

## Manual de servicio de Alpha McDonald's Fresh-Trac



### Modelo incluido:

- ALP3GT15A826



#### PRECAUCIÓN:

El equipo se debe instalar de acuerdo con los códigos de plomería y electricidad federales, estatales y locales correspondientes.



#### PRECAUCIÓN:

Siga este procedimiento de instalación antes de intentar usar esta unidad. El no cumplir con estas instrucciones puede producir lesiones o anular la garantía.



#### PRECAUCIÓN:

NO conecte la unidad al suministro de agua caliente. La válvula de entrada no es apta para agua caliente.

### Precauciones y convenciones importantes

Este dispositivo está diseñado para uso comercial. Todo mantenimiento, que no sea la limpieza y el mantenimiento preventivo, debe ser efectuado por un técnico de servicio autorizado de Wilbur Curtis.

- NO sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Para reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, NO abra los paneles de servicio. No contiene piezas que el usuario pueda reparar.
- Mantenga las manos y otros elementos lejos de las superficies calientes cuando la unidad esté funcionando.
- Nunca limpie la unidad con polvos limpiadores, cloro o sustancias químicas fuertes.

### Símbolos



ADVERTENCIA: para ayudar a evitar lesiones personales.



Notas y precauciones importantes de fábrica.



Requisitos de saneamiento

La Curtis Alpha G3. viene configurada de fábrica y está lista para usarse desde el momento en que se retira de la caja.

#### A continuación se indica la configuración de fábrica para Alpha Fresh-Trac:

- Temperatura de preparación = 202° F
- Volumen de preparación = Establecido según los requisitos de los recipientes (60 oz).

#### Requisitos del sistema:

- Fuente de agua: 20 – 90 PSI (caudal mínimo de ½ GPM)
- Sistema eléctrico: consulte el esquema adjunto para conocer el modelo estándar o visite [www.wilburcurtis.com](http://www.wilburcurtis.com) para ver el de su modelo.

#### PASOS PARA LA INSTALACIÓN

1. La unidad debe estar nivelada (de izquierda a derecha y desde adelante hacia atrás) sobre una superficie firme.
2. Conecte la línea de agua al accesorio de entrada de agua en la parte trasera de la unidad. El flujo del volumen de agua hacia la máquina debe ser constante. Utilice un tubo cuyo tamaño sea suficiente como para proporcionar un caudal mínimo de ½ galón por minuto (1 galón por minuto preferentemente).

NOTA: Se debe usar un sistema de filtración de agua para mantener un funcionamiento sin problemas. Un sistema de filtración de agua prolongará en gran medida la vida útil de la unidad y mejorará la calidad y el sabor del producto.

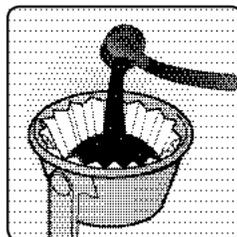
NSF International exige la siguiente conexión de agua:

1. Se debe utilizar una desconexión rápida o una tubería enrollada adicional (al menos del doble de la profundidad de la unidad) para que se pueda mover la unidad para limpiarla.
2. Esta unidad debe instalarse con la protección contra reflujo adecuada para cumplir con los códigos, federales, estatales y locales correspondientes.
3. Las conexiones y los elementos de las tuberías de agua conectadas directamente a un suministro de agua portátil deben cumplir con el tamaño, la instalación y el mantenimiento según lo establecen los códigos federales, estatales y locales.

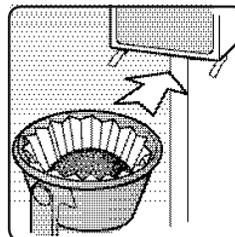
3. Conecte la unidad a la toma de corriente con el amperaje correcto (consulte la etiqueta del número de serie de la máquina).
4. Después de conectar la unidad, coloque el interruptor de palanca en la posición ON (Encendido) (en la parte trasera de la unidad) y el tanque de agua comenzará a llenarse. Los elementos calentadores se encenderán cuando el nivel de agua en el tanque alcance la sonda.
5. El agua en el tanque de calentamiento necesitará aproximadamente media hora para alcanzar la temperatura de funcionamiento (configuración de fábrica de 202° F). En la pantalla aparecerá "READY TO BREW" (Listo para preparar) cuando la unidad alcance la temperatura de funcionamiento.

#### INSTRUCCIONES PARA PREPARAR CAFÉ

1. La cafetera debe estar encendida. Confirme eso con el interruptor de palanca de la parte trasera y luego oprima el botón ON/OFF (Encendido/Apagado). En la pantalla debe aparecer Ready-to-Brew (Listo para preparar).
2. Coloque una jarra vacía en la placa calentadora.
3. Coloque un filtro de papel nuevo en el cono del filtro.



4. Vierta la cantidad correcta de café molido en el cono del filtro.



5. Introduzca el cono lleno en los rieles de la cafetera.



6. Oprima el botón BREW (Preparar) en el panel de control para comenzar a preparar el café.

ISO 9001:2008 REGISTRADA

WILBUR CURTIS CO., INC.  
6913 West Acco Street  
Montebello, CA 90640-5403  
Para obtener la información más reciente, visite [www.wilburcurtis.com](http://www.wilburcurtis.com)  
Tel: 800-421-6150  
Fax: 323-837-2410

El sistema Curtis G3 viene configurado de fábrica para lograr un rendimiento óptimo.

Después de conectar la corriente y el agua, se debe accionar el interruptor de palanca de la parte trasera. Se escuchará un pitido que indica que se encendió el controlador.

En el control aparece . Oprima el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) y en la pantalla aparecerá  (CURTIS llenándose).

El tanque se llenará con agua (aproximadamente de 2 a 3 minutos según el caudal de agua). Cuando se alcance el nivel adecuado, en la pantalla aparecerá  (CURTIS calentándose). Debe esperar aproximadamente 20 minutos para que se alcance la temperatura configurada de 202° F.

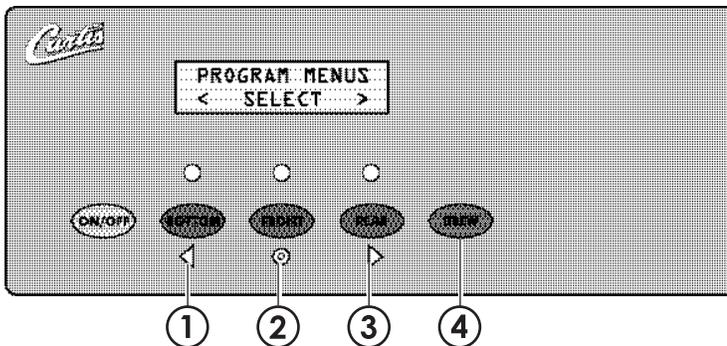
En el control aparecerá  (CURTIS listo para preparar) cuando la temperatura alcance el punto configurado (202° F). La unidad estará entonces lista para preparar café.

## Ingreso al modo de programación

Para apagar la unidad (pantalla apagada), oprima el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) (amarillo). Mantenga presionado el botón BREW (Preparar) (verde) y luego oprima y suelte el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) (amarillo).

Continúe oprimiendo el botón BREW (Preparar). En la pantalla, aparecerá  (Ingresando al modo de programación) y espere hasta que aparezca  (Ingresar código). Introduzca el código de acceso de 4 dígitos. Los dígitos de 1 a 4 corresponden a los botones (ver la siguiente ilustración).

El código preconfigurado de fábrica es 1-2-3-4. Luego aparecerá  (Menús de programación Seleccionar).



Todas las selecciones de programación se realizan con los tres botones centrales. Los símbolos debajo de los botones son los siguientes:

- ◀ Scroll LEFT (Desplazar hacia la IZQUIERDA)
- ⊙ SELECTION (Selección) O ENTER (Ingreso) para guardar un parámetro nuevo
- ▶ Scroll RIGHT (Desplazar hacia la DERECHA)

## MENÚ DE PROGRAMACIÓN

### Brew Volume (Volumen de preparación)



Durante el ciclo de preparación, se le añade un modo de goteo de 2 minutos al tiempo de preparación. El nivel de agua programado compensa la preparación continua para permitir un aumento en el volumen de agua.

**Brew by Volume (Preparación según el volumen)** (Configurada de fábrica a 60 oz). Para seleccionarla, pulse ⊙. En la pantalla aparecerá "Push START To Begin..." (Oprimir el botón START (Comenzar) para comenzar). Oprima el botón BREW (Preparar) y el agua caliente comienza a salir. Cuando se alcanza el volumen deseado, oprima el botón BREW (Preparar) de nuevo para detener el caudal. De esta manera se establece el volumen. Al oprimir el botón >, aparecerá la siguiente función del menú, Brew by Time (Preparación según el tiempo).

**Brew by Time (Preparación según el tiempo)** (Configurada de fábrica a 2 minutos y 17 segundos). Oprima ⊙ para seleccionar la función y cambiar el tiempo de preparación de café. En la pantalla aparecerá el tiempo actual. Al oprimir < o >, puede cambiar entre minutos y segundos. Para salir, oprima Exit (Salir). Cambie el tiempo o determínelo y salga oprimiendo ⊙.

**Temperature (Temperatura)** (Configurada de fábrica a 202° F). Para seleccionar la temperatura, oprima ⊙. Oprima < o > para llegar a la temperatura deseada y luego seleccione ⊙ para establecerla. La temperatura se puede programar de 170° F a 206° F en incrementos de 2 grados.

**Energy Save Mode (Modo de ahorro de energía)** (Configurado de fábrica en OFF (Desactivado)). Oprima ⊙ para seleccionar esta función. Oprima < o > ON (Activado), OFF (Desactivado) u ON 140° F (Activado a 140° F). Oprima ⊙ para establecerlo. Cuando está en ON (Activado), la unidad se apagará automáticamente a las 4 horas de la última preparación. Cuando la función está en OFF (Desactivado), la unidad no está en el modo de ahorro de energía. En la posición ON 140° F (Activado a 140° F), la temperatura baja a 140° F si la unidad no ha preparado café en 4 horas. Esa función ahorrará energía al bajar la temperatura del tanque durante los periodos de inactividad.

**Brew Count Odom (Odómetro de preparación de café)**. Oprima ⊙ para mostrar el total de galones que se ha preparado. Oprima Exit (Salir) o Reset (Restablecer).

**Pre-Infusion (Preinfusión)** (Configurada de fábrica como OFF Disabled (Apagado desactivado)). Para seleccionar la función, oprima ⊙. Se muestra la configuración actual en segundos. Use < para disminuir o > para aumentar (rango de OFF (Apagado) a 10 y hasta 60 segundos); seleccione ⊙ para establecerlo.



Si se selecciona Pre-Infusion (Preinfusión) como ON (Encendido), la función de Cold Brew Lock (Bloqueo de preparación fría) se establece dentro de los 15° F del punto de ajuste y Cold Brew Lock (Bloqueo de preparación fría) desaparece de la lista de opciones de programación. Cuando Pre-Infusion (Preinfusión) está activada, Pulse Brew (Preparación por pulsos) desaparece de la lista de opciones de programación.

**Brew Count Total (Conteo total de preparaciones)**. Para seleccionar esta función, oprima ⊙. Esta función mostrará el total de galones y el total de ciclos de preparación en la cafetera. Es solo de lectura y no se puede restablecer.

## MENÚ DE PROGRAMACIÓN

**Cold Brew Lock (Bloqueo de preparación fría)** (Configurado de fábrica a 15°). Para seleccionar esta opción, oprima . Oprima < o > para seleccionar el ajuste deseado (CBL 5 o 15). Para establecerlo, oprima .

La función Cold Brew Lock (Bloqueo de preparación fría) permite que la cafetera prepare el café a tres niveles de temperatura diferentes desde el punto de ajuste actual. El primer valor se encuentra dentro de los 5 grados del punto de ajuste; el siguiente está a 15 grados del punto de ajuste para que aparezca el mensaje Ready to Brew (Listo para preparar). No obstante, la cafetera preparará el café a cualquier temperatura.

**Master Reset (Restablecimiento maestro)**. Oprima y aparecerá Are You Sure? (¿Está seguro?). Oprima < para responder Sí o > para responder No. De esta manera, se restablecerán los valores preconfigurados de fábrica de la cafetera.

**Service Call (Visita de servicio técnico)** (Número de teléfono configurado de fábrica como 1-[800] 000-0000x). Oprima para mostrar y cambiar el número u oprima < para desplazarse. Oprima EX (Salir) para salir una vez que termine. Este número aparecerá durante un SENSOR ERROR (Error del sensor) del sistema de calentamiento o durante un WATER ERROR (Error de agua).

**Access Code (Código de acceso)** (Configurado de fábrica a 1-2-3-4). Oprima para mostrar y cambiar el número (el rango va de 1 a 4), u oprima < para desplazarse y Exit (Salir) para salir cuando haya terminado.

**Banner Name (Nombre del banner)** (Configurado de fábrica como McDONALD'S). Oprima para mostrar y cambiar las letras u oprima < para desplazarse y EX (Salir) para salir cuando haya terminado. Esta función permite usar hasta 14 letras para programar el nombre de la empresa o el nombre regional. Al programar todos los espacios en blanco, se desactiva el nombre del banner.

**Warmer Auto OFF (Calentador automático apagado)** (Configurado de fábrica como Disabled (Desactivado)). Para seleccionar la función, oprima . Oprima < o > para llegar al tiempo deseado y luego seleccione para establecerlo. El rango de tiempo incluye OFF (Apagado), 2 horas, 3 horas y 4 horas.

**P-Maintenance (Mantenimiento preventivo)** (Configurado de fábrica como OFF (Apagado)). Para seleccionar la función, oprima . Para encenderlo, oprima < o > para establecer los galones preparados. El rango va de Off (Apagado) a 3000 galones. Oprima para salir. Cuando la cantidad de preparaciones alcance la cantidad predeterminada, en la pantalla aparecerá P-Maintenance (Mantenimiento preventivo).

**Beeper On/Off (Alarma activada/desactivada)** (Configurada de fábrica como ON (Activada)). Oprima para mostrar ON (Activada) u OFF (Desactivada). Oprima < o > para cambiar entre activada y desactivada. Para establecerla, oprima .

**Pulse Brew (Preparación por pulsos)** (Configurada de fábrica como Pulso D [1 pulso de 40 segundos activado, 5 segundos desactivado, 2 pulsos de 40 segundos activados, 5 segundos desactivados]). Para seleccionar la función, oprima . Oprima < o > para seleccionar OFF (Desactivado) o uno de los cinco patrones de pulsos (de A a E).

Pautas para la preparación por pulsos:

Esta función permite perfeccionar el sabor del café. El nivel de la jarra siempre se debe establecer primero con esta opción en OFF (Desactivado). Según las características de la molienda y las condiciones del agua, las cinco opciones de Preparación por pulsos ayudan a "perfeccionar" o cambiar el sabor del café. El café de filtro generalmente se extrae mejor con la configuración de pulso A y B. El café descafeinado normalmente se extrae mejor con la configuración de pulso B. El café de alto rendimiento normalmente se extrae mejor con la configuración de pulso C. No obstante, cualquiera de los ajustes, A, B o C, se puede usar para adecuarse a las características del sabor que se desee. Existen dos ajustes adicionales (D y E) que permiten establecer manualmente los pulsos ON TIME (Tiempo de encendido) y OFF TIME (Tiempo de apagado).



Si selecciona Pulse Brew (Preparación por pulsos) como ON (Encendido), la función de Cold Brew Lock (Bloqueo de preparación fría) se ajusta dentro de los 15° F del punto de ajuste y desaparece de la lista de opciones de programación. Cuando Pulse Brew (Preparación por pulsos) está activada, Pre-Infusion (Preinfusión) desaparece de la lista de opciones de programación.

**Display Brew Time (Visualización del tiempo de preparación)** (Configurada de fábrica como ON (Activada)). Oprima para mostrar ON (Activada) u OFF (Desactivada). Oprima < o > para cambiar entre activada y desactivada. Para establecerla, oprima . Cuando está activada, esta función aparece cuando se oprime el botón Brew (Preparar). Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de preparación.

**Drip-Out Mode (Modo de goteo)** (Configurado de fábrica a 1 minuto). Para seleccionar el modo, oprima . Oprima > para aumentar el tiempo (a un máximo de 5 minutos) o < para disminuir el tiempo y apagar. El tiempo se cuenta en incrementos de 5 segundos. Para establecerlo, oprima .

**Display Messages (Visualización de mensajes)** (Configurada de fábrica a ON (Activada)). Oprima para activarla o desactivarla. El mensaje que se muestra es "Rinse Server Before Brewing" (Enjuague el servidor antes de preparar el café). Este mensaje cambiará entre Rinse Server Before Brewing (Enjuague el servidor antes de preparar el café) durante dos segundos y McDONALD'S - READY (McDONALD'S - Listo) durante seis segundos.

**Language (Idioma)** (Configurado de fábrica como English (Inglés)). Al pulsar < o >, puede cambiar entre inglés y francés. Para establecerlo, oprima .

**Model Select (Selección de modelo)** (Configurado de fábrica como ALPHA-3/4/5). Para seleccionar la función, oprima . Oprima < o > para seleccionar el modelo. Las opciones son las siguientes: ALPHA-1, ALPHA-2, ALPHA-3/4/5, Airpot Brewer, Thermo-Alpha (para el D60GT). Para establecerlo, oprima . Cuando se cambia la función Model Select (Selección de modelo), todos los ajustes se restablecen a los valores preconfigurados del modelo recién seleccionado.

**Exit (Salir)**. Para seleccionar, oprima . Sale del modo de programación y reanuda el funcionamiento de la unidad.

### Fácil acceso al volumen de preparación del café

Las unidades se pueden ajustar de manera sencilla desde el panel frontal. En el software del Alpha GT UCM, hay una función para acceder al volumen de preparación sin ingresar al modo de programación.

En cualquier Alpha (ALP2/3/4/5/6GT) de estaciones múltiples: oprima el botón central Select (Seleccionar) (ver ilustración en la página 2) dos veces; al oprimirlo la segunda vez mantenga presionado el botón durante alrededor de cinco [5] segundos. La pantalla mostrará 

Vol. Adj. < -0 > Oz.
- Select +

. Al presionar < o >, aumentará o disminuirá el volumen de preparación, ± 20 oz, en incrementos de 1 onza.

### Control de temperatura del calentador

Encienda la cafetera con el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) del panel de control. El botón WARMER (Calentador) debe estar en OFF (Apagado) (LED apagado). Mantenga oprimido el botón WARMER (Calentador). En la pantalla aparecerá el valor actual en % de alimentación eléctrica. Oprima < o > para aumentar o disminuir la alimentación eléctrica al calentador (de 50% a 100% en incrementos de 10%). Para establecerlo, oprima .

### Control de temperatura del tanque

Encienda la cafetera con el botón ON/OFF (Encendido/Apagado) del panel de control. Mantenga oprimido el botón (ver ilustración en la página 2) durante 5 segundos. Aparecerá Water Temperature (Temperatura del agua). La temperatura no aparecerá mientras la unidad se encuentre en el proceso de recalentamiento.

NOTA: SOLO para Alpha 3GT: cuando verifique la temperatura del tanque, primero asegúrese de que el calentador de la parte trasera esté encendido (LED rojo encendido) y luego oprima el botón durante 5 segundos para mostrar la temperatura del tanque.

### Diagnóstico

Esta función es para revisar la acumulación de sarro en el sensor del nivel del agua dentro del tanque calentador. Para ver esta pantalla entre al Modo de programación y utilice el código de acceso . Aparecerán cuatro mensajes para los niveles de sarro: Good (Buen nivel), Scale Warning Level (Advertencia del nivel de sarro) y Scale Error Level (Error del nivel de sarro).

## INSTRUCCIONES

### TEMPORIZADOR FRESH-TRAC

Estas instrucciones explicarán el funcionamiento y el mantenimiento del temporizador de café Fresh-Trac. Este temporizador le permitirá al usuario realizar un seguimiento de la frescura del café preparado en las jarras de vidrio. Fresh-Trac solo se encuentra disponible con las cafeteras Curtis Alpha G3. La jarra con Fresh-Trac es apta para lavavajillas. La vida útil estimada de la batería en la unidad de las luces es de dos años. La batería no puede reemplazarse.

El temporizador Fresh-Trac usa tres LED (rojo, amarillo y verde) como indicador visual del tiempo.

El LED rojo parpadea 5 veces al principio del ciclo de preparación y la placa calentadora se enciende.

El LED verde parpadeará cada 10 a 20 segundos durante el ciclo de preparación y continuará hasta que hayan transcurrido 25 minutos.

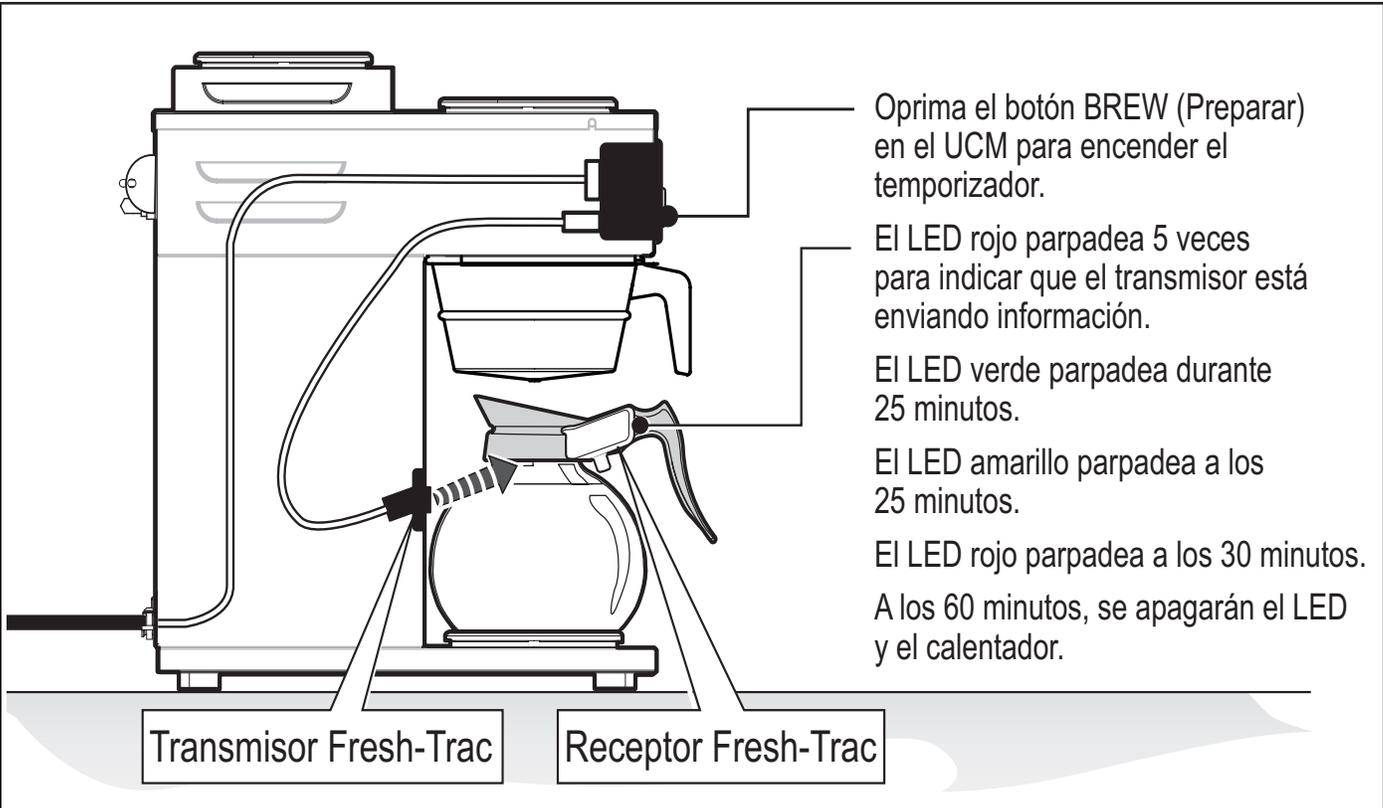
A los 25 minutos, el LED amarillo parpadeará cada 3 a 5 segundos durante 5 minutos. Eso continuará durante 5 minutos hasta que hayan pasado 30 minutos.

A los 30 minutos, el LED rojo parpadeará cada 3 a 5 segundos hasta que hayan pasado 60 minutos. El LED rojo indica que el tiempo de espera ha transcurrido y que se debe desechar cualquier resto de café.

Todos los LED que estén parpadeando se apagarán y el calentador se apagará por completo después de 60 minutos. Un nuevo ciclo de preparación volverá a encender el temporizador Fresh-Trac.



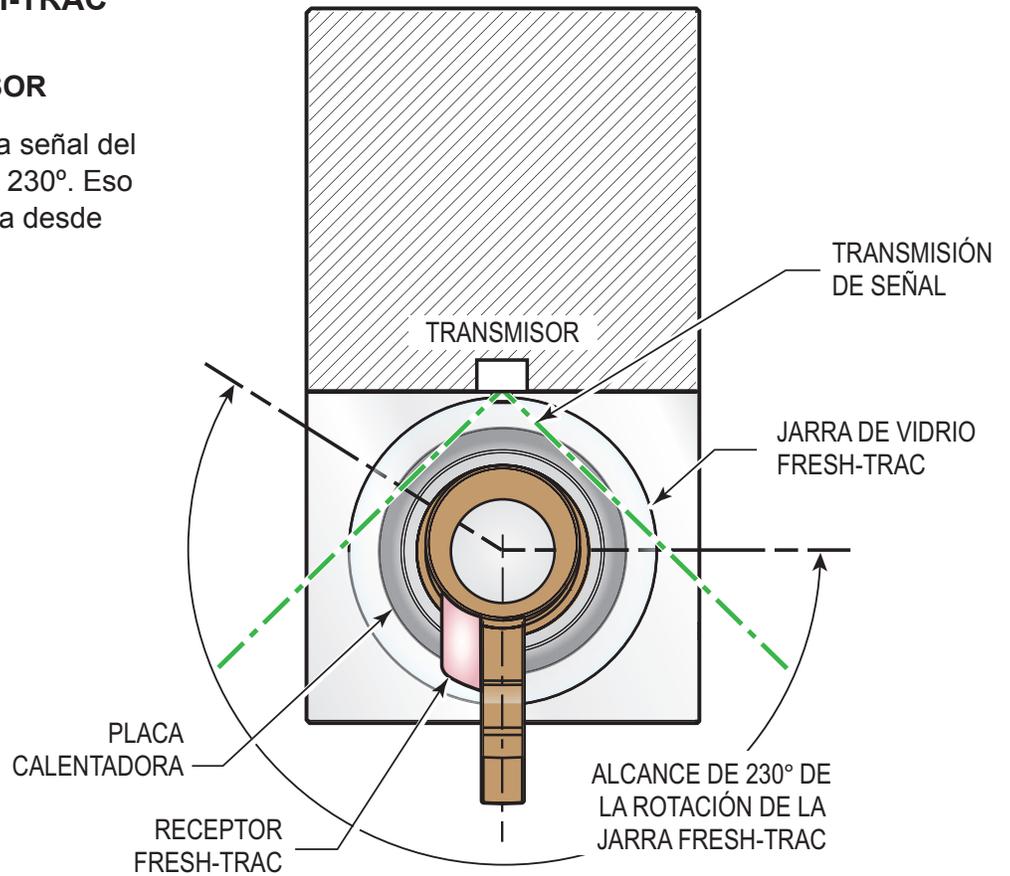
### FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA FRESH-TRAC



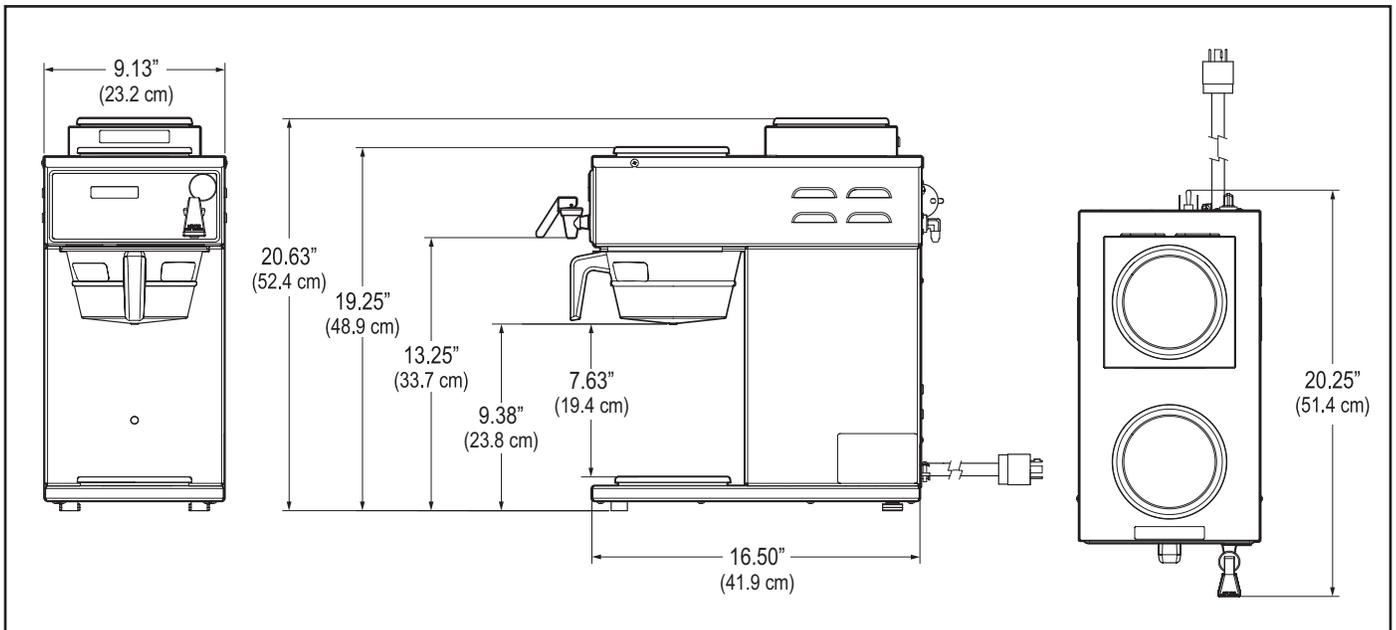
# INSTRUCCIONES TEMPORIZADOR FRESH-TRAC

## ALCANCE DEL TRANSMISOR

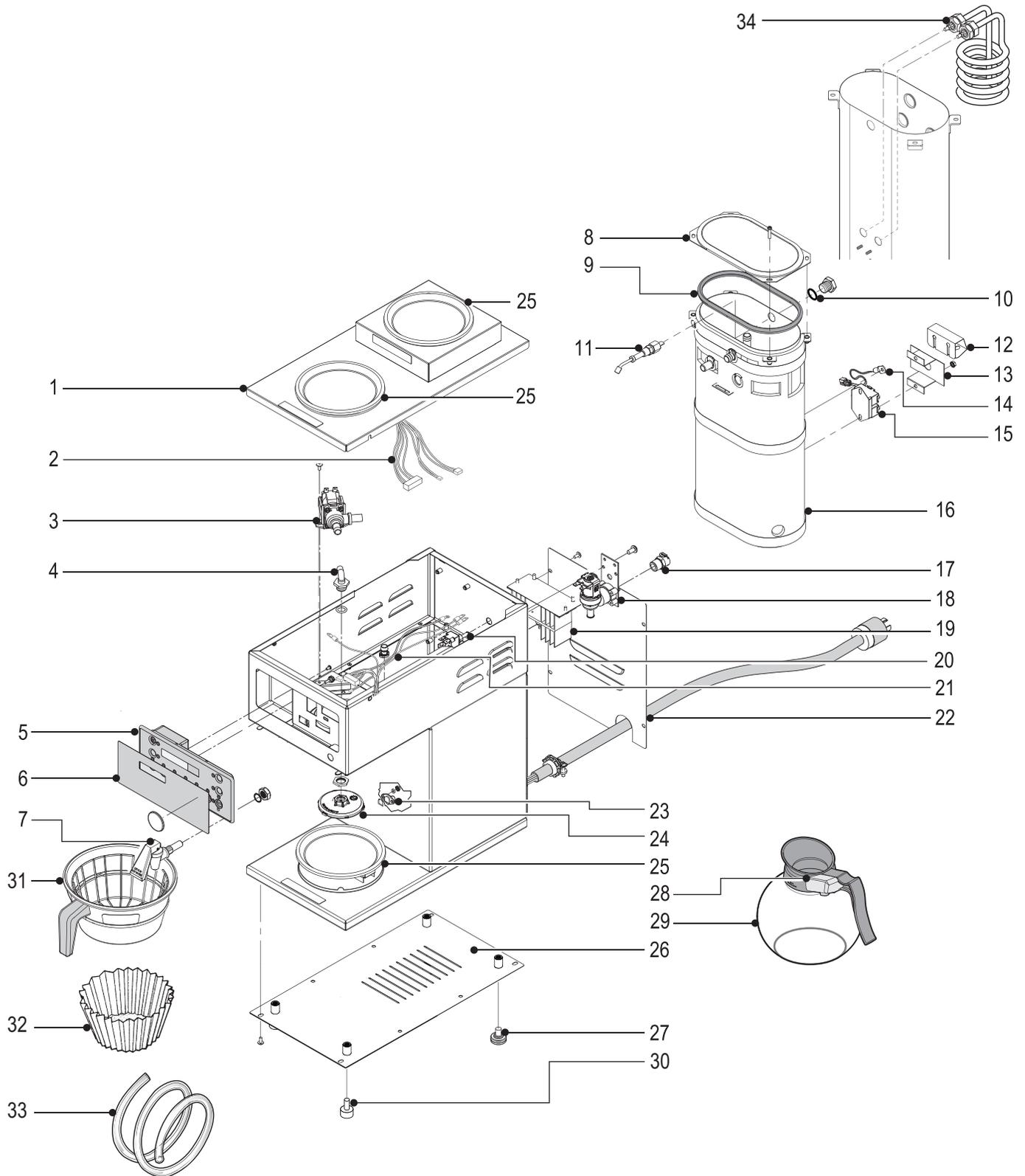
El alcance más efectivo de la señal del transmisor Fresh-Trac es de 230°. Eso se puede observar en la vista desde arriba en la ilustración.



## PLANO DE INSTALACIÓN



**LISTA DE PIEZAS ILUSTRADA  
ALPHA G3**

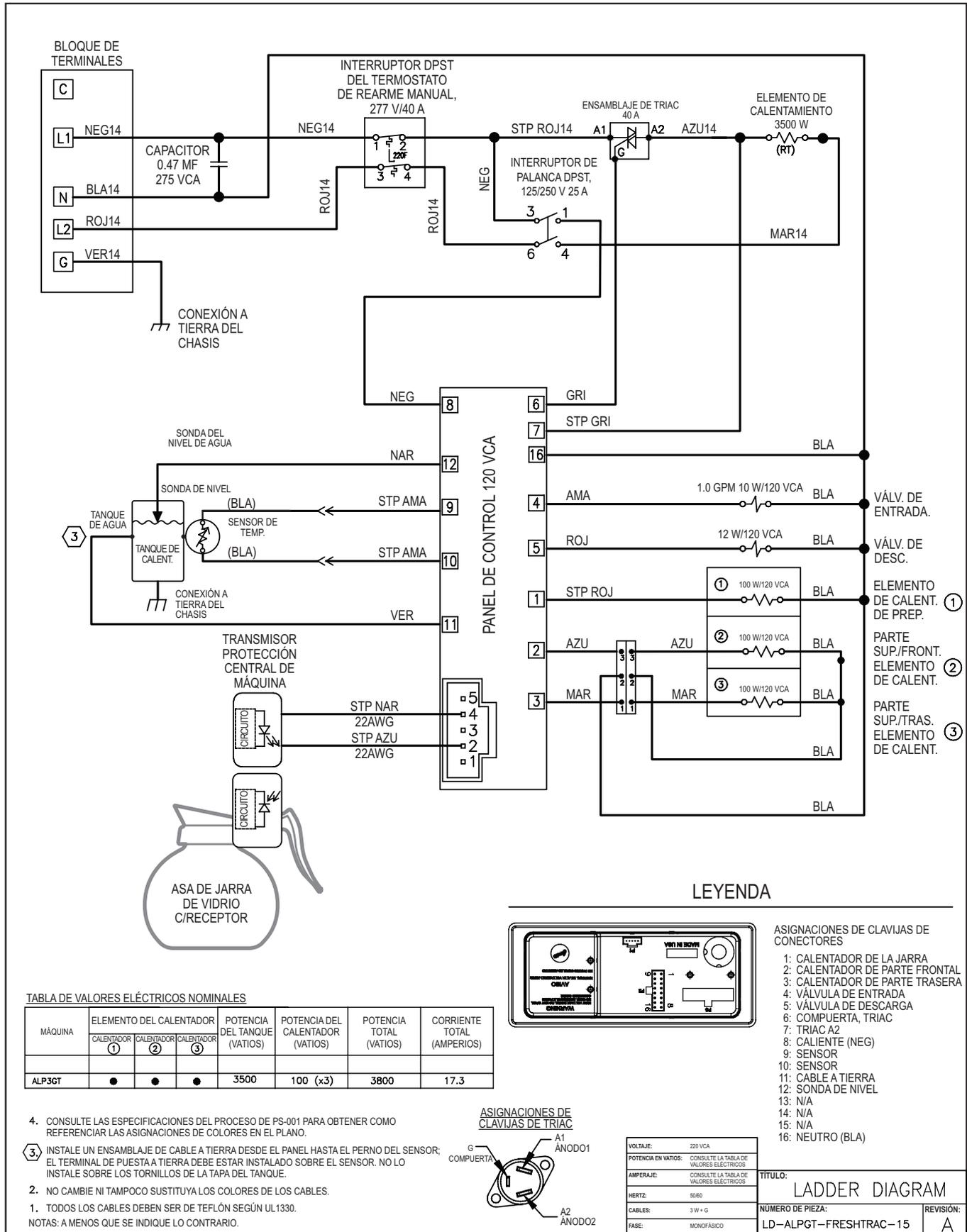


## LISTA DE PIEZAS ILUSTRADA ALPHA G3

ELEMENTO N.º	PIEZA N.º	DESCRIPCIÓN
1	WC-6812	CALENTADOR, PARTE SUPERIOR DEL ENSAMBLAJE ALP3GT
2	WC-13164	ENSAMBLAJE DE CABLES, CALENTADOR ALPGT DE LA PARTE SUPERIOR
3	WC- 889-101	VÁLVULA DE DESCARGA IZQUIERDA, 120 V 12 W
4	WC-37379	KIT, CABEZAL DE ROCIADO
5.	WC- 774-108*	MÓDULO DE CONTROL, FRESH TRAC MCDONALDS ALP
6	WC-390178	LABEL, UCM OVERLAY ALP3GT CURTIS LOGO CON CÓDIGO QR
7	WC-1809*	GRIFO, SERIE PS/HSP DE AGUA CALIENTE, 1/2-20 DE ROSCA FINA
8	WC-5853-102	PARTE SUPERIOR DEL TANQUE DE CALENTAMIENTO
9	WC-43062*	JUNTA, TAPA DEL TANQUE
10	WC-4320	ANILLO TÓRICO, ½" I.D.
11	WC-5502-01*	KIT, Sonda, NIVEL DE AGUA DEL ENSAMBLAJE C/ACCESORIO HEXAGONAL, ANILLO TÓRICO Y TUERCA
12	WC-4394	PROTECCIÓN CONTRA DESCARGAS, ELEMENTO TÉRMICO
13	WC-43055	PROTECCIÓN CONTRA DESCARGAS, TERMOSTATO DE REARME
14	WC-1438-101*	SENSOR DE TEMPERATURA DEL TANQUE
15	WC- 522 *	TERMOSTATO, INTERRUPTOR DPST DEL TERMOSTATO 277 V-40 A
16	WC-6267*	TANQUE COMPLETO ALP-DS/GT, 220 V
17	WC-2401	CODO, 3/8 NPT x 1/4 DE CONICIDAD, ENCHAPADO
18	WC- 826L *	VÁLVULA DE ENTRADA, 1.15 GPM 120 VCA 10 W
19	WC-8556*	ENSAMBLAJE DE DISIPADOR TÉRMICO y TRIAC, 40 A 600 V
20	WC- 103 *	INTERRUPTOR DE PALANCA DPST, 25 A 125/250 VCA, RESISTIVO
21	WC-13315-103	CABLEADO COMPLETO ALPHAGTN-18
22	WC-5985	CUBIERTA, PROTECCIÓN CENTRAL TRASERA D60GT/ALP GRANDE
23	WC-10002D	ENSAMBLAJE DEL TRANSMISOR, TIPO D (UNIDADES FABRICADAS DESPUÉS DEL 8/2012)
24	WC-29025	CABEZAL DE ROCIADO, ENSAMBLAJE AFS-PURPLE
25	WC- 972-102*	CALENTADOR, ENSAMBLAJE COMPLETO, 100 W 120 V C/SELLADOR DE TUBO
26	WC-58056	CUBIERTA, PARTE INFERIOR ALP3GT
27	WC-3518	PATA, 3/8"-16 X 1/2" EN L DESLIZANTE
28	WC-10011*	3 LED DE ENSAMBLAJE DEL RECEPTOR, JARRA FRESH-TRAC MCDONALDS
29	70517430303*	JARRA DE VIDRIO CURTIS FRESH-TRAC P/CAFÉ REGULAR C/ASA NEGRA
29A	70517430103*	JARRA DE VIDRIO CURTIS FRESH-TRAC P/CAFÉ DESCAFEINADO C/ASA ANARANJADA
30	WC-3503	PATA, TOPE C/TORNILLO DE ESPÁRRAGO DE 3/8"- 16
31	WC-3316*	ENSAMBLAJE DEL CONO DE FILTRO C/ASA DE 7.1" DE DIÁM.
32	CR-10 *	FILTRO DE PAPEL DE CAFÉ #506, 1000/PAQUETE
33	WC-5310*	TUBO, 5/16 DE ID X 1/8 DE AN., SILICONA
34	WC- 922-04*	KIT, ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO, 3.5 KW 220 V C/CONTRATUERCAS Y ARANDELAS DE SILICONA

\* PIEZAS SUGERIDAS PARA MANTENER EN EXISTENCIA

# ESQUEMA ELÉCTRICO



---

## LIMPIEZA

1. Instrucciones para la limpieza (exterior) de la cafetera: Use una solución de KAY QSR Glass & Multi-Surface Cleaner (Limpiador para superficies múltiples y vidrios) y un paño limpio humedecido con desinfectante para retirar la suciedad del exterior de las cafeteras.
2. Instrucciones para la limpieza de las jarras de vidrio de café:
  - a. Retire la tapa de la jarra.
  - b. Coloque una tableta de Kay Beverage Equipment Cleaner (Limpiador para máquinas de bebidas) en la jarra y llénela con agua caliente.
  - c. Deje en remojo durante 10 minutos. En el caso de suciedad difícil, use dos tabletas de Kay Beverage Equipment Cleaner.
  - d. Friegue meticulosamente la jarra y la orilla en el cuello de la jarra con el cepillo curvado para jarra de café.
  - e. Use el cepillo flexible para fregar la tapa y las áreas alrededor y dentro de cada entrada y salida.
  - f. Deseche la solución. Luego, enjuague y desinfecte la jarra en el lavabo de tres compartimientos.
  - g. Deje secar al aire.
3. Instrucciones para la limpieza del portafiltro:
  - a. Apague la máquina de café.
  - b. Retire las jarras de café y colóquelas en el lavabo de tres compartimientos.
  - c. Retire el portafiltro y el accesorio del cabezal de rociado.
  - d. Inserte el extremo corto de la herramienta para desencalado en cada uno de los cinco orificios del cabezal de rociado.
  - e. Asegúrese de que cada orificio esté abierto y sin depósitos de minerales.
  - f. Inserte el extremo largo en el accesorio del cabezal de rociado.
  - g. Gire para retirar los depósitos de minerales.
  - h. Inserte la herramienta para desencalado en la boquilla del dispensador de agua caliente para retirar cualquier depósito de minerales.
  - i. Coloque el portafiltro y el cabezal de rociado en el lavabo de tres compartimientos. Lave, enjuague y desinfecte durante un minuto como mínimo. Luego, deje que se sequen al aire.
  - j. Rocíe un paño limpio humedecido con desinfectante con la solución de Kay Glass & Multi-Surface Cleaner y páselo por el exterior de la máquina de café para limpiarla.
  - k. Luego tome de la cubeta para paños limpios un paño limpio humedecido con desinfectante y páselo por la superficie.
  - l. Para manchas difíciles de retirar, disuelva una tableta de Kay Beverage Equipment Cleaner en 1 galón de agua caliente a 110-120° F (43-49° C) en una cubeta limpia.
  - m. Sumerja los portafiltros y las piezas en la solución de Kay Beverage Equipment Cleaner y deje en remojo durante 10 minutos.
  - n. Retire los elementos, enjuague y desinfecte durante al menos un minuto en el lavabo de tres compartimientos.
  - o. Deje secar al aire.



## Información sobre la garantía del producto

Wilbur Curtis Company certifica que sus productos no poseen defectos en el material y tampoco en la mano de obra en condiciones normales de uso. Se aplican las siguientes condiciones y garantías limitadas:

3 años, a partir de la fecha de compra original, para piezas y mano de obra de paneles de control digital.

2 años, a partir de la fecha de compra original, para piezas de todos los otros componentes eléctricos, accesorios y tubos.

2 años, a partir de la fecha de compra original, para mano de obra de todos los componentes eléctricos, accesorios y tubos.

Asimismo, Wilbur Curtis Company otorga una garantía de cuarenta (40) meses para las cuchillas de molino a partir de la fecha de compra o hasta 40,000 libras de café, lo que suceda primero. Los componentes de acero inoxidable tienen una garantía de dos (2) años contra filtraciones o picaduras a partir de la fecha de compra y los repuestos tienen una garantía de noventa (90) días a partir de la fecha de compra o durante el resto del período de garantía limitada del equipo durante el cual esté instalado el componente. Todas las visitas de servicio técnico dentro de la garantía deben tener autorización previa. Para obtener la autorización, llame al Departamento de Soporte Técnico al 1- 800-995-0417.

La fecha de entrada en vigencia de esta política es el 1 de abril de 2003.

Pueden aplicarse condiciones adicionales. Visite [www.wilburcurtis.com](http://www.wilburcurtis.com) para consultar la información completa de la garantía del producto.

### CONDICIONES Y EXCEPCIONES

La garantía cubre solo el equipo original en el momento de la compra. Wilbur Curtis Company, Inc. no asume ninguna responsabilidad por las piezas de repuesto instaladas en el equipo Curtis que no se hayan adquirido de Wilbur Curtis Company, Inc. Asimismo, Wilbur Curtis Company no se hace responsable si no se cumplen las siguientes condiciones. La garantía no cubre ningún daño y queda nula en las siguientes circunstancias:

- 1) Uso incorrecto del equipo: el equipo debe usarse para el propósito y la función previstos.
- 2) Instalación incorrecta del equipo: este equipo debe ser instalado por un técnico profesional y debe cumplir con todos los códigos locales de electricidad, mecánica y plomería.
- 3) Voltaje inadecuado: el equipo debe instalarse con el voltaje que se indica en la placa del número de serie proporcionada en este equipo.
- 4) Suministro inadecuado de agua: esto incluye, entre otros, presión de agua excesiva o baja y un caudal de agua inadecuado o irregular.
- 5) Ajustes y limpieza: el restablecimiento de los termostatos y los disyuntores de seguridad y los ajustes de temperatura y programación son responsabilidad del propietario del equipo. El propietario es responsable de realizar una limpieza adecuada y un mantenimiento regular del equipo.
- 6) Daños durante el transporte: el equipo dañado durante el transporte es responsabilidad de la empresa de transporte y se debe realizar un reclamo ante el transportista.
- 7) Abuso o negligencia (incluida la falta de limpieza periódica o de extracción de acumulaciones de cal): el fabricante no es responsable de las variaciones en el funcionamiento del equipo debido a excesos de cal o a las condiciones del agua local. El mantenimiento del equipo debe realizarse de acuerdo con las recomendaciones del fabricante.
- 8) Reemplazo de elementos según el uso y desgaste normales: esto incluirá, entre otros, focos, discos de corte, anillos tóricos, juntas, tubos de silicona, ensamblajes de recipientes, cámaras y platos de sifón, recipientes de mezcla, ensamblajes de agitación y propulsores de sifón.
- 9) Reparaciones o reemplazos: para cubrirlos, Curtis debe decidir si la mano de obra o piezas tenían defectos y si estos defectos se produjeron con el uso normal. Toda la mano de obra se realizará durante horas de trabajo normales. Los costos por horas adicionales son responsabilidad del propietario. Los cargos en los que se incurra por demoras, tiempos de espera o restricciones de funcionamiento que afectan la capacidad del técnico de servicio para realizar su trabajo son responsabilidad del propietario del equipo. Eso incluye instituciones y establecimientos penitenciarios. Wilbur Curtis Company permitirá un viaje de ida y vuelta de hasta 100 millas por visita de servicio técnico dentro de la garantía.

**AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA:** Todos los reclamos realizados bajo esta garantía se deben enviar al Departamento de Soporte Técnico de Wilbur Curtis Company antes de realizar cualquier tarea de reparación o de devolver este equipo a la fábrica. Todo equipo que se devuelva debe volver a embalsarse correctamente en el cartón original. No se aceptarán las unidades que se dañen durante el transporte debido a un embalaje inadecuado. **NO SE ACEPTARÁN UNIDADES NI PIEZAS SIN UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA RETURN MERCHANDISE AUTHORIZATION (RMA).** EL NÚMERO DE RMA DEBE ESTAR MARCADO EN EL CARTÓN O EN LA ETIQUETA DE ENVÍO. Todas las visitas de servicio técnico dentro de la garantía deben ser realizadas por un agente de servicio autorizado. Llame al Departamento de Soporte Técnico de Wilbur Curtis para encontrar un agente en su zona.



**WILBUR CURTIS CO., INC.**

6913 Acco St., Montebello, CA 90640-5403 USA

Teléfono: 800/421-6150

Fax: 323-837-2410

Teléfono del Soporte técnico: 800/995-0417 (de lunes a viernes de 5:30 a. m. a 4:00 p. m., hora del Pacífico)

Correo electrónico: [techsupport@wilburcurtis.com](mailto:techsupport@wilburcurtis.com)

Sitio web: [www.wilburcurtis.com](http://www.wilburcurtis.com)

**PARA OBTENER LA INFORMACIÓN MÁS RECIENTE SOBRE ESPECIFICACIONES, VISITE [WWW.WILBURCURTIS.COM](http://WWW.WILBURCURTIS.COM)**