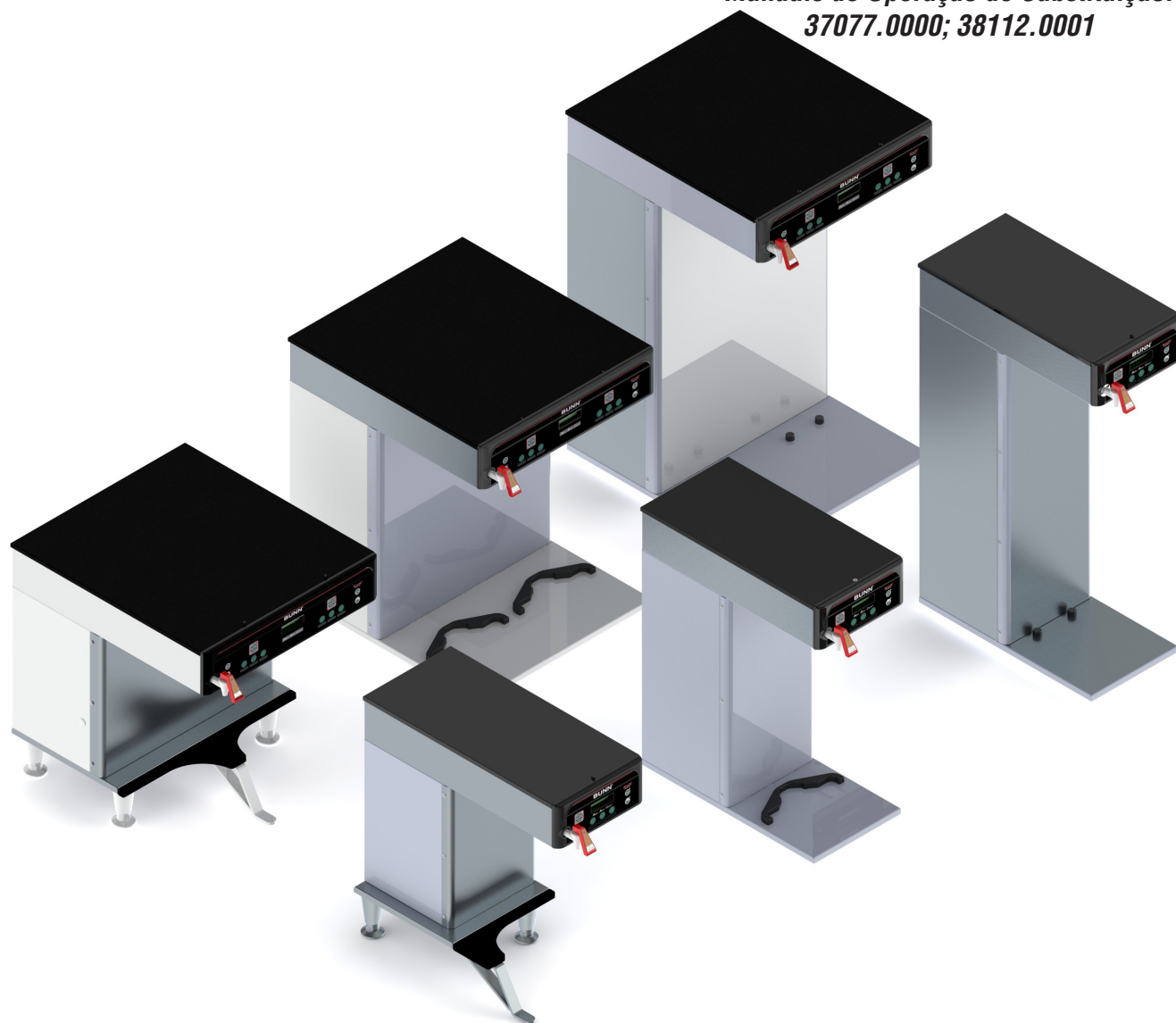




**ICBA, ICBB, ICBC,
ICB-DV, ICB Twin
Infusion Series®**

com Smart Funnel®

**Manuais de Operação de Substituição:
37077.0000; 38112.0001**



GUIA DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

BUNN-O-MATIC CORPORATION

CAIXA POSTAL 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS - EUA 62708-3227

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



GARANTIA DE PRODUTO COMERCIAL DA BUNN-O-MATIC

A Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garante os equipamentos fabricados por ela conforme segue:

- 1) Garrafas térmicas, cafeteiras térmicas, decantadores, servidores GPR de café, bules de chá gelado/café, cafeteiras expresso MCR/MCP/MCA e servidores Thermofresh (mecânica e digital) - 1 ano para peças e 1 ano para mão de obra.
- 2) Todos os outros equipamentos - 2 anos para peças e 1 ano para mão de obra, mais garantias acrescentadas conforme especificado abaixo:

- a) Circuito eletrônico e/ou teclados de controle – peças e mão de obra durante 3 anos.
- b) Compressores em equipamento de refrigeração - 5 anos para peças e 1 ano para mão de obra.
- c) Rebolos de moagem em equipamentos para moer café para cumprir a análise original de coador de tela de fábrica - peças e mão de obra por 4 anos ou 40.000 libras de café, o que ocorrer primeiro.

Estes períodos de garantia valem desde a data de instalação que a BUNN garante que os equipamentos fabricados por ela estarão comercialmente isentos de defeitos em material e mão de obra existentes na ocasião da fabricação e aparecendo dentro do período aplicável de garantia. Esta garantia não se aplica a nenhum equipamento, componente ou peça que não foi fabricada pela BUNN ou que no parecer da BUNN tenha sido afetado por mau uso, negligência, alteração, instalação ou mão de obra inapropriada, manutenção ou reparo inapropriado, limpeza e escaldadura não periódicas, falhas dos equipamentos relacionados à qualidade inferior da água, dano ou acidente. Em adição, a garantia não se aplica à substituição de itens sujeitos a uso normal, incluindo, entre outros, peças substituíveis por usuário, como, por exemplo, vedações e gaxetas. Esta garantia está condicionada ao Comprador 1) entregar à BUNN um comunicado imediato de qualquer reivindicação a ser feita nos termos desta garantia pelo telefone (217) 529-6601 ou por escrito à Caixa Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) se solicitado pela BUNN, remeter o equipamento defeituoso pré-pago a uma local de serviço autorizado da BUNN e 3) recebendo autorização prévia da BUNN que o equipamento defeituoso está sob garantia.

A GARANTIA PRECEDENTE É EXCLUSIVA E EXISTE NO LUGAR DE QUALQUER OUTRA GARANTIA, ESCRITA OU ORAL, EXPRESSA OU IMPLÍCITA, INCLUINDO, ENTRE OUTRAS, QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIDADE OU ADEQUAÇÃO PARA UMA FINALIDADE ESPECÍFICA. Os agentes, revendedoras ou funcionários da BUNN não estão autorizados a fazer modificações a esta garantia ou a fazer garantias adicionais que sejam vinculatórias à BUNN. Consequentemente, as declarações dessas pessoas, sejam orais ou por escrito, não constituem garantias e não devem ser acreditadas. Se a BUNN determinar em seu critério absoluto que o equipamento não está em conformidade com a garantia, a BUNN, em seu critério exclusivo, embora o equipamento esteja sob garantia,

1) providenciará de modo gratuito as peças de substituição e/ou a mão de obra (durante os períodos aplicáveis de garantia de peças e mão de obra especificados acima) para reparar os componentes defeituosos, desde que este reparo seja feito por um Representante Autorizado de Serviço da BUNN; ou 2) substituirá o equipamento ou reembolsará o preço de compra para o equipamento.

O REMÉDIO DO COMPRADOR CONTRA A BUNN PELA VIOLAÇÃO DE QUALQUER OBRIGAÇÃO ADVINDA DA VENDA DESTE EQUIPAMENTO, SEJA DERIVADA DE GARANTIA OU DE OUTRO MODO, SERÁ LIMITADO, NA OPÇÃO EXCLUSIVA DA BUNN CONFORME ESPECIFICADO NESTE DOCUMENTO, A REPARO, SUBSTITUIÇÃO OU REEMBOLSO.

Em nenhuma circunstância a BUNN será responsável por qualquer outro dano ou perda, incluindo, entre outros, lucros cessantes, perda de vendas, perda de uso dos equipamentos, reivindicações de clientes do Comprador, custo de capital, custo de interrupção, custo de substituição de equipamentos, instalações ou serviços ou quaisquer outras compensações especiais, inerentes ou consequenciais.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN com a linha vermelha estilizada, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE com design de deslocamento estilizado, Cool Froth, DBC, Dr. Brew estilizado 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 com o design estilizado da folha e o grão de café, Safety-Fresh, save-mycoffee.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, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra são ou marcas comerciais ou marcas registradas da Bunn-O-Matic Corporation. A configuração comercial tripla ® é uma marca registrada da Bunn-O-Matic Corporation.

APRESENTAÇÃO

Esse equipamento preparará café dentro de um servidor de espera ou aeroporto. A cafeteira pode ter uma torneira de água quente auxiliar. Ele é somente para uso interno com a instalação sobre balcões ou prateleiras resistentes. Favor instalar em uma área onde há nenhum dispositivo que espiche água.

A Série Infusão, parecida com a DBC BrewWISE, incorpora uma sistema de interface de rede sem fio que permite aos moedores MHG ou o DBC carregar certa informação dentro do "chip de programação" localizado dentro do pegador do funil. Essa informação inclui qual o sabor do café que está sendo preparado e qual o tamanho da porção que será preparada (meia ou completa). Uma vez que o nome correto do sabor e quantidade de café estão configurados, o funil é carregado dentro da cafeteira. A informação do pegador do funil é transferida para dentro da cafeteira. A cafeteira então pega essa informação e libera a quantidade de água pré-definida na cafeteira para o sabor e porção de café.

A cafeteira pode também ser programada para ajustar diferentes funções para o processo de preparo de café, tais como temperatura, quantidade de café, porcentagem variável, preparação por pulsos, etc. Isso permite ao operador programar uma certa "receita" para cada sabor de café à ser preparado.

A Cafeteira da Série Infusão está apta a preparar tanto chá como café quente com as configurações de receita e possui os seguintes recursos: Preparação variável, Pré-Infusão e Preparação por Pulsos, BrewWISE e um LCD para leitura e programação junto com as opções de Funil Inteligente para café. Outros recursos são o modo Economia de Energia, compatibilidade com o BUNNLink, compatibilidade com o Leitor Inteligente, Temporizador de preparação e Alerta de Higienização.

CONTEÚDO

Garantia	2
Apresentação	3
Avisos ao Usuário	4
Exigências Elétricas.....	5
ICB-DV	Bivolt
ICBA.....	Cafeteira 230 Volt
ICBB.....	Cafeteira 200 Volt
ICB Twin.....	120/208-240V ou 230V

AVISOS AO USUÁRIO

Leia este manual cuidadosamente e siga todos os avisos contidos neste manual e no equipamento. Todas as etiquetas/identificações no equipamento devem ser mantidas em boas condições. Substitua as etiquetas ilegíveis ou danificadas.

Como indicado no Código Hidráulico Internacional do Código do Conselho Internacional e do Manual do Código Alimentar da Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA), este equipamento deve ser instalado com prevenção de refluxo de água adequada, para cumprir com os códigos federais, estaduais e locais. Para os equipamentos instalados fora dos EUA, deve-se respeitar o Código Hidráulico / Sanitário aplicável para a sua área.

#00656.7951



#00658.7950



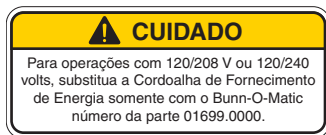
#00986.7950 ITCB

PARA USAR SOMENTE EM UM RAMAL DA REDE QUE SUPORTE 20A

#00985.7950



#03408.7950



#34072.7950

Optional Field Wiring
120/208-240 V, 13,8-16,8 A, 2900-4050 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

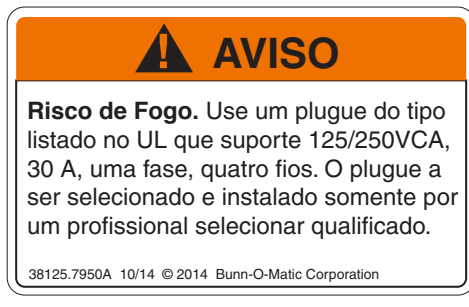
#29710.0011

Tipo de Fios Opcionais

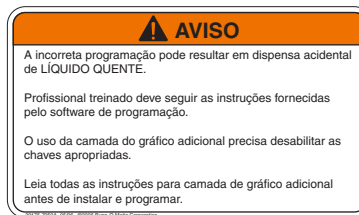
120/208-240 V, 13,8-16,8 A, 2900-4050 W
1 fase, 3-fios + GND, 60HZ



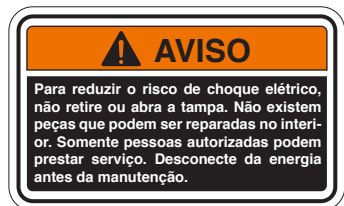
#03409.7950



#38125.7950



#39175.7950



#37881.7950

! AVISO

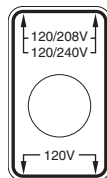
- PREENCHA O TANQUE DE ÁGUA ANTES DE ENRGIZAR
- NÃO SOBRE CARREGUE O CIRCUITO
- MANTENHA LONGE DE COMBUSTÍVEIS
- NÃO DEFORME O PLUGUE OU CORDOALHA

VEJAS AS INSTRUÇÕES

- FRACASSO AO SEGUIR OS RISCOS DE PROBLEMAS COM EQUIPAMENTO, FOGO, OU PERIGO DE CHOQUE
- CAFETEIRA ENERGIZADA AO NÃO SER QUE DESPLUGADA

WARNING
• FILL WATER TANK BEFORE ENERGIZING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT
• KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLES
SEE INSTRUCTIONS
• FAILURE TO COMPLY WITH EQUIPMENT MANUAL, FIRE OR SHOCK
• BREWER ENERGIZED UNLESS UNPLUGGED

#06064.0000



#34056.0001



00824.0002

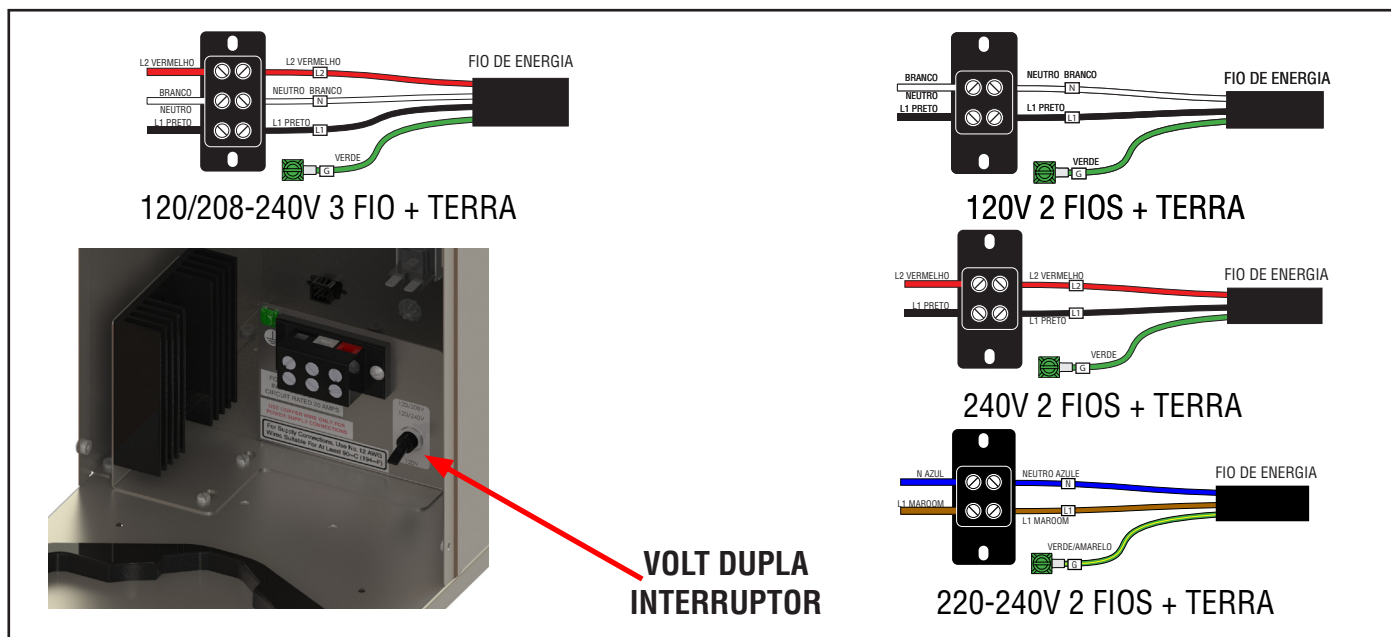


#00824.0001

EXIGÊNCIAS ELÉTRICAS

AVISO - A máquina de café deve estar desconectada da fonte de energia até especificação da Instalação Inicial. **Consulte a Placa de Dados na Máquina e códigos elétricos nacionais/locais para determinar exigências de circuitos.**

CUIDADO - A cordoalha de energia precisa estar listada de acordo com o UL, Cordoalha do Tipo SO, SJO, SJTO, HSJO ou SJOW, que suporte 90° C, e a proteção do plugue precisam estar listados de acordo com a UL para evitar qualquer perigo. A Cordoalha da Fonte de Energia precisa ter no mínimo 920 mm e no máximo 1830 mm (medida do Aliviador de Tensão até o final do Protetor do Plugue).



INSTALAÇÃO ELÉTRICA (All Models)

ATENÇÃO – A instalação elétrica imprópria danificará os componentes eletrônicos. Problemas causados pelas conexões elétricas incorretas não serão cobertos pela garantia.

1. Um eletricista precisa fornecer os serviços elétricos.
2. Determine a disponibilidade do serviço elétrico local.
3. (Somente para modelos DV) Selecione a voltagem da unidade desejada de acordo com a disponibilidade do serviço elétrico local.
4. Ao usar o voltímetro, verifique a voltagem e código de cores para cada condutor na fonte elétrica.
5. Remova o painel frontal para acessar o bloco do terminal.
6. Alimente a cordoalha de energia através do aliviador de tensão e conecte-o no(s) bloco(s) do terminal.
7. Conecte a cordoalha de energia no bloco do terminal como mostrado.
8. Antes de proceder, verifique a voltagem do bloco do terminal na área de fios.
9. (Somente para os modelos DV) Ajuste o botão de voltagem para a apropriada posição e substitua o painel de acesso.
10. Se a tubulação deve ser conectada mais tarde, tenha certeza que a cafeteira está desconectada da fonte de energia. Se a tubulação foi conectada, a cafeteira está pronta para a *Configuração Inicial*.

REQUISITOS DE CE

- Este aparelho deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal qualificado.
- Para operação adequada, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5°C e 35°C.
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um eletricitista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas a partir de 18 anos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e seu cabo longe de pessoas com menos de 18 anos.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas a partir de 18 anos com deficiências físicas, motoras ou menais contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Menores de 18 anos devem ser supervisionados para garantir que não manipulem ou brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada, que também realizará a substituição a fim de evitar rícos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por menores de idade; elas deverão ser realizadas por indivíduos acima de 18 anos e de forma supervisionada.
- Este aparelho destina-se ao uso em aplicações domésticas e similares, como:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - uso por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo cama e café.
- Este aparelho não se destina ao uso em aplicações como:
 - casas de campo;
- Acesso a áreas de serviço permitidas somente pela assistência técnica autorizada.
- O nível de pressão sonora ponderado é inferior a 70 dBA.

REQUISITOS PARA AMÉRICA DO NORTE

- Este aparelho deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal qualificado.
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5°C e 35°C (41°F e 95°F).
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um eletricitista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.
- Este aparelho não deve ser limpo por lavador de pressão.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas a partir de 18 anos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e seu cabo longe de pessoas com menos de 18 anos.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas a partir de 18 anos com deficiências físicas, motoras ou menais contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Menores de 18 anos devem ser supervisionados para garantir que não manipulem ou brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada, que também realizará a substituição a fim de evitar rícos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por menores de idade; elas deverão ser realizadas por indivíduos acima de 18 anos e de forma supervisionada.
- Este aparelho destina-se ao uso comercial em aplicações como:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - uso por clientes em saguões de hotéis e motéis e em outros ambientes similares;
- Acesso a áreas de serviço permitidas somente pela assistência técnica autorizada.