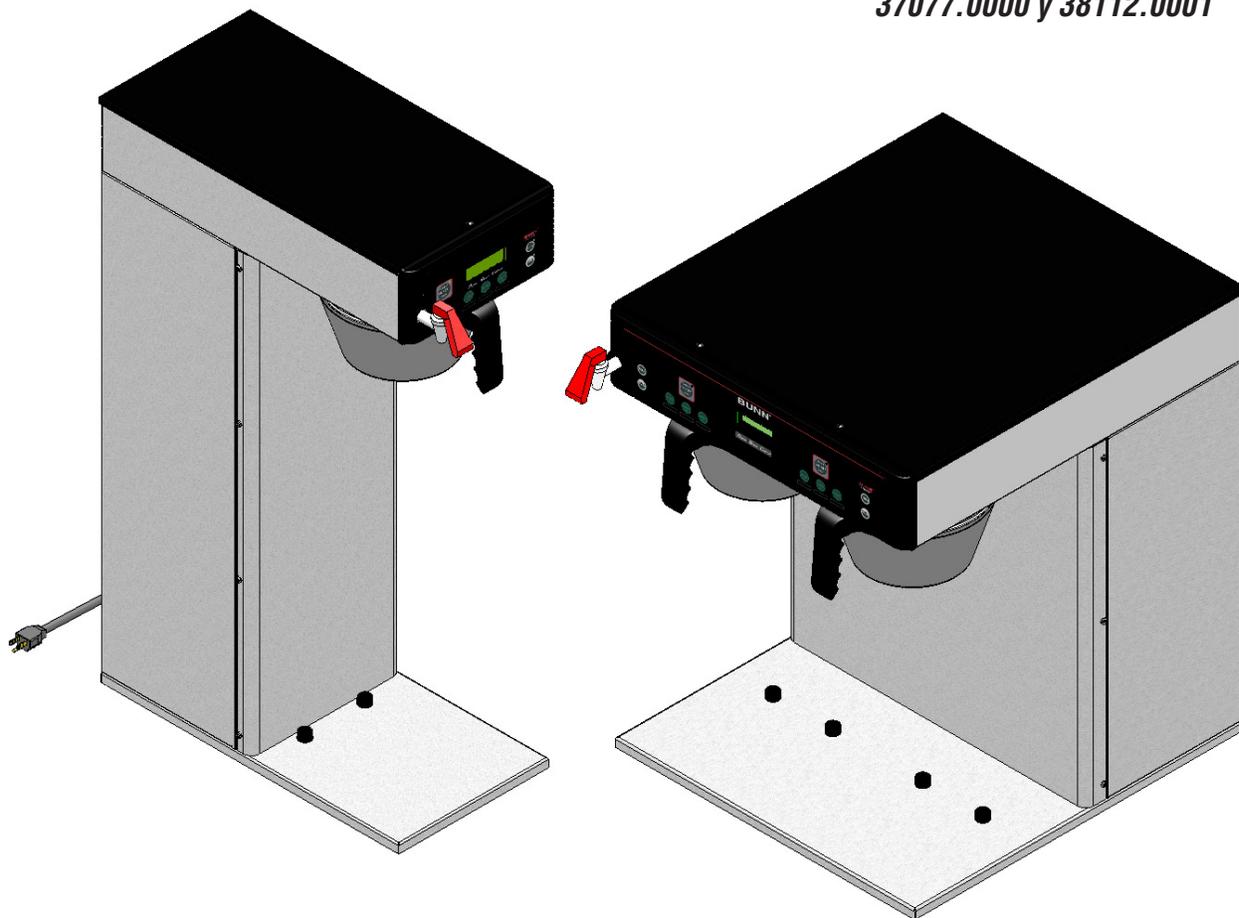
All dimensions shown in inches.

9/09 © Bunn-O-Matic Corporation

BUNN®

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

**ICBA, ICBB, ICBC,
ICB-DV, ICB Twin
Infusion Series®
con Smart Funnel®**
Reemplaza a los manuales de operación:
37077.0000 y 38112.0001



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

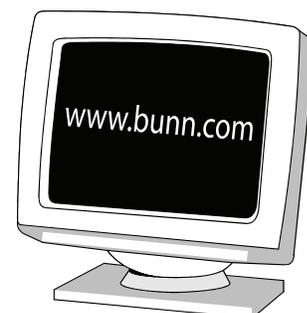
BUNN-O-MATIC CORPORATION

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. 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 que fabrica de la siguiente manera:

- 1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

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

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

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

BrewWISE, BrewLOGIC, BrewMETER, BrewWIZARD, Bunn Gourmet, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNNSERVE, BUNN Espresso, Cool Froth, DBC, Dr. Brew, Dual, EasyClear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Intellisteam, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Café, PowerLogic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AutoPOD, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BUNNsource, Coffee At Its Best, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Signature Series, Smart Heat, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

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

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

La cafetera Infusion Series es capaz de percolar tanto té o café mediante recetas y presenta las siguientes características: Derivación, Pre-Infusion y Pulse Brew, BrewWISE y LCD para lectura digital y programación, junto con las opciones Smart Funnel para café. Otras características son el modo de Energy Savings, compatible con BUNNLink y Smart Reader, Freshness Timer y Sanitation Alert.

ÍNDICE

Garantía	2
Introducción.....	3
Avisos a los usuarios	4
Especificaciones eléctricas.....	6
Especificaciones de tuberías	7
Drenaje del tanque	8
Controles de operación	8
Preparación inicial.....	9
Visualización de recetas asignadas y número de identificación.....	9
Preparación de Café	10
Limpieza.....	11
Glosario	11
Programación	13

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

AVISOS A LOS USUARIOS

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

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code.

#00656.0000

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.



#00658.0000

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



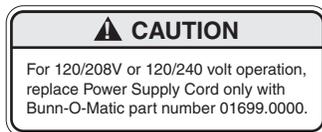
#00986.0000

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.



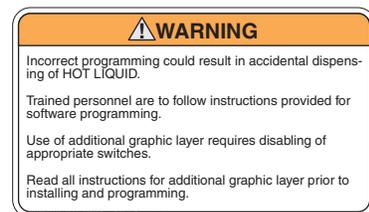
#34072.0000

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

FOR USE ONLY ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT RATED 20 AMPS

#00985.0000

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



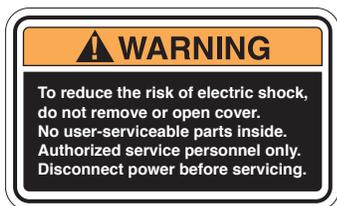
#39175.0000

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

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

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

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



#37881.0000

¡ADVERTENCIA!

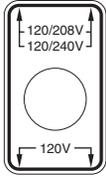
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.

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.

AVISOS A LOS USUARIOS (CONT.)



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

120 V c.a.

#34056.0001



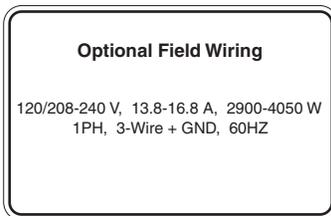
#03408.0000

ADVERTENCIA
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0000

ADVERTENCIA
Líquido caliente



Optional Field Wiring

120/208-240 V, 13.8-16.8 A, 2900-4050 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

#29710.0011

Cableado in-situ opcional

120/208-240 V c.a., 13,8-16,8 A, 2900-4050 W
Monofase, Trifilar, 60HZ



#38125.0000

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.



#38125.0001

Riesgo de incendio. Use un enchufe del tipo de conexión a tierra certificado por UL, especificado para 125/208 VCA, 30 A, monofásicos, de 4 conductores. El enchufe debe seleccionarlo e instalarlo sólo personal de servicio calificado.



#06064.0000

ADVERTENCIA

- LLENE EL TANQUE DE AGUA ANTES DE CONECTARLO
- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO
- MANTÉNGALO ALEJADO DE SUSTANCIAS INFLAMABLES
- NO DEFORME EL ENCHUFE NI EL CABLE

VEA LAS INSTRUCCIONES

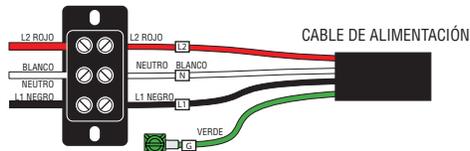
- EL INCUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR OCASIONA RIESGO DE INCENDIO, ELECTROCUCIÓN Y DAÑO EN LOS EQUIPOS.
- EL PERCOLADOR ESTÁ ENERGIZADO A MENOS QUE NO ESTÉ ENCHUFADO

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

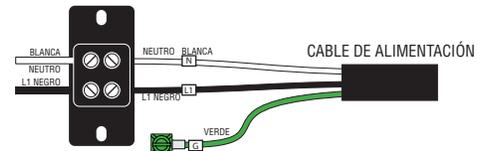
Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

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

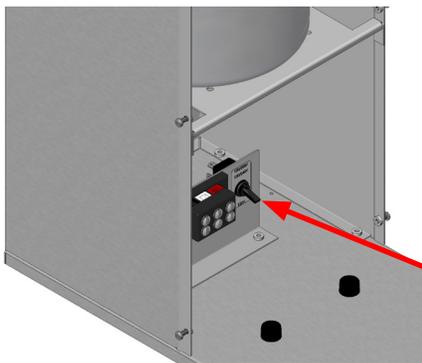
ADVERTENCIA – El cable de alimentación debe ser de tipo flexible SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, certificado por UL y especificado para 90° C, y la tapa del enchufe de conexión debe estar certificada por UL a fin de evitar riesgos. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91cm (3 pies) de largo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



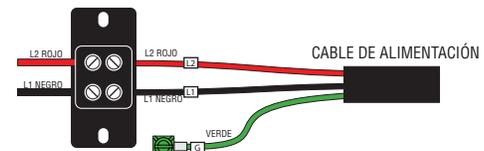
120/208-240VAC TRIFILAR + TIERRA



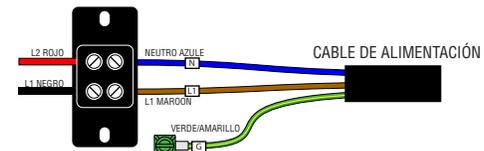
120VAC BIFILAR + TIERRA



INTERRUPTOR DE SELECCIÓN DE VOLTAJE DUAL



240VAC BIFILAR + TIERRA



230VAC BIFILAR + TIERRA

CONEXIÓN ELÉCTRICA (Todos los modelos)

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

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

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 5 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.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- 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.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg² (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de ½" o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼". Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo. **SE REQUIERE: Un caudal de 3,78 l/min (1,0 gal/min) proveniente de la tubería de suministro de agua.**

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

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.

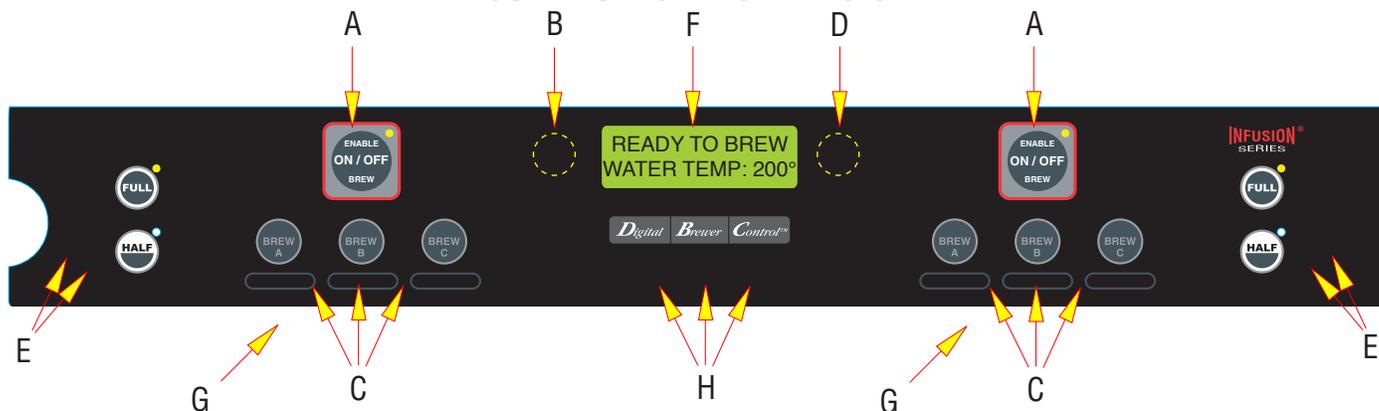
CONEXIÓN DE TUBERÍAS

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

DRENAJE DEL TANQUE

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

CONTROLES DE OPERACIÓN



NOTE – Para modelos simples, refiérase al lado izquierdo del modelo doble.

A. INTERRUPTOR ENABLE BREW ON/OFF (Activación y desactivación de la percolación)

Al pulsar el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" (se enciende el indicador) se activa el circuito de percolación (de ese lado del modelo doble) y se energiza el circuito de llenado del tanque. Al pulsarlo nuevamente (se apaga el indicador) se detiene el llenado del tanque y la percolación. Al detener un ciclo de percolación después de que haya empezado, no se detiene el paso de agua a la jarra hasta que se vacíe el embudo. La pulsación de este interruptor durante la programación del percolador provoca la salida de la preparación y el retorno a la pantalla principal.

NOTA -- Se dispone de una cantidad limitada de agua caliente en la llave cuando el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" está en la posición "OFF" (apagado), debido a que el tanque no se rellena.

B. PROGRAMACIÓN (lado izquierdo)

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

C. BREW (Percolación) (A,B,C)

Cuando el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" está en ON y la pantalla principal está visible, la pulsación y liberación momentánea de este interruptor inicia un ciclo de percolación del lado seleccionado.

D. PROGRAMACIÓN (lado derecho)

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

E. INTERRUPTORES DE SELECCIÓN DE PORCIONES

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

F. PANTALLA DE FUNCIONES

Ésta es la pantalla que muestra las diferentes funciones del percolador y permite realizar la programación.

G. BOBINA SENSORA DEL EMBUDO

Se emplea para "recibir" la información del asa del Smart Funnel, tarjetas de recetas y tarjetas de anuncios.

H. INTERRUPTORES DE LA PANTALLA DE FUNCIONES

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

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

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

PREPARACIÓN INICIAL

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte el percolador a la fuente de alimentación. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en ON (LED encendido).
4. El agua pasará al tanque y se detendrá cuando éste alcance su máxima capacidad. En la pantalla se visualizará **PLEASE WAIT... TANK FILLING** hasta que el tanque se llene de agua.
5. Espere aproximadamente veinte y cinco minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla mostrará **READY TO BREW... WATER TEMP: (LISTA PARA PREPARAR CAFÉ.. TEMP. DEL AGUA) 200°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde el embudo; esto es debido a la expansión y no deberá ocurrir en lo sucesivo.
6. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está rellenando.
7. Los valores de volúmenes y flujos de agua se han pre-fijado en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual de Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café.
8. La cafetera está lista ahora para ser utilizada según las instrucciones de preparación de café.

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

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

VISUALIZACIÓN DE RECETAS ASIGNADAS Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN

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

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

SIN UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO MHG o DBC:

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

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA

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

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

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

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

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

La programación de esta cafetera se divide en dos niveles. En el nivel 1 hay una función. A todas las demás funciones se accede en el nivel 2.

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

NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES - LEA ATENTAMENTE -

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

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

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

PANTALLA PRINCIPAL



P2426

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

INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN (ubicado en la tarjeta de módulo de memoria en las unidades anteriores al N/S ICB001330 y en la tarjeta principal en las unidades con N/S ICB001330 y posteriores)

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

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



Para obtener información adicional, puede descargar el manual de programación en www.bunn.com



P3048

Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación 41581.0001 en www.bunn.com

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA (cont.)

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO

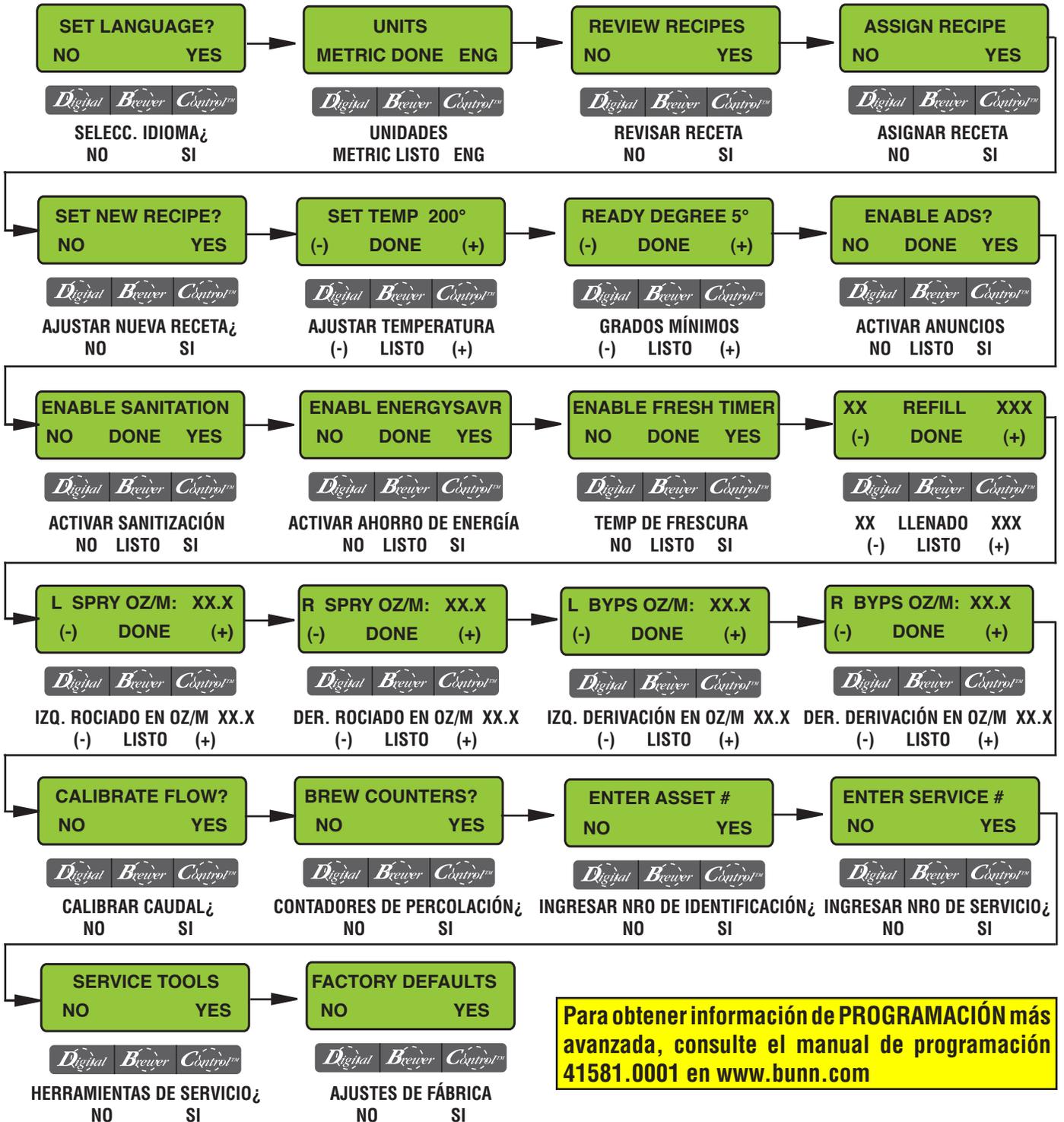
FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 1

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

BLOQUEO DE PERCOLACIÓN
NO LISTO SI

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2



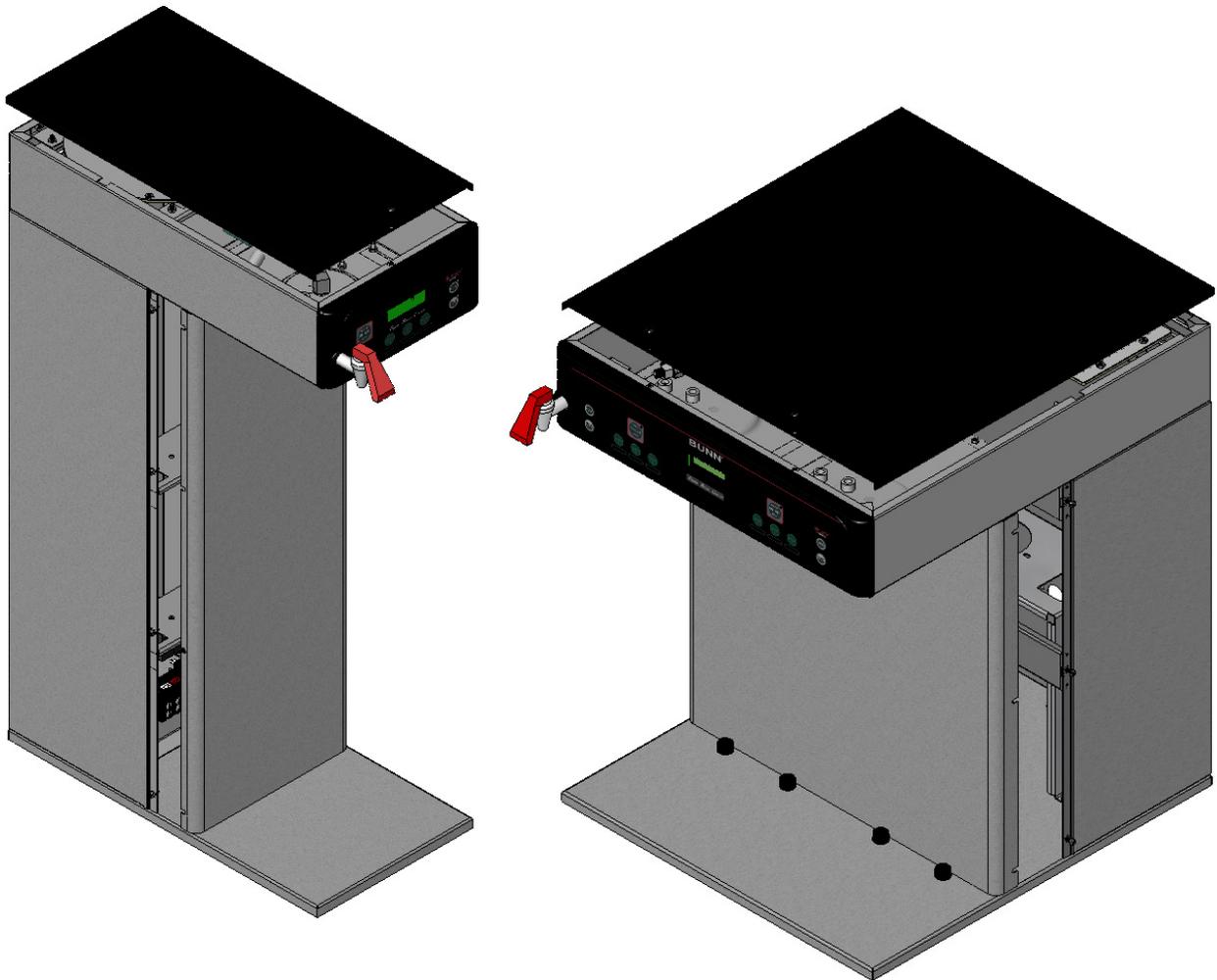
Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación 41581.0001 en www.bunn.com

BUNN®

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

with Smart Funnel®

*Supersedes Illustrated Parts Catalogs:
37078.0000; 38112.0002*



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

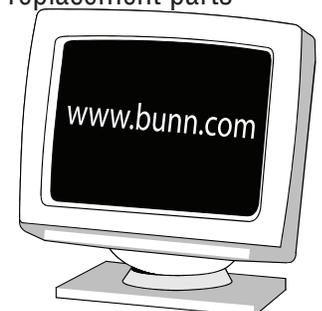
Designs, materials, weights, specifications, and dimensions for equipment or replacement parts are subject to change without notice.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") warrants equipment manufactured by it as follows:

- 1) All equipment other than as specified below: 2 years parts and 1 year labor.
- 2) Electronic circuit and/or control boards: parts and labor for 3 years.
- 3) Compressors on refrigeration equipment: 5 years parts and 1 year labor.
- 4) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis: parts and labor for 3 years or 30,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

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

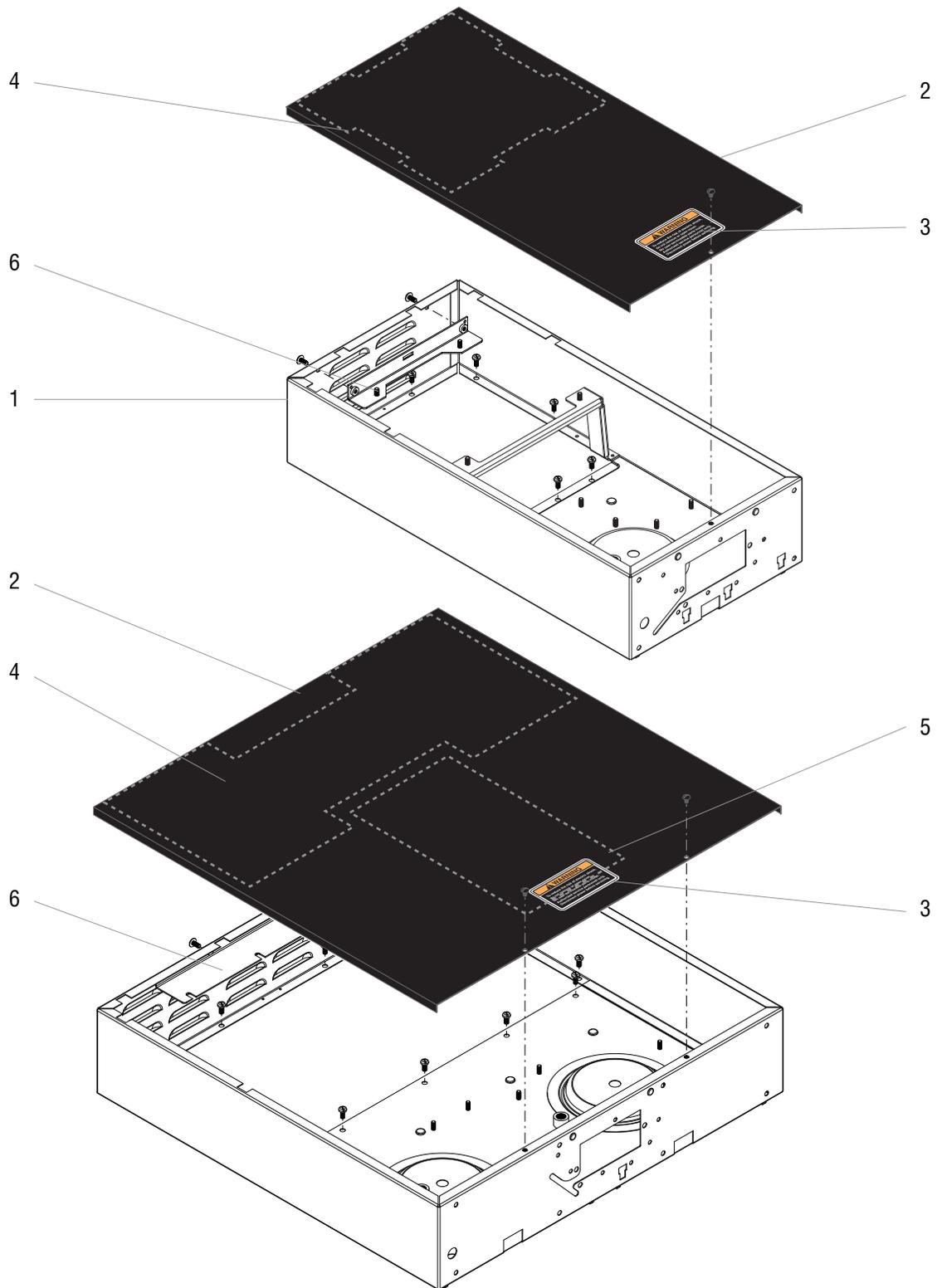
TABLE OF CONTENTS

HOOD ASSEMBLIES	4
TRUNKS.....	6
BASES.....	8
TANK AND COMPONENTS	10
TANK FILL/DRAIN	12
DISPENSE/BYPASS VALVES, SPRAYHEAD, & FAUCET	14
ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS	18
FUNNELS	24
NUMERICAL INDEX	26

To order coffee filters, water filters, or other accessories, refer to Specification Sheets at www.bunn.com

ICB-DV.....	Dual Voltage Brewer
ICBA.....	230 Volt Brewer
ICBB.....	200 Volt Brewer
ICBC-DV.....	Canadian Dual Voltage Brewer

Fraction	Decimal		Fraction	Decimal
1/16	0.063		9/16	0.563
1/8	0.125		5/8	0.625
3/16	0.188		11/16	0.688
1/4	0.250		3/4	0.750
5/16	0.313		13/16	0.813
3/8	0.375		7/8	0.875
7/16	0.438		15/16	0.938
1/2	0.500		1	1.000



* Indicates the part number listed is for reference only.

HOOD ASSEMBLIES

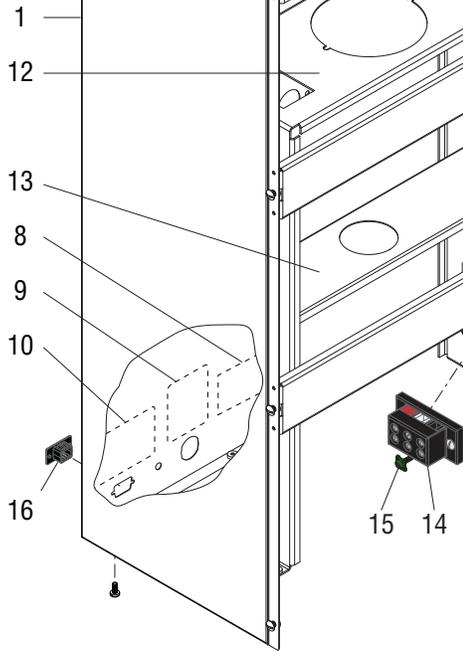
ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
		TWIN	SINGLE	
1	36639.0005	-	1	Hood, SST - 19.9" Depth
	36639.0006	-	1	Hood, BLK - 19.9" Depth
	36639.0007	-	1	Hood, SST - 20.7" Depth (Models w/funnel lock only)
	37920.0002	1	-	Hood, SST - 21.8" Depth
	37920.0003	1	-	Hood, BLK - 21.8" Depth
	37920.0006	1	-	Hood, SST - 19.8" Depth
	37920.0007	1	-	Hood, BLK - 19.8" Depth
	02308.0000	20	10	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
2	37870.1000	1	-	Cover, Top (Includes 5-7) (For use with 21.8" Hood)
	37870.1004	1	-	Cover, Top (Includes 5-7) (For use with 19.8" Hood)
	36355.1006	-	1	Cover, Top - 19.9" (Includes 5-6)
	36355.1013	-	1	Cover, Top - 20.7" (Includes 5-6) (Models w/funnel lock only)
	01308.0003	2	1	Screw, Truss Head BLK #6-32 x .25"
3	37881.0000	-	1	Decal, No Serviceable Parts
4	25151.0002	-	1	Shield, Insulator
	25151.0003	1	-	Shield, Insulator
5	37299.0001	1	-	Schematic, 120/240V
	37299.0004*	1	-	Schematic, 230V
6	37967.0000	1	-	Bracket, Tank Support, Twin (Upper)
	01308.0002	2	-	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
	36608.0001	-	1	Bracket, Tank Support, Single
	01317.0003	-	2	Screw, Truss Head #8-32 x .375"

* Indicates the part number listed is for reference only.

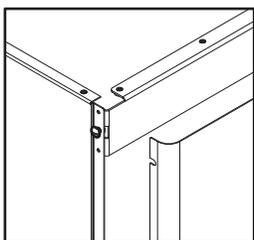
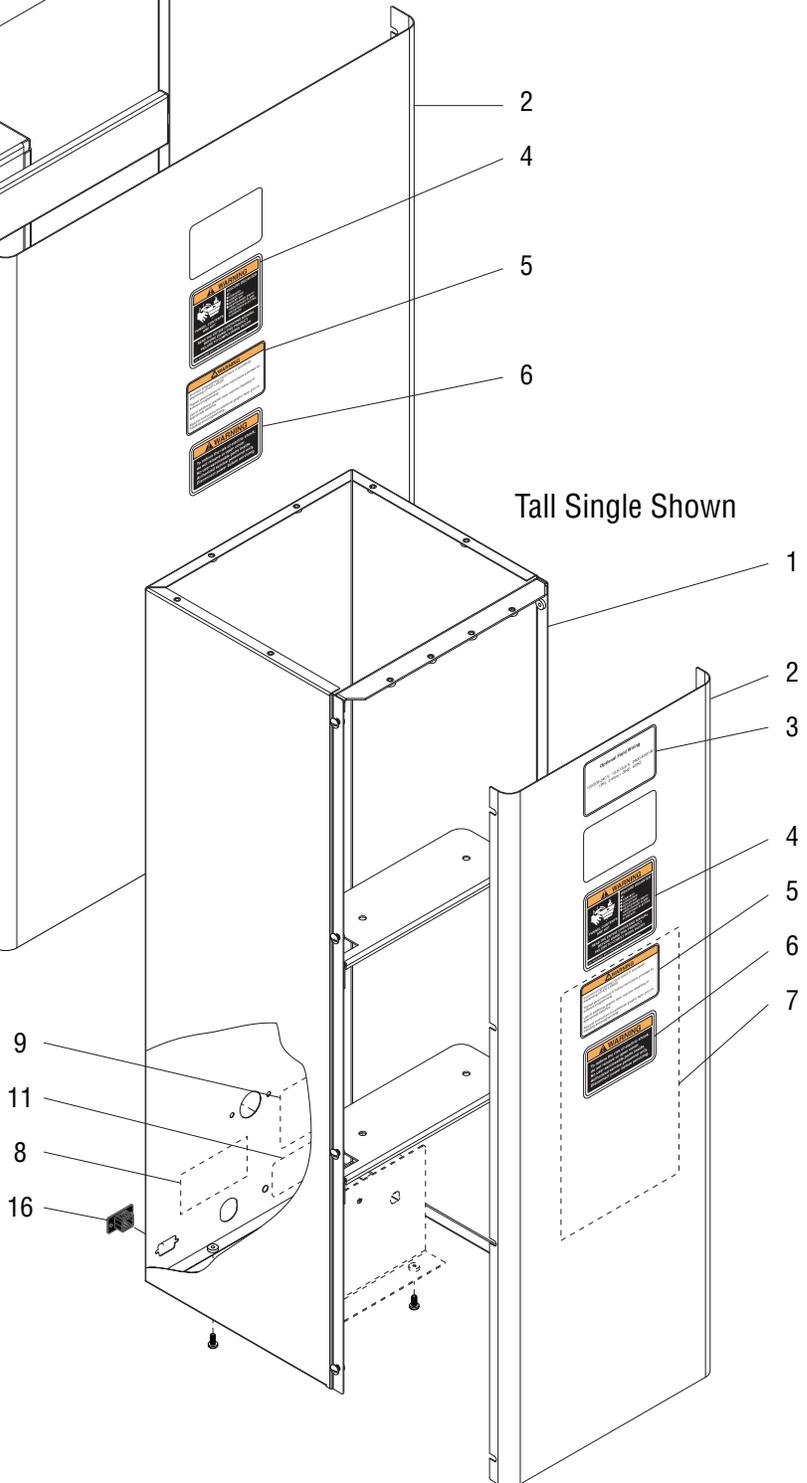
Early model trunks with first type Water Inlet Valve are obsolete- order new style as listed

Tall Twin Shown

Trunk with flange facing front for 21.8" hood shown



Tall Single Shown



New style trunk & front panel for use with 19" hood. -TWINS ONLY-

* Indicates the part number listed is for reference only.

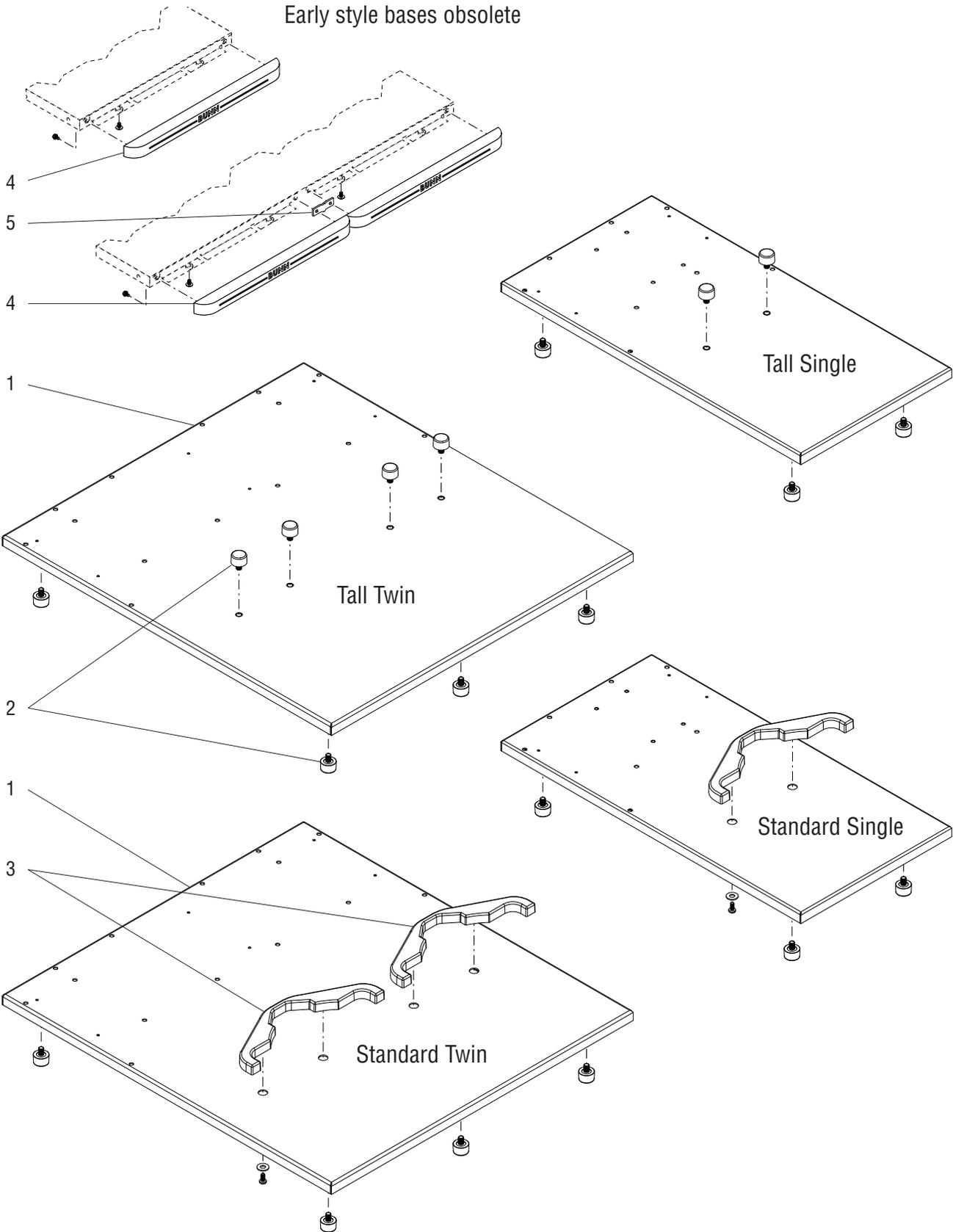
TRUNKS

ITEM	PART NO.	QTY. TWIN	QTY. SINGLE	DESCRIPTION	
1	36637.1004	-	1	Trunk, 20.8" SST (Includes 8,9,12,13) w/Rocker Sw.	
	36637.1005	-	1	Trunk, 20.8" BLK (Includes 8,9,12,13) w/Rocker Sw.	
	36637.1006	-	1	Trunk, 20.8" SST (Includes 8,9,12,13) w/Toggle Sw.	
	36637.1007	-	1	Trunk, 20.8" BLK (Includes 8,9,12,13) w/Toggle Sw.	
	39453.1000	-	1	Trunk, 29.0" SST (Includes 8,9,12,13) w/Rocker Sw.	
	39453.1001	-	1	Trunk, 29.0" SST (Includes 8,9,12,13) w/Toggle Sw.	
	37951.1004	1	-	Trunk, 20.8" BLK (125/250V) (Includes 8-10,13) (For use with 21.8" Hood)	
	37951.1005	1	-	Trunk, 20.8" SST (125/250V) (Includes 8-10,13) (For use with 21.8" Hood)	
	37951.1105	1	-	Trunk, 20.8" SST (125/250V) (Includes 8-10,13) (For use with 19.8" Hood)	
	37951.1106	1	-	Trunk, 20.8" BLK (125/208V) (Includes 8-10,13) (For use with 19.8" Hood)	
	39455.1000	1	-	Trunk, 29.0" SST (125/250V) (Includes 8-10,13)(For use with 21.8" Hood)	
	39455.1002	1	-	Trunk, 29.0" SST (125/250V) (Includes 8-10,13)(For use with 19.8" Hood)	
	02308.0000	10	8	Screw #8-32 x .38"	
	2	36643.1000	-	1	Panel, SST, 20.8" (ICB-DV) (Includes 3-7)
		36643.1001	-	1	Panel, SST, 20.8" (ICBA, B, & CE) (Includes 5 & 7)
		36643.1002	-	1	Panel, BLK, 20.8" (ICB-DV) (Includes 3-7)
39450.1000		-	1	Panel, SST 29.0" (ICB-DV) (Includes 3-7)	
37865.1000		1	-	Panel, SST 20.8" (Standard Twin) (For use with 21.8" Hood) (Includes 4-7)	
37865.1001		1	-	Panel, BLK 20.8" (Standard Twin) (For use with 21.8" Hood) (Includes 4-7)	
37865.1002		1	-	Panel, SST 20.8" (Standard Twin) (For use with 19.8" Hood) (Includes 4-7)	
37865.1003		1	-	Panel, BLK 20.8" (Standard Twin) (For use with 19.8" Hood) (Includes 4-7)	
39541.1000		1	-	Panel, SST 29.0" (Tall Twin) (For use with 21.8" Hood) (Includes 4-7)	
39541.1002		1	-	Panel, SST 29.0" (Tall Twin) (For use with 19.8" Hood) (Includes 4-7)	
01311.0001		6	6	Screw, Truss Head, Locking #8-32 x .25" (SST)	
01311.0004	6	6	Screw, Truss Head, Locking #8-32 x .25" (BLK)		
3	29710.0011	-	1	Decal, Optional Field Wiring (ICB-DV Only)	
	29710.7011	-	1	Decal, Optional Field Wiring (ICBC-DV Only)	
4	00658.0000	1	1	Decal, Warning-Decanter/Funnel	
5	39175.0000	1	1	Decal, Warning Overlay Graphic	
6	37881.0000	1	1	Decal, No User Serviceable Parts	
7	37299.0000	-	1	Schematic, ICB-DV	
8	00656.0001	1	1	Decal, Compliance To Plumbing Code	
9	00986.0000	1	1	Decal, Warning-Electrical	
10	38125.0000	1	-	Decal, Warning-Plug (125/250V)	
11	34072.0000	-	1	Decal, Power Cord Warning (ICB-DV Only)	
12	39596.0001	1	-	Lower Tank Support (Tall Twin)	
	37953.0002	1	-	Lower Tank Support (Std. Twin)	
	02308.0000	4	4	Screw #8-32 x .38"	
13	39599.0000	1	-	Bracket, Tank Support (Tall Twin Only)	
	02308.0000	4	-	Screw #8-32 x .38"	
14	07038.0000	1	-	Terminal Block 120V/240V	
	01317.0000	2	-	Screw, Truss Head #8-32 x .50"	
15	37804.0000	1	-	Screw, Grounding #8-32 x .50"	
16	36398.0000	1	1	Hole Plug, DB-9 (Early Models Only)	

Twins from
May 18, 2007
and later

* Indicates the part number listed is for reference only.

Early style bases obsolete

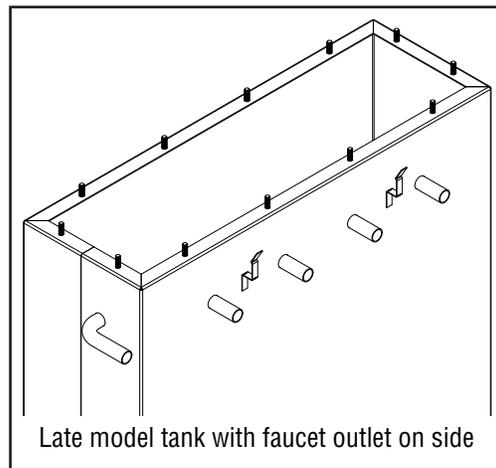
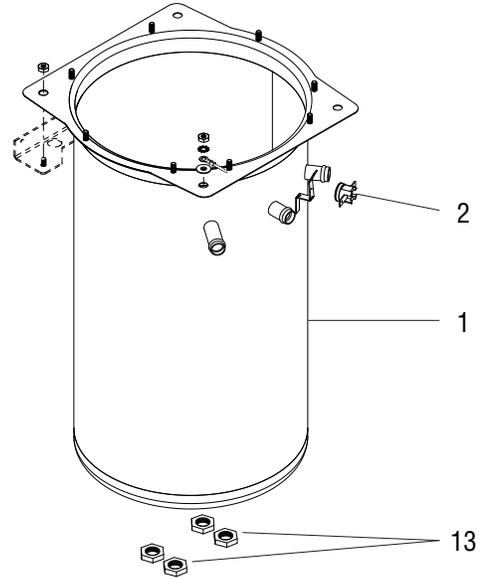
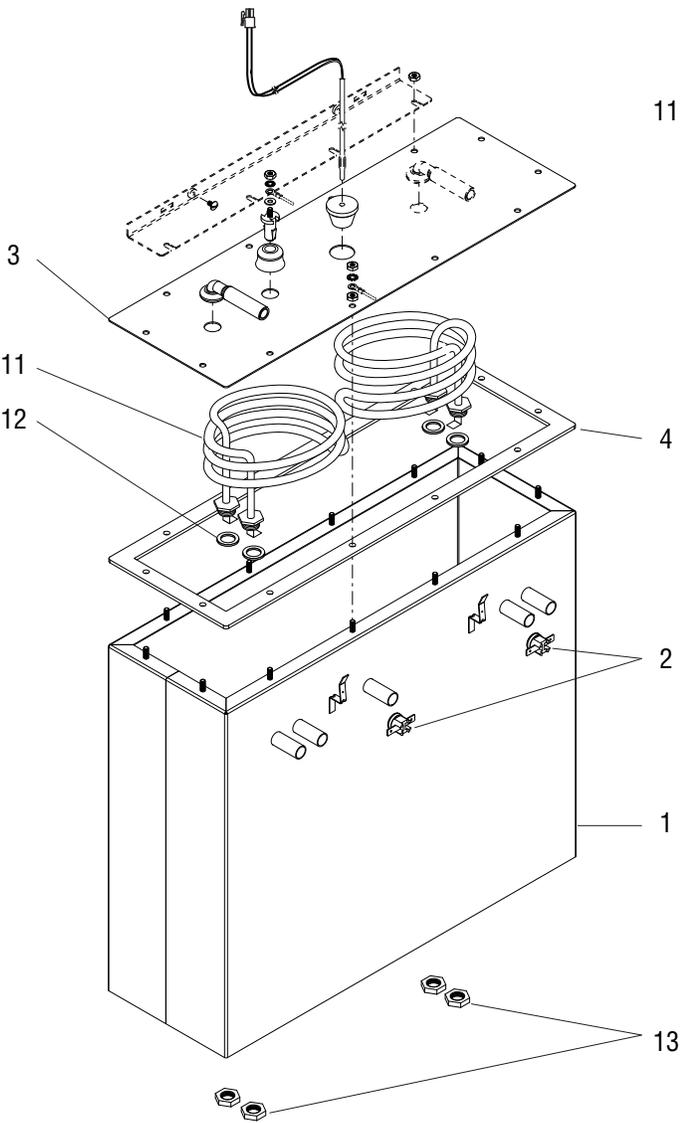
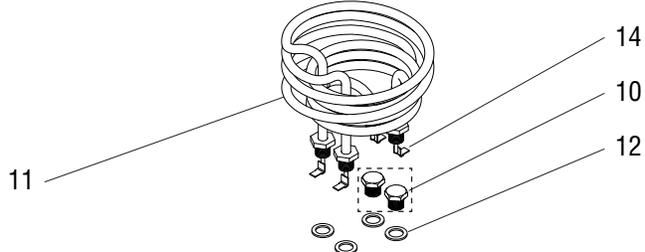
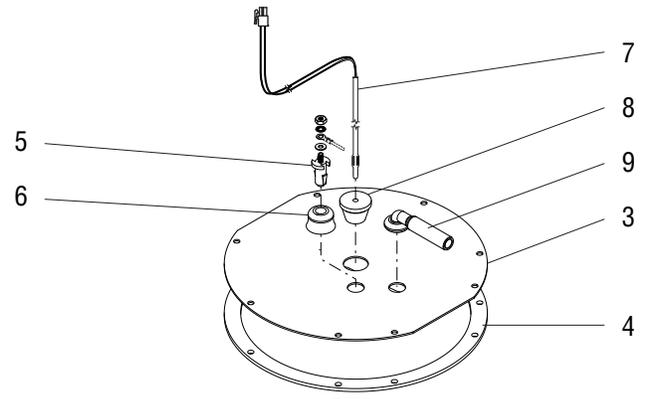
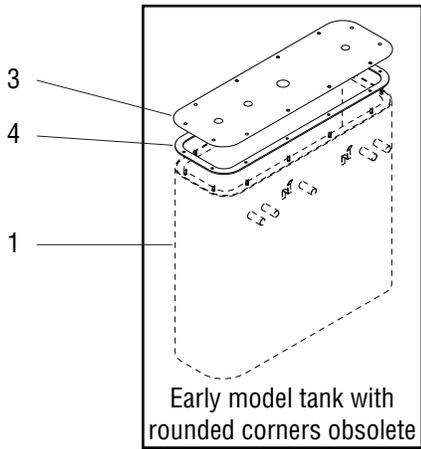


* Indicates the part number listed is for reference only.

BASES

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
		TWIN	SINGLE	
1	36635.0002	-	1	Base, Standard Single
	39615.0000	-	1	Base, Tall Single
	37866.0001	1	-	Base, Standard Twin (For use with 21.8" Hood)
	39594.0000	1	-	Base, Tall Twin (For use with 21.8" Hood)
	37866.0002	1	-	Base, Standard Twin (For use with 19.8" Hood)
	39594.0002	1	-	Base, Tall Twin (For use with 19.8" Hood)
2	25137.0001	6	4	Foot (Add 2 for Tall Single, Add 4 for Tall Twin)
3	37274.0001	2	1	Server Stop
	02308.0000	4	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
	01503.0000	4	2	Washer
4	36361.0000	2	1	Trim, Base Cover
	01308.0002	4	2	Screw, Truss Head, Locking #6-32 x .25"
	02332.0005	4	2	Screw, Hex #6 x .38"
5	37926.0000*	1	-	Spacer

* Indicates the part number listed is for reference only.



P3823.50

* Indicates the part number listed is for reference only.

TANK AND COMPONENTS

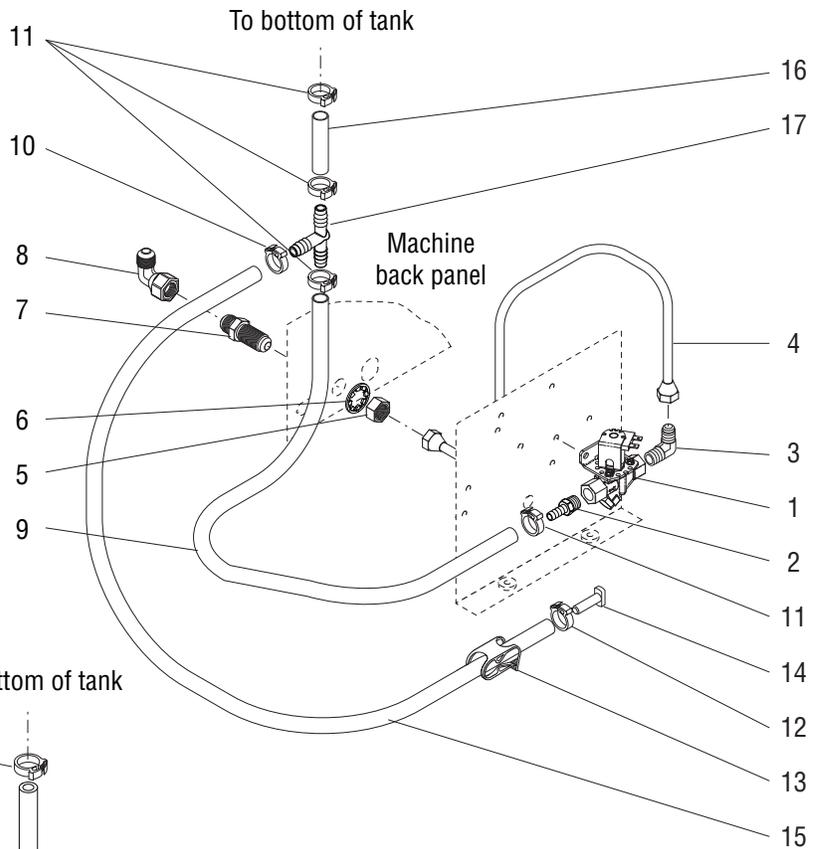
ITEM	PART NO.	QTY. TWIN	QTY. SINGLE	DESCRIPTION
1	37782.0001*	1	-	Tank, Twin (Rounded) Obsolete - Order New Style
	37782.0003	1	-	Tank, Twin (Squared)
	37782.0004	1	-	Tank, Twin Late Style Side Outlet
	36604.0000	-	1	Tank, Single
	00908.0000	-	4	Nut, #8-32
	01522.0000	-	1	Flat Washer
	01511.0000	-	1	Lockwasher, Ext. Tooth #8 
2	29329.1000	2	1	Thermostat, Limit
3	37776.0000*	1	-	Tank Lid, Twin (Early Style, not available)
	37776.0005	1	-	Tank Lid, Twin (New Style, left vent only)
	36606.0001	-	1	Tank Lid, Single
	00908.0000	12	8	Nut, #8-32
	01511.0000	2	1	Lockwasher, Ext. Tooth #8 
4	35937.0000	1	-	Gasket, Twin Tank Lid (Rounded)
	35937.0002	1	-	Gasket, Twin Tank Lid (Squared)
	36605.0000	-	1	Gasket, Single Tank Lid
5	07412.1002	1	1	Probe Kit, Liquid Level
	01501.0000	1	1	Flat Washer
	20203.0100	1	1	Lockwasher, Int. Tooth #8
	00908.0000	1	1	Nut, #8-32 
6	38114.0000	1	1	Grommet, Liquid Level Probe
7	39085.1001	1	1	Probe, Temperature Sensor 10.5"
8	33801.0001	1	1	Grommet, Temperature Sensor
9	38969.0001	2	1	Fitting, 90° Silicone (Newer Twins use one on left side only)
10	00486.0003	-	2	Plug (Non DV Single)
11	29485.1001	-	1	Tank Heater 2268W, 120V (Includes item 12) Single DV (Outer)
	29485.1002	2	-	Tank Heater 3000W, 240V (Includes item 12) Twin
	29485.1003	2	-	Tank Heater 3000W, 208V (Includes item 12) Twin
	29669.1000	-	1	Tank Heater 3000W, 240V (Includes item 12) Single (CE)
	20942.1000	-	1	Tank Heater 3500W, 200V (Includes item 12) Single (B)
12	00943.0000	4	4	Gasket, Tank Heater
13	00942.0000	4	4	Nut, Brass .5"-20
14	02755.1001	-	1	Tank Heater 1680W, 120V (Includes item 14) DV Only (Inner)

The following items are not illustrated

15	37755.1000	1	-	Tank Kit 3000W 240V (Front Outlet)
	37755.1001	1	-	Tank Kit 3000W 208V (Front Outlet)
	37755.1002	1	-	Tank Kit 3000W 240V (Side Outlet)
	37755.1003	1	-	Tank Kit 3000W 208V (Side Outlet)
	37298.1003	-	1	Tank Kit DualVolt
	37298.1004	-	1	Tank Kit 3000W 230V
	37298.1005	-	1	Tank Kit 3500W 200V

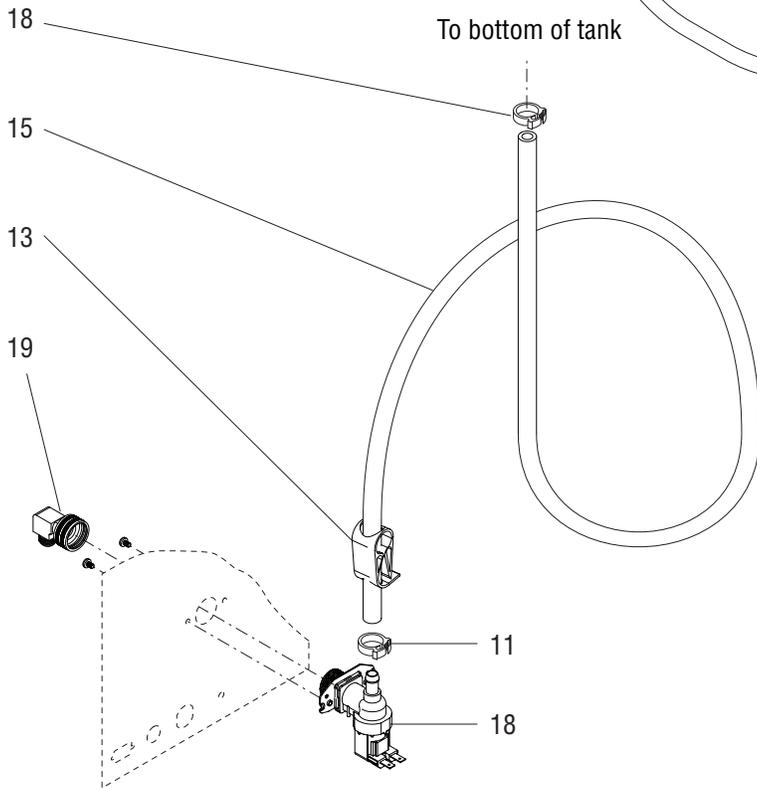
* Indicates the part number listed is for reference only.

FIRST TYPE

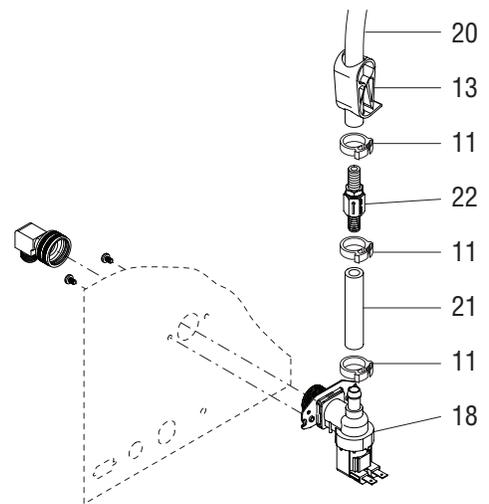


Machine back panel

To bottom of tank



SECOND TYPE



230V CE MODELS & OPTIONAL ON SOME DOMESTIC MODELS

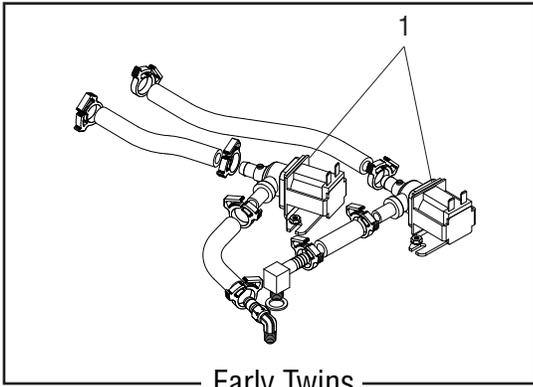
P3824.50

* Indicates the part number listed is for reference only.

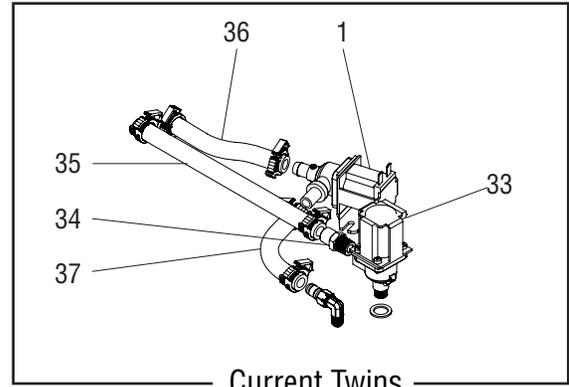
TANK FILL/DRAIN

ITEM	PART NO.	QTY. TWIN	QTY. SINGLE	DESCRIPTION	
1	35094.0001	1	1	Valve, Water Inlet 120V	} Models with first type Valve
	35094.0002	1	1	Valve, Water Inlet 200V	
	35094.0004	1	1	Valve, Water Inlet 240V	
	32283.0000	2	1	Screw, Pan Head M4 x 6MM	
2	24376.0001	1	1	Fitting .38" Barb x .38" MPT	
3	34768.0001	1	1	Elbow .38" FI x .38" NPT	
4	37421.0001	1	1	Tube Assembly	
5	12757.0000	1	1	Nut, Hex .625"-18	
6	01514.0000	1	1	Lockwasher, Internal Tooth .625"	
7	12756.0000	1	1	Fitting, Bulkhead .38" FI x .625"-18	
8	37761.0000	1	1	Elbow, 90° Swivel (Optional)	
9	20976.0007*	-	1	Tube, Silicone .375" ID x 11.0" (order item 23)	
	20976.0075*	1	-	Tube, Silicone .375" ID x 12.5" (order item 23)	
10	12422.0000	0	1	Clamp, Hose-Snap SNP # 6	
11	12422.0001	5	5	Clamp, Hose-Snap SNP # 10 (2 Additional on CE Models)	
12	12422.0006	1	1	Clamp, Hose-Snap SNP # 8	
13	11630.0001	1	1	Clamp	
14	32098.0000	1	1	Plug	
15	20976.0074*	1	1	Tube, Silicone .375" ID x 20.0" (order item 23)	
16	20976.0009*	-	1	Tube, Silicone .375" ID x 2.25" (order item 23)	
	20976.0062*	1	-	Tube, Silicone .375" ID x 1.75" (order item 23)	
17	38948.0001	1	1	Tee .375" Barb	
18	36233.0000	1	1	Valve, Water Inlet 120V	
	36233.0001	1	1	Valve, Water Inlet 240V	
	32283.0000	2	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM	
	43644.0000	-	-	Kit, Valve Rebuild	
19	37297.1001	1	1	Elbow, .375" Flare x .75" FGHT	
20	20976.0068*	1	1	Tube, Silicone .375" ID x 19.0" (order item 23)	
21	20976.0025*	1	1	Tube, Silicone .375" ID x 3.0" (order item 23)	
22	40071.0001	1	1	Check Valve	
The following items are not illustrated					
23	20976.1000	-	-	Tube, Silicone .375" ID x 12.0" (Use as required)	
	20976.1001	-	-	Tube, Silicone .375" ID x 36.0" (Use as required)	
	20976.1002	-	-	Tube, Silicone .375" ID x 120.0" (Use as required)	

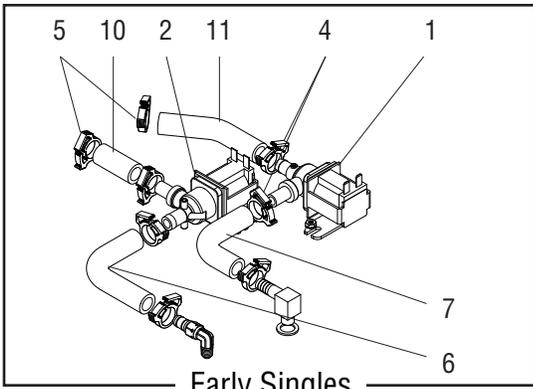
* Indicates the part number listed is for reference only.



Early Twins

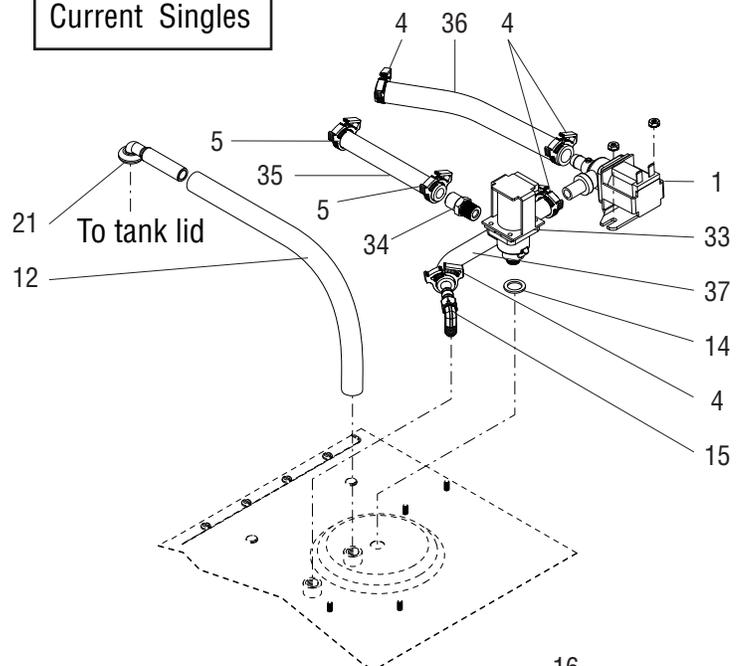


Current Twins

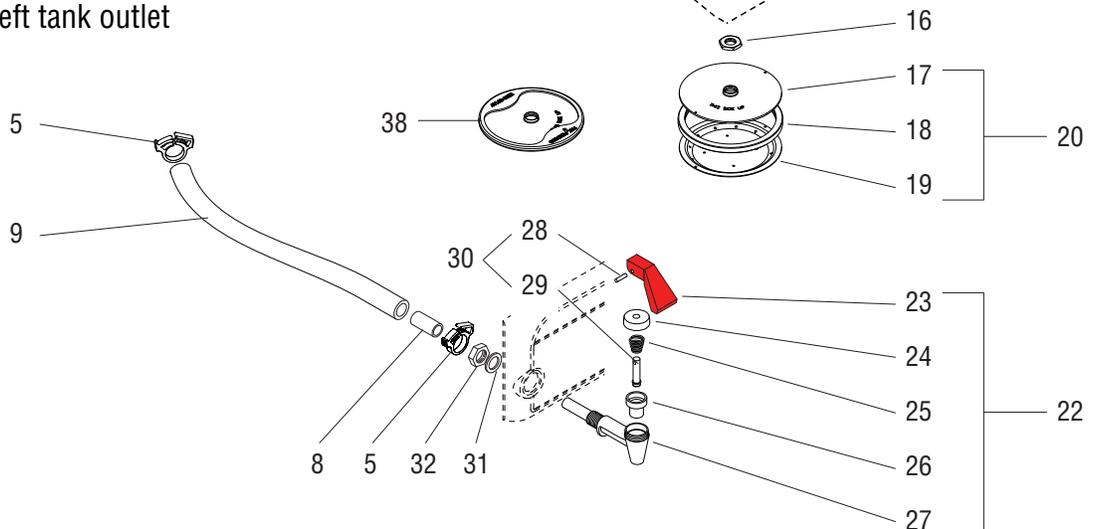


Early Singles

Current Singles



To left tank outlet



* Indicates the part number listed is for reference only.

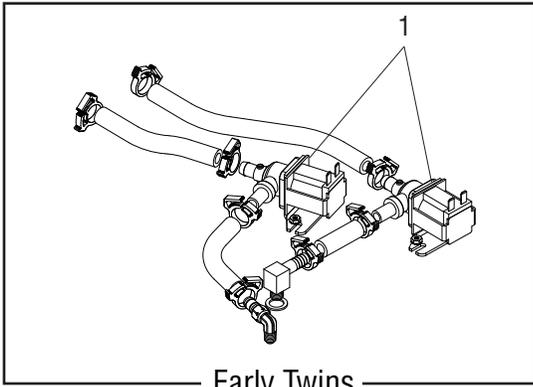
DISPENSE/BYPASS VALVES, SPRAYHEAD, & FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION	
		TWIN	SINGLE		
1	27370.0003	4	1	Valve, Dispense 120V	} Early Models
	27370.0005	4	1	Valve, Dispense 230V	
	27370.0004	-	1	Valve, Dispense 200V	
	00970.0000	4	2	Nut, KEPS #8-32	
2	27370.0000	-	1	Valve, Bypass 120V	} Singles Only
	27370.0002	-	1	Valve, Bypass 230V	
	27370.0001	-	1	Valve, Bypass 200V	
	00970.0000	-	2	Nut, KEPS #8-32	
3	12422.0001	2	1	Clamp, Hose-Snap SNP # 10	
4	12422.0005	8	4	Clamp, Hose-Snap SNP # 12	
5	12422.0009	5	3	Clamp, Hose-Snap SNP # 14	
6	20976.0006*	2	1	Tube .375" ID x 4.5" (Bypass to Elbow) (Order item 39)	
7	20976.0010*	-	1	Tube .375" ID x 3.4" (Bypass to Elbow) (Order item 39)	
	20976.0062*	2	-	Tube .375" ID x 1.75" (Bypass to Elbow) (Order item 39)	
8	41193.0001*	1	1	Tube, Silicone .375" ID X 1.2" LG	} Order item 43
9	32591.0029*	1	-	Tube .50" ID x 15.0" Faucet Early Style Twin Tanks	
	32591.0031*	1	-	Tube .50" ID x 11.25" Faucet Third Style Twin Tanks	
	32591.0034*	-	1	Tube .50" ID x 11.25" Faucet	
10	32591.0010*	-	1	Tube .50" ID x 1.6" (Tank to Bypass)	} Order item 41
	32591.0002*	2	-	Tube .50" ID x 6.0" (Tank to Bypass)	
11	32591.0020*	-	1	Tube .50" ID x 6.0" (Single)	} Order item 41
	32591.0016*	1	-	Tube .50" ID x 9.0" (Left side)	
	32591.0017*	1	-	Tube .50" ID x 9.75" (Right side)	
12	32591.0007*	-	1	Tube .50" ID x 8.75" (Vent)	} Order item 41
	32591.0029*	1	-	Tube .50" ID x 9.75" (Vent) Early Style Tank	
	32591.0025*	1	-	Tube .50" ID x 13.0" (Vent) Third Style Tank & 19.8" Hood	
	32591.0038*	1	-	Tube .50" ID x 17.0" (Vent) Third Style Tank & 21.8" Hood	
13	39149.0001	2	1	Fitting, Sprayhead	
14	00943.0000	2	1	Gasket, Sprayhead Fitting	
15	32648.0000	2	1	Elbow Assy, .125 MPT x.35 Barb	
16	01075.0000	2	1	Nut, Hex .438"-20	
17	35070.0001	2	1	Back, Sprayhead	} 20
18	34868.0000	2	1	Seal	
19	34867.0005	2	1	Sprayhead, 17 hole	
20	35308.1005	2	1	Kit, Sprayhead (Includes items 17 - 19)	
21	38969.0001	2	1	Fitting, 90° Silicone	
22	29075.0000	1	1	Faucet Assy (Includes items 24 - 28)	
23	02861.0003	1	1	Handle, Red w/Warning	
24	02854.0000	1	1	Bonnet	

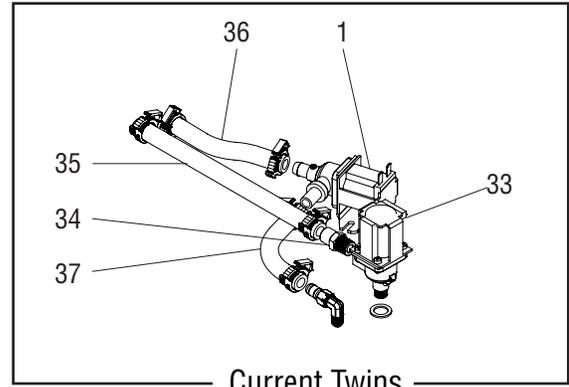
Refer to item 39
for valve repair kit

Continued on next page

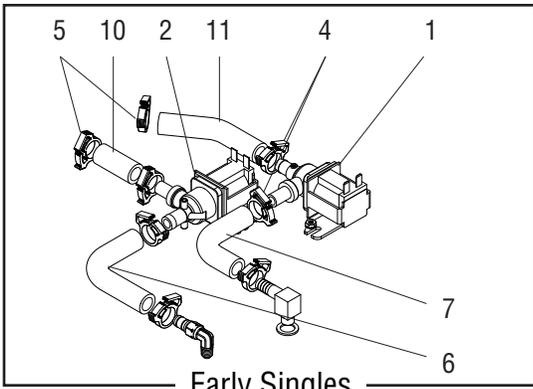
* Indicates the part number listed is for reference only.



Early Twins

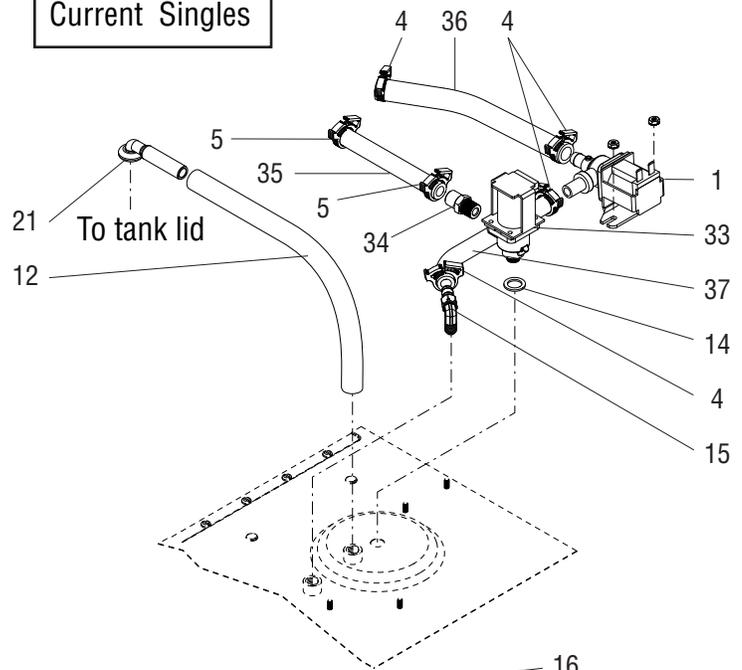


Current Twins

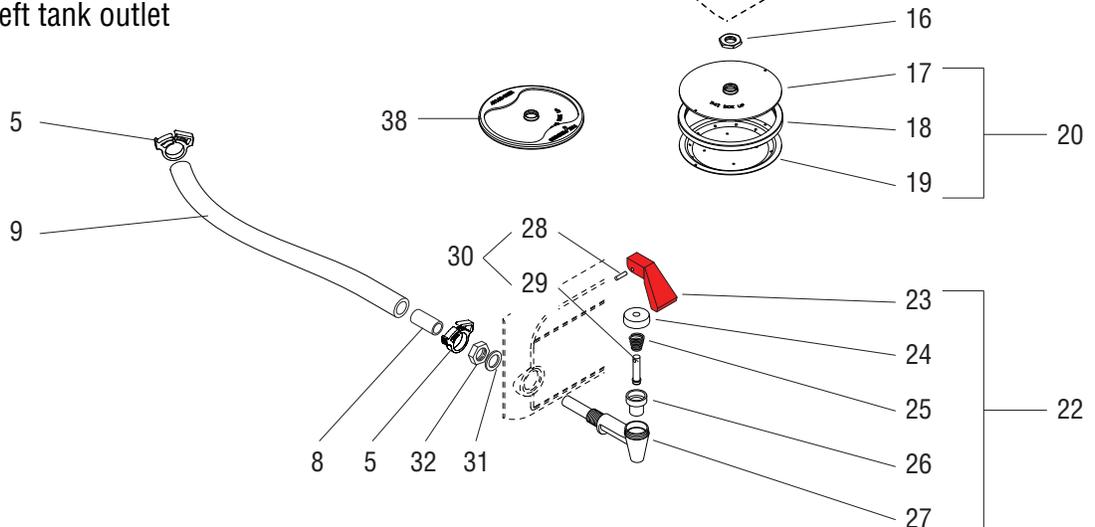


Early Singles

Current Singles



To left tank outlet



* Indicates the part number listed is for reference only.

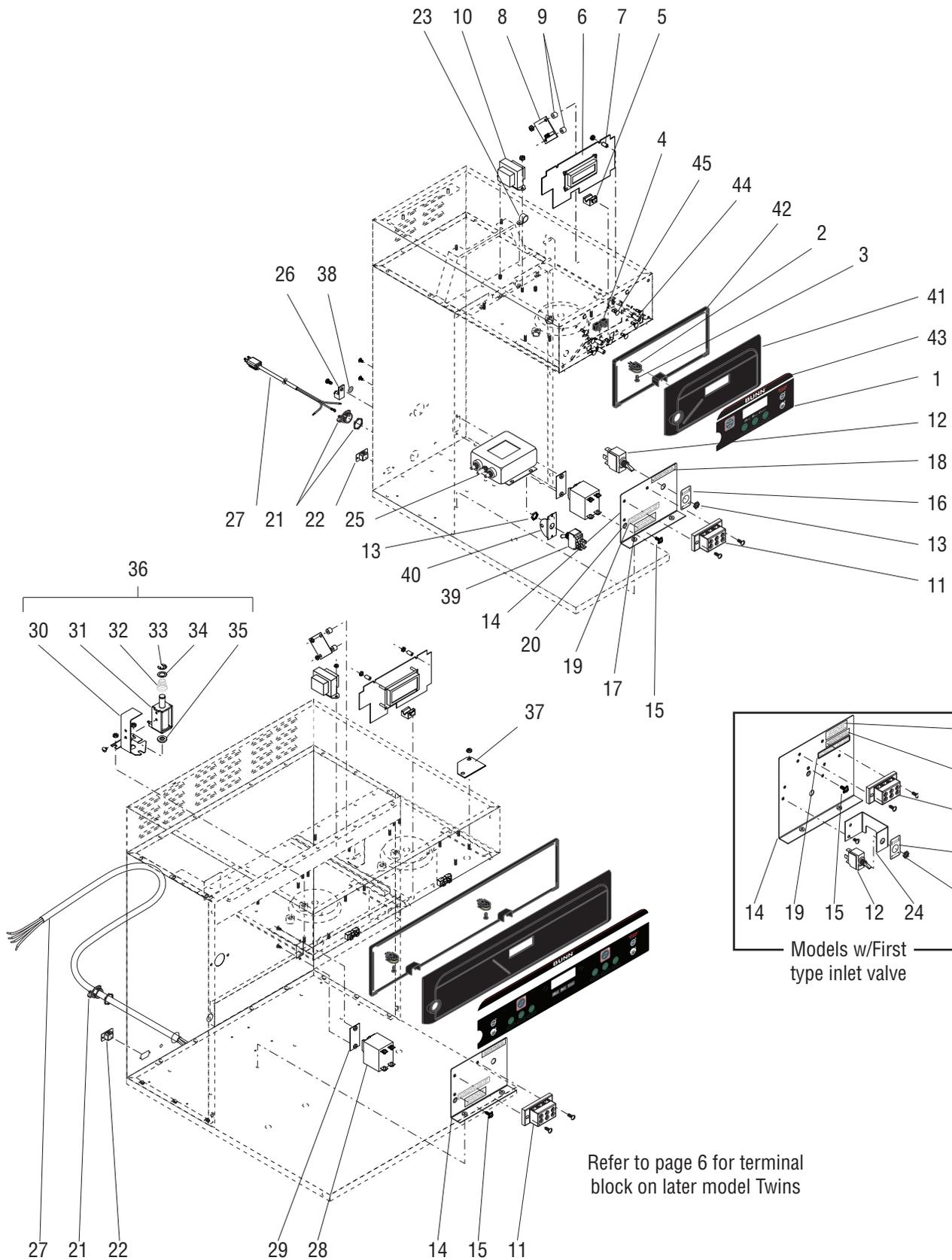
DISPENSE/BYPASS VALVES, SPRAYHEAD, & FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION	
		TWIN	SINGLE		
25	02595.0000	1	1	Spring	
26	02766.0000	1	1	Cup	
27	02856.0005*	1	1	Body (Order item 23)	
28	02858.0000	1	1	Pin, Spring	
29	13054.0000	1	1	Stem	
30	02594.0000	1	1	Faucet Stem w/Pin (Includes 29 & 30)	
31	01544.0000	1	1	Washer, .50" ID x .75" OD	
32	29264.0000	1	1	Nut	
33	26846.0000	2	1	Valve Assembly, Sprayhead 120V	
	26846.0001	2	1	Valve Assembly, Sprayhead 200V	
	26846.0002	2	1	Valve Assembly, Sprayhead 240V	
34	34956.0003	2	-	Fitting, .25 NPTF .550D/.281ID	
	34956.0004	-	1	Fitting, .25 NPTF .550D/.255ID	
35	32591.0044*	-	1	Tube .50" ID x 4.875" (Brew)	Order item 41
	32591.0035*	2	-	Tube .50" ID x 7.25" (Brew)	
36	32591.0020*	-	1	Tube .50" ID x 4.4" (Tank to Bypass) Singles	Order item 41
	32591.0014*	2	-	Tube .50" ID x 3.6" (Tank to Bypass) Right	
	32591.0036*	2	-	Tube .50" ID x 3.0" (Tank to Bypass) Left	
37	20976.0004*	1	-	Tube .375" ID x 8.5" (Bypass to Elbow) Left	Order item 40
	20976.0042*	1	-	Tube .375" ID x 4.0" (Bypass to Elbow) Right	
	20976.0045*	-	1	Tube .375" ID x 6.5" (Bypass to Elbow) Singles	
38	41160.1002	-	-	Sprayhead Assembly, Flex 21 Hole (Optional)	

The following items are not illustrated

39	11517.0008	-	-	Repair Kit, Dispense Valve (Includes Plunger, Spring and Diaphragm)
40	20976.1000	-	-	Tube .375" ID x 1 Foot (Use as required)
	20976.1001	-	-	Tube .375" ID x 3 Feet (Use as required)
	20976.1002	-	-	Tube .375" ID x 10 Feet (Use as required)
	20976.1004	-	-	Tube .375" ID x 250 Feet (Use as required)
41	32591.1001	-	-	Tube .50" ID x 1 Foot (Use as required)
	32591.1002	-	-	Tube .50" ID x 3 Feet (Use as required)
	32591.1003	-	-	Tube .50" ID x 10 Feet (Use as required)
	32591.1004	-	-	Tube .50" ID x 250 Feet (Use as required)
42	41193.1000	-	-	Tube .375" ID x 10 Feet (Use as required)
	41193.1001	-	-	Tube .375" ID x 3 Feet (Use as required)
	41193.1002	-	-	Tube .375" ID x 1 Foot (Use as required)
	41193.1004	-	-	Tube .375" ID x 250 Feet (Use as required)
43	41499.1007	-	1	Faucet Tube Kit, ICB (Includes Items 5, 8, 9)
	41499.1008	1	-	Faucet Tube Kit, ICB Twin (Includes Items 5, 8, 9)

* Indicates the part number listed is for reference only.



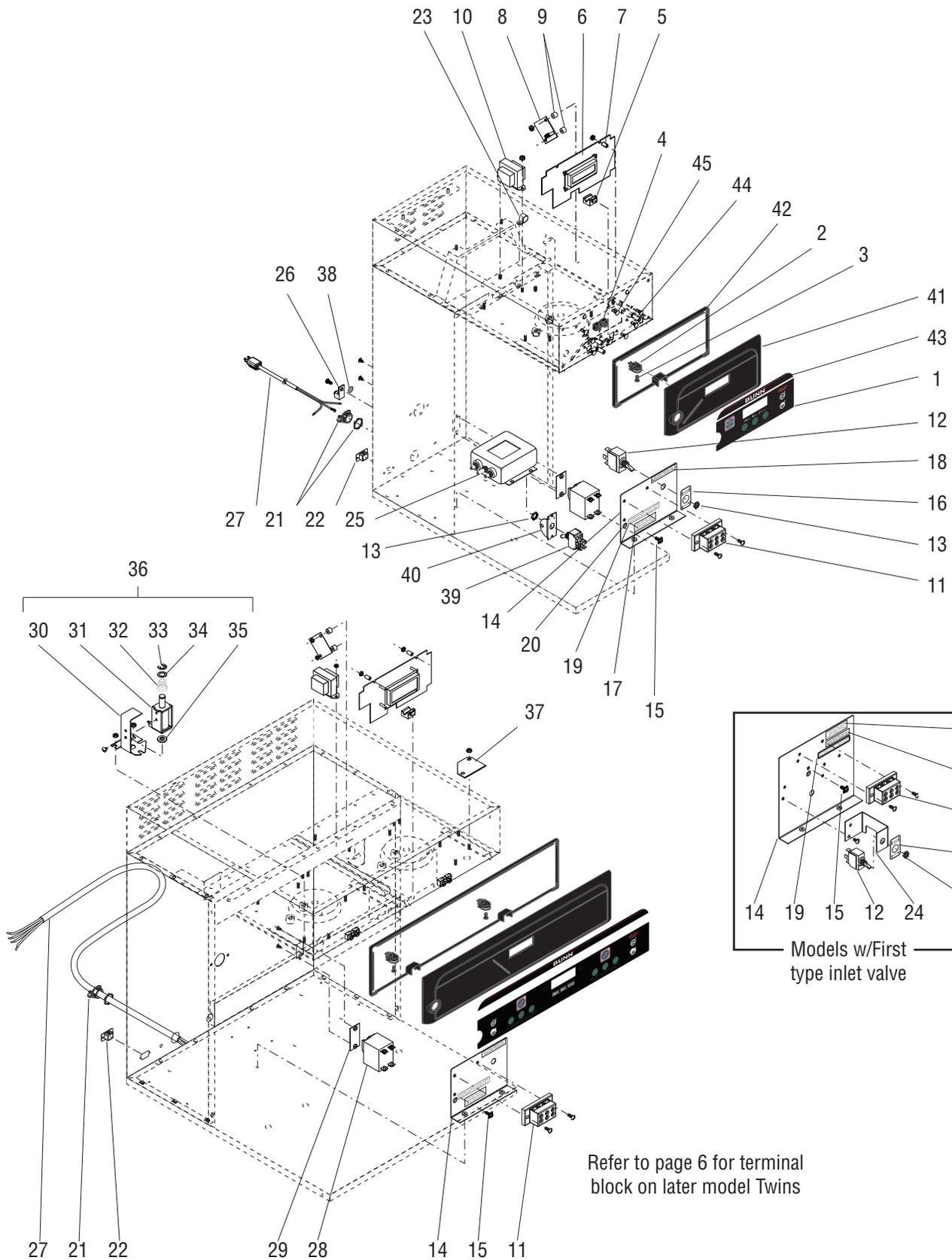
* Indicates the part number listed is for reference only.

ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION	
		TWIN	SINGLE		
1	36367.0000	-	1	Membrane Switch	
	37875.0000	1	-	Membrane Switch	
2	32572.1000	2	1	Sensing Coil	
3	35956.0000	2	1	Fastener	
4	36587.0000	2	1	Plug	
5	36366.0000	2	1	Mount	
6	36373.1010	-	1	Control Board (Single) (RoHS)	
	37789.1012	1	-	Control Board (Twin)	
	36373.1014	-	1	Control Board (w/Funnel Lock) (RoHS)	
	00973.0000	2		Nut, Keps #6-32	
7	01533.0011	2	2	Spacer	
8	38712.1000	1	1	Memory Circuit Board (RoHS)	} Early Models Only
	00970.0000	2	2	Nut, Keps #8-32	
9	01533.0002	2	2	Spacer	
10	34307.1001	1	1	Transformer 120V	
	34307.1002	1	1	Transformer 230V	
	34307.1003	1	1	Transformer 200V	
	00970.0000	2	2	Nut, Keps #8-32	
11	07038.0000	1	1	Terminal Block 120V/240V	
	01106.0003	1	1	Terminal Block 230V	
	01106.0001	-	1	Terminal Block 200V	
	01317.0000	2	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"	
12	23522.1001	-	1	Switch, Toggle (ICB-DV models only)	
13	23696.0000	-	1	Nut	
14	36420.1001*	-	1	Bracket (Single)	} (First type Inlet) Order new style bracket & valve
	36420.1002*	1	-	Bracket (Twin)	
	38344.1000	-	1	Bracket W/Decals (ICB-DV models)	
	38344.1001	1	1	Bracket W/Decals (ICB & Twin models)	
	02308.0000	2	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"	
15	01309.0000	1	1	Screw, Grounding #10-31 x .50" (Brewers prior to July 5, 2005)	
	37804.0000	1	1	Screw, Grounding #8-32 x .50" (Brewers July 5, 2005 and after)	
16	34056.0001	-	1	Decal, Voltage Selection (ICB-DV models only)	
17	00985.0000	1	1	Decal, Individual Circuit Info	
18	00870.0000*	1	1	Decal, Use Copper Wire Only	
19	12394.0001*	1	-	Decal, Supply Connection	
	12394.0002*	-	1	Decal, Supply Connection	
20	00824.0000	1	1	Decal, Ground	
21	01685.0000	-	1	Cord Connector	
	01590.0000	1	-	Cord Connector	
22	36398.0000	1	1	Hole Plug, DB-9 (Early Models Only)	

Continued on next page

* Indicates the part number listed is for reference only.



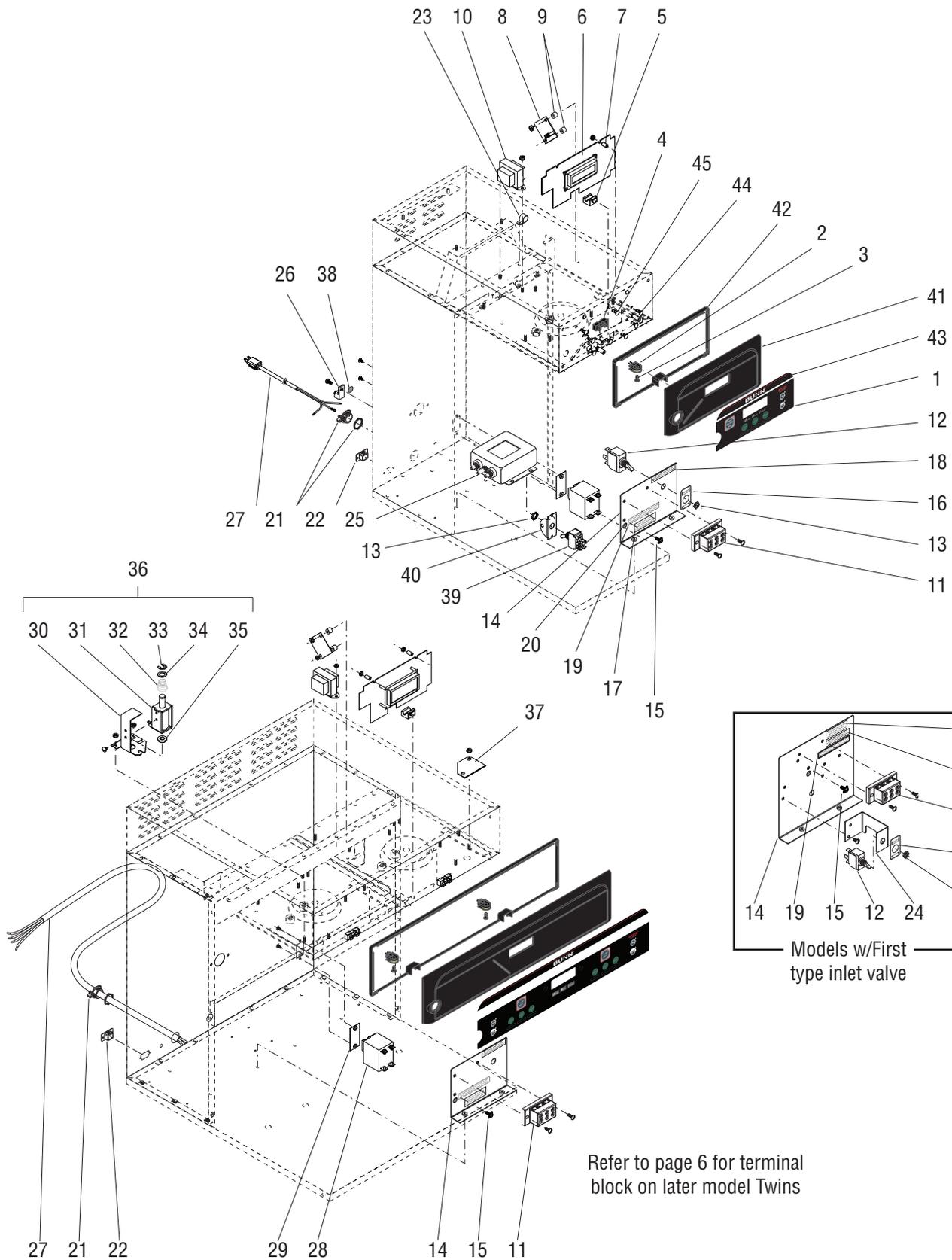
* Indicates the part number listed is for reference only.

ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION	
		TWIN	SINGLE		
23	00603.0000	-	1	Clamp	
24	37754.1000	-	1	Bracket W/Decal (ICB-DV models with first type Inlet Valve)	
	01315.0000	-	2	Screw, Truss Head #8-32 x .38"	
25	29446.0003	1	1	EMI Filter (200V & 230V CE models only)	
	01347.0000	4	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"	
26	27705.0000	1	1	Terminal Lug (200V & 230V CE models only)	
	02308.0000	-	1	Screw, Pan Head #8-32 x .38"	
27	20630.0005	-	1	Power Cord (ICB-DV models only)	
	06064.0000	-	1	Decal, Cord Warning (ICB-DV models only)	
	32657.0001	1	-	Power Cord, 10/4 w/o Plug (Twin only)	
	33529.0004	-	1	Cord, Pwr 16A/230V Euro Plug	
28	38894.0001	1	1	Switch, Rocker - Main On/Off (New Models w/o Power Cord)	
	01308.0003	2	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25"	
29	38820.0000	1	1	Plate, Switch Cover	
	01308.0002	2	2	Screw SST #6-32 x .25"	
30	38280.0000	2	-	Bracket, Solenoid	} Models with Funnel Locks
	00970.0000	4	-	Nut, Keps #8-32	
31	35955.0000	2	1	Coil, Solenoid 120V	
	35955.0002	-	1	Coil, Solenoid 200V	
	33613.0000	4	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"	
	01519.0000	4	2	Lockwasher, Split #8	
32	39982.0000	1	1	Spring	
33	39981.0000	2	2	Retaining Ring	
34	-----	1	1	Washer, Nylon .44" ID x .68" OD	
35	35953.0000	2	2	Guide, Pin	
36	35952.1003	2	-	Solenoid Assembly 120V (Includes 31-36)	
	35952.1004	-	1	Solenoid Assembly 200V (Includes 31-36)	
37	32649.0001	2	-	Cover, Funnel Lock	} Models without Funnel Locks
	00970.0000	4	-	Nut, Keps #8-32	
38	00824.0001	1	1	Decal, Equipotentiality (CE Only)	
39	40763.0001	-	1	Switch, Toggle	
40	25102.0000	-	1	Bracket, Switch	
41	37827.1001	1	-	Bezel, Control Panel (Includes 8, 9)	
	36359.1001	-	1	Bezel, Control Panel (Includes 8, 9)	
	37827.1101	1	-	Bezel Kit (Includes Membrane, Decal, Gasket, & Sensing Coil-Assembled)	
	36359.1101	-	1	Bezel Kit (Includes Membrane, Decal, Gasket, & Sensing Coil-Assembled)	
	02308.0000	8	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"	
	01502.0000	8	4	Lockwasher, Split #10	

Continued on next page

* Indicates the part number listed is for reference only.



* Indicates the part number listed is for reference only.

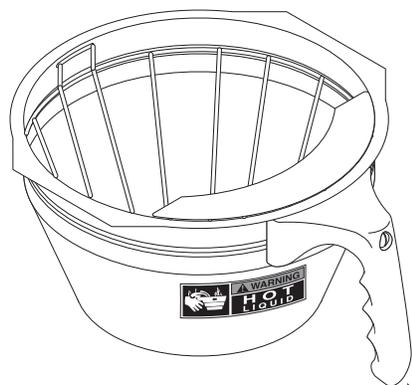
ELECTRICAL AND OPERATING CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
		TWIN	SINGLE	
42	36364.0000	-	1	Gasket
	37874.0000	1	-	Gasket
43	37877.0000	1	-	Decal, Top
	36368.0000	-	1	Decal, Top
44	32530.0001	3	3	Spacer
45	42234.0000	8	8	Standoff

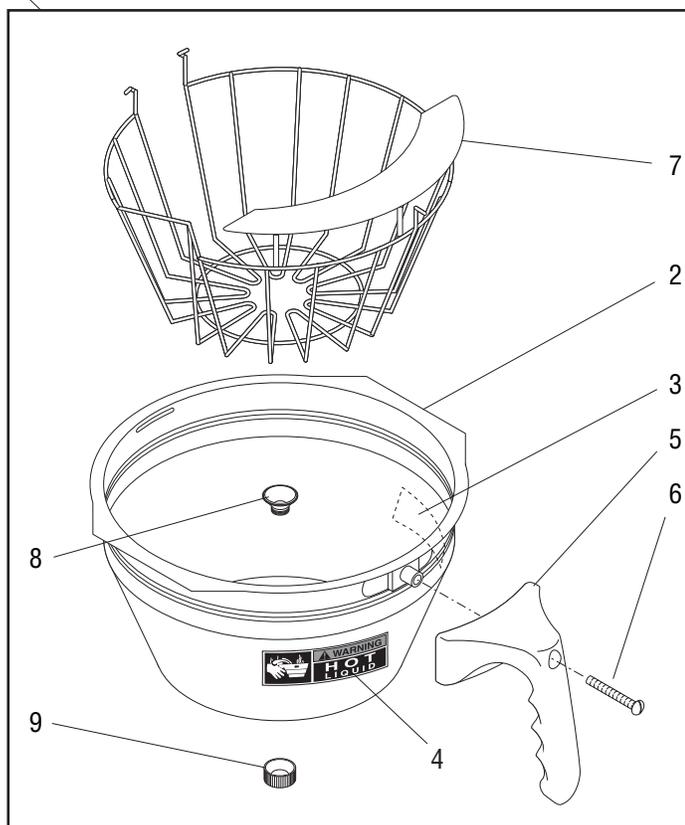
The following items are not illustrated

46	36677.0001*	-	1	Wiring Harness, Main DV (No Switch) NO LONGER AVAILABLE
	36677.0003	-	1	Wiring Harness, 230V & 200V Main (ICB Single)
	36677.0004*	-	1	Wiring Harness, Main ICB (DV/w Rocker Switch) NO LONGER AVAILABLE
	36677.0005	-	1	Wiring Harness, Main ICB Tall (DV/w Rocker Sw)
	36677.0007	-	1	Wiring Harness, 230V & 200V Main (ICB Tall Single)
	36677.0008	-	1	Wiring Harness, Main ICB Tall DV/w Toggle Switch)
	36677.0009	-	1	Wiring Harness, Main ICB Tall DV/w Toggle Switch)
	38040.0001	1	-	Wiring Harness, Main (Tall Twins w/Rocker Switch) (21" Hood)
	38040.0002	1	-	Wiring Harness, Main (Standard Twins w/Rocker Switch) (19" Hood)
	38040.0003	1	-	Wiring Harness, Main (230V Twins) CE (21" Hood)
	38040.0004	1	-	Wiring Harness, Main (Tall Twins w/Rocker Switch) (19" Hood)
	38040.0005	1	-	Wiring Harness, Main (Standard Twins w/Rocker Switch) (21" Hood)
	38040.0006	1	-	Wiring Harness, Main (230V Twins) CE (19" Hood)
	47	37494.0000	-	1
37494.0001		1	-	Wiring Harness, Liquid Level (21" Hood)
37494.0002		1	-	Wiring Harness, Liquid Level (19" Hood)
48	36676.0001	1	1	Wiring Harness, Memory Board
49	36675.0000	1	1	Wiring Harness, Sensing Coil (Left & Single)
	36675.0001	1	-	Wiring Harness, Sensing Coil (Right Side Only)
50	34707.0006	1	1	Wiring Harness, EMI Filter (200V & 230V CE models only)
51	40081.0002	-	1	Wiring Harness, Toggle Switch to Term Blk (13')
52	43936.0000	1	-	Kit, Replacement Heater Wiring Harness

* Indicates the part number listed is for reference only.



1



* Indicates the part number listed is for reference only.

FUNNELS

ITEM	PART NO.	QTY. TWIN	QTY. SINGLE	DESCRIPTION
1	32643.0000	2	1	Funnel Assy, SST (Includes Items 2 thru 9)
2	24462.0002	2	1	Funnel Body W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	2	1	Decal, Caution-Remove Funnel
4	03409.0004	2	1	Decal, Caution-Hot Liquid
5	32595.0000	2	1	Handle, Funnel-Black
6	12499.0002	2	1	Screw, Round Head BLK .25" - 20 x 1.50"
7	33089.0000	2	1	Filter Basket w/Splash Guard
8	32139.0000	2	1	Insert, Funnel Tip - Male (Refer to item 10)
9	32140.0000	2	1	Insert, Funnel Tip - Female (Refer to item 10)
10	01031.0001	-	-	Funnel Tip Kit (Includes items 8 & 9)

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.						
00486.0003	11	02332.0005	9	25151.0003	5	33613.0000	21
00603.0000	21	02594.0000	17	26846.0000	17	33801.0001	11
00656.0000	7	02595.0000	17	26846.0001	17	34056.0001	19
00658.0000	7	02755.1001	11	26846.0002	17	34072.0000	7
00824.0000	19	02766.0000	17	27370.0000	15	34307.1001	19
00824.0001	21	02854.0000	15	27370.0001	15	34307.1002	19
00870.0000	19	02856.0005	17	27370.0002	15	34307.1003	19
00908.0000	11	02858.0000	17	27370.0003	15	34707.0006	23
00908.0000	11	02861.0003	15	27370.0004	15	34768.0001	13
00908.0000	11	03408.0004	25	27370.0005	15	34867.0005	15
00942.0000	11	03409.0004	25	27705.0000	21	34868.0000	15
00943.0000	11	06064.0000	21	29075.0000	15	34956.0003	17
00943.0000	15	07038.0000	7,19	29264.0000	17	34956.0004	17
00970.0000	15	07412.1002	11	29329.1000	11	35070.0001	15
00970.0000	15	11517.0008	17	29446.0003	21	35094.0001	13
00970.0000	19	11630.0001	13	29485.1001	11	35094.0002	13
00970.0000	19	12394.0001	19	29485.1002	11	35094.0004	13
00970.0000	21	12394.0002	19	29485.1003	11	35308.1005	15
00970.0000	21	12422.0000	13	29669.1000	11	35937.0000	11
00973.0000	19	12422.0001	13,15	29710.0011	7	35937.0002	11
00985.0000	19	12422.0005	15	29710.7011	7	35952.1003	21
00986.0000	7	12422.0006	13	32098.0000	13	35952.1004	21
01031.0001	25	12422.0009	15	32139.0000	25	35953.0000	21
01075.0000	15	12499.0002	25	32140.0000	25	35955.0000	21
01106.0001	19	12756.0000	13	32283.0000	13	35955.0002	21
01106.0003	19	12757.0000	13	32283.0000	13	35956.0000	19
01308.0002	21	13054.0000	17	32530.0001	23	36233.0000	13
01308.0002	5	20203.0100	11	32572.1000	19	36233.0001	13
01308.0002	9	20630.0005	21	32591.0002	15	36355.1006	5
01308.0003	21	20942.1000	11	32591.0007	15	36355.1013	5
01308.0003	5	20976.0004	17	32591.0010	15	36359.1001	21
01309.0000	19	20976.0006	15	32591.0014	17	36359.1101	21
01311.0001	7	20976.0007	13	32591.0016	15	36361.0000	9
01311.0004	7	20976.0009	13	32591.0017	15	36364.0000	23
01315.0000	21	20976.0010	15	32591.0020	15,17	36366.0000	19
01317.0000	19	20976.0025	13	32591.0025	15	36367.0000	19
01317.0000	7	20976.0042	17	32591.0029	15	36368.0000	23
01317.0003	5	20976.0045	17	32591.0031	15	36373.1010	19
01347.0000	21	20976.0062	13	32591.0034	15	36373.1014	19
01501.0000	11	20976.0062	15	32591.0035	17	36398.0000	7,19
01502.0000	21	20976.0068	13	32591.0036	17	36420.1001	19
01503.0000	9	20976.0074	13	32591.0038	15	36420.1002	19
01511.0000	11	20976.0075	13	32591.0044	17	36587.0000	19
01511.0000	11	20976.1000	13,17	32591.1001	17	36604.0000	11
01514.0000	13	20976.1001	13,17	32591.1002	17	36605.0000	11
01519.0000	21	20976.1002	13,17	32591.1003	17	36606.0001	11
01522.0000	11	20976.1004	17	32591.1004	17	36608.0001	5
01533.0002	19	23522.1001	19	32595.0000	25	36635.0002	9
01533.0011	19	23696.0000	19	32643.0000	25	36637.1004	7
01544.0000	17	24376.0001	13	32648.0000	15	36637.1005	7
01590.0000	19	24462.0002	25	32649.0001	21	36637.1006	7
01685.0000	19	25102.0000	21	32657.0001	21	36637.1007	7
02308.0000	5,7,9	25137.0001	9	33089.0000	25	36639.0005	5
02308.0000	19,21	25151.0002	5	33529.0004	21	36639.0006	5

36639.0007.....	5	37920.0003.....	5	42234.0000.....	23
36643.1000.....	7	37920.0006.....	5	43644.0000.....	13
36643.1001.....	7	37920.0007.....	5	43936.0000.....	23
36643.1002.....	7	37926.0000.....	9		
36675.0000.....	23	37951.1004.....	7		
36675.0001.....	23	37951.1005.....	7		
36676.0001.....	23	37951.1105.....	7		
36677.0001.....	23	37951.1106.....	7		
36677.0003.....	23	37953.0002.....	7		
36677.0004.....	23	37967.0000.....	5		
36677.0005.....	23	38040.0001.....	23		
36677.0007.....	23	38040.0002.....	23		
36677.0008.....	23	38040.0003.....	23		
36677.0009.....	23	38040.0004.....	23		
37274.0001.....	9	38040.0005.....	23		
37297.1001.....	13	38040.0006.....	23		
37298.1003.....	11	38114.0000.....	11		
37298.1004.....	11	38125.0000.....	7		
37298.1005.....	11	38280.0000.....	21		
37299.0000.....	7	38344.1000.....	19		
37299.0001.....	5	38344.1001.....	19		
37299.0004.....	5	38712.1000.....	19		
37421.0001.....	13	38820.0000.....	21		
37494.0000.....	23	38894.0001.....	21		
37494.0001.....	23	38948.0001.....	13		
37494.0002.....	23	38969.0001.....	11,15		
37754.1000.....	21	39085.1001.....	11		
37755.1000.....	11	39149.0001.....	15		
37755.1001.....	11	39175.0000.....	7		
37755.1002.....	11	39450.1000.....	7		
37755.1003.....	11	39453.1000.....	7		
37761.0000.....	13	39453.1001.....	7		
37776.0000.....	11	39455.1000.....	7		
37776.0005.....	11	39455.1002.....	7		
37782.0001.....	11	39541.1000.....	7		
37782.0003.....	11	39541.1002.....	7		
37782.0004.....	11	39594.0000.....	9		
37789.1012.....	19	39594.0002.....	9		
37804.0000.....	7,19	39596.0001.....	7		
37827.1001.....	21	39599.0000.....	7		
37827.1101.....	21	39615.0000.....	9		
37865.1000.....	7	39981.0000.....	21		
37865.1001.....	7	39982.0000.....	21		
37865.1002.....	7	40071.0001.....	13		
37865.1003.....	7	40081.0002.....	23		
37866.0001.....	9	40763.0001.....	21		
37866.0002.....	9	41160.1002.....	17		
37870.1000.....	5	41193.0001.....	15		
37870.1004.....	5	41193.1000.....	17		
37874.0000.....	23	41193.1001.....	17		
37875.0000.....	19	41193.1002.....	17		
37877.0000.....	23	41193.1004.....	17		
37881.0000.....	5,7	41499.1007.....	17		
37920.0002.....	5	41499.1008.....	17		

TF Mechanical Sight Gauge Servers with bases

ITEM# _____

PROJECT _____

DATE _____



1 gallon TF Servers

Dimensions: 20.8" H x 9.3" W x 13.0" D
(52.8cm H x 23.6cm W x 33.0cm D)



1.5 gallon TF Servers

Dimensions: 22.9" H x 9.3" W x 13.0" D
(58.2cm H x 23.6cm W x 33.0cm D)

Features

BUNN ThermoFresh® Mechanical Servers

- Vacuum insulated to keep coffee hot for hours.
- Contemporary styling and wrap program for maximum merchandising.
- Drip tray is easily removed for cleaning or to provide extra clearance for dispensing into pitchers.
- Large cup clearance allows for dispensing into cups, decanters and thermal carafes.
- Fast flow faucet.
- Brew-through lid.
- Integrated sight gauge assembly allows for easy cleaning.
- Translucent faucet guard provides increased visibility while dispensing.
- Ideal for use with Single or Dual TF DBC Brewers.

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

Dual TF DBC

Product No.: 34600.0001



(servers sold separately)

Single TF DBC

Product No.: 34800.0000



(server sold separately)

TF Server Handle (orange)

Product No.: 43135.0002



Brewer/Server Compatibility

Brewer	1.5 Gal TF w/base	1 Gal TF w/base
ICB	No	No
ICB Twin	No	No
ICB (tall)	Yes	Yes
ICB Twin (tall)	Yes	Yes
ITCB	No	No
ITCB (tall)	Yes	Yes
Single TF	Yes	Yes
Dual TF	Yes	Yes

Model

TF Server

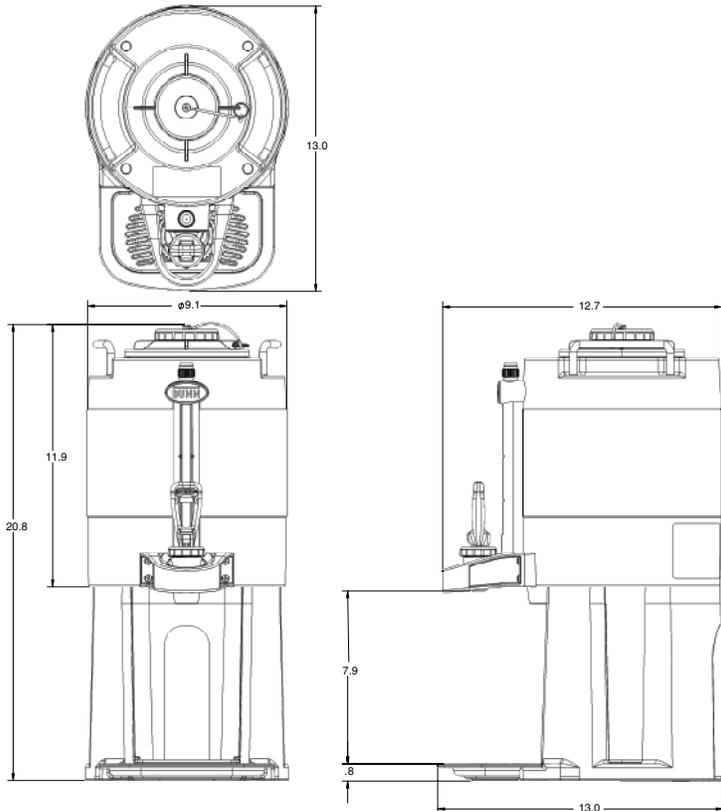
Agency Listing



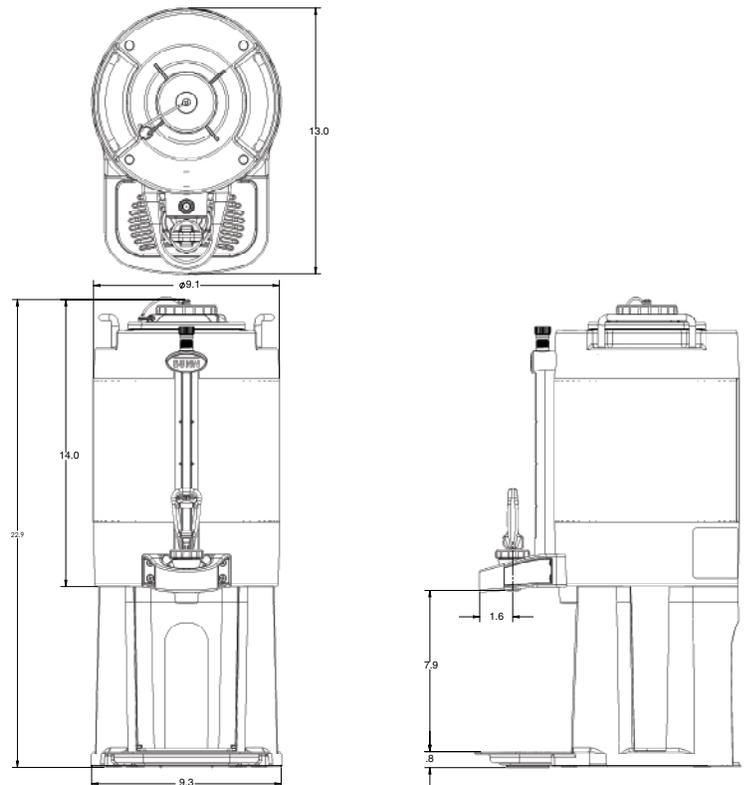
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Total Watts	Holding Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
1 Gal TF Server	44000.0000	n/a	n/a	n/a	1 gallon	2.8 ft ³	13 lbs.	No
1 Gal TF Server*	44000.0001	n/a	n/a	n/a	1 gallon	2.8 ft ³	13 lbs.	No
1.5 Gal TF Server	44050.0000	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8 ft ³	14 lbs.	No
1.5 Gal TF Server*	44050.0001	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8 ft ³	14 lbs.	No

* Models have black decor.



1 Gal TF Mechanical Server



1.5 Gal TF Mechanical Server

Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

TF Mechanical Sight Gauge Baseless Servers

Features

BUNN ThermoFresh® Mechanical Baseless Servers

- Vacuum insulated to keep coffee hot for hours.
- Contemporary styling and wrap program for maximum merchandising.
- Large cup clearance allows for dispensing into cups, decanters and thermal carafes.
- Fast flow faucet.
- Brew-through lid.
- Integrated sight gauge assembly allows for easy cleaning.
- Translucent faucet guard provides increased visibility while dispensing.
- Ideal for use with the Infusion Coffee Brewer (ICB).



1 gallon TF Mechanical Servers

Dimensions: 12.8" H x 9.1" W x 13.1" D
(32.5cm H x 23.1cm W x 33.3cm D)



1.5 gallon TF Mechanical Servers

Dimensions: 14.9" H x 9.1" W x 13.1" D
(37.8cm H x 23.1cm W x 33.3cm D)

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

TF Server Stand
Product No.: 39795.0003



TF Server Stand Drip Tray Kit
Product No.: 38931.1002



TF Server Handle (orange)
Product No.: 43135.0002



ICB Brewer
Product No.: 36600.0000



(server sold separately)

Brewer/Server Compatibility		
Brewer	1.5 Gal TF Baseless	1 Gal TF Baseless
ICB	Yes	Yes
ICB Twin	Yes	Yes
ICB (tall)	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
ICB Twin (tall)	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
ITCB	No	Yes with Server Stand
ITCB (tall)	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
Single TF	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
Dual TF	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand

Model

TF Server

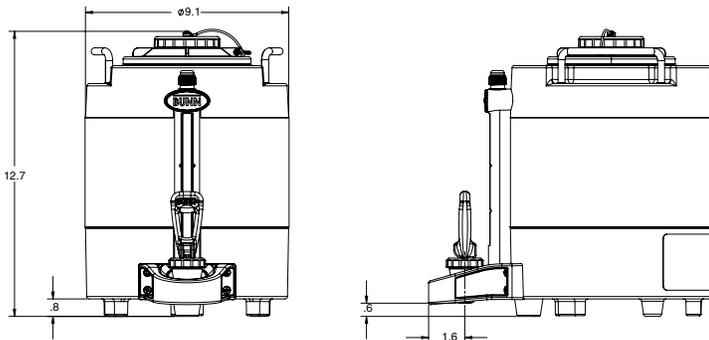
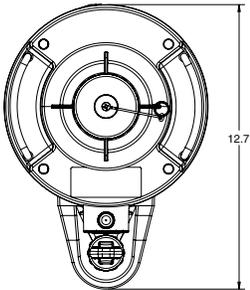
Agency Listing



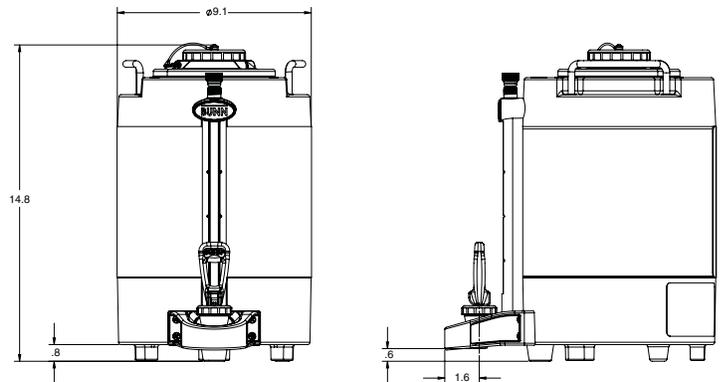
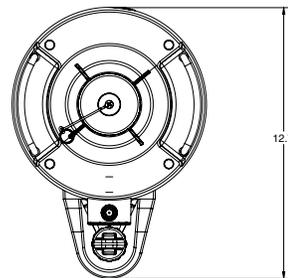
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Total Watts	Holding Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
1 Gal TF Server without base	44000.0050	n/a	n/a	n/a	1 gallon	2.8 ft ³	13 lbs.	No
1 Gal TF Server* without base	44000.0051	n/a	n/a	n/a	1 gallon	2.8 ft ³	13 lbs.	No
1.5 Gal TF Server without base	44050.0050	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8 ft ³	14 lbs.	No
1.5 Gal TF Server* without base	44050.0051	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8 ft ³	14 lbs.	No

* Models have black decor.



1 Gal TF Mechanical
Baseless Server



1.5 Gal TF Mechanical
Baseless Server

Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

TF Digital Sight Gauge Servers with bases

ITEM# _____

PROJECT _____

DATE _____



1 gallon TF Digital Servers

Dimensions: 20.6" H x 9.3" W x 13.0" D
(52.3cm H x 23.6cm W x 33.0cm D)



1.5 gallon TF Digital Servers

Dimensions: 22.7" H x 9.3" W x 13.0" D
(57.7cm H x 23.6cm W x 33.0cm D)

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Features

BUNN ThermoFresh® Digital Servers

- Four-hour digital count-up timer.
- Volume indicator displays how much coffee is left inside the server.
- Digital sight gauge operates on four easily replaceable AAA batteries with an average 1-year lifespan. Display shows low battery symbol when replacement is needed.
- Vacuum insulated to keep coffee hot for hours.
- Unique lid design features a pour spout for easy emptying and cleaning.
- Contemporary styling and wrap program for maximum merchandising.
- Drip tray is easily removed for cleaning or to provide extra clearance for dispensing into pitchers.
- Large cup clearance allows for dispensing into cups, decanters and thermal carafes.
- Fast flow faucet.
- Translucent faucet guard provides increased visibility while dispensing.
- Brew-through lid.
- Soft-grip bail handle for easy transportation.
- Ideal for use with Single or Dual TF DBC Brewers.

Related Products

Dual TF DBC

Product No.: 34600.0001



(servers sold separately)

Single TF DBC

Product No.: 34800.0000



(server sold separately)

Orange Handle

Product No.: 43135.1002



ICB Tall

Product No.: 36600.0005



(server sold separately)

Brewer/Server Compatibility

Brewer	1.5 Gal TF w/base	1 Gal TF w/base
ICB	No	No
ICB Twin	No	No
ICB (tall)	Yes	Yes
ICB Twin (tall)	Yes	Yes
ITCB	No	No
ITCB (tall)	Yes	Yes
Single TF	Yes	Yes
Dual TF	Yes	Yes

Model

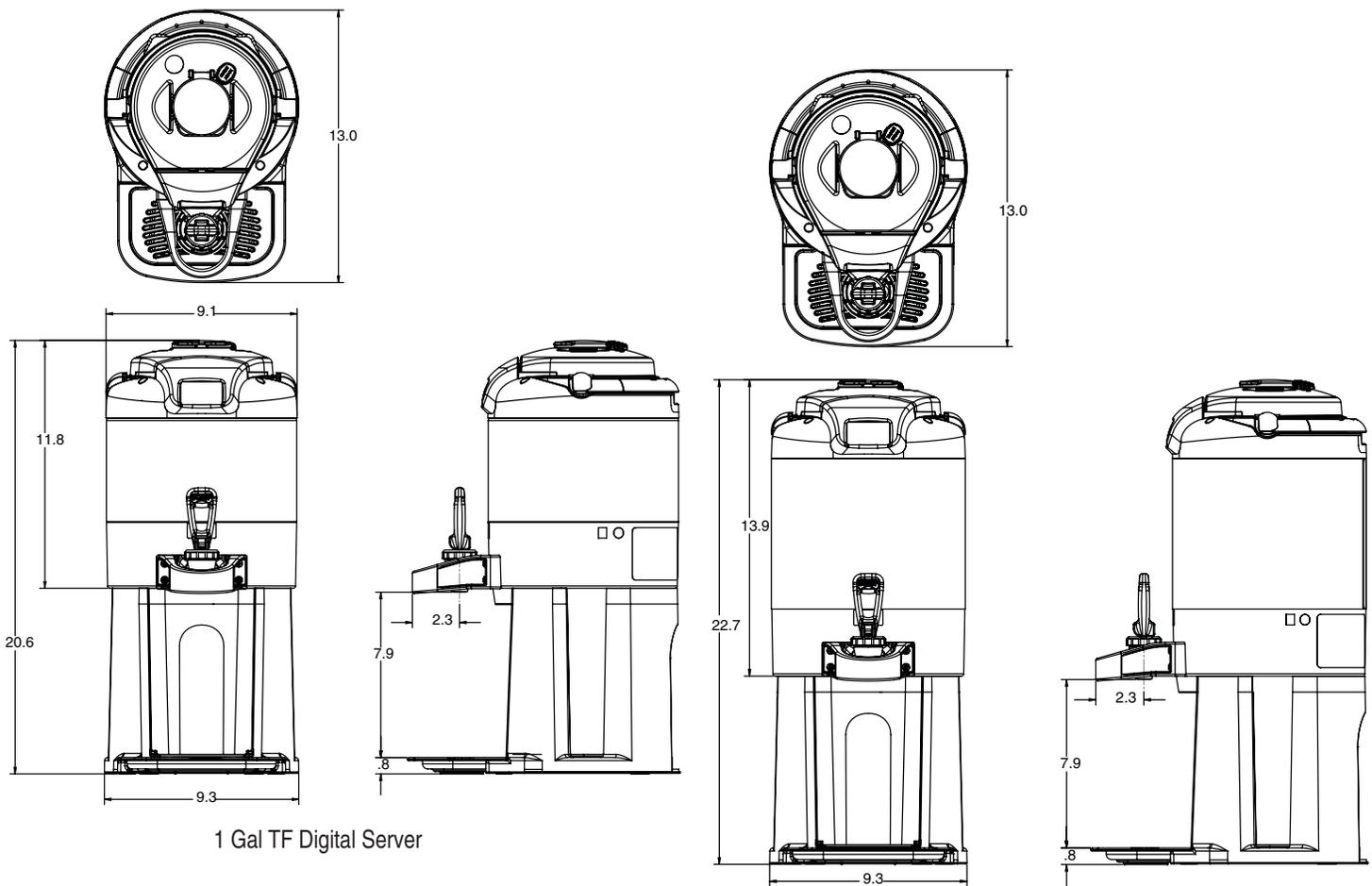
TF Server

Agency Listing



Dimensions & Specifications

Model	Product #	Holding Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight
TF Server, 1 Gal digital, stainless finish with base	42700.0000	1 gallon (3.8 litres)	2.6ft ³	15 lbs.
TF Server, 1 Gal digital, black finish with base	42700.0001	1 gallon (3.8 litres)	2.6ft ³	15 lbs.
TF Server, 1 Gal <i>Countdown Timer</i> digital, stainless finish with base	42700.0003	1 gallon (3.8 litres)	2.6ft ³	15 lbs.
TF Server, 1 Gal <i>Countdown Timer</i> digital, black finish with base	42700.0004	1 gallon (3.8 litres)	2.6ft ³	15 lbs.
TF Server, 1.5 Gal digital, stainless finish with base	42750.0000	1.5 gallon (5.7 litres)	2.8ft ³	16 lbs.
TF Server, 1.5 Gal digital, black finish with base	42750.0001	1.5 gallon (5.7 litres)	2.8ft ³	16 lbs.
TF Server, 1.5 Gal <i>Countdown Timer</i> digital, stainless finish with base	42750.0003	1.5 gallon (5.7 litres)	2.8ft ³	16 lbs.
TF Server, 1.5 Gal <i>Countdown Timer</i> digital, black finish with base	42750.0010	1.5 gallon (5.7 litres)	2.8ft ³	16 lbs.



1 Gal TF Digital Server

1.5 Gal TF Digital Server

Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

10/11 © Bunn-O-Matic Corporation

TF Digital Servers w/Countdown Timer

Features

BUNN ThermoFresh® Digital Servers

Incremental timer allows precise monitoring of holding period

- Four-hour digital indicator displays in 1-minute increments.
- Volume indicator displays how much coffee is left inside the server.
- Digital sight gauge operates on four AAA batteries with an average 1-year lifespan. Display shows low battery symbol when replacement is needed.
- Vacuum insulated to keep coffee hot for hours.
- Contemporary styling and wrap program for maximum merchandising.
- Built-in drip tray attached to the server for transportation—easily removed for cleaning.
- Large cup clearance allows for dispensing into cups, decanters and thermal carafes.
- Fast flow faucet.
- Innovative faucet design.
- Brew-through lid.



1 and 1.5 gallon TF Digital Servers

Dimensions (1 gal): 21.1" H x 9.3" W x 13.1" D
(53.6cm H x 23.6cm W x 33.3cm D)

Dimensions (1.5 gal): 23.1" H x 9.3" W x 13.1" D
(58.7cm H x 23.6cm W x 33.3cm D)

- Ideal for use with Single or Dual TF DBC Brewers.

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

Dual TF DBC

Product No.: 34600.0001



(servers sold separately)

Single TF DBC

Product No.: 34800.0000



(server sold separately)

TF Server Handle (orange)

Product No.: 39081.0001



Brewer/Server Compatibility

Brewer	1.5 Gal TF w/base	1 Gal TF w/base
ICB	No	No
ICB Twin	No	No
ICB (tall)	Yes	Yes
ICB Twin (tall)	Yes	Yes
ITCB	No	No
ITCB (tall)	Yes	Yes
Single TF	Yes	Yes
Dual TF	Yes	Yes

Model

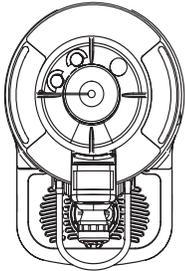
TF Server

Agency Listing

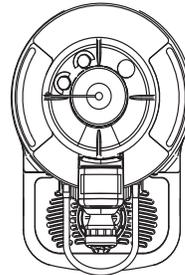
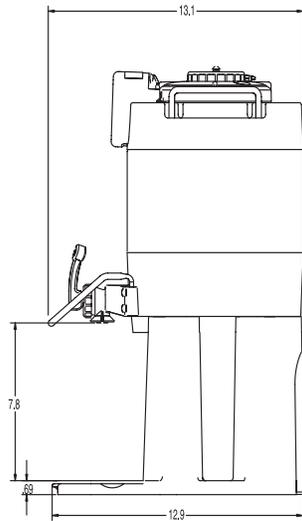
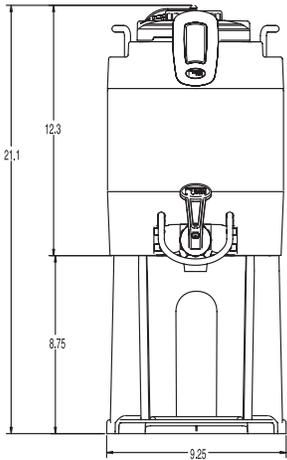


Dimensions & Specifications

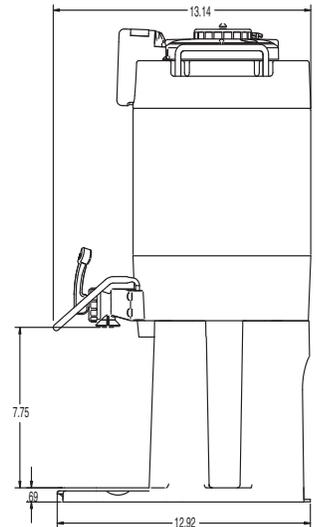
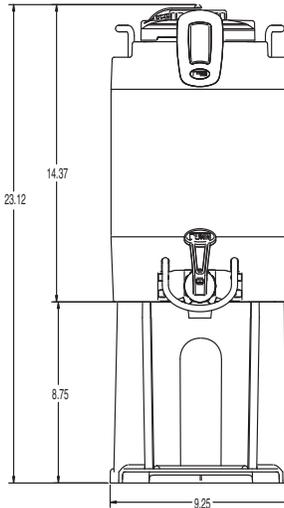
Model	Product #	Volts	Amps	Total Watts	Holding Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
TF Server, 1 Gal digital (with base)	39500.0100	n/a	n/a	n/a	1 gallon	2.8 ft ³	13 lbs.	No
TF Server, 1.5 Gal digital (with base)	39550.0100	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8 ft ³	14 lbs.	No



1 Gal TF Digital Server



1.5 Gal TF Digital Server



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

7/08 © Bunn-O-Matic Corporation

TF Digital Sight Gauge Baseless Servers



1 gallon TF Digital Servers

Dimensions: 12.6" H x 9.1" W x 12.7" D
(32.0cm H x 23.1cm W x 32.3cm D)



1.5 gallon TF Digital Servers

Dimensions: 14.7" H x 9.1" W x 12.7" D
(37.3cm H x 23.1cm W x 32.3cm D)

Features

BUNN ThermoFresh® Digital Baseless Servers

- Four-hour digital count-up timer.
- Volume indicator displays how much coffee is left inside the server.
- Digital sight gauge operates on four easily replaceable AAA batteries with an average 1-year lifespan. Display shows low battery symbol when replacement is needed.
- Vacuum insulated to keep coffee hot for hours.
- Unique lid design features a pour spout for easy emptying and cleaning.
- Contemporary styling and wrap program for maximum merchandising.
- Fast flow faucet.
- Translucent faucet guard provides increased visibility while dispensing.
- Brew-through lid.
- Soft-grip bail handle for easy transportation
- Ideal for use with the Infusion Coffee Brewer (ICB).

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

International models may vary in appearance.

Related Products

TF Server Stand
Product No.: 39795.0003



ICB Brewer
Product No.: 36600.0000



(server sold separately)

TF Server Stand Drip Tray Kit
Product No.: 38931.1002



Orange Handle
Product No.: 43135.1002



Brewer/Server Compatibility		
Brewer	1.5 Gal TF Baseless	1 Gal TF Baseless
ICB	Yes	Yes
ICB Twin	Yes	Yes
ICB (tall)	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
ICB Twin (tall)	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
ITCB	No	Yes with Server Stand
ITCB (tall)	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
Single TF	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand
Dual TF	Yes with Server Stand	Yes with Server Stand

Model

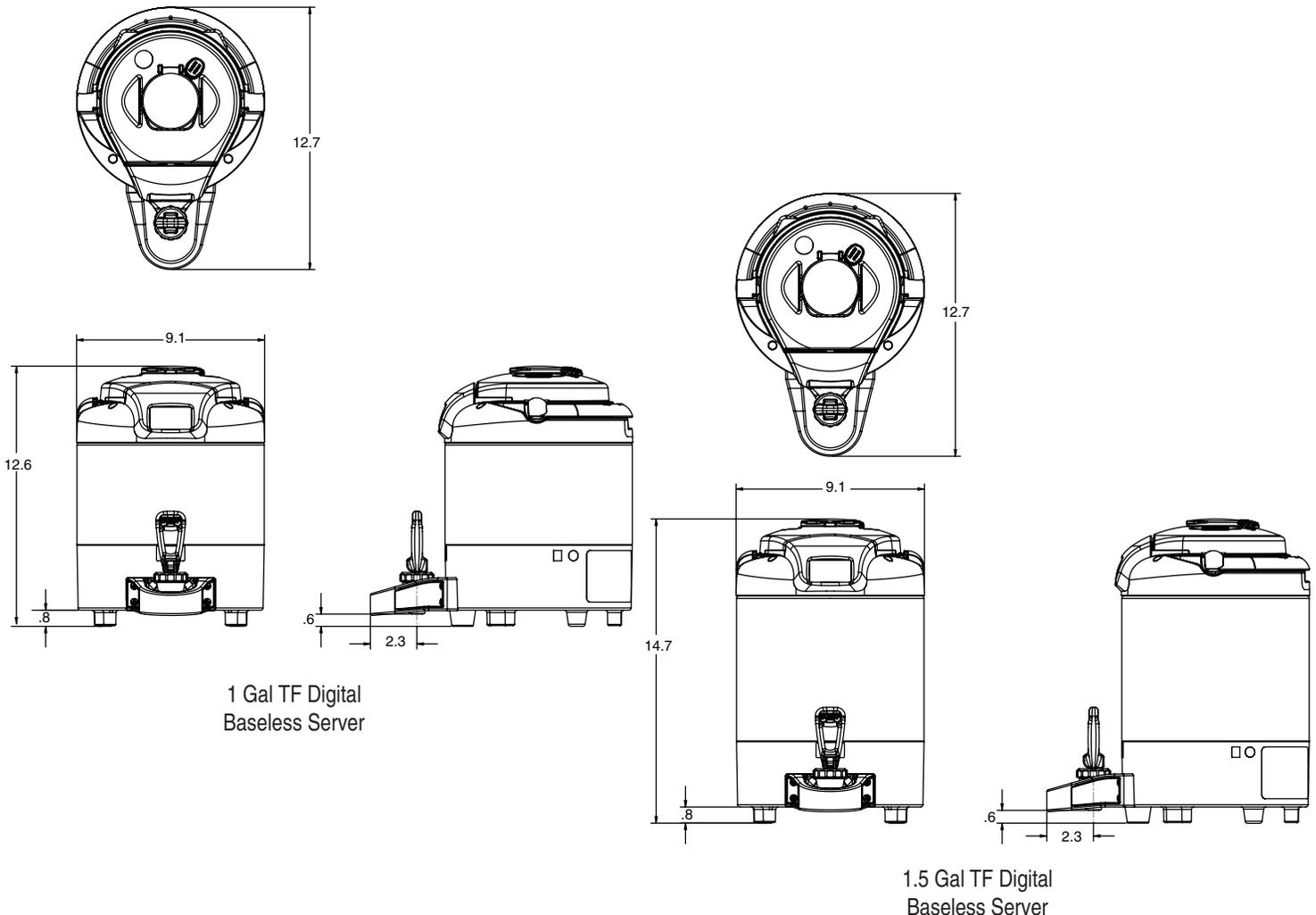
TF Server

Agency Listing



Dimensions & Specifications

Model	Product #	Holding Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight
TF Server, 1 Gal digital, stainless finish, baseless	42700.0050	1 gallon (3.8 litres)	2.0 ft ³	11 lbs.
TF Server, 1 Gal digital, black finish, baseless	42700.0051	1 gallon (3.8 litres)	2.0 ft ³	11 lbs.
TF Server, 1 Gal Countdown Timer digital, stainless finish, baseless	42700.0052	1 gallon (3.8 litres)	2.0 ft ³	11 lbs.
TF Server, 1 Gal Countdown Timer digital, black finish, baseless	42700.0053	1 gallon (3.8 litres)	2.0 ft ³	11 lbs.
TF Server, 1.5 Gal digital, stainless finish, baseless	42750.0050	1.5 gallons (5.7 litres)	2.2 ft ³	12 lbs.
TF Server, 1.5 Gal digital, black finish, baseless	42750.0051	1.5 gallons (5.7 litres)	2.2 ft ³	12 lbs.
TF Server, 1.5 Gal Countdown Timer digital, stainless finish, baseless	42750.0052	1.5 gallons (5.7 litres)	2.2 ft ³	12 lbs.
TF Server, 1.5 Gal Countdown Timer digital, black finish, baseless	42750.0053	1.5 gallons (5.7 litres)	2.2 ft ³	12 lbs.



Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

Airpots/Thermal Pitcher



**Model 2.2 liter
Push-Button Airpot**
Dimensions:
16.4" H x 6.1" W x 7.9" D
(42cm H x 16cm W x 20cm D)



**Model 3.8 liter
Lever-Action Airpot**
Dimensions:
17.6" H x 6.3" W x 9" D
(44.7cm H x 16cm W x 23cm D)



**Model 2.5 liter
Lever-Action Airpot**
Dimensions:
14.6" H x 6.3" W x 9" D
(37cm H x 16cm W x 23cm D)



**Model 1.9 liter
Thermal Pitcher**
Dimensions:
11.3" H x 6.5" W x 5.5" D
(28.7cm H x 16.5cm W x 14cm D)

Features

Push-Button Airpots

- Brew-through insert.
- Just close the lid after brewing—dispenses up to 4 ounces at the first pump.
- Glass insulation keeps beverage hot for hours.
- Attractive, chrome finish with black trim.
- Available in 2.2 liter (74 oz.) and 2.5 liter (84 oz.)

Lever-Action Airpots

- Stainless steel lining ensures hot coffee for hours.
- Brew-through insert.
- Available in 2.5 liter (84 oz.), 3.0 liter (102 oz.) and 3.8 litre (128 oz.)

Thermal Pitcher

- Stainless steel lining ensures hot coffee for hours.
- Brew-through lid feature.
- Available in 1.9 liter (64 oz.)

For current specification sheets and other information, go to www.bunn.com.

Related Products

BUNN Advantage Coffee-iser

SET No. : SET00.0076
The Advantage Coffee-iser with graphic canopy adds stopping power and positions your product to increase coffee sales and profits.

For push-button and lever-action airpots. See page A3.7 for more information.



Universal Airpot Racks

for push-button and lever-action airpots. See page A3.9 for more information.



Airpot Racks

for push-button airpots only. See page A3.8 for more information.



Model

Agency Listing

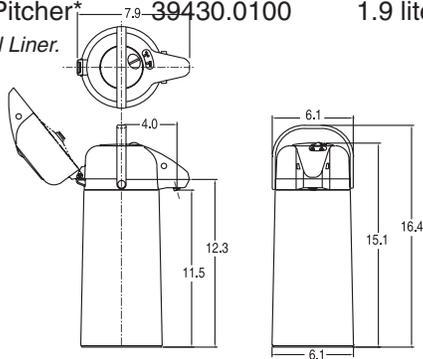
Push-Button Airpot
Lever-Action Airpot
Thermal Pitcher



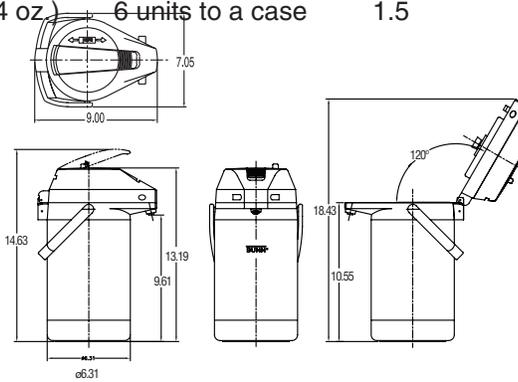
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Capacity	Quantity	Cu. Ft.	Shipping
Weight					
2.2 liter Push-Button Airpot	28696.0002	2.2 liters (74 oz.)	single unit	1.3	4.5 lbs.
2.2 liter Push-Button Airpot	28696.0000	2.2 liters (74 oz.)	6 units to a case	2.8	24 lbs.
2.5 liter Push-Button Airpot	13041.0001	2.5 liters (84 oz.)	single unit	1.2	5 lbs.
2.5 liter Push-Button Airpot	13041.0101	2.5 liters (84 oz.)	6 units to a case	2.8	25 lbs.
2.5 liter Lever-Action Airpot*	32125.0000	2.5 liters (84 oz.)	single unit	1.2	5.3 lbs.
2.5 liter Lever-Action Airpot*	32125.0100	2.5 liters (84 oz.)	6 units to a case	2.8	32 lbs.
3.0 liter Lever-Action Airpot*	32130.0000	3.0 liters (102 oz.)	single unit	1.2	5.8 lbs.
3.0 liter Lever-Action Airpot*	32130.0100	3.0 liters (102 oz.)	6 units to a case	2.8	35 lbs.
3.8 liter Lever-Action Airpot*	36725.0000	3.8 liters (128 oz.)	single unit	.81	7 lbs.
3.8 liter Lever-Action Airpot*	36725.0100	3.8 liters (128 oz.)	6 units to a case	4.9	41 lbs.
1.9 liter Thermal Pitcher*	39430.0000	1.9 liters (64 oz.)	single unit	.25	3 lbs.
1.9 liter Thermal Pitcher*	39430.0100	1.9 liters (64 oz.)	6 units to a case	1.5	17 lbs.

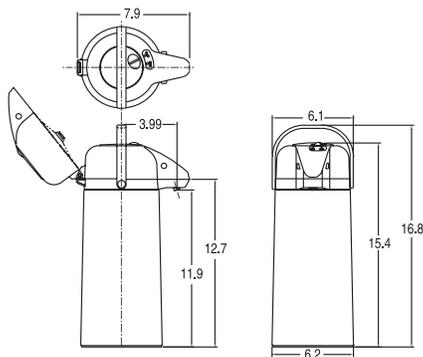
*Note: Stainless Steel Liner.



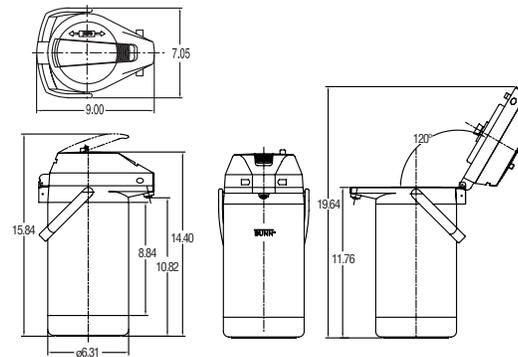
2.2 liter Push-Button Airpot



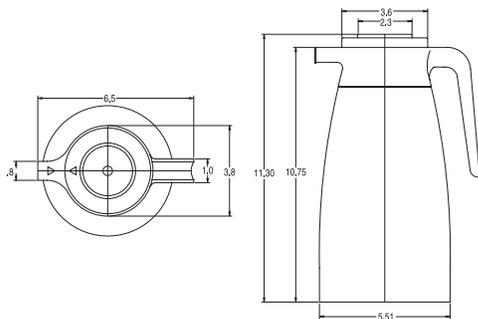
2.5 liter Lever-Action Airpot



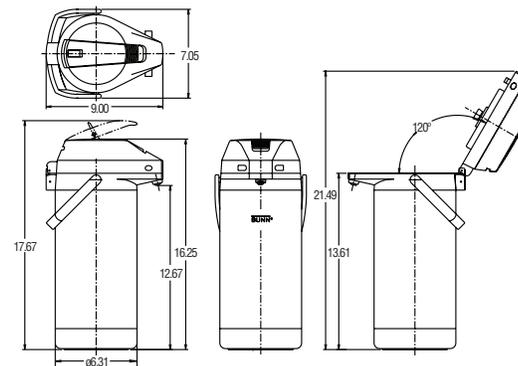
2.5 liter Push-Button Airpot



3.0 liter Lever-Action Airpot



1.9 liter Thermal Pitcher



3.8 liter Lever-Action Airpot

Bunn-O-Matic® Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

BUNN® practices continuous product research and improvement. We reserve the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

All dimensions shown in inches.

BUNN®

Digital ThermoFresh®

Jarra de 1,0 y 1,5 galones



INFORMACIONES DE USO Y DE CUIDADO

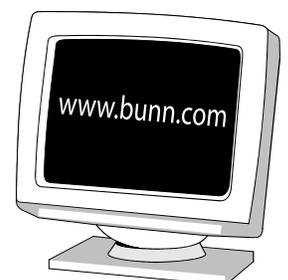
PRECAUCIÓN- LIMPIE E HIGIENICE LA JARRA ANTES DE UTILIZARLA. VEA LA NOTA 1 de LIMPIEZA DIARIA.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



INTRODUCCIÓN

Esta jarra fue diseñada para ser usada solamente con cafeteras BUNN® DUAL® TF DBC®, SINGLE® TF DBC® o con ICB. Cuando se cumplen las precauciones adecuadas, se pueden preparar de 3,8 litros (1.0 galones) de café directamente en la jarra que luego puede transportarse a otro lugar para ser servido. La jarra debe ponerse sobre un mostrador o estante robusto.

NOTA: Se requiere la calibración de la cafetera antes de usar la jarra TF digital.

AVISOS A LOS USUARIOS

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



35710.0000

**ADVERTENCIA
LÍQUIDO CALIENTE**



45457.0000



#39043.0000



#39043.0001



#39043.0002

LIMPIEZA DIARIA

PRECAUCIÓN: LIMPIE E HIGIENICE SU JARRA TODOS LOS **DÍAS**

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda un método de 3 pasos para limpiar e higienizar la jarra. El método de 3 pasos consiste de agua jabonosa caliente usando un detergente aprobado, un enjuague con agua fresca, y una solución higienizante acuosa utilizando un higienizador sin cloro. **No sumergir la jarra.**

1. Efectúe un ciclo completo de preparación de café solo de agua caliente dentro de la jarra y deje reposar por un minuto. Vacíe completamente la jarra abriendo la llave.
2. Quite el conjunto del sensor, llene la jarra con la solución de limpieza y limpie a fondo el interior de la jarra.
3. Enjuague la jarra totalmente usando el enjuague de agua fresca.
4. Llene la jarra con la solución higienizante y deje reposar por 5 minutos, luego desagote a través de la llave totalmente abierta.
5. Retire el conjunto de la palanca de la llave/ vástago destornillando la tuerca de la llave que se encuentra detrás de la palanca de la llave.
6. Use el cepillo limpiador suministrado para limpiar a fondo el cuerpo y el tubo de la llave.
7. Desmonte el conjunto de la llave /vástago . Lave totalmente todas las piezas de la llave en una solución de agua y detergente suave. Enjuague las piezas en agua caliente. Higienice las piezas durante 5 minutos, luego séquelas al aire completamente.
8. Use el cepillo suministrado para limpiar a fondo el tubo de llenado del conjunto del sensor.

NOTA: Nunca sumerja en agua la pantalla digital ThermoFresh® de la jarra ni el conjunto del sensor.

9. Limpie el conjunto del sensor con un paño humedecido limpio.
10. Vuelva a montar la llave y conéctela junto al distribuidor.
11. Lave toda la superficie exterior de la jarra y la pantalla con un paño humedecido limpio.

LIMPIEZA PERIÓDICA

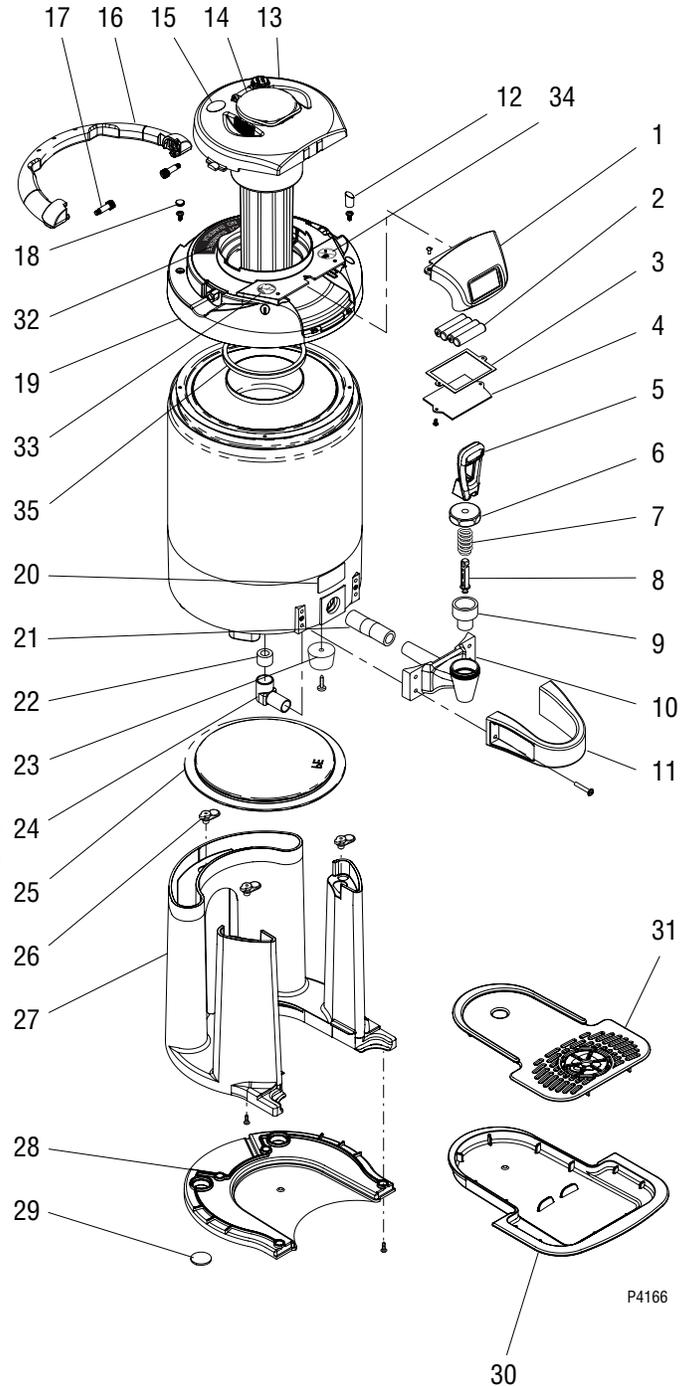
1. Retire el conjunto del sensor de la jarra.
2. Retire los dos tornillos mariposa y deslice el conjunto de la pantalla para extraerlo de la jarra.
3. Limpie la superficie de la unidad de la pantalla, el área situada debajo de la misma y el conjunto del sensor con un paño humedecido limpio.
4. Lave la superficie completa del conjunto del sensor con una solución de agua y detergente suave, y enjuáguela con agua caliente. **No los sumerja.** **NOTA:** Si limpia a fondo las aletas del conjunto del sensor, evitará lecturas inexactas de nivel.
5. Vuelva a colocar la unidad de la pantalla y el anillo de retención.

JARRA CON PEDESTAL

PIEZAS DE REPUESTO

1. 42554.1001 Conj. de pantalla, cuenta adelante (Incluye ítems 2 y 4)
2. 42826.1000 Tornillo mariposa N° 6-32 x 0.25"
3. 37224.0000 Pilas, paquete de 4 AAA
3. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
4. 42547.0001 Tapa, pilas
4. 02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 4-40 x 0.25"
5. 43135.0000 Manija, llave
6. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
7. 00601.1001 Resorte de la llave (paquete de 6)
8. 29164.1000 Vástago de la llave (paquete de 6)
9. 00600.1000 Cubeta de asiento de la llave (paquete de 6)
10. 42567.0000 Cuerpo de la llave
11. 42543.0000 Protección, llave
11. 35074.1000 Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 0.7 x 0.25
11. 43231.0000 Arandela, M4 x 9 mm
12. 42584.1000 Tapón delantero (paquete de 10)
13. 42818.1001 Conj. de sensor 1,0 gal (Incluye ítems 14 y 15)
13. 42565.1000 Conj. de sensor 1,5 gal (Incluye ítems 14 y 15)
14. 42563.1002 Tapa (paquete de 5)
15. 39043.0000 Calcomanía, No sumergir
16. 42562.0000* Manija, jarra
17. 42758.0000* Tornillo de pivote
18. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
19. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior
19. 42761.0000* Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 9
20. 35710.0000 Calcomanía, Advertencia - Líquido caliente
21. 32591.1000 Tubo de silicona 0.50" DI x 12.0" long (cortado a medida)
22. 28526.1000 Tubo de silicona 0.31" DI x 12.0" long (cortado a medida)
23. 42912.0000 Pata de goma
23. 43163.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 8 x 0.75"
24. 42295.0001 Codo, 90°
25. 42890.0000 Cubierta de la base
26. 35016.0001 Inserto, soporte
27. 38929.0002 Soporte, jarra
27. 39617.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Plastite N° 6 x 0.75"
28. 38930.0002 Placa base, Soporte
28. 44010.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 6 x 0.50"
29. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diám 0,75"
30. 38931.1002 Juego de bandeja de goteo (incluye el ítem 31)
31. 38932.0000 Cubierta, bandeja de goteo
32. 45457.0000* Calcomanía, No sumergir
33. 39043.0002* Calcomanía, No sumergir la jarra
34. 39043.0001* Calcomanía, No rocíe
35. 42889.0000 Sello
36. 35071.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.5 gal. (no se ilustra)
36. 37974.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.0 gal. (no se ilustra)
37. 35301.0001 Cepillo, Limpieza (no se ilustra)

* Componentes del ítem 19

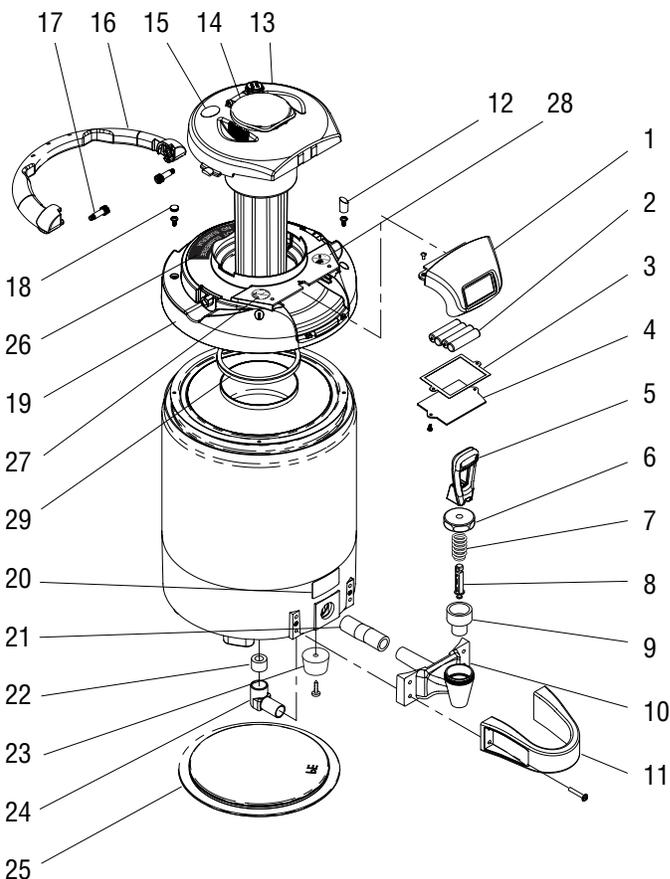


JARRA SIN PEDESTAL

PIEZAS DE REPUESTO

1. 42554.1001 Conj. de pantalla, cuenta adelante (Incluye ítems 2 y 4)
42826.1000 Tornillo mariposa N° 6-32 x 0.25"
2. 37224.0000 Pilas, paquete de 4 AAA
3. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
4. 42547.0001 Tapa, pilas
02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 4-40 x 0.25"
5. 43135.0000 Manija, llave
6. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
7. 00601.1001 Resorte de la llave (paquete de 6)
8. 29164.1000 Vástago de la llave (paquete de 6)
9. 00600.1000 Cubeta de asiento de la llave (paquete de 6)
10. 42567.0000 Cuerpo de la llave
11. 42543.0000 Protección, llave
35074.1000 Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 0.7 x 0.25
43231.0000 Arandela, M4 x 9 mm
12. 42584.1000 Tapón delantero (paquete de 10)
13. 42818.1001 Conj. de sensor 1,0 gal (Incluye ítems 14 y 15)
42565.1000 Conj. de sensor 1,5 gal (Incluye ítems 14 y 15)
14. 42563.0001 Tapa
15. 39043.0000 Calcomanía, No sumergir
16. 42562.0000* Manija, jarra
17. 42758.0000* Tornillo de pivote
18. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
19. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior
42761.0000* Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 9
20. 35710.0000 Calcomanía, Advertencia - Líquido caliente
21. 32591.1000 Tubo de silicona 0.50" DI x 12.0" long (cortado a medida)
22. 28526.1000 Tubo de silicona 0.31" DI x 12.0" long (cortado a medida)
23. 42912.0000 Pata de goma
43163.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 8 x 0.75"
24. 42295.0001 Codo, 90°
25. 42890.0000 Cubierta de la base
26. 45457.0000* Calcomanía, No sumergir
27. 39043.0002* Calcomanía, No sumergir la jarra
28. 39043.0001* Calcomanía, No rocíe
29. 42889.0000 Sello
30. 35071.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.5 gal. (no se ilustra)
- 37974.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.0 gal. (no se ilustra)
31. 35301.0001 Cepillo, Limpieza (no se ilustra)

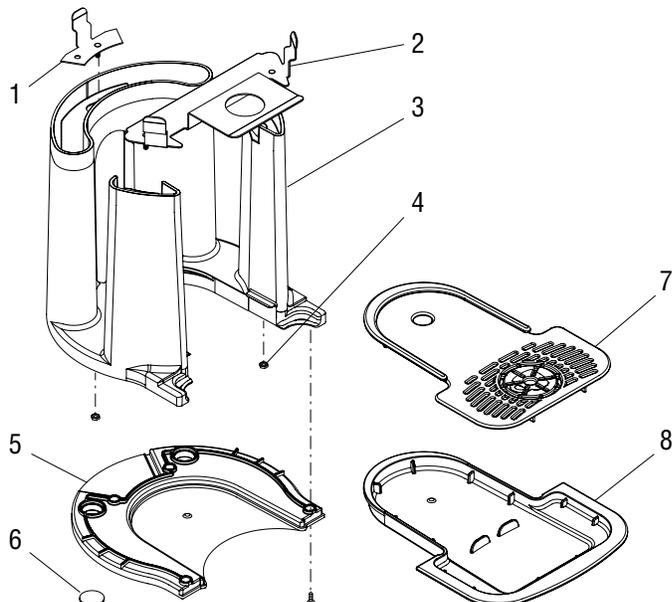
* Componentes del ítem 19



PEDESTAL PARA JARRA SIN PEDESTAL

PIEZAS DE REPUESTO

- 39795.0003 Conjunto de pedestal (Incluye ítems 1 - 8)
- 1. 39449.0005 Soporte, trasero
- 2. 39448.0003 Soporte, delantero
- 3. 38929.0002 Pedestal, Jarra
- 4. 00970.0000 Tuerca, Keps N° 8-32
- 5. 38930.0002 Placa base, Jarra
38044.0000 Tornillo N° 6 x .375"
- 6. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diám 0,75"
- 7. 38932.0000 Tapa, Bandeja de goteo
- 8. 38931.1002 Bandeja de goteo (Incluye ítem 7)



PANTALLA DIGITAL

La jarra Digital ThermoFresh® está equipada con una sonda digital con pantalla llamada Mirilla Digital. La sonda contiene un tablero con circuitos diseñado para medir los niveles del líquido y los tiempos de retención. Durante el proceso de supervisión, la sonda envía información a la pantalla. La pantalla entonces permite al usuario controlar el nivel del líquido y la frescura (tiempo de retención) de la bebida contenida en la jarra.

BARRA HORIZONTAL

Mediante la pantalla de la mirilla digital, el nivel del líquido en la jarra se puede supervisar observando las barras horizontales. La pantalla de 1,0 galón está equipada con 4 barras y la de 1,5 galones con 6 barras para representar el nivel dentro del dispensador. (cada barra representa un cuarto de galón)

Aparecerán las cuatro /seis barras cuando la jarra esté llena. Cuando el nivel del líquido haya goteado hasta un cierto nivel, la barra más alta de la pantalla dejará de estar iluminada. Estas barras continuarán desapareciendo a medida que gotea de acuerdo al nivel alcanzado por el goteo dentro del dispensador. (Vea la figura 1)

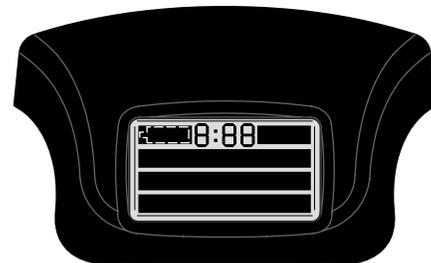


FIG. 1

TEMPORIZADOR CONTADOR ASCENDENTE

La pantalla digital se configura para contar hasta 4:00 horas. La pantalla cuenta progresivamente en incrementos de un minuto, destellando a las 2:00 horas y continuando el destello una vez llegada a 4:00. (Vea la Fig. 1)

REAJUSTE DEL RELOJ DE ARENA

La pantalla se reajusta a 0 cuando sucede algo de lo siguiente:

- El nivel de líquido de la jarra se incrementa en 1 barra durante un período sostenido. (por percolación o agregado de líquido adicional a la bebida ya existente)
- Se percola una nueva bebida fresca en la jarra.
- Cuando las clavijas de contacto del conjunto del sensor se desacoplan de la pantalla durante más de 20 segundos.

APAGADO DE LA PANTALLA

Cuando se saca o se afloja el conjunto del sensor de la jarra durante más de 20 segundos, la pantalla de la mirilla digital pierde contacto con las clavijas de la superficie de la jarra. Cuando esto sucede, el contorno que rodea las barras de nivel horizontal destella todo el tiempo. Esto señala que la pantalla se ha desenchufado de la sonda y no puede recibir datos.

Cuando la pantalla está en su lugar y enchufada, pero la jarra está vacía, el contorno que rodea las barras de nivel horizontales se encienden pero no destellan y no se muestra el tiempo de vencimiento. Las demás partes de la pantalla no son visibles. Esto indica que la pantalla está enchufada y lista para recibir datos de la sonda, pero la jarra está vacía.

El único momento en el que la pantalla está completamente apagada es cuando han sacado las pilas o cuando las mismas se encuentren vencidas. (Vea la sección de "Recambio de pilas" por mayor información.)

TIEMPO DE VENCIMIENTO

Esta unidad se ajusta en fábrica para que cuente progresivamente hasta 2:00 horas y luego comience a destellar. Si no se produce una condición de reajuste, continúa destellando y contando hasta un máximo de 4:00 horas. La notificación por destello es ajustable y se puede configurar entre 15 minutos y 3 horas 45 minutos en incrementos de 15 minutos. El ajuste se cambia abriendo el compartimiento de las pilas y posicionando el conmutador rotativo con un destornillador pequeño. Los ajustes se definen en la Tabla de notificación por destello.

INDICADOR DE PILA BAJA

Cuando las pilas de la pantalla tienen poca carga, la pantalla también está equipada con un icono de pila. La barra superior utilizada para supervisar los niveles del líquido, comenzará a destellar con un diseño en forma de pila indicando así, que es momento de cambiar las pilas. (Vea la figura 1)

Tabla de notificación por destello	
Posición	Minutos
0	30
1	60
2	90
3	120 (valor predeterminado)
4	150
5	180
6	210
7	240
8	15
9	45
A	75
B	105
C	135
D	165
E	195
F	Desactivar temporizador

RECAMBIO DE LAS PILAS

La pantalla de la mirilla digital viene equipada con 4 pilas AAA. Las pilas tienen una vida útil de aproximadamente 1 1/2 años bajo condiciones normales de operación.

NOTA: Las pilas no están cubiertas por la garantía del producto.

Para recambiar las pilas:

1. Retire el conjunto del sensor de la jarra
2. Retire los dos tornillos mariposa y deslice el conjunto de la pantalla para extraerlo de la jarra.
3. Afloje los dos tornillos de la parte inferior de la pantalla, Fig. 2, y gire la tapa aproximadamente 180°.
4. Sustituya las pilas usadas por 4 pilas alcalinas AAA.

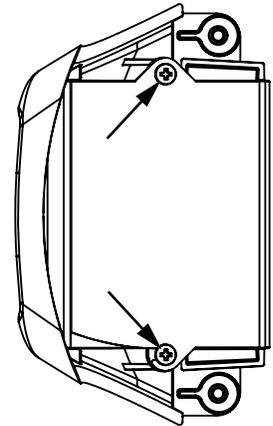
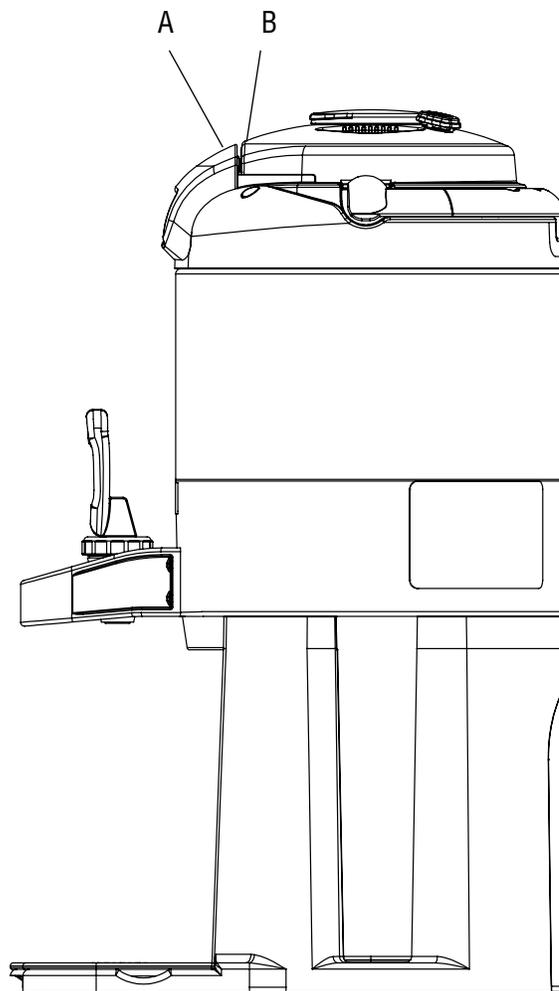


FIG. 2

INSTALACIÓN DEL CONJUNTO DEL SENSOR

La instalación correcta del conjunto del sensor se logra alineando los contactos de dicho conjunto (B) con los contactos de la parte trasera de la mirilla (A) cuando la manija de la jarra está en la posición totalmente abierta. Una vez enchufado el conjunto del sensor en la jarra, se bloquea en su sitio girando la manija aproximadamente 180° como se muestra en la Fig 3.



P4164

FIG. 3

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

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

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

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

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

BUNN®

Digital ThermoFresh®

Jarra de 1,0 y 1,5 galones



INFORMACIONES DE USO Y DE CUIDADO

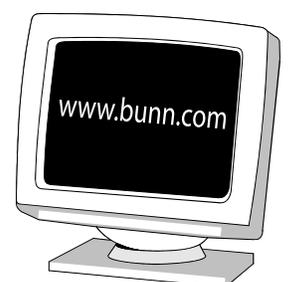
PRECAUCIÓN- LIMPIE E HIGIENICE LA JARRA ANTES DE UTILIZARLA. VEA LA NOTA 1 de LIMPIEZA DIARIA.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



INTRODUCCIÓN

Esta jarra fue diseñada para ser usada solamente con cafeteras BUNN® DUAL® TF DBC®, SINGLE® TF DBC® o con ICB. Cuando se cumplen las precauciones adecuadas, se pueden preparar de 3,8 litros (1.0 galones) de café directamente en la jarra que luego puede transportarse a otro lugar para ser servido. La jarra debe ponerse sobre un mostrador o estante robusto.

NOTA: Se requiere la calibración de la cafetera antes de usar la jarra TF digital.

AVISOS A LOS USUARIOS

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



35710.0000

**ADVERTENCIA
LÍQUIDO CALIENTE**



45457.0000



#39043.0000



#39043.0001



#39043.0002

LIMPIEZA DIARIA

PRECAUCIÓN: LIMPIE E HIGIENICE SU JARRA TODOS LOS **DÍAS**

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda un método de 3 pasos para limpiar e higienizar la jarra. El método de 3 pasos consiste de agua jabonosa caliente usando un detergente aprobado, un enjuague con agua fresca, y una solución higienizante acuosa utilizando un higienizador sin cloro. **No sumergir la jarra.**

1. Efectúe un ciclo completo de preparación de café solo de agua caliente dentro de la jarra y deje reposar por un minuto. Vacíe completamente la jarra abriendo la llave.
2. Quite el conjunto del sensor, llene la jarra con la solución de limpieza y limpie a fondo el interior de la jarra.
3. Enjuague la jarra totalmente usando el enjuague de agua fresca.
4. Llene la jarra con la solución higienizante y deje reposar por 5 minutos, luego desagote a través de la llave totalmente abierta.
5. Retire el conjunto de la palanca de la llave/ vástago destornillando la tuerca de la llave que se encuentra detrás de la palanca de la llave.
6. Use el cepillo limpiador suministrado para limpiar a fondo el cuerpo y el tubo de la llave.
7. Desmonte el conjunto de la llave /vástago . Lave totalmente todas las piezas de la llave en una solución de agua y detergente suave. Enjuague las piezas en agua caliente. Higienice las piezas durante 5 minutos, luego séquelas al aire completamente.
8. Use el cepillo suministrado para limpiar a fondo el tubo de llenado del conjunto del sensor.

NOTA: Nunca sumerja en agua la pantalla digital ThermoFresh® de la jarra ni el conjunto del sensor.

9. Limpie el conjunto del sensor con un paño humedecido limpio.
10. Vuelva a montar la llave y conéctela junto al distribuidor.
11. Lave toda la superficie exterior de la jarra y la pantalla con un paño humedecido limpio.

LIMPIEZA PERIÓDICA

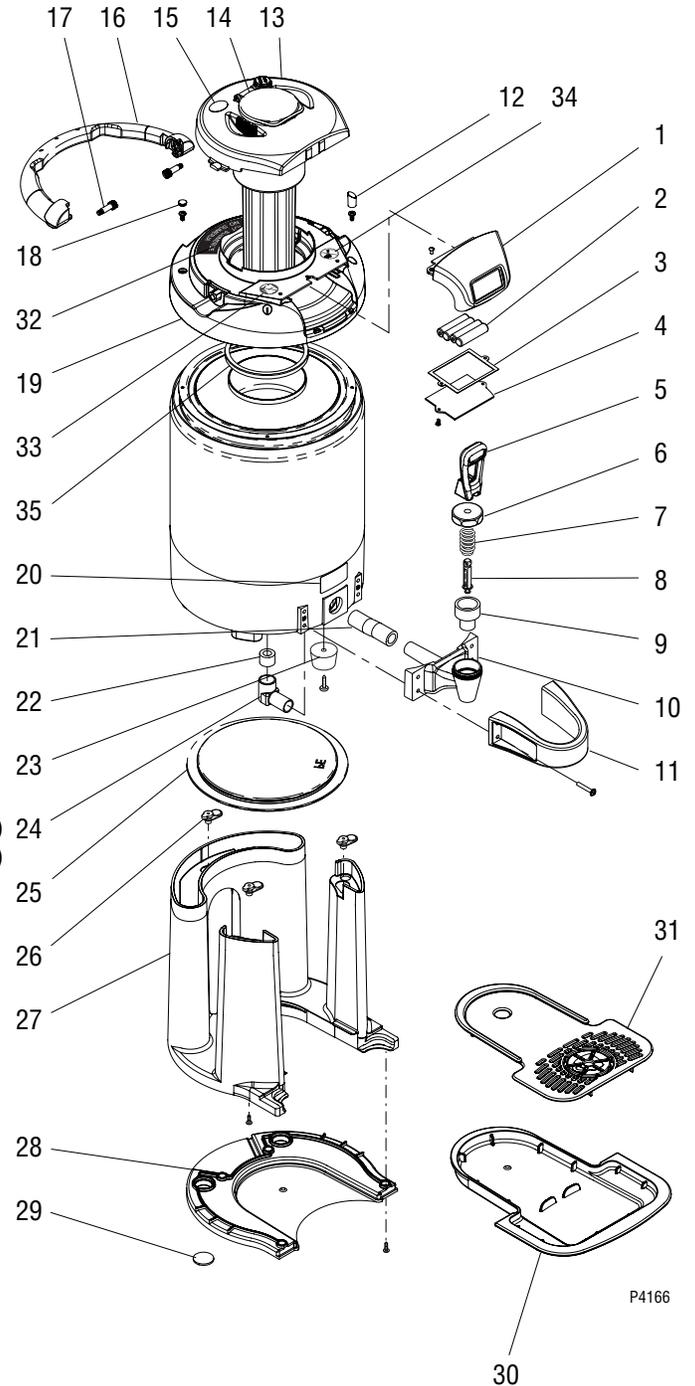
1. Retire el conjunto del sensor de la jarra.
2. Retire los dos tornillos mariposa y deslice el conjunto de la pantalla para extraerlo de la jarra.
3. Limpie la superficie de la unidad de la pantalla, el área situada debajo de la misma y el conjunto del sensor con un paño humedecido limpio.
4. Lave la superficie completa del conjunto del sensor con una solución de agua y detergente suave, y enjuáguela con agua caliente. **No los sumerja.** **NOTA:** Si limpia a fondo las aletas del conjunto del sensor, evitará lecturas inexactas de nivel.
5. Vuelva a colocar la unidad de la pantalla y el anillo de retención.

JARRA CON PEDESTAL

PIEZAS DE REPUESTO

1. 42554.1001 Conj. de pantalla, cuenta adelante (Incluye ítems 2 y 4)
42826.1000 Tornillo mariposa N° 6-32 x 0.25"
2. 37224.0000 Pilas, paquete de 4 AAA
3. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
4. 42547.0001 Tapa, pilas
02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 4-40 x 0.25"
5. 43135.0000 Manija, llave
6. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
7. 00601.1001 Resorte de la llave (paquete de 6)
8. 29164.1000 Vástago de la llave (paquete de 6)
9. 00600.1000 Cubeta de asiento de la llave (paquete de 6)
10. 42567.0000 Cuerpo de la llave
11. 42543.0000 Protección, llave
35074.1000 Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 0.7 x 0.25
43231.0000 Arandela, M4 x 9 mm
12. 42584.1000 Tapón delantero (paquete de 10)
13. 42818.1001 Conj. de sensor 1,0 gal (Incluye ítems 14 y 15)
42565.1000 Conj. de sensor 1,5 gal (Incluye ítems 14 y 15)
14. 42563.1002 Tapa (paquete de 5)
15. 39043.0000 Calcomanía, No sumergir
16. 42562.0000* Manija, jarra
17. 42758.0000* Tornillo de pivote
18. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
19. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior
42761.0000* Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 9
20. 35710.0000 Calcomanía, Advertencia - Líquido caliente
21. 32591.1000 Tubo de silicona 0.50" DI x 12.0" long (cortado a medida)
22. 28526.1000 Tubo de silicona 0.31" DI x 12.0" long (cortado a medida)
23. 42912.0000 Pata de goma
43163.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 8 x 0.75"
24. 42295.0001 Codo, 90°
25. 42890.0000 Cubierta de la base
26. 35016.0001 Inserto, soporte
27. 38929.0002 Soporte, jarra
39617.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Plastite N° 6 x 0.75"
28. 38930.0002 Placa base, Soporte
44010.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 6 x 0.50"
29. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diám 0,75"
30. 38931.1002 Juego de bandeja de goteo (incluye el ítem 31)
31. 38932.0000 Cubierta, bandeja de goteo
32. 45457.0000* Calcomanía, No sumergir
33. 39043.0002* Calcomanía, No sumergir la jarra
34. 39043.0001* Calcomanía, No rocíe
35. 42889.0000 Sello
36. 35071.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.5 gal. (no se ilustra)
37974.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.0 gal. (no se ilustra)
37. 35301.0001 Cepillo, Limpieza (no se ilustra)

* Componentes del ítem 19

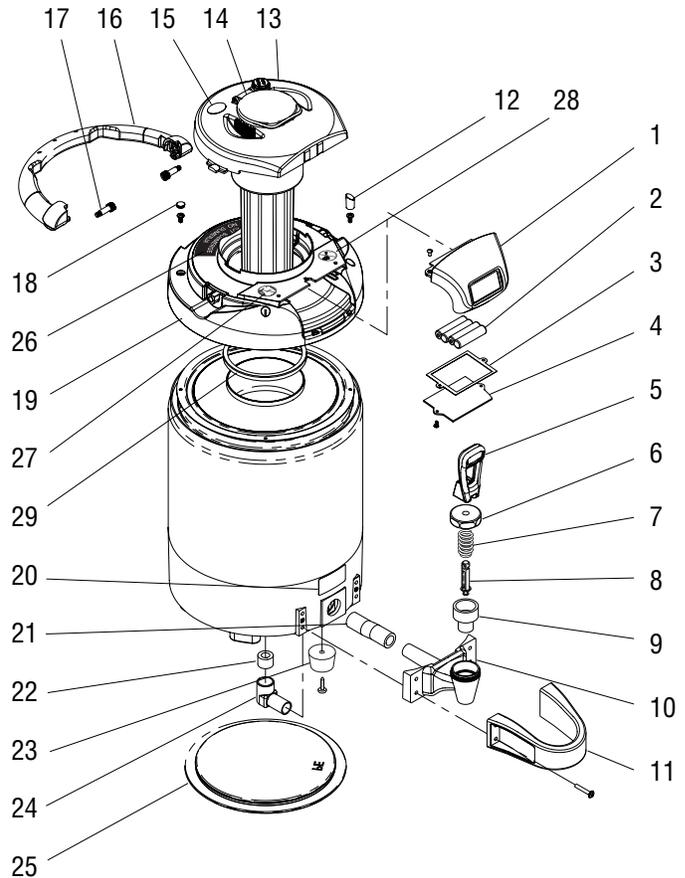


JARRA SIN PEDESTAL

PIEZAS DE REPUESTO

1. 42554.1001 Conj. de pantalla, cuenta adelante (Incluye ítems 2 y 4)
2. 42826.1000 Tornillo mariposa N° 6-32 x 0.25"
3. 37224.0000 Pilas, paquete de 4 AAA
4. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
5. 42547.0001 Tapa, pilas
6. 02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 4-40 x 0.25"
7. 43135.0000 Manija, llave
8. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
9. 00601.1001 Resorte de la llave (paquete de 6)
10. 29164.1000 Vástago de la llave (paquete de 6)
11. 00600.1000 Cubeta de asiento de la llave (paquete de 6)
12. 42567.0000 Cuerpo de la llave
13. 42543.0000 Protección, llave
14. 35074.1000 Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 0.7 x 0.25
15. 43231.0000 Arandela, M4 x 9 mm
16. 42584.1000 Tapón delantero (paquete de 10)
17. 42818.1001 Conj. de sensor 1,0 gal (Incluye ítems 14 y 15)
18. 42565.1000 Conj. de sensor 1,5 gal (Incluye ítems 14 y 15)
19. 42563.0001 Tapa
20. 39043.0000 Calcomanía, No sumergir
21. 42562.0000* Manija, jarra
22. 42758.0000* Tornillo de pivote
23. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
24. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior
25. 42761.0000* Tornillo de cabeza semiesférica N° M4 x 9
26. 35710.0000 Calcomanía, Advertencia - Líquido caliente
27. 32591.1000 Tubo de silicona 0.50" DI x 12.0" long (cortado a medida)
28. 28526.1000 Tubo de silicona 0.31" DI x 12.0" long (cortado a medida)
29. 42912.0000 Pata de goma
30. 43163.0000 Tornillo de cabeza semiesférica N° 8 x 0.75"
31. 42295.0001 Codo, 90°
32. 42890.0000 Cubierta de la base
33. 45457.0000* Calcomanía, No sumergir
34. 39043.0002* Calcomanía, No sumergir la jarra
35. 39043.0001* Calcomanía, No rocíe
36. 42889.0000 Sello
37. 35071.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.5 gal. (no se ilustra)
38. 37974.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.0 gal. (no se ilustra)
39. 35301.0001 Cepillo, Limpieza (no se ilustra)

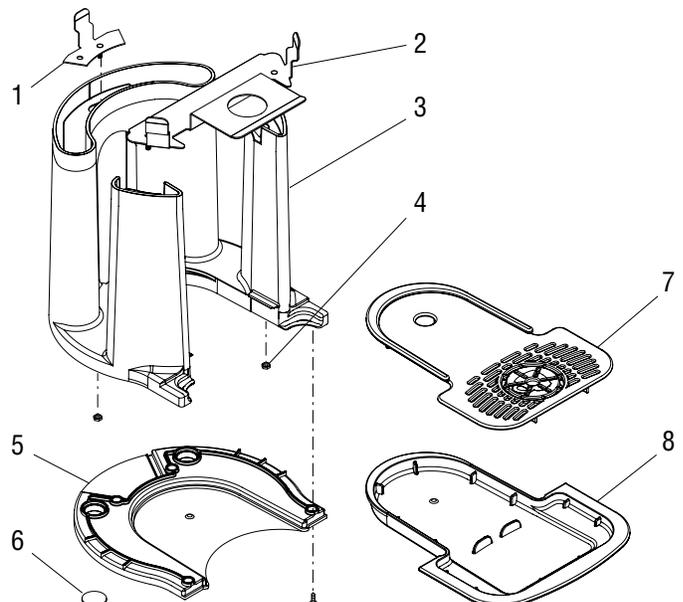
* Componentes del ítem 19



PEDESTAL PARA JARRA SIN PEDESTAL

PIEZAS DE REPUESTO

- 39795.0003 Conjunto de pedestal (Incluye ítems 1 - 8)
- 1. 39449.0005 Soporte, trasero
- 2. 39448.0003 Soporte, delantero
- 3. 38929.0002 Pedestal, Jarra
- 4. 00970.0000 Tuerca, Keps N° 8-32
- 5. 38930.0002 Placa base, Jarra
- 6. 38044.0000 Tornillo N° 6 x .375"
- 7. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diám 0,75"
- 8. 38932.0000 Tapa, Bandeja de goteo
- 9. 38931.1002 Bandeja de goteo (Incluye ítem 7)



PANTALLA DIGITAL

La jarra Digital ThermoFresh® está equipada con una sonda digital con pantalla llamada Mirilla Digital. La sonda contiene un tablero con circuitos diseñado para medir los niveles del líquido y los tiempos de retención. Durante el proceso de supervisión, la sonda envía información a la pantalla. La pantalla entonces permite al usuario controlar el nivel del líquido y la frescura (tiempo de retención) de la bebida contenida en la jarra.

BARRA HORIZONTAL

Mediante la pantalla de la mirilla digital, el nivel del líquido en la jarra se puede supervisar observando las barras horizontales. La pantalla de 1,0 galón está equipada con 4 barras y la de 1,5 galones con 6 barras para representar el nivel dentro del dispensador. (cada barra representa un cuarto de galón)

Aparecerán las cuatro /seis barras cuando la jarra esté llena. Cuando el nivel del líquido haya goteado hasta un cierto nivel, la barra más alta de la pantalla dejará de estar iluminada. Estas barras continuarán desapareciendo a medida que gotea de acuerdo al nivel alcanzado por el goteo dentro del dispensador. (Vea la figura 1)



FIG. 1

TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA

La pantalla digital se configura cuenta regresiva hasta 2:00 horas. La pantalla cuenta progresivamente en incrementos de un minuto, destellando a los 15 minutos y continuando el destello una vez llegada a 0. (Vea la Fig. 1)

REAJUSTE DEL RELOJ DE ARENA

La pantalla se reajusta a 0 cuando sucede algo de lo siguiente:

- El nivel de líquido de la jarra se incrementa en 1 barra durante un período sostenido. (por percolación o agregado de líquido adicional a la bebida ya existente)
- Se percola una nueva bebida fresca en la jarra.
- Cuando las clavijas de contacto del conjunto del sensor se desacoplan de la pantalla durante más de 20 segundos.

APAGADO DE LA PANTALLA

Cuando se saca o se afloja el conjunto del sensor de la jarra durante más de 20 segundos, la pantalla de la mirilla digital pierde contacto con las clavijas de la superficie de la jarra. Cuando esto sucede, el contorno que rodea las barras de nivel horizontal destella todo el tiempo. Esto señala que la pantalla se ha desenchufado de la sonda y no puede recibir datos.

Cuando la pantalla está en su lugar y enchufada, pero la jarra está vacía, el contorno que rodea las barras de nivel horizontales se encienden pero no destellan y no se muestra el tiempo de vencimiento. Las demás partes de la pantalla no son visibles. Esto indica que la pantalla está enchufada y lista para recibir datos de la sonda, pero la jarra está vacía.

El único momento en el que la pantalla está completamente apagada es cuando han sacado las pilas o cuando las mismas se encuentren vencidas. (Vea la sección de “Recambio de pilas” por mayor información.)

TIEMPO DE VENCIMIENTO

Esta unidad se ajusta en fábrica para la cuenta regresiva de 15 minutos. Si una condición de reset no se ha producido, continuará a parpadear y la cuenta regresiva a 0.

INDICADOR DE PILA BAJA

Cuando las pilas de la pantalla tienen poca carga, la pantalla también está equipada con un icono de pila. La barra superior utilizada para supervisar los niveles del líquido, comenzará a destellar con un diseño en forma de pila indicando así, que es momento de cambiar las pilas. (Vea la figura 1)

Tabla de notificación por destello	
Posición	Minutos
0	30
1	60
2	90
3	120 (valor predeterminado)
4	150
5	180
6	210
7	240
8	15
9	45
A	75
B	105
C	135
D	165
E	195
F	Desactivar temporizador

RECAMBIO DE LAS PILAS

La pantalla de la mirilla digital viene equipada con 4 pilas AAA. Las pilas tienen una vida útil de aproximadamente 1 1/2 años bajo condiciones normales de operación.

NOTA: Las pilas no están cubiertas por la garantía del producto.

Para recambiar las pilas:

1. Retire el conjunto del sensor de la jarra
2. Retire los dos tornillos mariposa y deslice el conjunto de la pantalla para extraerlo de la jarra.
3. Afloje los dos tornillos de la parte inferior de la pantalla, Fig. 2, y gire la tapa aproximadamente 180°.
4. Sustituya las pilas usadas por 4 pilas alcalinas AAA.

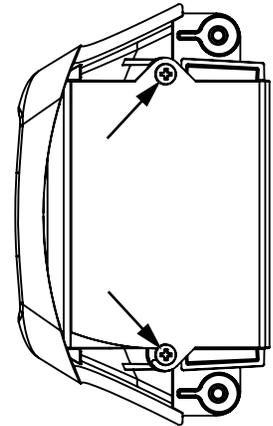
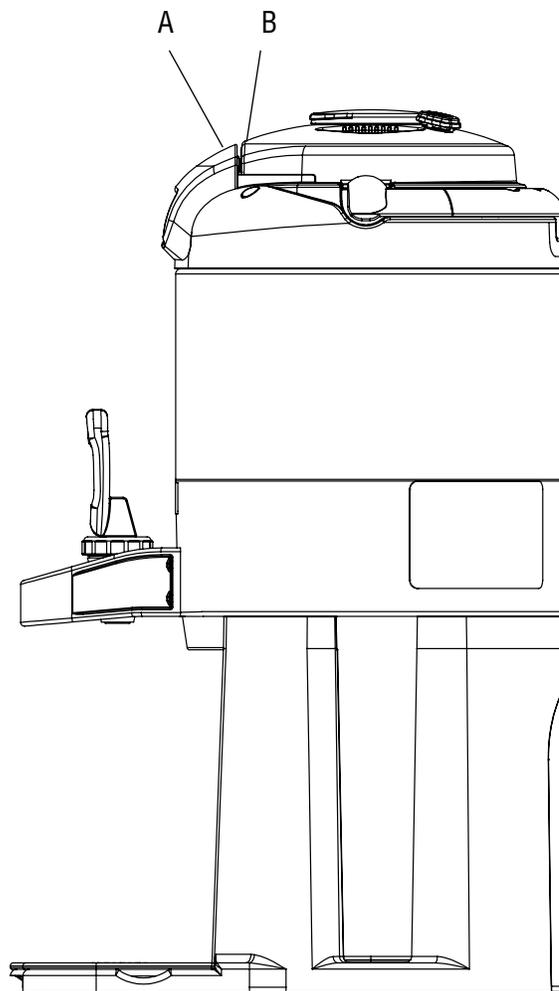


FIG. 2

INSTALACIÓN DEL CONJUNTO DEL SENSOR

La instalación correcta del conjunto del sensor se logra alineando los contactos de dicho conjunto (B) con los contactos de la parte trasera de la mirilla (A) cuando la manija de la jarra está en la posición totalmente abierta. Una vez enchufado el conjunto del sensor en la jarra, se bloquea en su sitio girando la manija aproximadamente 180° como se muestra en la Fig 3.



P4164

FIG. 3

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

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

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

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

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

BUNN®

Digital ThermoFresh®

Jarra de 1,0 y 1,5 galones
(con y sin base)



INFORMACIONES DE USO Y DE CUIDADO

PRECAUCIÓN- LIMPIE E HIGIENICE LA JARRA ANTES DE UTILIZARLA. VEA LA NOTA 1 de LIMPIEZA DIARIA.

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



INTRODUCCIÓN

Esta jarra fue diseñada para ser usada solamente con cafeteras BUNN® DUAL® TF DBC® o con SINGLE® TF DBC . Cuando se cumplen las precauciones adecuadas, se pueden preparar de 3,8 litros hasta 5,7 litros (1 hasta 1.5 galones) de café directamente en la jarra que luego puede transportarse a otro lugar para ser servido. La jarra debe ponerse sobre un mostrador o estante robusto.

NOTA: Se requiere la calibración de la cafetera antes de usar la jarra TF digital.

AVISOS A LOS USUARIOS

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



#26186.0001

ADVERTENCIA - LÍQUIDO CALIENTE

- NO USE SOBRE LLAMA ABIERTA O EN ELEMENTOS ELÉCTRICOS
- NO LIMPIAR CON BLANQUEADORES
- NO SUMERJA LA JARRA



#26186.0000



#39042.0000



#39043.0000

LIMPIEZA DIARIA

PRECAUCIÓN: LIMPIE E HIGIENICE SU JARRA TODOS LOS **DÍAS**

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda un método de 3 pasos para limpiar e higienizar la jarra. El método de 3 pasos consiste de agua jabonosa caliente usando un detergente aprobado, un enjuague con agua fresca, y una solución higienizante acuosa utilizando un higienizador sin cloro. **No sumergir la jarra.**

1. Efectúe un ciclo completo de preparación de café solo de agua caliente dentro de la jarra y deje reposar por un minuto. Vacíe completamente la jarra abriendo la llave.
2. Quite la tapa, llene la jarra con la solución de limpieza y limpie completamente el interior de la jarra.
3. Enjuague la jarra totalmente usando el enjuague de agua fresca.
4. Llene la jarra con la solución higienizante y deje reposar por 5 minutos, luego desagote a través de la llave totalmente abierta.
5. Retire la tapa de plástico larga del fondo de la jarra, luego retire las abrazaderas y el tubo de silicona de la jarra.
6. Retire el conjunto de la palanca de la llave/ vástago destornillando la tuerca de la llave que se encuentra detrás de la palanca de la llave.
7. Use el cepillo suministrado para limpiar totalmente el tubo de llenado del conjunto de la tapa y de la llave.
8. Desmonte el conjunto de la llave /vástago . Lave totalmente todas las piezas de la llave y el tubo de silicona en una solución de agua y detergente suave. Enjuague las piezas en agua caliente. Higienice las piezas durante 5 minutos, luego séquelas al aire completamente.

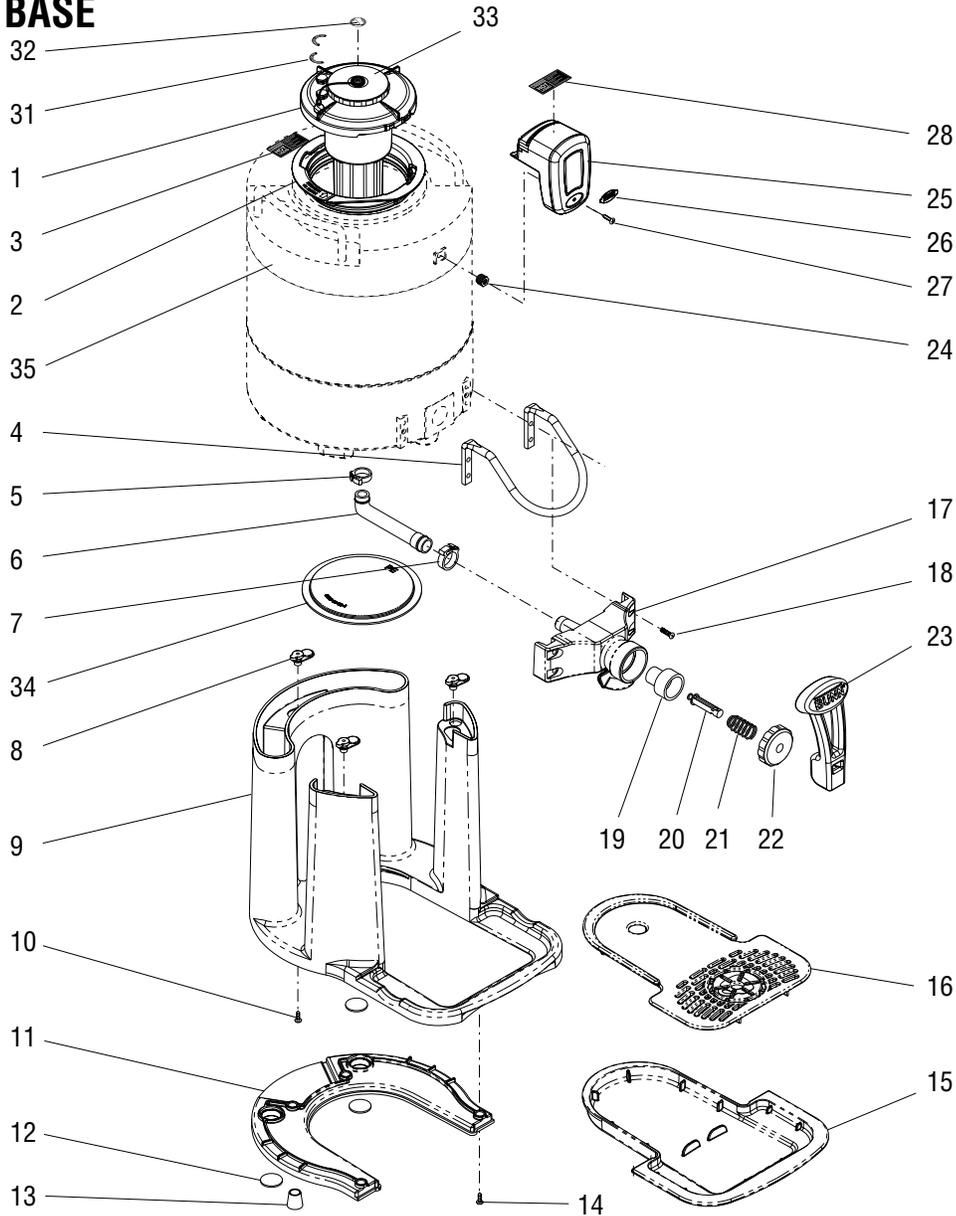
NOTA: Nunca sumerja la pantalla de la jarra Digital ThermoFresh® ni el conjunto de la tapa en agua.

9. Limpie el conjunto de la tapa con un paño humedecido limpio.
10. Vuelva a montar la llave y conéctela junto con la tapa y el tubo de silicona, al distribuidor.
11. Lave toda la superficie exterior de la jarra y la pantalla con un paño humedecido limpio.

LIMPIEZA PERIÓDICA

1. Destornille el conjunto de la tapa y retírelo.
2. Retire el anillo de retención de la parte superior de la jarra.
3. Retire el cubre juntas del logo BUNN® del frente de la pantalla.
4. Quite el tornillo ubicados debajo de la tapa, y levante la pantalla digital de la jarra ThermoFresh®.
5. Limpie la superficie de la pantalla y el conjunto de la tapa con un paño humedecido limpio.
6. Limpie el área debajo del anillo de retención, la superficie de la pantalla y el conjunto de la tapa con un paño humedecido limpio.
7. Reemplace la pantalla y el anillo de retención.

JARRA CON BASE

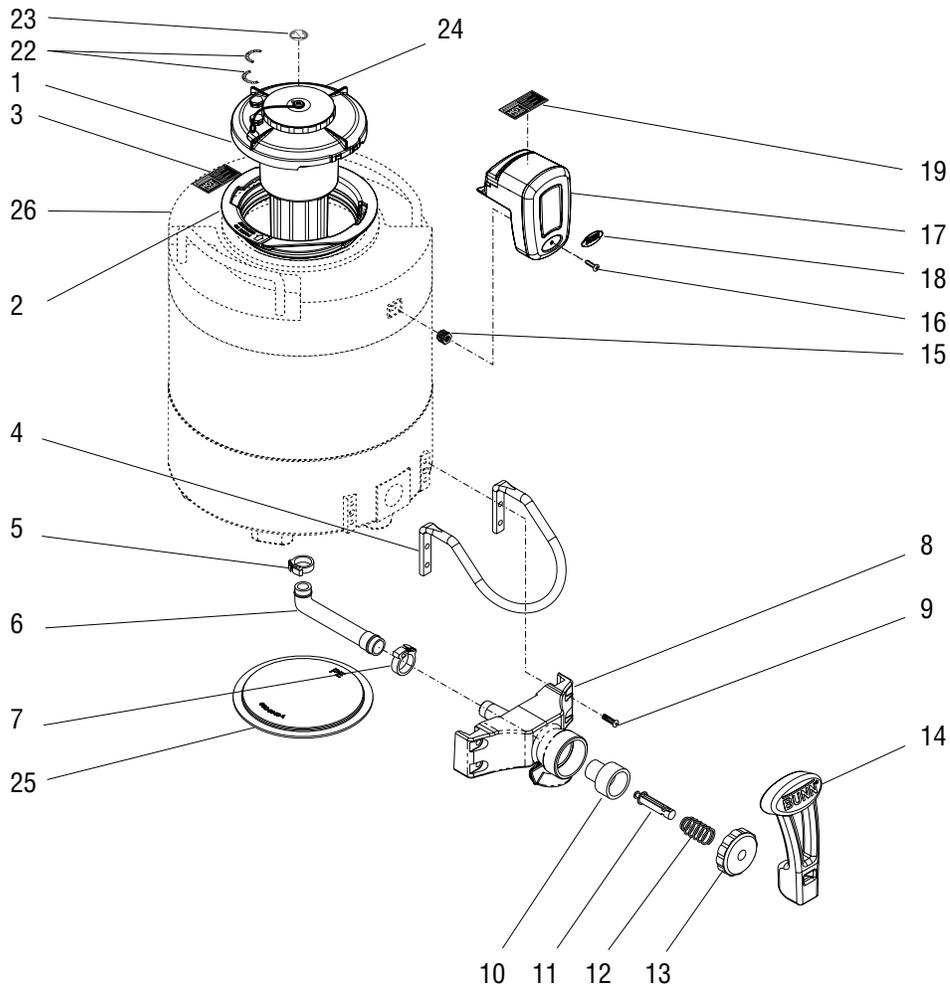


PIEZAS DE REPUESTO

P3800

1.	40193.1000	Conjunto de tapa (1,5 Modelos)(Incluye ítems 31 - 33)	21.	00601.1001	Resorte de la llave (Incluye 6)
	40194.1000	Conjunto de tapa (1,0 Modelos)(Incluye ítems 31 - 33)	22.	29165.1002	Tuerca, Pico de la llave
2.	37215.0001	Junta, Adaptador	23.	39081.0000	Palanca, Llave (Bunn)
3.	26186.0000	Calcomanía, Advertencia líquido caliente		39081.0002	Palanca, Llave (negra lisa)
4.	39084.0000	Protector, Llave		39081.0001	Palanca, Llave (naranja)
5.	12422.0006	Abrazadera, Tubo de D.I. 0,53"/0,59"	24.	38151.0000	Inserto, roscado N° 6-32
6.	35342.0000	Tubo, Silicona	25.	37196.1000	Conjunto de visualización, temporizador de reloj de arena (incluye ítem 28)
7.	12422.0001	Abrazadera, Tubo de D.I. 0,59"/0,66"		37196.1003	Conjunto de visualización, temporizador de cuenta regresiva (incluye ítem 28)
8.	35016.0001	Introduce, Pedestal	26.	37217.0000	Tapa, Logo
9.	38929.1001	Pedestal, Jarra	27.	01383.0003	Tornillo, Cabeza semiesférica N° 6-32 x 1,0"
10.	39617.0000	Tornillo, Plastite N° 6 x 0,75"	28.	26186.0001	Calcomanía, Advertencia líquido caliente
11.	38930.0001	Placa base, Jarra	29.	35301.0000	Cepillo, Limpieza (no se ilustrada)
12.	39443.1003	Placa	30.	46247.1000	Pilass, 4 paquetes AAA (no se ilustrado)
13.	04811.0000	Pie, Goma negra 0,62" Diá.	31.	39042.0000	Calcomanía, No retirar
14.	44010.0000	Tornillo N° 8 x 0,50"	32.	39043.0000	Calcomanía, No sumergir
15.	38931.1000	Bandeja de goteo (Incluye ítem 16)	33.	38070.0000	Tapón c/correa
16.	38932.0000	Tapa, Bandeja de goteo	34.	41510.0000	Cubierto de la base
17.	39349.0001	Pico, Llave	35.	41336.1001	Conjunto de la cubierta superior (Incluye ítem 3)
18.	35074.0000	Tornillo, Cabeza Hex. Negro M4 x 0,7 x 25			
19.	00600.1000	Cubetas de asiento de la llave (Incluye 6)			
20.	29164.1000	Vástago de la llave			

JARRA SIN BASE

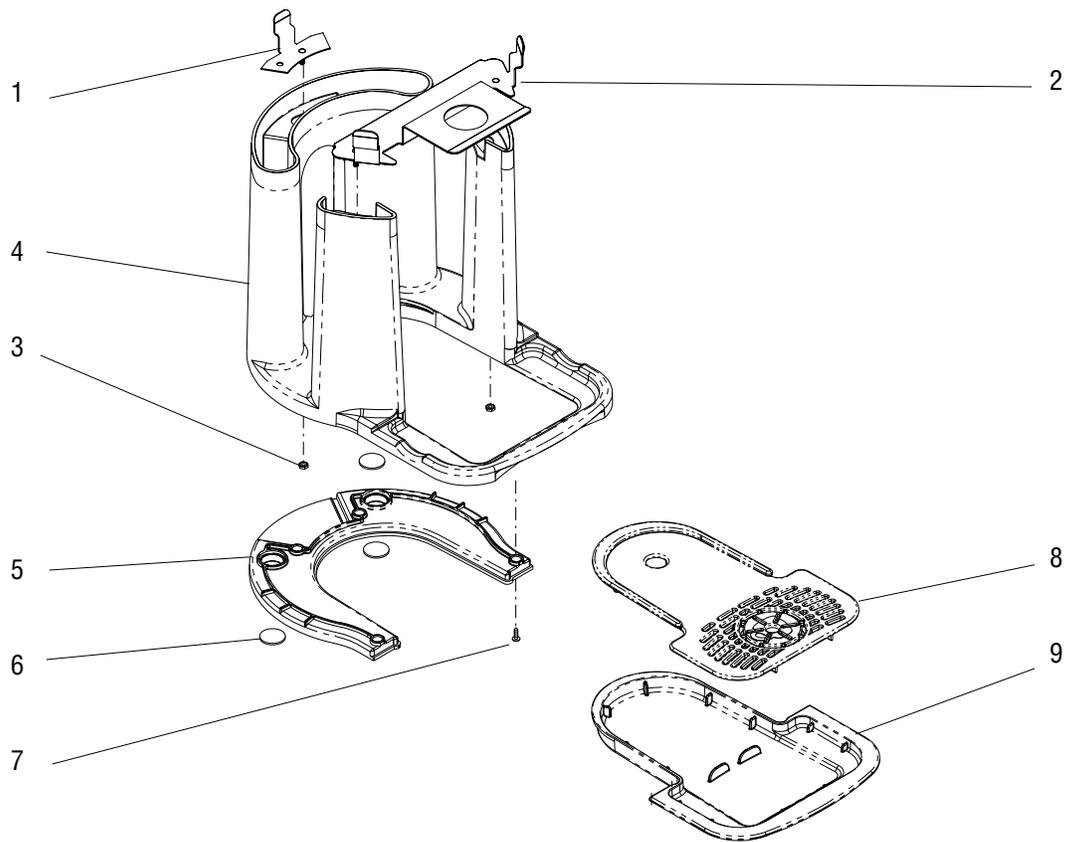


P3801

PIEZAS DE REPUESTO

1.	40193.1000	Conjunto de tapa (1,5 Modelos)(Incluye ítems 31 - 33)	15.	38151.0000	Inserto, roscado N° 6-32
	40194.1000	Conjunto de tapa (1,0 Modelos)(Incluye ítems 31 - 33)	16.	01383.0003	Tornillo, Cabeza semiesférica N° 6-32 x 1,0"
2.	37215.0000	Junta, Adaptador	17.	37196.1000	Conjunto de visualización, temporizador de reloj de arena (incluye ítem 28)
3.	26186.0000	Calcomanía, Advertencia líquido caliente		37196.1003	Conjunto de visualización, temporizador de cuenta regresiva (incluye ítem 28)
4.	39084.0000	Protector, Llave	18.	37217.0000	Tapa, Logo
5.	12422.0006	Abrazadera, Tubo de D.I. 0,53"/0,59"	19.	26186.0001	Calcomanía, Advertencia líquido caliente
6.	35342.0000	Tubo, Silicona	20.	35301.0000	Cepillo, Limpieza (no se ilustrada)
7.	12422.0001	Abrazadera, Tubo de D.I. 0,59"/0,66"	21.	46247.1000	Pilass, 4 paquetes AAA (no se ilustrada)
8.	39349.0001	Pico, Llave	22.	39042.0000	Calcomanía, No retirar
9.	35074.0000	Tornillo, Cabeza Hex. Negro M4 x 0,7 x 25	23.	39043.0000	Calcomanía, No sumergir
10.	00600.1000	Cubetas de asiento de la llave (incluye 6)	24.	38070.0000	Tapón c/correa
11.	29164.1000	Vástago de la llave (incluye 6)	25.	41510.0000	Cubierto de la base
12.	00601.1001	Resorte de la llave (incluye 6)	26.	41336.1001	Conjunto de la cubierta superior (Incluye ítem 3)
13.	29165.1002	Tuerca, Pico de la llave			
14.	39081.0000	Palanca, Llave (Bunn)			
	39081.0002	Palanca, Llave (negra lisa)			
	39081.0001	Palanca, Llave (marrón)			

BASE PARA JARRA SIN BASE



P3868

PIEZAS DE REPUESTO

- 39795.0000 Stand, Assy (Incluye ítems 1 - 9)
- 1. 39449.0002 Soporte, trasero
- 2. 39448.0002 Soporte, delantero
- 3. 00970.0000 Tuerca Keps N° 8-32
- 4. 38929.0001 Pedestal, Jarra
- 5. 38930.0001 Placa base, Jarra
- 6. 39443.0001 Placa
- 7. 44010.0000 Tornillo N° 6 x .375"
- 8. 38932.0000 Tapa, Bandeja de goteo
- 9. 38931.1000 Bandeja de goteo (Incluye ítem 8)

PANTALLA DIGITAL

La jarra Digital ThermoFresh® está equipada con una sonda digital con pantalla llamada Mirilla Digital.

La sonda contiene un tablero con circuitos diseñado para medir los niveles del líquido y los tiempos de retención. Durante el proceso de supervisión, la sonda envía información a la pantalla. La pantalla entonces permite al usuario controlar el nivel del líquido y la frescura (tiempo de retención) de la bebida contenida en la jarra.

BARRA HORIZONTAL

Mediante la pantalla de la mirilla digital, el nivel del líquido en la jarra se puede supervisar observando las barras horizontales. La pantalla de 1,0 galón está equipada con 4 barras y la de 1,5 galones con 6 barras para representar el nivel dentro del dispensador. (cada barra representa un cuarto de galón)

Aparecerán las cuatro /seis barras cuando la jarra esté llena. Cuando el nivel del líquido haya goteado hasta un cierto nivel, la barra más alta de la pantalla dejará de estar iluminada. Estas barras continuarán desapareciendo a medida que gotea de acuerdo al nivel alcanzado por el goteo dentro del dispensador.

RELOJ DE ARENA

Además de las barras horizontales, la pantalla también cuenta con una serie de cuatro iconos de relojes de arena en la parte superior de la pantalla. Después que hayan pasado quince minutos, el cuarto inferior del primer reloj de arena se encenderá. Cuando haya pasado media hora, se iluminará la mitad del reloj de arena. Esto continuará hasta que se haya completado la primer hora. El primer icono deberá estar completamente lleno. (Vea la figura 2)

El proceso de llenado de los relojes de arena continuará hasta que los cuatro relojes se desplieguen llenos. Cuando haya transcurrido la cuarta hora, todos los iconos estarán llenos indicando que la bebida ya no está fresca y que debe desecharla para reemplazarla con una bebida fresca.

Modelos con TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA

La pantalla digital se puede ajustar hasta 4:00 horas en incrementos de 30 minutos. La pantalla cuenta regresivamente en incrementos de un minuto, destellando a los 15 minutos y continuando el destello una vez llegada a 0. (Vea la figura 3)

REAJUSTE DEL RELOJ DE ARENA

La pantalla del reloj de arena se volverá a ajustar en 0 (eliminando todos los iconos de relojes de arena) cuando ocurra cualquiera de las situaciones siguientes:

- El nivel del líquido en la jarrase ha incrementado dos barras. (por preparación o por añadidura de líquido extra a la bebida ya existente)
- Preparación de una nueva bebida fresca en la jarra.
- Cuando se afloja la tapa y luego se vuelve a ajustar el retardo proporcionado es de mas de 20 segundos. (los pernos de contacto se desenchufan y luego se vuelven a enchufar)

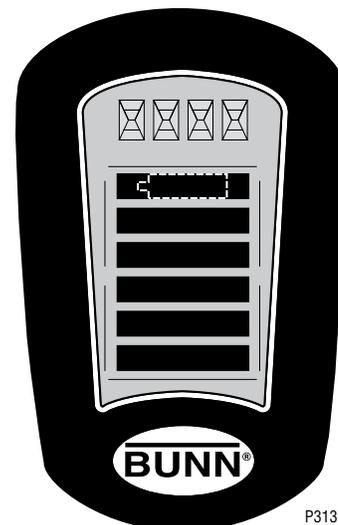
APAGADO DE LA PANTALLA

Cuando se saca o se afloja la tapa de la jarra por más de 20 segundos, la pantalla de la mirilla digital pierde contacto con los pernos en la superficie de la jarra. Cuando esto sucede, el contorno que rodea las barras de nivel horizontal destellarán. Esto señala que la pantalla se ha desenchufado de la sonda y no puede recibir datos.

Cuando la pantalla está en su lugar y enchufada, pero la jarra está vacía, el contorno que rodea las barras de nivel horizontales estarán encendidas pero no destellarán. Todas las otras secciones de la pantalla, como los relojes de arena y las barras horizontales, no estarán visibles. Esto indica que la pantalla está enchufada y lista para recibir datos de la sonda, pero la jarra está vacía.

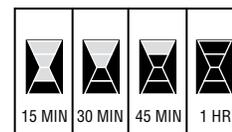
El único momento en el que la pantalla estará completamente apagada, será cuando hayan sacado las pilas o cuando las mismas se encuentren vencidas.

(Vea la sección de "Recambio de pilas" por mayor información.)



P3138

FIG. 1



P3139

FIG. 2



FIG. 3

INDICADOR DE PILA BAJA

Cuando las pilas de la pantalla tienen poca carga, la pantalla también está equipada con un icono de pila. La barra superior utilizada para supervisar los niveles del líquido, comenzará a destellar con un diseño en forma de pila indicando así, que es momento de cambiar las pilas. (Vea la figura 1)

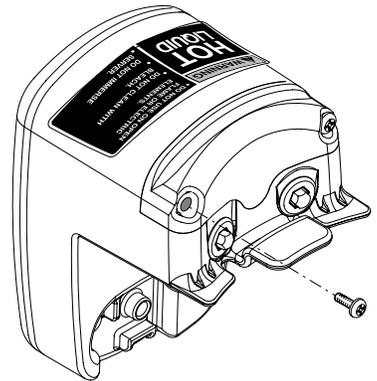
RECAMBIO DE LAS PILAS

La pantalla de la mirilla digital viene equipada con 4 pilas AAA. Las pilas tienen una vida útil de aproximadamente 1 1/2 años bajo condiciones normales de operación.
NOTA: Las pilas no están cubiertas por la garantía del producto.

Para recambiar las pilas:

1. Retire el conjunto de la tapa y la junta de retención de la jarra.
2. Retire los dos tornillos de la parte posterior de la pantalla y deslice hacia afuera la tapa.
3. Sustituya las pilas usadas con 4 pilas alcalinas AAA.

NOTA: Por favor siga las instrucciones del fabricante para desechar las baterías usadas.

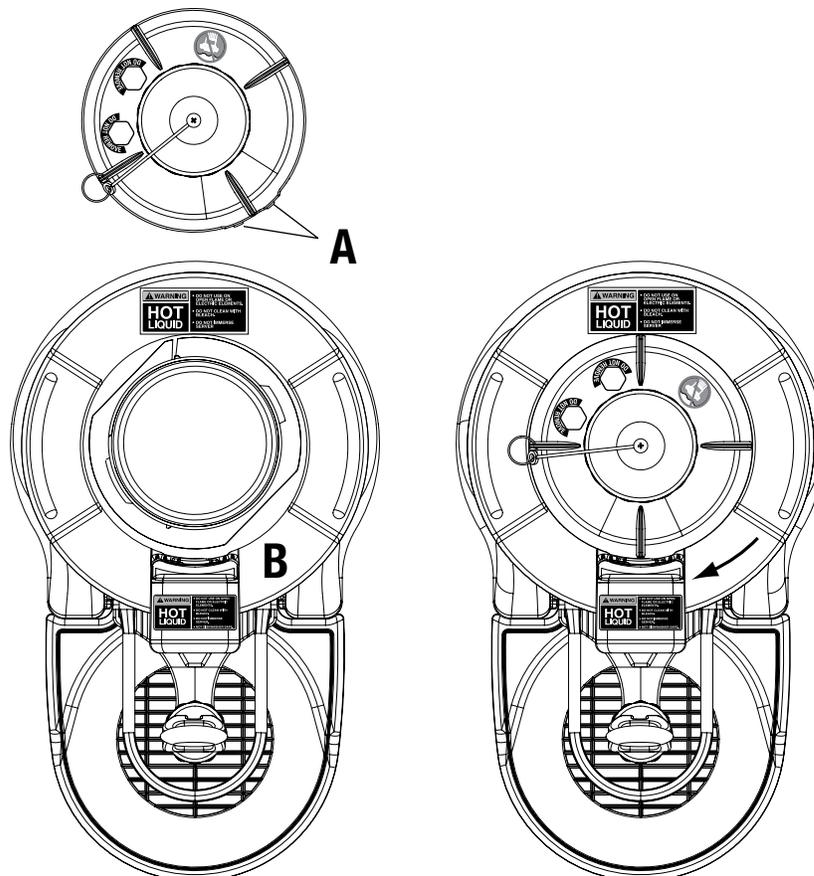


P3140

FIG. 3

INSTALACIÓN DE LA TAPA

Alineando los contactos de la tapa (A) con el área en la jarra (B) entre mirilla y lado derecho del asa se consigue la instalación correcta de la tapa de la jarra. Una vez que la tapa está enganchada con el anillo adaptador, si se rota la tapa aproximadamente 30 grados hacia la derecha, hasta que la lengüeta de detención de la jarra esté apoyada sobre la mirilla, la tapa estará trabada en su lugar.



P3483

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

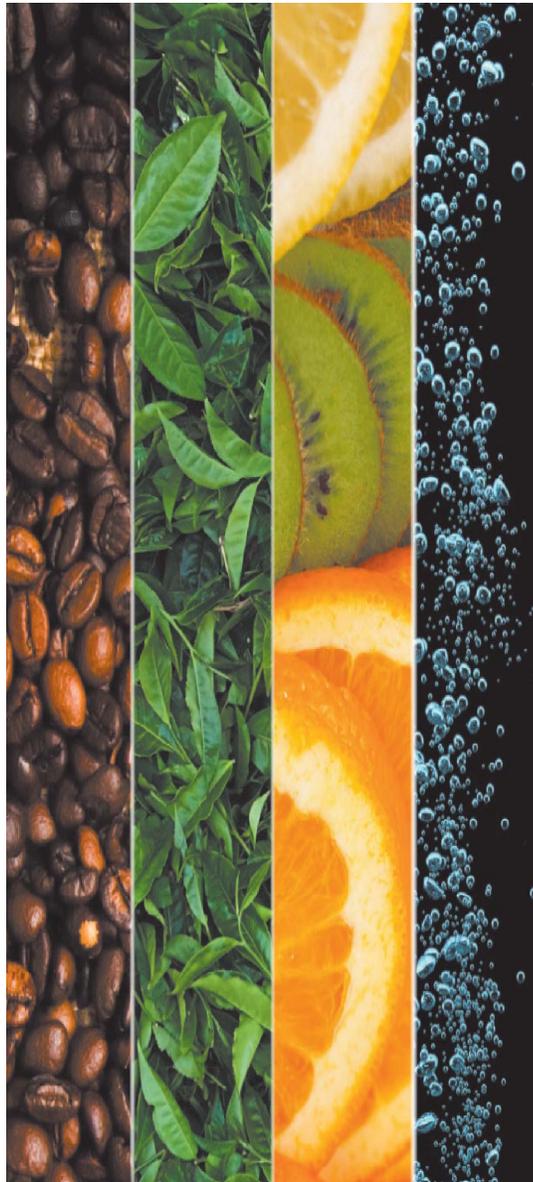
Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados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

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

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

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, 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, 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, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, Phase Brew, The Horizontal Red Line, Titan, triecta, Ultra, Velocity Brew son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

BUNN[®]



Elaborado Por:

Bunn-O-Matic Corporation of Mexico S de RL de CV

Av. Cuauhtémoc #1100, Colonia Vertiz Narvarte

Delegación Benito Juárez México D.F C.P 03650

(55) 5575 7961, 01800 099 BUNN

Ing. Ventura Ordoñez

ventura.ordonez@bunn.com

Este producto ha sido desarrollado para:

Uso Comercial