

**BUNN®**

# Bunn México



**DUAL & SINGLE SH DBC**

**DUAL & SINGLE TF DBC**

**Manual de Capacitación  
Técnica**

**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](mailto:ventura.ordonez@bunn.com)**

# *Manual de Capacitación Técnica*

# BUNN®

## DUAL & SINGLE TF DBC

### *Digital Brewer Control* *Capacidad y Consistencia*



*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## **Índice Temático**

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



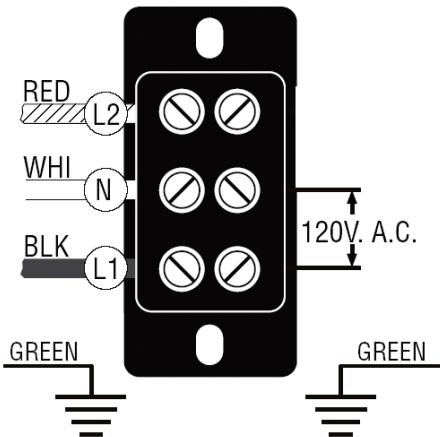
## *Requerimientos de Instalación*

- Especificaciones eléctricas
- Especificaciones hidráulicas

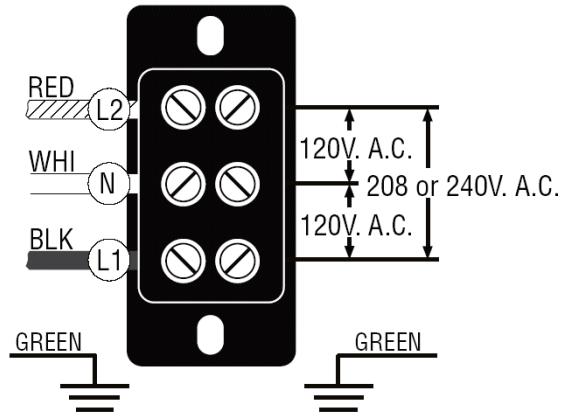
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



### *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)

## *Especificaciones Eléctricas*

<b>120 Voltios</b>	<b>Monofásico 3 Hilos</b>	<b>20 Amperios</b>	<b>No incluye extensión ni clavija</b>
<b>120/208 Voltios</b>	<b>Monofásico 4 Hilos</b>	<b>30 Amperios</b>	<b>No incluye extensión ni clavija</b>
<b>120/240 Voltios</b>	<b>Monofásico 4 Hilos</b>	<b>30 Amperios</b>	<b>No incluye extensión ni clavija</b>

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable calibre #10 como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.



*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



5

## *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



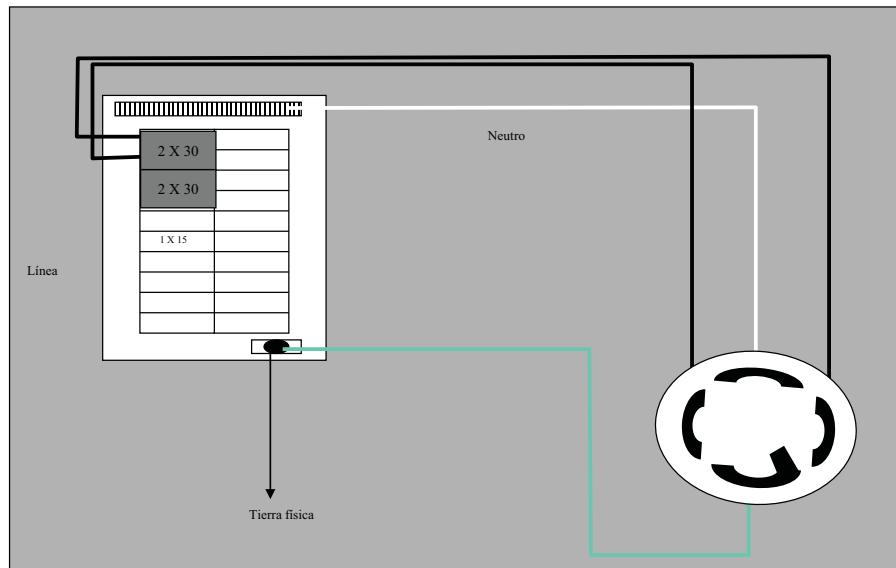
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



6

# Especificaciones Eléctricas

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



**BUNN®**

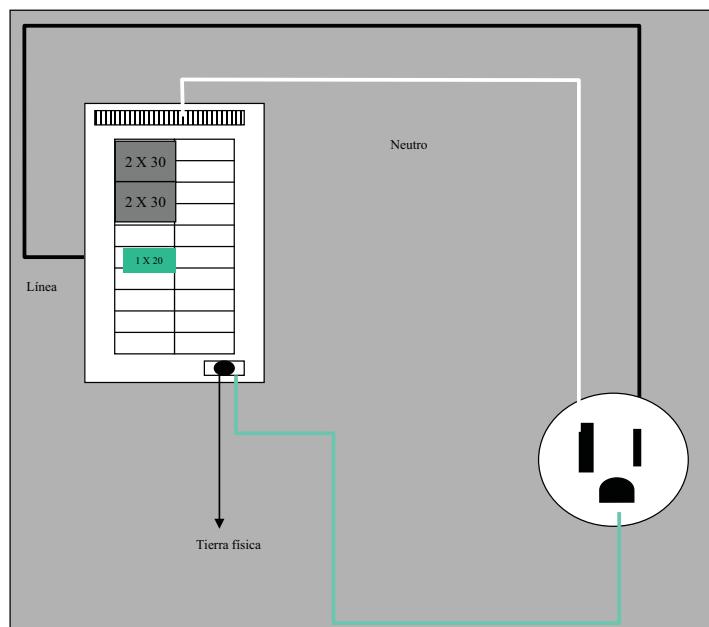
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



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.**

Los equipos DUAL & SINGLE DBC están equipados con un control electrónico de relleno 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 relleno fallaría, tampoco se desea que el agua esté 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 óptima 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*

Los equipos DUAL & SINGLE DBC cuentan 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 ½" 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®**

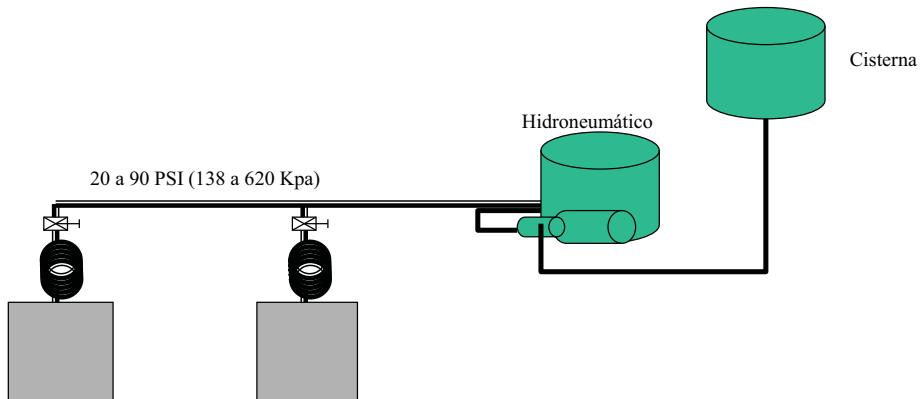
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



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.



**BUNN®**

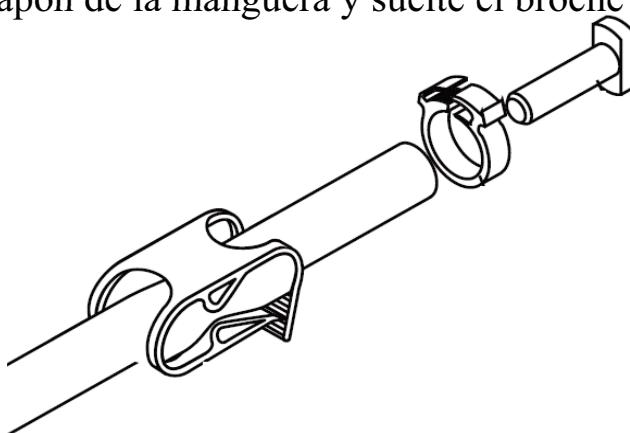
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



11

## *Especificaciones Hidráulicas*

En caso de requerir la desinstalación del equipo DUAL & SINGLE DBC, 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 esté fría y necesitará un recipiente con capacidad mayor a los 8.4 galones para la DUAL y 5.0 galones para la SINGLE, solamente retire el tapón de la manguera y suelte el broche para que el agua salga.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



12

# *Configuración Inicial.*



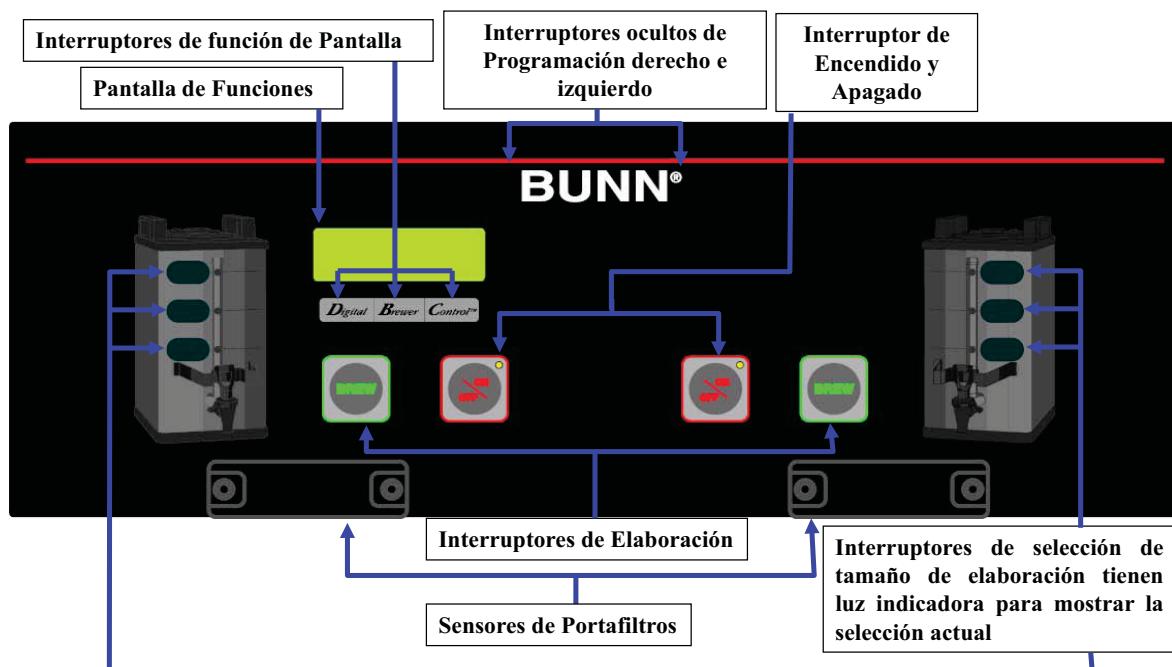
- Componentes de la membrana de control
- La temperatura de elaboración
- Activando por primera vez
- Cargando receta con una tarjeta programada

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

◀◀▶▶⌂ FIN

# *Configuración Inicial.*

## *Componentes de la membrana de control*



# 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 es necesario conocer el dato para poder ajustar la temperatura del control electrónico. Los equipos DUAL & SINGLE TF DBC están ajustados a 205° F (96.3° 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.



*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



15

# 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



*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
- El agua comenzara a entrar en el tanque hasta llenarlo mientras tanto la pantalla de funciones mostrara el mensaje “PLEASE WAIT...TANK FILLING”
- 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 “READY TO BREW...WATER TEMP: 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 sigua 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®**

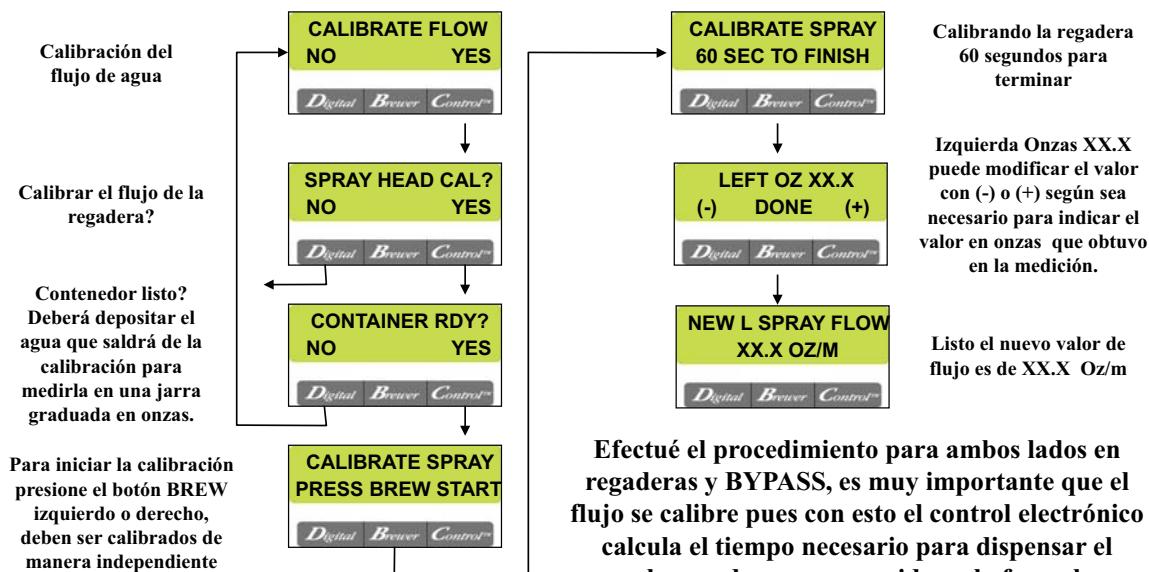
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



17

# Configuración Inicial.

Ingrese al nivel 2 de programación, ubíquese en el menú de CALIBRATE FLOW y efectué el siguiente procedimiento.



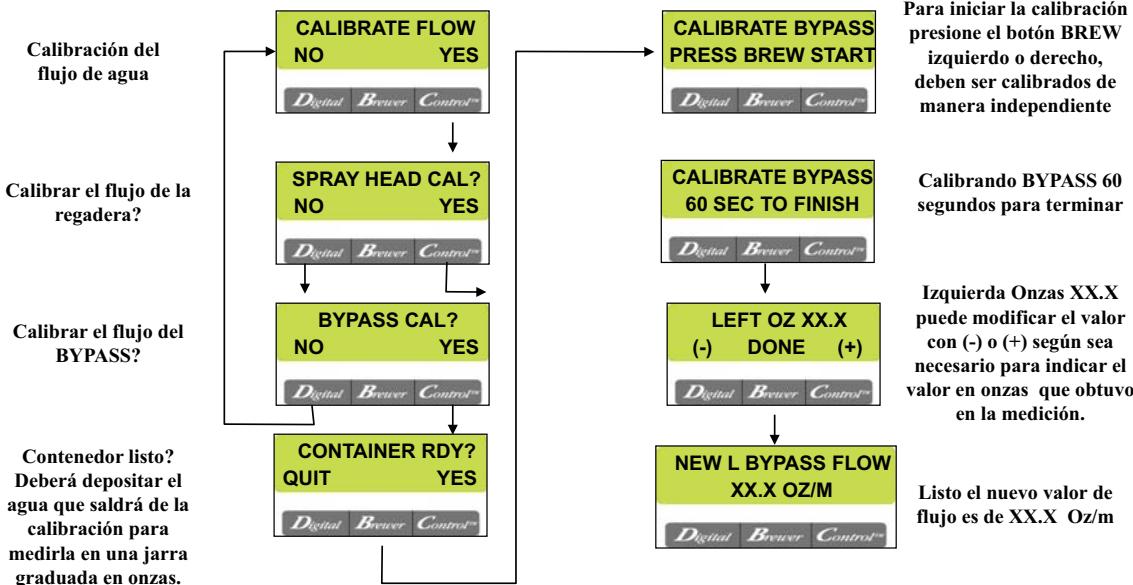
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

18

# Configuración Inicial.

Ingrese al nivel 2 de programación, ubíquese en el menú de CALIBRATE FLOW y efectué el siguiente procedimiento.



**BUNN®**

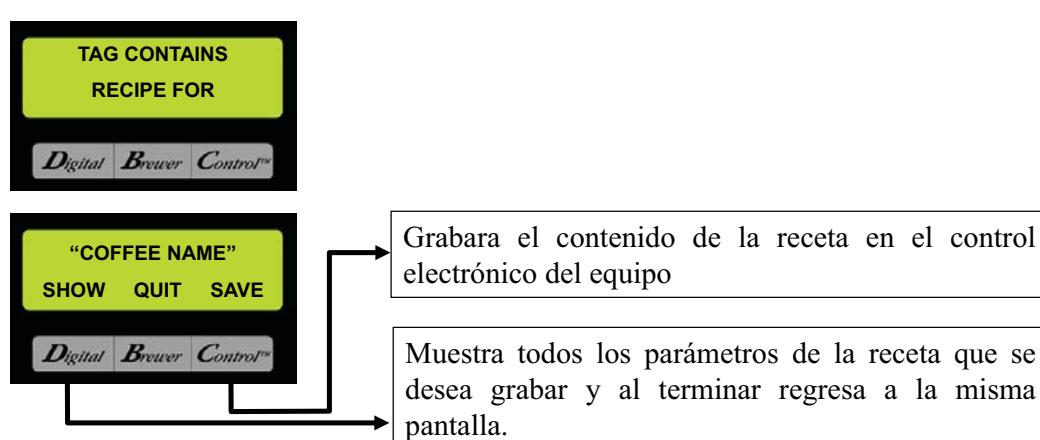
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

19

# Configuración Inicial.

*Cargando receta con una tarjeta programada.*

1. Retire el portafiltros del DUAL & SINGLE DBC
2. Acerque la tarjeta programada a la parte frontal del panel de control al centro de donde entra el portafiltros.
3. Siga las instrucciones que muestra la pantalla.



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



20

# Preparación de café

1. Seleccione en el molino el tamaño deseado. No es necesario seleccionar un tamaño en la cafetera.
2. Inserte un filtro BUNN® en el embudo.
3. Muela la cantidad seleccionada de café fresco en el Smart Funnel™ (Embudo Inteligente) usando el G92T DBC con la operación del Smart Funnel® y nivele el café molido agitando suavemente.
4. Deslice el embudo por sus guías. La cafetera leerá el tamaño del lote de café molido mediante el chip de la manija y seleccionará automáticamente la cantidad correcta a preparar. Si el café molido no se obtiene a través de un molino compatible con un Smart Funnel,® se debe seleccionar un tamaño de lote en la cafetera..
5. Coloque un servidor vacío debajo del embudo.
6. Presione el botón de inicio por un momento y suéltelo. Se activará la preparación. Si la unidad tiene el bloqueo de embudo opcional, se activará en ese momento.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



21

# Preparación de café

## \* En ciertas situaciones el ciclo de preparación no comenzará

- **TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que se haya calentado o cancele la opción BREW LOCKOUT.
  - **EL EMBUDO NO ESTÁ EN SU LUGAR** (o está usando un embudo estándar) - cancele la opción FUNNEL LOCKOUT.
  - **VERIFIQUE EL EMBUDO** – retire el embudo, vacíe el café preparado previamente y muela una nueva porción en el embudo.
7. Si no se muestra ninguno de los mensajes anteriores, la pantalla mostrará NOW BREWING, junto con el nombre del café que se está preparando. Las flechas indicarán hacia el lado en que se está preparando. Si ambos lados están preparando simultáneamente, las flechas y el nombre del café alternarán de izquierda a derecha en la pantalla.
  8. Cuando ha finalizado la preparación, el bloqueo opcional del embudo se liberará según un plazo de tiempo programado que comienza al final del ciclo de preparación. Deseche los sedimentos de café y el filtro.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



22

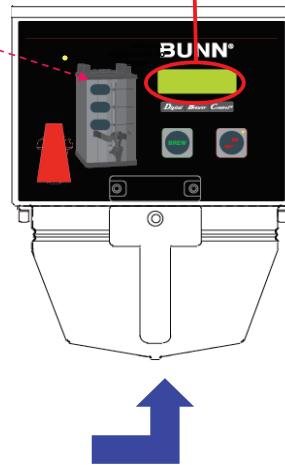
# BrewWISE™ DUAL & SINGLE



**REGULAR** listo  
para preparar

Lote grande

El molino envía el tamaño de lote y el nombre del café a la cafetera mediante el chip de la manija



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



23

## Tarjetas Programables



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



24

# Programación de recetas

## MÉTODO 1

Usando una TARJETA CON FICHA para ingresar toda la configuración de preparación de una sola vez:

Para agregar una nueva receta a la cafetera, el cliente puede obtener una tarjeta con receta de la fábrica (o escribir la suya propia) con toda la información necesaria para establecer un sabor de café en particular. Esto incluye el NOMBRE DEL CAFÉ, VOLUMENES DE PREPARACIÓN, PORCENTAJES DE DERIVACIÓN, PREPARACIÓN POR PULSOS, TIEMPOS DE PREINFUSIÓN y TIEMPOS DE CESE DE GOTEO.



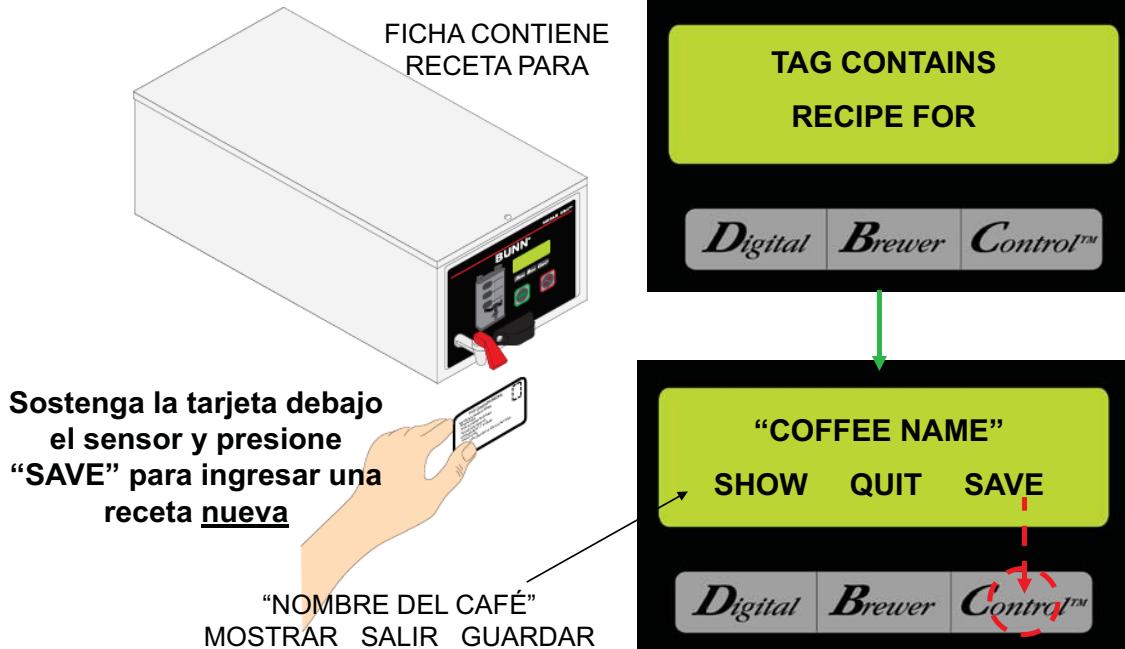
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



25

# Programación de recetas



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



26

# **Programación de recetas**

## **MÉTODO 2 (Nivel de programación 2)**

Usando un Smart Funnel™ y un molino G92T DBC:

Ingresé en el modo de programa “Enter new recipe” (Ingrésese nueva receta), muela una receta en el embudo y lleve esa información a la cafetera. En este punto puede presionar “save” (guardar) igual que si usara una “tarjeta con ficha”

## **MÉTODO 3**

Sin usar un Smart Funnel™ y/o un molino G92T DBC:

Esto le permite al operador ingresar UN conjunto de parámetros de preparación para cada lado, en el caso en que no se use un Smart Funnel™ y/o un molino G92T DBC con la Cafetera Doble SH. Esto se denomina “**NO NAME COFFEE LEFT**” (Café sin nombre izquierda) o “**NO NAME COFFEE RIGHT**” (Café sin nombre derecha). Si la cafetera no lee la información en la manija del embudo, pasa automáticamente a los parámetros de preparación NO NAME establecidos previamente. Esto incluye los **VOLÚMENES DE PREPARACIÓN, PORCENTAJES DE DERIVACIÓN, PREPARACIÓN POR PULSOS, TIEMPOS DE PREINFUSIÓN Y TIEMPOS DE CESE DE GOTEO** para los tres tamaños de lote.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



27

# **Programación General de los equipos DUAL & SINGLE DBC**

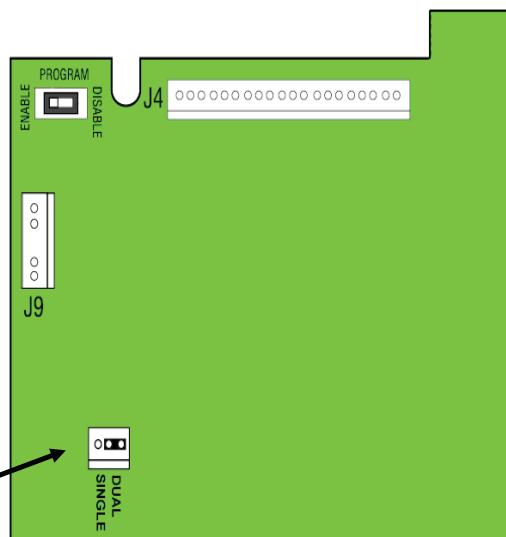
- Bloqueo manual de programación
- Acceso a los niveles de programación
  - Nivel 1
  - Nivel 2
  - **Nivel 3**

# 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 ENABLE y cuando termine de programar el control colóquelo nuevamente en DISABLE para que el programa no pueda ser modificado desde el control.

El puente, le permite elegir modo SIMPLE, desactivando todas las funciones de izquierdo/ derecho y COPY (copiar)



NOTA: La configuración prefijada en una placa nueva está en posición DOBLE (DUAL). Sin puente equivale a DOBLE.

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



29

# Programación



1. **Símbolo ®** (parte derecha superior del logo de BUNN) Se usa para acceder al modo programación y también para desplazarse hacia adelante por la lista de funciones.
2. **Ángulo superior izquierdo** de la "B" en el logo de BUNN Se usa para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones.
3. **"Digital"** (abajo a la izquierda debajo de la pantalla) Se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.
4. **"Brewer"** (centro debajo de la pantalla) Se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.
5. **"Control"** (abajo a la derecha debajo de la pantalla) Se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.

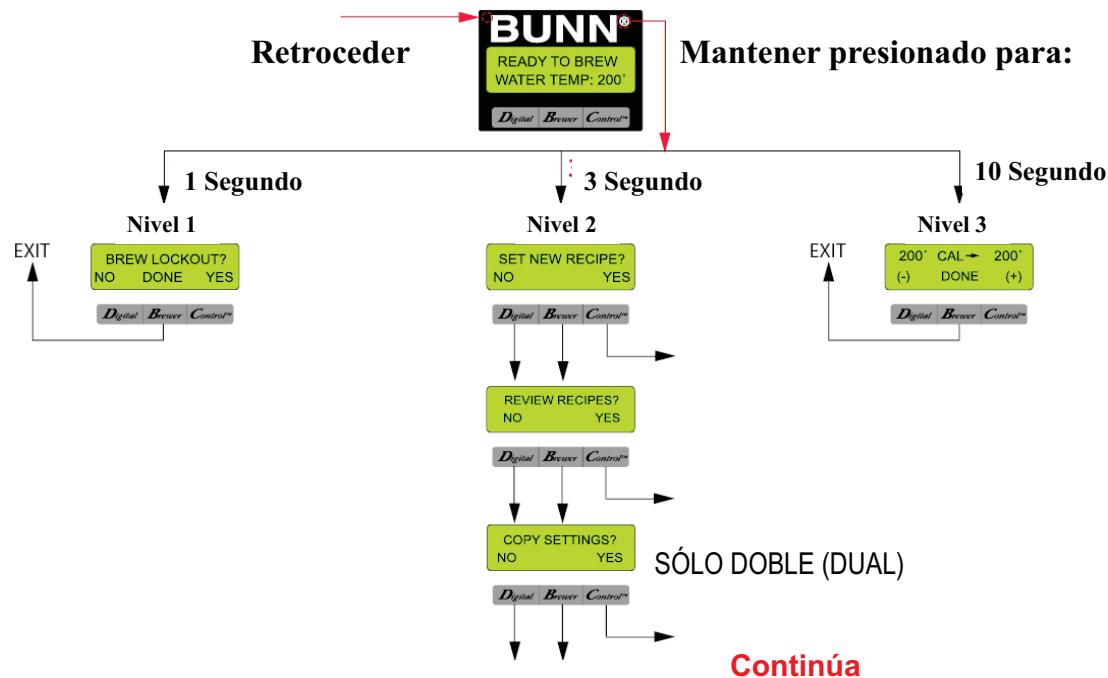
**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



30

# Programación



**BUNN®**

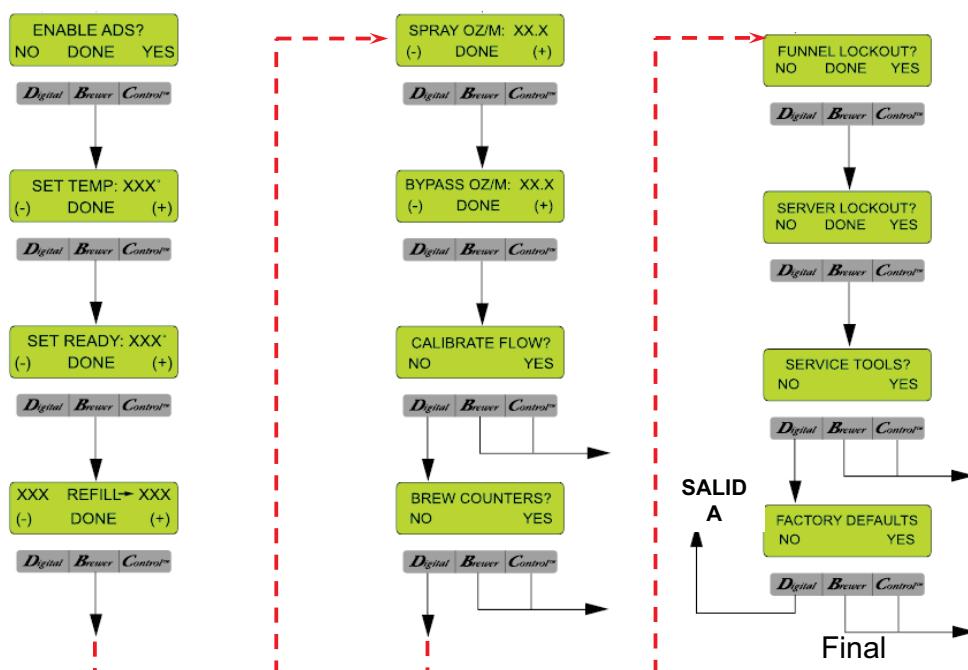
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



31

## Programación Nivel 2

## Nivel 2



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

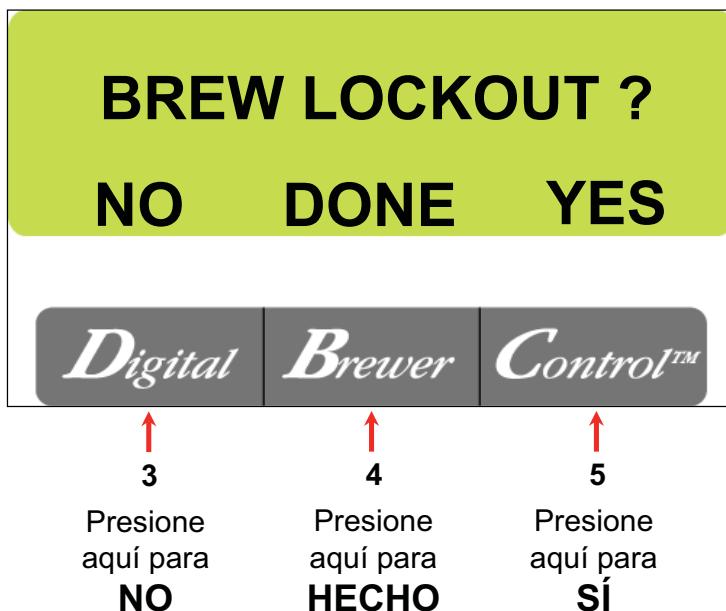


32

# Programación

Nivel 1

Presione y retenga la ® marca comercial (botón escondido) ubicada en el panel y aparecerá la siguiente pantalla.



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



33

# Programación

Nivel 2

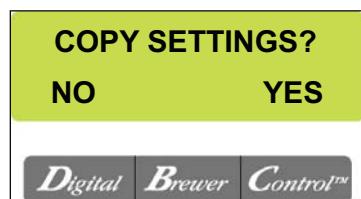
Presione y retenga el botón ®. Aparecerá la pantalla BREW LOCKOUT. Continúe reteniendo durante 5 segundos y aparecerán las siguientes pantallas en orden de izquierda a derecha. Desplácese por el menú tocando el botón ®.



Esta pantalla es para ingresar una nueva receta por medio de un portafiltros programado y configurar los parámetros de la misma.



Esta pantalla le permite ver y modificar las recetas que ya están programadas.



En el caso del modelo DUAL le permite copiar la receta configurada de un lado hacia el otro.

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



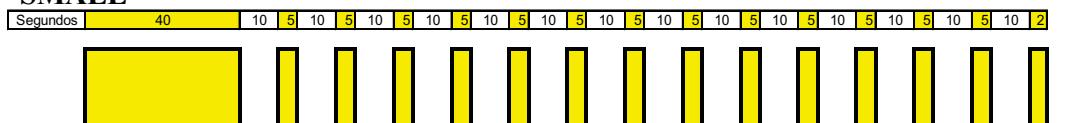
34

# Programación

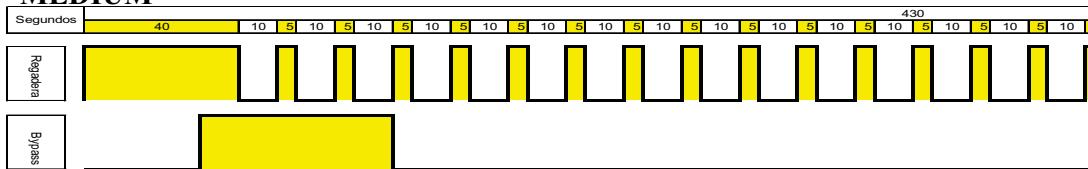
## Nivel 2

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

### SMALL



### MEDIUM



	Numero	SMALL	MEDIUM	LARGE
Standar Brew Functions	Volumen % Bypass	64 Oz 0	128 Oz 20	192 Oz 20
Pulse Brew Functions	First On Time Off Times Last On Time	00:40 00:10 00:05	00:40 00:10 00:05	00:40 00:10 00:05
Preinfusion Functions	First On Time Off Times			
Funnel Locks	Drip time	01:00	01:30	01:30
Grinder Functions	Gate time Clean-Out time			

	Numero	CHICO	MEDIANO	GRANDE
Funciones Estandar de elaboracion	Volumen	64 Oz	128 Oz	192 Oz
% Bypass		0	20	20
Funcion de elaboracion por pulsos	1er Tiempo Encendido Tiempo apagado Tiempo encendido Posterior	00:40 00:10 00:05	00:40 00:10 00:05	00:40 00:10 00:05
Funciones de Preinfusion	Primer tiempo de encendido Tiempo Apagado			
Candado del portafiltro	Tiempo de goteo Tiempo de compuerta	01:00	01:30	01:30
Funciones del Molino	Tiempo de limpieza			

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



35

# Programación

## Nivel 2

### ENABLE ADS?

NO    DONE    YES

Digital Brewer Control™

### SET TEMP: 205°

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

### SET READY: 195°

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Esta pantalla permite que el operador la utilice para hacer publicidad exhibir un mensaje específico personalizado. Se puede programar por medio de una tarjeta para mensajes.

Ajusta la temperatura del agua en el tanque desde 185°F (85 °C) como mínimo hasta 205°F (96 °C) como máximo.

Esta función permite configurar la temperatura mínima para iniciar un ciclo de preparación.(BLOQUEO DE PREPARACIÓN) con la posibilidad de ajustar desde 179°F (82 °C) como mínimo hasta 203°F (95 °C) como máximo. (o por debajo de 2°F de la temperatura deseada para el tanque)

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



36

# Programación

Nivel 2

XXX REFILL → 155

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Rango de relleno: 20 (circuito abierto) a 230 (cortocircuito)  
Predeterminado: 155  
Se puede ajustar la sensibilidad del circuito de relleno para distintas condiciones de agua. Reduzca el # para agua MUY blanda y aumente para agua muy dura.

L SPRAY OZ/M: 39.2

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Establece la taza de flujo de agua en Onzas por minuto para el rociador del lado **Derecho (R)** y el lado **Izquierdo (L)**

L BYPASS OZ/M: 24.0

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Establece la taza de flujo de agua en Onzas por minuto para el Bypass o agua que no ha de tocar el grano de café del lado **Derecho (R)** y el lado **Izquierdo (L)**

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



37

# Programación

Nivel 2

CALIBRATE FLOW?

NO                  YES

Digital Brewer Control™

El operador puede medir la taza de flujo de agua real a través de las cuatro válvulas de manera independiente con una prueba temporizada de 60 seg. (CONFIGURADO COMO EJEMPLO)

BREW COUNTERS?

NO                  YES

Digital Brewer Control™

Permite que el operador vea la cantidad de ciclos de elaboración realizados en cada uno de los lados del equipo (izquierda o derecha) y la suma de ambos con la posibilidad de reiniciar el contador de ciclos así como un contador acumulado global que no se puede reiniciar.

FUNNEL LOCKOUT?

NO    DONE    YES

Digital Brewer Control™

“YES” permite que el operador impida el inicio de un ciclo de elaboración si el portafiltros no esta colocado en el equipo. (debe tener un Smart Funnel). “NO” permite la elaboración sin detectar el portafiltros (para equipos sin Smart Funnel)

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



38

# Programación

Nivel 2

SERVICE TOOLS?		
NO	YES	
Digital	Brewer	Control™

FACTORY DEFAULTS		
NO	YES	
Digital	Brewer	Control™

Le permite al técnico dos modos de prueba, operar los componentes de carga y probar los interruptores del panel de control

Permite que el operador borre cualquier cosa configurada previamente y regresa a la configuración de fábrica

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



39

# Programación

Menu de Servicio

SERVICE TOOLS?		
NO	YES	
Digital	Brewer	Control™

TEST OUTPUTS?		
NO	YES	
Digital	Brewer	Control™

TEST SWITCHES?		
NO	YES	
Digital	Brewer	Control™

A medida que se presione cada interruptor, éste se identificará a sí mismo en la pantalla.

(ejemplo: izquierdo encendido/apagado se mostrará en la pantalla; "LEFT ON/OFF" mientras que se presione el interruptor). Esto le indica al operador que el interruptor está bien. Si el interruptor no hace contacto, la pantalla mostrará nothing pressed (nada presionado).

NOTHING PRESSED		
Digital	Brewer	Control™

**BUNN®**

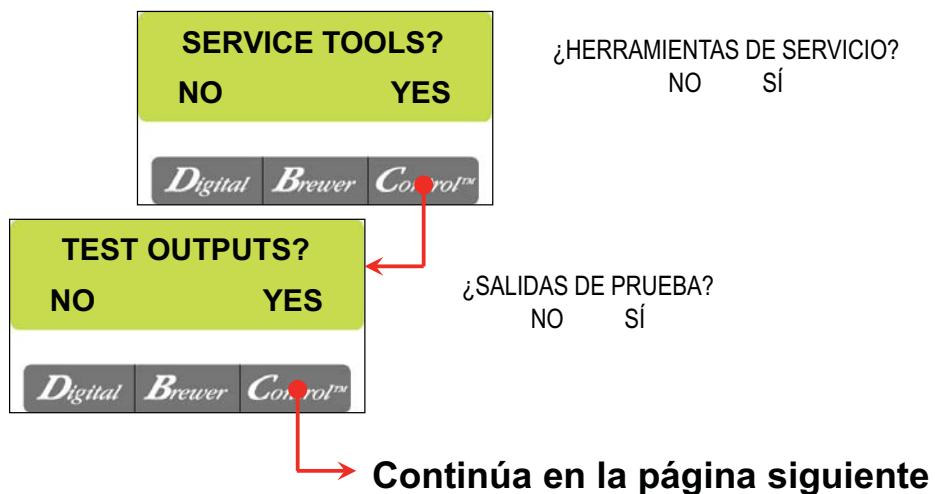
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



40

# Programación

Menu de Servicio



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



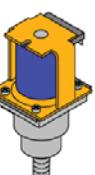
41

# Programación

Menu de Servicio

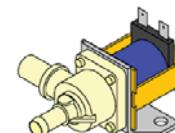
VÁLV. DE  
PREP. IZQ.

LEFT BREW VALVE		
ON	NEXT	OFF
Digital	Brewer	Control™



DERIV. IZQ.

LEFT BYPASS		
ON	NEXT	OFF
Digital	Brewer	Control™



BLOQUEO  
EMBUDO  
IZQUIERDO

LEFT FUNNEL LOCK		
ON	NEXT	OFF
Digital	Brewer	Control™



LEFT SERVER		
ON	NEXT	OFF
Digital	Brewer	Control™

SERVIDOR  
IZQUIERDO



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



42

# Programación

Menu de Servicio

VÁLVULA DE RELLENADO

REFILL VALVE  
ON    NEXT    OFF

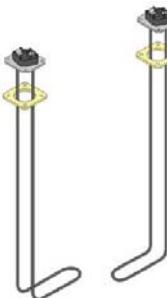
Digital   Brewer   Control™



CALENTADORES DE TANQUE

TANK HEATERS  
ON    NEXT    OFF

Digital   Brewer   Control™



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



43

## Programación

Nivel 3

Presione y retenga el botón de marca registrada ® durante aprox. 10 segundos. Aparecerá la pantalla de calibración del sensor de temperatura. Si no se efectúa una selección después de 60 segundos, el programa sale automáticamente. Para la ejecución de esta calibración deberá introducir un termómetro en el tanque, para medir la temperatura real del agua y compararla con la del sensor del equipo.

205°    CAL    205°  
(-)        DONE        (+)

Digital   Brewer   Control™

Presione  
aquí para  
(-)

Presione  
aquí para  
HECHO

Presione  
aquí para  
(+)

-----  
Cambio este  
valor para  
igualarlo con  
la lectura de  
temperatura  
conocida del  
sensor

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



44



## Presentación Técnica.

### Control electrónico

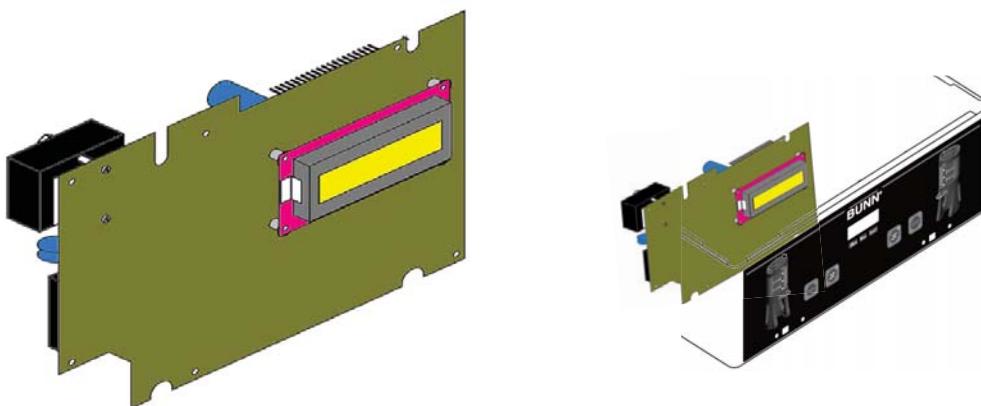
#### ➤ Los tres sistemas

- ✓ Sistema de calentamiento
- ✓ Sistema de elaboración
- ✓ Sistema de relleno

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



### Control Electrónico

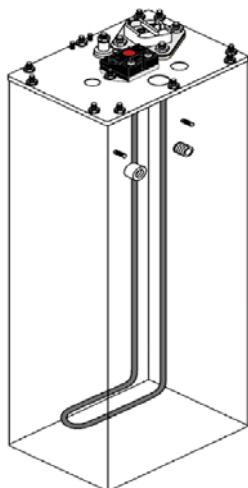


La tarjeta de control electrónico hace la tarea de monitorear y controlar los tres sistemas del equipo que son: Calentamiento, Elaboración y Rellenado, de tal manera que el control de tiempos y suministros de voltajes para los elementos se efectúa desde este componente, es necesario tener cuidado cuando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

# Sistema de Calentamiento

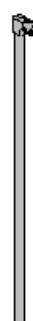
- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Sensor de temperatura
- ✓ Termostato de Alto Límite
- ✓ Triac
- ✓ Resistencias de Calentamiento
- ✓ Guía de Fallas

# Sistema de Calentamiento

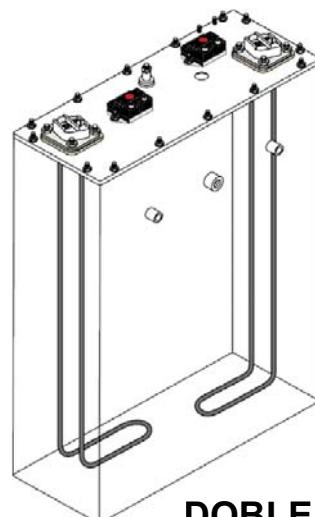


**SIMPLE**

**18,9 l (5 gls)**



**El tubo de toma de agua** dirige el agua fría entrante hacia el fondo del tanque de preparación.

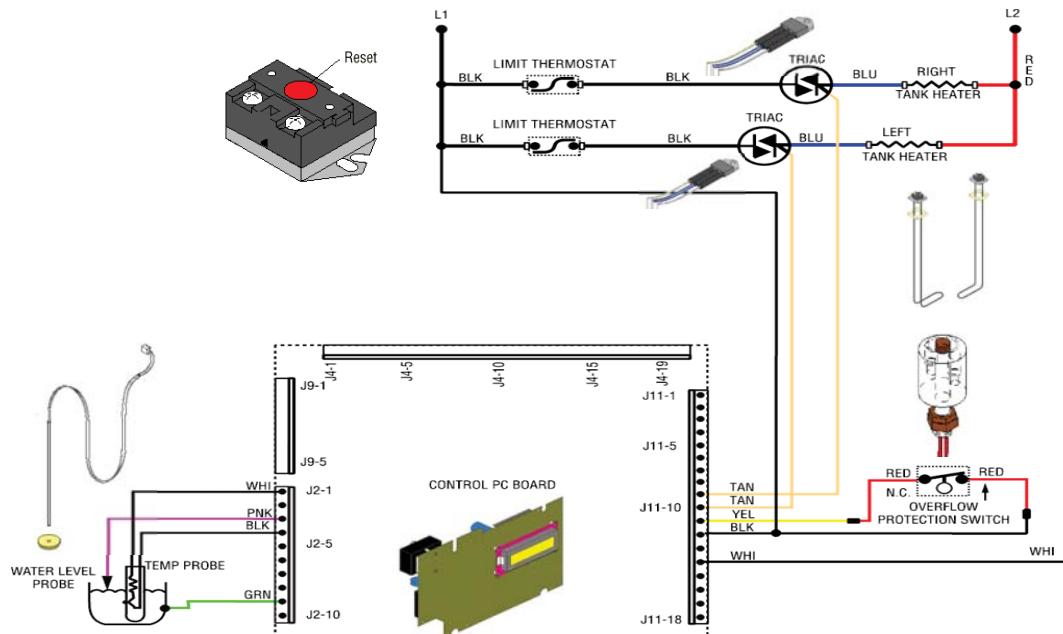


**DOBLE**

**31,8 l (8.4 gls)**

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Calentamiento



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



49

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Calentamiento

## *Sensor de Temperatura*

- Ubicado sobre la tapa del tanque.
- Se usa para medir temperatura.
- Valor óhmico nominal: 50 kΩ a 70° F; 10 KΩ a 200° F
- Prevención contra encendido en seco
- Si el equipo demora mas de 60 min en calentar, mostrará una falla en pantalla

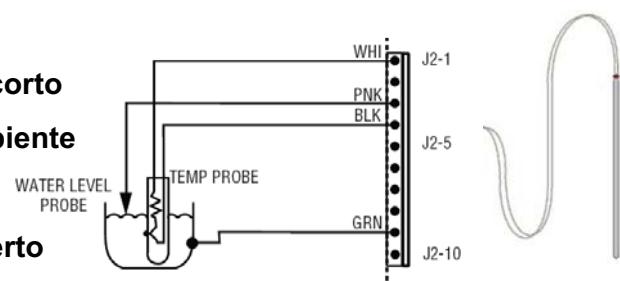
### *Lecturas:*

**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*

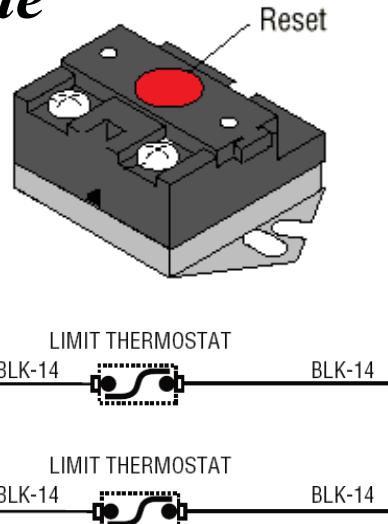


50

# Sistema de Calentamiento

## *Termostato de Alto Límite*

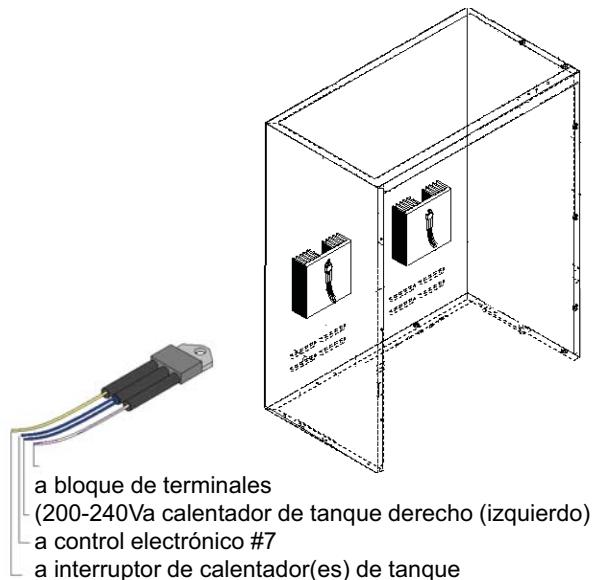
1. Dispositivo de Seguridad
2. Instalado a un lado del tanque
3. Protección a los 230° F
4. Los contactos bimetalicos internos se abren en caso de sobrecalentamiento
5. Se re establece a los 170° F
6. Abre el circuito a la bobina del contactor



# Sistema de Calentamiento

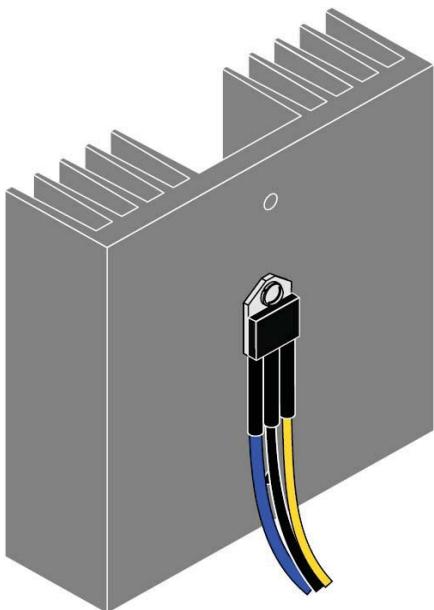
## *Triac*

- Conectado a un disipador adosado a la ménsula de montaje del tanque
- Similar a un contactor. Permite la energizar del calentador de tanque cuando el termostato electrónico requiere calor
- Calibrado para 40 amps.
- El tiristor está presente sólo en máquinas con controles electrónicos



## *Los TRES Sistemas*

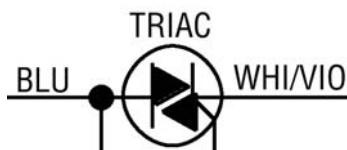
# Sistema de Calentamiento



## *Triac*

### Pruebas

- crema - azul - continuidad
- Azul - negro - mas de  $3\text{ m}\Omega$
- Crema – negro 20 a 60  $\Omega$   
(Este es la señal de 120vac)



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



53

## *Los TRES Sistemas*

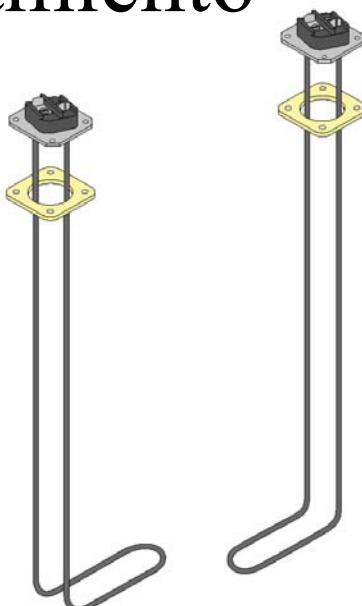
# Sistema de Calentamiento

### Calentadores de tanque para DUAL

- 3.300W @ 240 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 17,45  $\Omega$
- 2.850 W @ 208 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 15  $\Omega$
- 1.650 W @ 120 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 8,7  $\Omega$

### Unidades de potencia especial disponibles

**Nota:** si una máquina de 240 VCA está conectada a 208 VCA pierde cerca del 25 % de su capacidad de calentamiento, lo que resulta en una recuperación más lenta y menos tazas por hora.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

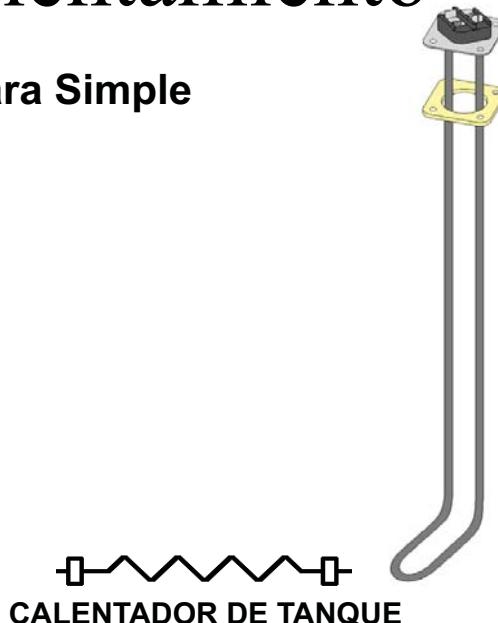


54

# Sistema de Calentamiento

### Calentadores de tanque para Simple

- 1.650 watts @ 120 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 8,73 Ω
- 1.800 watts @ 120 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 8 Ω
- 3.300 watts @ 240 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 17,45 Ω
- 3.700 watts @ 208 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 11,69 Ω
- 4.000 watts @ 240 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 14,4 Ω

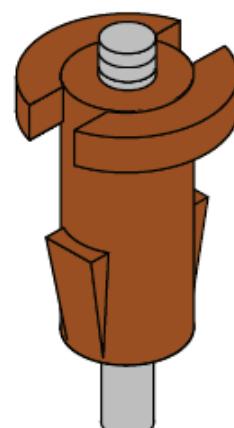


# Sistema de Calentamiento

### *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.



## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración

- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Membrana de interruptores
- ✓ Válvula de dispensado
- ✓ Válvula de Bypass
- ✓ Solenoide de Candado para Portafiltros
- ✓ Portafiltros
- ✓ Guía de Fallas

**BUNN®**

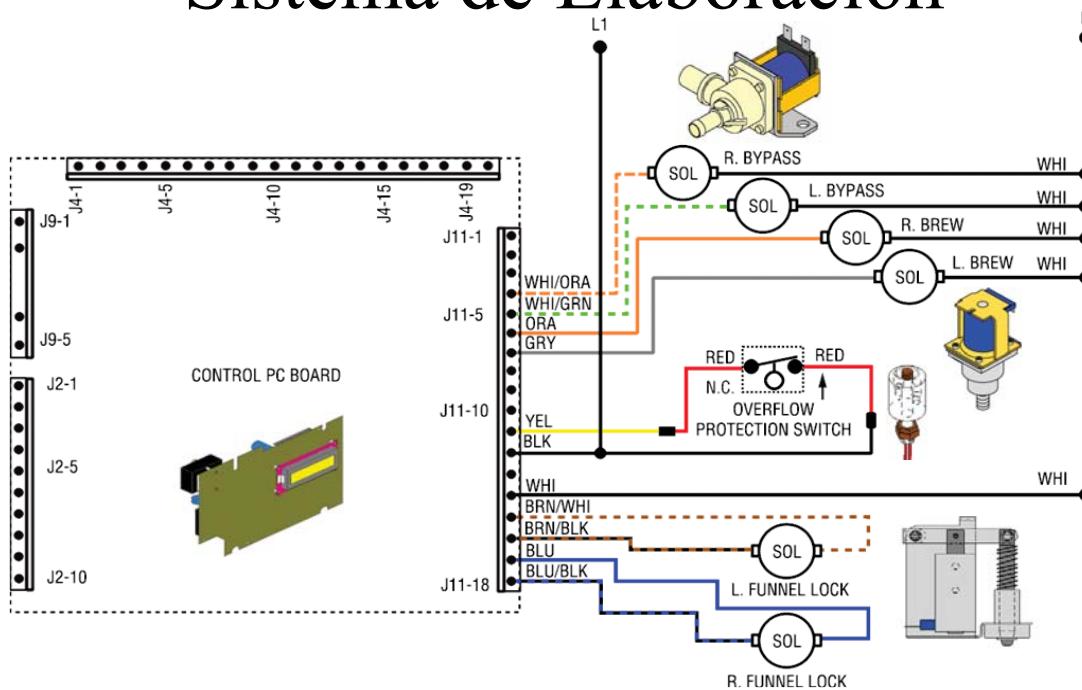
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



57

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración



**BUNN®**

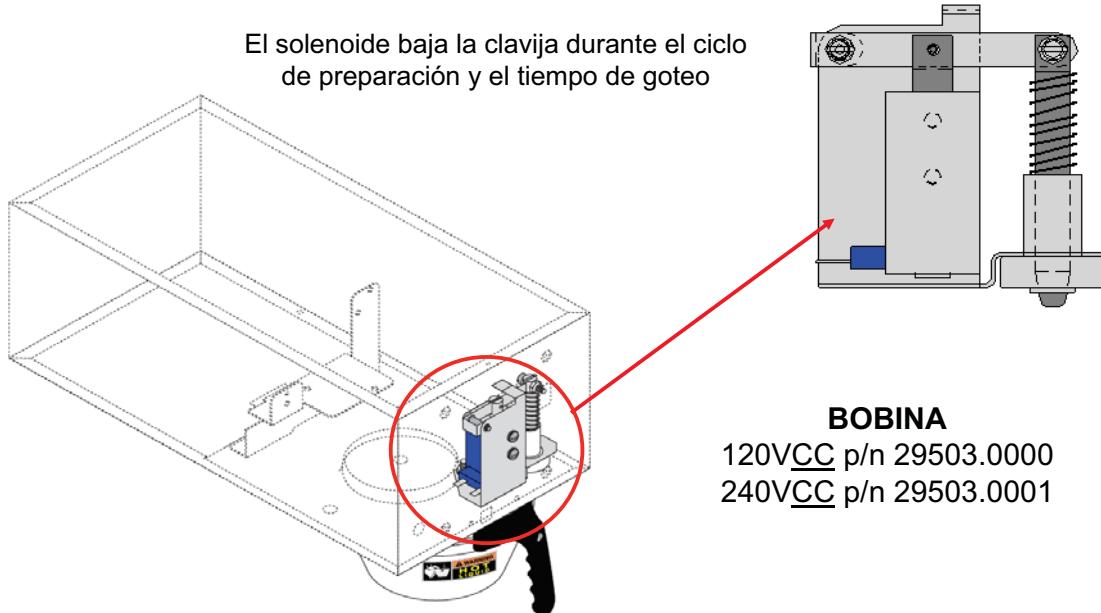
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



58

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración



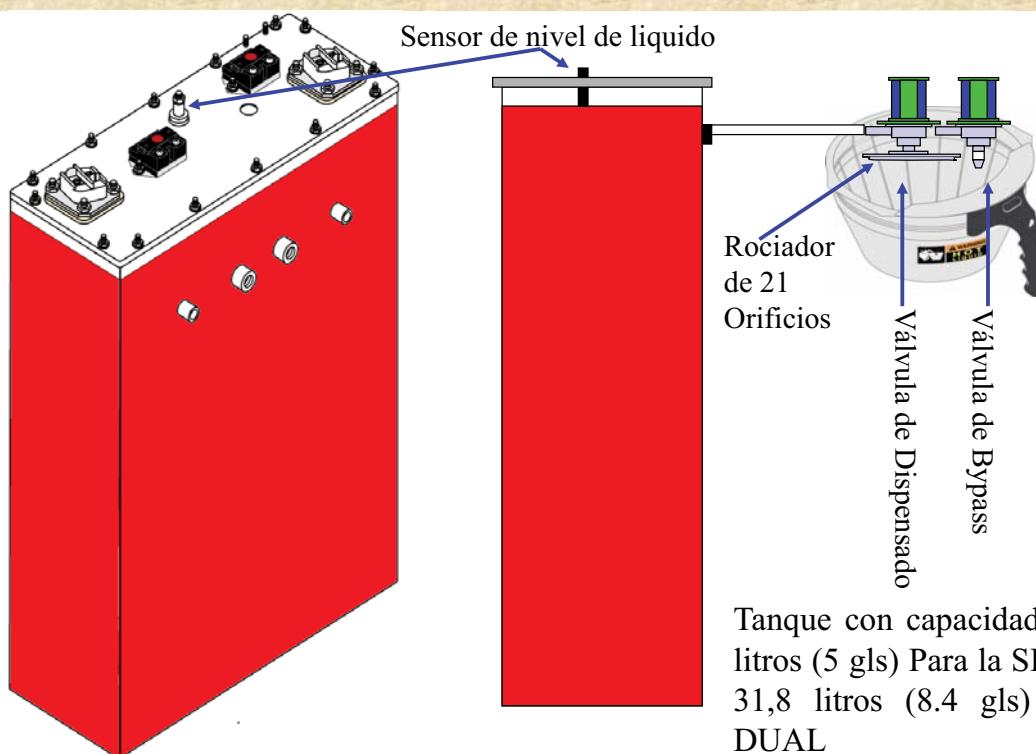
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



59

## *Los TRES Sistemas*



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*

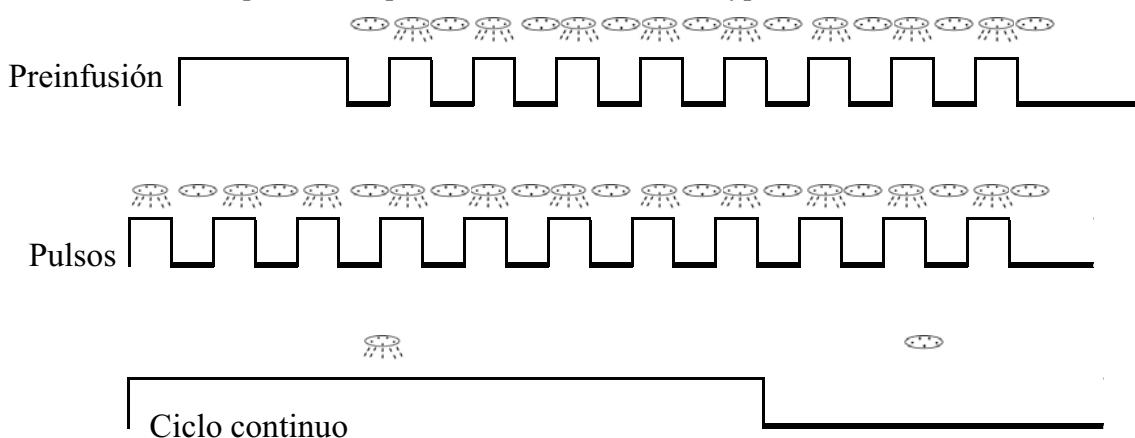


60

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración

A través de la programación de las recetas los equipos DUAL & SINGLE DBC tiene la capacidad de dispensar el agua en diferentes modalidades, esto lo hace activando y desactivando las válvulas de dispensado y Bypass permitiendo la obtención de diferentes perfiles de bebidas. Los ciclos que se pueden crear son: Preinfusión, Pulsos, Ciclo continuo que a la vez pueden combinarse con el Bypass.

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

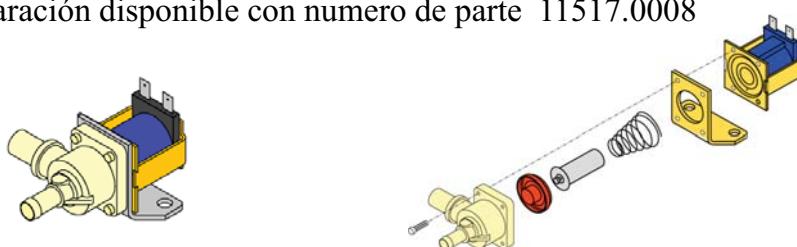
61

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración

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

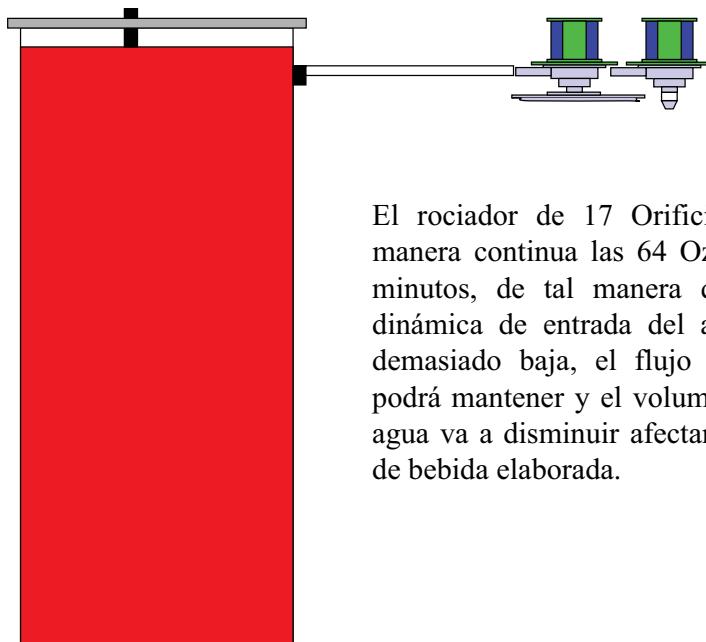
- Bobina a 120 Voltios
- Válvula de cero fuerza o de descarga por gravedad
- Es controlada directamente por la tarjeta de control
- Bobina reemplazable
- Sistema de sellos y asientos desarmables para limpieza.
- Juego de reparación disponible con numero de parte 11517.0008

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

62

## *Los TRES Sistemas*

### Sistema de Elaboración



Rociador de 21  
Orificios 38 a 40  
Oz/min

El rociador de 17 Orificios descargara de manera continua las 64 Oz de agua en 1.64 minutos, de tal manera que si la presión dinámica de entrada del agua al tanque es demasiado baja, el flujo de liquido no se podrá mantener y el volumen de descarga de agua va a disminuir afectando en la cantidad de bebida elaborada.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



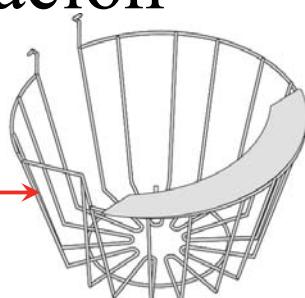
63

## *Los TRES Sistemas*

### Sistema de Elaboración

#### Sistema de derivación

- El sistema de derivación está presente en la Doble y en la Simple. Está formado en el canasto de alambre del embudo. Está diseñado para mantener el filtro alejado de la salida de la derivación.
- Los usos más comunes de la derivación serían las mezclas de café gourmet, el agua blanda o posiblemente café molido muy fino.
- Permite cambiar el perfil de la taza.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



64

## ***Los TRES Sistemas***

# Sistema de Elaboración

### Detección del portafiltros

Pantalla

**READY TO BREW**

**WATER TEMP 200 °**

**Digital**

**Brewer**

**Control™**



INSTALADO



AFUERA



Izquierdo

Derecho

Al poner el portafiltros en los rieles, el operador puede verificar si el “chip” en el mango del embudo está funcionando correctamente.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



65

## ***Los TRES Sistemas***

# Sistema de Rellenado

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

**BUNN®**

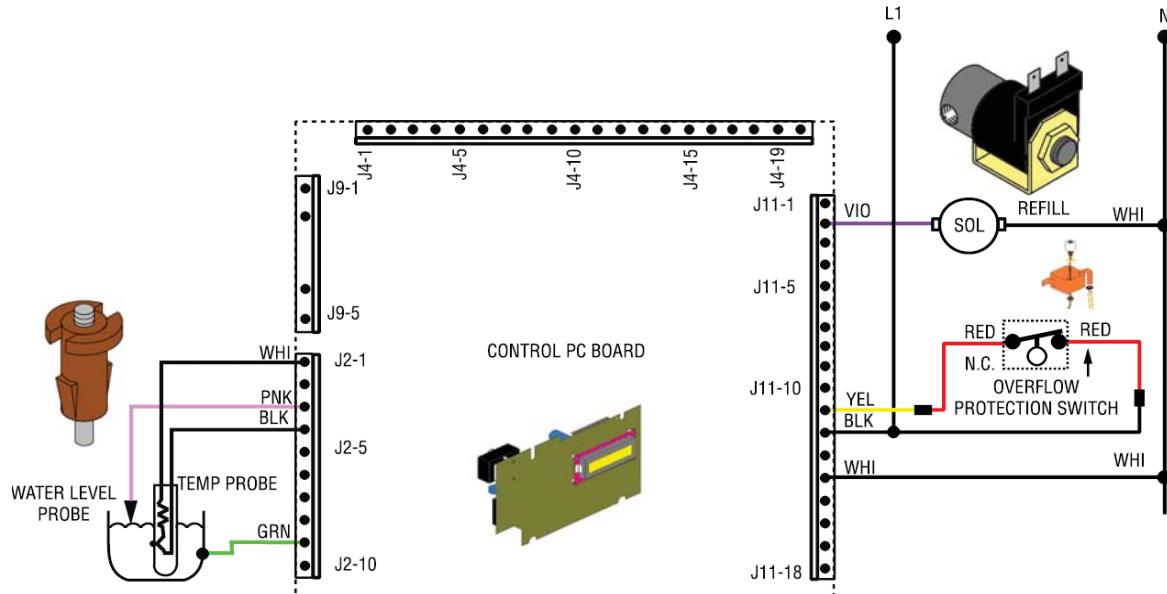
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



66

# *Los TRES Sistemas*

## Sistema de Rellenado



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



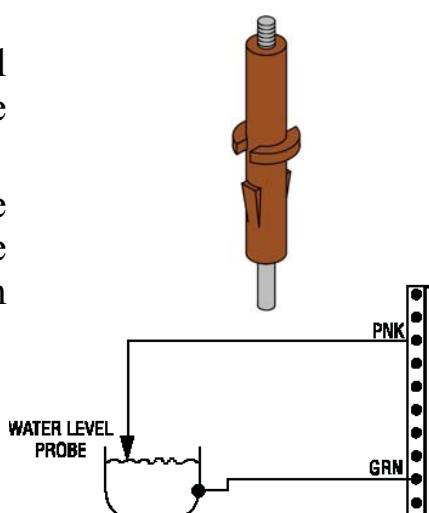
67

# *Los TRES Sistemas*

## Sistema de Rellenado

### Sonda

- Senza el nivel del agua en el tanque por una señal de 2.5vac a tierra física.
- La programación permite hasta 30 minutos antes de mostrar mensaje de error en la pantalla.
- No permite calentar en seco.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



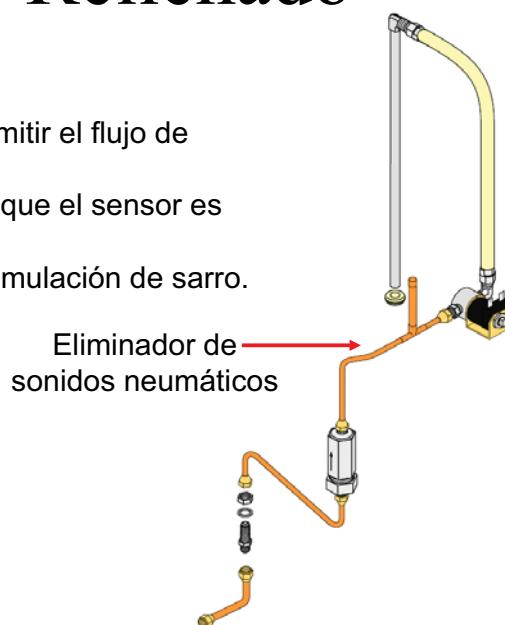
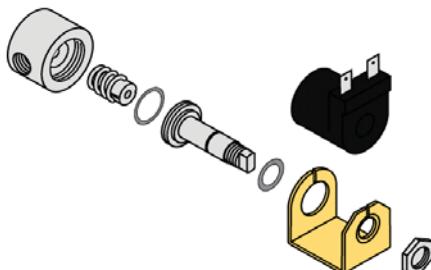
68

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Rellenado

### Válvula de llenado

- 8w @ 120v
- Recibe señal de la tarjeta para permitir el flujo de agua
- Deja de fluir agua inmediatamente que el sensor es aterrizado
- Durante MP verificar tubo para acumulación de sarro.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



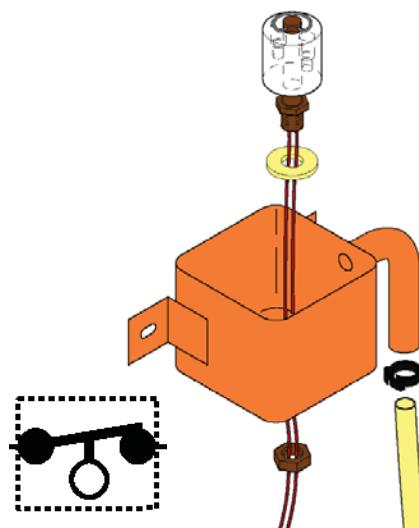
69

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Rellenado

### Flotador de seguridad

- Montado fuera del tanque
- Clasificado a 120/ 240 vac 20 watts 5 amps
- Magnéticamente controlado
- Desactiva los circuitos de llenado y calentamiento



Interruptor de seguridad

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



70



# Mensajes de Falla

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

◀◀▶▶⌂ FIN

## Mensajes de Falla

**OVERFLOW CUP  
FULL.EMPTY CUP**

**Possible Causa**

1. Copa del flotador,  
lleno de agua

**Remedio:**

Vaciar copa del flotador y  
verificar causa.

En pantalla aparecerán fallas, posible causa y remedios

FILL TIME TOO  
LONG

HEATING TIME  
TOO LONG

TEMP SENSOR  
OUT OF RANGE

TEMP SENSOR  
OUT OF RANGE

CHECK WATER  
SUPPLY

CHECK HEATING  
CIRCUIT

CHECK FOR BAD  
CONNECTIONS

CHECK WIRE FOR  
SHORTS

30 min, limite

60 min, limite

Mensaje inmediato

Mensaje inmediato

PRESS ON / OFF  
FOR 3 SECONDS

Restablecer mensaje

# BUNN®

## DUAL® TF DBC® CON SMART FUNNEL®

N/S DUAL068000 y siguientes



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

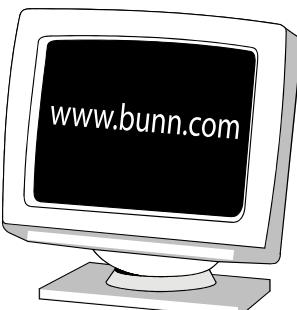
**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



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

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

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA INDOLE, 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 Express, 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, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

## **INTRODUCCIÓN**

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

## AVISOS A LOS USUARIOS

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



00658.0000

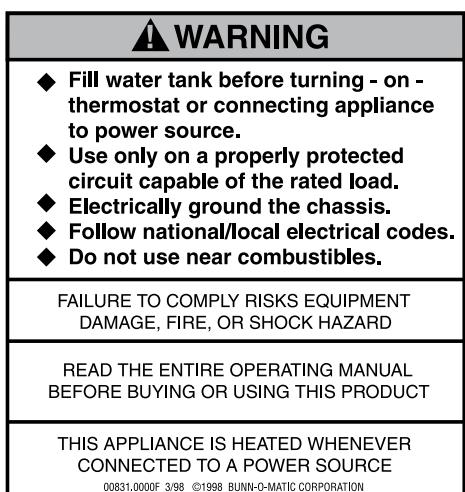
### ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



00831.0000

### ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

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

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.  
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



03408.0004

**ADVERTENCIA**  
Quite el embudo solamente



03409.0004

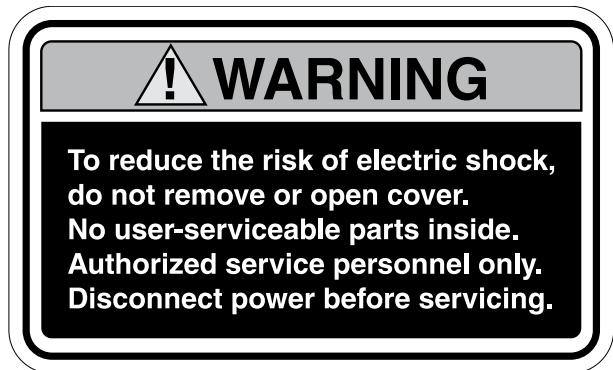
**ADVERTENCIA**  
Líquido caliente



36302.0000

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

## AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



37881.0000

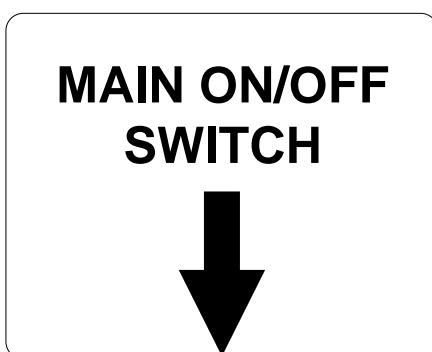
### ¡ADVERTENCIA!

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

**As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.**

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

00656.0001



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

### ! CAUTION

Do not connect to a circuit operating at more than 150 volts to ground.

27508.0000

### PRECAUCIÓN

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



#37881.0002

### ¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



00824.0002

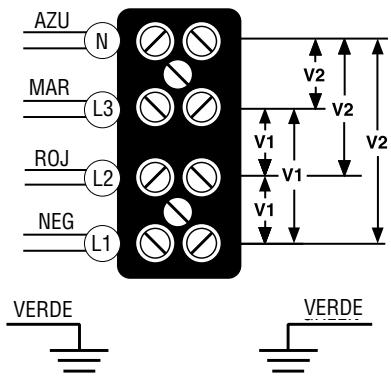


00824.0001

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

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

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

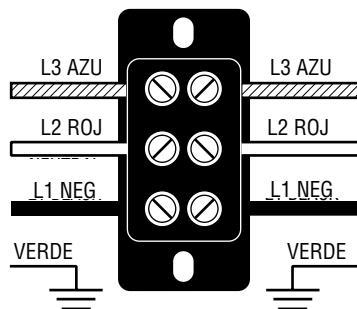


Modelos para 400/230 VCA trifásicos

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

VOLTAJE DEL SISTEMA	V1	V2
400/230	400	230

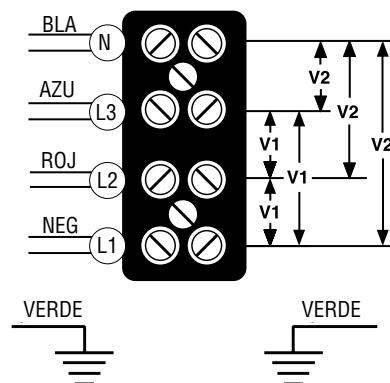
L1, L2, L3, son las 3 fases  
V1 = Voltaje entre fases, entre 2 fases cualesquiera.  
V2 = Voltaje fase a neutro, L1 a neutro tiene que ser 120 V.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA fase de múltiples, 60 Hz

**No conecte una externa neutral en este equipo.**

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (L1, L2 y L3) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA trifásicos y VCA fase de múltiples, 60 Hz

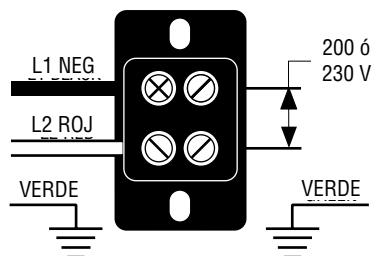
Nota: Este servicio eléctrico consiste en 4 conductores de transporte de corriente (Neutro L1, L2 y L3) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

VOLTAJE DEL SISTEMA	V1	V2
208	208	120
240	240	120

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

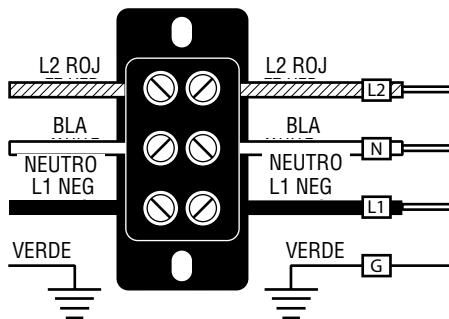
**PRECAUCIÓN:** No conecte L1 a un circuito que funcione a más de 150 voltios con respecto a tierra.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS (cont.)



Modelos para 200 y 230 VCA monofásicos, 60 Hz

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



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

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

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**ADVERTENCIA** – Si la percoladora está equipada con un cable de alimentación y si alguna vez éste se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible a través del fabricante o personal de servicio autorizado con el fin de evitar cualquier peligro. Una instalación eléctrica incorrecta 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. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.  
**NOTA** – Percoladoras enviadas con un cable de alimentación se envían sin un enchufe. El personal de servicio calificado debe seleccionar el enchufe de conexión de tipo de puesta a tierra apropiado, listado por UL, especificado en la parte trasera de la cafetera.
  3. Instale el enchufe especificado en el cable de alimentación incluido.
  4. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
  5. En las percoladoras enviadas sin un cable de alimentación, pase el cable a través del relevador de tensión y conecte al bloque de terminales.
  6. Utilizando los diagramas de arriba, conecte el servicio eléctrico deseado al bloque de terminales de cableado in-situ.
  7. Si cablea la máquina para operar con 120/208 V o 120/240V, con cable de alimentación, este último debe ser un cable listado por UL, tipo flexible, SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, Nº 12 AWG, de 4 conductores, categoría de 90°C. La tapa del enchufe del adaptador debe ser listada por UL, configuración NEMA 14-20P o L14-20P, categoría. 125/250 V, 20 A. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91 cm (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 adaptador).
  8. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales.
  9. Vuelva a colocar el interruptor de selección ubicado en el soporte de componentes en la posición apropiada y coloque nuevamente el panel de acceso.
  10. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.
- ADVERTENCIA** – Las conexiones eléctricas deben realizarse como se especifica arriba. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales y daños a la propiedad o al equipo.

## **REQUERIMIENTOS DE LA CE**

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

## **ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS**

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

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

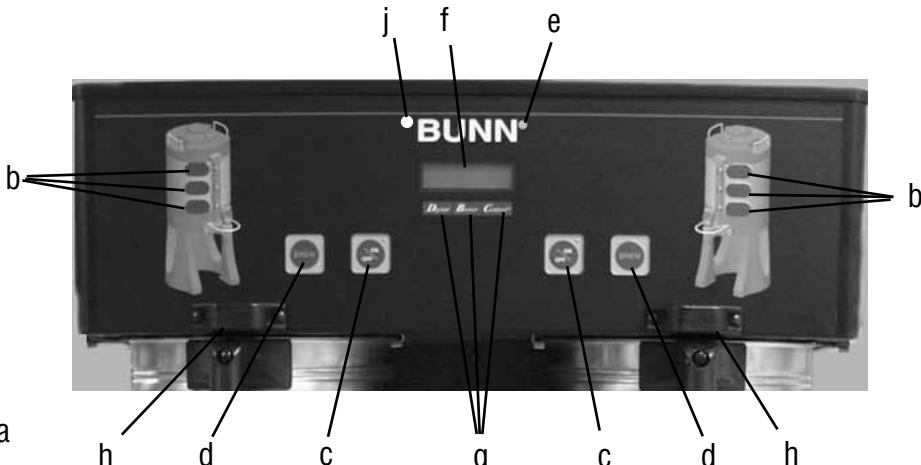
**Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales,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

## **CONEXIÓN DE TUBERÍAS**

**NOTA** - Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el percolador. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del percolador se obtienen mejores resultados.

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

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN

### (a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

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

### (b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

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

### (c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

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

### (d) BOTÓN BREW

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

### (e) BOTÓN ®

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

### (f) PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (h) BOBINAS SENSORAS DE EMBUDO

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

### (i) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

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

## PREPARACIÓN INICIAL

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

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de las estaciones de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT... TANK FILLING (ESPERAR... LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada en las máquinas para 120V/208 V. (Espere aproximadamente 45 minutos en las máquinas para 120 V). La pantalla muestra **READY TO BREW... WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR... TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.  
**NOTA:** La temperatura del agua de percolación está ajustada en la fábrica a 205° F (96.1° C). Refiérase a SELECCIÓN DE TEMPERATURA a continuación si se necesita incrementar o bajar la temperatura del agua. Cuando se cambia la temperatura del agua de percolación, la temperatura de lista debe incrementarse o bajarse como corresponde.
5. Coloque un contenedor debajo de la boquilla y abra la llave del grifo. Suéltela cuando escuche el tanque rellenándose.
6. Los volúmenes de agua se han ajustado en la fábrica. Refiérase a la sección de *Ajuste de Volúmenes de Agua* del Manual de Programación en el sitio de Bunn-O-Matic en [www.bunn.com](http://www.bunn.com) si se necesita incrementar o bajar el volumen.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

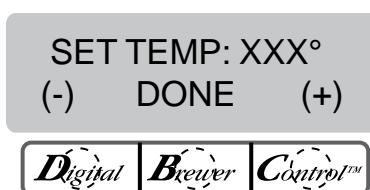
La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 205° F (96.1° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

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

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



### Procedimiento para ajuste de preparación de café:

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA (cont.)

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

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

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

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



### Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

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

## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

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

## LIMPIEZA

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

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

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

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

# **BUNN®**

## **DUAL® TF DBC®**

### **W/SMART FUNNEL®**

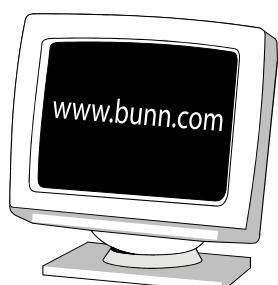


## **ILLUSTRATED PARTS CATALOG**

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) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and ThermoFresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.

2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:

a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.

b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.

c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 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, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. 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.

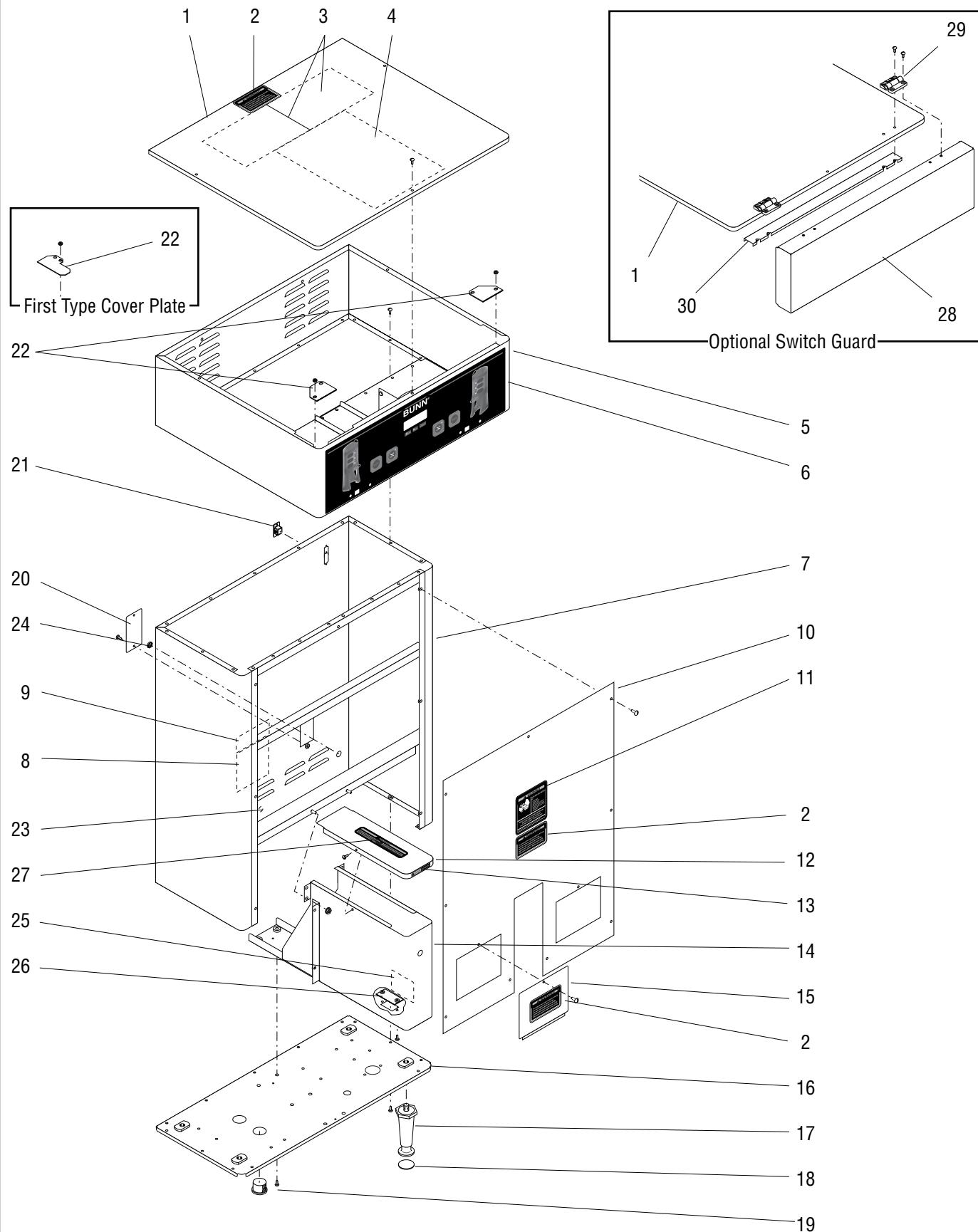
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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, A Partner You Can Count On, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, Brew-WIZARD, BUNN Express, 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, 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, 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, Element, 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. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

## TABLE OF CONTENTS

Base - Trunk - Hood - Covers & Panels .....	4
Electrical Controls .....	22
Faucet.....	20
Funnel.....	28
Inlet Valve and Line .....	16
Numerical Index .....	30
Sprayhead Valve, Water By-Pass Valve and Sprayhead .....	18
Strainer, Solenoid & Lines (Models with .25" Tubing) .....	12
Strainer, Solenoid & Lines (Models with .38" Tubing) .....	14
Tank and Mounting Brackets .....	10
Tank Heater & Overflow Protection Devices .....	8

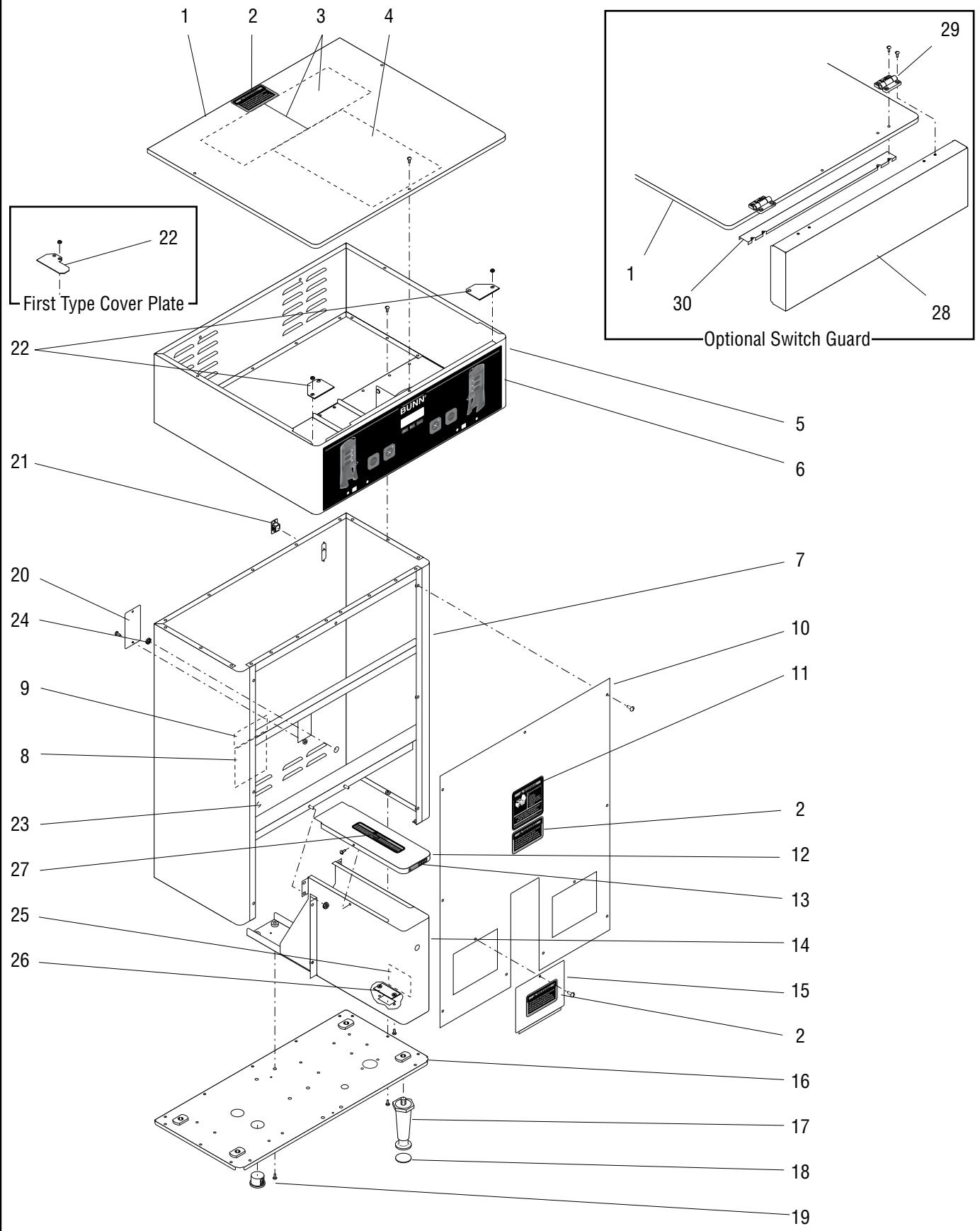


## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	34555.1001	1	Cover Assy, Top BLK (Includes item 2, 3 & 4) (120/240V)
	34555.1002	1	Cover Assy, Top BLK (Includes item 2, 3 & 4) (120/240V 3 Phase)
	34555.1003	1	Cover Assy, Top BLK (Includes item 2 & 3)
	34555.1005	1	Cover Assy, Top BLK (Includes item 2 & 3) (Optional Switch Guard)
	01308.0003	3	Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .25" Locking
2	37881.0000	4	Decal, "No Serviceable Parts"
3	25151.0000	2	Shield, Insulator
4	34916.0000	1	Schematic, 120/240V Single Phase
	34916.0001	1	Schematic, 120/240V 3 Phase
	34916.0003	1	Schematic, 120/240V Multi Phase 4 Wire
	34916.0004	1	Schematic, 208/240V Multi Phase 3 Wire W/O Neutral
5	34550.1004	1	Hood SST (Includes item 6)
	34550.1005	1	Hood BLK (Includes item 6)
	02308.0000	19	Screw, Pn-Hd #8 - 32 x .375"
6	34802.0000	1	Switch, Membrane
7	34630.1000	1	Trunk W/Decals SST (Includes items 8 & 9)
	34630.1001	1	Trunk W/Decals BLK (Includes items 8 & 9)
	34630.1002	1	Trunk W/Decals SST 230V (Includes items 8, 9 & 23)
	34630.1003	1	Trunk W/Decals BLK 230V (Includes items 8, 9 & 23)
8	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
9	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
10	34953.1000	1	Panel W/Decals, Trunk SST (Includes items 2 & 11)
	34953.1001	1	Panel W/Decals, Trunk BLK (Includes items 2 & 11)
	01311.0000	9	Screw, Truss Head SST #8 - 32 x .25"
	01311.0004	9	Screw, Truss Head BLK #8 - 32 x .25"
11	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel
12	34603.1001	1	Cover W/Decal, Faucet BLK (Includes item 13 and 27)
	01303.0002	2	Screw, Pn-Hd BLK #4 - 40 x .50"
13	36302.0000	1	Decal, Caution Hot Water
14	34920.0000	1	Support, Center SST
	34920.0001	1	Support, Center BLK
	34920.0004	1	Support, Center SST
	34920.0005	1	Support, Center BLK
	20631.0000	6	Models Without Main Power Switch
	00970.0000	4	Models With Main Power Switch
			Screw, Pn-Hd .25"-20 x .75" (Early Units)
			Nut, Keps #8-32 Zinc PL (Late Units)
15	34948.1000	2	Plate, Access SST (Includes item 2)
	34948.1001	2	Plate, Access BLK (Includes item 2)
	01308.0002	2	Screw, Truss Head SST #6 - 32 x .25" Locking
	01308.0003	2	Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .25" Locking
16	34613.0004	1	Base Housing SST
	34613.0005	1	Base Housing BLK
	34613.0008	1	Base Housing SST
	34613.0009	1	Base Housing BLK
	34613.0015	1	Base Housing SST (208/240V 3 Wire Multi Phase models)
	34613.0016	1	Base Housing SST (120/208 - 120/240V 4 Wire Multi Phase models)
	34613.0021	1	Base Housing SST (230/400V 3 Phase models)
	02308.0000	13	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"

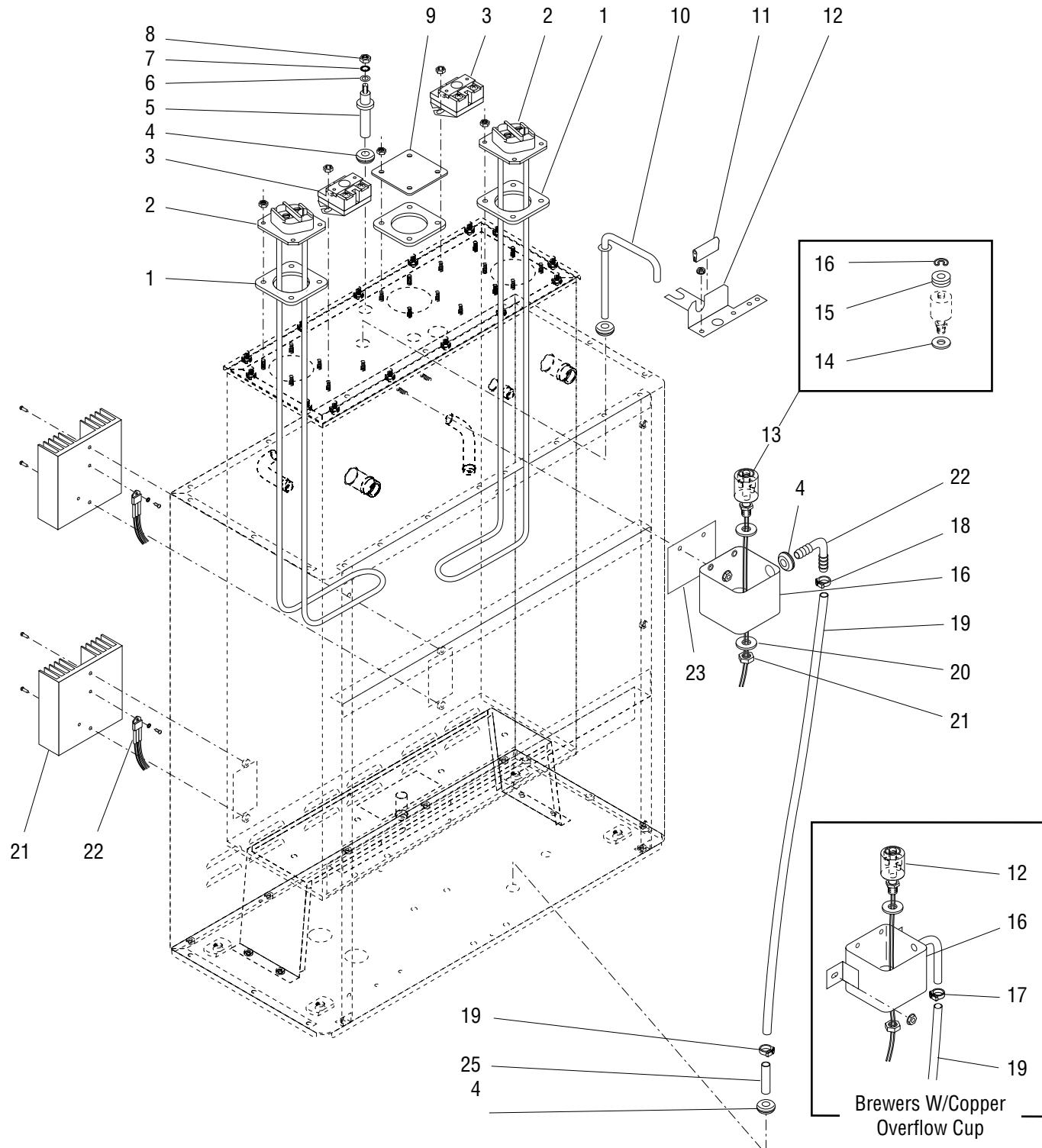
(continued)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

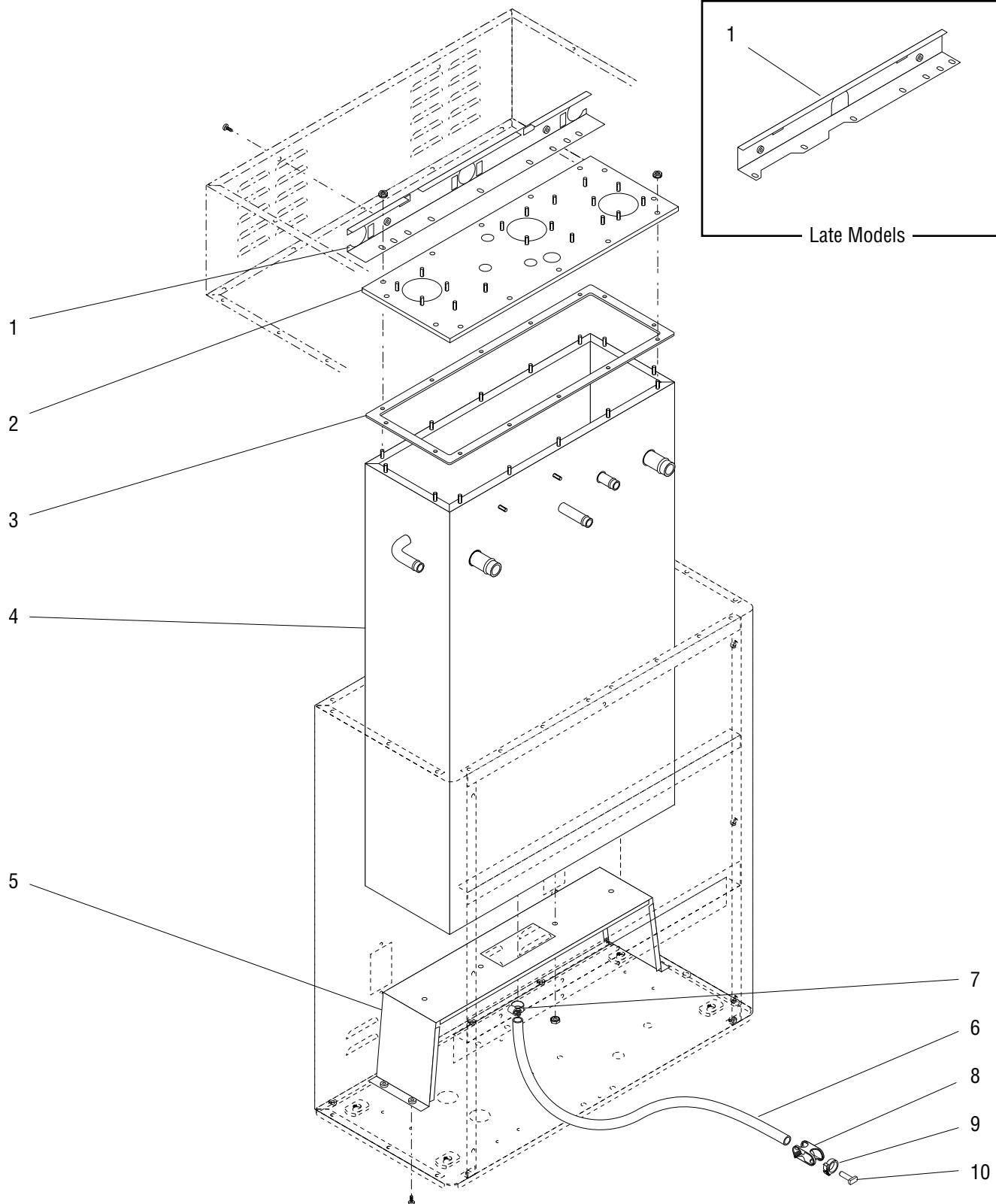
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
17	26528.0000	5	Leg, 4.0" Plastic (See item 31)
	00502.0000	5	Leg, 4.0" Metal (See item 31)
18	03996.0000	5	Pad, Anti Skid
19	03011.0000	1	Plug, Vent
20	35291.0000	1	Cover, Rear SST
	35291.0001	1	Cover, Rear BLK
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375" SST
	01347.0002	2	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375" BLK
			] 3 Phase Brewers only
21	36398.0000	1	Hole Plug, DB-9 (Early models)
22	32649.0000	2	Cover Plate, Funnel Lock (Early models)
	32649.0001	2	Cover Plate, Funnel Lock (Late models)
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
			] Models without Funnel Locks
23	00824.0002	1	Decal, Ground
24	00619.0007	1	Plug, Hole .50" Dia. (SST models)
	05749.0004	1	Plug, Hole .50" Dia. (Black models)
			] Not used on 230V/400V models
25	39803.0000	1	Decal, Main Switch (Models with Main Switch only)
26	38820.0000	1	Plate, Switch Hole Cover
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375"
			] Models Without Main Power Switch
27	37881.0002	1	Decal, "No Serviceable Parts"
28	32323.1004	1	Guard Kit, Hinged Switch Cover (Includes items 29 and 30)
29	26504.0000	2	Hinge, Adjustable
	01382.0003	8	Screw, Truss Head W/Nyl Patch #6 - 32 x .375" BLK
30	29384.0002	1	Channel, Hinge
31	13255.0007	-	Leg Kit, Plastic (Includes 5 each of items 17 & 18) (Not illustrated)
	13255.0002	-	Leg Kit, Metal (Includes 5 each of items 17 & 18) (Not illustrated)



## TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

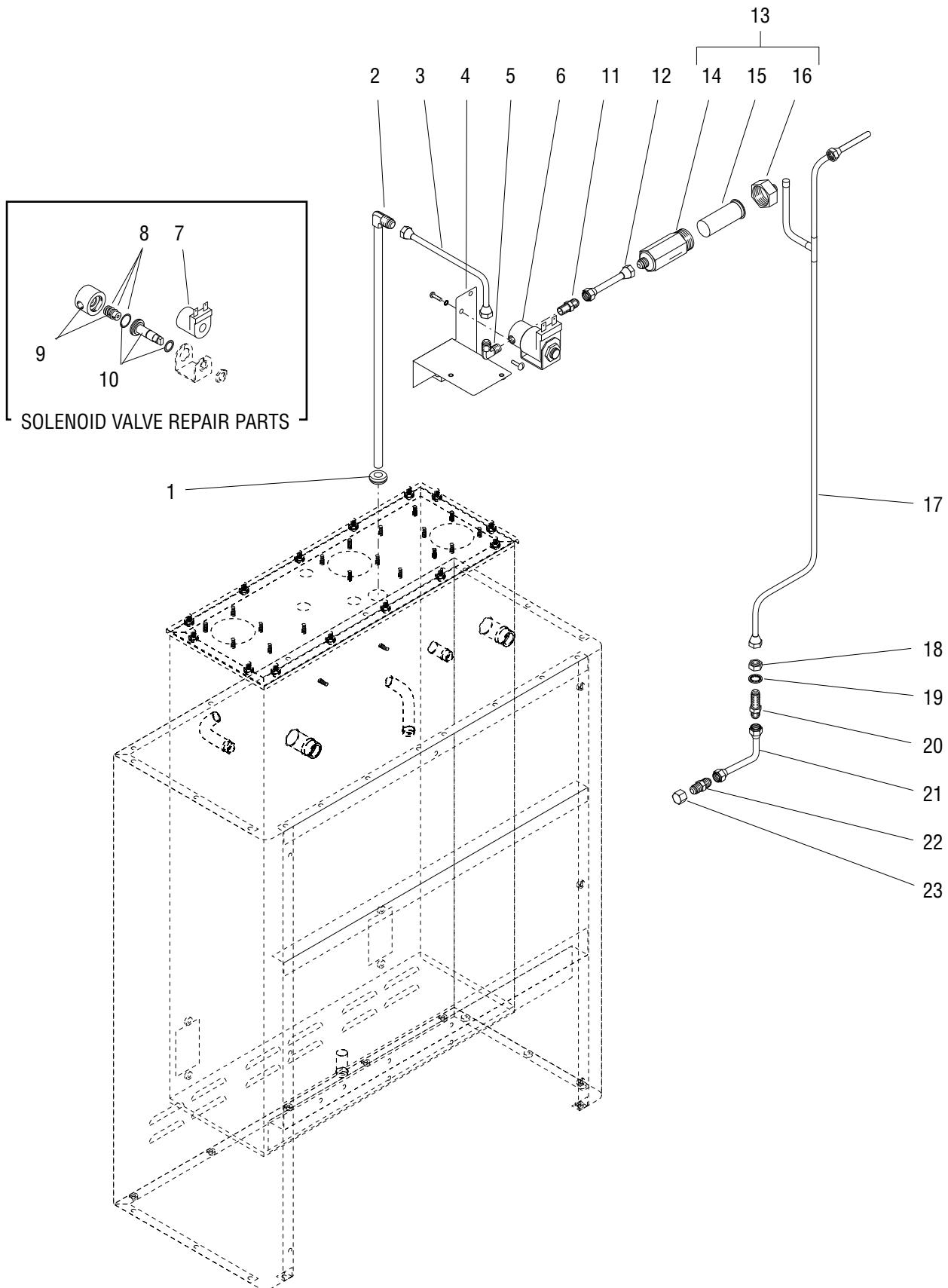
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	12398.0002	3	Gasket, Tank Heater
2	20922.1000	2	Tank Heater, 3300W @ 240V (Includes item 1) (1 additional for 3 phase brewers)
	20922.1002	2	Tank Heater, 2850W @ 208V (Includes item 1) (200V Models)
	12305.1000	2	Tank Heater, 4000W @ 208V (Includes item 1)
	00908.0000	8	Nut, Hex #8 - 32 (4 additional for 3 phase brewers)
3	23717.0003	2	Thermostat, Limit (1 additional for 3 phase brewers)
	00908.0000	4	Nut, Hex #8 - 32 (2 additional for 3 phase brewers)
4	02536.0000	3	Grommet .375" I.D.
5	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items 6, 7 & 8)
6	01501.0000	1	Washer .164" I.D. x .375" O.D.
7	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
8	00908.0000	1	Nut, Hex #8 - 32
9	34664.0000	1	Cover, Tank Heater
	00908.0000	4	Nut, Hex #8 - 32 ] Not used on 3 phase brewers
10	26622.0001	1	Tube Assy, Vent
11	02434.0010*	1	U-Channel 2.0" (Order item 28)
12	27473.0000	1	Bracket, Overflow Cup Mounting
13	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level (120/208V, 120/240V & 240V models)
	03803.0002	1	Switch Assy, Liquid Level (200V, 230V & 230/400V models)
	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT ] Includes items 14, 15 & 16
14	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
15	01527.0000*	3	Washer, Adjusting (DO NOT USE IN THIS APPLICATION)
16	03807.0000	1	Clip, Spring
17	22728.0000	1	Overflow Cup Assy Copper (Second type) (Also replaces aluminum cup)
	41259.1003	1	Kit, Overflow Cup (Aluminum) (Includes items 4, 20, 22 & 23)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10-32
18	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
19	03236.0023*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 27.5" (Order item 29)
20	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
21	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
22	41280.0001	1	Elbow,.375" Multi Barb
23	41266.0000	1	Film, Insulating
24	21801.0002	1	Tube .375" O.D.
25	20541.0001	2	Heat Sink (Also order item 27) (Only 1 used on 120/208V 3 phase brewers)
	01382.0007	4	Screw, Truss Head 6-32 x .38" (Only 2 used on 120/208V 3 phase brewers)
26	12565.0011	2	Triac Assy, 40 amp
	02328.0003	2	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
	01520.0000	2	Lockwasher #6 ] Only 1 used on 120/208V 3 phase brewers
27	M2522.1000	-	Heat Sink Compound
28	02434.1000	-	U-Channel 18.0" (Use as required) ] Not illustrated
29	03236.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 36.0"
	03236.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 60.0"
	03236.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 120.0"

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



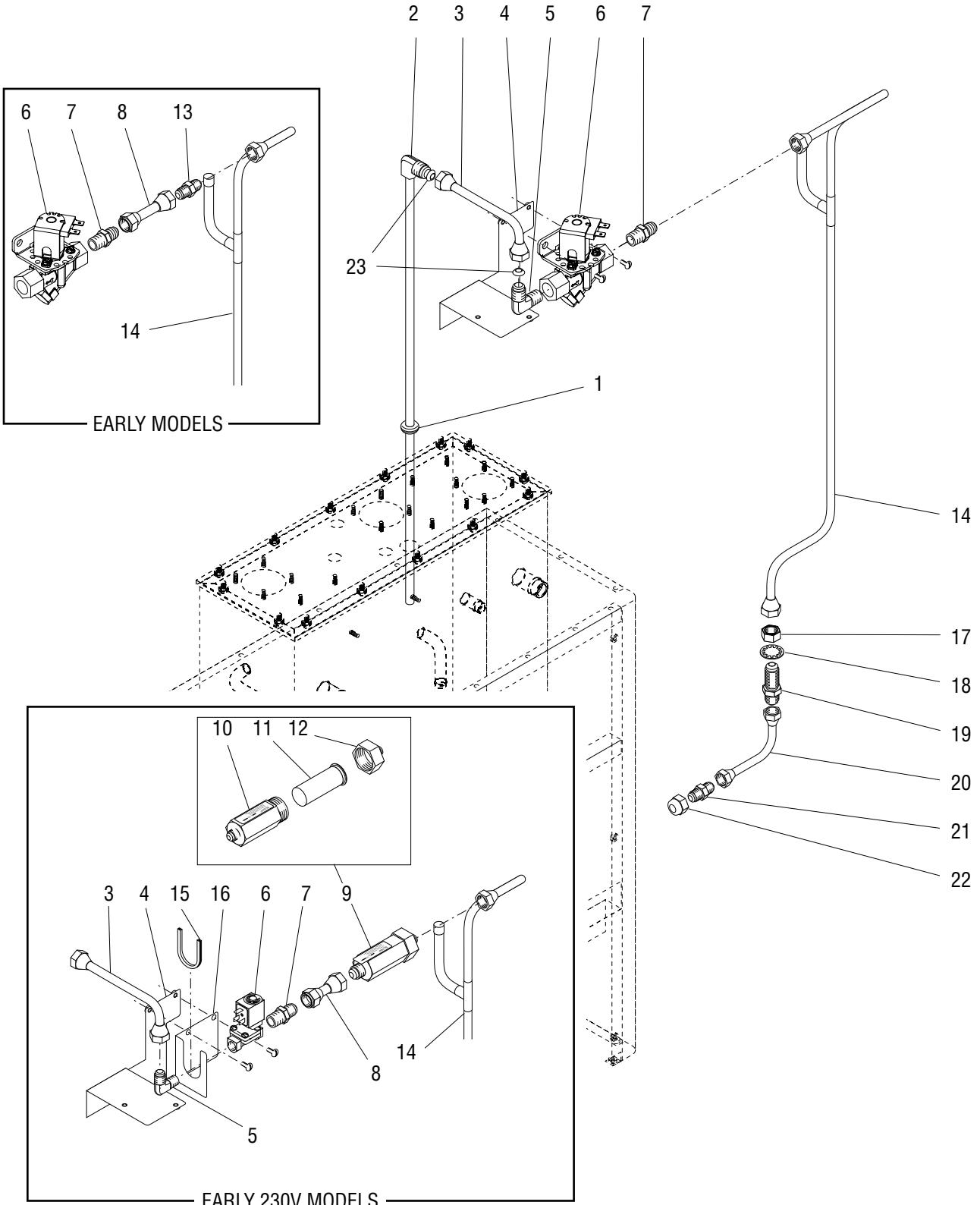
## TANK AND MOUNTING BRACKETS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26826.0000*	1	Bracket, Tank Support (Top) (Early models. Not available rder Late Model Bracket)
	37526.0000	1	Bracket, Tank Support (Top) (Late models)
	01315.0005	2	Screw, Truss Head BLK #8 - 32 x .375"
	00908.0000	4	Nut, Hex #8 - 32
2	34753.0000	1	Lid, Tank
	00908.0000	14	Nut, Hex #8 - 32
3	34758.0000	1	Gasket, Tank
4	34750.1001	1	Tank
5	34663.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Bottom)
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
6	32591.0008*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 31.0" (Order item 11)
7	29421.0000	1	Clamp, Hose-Worm Drive .625"/.75"
8	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shutoff
9	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
10	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
11	32591.1002	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0" (Not illustrated)



**STRAINER, SOLENOID & LINES**  
**(Models with .25" Tubing)**

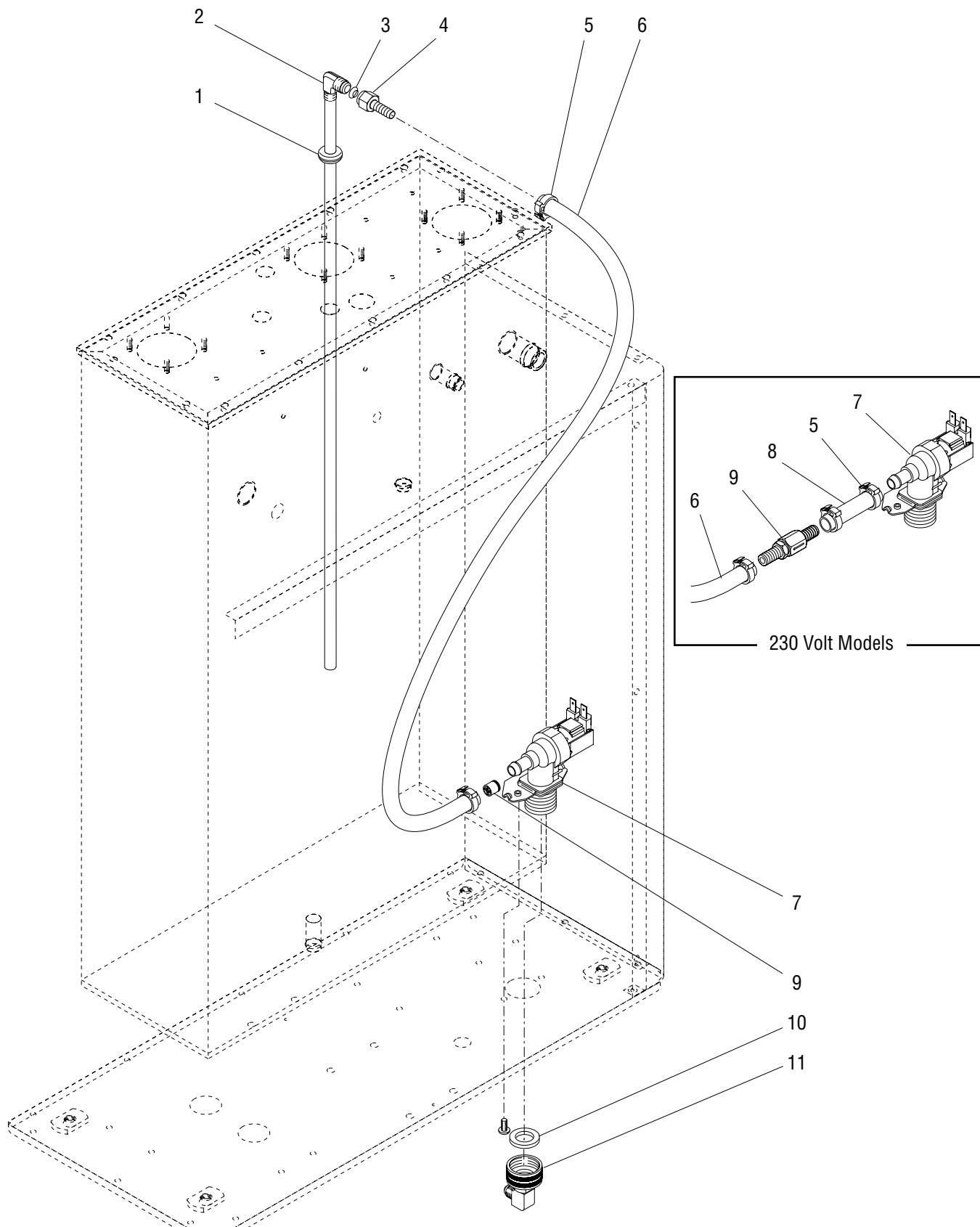
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
2	20937.0001	1	Tube, Tank Fill .25" O.D.
3	21812.0007	1	Tube Assembly, Solenoid to Tank .25" O.D.
4	34909.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
5	00400.0001	1	Elbow, Male .250" Flare x .125" MPT
6	01085.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V (Includes items 7 thru 10)
	28005.0000	1	Solenoid Valve Assy, 200/230V (Includes items 7 thru 9)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10 - 32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
7	28480.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V
	28020.0000	1	Solenoid Valve Coil, 200/230V
8	01111.0002	1	Solenoid Valve Repair Kit, 120V (Includes Plunger, Spring and O-ring)
9	28479.0000	1	Solenoid Valve Base Kit, 120V (Includes O-ring)
	28021.0000	1	Solenoid Valve Base Kit, 200/230V (Includes O-ring)
10	28481.0000	1	Guide Kit
11	00402.0001	1	Connector .250" Flare x .125" MPT
12	34969.0000	1	Tube Assy, Strainer to Solenoid .25" O.D.
13	23820.1000	1	Strainer Assy (Includes items 14 thru 16)
14	-----	1	Body (Not Available order item 13)
15	23721.0000	1	Screen
16	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer
17	35085.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Strainer
18	00463.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
19	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438" I.D.
20	00459.0000	1	Bulkhead Fitting .250" Flare
21	00310.0002	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply .25" O.D.
22	00436.0001	1	Union .250" Male Flare
23	00935.0000	1	Cap (For shipping purposes only)
24	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml (Not illustrated)



**STRAINER, SOLENOID & LINES**  
**(Models with .38" Tubing)**

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
2	20937.0004	1	Tube, Tank Fill .38" O.D.
3	36089.0000	1	Tube Assembly, Solenoid to Tank .38" O.D.
4	36083.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	36083.0001	1	Bracket, Solenoid Mounting (230/400V 3 Phase models only)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
5	34768.0001	1	Elbow, Male .375" Flare x .125" MPT
6	36088.0000	1	Solenoid Valve Assy, 120V (Includes items 5 & 7)
	36088.0001	1	Solenoid Valve Assy, 200V (Includes items 5 & 7)
	36088.0005	1	Solenoid Valve Assy, 240V (Includes items 5 & 7)
	01317.0003	2	Screw, Truss Head #8 - 32 x .38" Locking
7	36085.0000	1	Connector .375" Flare x .125" MPT
8	36087.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Solenoid (120/208V, 120/240V and early 200V models)
	35840.0000	1	Connector, Strainer to Solenoid (Early 230V models)
9	23720.1000	1	Strainer Assy, 230V (Includes items 10 thru 12)
10	-----	1	Body (Not Available order item 9)
11	23721.0000	1	Screen
12	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer
13	36081.0000	1	Union, 120V and 200V
14	35085.0001*	1	Tube Assy, Bulkhead to Strainer .38" O.D. (Order 35085.0004, discard items 8 & 13)
	35085.0004	1	Tube Assy, Bulkhead to Strainer .38" O.D. (Late 200V and 230V models)
15	02434.0005*	1	Gasket, U-channel 3.5" (Order item 25)
16	36084.0000	1	Bracket
	01315.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .375"
17	12757.0000	1	Nut, Hex .625" - 20
18	01514.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .625" I.D.
19	12756.0000	1	Bulkhead Fitting .375" Flare
20	00310.0008	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
21	36081.0000	1	Union .375" Male Flare
22	12919.0001	1	Cap (For shipping purposes only)
23	32359.0000	2	Gasket, .375" Flare Copper
Items 24 - 26 are not illustrated			
24	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml (Not illustrated)
25	02434.1000	-	Gasket, U-channel 18.0" (Cut to required length)
26	36086.0000	1	Lead, GRN 10.0" (Ground for 230V Solenoid)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

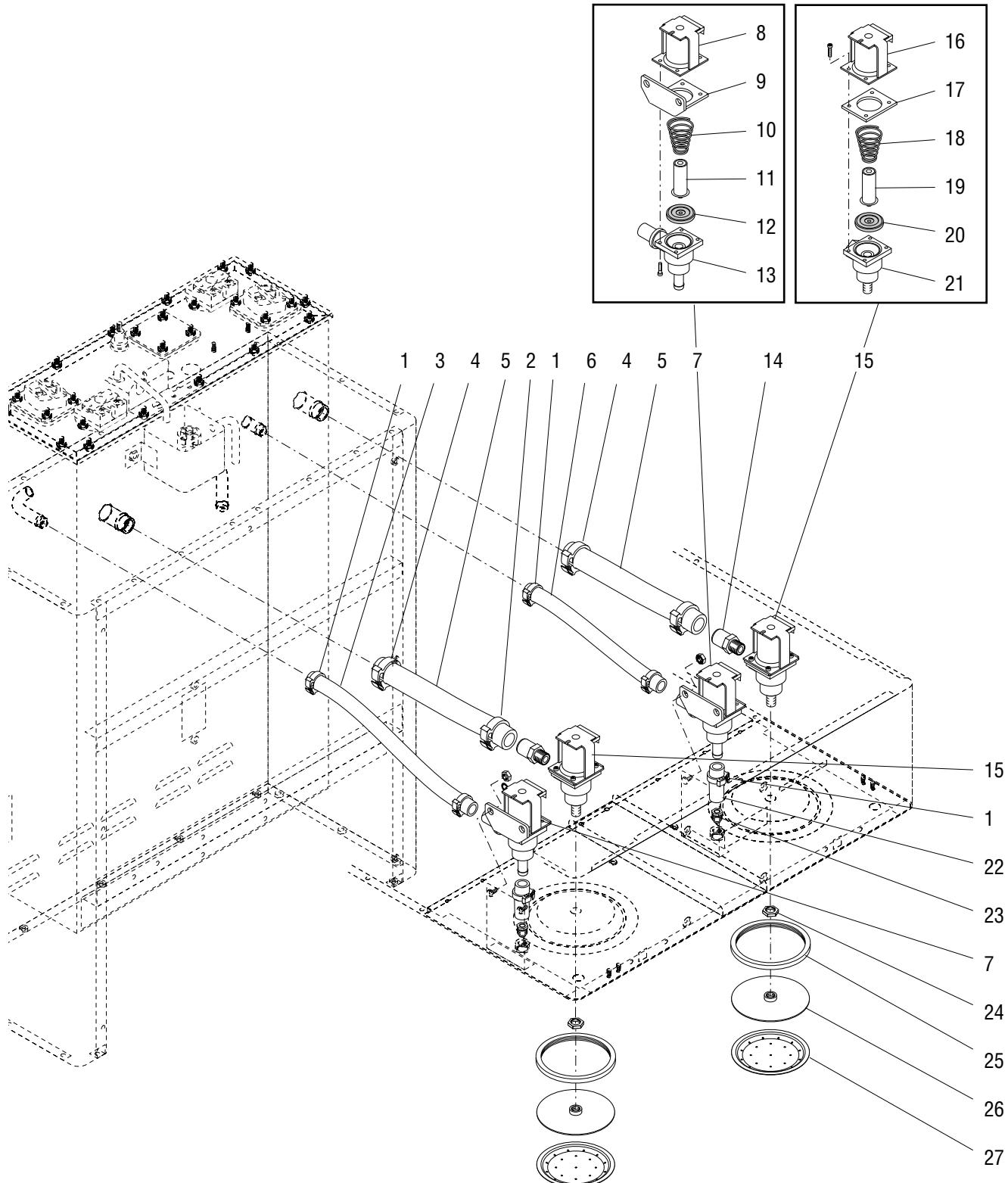


P3951

## INLET VALVE AND LINE

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
2	20937.0004	1	Tube, Tank Fill
3	32359.0000	1	Gasket, .375" Flare Copper
4	12418.0001	1	Fitting, Swivel .375" Barb
5	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D
6	20976.0036*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 36.0" (Order item 12)
7	36233.1005	1	Valve, Water Inlet 120V
	36233.1006	1	Valve, Water Inlet 230V
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM
8	20976.0017*	1	Tube .375" ID x .625" OD x 2.0" (Order item 12) (230V Models)
9	36378.0001	1	Check Valve (Installed in item 6) (208V, 240V, 120/208V, 120/240V Models)
	40071.0001	1	Check Valve, .38" Barb (230V Models)
10	41640.0000	1	Gasket, .75" Hose Fitting
11	37297.1001	1	Elbow, .375" FLR x .75" FTHR
	37297.0004	1	Elbow, .375" Compression x .75" FTHR
12	20976.1000	-	Tube .375" ID x .625" OD x 12.0" (Use as required)
	20976.1001	-	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required)
	20976.1002	-	Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)

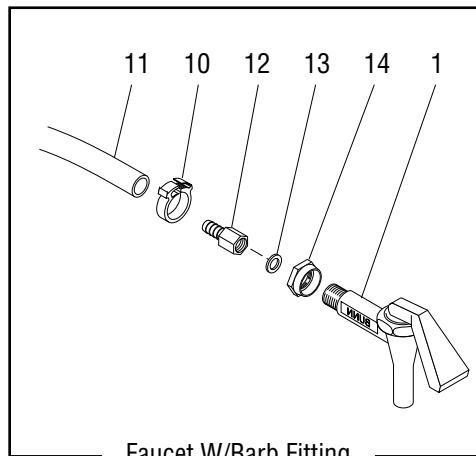
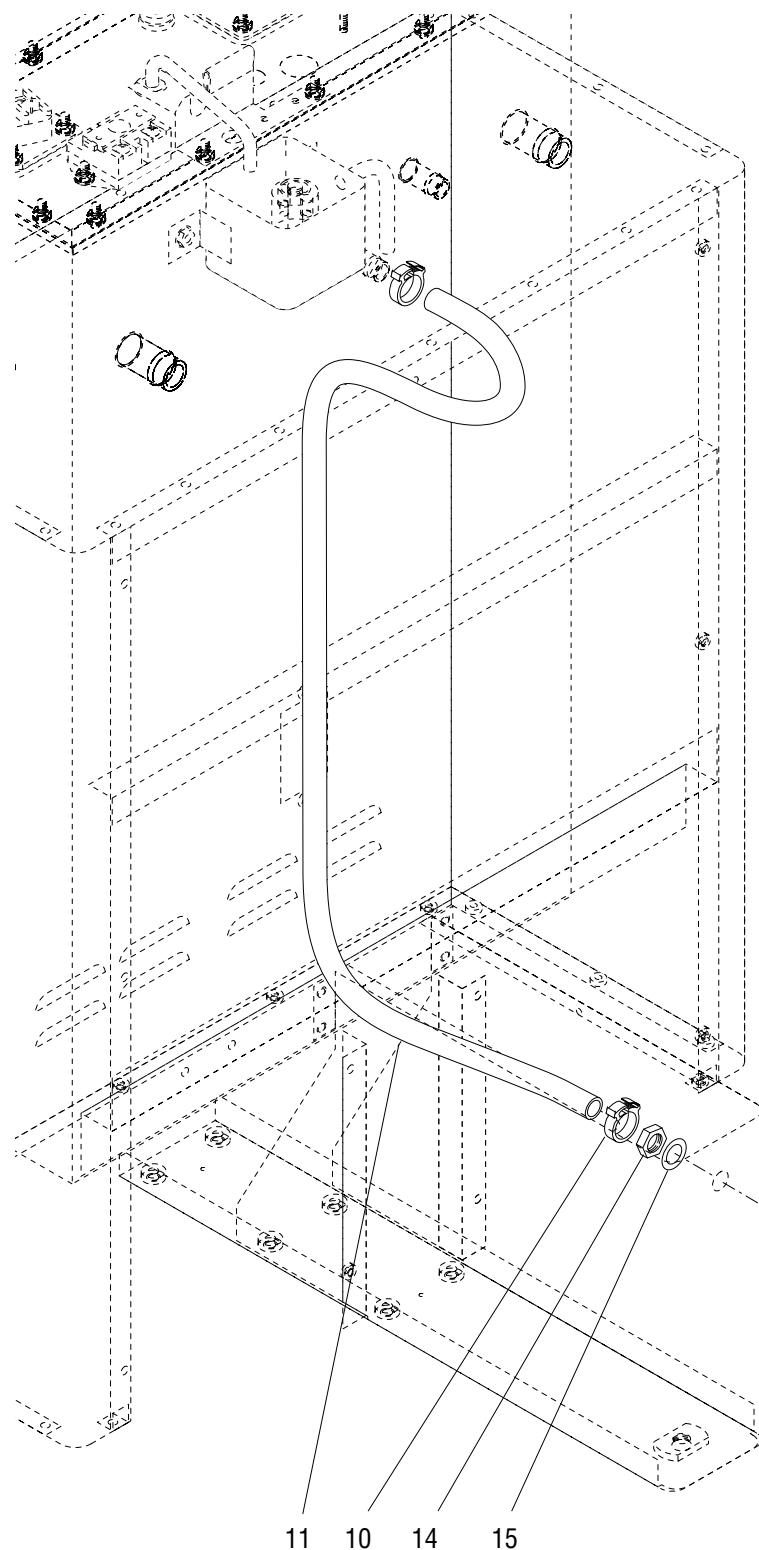
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



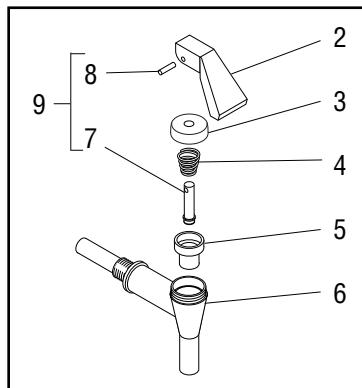
## SPRAYHEAD VALVE, WATER BY-PASS VALVE & SPRAYHEAD

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	12422.0009	4	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
2	12422.0005	4	Clamp, Hose .62"/.71" I.D.
3	32591.0007*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 8.75" (Order item 28)
4	12422.0008	4	Clamp, Hose .93"/1.10" I.D.
5	35052.0000*	2	Tube, Silicone .75" I.D. x 1.0" O.D. x 6.25" (Order item 29)
6	32591.0006*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 6.50" (Order item 28)
7	27370.0003	2	Valve Assy, Bypass (120/208V & 120/240V models) (Includes items 8 thru 13)
	27370.0004	2	Valve Assy, Bypass (200V Models) (Includes items 8 thru 13)
	27370.0005	2	Valve Assy, Bypass (230V & 240V Models) (Includes items 8 thru 13)
	00970.0000	4	Nut, Keps #8 - 32
8	-----	1	Coil Assy, Bypass Valve
9	-----	1	Bracket, Mounting
10	-----	1	Spring (Not available order item 30)
11	-----	1	Plunger (Not available order item 30)
12	23255.0000	1	Diaphragm
13	-----	1	Body (Not available order item 7)
14	34956.0000	2	Fitting, .250" NPT x .75" I.D. Hose
15	26846.0000	2	Valve Assy, Sprayhead (Includes items 16 thru 21)
	26846.0001	2	Valve Assy, Sprayhead (200V Models) (Includes items 16 thru 21)
	26846.0002	2	Valve Assy, Sprayhead (230V Models) (Includes items 16 thru 21)
16	22305.0000	1	Coil Assy, Valve 120V
	22305.0003	1	Coil Assy, Valve 200V
	22305.0002	1	Coil Assy, Valve 230V
	23254.0000	4	Screw, #8 - 32
17	23256.0000	1	Spacer Plate
18	-----	1	Spring (Not available order item 30)
19	-----	1	Plunger (Not available order item 30)
20	23255.0000	1	Diaphragm
21	-----	1	Body (Not available order item 15)
22	32591.0003*	2	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 1.30" (Order item 28)
23	34801.0001	2	Fitting, Bypass Restrictor
24	01075.0000	2	Nut, Hex .438" - 20
25	34868.0000	2	Seal, Sprayhead
26	35070.0001	2	Sprayhead Back
27	34867.0004	2	Sprayhead
28	32591.1001	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 12.0"
	32591.1002	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 36.0"
29	35052.1000	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 1.0" O.D. x 12.0"
30	11517.0008	-	Solenoid Valve Repair Kit, Bypass & Dispense (Includes one each of spring, plunger and diaphragm)
31	35308.1004	-	Sprayhead Assy (Includes one each of items 25 - 27)

Not illustrated



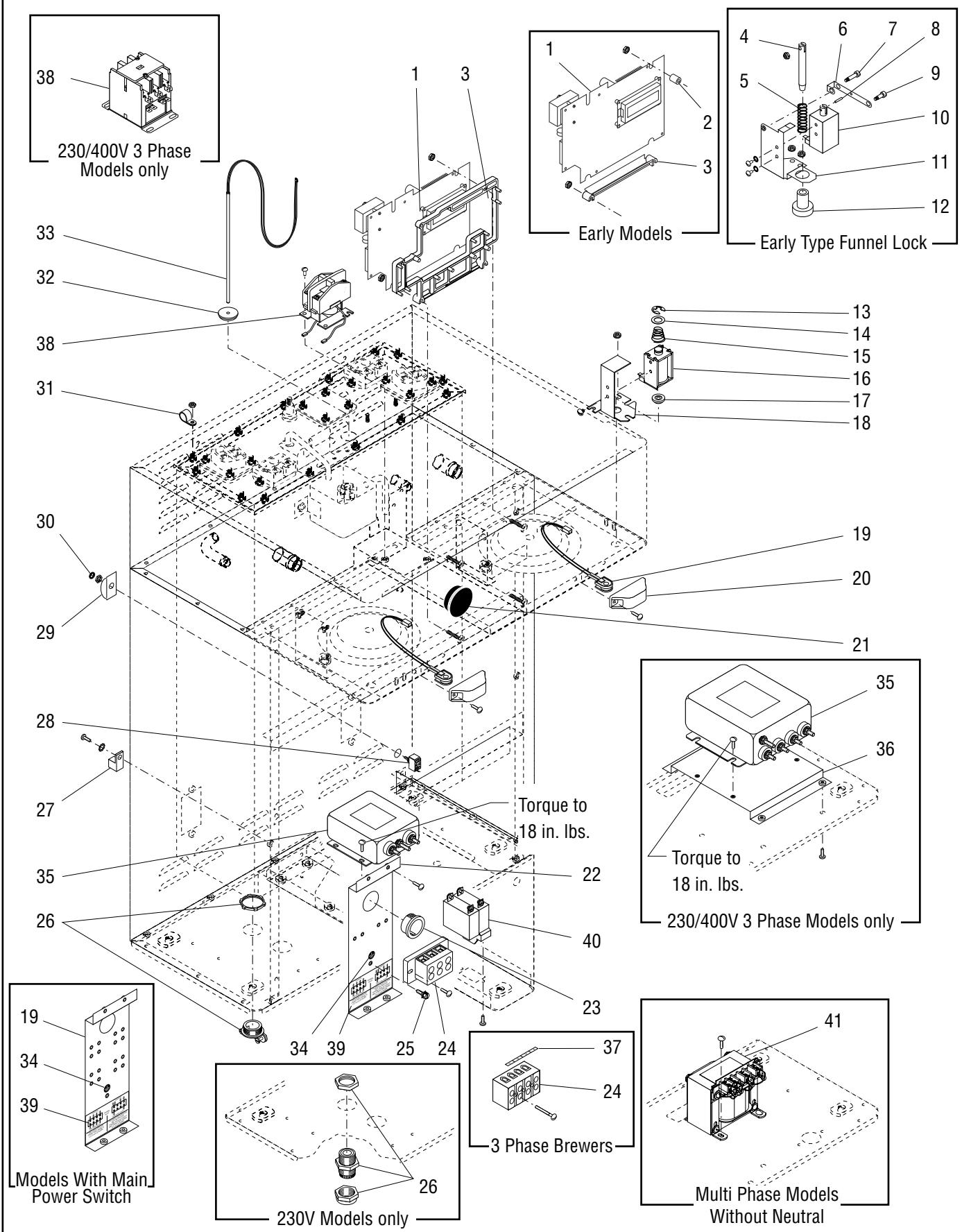
Faucet W/Barb Fitting



## FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02596.1009 29075.0002	1 1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8 & 14) (IFaucet W/Barb Fitting) Faucet Assy (Includes items 2 thru 8)
2	02861.0003	1	Handle, Faucet
3	02854.0000	1	Bonnet, Faucet
4	02595.0000	1	Spring, Faucet
5	02766.0000	1	Seat Cup, Faucet
6	02856.0008* 02856.0009*	1 1	Body, Faucet (IFaucet W/Barb Fitting) Body, Faucet
7	13054.0000	1	Stem, Faucet
8	02858.0000	1	Pin, Spring .125" Dia. x .50"
9	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 7 & 8)
10	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
11	28526.0025* 20976.0071*	1 1	Tube, Silicone .313" I.D. x .562" O.D. x 29.0" (Order item17) (Early models) Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 42.0" (Order item 18) (Late models)
12	12437.0000	1	Adapter
13	27574.0000	1	Washer, Sealing
14	02850.0000 29264.0000	1 1	Jam Nut, Faucet Nut, Faucet Retaining
15	01544.0000	1	Washer, .50" I.D. x .75" O.D.
16	28706.0002	-	Faucet Kit (Includes items 2,4 ,5 ,8 & 9)
17	28526.1001 28526.1002	1 1	Tube, Silicone .313" I.D. x .562" O.D. x 36.0" Tube, Silicone .313" I.D. x .562" O.D. x 60.0"
18	20976.1001 20976.1002	- -	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required) Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)

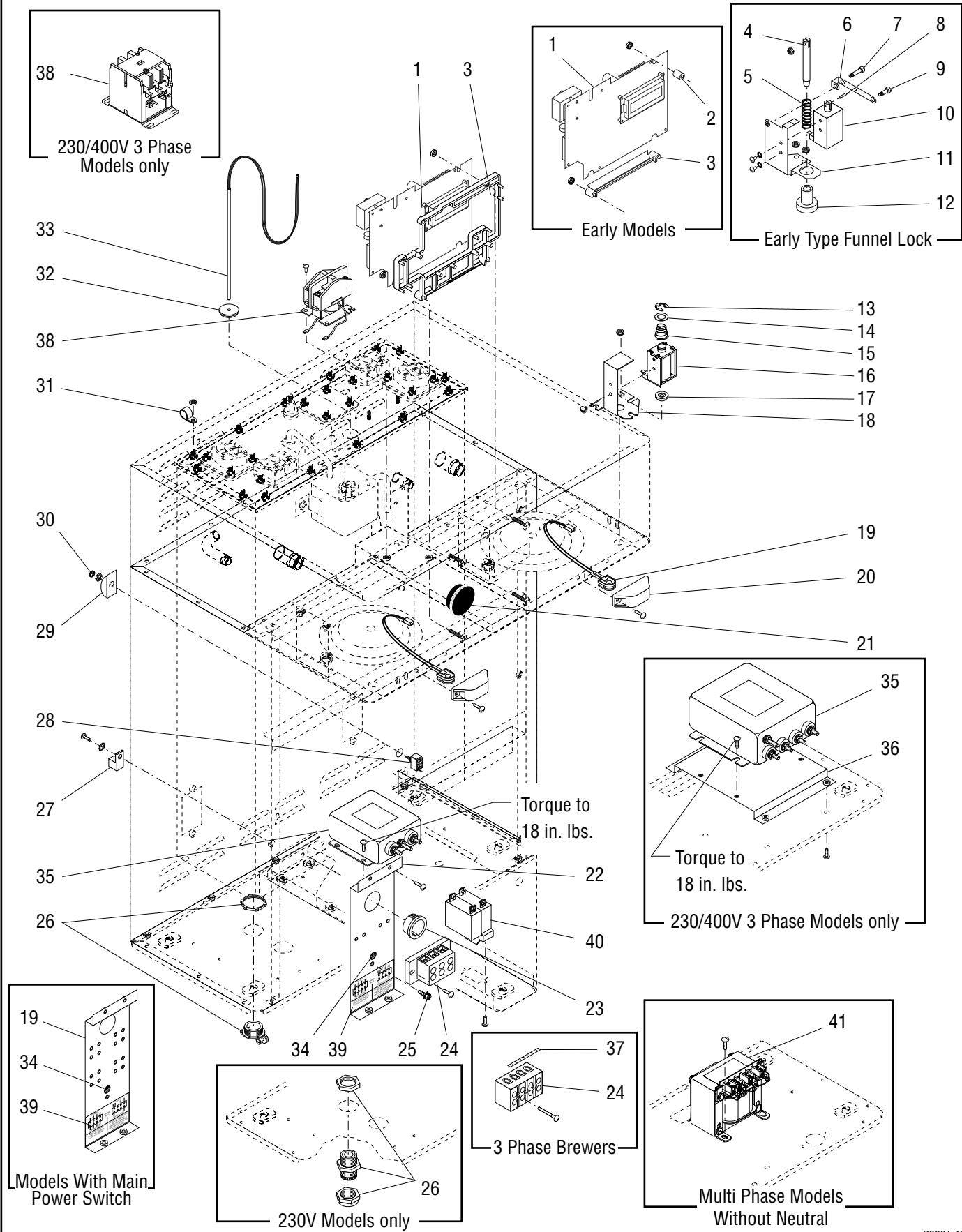
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	29969.1000	1	Circuit Board, Main control (120/208V & 120/240V models)
	29969.1003	1	Circuit Board, Main control (200V & 240V models)
	29969.1052	1	Circuit Board, Main control (120/240V) ((Brewers with Product # 34600.0036 only)
	38358.1000	1	Circuit Board, Main control (230V models)
	38358.1001	1	Circuit Board, Main control (230/400V models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
2	01533.0010	2	Spacer (Early models)
3	29970.0000	1	Mount, Circuit Board (Early models)
	40726.0000	1	Mount, Circuit Board (Late models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
4	29494.0000	2	Pin, Funnel Stop
5	28897.0000	2	Spring, Compression
6	29493.0000	2	Lever
7	29504.0001	2	Shoulder Screw
8	26247.0001	2	Pin, Spring
9	29504.0000	2	Shoulder Screw
	00991.0000	2	Nut, Elastic Lock #8-32
10	29503.0000	2	Coil, Solenoid, 120V
	29503.0001	2	Coil, Solenoid, 230V
	01519.0000	4	Lockwasher, Split #8
	33613.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
11	29492.0000	2	Bracket, Solenoid
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
12	29495.0000	2	Guide, Pin
13	39981.0000	2	Ring, Solenoid
14	-----	2	Washer, Nylon .44" ID x .68" OD
15	39982.0000	2	Spring, Solenoid
16	35955.0000	2	Coil, Solenoid, 120V
	35955.0001	2	Coil, Solenoid, 230V
	35955.0002	2	Coil, Solenoid, 200V
	33613.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
	01519.0000	4	Lockwasher, Split #8
17	35953.0000	2	Guide, Pin
18	38280.0000	2	Bracket, Solenoid
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
19	-----	2	Sensing Coil WO/Leads (Early models) (Not available order item 52)
	32572.1001	1	Sensing Coil W/Violet Leads (Includes plug below)
	32572.1002	1	Sensing Coil W/Yellow Leads (Includes plug below)
	20621.0000	2	Plug, hole .203" Dia. (Not illustrated)
20	32573.0000	2	Cover, Sensing Coil
	01382.0007	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
21	32018.0000	1	Bumper (Early models)

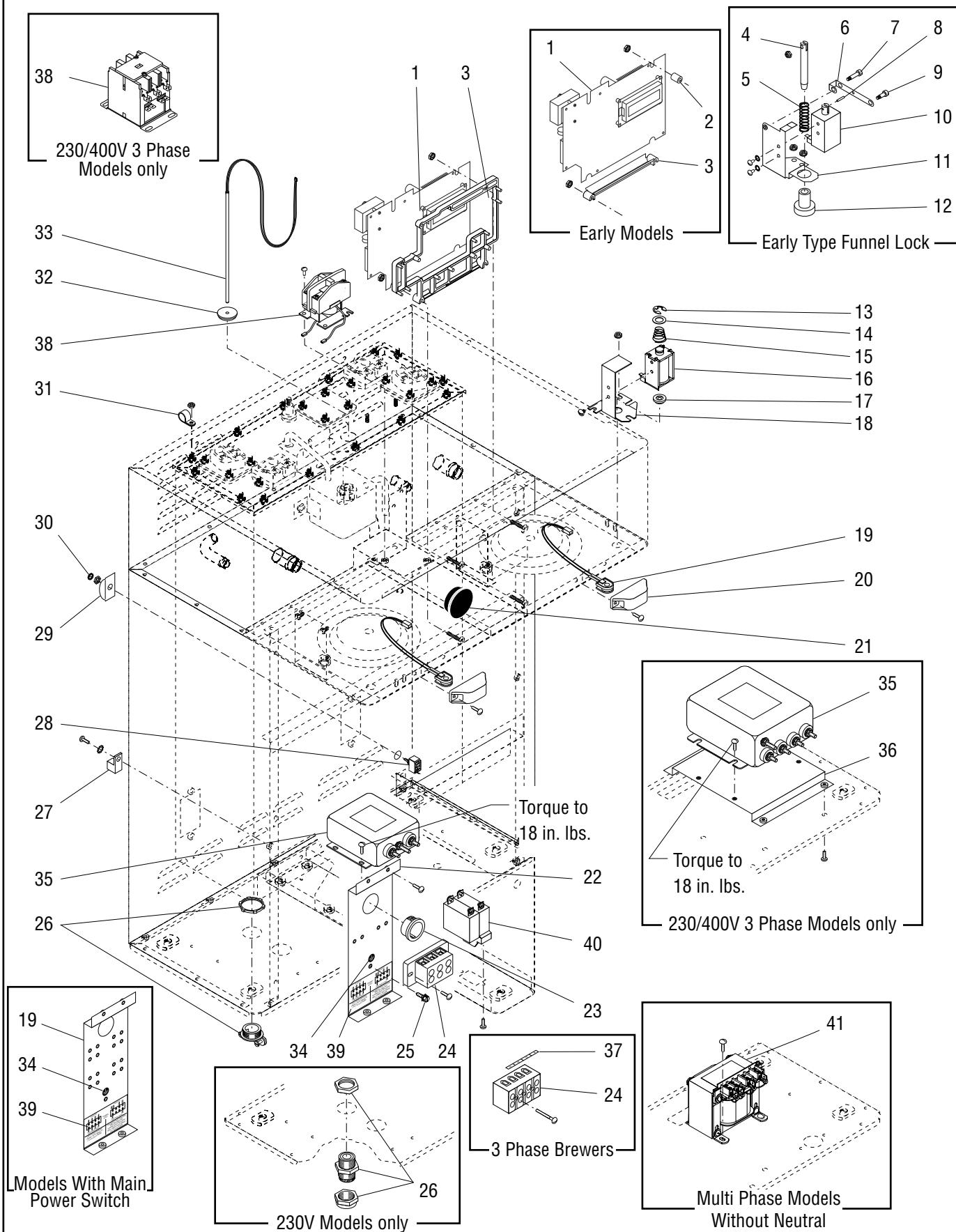
(Continued)



## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
22	34675.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting
	34675.0001	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main On/Off Switch)
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
23	01592.0001	1	Bushing, Snap 1.188" Dia. hole
24	01106.0000	1	Terminal Block, 2 Pole WHITE/BLACK
	01106.0001	1	Terminal Block, 2 Pole RED/BLACK
	01106.0003	1	Terminal Block, 2 Pole BLUE/BROWN
	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole RED/WHITE/BLACK
	07038.0001	1	Terminal Block, 3 Pole RED/BLUE/BLACK
	07038.0002	1	Terminal Block, 3 Pole BLACK /RED/BLUE
	21869.0000	1	Terminal Block, 4 Pole
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50" (2 & 3 pole terminal blocks)
	38030.0000	2	Screw, FilisterHead #8 - 32 x 1.25" (4 pole terminal block)
25	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer #10-32 x .50"
26	01590.0000	1	Connector, Cable .75" NPS
	01590.0001	1	Connector, Cable 1.0" NPS
	32833.0000	1	Strain Relief, Cord (230V models only)
27	27705.0000	1	Terminal Lug, #4-14AWG (200V & 230V models)
	01375.0000	1	Screw, Pan Head #10-32 x .50"
	01512.0000	1	Lockwasher, Ext. Tooth #10
28	28004.0001	1	Switch, Toogle SPST On/Off
29	25102.0000	1	Bracket, Switch Indicator/Guard
30	23696.0000	1	Facenut, Hex .469" - 32
31	04831.0000	1	Clamp, Cable .438" I.D.
32	12570.0000	1	Grommet, Temperature Sensor
33	29327.0000	1	Probe Kit, Temperature/Dry Plug
34	00824.0002	1	Decal, Ground
35	29446.0002	1	EMI Filter, European Appr 30 amp (200V & 230V models)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375"
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32
	29446.0005	1	EMI Filter, European Appr 36 amp (Brewer Model #34600.0020 only)
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .38"
36	38108.0000	1	Bracket, EMI Filter Mounting (Brewer Model #34600.0020 only)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10-32 x .38"
37	34588.0001	1	Decal, Terminal Block (L1-L2-L3-N)
38	06335.1000	1	Contactor, 120V Coil
	38045.0000	1	Contactor, 3-pole 208/240V
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
39	37947.0000	1	Decal, Field Wiring 3PH/1PH (Brewer Model #34600.0020 only)
	37947.0004	1	Decal, Field Wiring 3PH/1PH (Brewer Model #34600.0029 only)
40	38894.0001	1	Switch, Main Power
	38894.0002	1	Switch, Main Power (120/208V 3 Phase models only)
	01308.0002	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25" (Switch Mounting)
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .375"
	01512.0000	4	Lockwasher, External Tooth #10

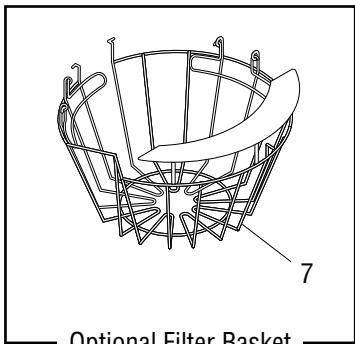
(Continued)



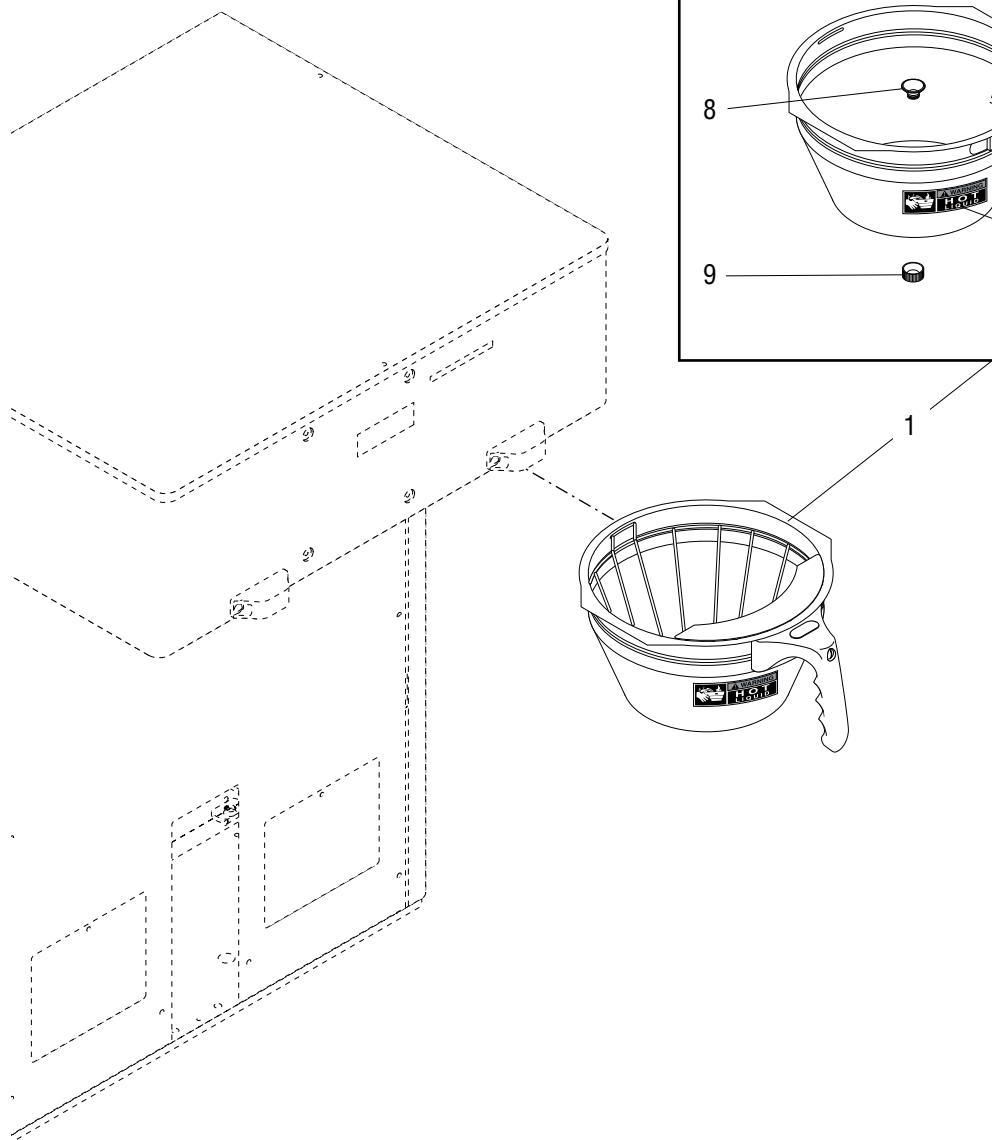
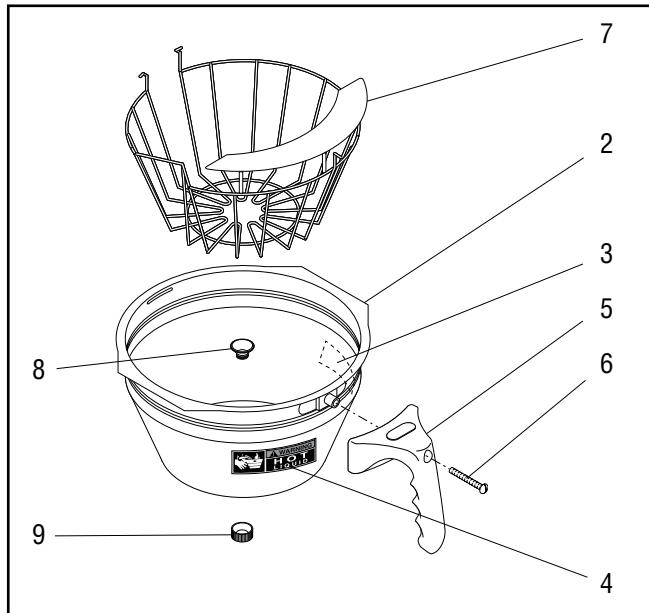
## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
41	42738.1001	1	Transformer, Stepdown 208-240 to 120V (Multi Phase Models Without Neutral)
	01330.0000	2	Screw, Washer Head #10-32 x .38"
NOTE: The following items are not illustrated			
42	35069.0000	1	Wiring Harness, Contactor (120/208V 3 Phase models only)
	37862.0003	1	Wiring Harness, Contactor (Used with Brewer Product #34600.0020 only)
43	33634.0003	1	Wiring Harness, Main (120/208V & 120/240V models) (Brewers prior to 08/05/05)
	33634.0018	1	Wiring Harness, Main (120/208V & 120/240V models) (Brewers after 08/05/05)
	33634.0028	1	Wiring Harness, Main 120/208V & 120/240V models (Models W/Inlet Valve in Base)
	33634.0004	1	Wiring Harness, Main (200V & 230V models) (Brewers prior to 08/05/05)
	33634.0019	1	Wiring Harness, Main (200V & 230V models) (Brewers after 08/05/05)
	33634.0011	1	Wiring Harness, Main (240V models) (Brewers prior to 08/05/05)
	33634.0023	1	Wiring Harness, Main (240V models) (Brewers after 08/05/05)
	33634.0029	1	Wiring Harness, Main (240V models) (Models W/Inlet Valve in Base)
	33634.0012	1	Wiring Harness, Main (Used with Brewer Product #34600.0020 only)
	33634.0024	1	Wiring Harness, Main (Used with Brewer Product #34600.0010 & 34600.0011 only)
44	34707.0000	1	Wiring Harness, EMI Filter/Term Block (200V & 230V models)
	37859.0001	1	Wiring Harness, EMI Filter/Term Block (230/400V 3 Phase models)
45	38166.0000	1	Wiring Harness, ON/OFF Switch (Brewer Model #34600.0020 only)
46	37859.0002	1	Wiring Harness, Main Power Switch
	37859.0003	1	Wiring Harness, Main Power Switch (230/240V 3 Phase except #34600.0020)
47	42739.0000*	1	Wiring Harness, Transformer to Terminal Block (208-240V 3 Phase models only)
48	38444.0000	1	Lead Assy, 18 AWG White 6.0" (120/208V 3 Phase models only)
49	21012.0132	3	Lead, Assy, 12 AWG Red 5.5"
50	21003.0416	1	Lead Assy, 18 AWG Red 13.5"
51	34808.0002	1	Capacitor Assy, EMI Filter
52	38338.0000	-	Kit, Funnel Sensors (Includes left and right Funnel Sensor Coils W/Leads)
53	35952.1003	-	Solenoid Assy, Funnel Lock 120V (Includes items 13 thru 18)
	35952.1004	-	Solenoid Assy, Funnel Lock 200V (Includes items 13 thru 18)
	35952.1005	-	Solenoid Assy, Funnel Lock 230V (Includes items 13 thru 18)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



Optional Filter Basket



## FUNNEL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	32643.0000	2	Funnel Assy, SST	Each includes Items 2 thru 9
	32643.0010	2	Funnel Assy W/D-Ring Basket, SST (Optional)	
2	24462.0002	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)	
3	03408.0004	1	Decal, Warning-Remove Funnel	
4	03409.0004	1	Decal, Warning-Hot Liquid	
5	32595.0000	1	Handle, Funnel-Black	
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .25" - 20 x 1.50" BLK	
7	33089.0000	1	Filter Basket w/Splash Guard	
	33089.0001	1	Filter Basket w/Splash Guard & D-Rings (Optional)	
8	32139.0000	1	Insert, Funnel Tip - Male (Refer to item 10)	
9	32140.0000	1	Insert, Funnel Tip - Female (Refer to item 10)	
10	01031.0001	-	Funnel Tip Kit (Includes items 8 & 9)	

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00310.0002.....	13	02308.0000.....	5,11,13,15,25	20922.1000.....	9	29384.0002.....	7
00310.0008.....	15	02328.0003.....	9	20922.1002.....	9	29421.0000.....	11
00400.0001.....	13	02434.0005.....	15	20936.1000.....	9	29446.0002.....	25
00402.0001.....	13	02434.0010.....	9	20937.0001.....	13	29446.0005.....	25
00436.0001.....	13	02434.1000.....	9,15	20937.0004.....	15,17	29492.0000.....	23
00459.0000.....	13	02536.0000.....	9,13,15,17	20976.0017.....	17	29493.0000.....	23
00463.0000.....	13	02594.0000.....	21	20976.0036.....	17	29494.0000.....	23
00502.0000.....	7	02595.0000.....	21	20976.0071.....	21	29495.0000.....	23
00619.0007.....	7	02596.1009.....	21	20976.1000.....	17	29503.0000.....	23
00656.0001.....	5	02766.0000.....	21	20976.1001.....	17,21	29503.0001.....	23
00658.0000.....	5	02850.0000.....	21	20976.1002.....	17,21	29504.0000.....	23
00824.0002.....	7,25	02854.0000.....	21	21003.0416.....	27	29504.0001.....	23
00831.0000.....	5	02856.0008.....	21	21012.0132.....	27	29969.1000.....	23
00908.0000.....	9,11	02856.0009.....	21	21801.0002.....	9	29969.1003.....	23
00935.0000.....	13	02858.0000.....	21	21812.0007.....	13	29969.1052.....	23
00946.0000.....	9	02861.0003.....	21	21869.0000.....	25	29970.0000.....	23
00970.0000.....	5,7,19,23	03011.0000.....	7	22249.0000.....	13,15	32018.0000.....	23
00971.0000.....	9	03236.0023.....	9	22305.0000.....	19	32139.0000.....	29
00973.0000.....	23,25	03236.1001.....	9	22728.0000.....	9	32140.0000.....	29
00991.0000.....	23	03236.1002.....	9	23254.0000.....	19	32323.1004.....	7
01031.0001.....	29	03236.1003.....	9	23255.0000.....	19	32359.0000.....	15,17
01075.0000.....	19	03408.0004.....	29	23256.0000.....	19	32572.1001.....	23
01085.0002.....	13	03409.0004.....	29	23696.0000.....	25	32572.1002.....	23
01106.0000.....	25	03633.0000.....	9	23717.0003.....	9	32573.0000.....	23
01106.0001.....	25	03803.0000.....	9	23720.1000.....	15	32591.0003.....	19
01106.0003.....	25	03803.0002.....	9	23721.0000.....	13,15	32591.0006.....	19
01111.0002.....	13	03807.0000.....	9	23820.1000.....	13	32591.0007.....	19
01303.0002.....	5,25	03996.0000.....	7	24462.0002.....	29	32591.0008.....	11
01308.0002.....	5	04797.0000.....	9	25102.0000.....	25	32591.1001.....	19
01308.0003.....	5	04831.0000.....	25	25151.0000.....	5	32591.1002.....	11,19
01309.0000.....	25	05749.0004.....	7	26247.0001.....	23	32595.0000.....	29
01311.0000.....	5	06335.1000.....	25	26504.0000.....	7	32643.0000.....	29
01311.0004.....	5	07038.0000.....	25	26528.0000.....	7	32643.0010.....	29
01315.0000.....	15	07038.0001.....	25	26622.0001.....	9	32649.0000.....	7
01315.0006.....	11	11517.0008.....	19	26826.0000.....	11	32649.0001.....	7
01317.0000.....	25	11630.0001.....	11	26846.0000.....	19	32833.0000.....	25
01317.0003.....	15	12305.1000.....	9	26846.0001.....	19	33089.0000.....	29
01327.0000.....	13,25	12398.0002.....	9	26846.0002.....	19	33089.0001.....	29
01330.0000.....	30	12418.0001.....	17	27370.0003.....	19	33613.0000.....	23
01347.0000.....	7,25	12422.0000.....	9	27370.0004.....	19	33634.0003.....	27
01347.0002.....	7	12422.0001.....	19,21	27370.0005.....	19	33634.0004.....	27
01375.0000.....	25	12422.0005.....	19	27473.0000.....	9	33634.0011.....	27
01382.0003.....	7	12422.0008.....	19	27574.0000.....	21	33634.0018.....	27
01382.0007.....	9,21	12422.0009.....	11,19	27705.0000.....	25	33634.0019.....	27
01501.0000.....	9	12437.0000.....	21	28004.0001.....	25	33634.0023.....	27
01502.0000.....	13	12499.0002.....	29	28005.0000.....	13	33634.0024.....	27
01512.0000.....	25	12565.0011.....	9	28021.0000.....	13	33634.0028.....	27
01512.0000.....	25	12570.0000.....	25	28479.0000.....	13	33634.0029.....	27
01514.0000.....	15	12756.0000.....	15	28480.0000.....	13	33634.0038.....	27
01519.0000.....	23	12757.0000.....	15	28481.0000.....	13	34550.1004.....	5
01520.0000.....	9	12919.0001.....	15	28526.0020.....	21	34550.1005.....	5
01527.0000.....	9	13054.0000.....	21	28526.0025.....	21	34555.1001.....	5
01532.0000.....	13	13255.0002.....	5	28526.1001.....	21	34555.1002.....	5
01533.0010.....	23	13255.0007.....	7	28526.1002.....	21	34555.1003.....	5
01544.0000.....	21	20203.0100.....	9	28706.0002.....	21	34555.1005.....	5
01590.0000.....	25	20541.0001.....	9	28897.0000.....	23	34588.0001.....	25
01590.0001.....	25	20621.0000.....	23	29075.0000.....	21	34603.1001.....	5
01592.0001.....	25	20631.0000.....	5	29327.0000.....	25	34613.0004.....	5

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
34613.0005.....	5	36083.0000.....	15				
34613.0006.....	5	36083.0001.....	15				
34613.0015.....	5	36084.0000.....	15				
34613.0016.....	5	36085.0000.....	15				
34613.0021.....	5	36086.0000.....	15				
34630.1000.....	5	36087.0000.....	15				
34630.1001.....	5	36088.0000.....	15				
34630.1002.....	5	36088.0001.....	15				
34630.1003.....	5	36088.0005.....	15				
34663.0000.....	11	36089.0000.....	15				
34664.0000.....	9	36233.1005.....	17				
34675.0000.....	25	36233.1006.....	17				
34675.0001.....	25	36302.0000.....	5				
34707.0000.....	27	36378.0001.....	17				
34750.1001.....	11	36398.0000.....	7				
34753.0000.....	11	37297.0004.....	17				
34758.0000.....	11	37297.1001.....	17				
34768.0001.....	15	37526.0000.....	11				
34801.0001.....	19	37859.0001.....	27				
34802.0000.....	5	37859.0002.....	27				
34808.0002.....	27	37859.0003.....	27				
34867.0004.....	19	37862.0003.....	27				
34868.0000.....	19	37881.0000.....	5				
34909.0000.....	13	37947.0000.....	25				
34916.0000.....	5	37947.0004.....	25				
34916.0001.....	5	38030.0000.....	25				
34916.0003.....	5	38045.0000.....	25				
34916.0004.....	5	38108.0000.....	25				
34920.0000.....	5	38166.0000.....	27				
34920.0001.....	5	38280.0000.....	23				
34920.0004.....	5	38338.0000.....	27				
34920.0005.....	5	38358.1000.....	23				
34948.1000.....	5	38358.1001.....	23				
34948.1001.....	5	38444.0000.....	27				
34953.1000.....	5	38894.0001.....	25				
34953.1001.....	5	38894.0002.....	25				
34956.0000.....	19	39803.0000.....	7				
34969.0000.....	13	39981.0000.....	23				
35052.0000.....	19	39982.0000.....	23				
35052.1000.....	19	40071.0001.....	17				
35069.0000.....	27	40726.0000.....	23				
35070.0001.....	19	41259.1003.....	9				
35085.0000.....	13	41266.0000.....	9				
35085.0001.....	15	41280.0001.....	9				
35085.0004.....	15	41640.0000.....	17				
35086.0000.....	11	42738.1001.....	27				
35291.0000.....	7	42739.0000.....	27				
35291.0001.....	7	M2517.0000 .....	13				
35308.1004.....	19	M2517.0000 .....	15				
35840.0000.....	15	M2522.1000 .....	9				
35952.1003.....	27						
35952.1004.....	27						
35952.1005.....	27						
35953.0000.....	23						
35955.0000.....	23						
35955.0001.....	23						
35955.0002.....	23						
36081.0000.....	15						

# **BUNN®**

## **SINGLE TF DBC**

### **CON SMART FUNNEL®**

**N/S SNG0033000 y siguientes**



## **MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN**

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227  
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227  
TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

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



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

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

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, 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, Smart-WAVE, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

## **INTRODUCCIÓN**

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

## AVISOS A LOS USUARIOS

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



00658.0000

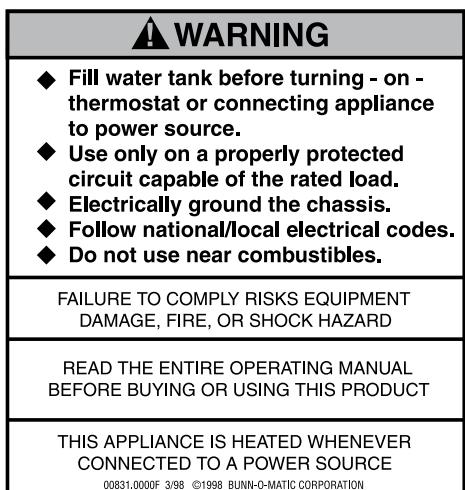
### ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



00831.0000

### ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

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

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.  
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



03408.0004

**ADVERTENCIA**  
Quite el embudo solamente



03409.0004

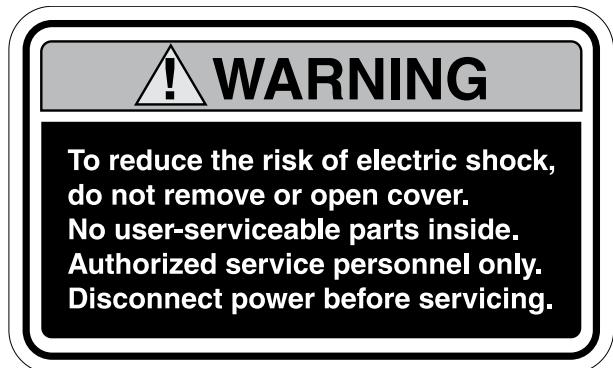
**ADVERTENCIA**  
Líquido caliente



20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

## AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



37881.0000

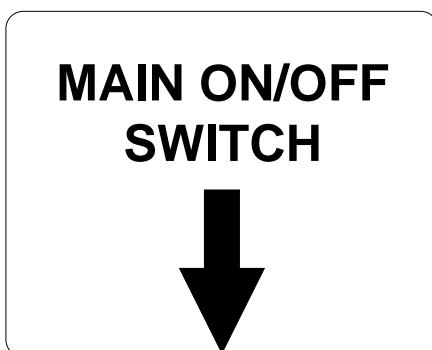
### ¡ADVERTENCIA!

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

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

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

00656.0001



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

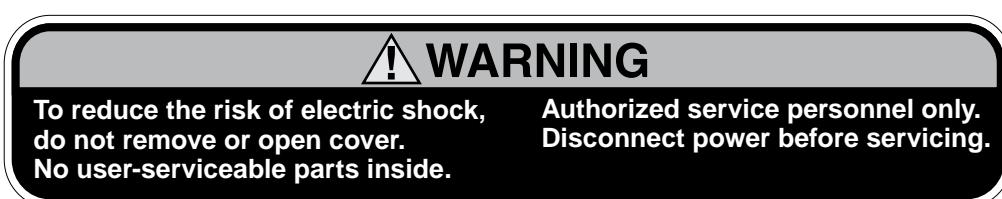
### ! CAUTION

Do not connect to a circuit operating at more than 150 volts to ground.

27508.0000

### PRECAUCIÓN

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



#37881.0002

### ¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



00824.0002

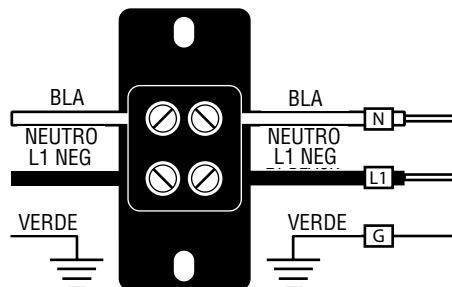


00824.0001

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

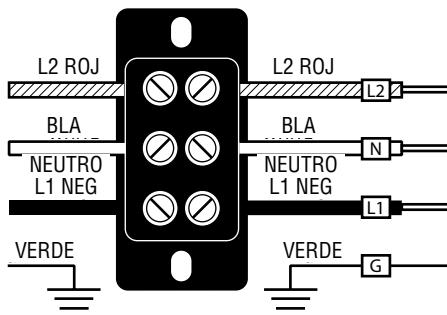
**ADVERTENCIA** – La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.

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



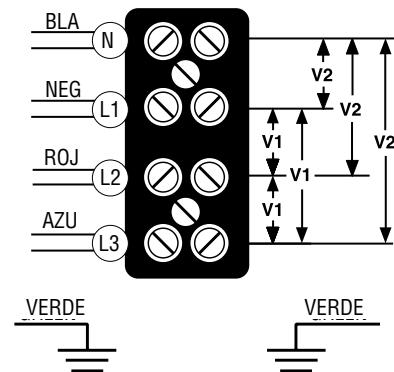
Modelos para 120 VCA monofásicos, 60 Hz

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



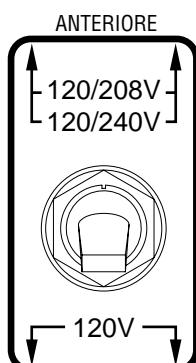
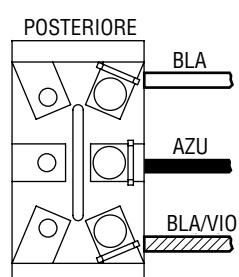
Modelos para 120/208 y 120/240 VCA monofásicos, 60 Hz

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

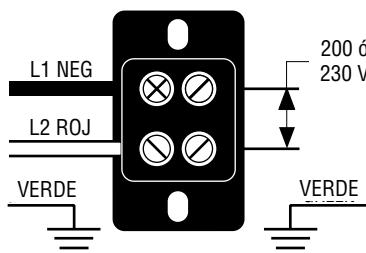


Modelos para 120/208 y 120/240 VCA trifásicos, 50 Hz

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



INTERRUPTOR SERLECTOR DE VOLTAJE



Modelos para 200 y 230 VCA monofásicos, 60 Hz

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

VOLTAJE DEL SISTEMA	V1	V2
208	208	120
240	240	120

L1, L2, L3, son las 3 fases  
V1 = Voltaje entre fases, entre 2 fases cualesquiera.

V2 = Voltaje de fase a neutro, cualquier fase a neutro.

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

## REQUISITOS ELÉCTRICOS (cont.)

### CONEXIONES ELÉCTRICAS

**ADVERTENCIA** – Si la percoladora está equipada con un cable de alimentación y si alguna vez éste se daña, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible a través del fabricante o personal de servicio autorizado con el fin de evitar cualquier peligro. Una instalación eléctrica incorrecta 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. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.  
**NOTA** – Percoladoras enviadas con un cable de alimentación se envían sin un enchufe. El personal de servicio calificado debe seleccionar el enchufe de conexión de tipo de puesta a tierra apropiado, listado por UL, especificado en la parte trasera de la cafetera.
3. Instale el enchufe especificado en el cable de alimentación incluido.
4. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
5. En las percoladoras enviadas sin un cable de alimentación, pase el cable a través del relevador de tensión y conecte al bloque de terminales.
6. Utilizando los diagramas de arriba, conecte el servicio eléctrico deseado al bloque de terminales de cableado in-situ.
7. Si cablea la máquina para operar con 120/208 V o 120/240V, con cable de alimentación, este último debe ser un cable listado por UL, tipo flexible, SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, Nº 12 AWG, de 4 conductores, categoría de 90°C. La tapa del enchufe del adaptador debe ser listada por UL, configuración NEMA 14-20P o L14-20P, categoría 125/250 V, 20 A. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91 cm (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 adaptador).
8. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales.
9. Vuelva a colocar el interruptor de selección ubicado en el soporte de componentes en la posición apropiada y coloque nuevamente el panel de acceso.
10. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

**ADVERTENCIA** – Las conexiones eléctricas deben realizarse como se especifica arriba. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales y daños a la propiedad o al equipo.

## **REQUERIMIENTOS DE LA CE**

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

## **ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS**

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

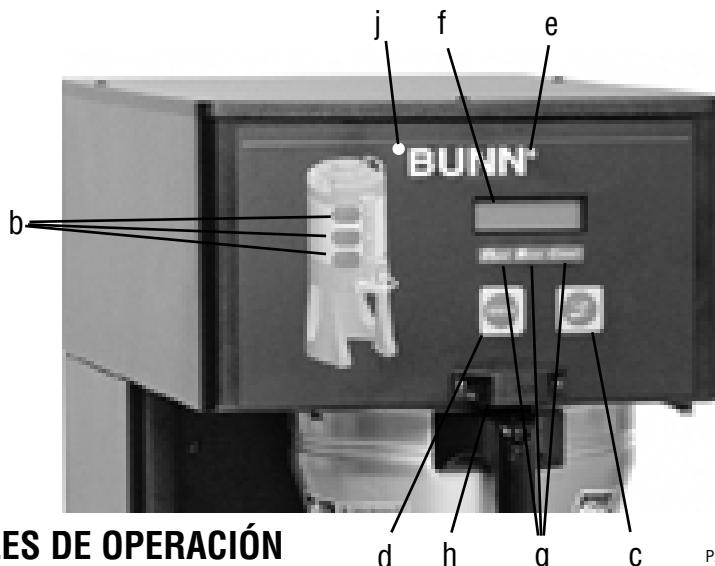
**NOTA** – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para todos instalaciones de la tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento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

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

## **CONEXIÓN DE TUBERÍAS**

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

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN

P2725

### (a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

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

### (b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

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

### (c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

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

### (d) BOTÓN BREW

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

### (e) BOTÓN ®

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

### (f) PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (h) BOBINAS SENSORAS DE EMBUDO

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

### (i) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

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

## PREPARACIÓN INICIAL

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

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de las estaciones de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT... TANK FILLING (ESPERAR... LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada en las máquinas para 120V/208 V. (Espere aproximadamente 45 minutos en las máquinas para 120 V). La pantalla muestra **READY TO BREW... WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR... TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.  
**NOTA:** La temperatura del agua de percolación está ajustada en la fábrica a 205° F (96.1° C). Refiérase a SELECCIÓN DE TEMPERATURA a continuación si se necesita incrementar o bajar la temperatura del agua. Cuando se cambia la temperatura del agua de percolación, la temperatura de lista debe incrementarse o bajarse como corresponde.
5. Coloque un contenedor debajo de la boquilla y abra la llave del grifo. Suéltela cuando escuche el tanque rellenándose.
6. Los volúmenes de agua se han ajustado en la fábrica. Refiérase a la sección de *Ajuste de Volúmenes de Agua* del Manual de Programación en el sitio de Bunn-O-Matic en [www.bunn.com](http://www.bunn.com) si se necesita incrementar o bajar el volumen.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 205° F (96.1° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

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

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



### Procedimiento para ajuste de preparación de café:

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA (cont.)

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

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

Esta función permite al operador fijar la temperatura mínima permitida para comenzar un ciclo de preparación. El rango puede ser desde 185°F (85°C) hasta 203°F inclusive del **AJUSTE DE TEMPERATURA (SET TEMP)**. El agua debe estar a la temperatura de **AJUSTE DE LISTO (SET READY)** o más alta para que la pantalla indique **LISTA PARA PREPARACIÓN (READY TO BREW)**. Si el bloqueo de preparación de café está activado, el proceso de preparación no comenzará bajo esta temperatura de **LISTO (READY)**.

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



### Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

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

## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

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

## LIMPIEZA

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

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

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

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



# **BUNN® SINGLE® TF DBC® W/SMART FUNNEL®**

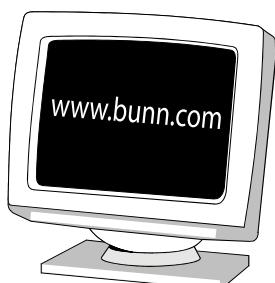


## **ILLUSTRATED PARTS CATALOG**

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) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and ThermoFresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:

- a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
- b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
- c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 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, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. 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.

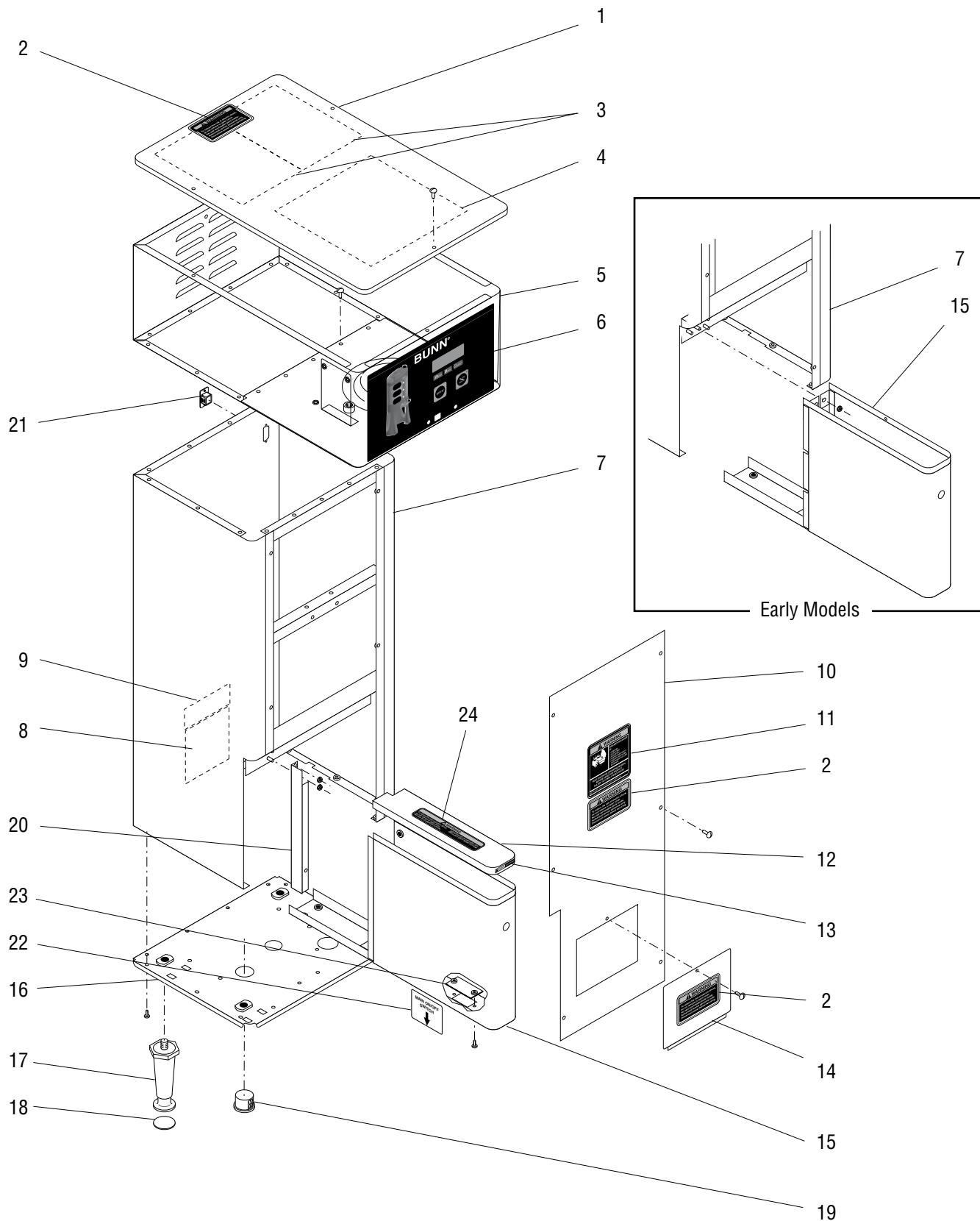
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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, A Partner You Can Count On, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, Brew-WIZARD, BUNN Express, 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, 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, Element, 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. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

## TABLE OF CONTENTS

Base - Trunk - Hood - Covers & Panels .....	4
Electrical Controls .....	20
Faucet.....	18
Funnel.....	24
Inlet Valve and Line .....	14
Numerical Index .....	26
Sprayhead Valve, Water By-Pass Valve and Sprayhead .....	16
Strainer, Solenoid & Lines.....	12
Tank and Mounting Brackets .....	10
Tank Heater & Overflow Protection Devices .....	8

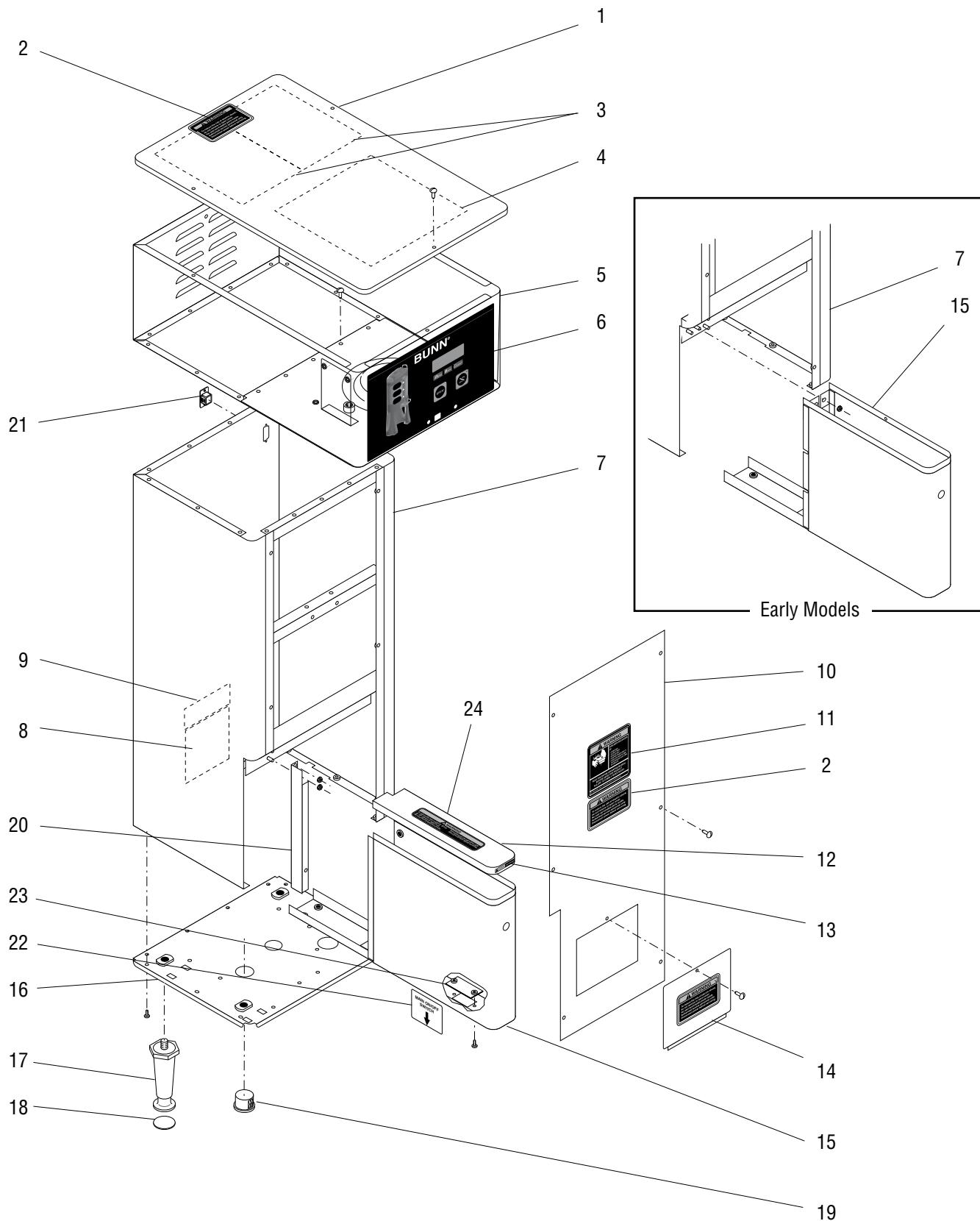


## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	35214.1001	1	Cover Assy, Top BLK (Includes items 2, 3 & 4)
	35214.1002	1	Cover Assy, Top BLK 120V models (Includes items 2, 3 & 4)
	35214.1003	1	Cover Assy, Top BLK 200V & 230V models (Includes items 2 & 3)
	01308.0003	3	Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .25" Locking
2	37881.0000	3	Decal, "No Serviceable Parts"
3	25151.0000	2	Shield, Insulator
4	35726.0000	1	Schematic, 120/208V & 120/240V
	36883.0000	1	Schematic, 200 & 230V
	36883.0002	1	Schematic, 120V
	36883.0004	1	Schematic, 200V with Main Power Switch
	36883.0005	1	Schematic, 230V
5	35215.1004	1	Hood W/Decal SST (Includes item 6)
	35215.1005	1	Hood W/Decal BLK (Includes item 6)
	02308.0000	16	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
6	35242.0000	1	Switch, Membrane
	35242.0001	1	Switch, Membrane (Early 200V models only)
7	35222.1000	1	Trunk W/Decals SST (Includes items 8 & 9)
	35222.1001	1	Trunk W/Decals BLK (Includes items 8 & 9)
	35222.1002	1	Trunk W/Decals SST 230V (Includes items 8 & 9)
	35222.1003	1	Trunk W/Decals BLK 230V (Includes items 8 & 9)
	35222.1004	1	Trunk W/Decals SST (Includes items 8 & 9)
	35222.1005	1	Trunk W/Decals BLK (Includes items 8 & 9)
	35222.1006	1	Trunk W/Decals SST 230V (Includes items 8 & 9)
	35222.1007	1	Trunk W/Decals BLK 230V (Includes items 8 & 9)
8	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
9	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
10	35236.1000	1	Panel W/Decals, Trunk SST (Includes items 2 & 11)
	35236.1001	1	Panel W/Decals, Trunk BLK (Includes items 2 & 11)
	01311.0001	6	Screw, Truss Head, Locking SST #8 - 32 x .25"
	01311.0004	6	Screw, Truss Head, Locking BLK #8 - 32 x .25"
11	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel
12	35235.1001	1	Cover W/Decal, Faucet BLK (Includes items 13 and 24)
	01303.0002	1	Screw, Pan Head BLK #4 - 40 x .50"
13	36302.0000	1	Decal, Caution Hot Water
14	34948.1000	1	Plate, Access SST (Includes item 2)
	34948.1001	1	Plate, Access BLK (Includes item 2)
	01308.0002	1	Screw, Truss Head SST #6 - 32 x .25" Locking
	01308.0003	1	Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .25" Locking
15	35230.0000	1	Support, Center SST
	35230.0001	1	Support, Center BLK
	35230.0002	1	Support, Center SST
	35230.0003	1	Support, Center BLK
	35230.0006	1	Support, Center SST
	35230.0007	1	Support, Center BLK
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32 Zinc PL
	02325.0000	4	Screw, Pan Head, Locking .25-20 x .31"

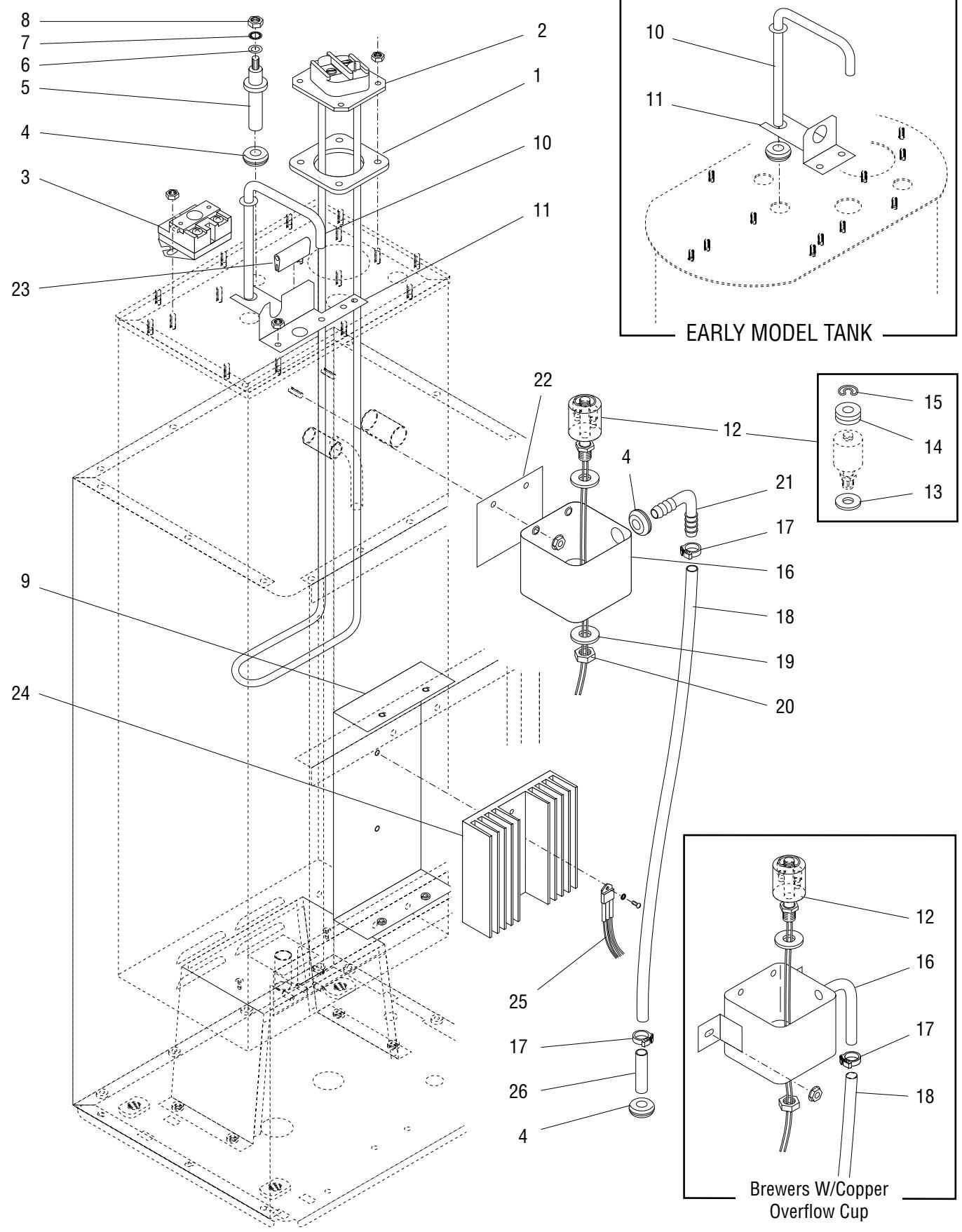
(continued)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

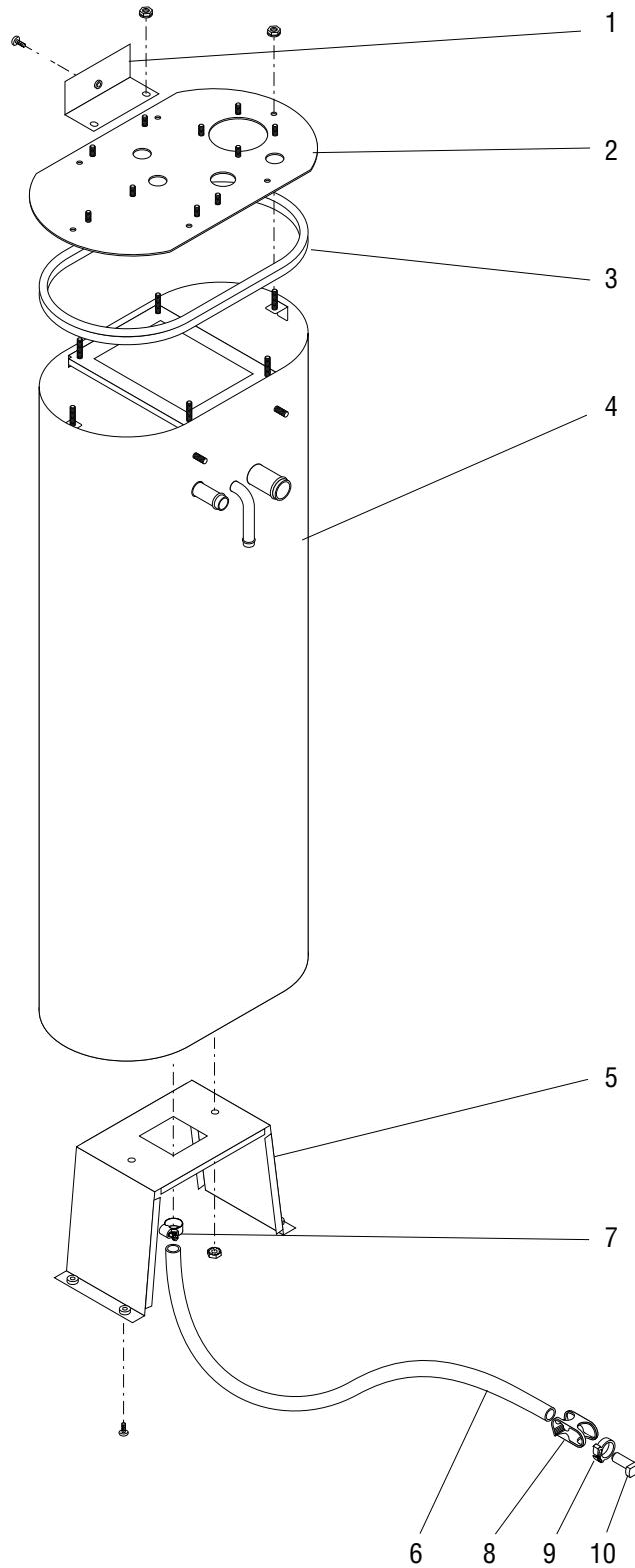
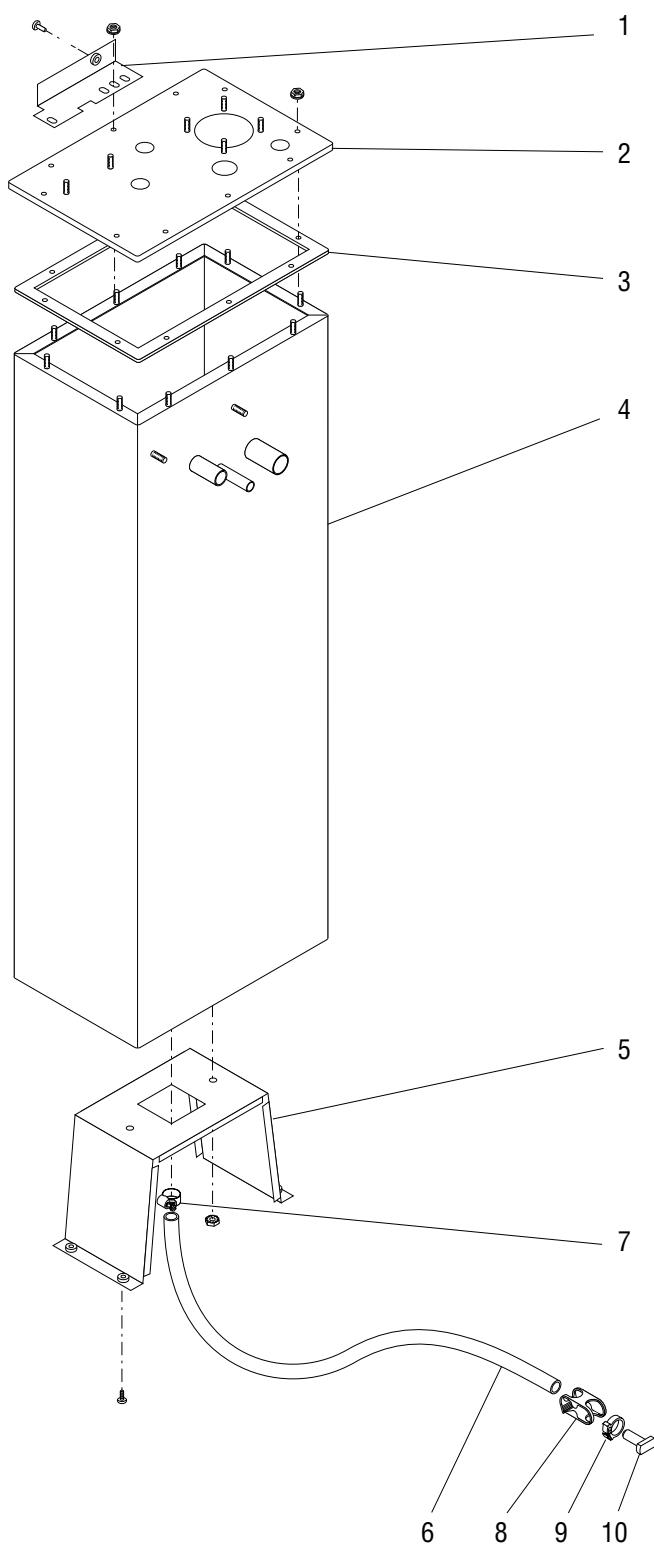
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
16	35227.0000	1	Base Housing SST
	35227.0001	1	Base Housing BLK
	35227.0002	1	Base Housing SST 120V, 240V, 120/208V, 120/240V models
	35227.0003	1	Base Housing BLK 120V, 240V, 120/208V, 120/240V models
	35227.0004	1	Base Housing SST 230V models
	35227.0005	1	Base Housing BLK 230V models
	02308.0000	12	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
17	26528.0000	5	Leg, 4.0" Plastic (See item 25)
	00502.0000	5	Leg, 4.0" Metal (See item 25)
18	03996.0000	5	Pad, Anti Skid
19	03011.0000	1	Plug, Vent
20	35238.0001	1	Panel, Support
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32 Zinc PL
21	36398.0000	1	Hole Plug DB-9 (Early models)
22	39803.0000	1	Decal, Main On/Off Switch
23	38820.0000	1	Plate, Switch Hole Cover
	01347.0000	2	Screw, Screw, Truss Head #6-32 x .38"
24	37881.0002	1	Decal, "No Serviceable Parts"
25	13255.0007	-	Leg Kit, Plastic (Includes 5 each of items 17 & 18) (Not illustrated)
	13255.0002	-	Leg Kit, Metal (Includes 5 each of items 17 & 18) (Not illustrated)



## TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

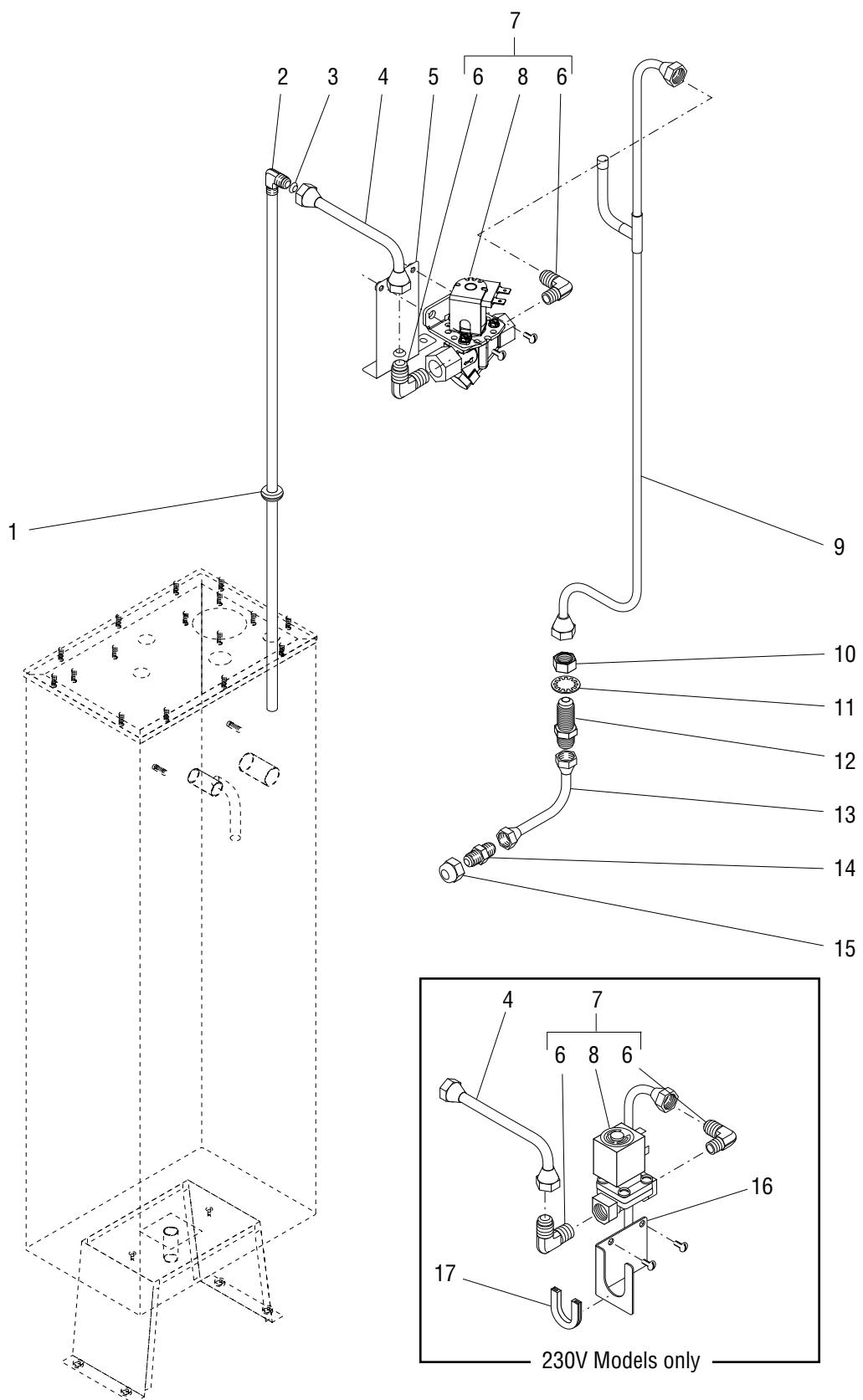
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	12398.0002	1	Gasket, Tank Heater
2	12322.1000	1	Tank Heater, 4000W @ 240V (Includes item 1)
	12305.1000	1	Tank Heater, 4000W @ 208V (Includes item 1)
	36115.1000	1	Tank Heater, 2200W @ 120V (Includes item 1)
	00908.0000	4	Nut, Hex #8 - 32
3	23717.0003	1	Thermostat, Limit
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32
4	02536.0000	3	Grommet .375" I.D.
5	02645.1000	1	Probe Kit (Includes items 6, 7 & 8)
6	01501.0000	1	Washer .164" I.D. x .375" O.D.
7	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
8	00908.0000	1	Nut, Hex #8 - 32
9	35565.0000	1	Bracket, Heat Sink
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8 - 32 x .38"
10	26622.0001	1	Tube Assy, Vent
11	35253.0000	1	Bracket, Vent Tube Mounting (Early model Tank)
	27473.0000	1	Bracket, Vent Tube Mounting (Late model Tank)
12	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level, 120V, 120/208V & 120/240V (Includes items 13, 14 & 15)
	03803.0002	1	Switch Assy, Liquid Level, 200 & 230V (Includes items 13, 14 & 15)
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
13	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
14	01527.0000	3	Washer, Adjusting (Not used in this application)
15	03807.0000	1	Clip, Spring
16	22728.0000	1	Overflow Cup Assy Copper (Second type) (Also replaces aluminum cup)
	41259.1003	1	Kit, Overflow Cup (Aluminum) (Includes items 4, 19, 21 & 22)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10-32
17	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
18	03236.0029*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 30.0" (Order item 28)
19	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
20	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
21	41280.0001	1	Elbow,.375" Multi Barb
22	41266.0000	1	Film, Insulating
23	02434.0010	1	U-Channel 2.0" (Order item 29)
24	20541.0001	1	Heat Sink (Also order item 27)
	01382.0007	2	Screw, Truss Head 6-32 x .38"
25	12565.0011	1	Triac Assy, 40 amp
	02328.0003	1	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
	01520.0000	1	Lockwasher #6
26	21801.0002	1	Tube .375" O.D.
27	M2522.1000	-	Heat Sink Compound
28	03236.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 36.0"
	03236.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 60.0"
	03236.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 120.0"
29	02434.1000	-	U-Channel 18.0" (Use as required)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

**EARLY MODEL TANK****LATE MODEL TANK**

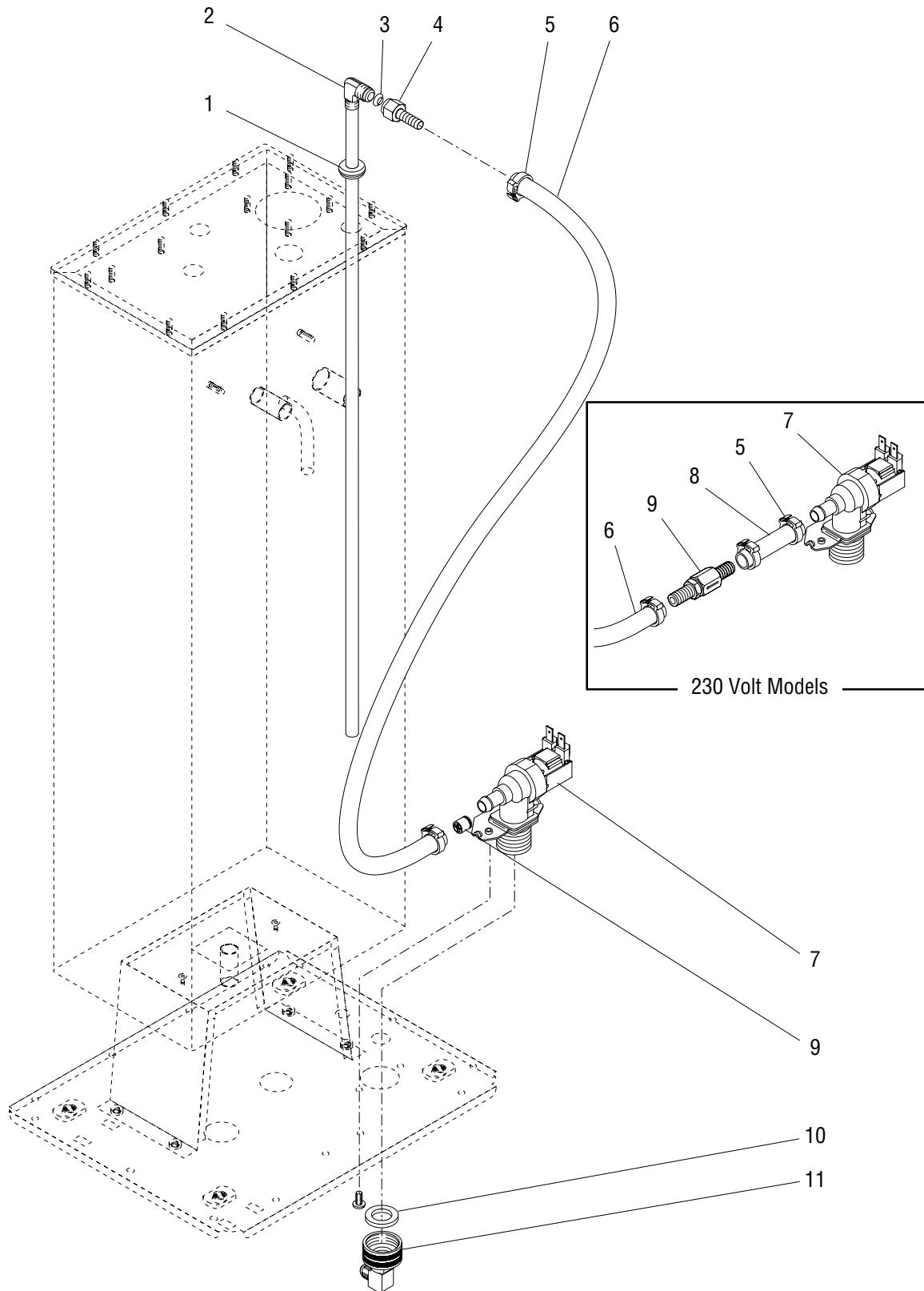
## TANK AND MOUNTING BRACKETS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	35250.0000	1	Bracket, Tank Support (Early model Tank)
	28909.0000	1	Bracket, Tank Support (Late model Tank)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
	01315.0005	1	Screw, Truss Head, BLK #8 - 32 x .375"
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32
2	35247.0000	1	Lid, Tank (Early model Tank)
	38697.0000	1	Lid, Tank (Late model Tank)
	00908.0000	6	Nut, Hex #8 - 32 (2 additional for late model Tank)
3	02434.0011*	1	Gasket, U-channel 27.6" (Order item 12) (Early model Tank)
	38695.0000	1	Gasket, Tank Lid (Late model Tank)
4	35243.0000*	1	Tank (Early model)
	38693.0000*	1	Tank (Late model with copper overflow cup)
	38693.1001	1	Tank (Late model with aluminum overflow cup)
5	35708.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Bottom)
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
6	32591.0008*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 31.0" (Order item 11)
7	29421.0000	1	Clamp, Hose-Worm Drive .625"/.75"
8	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shutoff
9	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
10	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
11	32591.1002	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0" (Not illustrated)
12	02434.1001	-	Gasket, U-channel 36.0" (Cut to required length)
13	38693.1000	-	Kit, Tank (Includes components to change Early model Tank to Late model Tank)



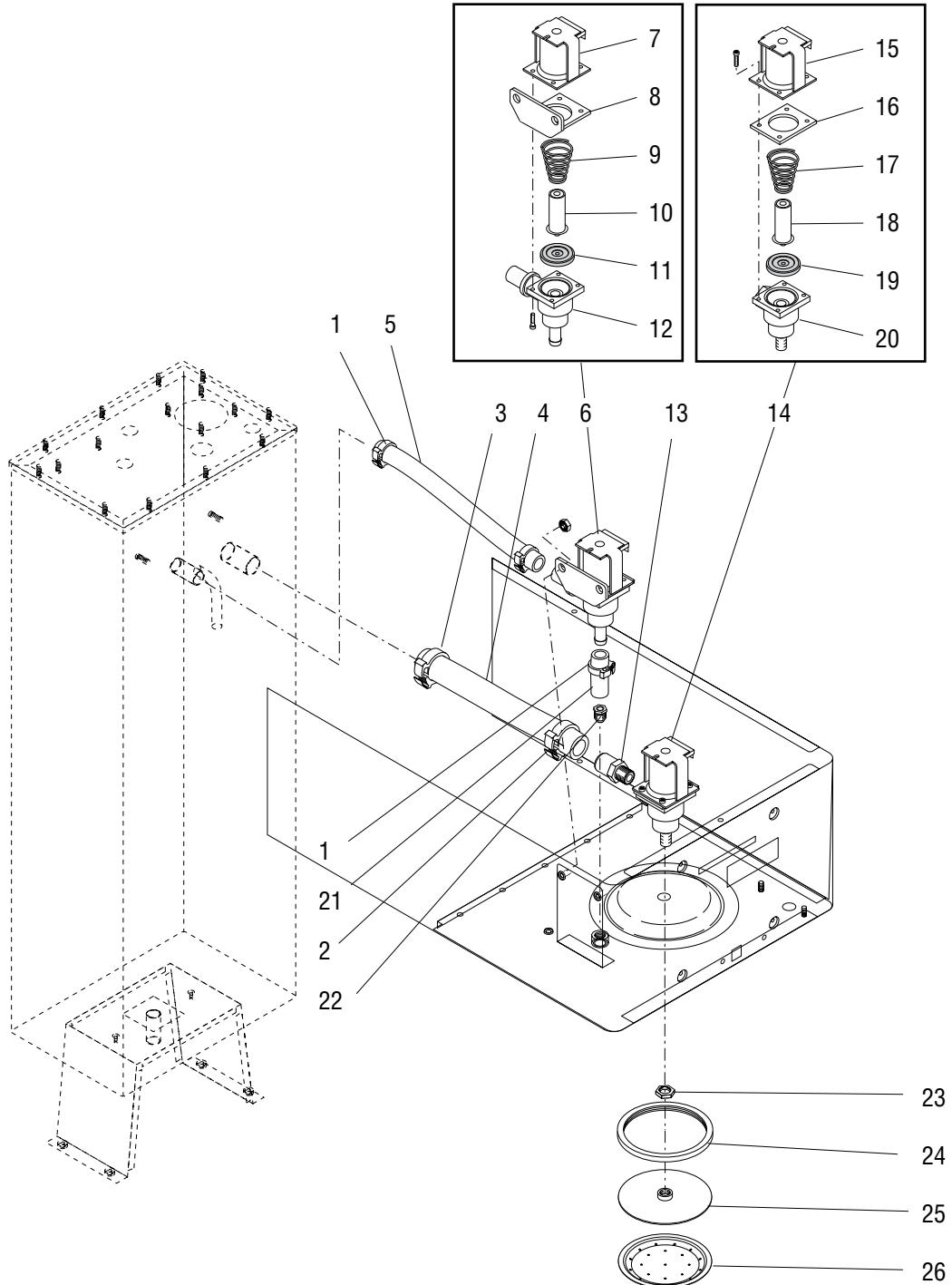
## STRAINER, SOLENOID & LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
2	20937.0004	1	Tube, Tank Fill
3	32359.0000	2	Gasket, .375" Flare Copper
4	36089.0000	1	Tube Assembly, Solenoid to Tank
5	36130.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
6	34768.0001	2	Elbow, Male .375" Flare x .125" MPT
7	36088.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V (Includes items 6 & 8)
	36088.0006	1	Solenoid Valve Assy, 240V (Includes items 6 & 8)
	36088.0003	1	Solenoid Valve Assy, 200V (Includes items 6 & 8)
	01317.0003	2	Screw, Truss Head #8 - 32 x .38" Locking
8	35094.0001	1	Solenoid Valve 120V
	28037.0000	1	Solenoid Valve 230V
	35094.0002	1	Solenoid Valve 200V
9	35256.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Strainer
10	12757.0000	1	Nut, Hex .625" - 20
11	01514.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .625" I.D.
12	12756.0000	1	Bulkhead Fitting .375" Flare
13	00310.0008	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
14	36081.0000	1	Union .375" Male Flare
15	00976.0000	1	Cap (For shipping purposes only)
16	36084.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
17	02434.0005*	1	Gasket, U-channel 3.5" (Order item 19)
18	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml (Not illustrated)
19	02434.1000	1	Gasket, U-channel 12.0" (Cut to required length)



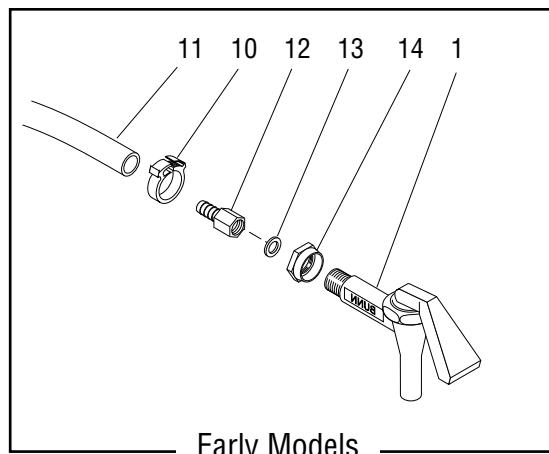
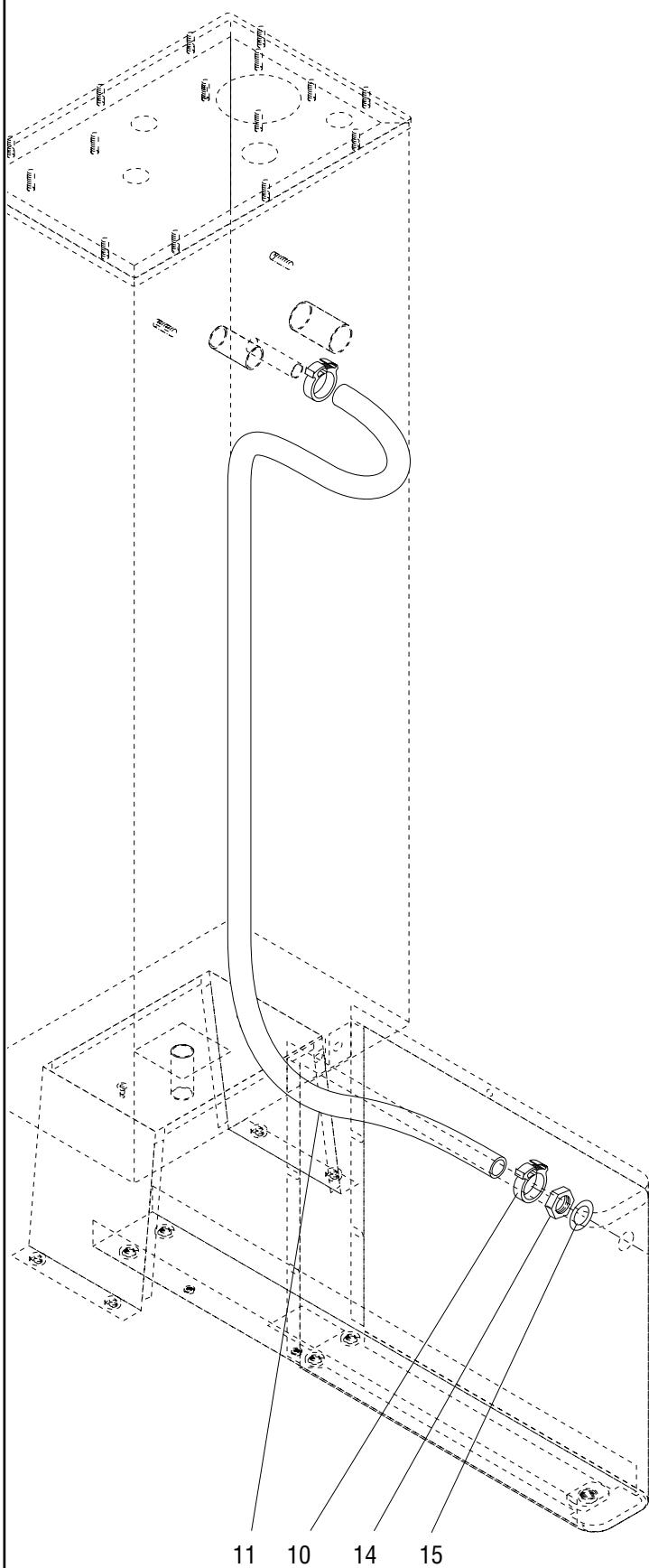
## INLET VALVE AND LINE

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
2	20937.0004	1	Tube, Tank Fill
3	32359.0000	1	Gasket, .375" Flare Copper
4	12418.0001	1	Fitting, Swivel .375" Barb
5	12422.0001	4	Clamp, Hose .59"/.66" I.D
6	20976.0036*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 36.0" (Order item 12)
	20976.0084*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 25.5" (Order item 12) (230V Models)
7	36233.1005	1	Valve, Water Inlet 120V
	36233.1006	1	Valve, Water Inlet 230V
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM
8	20976.0052*	1	Tube .375" ID x .625" OD x 7.0" (Order item 12) (230V Models)
9	36378.0001	1	Check Valve (Installed in item 6) (120V, 240V, 120/208V, 120/240V Models)
	40071.0001	1	Check Valve, .38" Barb (230V Models)
10	41640.0000	1	Gasket, .75" Hose Fitting
11	37297.1001	1	Elbow, .375" FLR x .75" FTHR
	37297.0004	1	Elbow, .375" Compression x .75" FTHR
12	20976.1000	-	Tube .375" ID x .625" OD x 12.0" (Use as required)
	20976.1001	-	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required)
	20976.1002	-	Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)

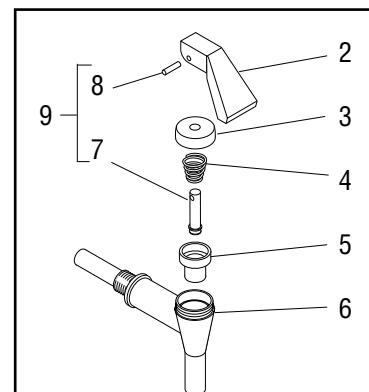


## SPRAYHEAD VALVE, WATER BY-PASS VALVE & SPRAYHEAD

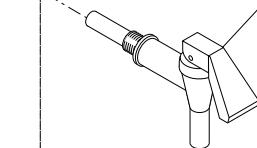
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	12422.0005	3	Clamp, Hose .62"/.71" I.D.
2	12422.0008	1	Clamp, Hose .93"/1.10" I.D.
3	12422.0008	1	Clamp, Hose .93"/1.10" I.D.
4	35052.0000*	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 1.0" O.D. x 6.25" (Order item 28)
5	32591.0006*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 6.50" (Order item 27)
6	27370.0003	1	Valve Assy, Bypass 120V (Includes items 7 thru 12)
	27370.0005	1	Valve Assy, Bypass 230V (Includes items 7 thru 12)
	27370.0004	1	Valve Assy, Bypass 200V (Includes items 7 thru 12)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8 - 32
7	-----	1	Coil Assy, Bypass Valve
8	-----	1	Bracket, Mounting
9	-----	1	Spring (Not available order item 30)
10	-----	1	Plunger (Not available order item 30)
11	23255.0000	1	Diaphragm
12	-----	1	Body (Not available order item 6)
13	34956.0000	1	Fitting, .250" NPT x .75" I.D. Hose
14	26846.0000	1	Valve Assy, Sprayhead 120V (Includes items 15 thru 20)
	26846.0002	1	Valve Assy, Sprayhead 230V (Includes items 15 thru 20)
	26846.0001	1	Valve Assy, Sprayhead 200V (Includes items 15 thru 20)
15	22305.0000	1	Coil Assy, Valve 120V
	22305.0002	1	Coil Assy, Valve 230V
	22305.0003	1	Coil Assy, Valve 200V
	23254.0000	4	Screw, #8 - 32
16	23256.0000	1	Spacer Plate
17	-----	1	Spring (Not available order item 29)
18	-----	1	Plunger (Not available order item 29)
19	23255.0000	1	Diaphragm
20	-----	1	Body (Not available order item 15)
21	32591.0003*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 1.10" (Order item 27)
22	34801.0001	1	Fitting, Bypass Restrictor
23	01075.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
24	34868.0000	1	Seal, Sprayhead
25	35070.0001	1	Sprayhead Back
26	34867.0004	1	Sprayhead
27	32591.1001	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 12.0"
	32591.1002	1	Tube, Silicone .50" I.D. x .75" O.D. x 36.0"
28	35052.1000	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 1.0" O.D. x 12.0"
29	11517.0008	-	Solenoid Valve Repair Kit, Bypass & Sprayhead (Includes one each of spring, plunger and diaphragm)
30	35308.1004	-	Sprayhead Assy (Includes one each of items 24 - 26)



Early Models



1



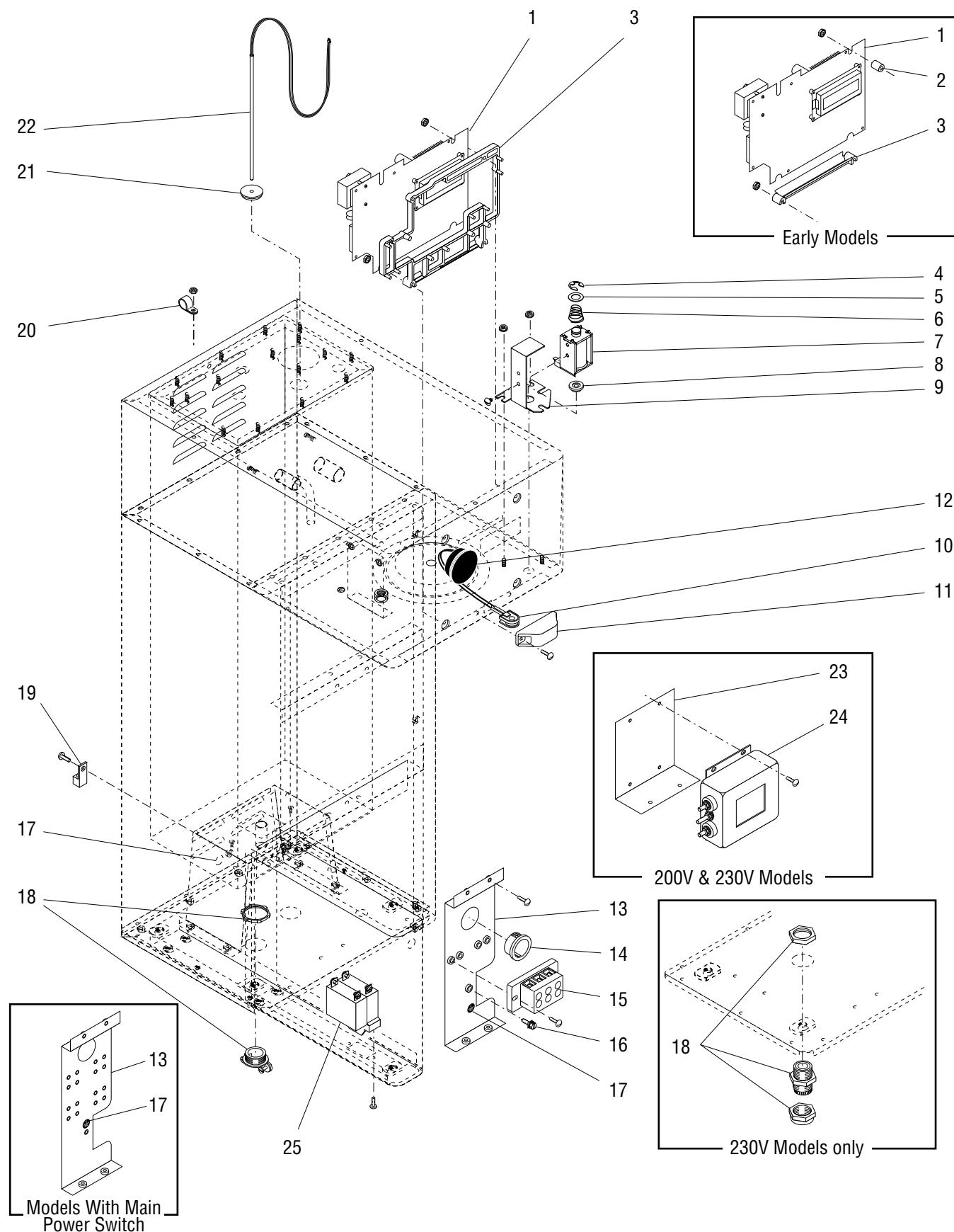
P2730

## FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02596.1009 29075.0002	1 1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8 & 14) (Early Models) Faucet Assy (Includes items 2 thru 8) (Late Models)
2	02861.0003	1	Handle, Faucet
3	02854.0000	1	Bonnet, Faucet
4	02595.0000	1	Spring, Faucet
5	02766.0000	1	Seat Cup, Faucet
6	02856.0008* 02856.0009*	1 1	Body, Faucet (Early Models) Body, Faucet (Late Models)
7	13054.0000	1	Stem, Faucet
8	02858.0000	1	Pin, Spring .125" Dia. x .50"
9	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 7 & 8)
10	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
11	20976.0036*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 36.0" (Order item 17)
12	12437.0000	1	Adapter (Early Models)
13	27574.0000	1	Washer, Sealing (Early Models)
14	02850.0000 29264.0000	1 1	Jam Nut, Faucet (Early Models) Nut, Faucet Retaining (Late Models)
15	01544.0000	1	Washer, .50" I.D. x .75" O.D. (Late Models)
16	28706.0002	-	Faucet Kit (Includes items 2,4 ,5 ,8 & 9)
17	20976.1001 20976.1002	- -	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required) Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)

Not Illustrated

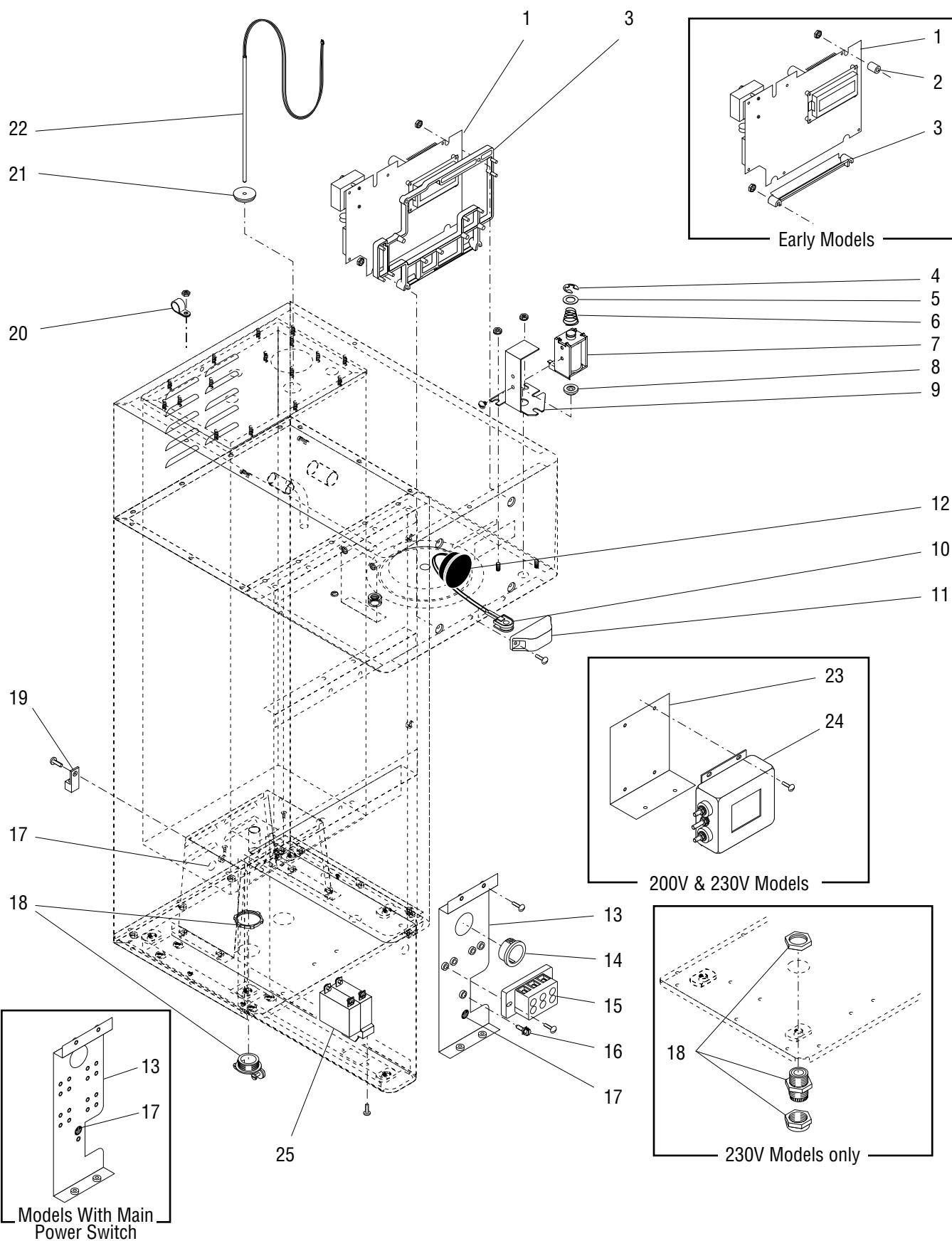
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	29969.1000	1	Circuit Board, Main control (120V, 120/208V & 120/240V models)
	29969.1003	1	Circuit Board, Main control (200V models)
	38358.1000	1	Circuit Board, Main control (230V models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
2	01533.0006	2	Spacer (Early models)
3	29970.0000	1	Mount, Circuit Board (Early models)
	40726.0000	1	Mount, Circuit Board (Late models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
4	39981.0000	2	Ring, Solenoid
5	-----	2	Washer, Nylon .44" ID x .68" OD
6	39982.0000	2	Spring, Solenoid
7	35955.0000	2	Coil, Solenoid, 120V
	35955.0001	2	Coil, Solenoid, 230V
	35955.0002	2	Coil, Solenoid, 200V
	33613.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
	01519.0000	4	Lockwasher, Split #8
8	35953.0000	2	Guide, Pin
9	38280.0000	2	Bracket, Solenoid
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
10	-----	1	Sensing Coil WO/Leads (Early models) (Not available order item 38)
	32572.1001	1	Sensing Coil W/Violet Leads (Includes plug below) (Late models)
	20621.0000	1	Plug, hole .203" Dia. (Not illustrated)
11	32573.0000	1	Cover, Sensing Coil
	01382.0007	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
12	32018.0000	1	Bumper (Early models)
13	34675.0002	1	Bracket, Terminal Block Mounting
	34675.0003	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main On/Off Switch)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
14	01592.0001	1	Bushing, Snap 1.188" Dia. hole
15	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole, Red/White/Black
	01106.0000	1	Terminal Block, 2 Pole, White/Black
	01106.0003	1	Terminal Block, 2 Pole, Blue/Brown
	01106.0001	1	Terminal Block, 2 Pole, Red/Black
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
16	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer #10-32 x .50"
17	00824.0002	1	Decal, Grounding
18	01590.0000	1	Connector, Cable
	32833.0000	1	Strain Relief (230V models only)
19	27705.0000	1	Terminal Lug (200V & 230V models)
20	04831.0000	1	Clamp, Cable .438" I.D.
21	12570.0000	1	Grommet, Temperature Sensor

(continued)



Models With Main  
Power Switch

P2731.50

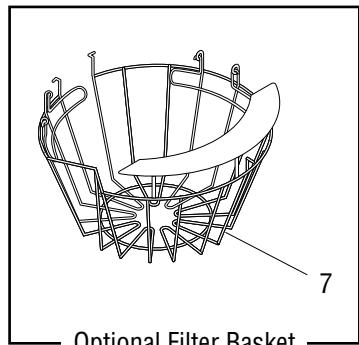
## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
22	29327.0000	1	Probe Kit, Temperature/Dry Plug
23	36885.0000	1	Bracket, EMI Filter Mount
24	29446.0002	1	EMI Filter (200V & 230V models)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
25	38894.0001	1	Switch, Main Power
	01308.0002	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25" (Switch Mounting)
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .375" ]- Terminals
	01512.0000	4	Lockwasher, External Tooth #10

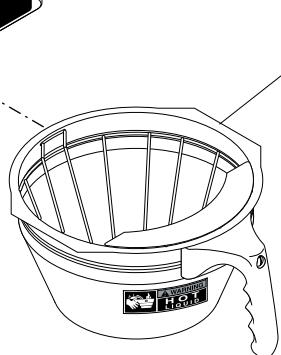
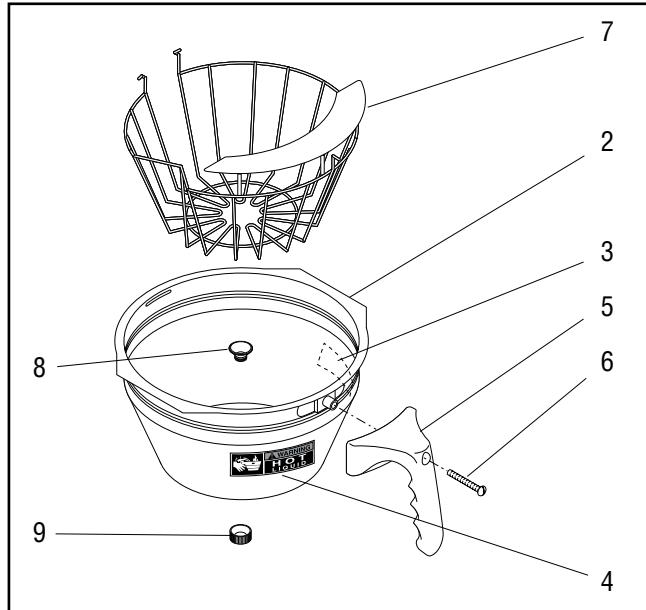
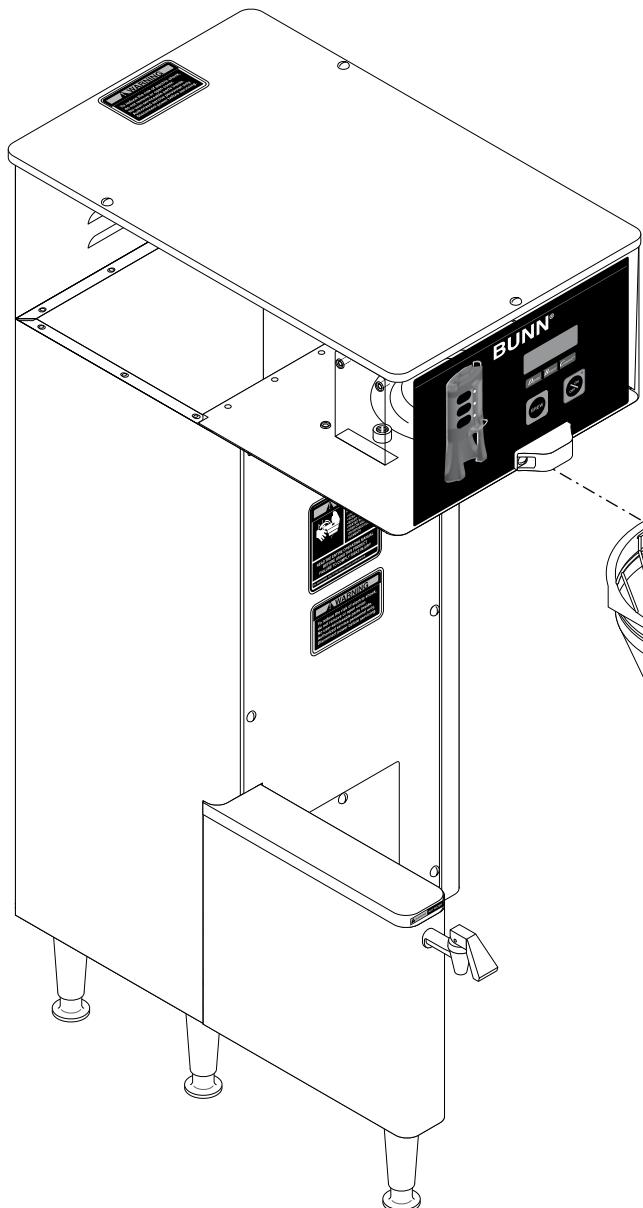
NOTE: The following items are not illustrated

26	33634.0005	1	Wiring Harness, Main 120/208V & 120/240V models (Brewers prior to 08/05/05)
	33634.0020	1	Wiring Harness, Main 120/208V & 120/240V models (Brewers after 08/05/05)
	33634.0030	1	Wiring Harness, Main 120/208V & 120/240V models (Models W/Inlet Valve in Base)
	33634.0007	1	Wiring Harness, Main 120V models (Brewers prior to 08/05/05)
	33634.0021	1	Wiring Harness, Main 120V models (Brewers after 08/05/05)
	33634.0031	1	Wiring Harness, Main 120V models (Models W/Inlet Valve in Base)
	33634.0008	1	Wiring Harness, Main 200V & 230V models (Brewers prior to 08/05/05)
	33634.0022	1	Wiring Harness, Main 200V & 230V models (Brewers after 08/05/05)
	33634.0025	1	Wiring Harness, Main 240V 2 Wire (Models W/Inlet Valve in Hood)
	33634.0032	1	Wiring Harness, Main 240V 2 Wire (Models W/Inlet Valve in Base)
	33634.0026	1	Wiring Harness, Main 230V 3 Phase
	33634.0035	1	Wiring Harness, Main 230V (230V models W/Inlet Valve in Base)
27	03851.0000	2	Wire Nut
28	32649.0001	1	Cover (Models without Funnel Lock)
29	23799.0001	1	Power Cord (120V Models only)
30	37859.0002	1	Wiring Harness, On/Off Switch (Models with main On/off Switch only)
31	34707.0000	1	Wiring Harness, EMI Filter (200V & 230V models)
32	39717.0000	1	Wiring Harness, Heater/EMI Filter
33	39717.0001	1	Wiring Harness, Contactor/Heater
34	39717.0002	1	Wiring Harness. Contactor/EMI Filter
35	39717.0003	1	Wiring Harness, Limit Thermostat/Contactor
36	21003.0418	1	Lead, Red 13.0"
37	36086.0000	1	Lead, GRN 10.0", EMI Filter (200V & 230V Early models only)
38	38338.0000	-	Kit, Funnel Sensors (Includes Funnel Sensor Coils W/Leads)
39	35952.1003	-	Solenoid Assy, Funnel Lock 120V (Includes items 4 thru 9)
	35952.1004	-	Solenoid Assy, Funnel Lock 200V (Includes items 4 thru 9)
	35952.1005	-	Solenoid Assy, Funnel Lock 230V (Includes items 4 thru 9)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



Optional Filter Basket



## FUNNEL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	32643.0000	2	Funnel Assy, SST	Each includes Items 2 thru 9
	32643.0010	2	Funnel Assy W/D-Ring Basket, SST (Optional)	
2	24462.0002	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)	
3	03408.0004	1	Decal, Warning-Remove Funnel	
4	03409.0004	1	Decal, Warning-Hot Liquid	
5	32595.0000	1	Handle, Funnel-Black	
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .25" - 20 x 1.50" BLK	
7	33089.0000	1	Filter Basket w/Splash Guard	
	33089.0001	1	Filter Basket w/Splash Guard & D-Rings (Optional)	
8	32139.0000	1	Insert, Funnel Tip - Male (Refer to item 10)	
9	32140.0000	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.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00310.0008.....	13	02854.0000.....	19	23255.0000.....	17	33634.0032.....	23
00502.0000.....	7	02856.0008.....	19	23255.0000.....	17	33634.0035.....	23
00656.0001.....	5	02858.0000.....	19	23256.0000.....	17	34675.0002.....	21
00658.0000.....	5	02861.0003.....	19	23717.0003.....	9	34675.0003.....	21
00824.0002.....	21	03011.0000.....	7	23799.0001.....	23	34707.0000.....	23
00908.0000.....	9,11	03236.0007.....	9	24462.0002.....	25	34768.0001.....	13
00946.0000.....	9	03236.1001.....	9	25151.0000.....	5	34801.0001.....	17
00970.0000.....	5,7,17,21	03236.1002.....	9	26528.0000.....	7	34867.0004.....	17
00971.0000.....	9	03236.1003.....	9	26622.0001.....	9	34868.0000.....	17
00973.0000.....	21	03408.0004.....	25	26846.0000.....	17	34948.1000.....	5
00976.0000.....	13	03409.0004.....	25	26846.0001.....	17	34948.1001.....	5
00986.0000.....	5	03633.0000.....	9	26846.0002.....	17	34956.0000.....	17
01031.0001.....	25	03803.0000.....	9	27370.0003.....	17	35052.0000.....	17
01075.0000.....	17	03803.0002.....	9	27370.0004.....	17	35052.1000.....	17
01106.0000.....	21	03807.0000.....	9	27370.0005.....	17	35070.0001.....	17
01106.0001.....	21	03851.0000.....	23	27473.0000.....	9	35086.0000.....	11
01106.0003.....	21	03996.0000.....	7	27574.0000.....	19	35094.0001.....	13
01303.0002.....	5	04831.0000.....	21	27705.0000.....	21	35094.0002.....	13
01308.0002.....	5,23	04797.0000.....	9	28037.0000.....	13	35214.1001.....	5
01308.0003.....	5	07038.0000.....	21	28909.0000.....	11	35214.1002.....	5
01308.0003.....	5	11517.0008.....	17	29327.0000.....	23	35214.1003.....	5
01309.0000.....	21	11630.0001.....	11	29421.0000.....	11	35215.1004.....	5
01311.0001.....	5	12305.1000.....	9	29446.0002.....	23	35215.1005.....	5
01311.0004.....	5	12322.1000.....	9	29969.1000.....	21	35222.1000.....	5
01317.0000.....	21	12398.0002.....	9	29969.1003.....	21	35222.1001.....	5
01317.0003.....	13	12418.0001.....	15	29970.0000.....	21	35222.1002.....	5
01327.0000.....	23	12422.0000.....	9	32018.0000.....	21	35222.1003.....	5
01347.0000.....	23	12422.0001.....	15,19	32139.0000.....	25	35222.1004.....	5
01382.0007.....	21	12422.0005.....	17	32140.0000.....	25	35222.1005.....	5
01382.0007.....	9	12422.0008.....	17	32283.0000.....	15	35222.1006.....	5
01501.0000.....	9	12422.0009.....	11	32359.0000.....	15	35222.1007.....	5
01512.0000.....	23	12437.0000.....	19	32572.1001.....	21	35227.0000.....	7
01514.0000.....	13	12499.0002.....	25	32573.0000.....	21	35227.0001.....	7
01519.0000.....	21	12565.0011.....	9	32591.0003.....	17	35227.0002.....	7
01520.0000.....	9	12570.0000.....	21	32591.0006.....	17	35227.0003.....	7
01527.0000.....	9	12756.0000.....	13	32591.0008.....	11	35227.0004.....	7
01533.0006.....	21	12757.0000.....	13	32591.1001.....	17	35227.0005.....	7
01544.0000.....	19	13054.0000.....	19	32591.1002.....	11,17	35230.0000.....	5
01590.0000.....	21	13255.0002.....	7	32595.0000.....	25	35230.0001.....	5
01592.0001.....	21	13255.0007.....	7	32643.0000.....	25	35230.0002.....	5
02308.0000.....	11	20203.0100.....	9	32643.0010.....	25	35230.0003.....	5
02308.0000.....	5,7,9,13,21	20541.0001.....	9	32649.0001.....	23	35230.0006.....	5
02325.0000.....	5	20621.0000.....	21	32833.0000.....	21	35230.0007.....	5
02328.0003.....	9	20976.0017.....	15	33089.0000.....	25	35235.1001.....	5
02434.0005.....	13	20976.0036.....	15,19	33089.0001.....	25	35236.1000.....	5
02434.0010.....	9	20976.1000.....	15	33613.0000.....	21	35236.1001.....	5
02434.0011.....	11	20976.1001.....	15,19	33634.0005.....	23	35238.0001.....	7
02434.1000.....	9,13	20976.1002.....	15,19	33634.0007.....	23	35242.0000.....	5
02434.1001.....	11	20937.0004.....	13,15	33634.0008.....	23	35242.0001.....	5
02536.0000.....	9,13,15	21003.0418.....	25	33634.0020.....	23	35243.0000.....	11
02594.0000.....	19	21801.0002.....	9	33634.0021.....	23	35247.0000.....	11
02595.0000.....	19	22305.0000.....	17	33634.0022.....	23	35250.0000.....	11
02596.1009.....	19	22305.0002.....	17	33634.0025.....	23	35253.0000.....	9
02645.1000.....	9	22305.0003.....	17	33634.0026.....	23	35256.0000.....	13
02766.0000.....	19	22728.0000.....	9	33634.0030.....	23	35308.1004.....	17
02850.0000.....	19	23254.0000.....	17	33634.0031.....	23	35565.0000.....	9

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
35708.0000.....	11						
35726.0000.....	5						
35952.1003.....	23						
35952.1004.....	23						
35952.1005.....	23						
35953.0000.....	21						
35955.0000.....	21						
35955.0001.....	21						
35955.0002.....	21						
36081.0000.....	13						
36084.0000.....	13						
36086.0000.....	23						
36088.0002.....	13						
36088.0003.....	13						
36088.0006.....	13						
36089.0000.....	13						
36115.1000.....	9						
36130.0000.....	13						
36233.1005.....	15						
36233.1006.....	15						
36302.0000.....	5						
36378.0001.....	15						
36398.0000.....	7						
36883.0000.....	5						
36883.0002.....	5						
36883.0004.....	5						
36883.0005.....	5						
36885.0000.....	23						
37297.0004.....	15						
37297.1001.....	15						
37859.0002.....	23						
37881.0000.....	5						
37881.0002.....	7						
38280.0000.....	21						
38338.0000.....	23						
38358.1000.....	21						
38693.0000.....	11						
38693.1000.....	11						
38693.1001.....	11						
38695.0000.....	11						
38697.0000.....	11						
38894.0001.....	23						
39717.0000.....	23						
39717.0001.....	23						
39717.0002.....	23						
39717.0003.....	23						
39803.0000.....	7						
39981.0000.....	21						
39982.0000.....	21						
40071.0001.....	15						
40726.0000.....	21						
41259.1003.....	9						
41266.0000.....	9						
41280.0001.....	9						
41640.0000.....	15						
M2517.0000 .....	13						
M2522.1000 .....	9						



# BUNN®

## Digital ThermoFresh®

### Jarra de 1,0 y 1,5 galones



## INFORMACIONES DE USO Y DE CUIDADO

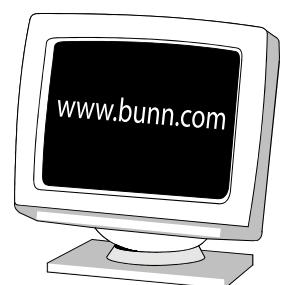
PRECAUCIÓN- LIMPIE E HIGIENICE LA JARRA ANTES DE UTILIZARLA. VEA LA NOTA 1 de LIMPIEZA DIARIA.

**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 límpie 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

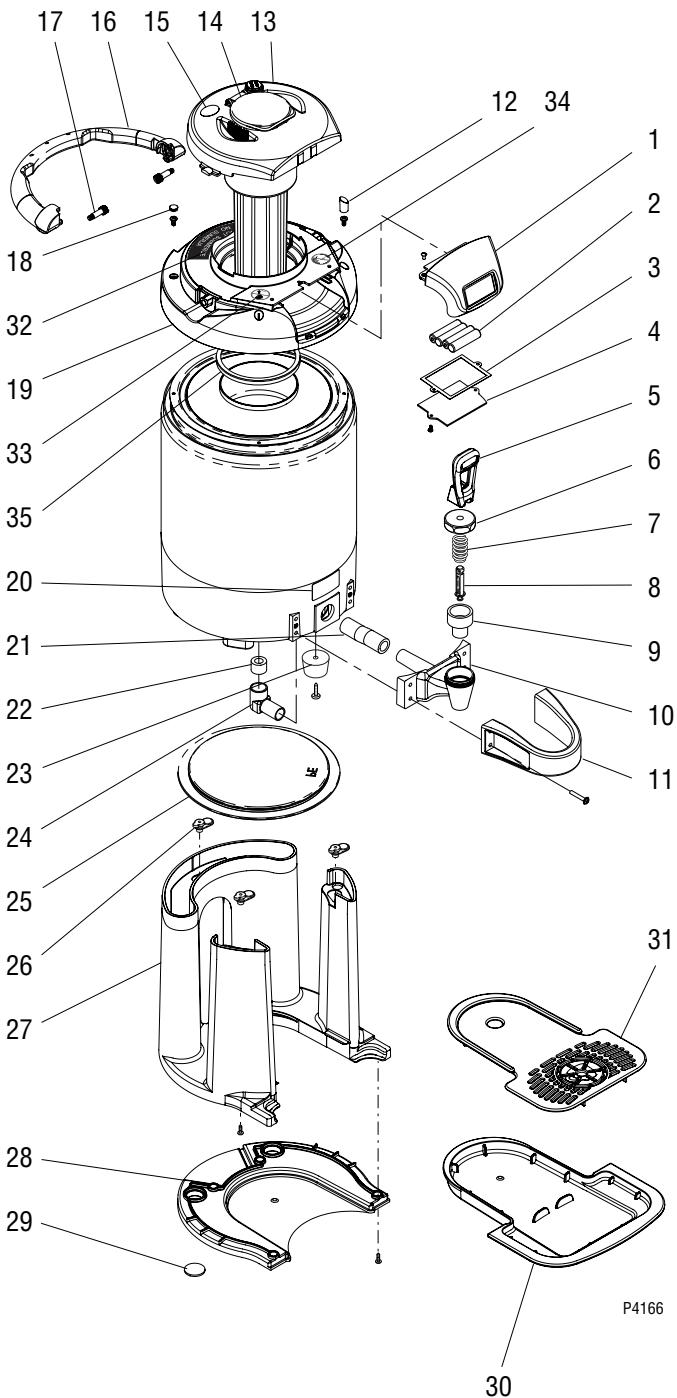
1. Retire el conjunto del sensor de la jarra.
2. Retire los dos tornillos mariposa y deslice el conjunto de la pantalla para extraerlo de la jarra.
3. Limpie la superficie de la unidad de la pantalla, el área situada debajo de la misma y el conjunto del sensor con un paño humedecido limpio.
4. Lave la 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. 46247.1000 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. 00601.1000 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 pivoté
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 075"
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 diá 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 rocíe
34. 39043.0001\* Calcomanía, No sumergir la jarra
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

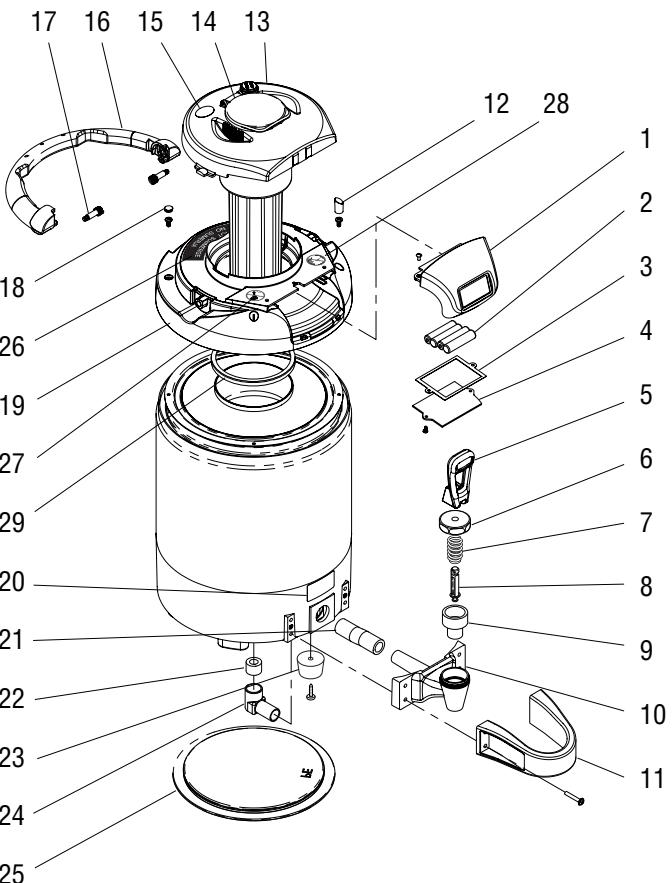


# JARRA SIN PEDESTAL

## PIEZAS DE REPUESTO

1. 42554.1001 Conj. de pantalla, cuenta adelante (Incluye ítems 2 y 4)  
42826.1000 Tornillo mariposa Nº 6-32 x 0.25"
2. 46247.1000 Pilas, paquete de 4 AAA
3. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
4. 42547.0001 Tapa, pilas  
02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Nº 4-40 x 0.25"
5. 43135.0000 Manija, llave
6. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
7. 00601.1000 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 Nº 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
15. 39043.0000 Calcomanía, No sumergir
16. 42562.0000\* Manija, jarra
17. 42758.0000\* Tornillo de pivotе
18. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
19. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior  
42761.0000\* Tornillo de cabeza semiesférica Nº 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 Nº 8 x 075"
24. 42295.0001 Codo, 90°
25. 42890.0000 Cubierta de la base
26. 45457.0000\* Calcomanía, No sumergir
27. 39043.0002\* Calcomanía, No rocíe
28. 39043.0001\* Calcomanía, No sumergir la jarra
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)

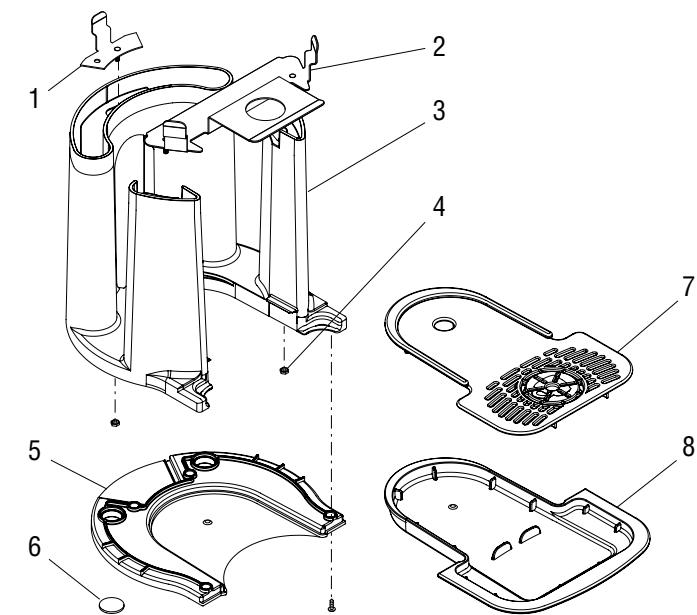
\* Componentes del ítem 19



## 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 Nº 8-32
- 5. 38930.0002 Placa base, Jarra  
38044.0000 Tornillo Nº 6 x .375"
- 6. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diámetro 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 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 ícono de pila. La barra superior utilizada para supervisar los niveles del líquido, comenzará a destellar con un diseño en forma 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.

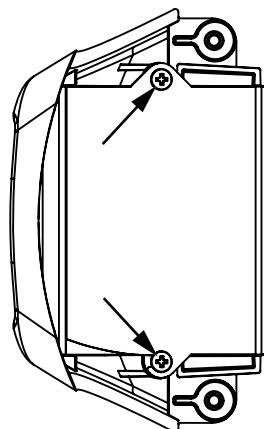
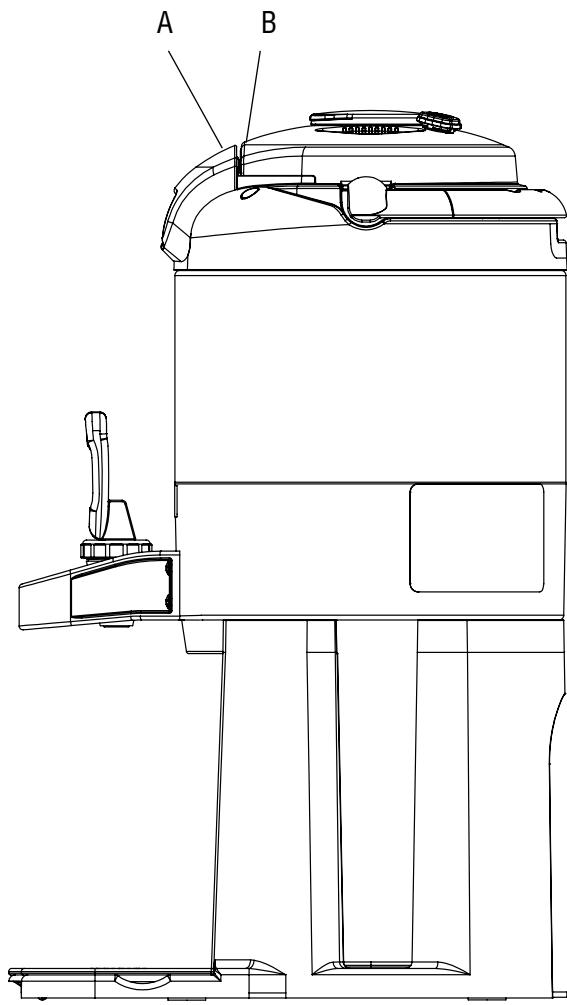


FIG. 2

## 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 fabricado por ellos de la siguiente manera:

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, 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, 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 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

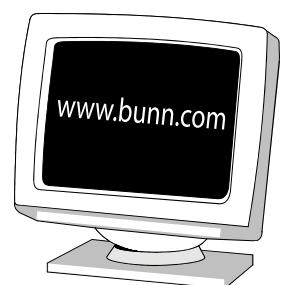
PRECAUCIÓN- LIMPIE E HIGIENICE LA JARRA ANTES DE UTILIZARLA. VEA LA NOTA 1 de LIMPIEZA DIARIA.

**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 límpie 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

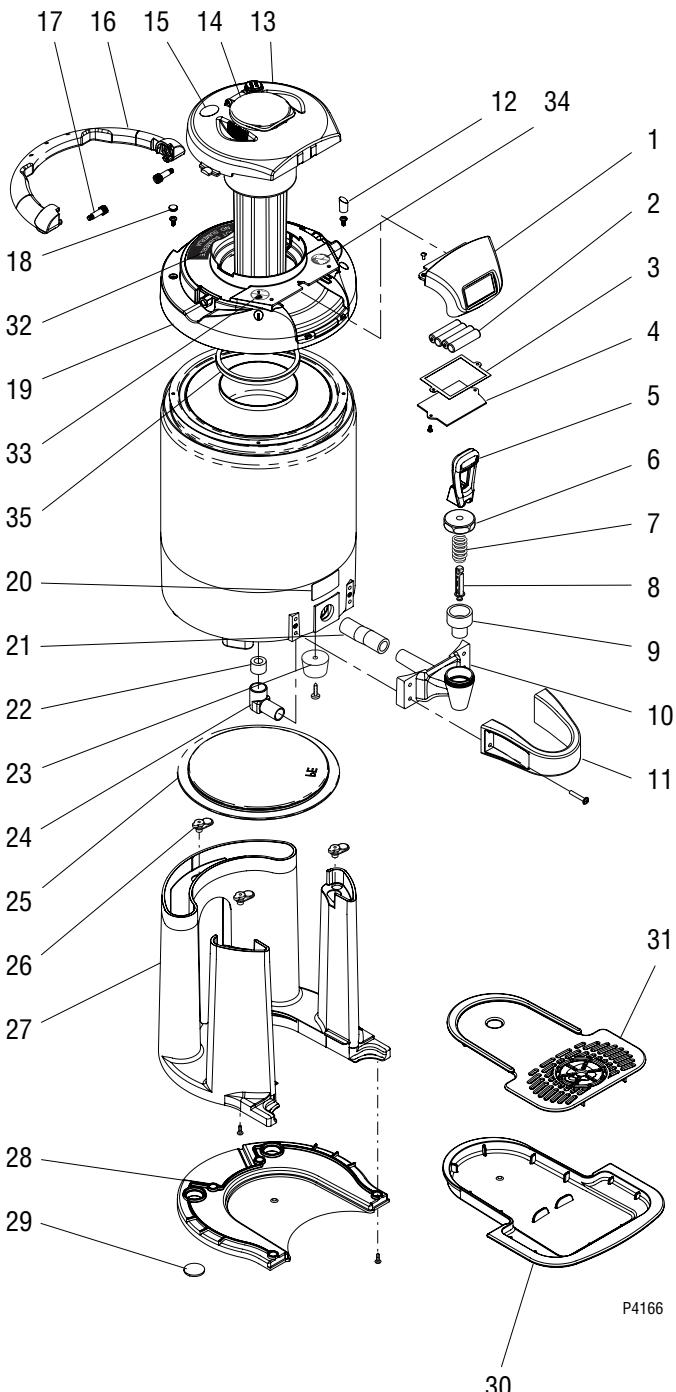
1. Retire el conjunto del sensor de la jarra.
2. Retire los dos tornillos mariposa y deslice el conjunto de la pantalla para extraerlo de la jarra.
3. Limpie la superficie de la unidad de la pantalla, el área situada debajo de la misma y el conjunto del sensor con un paño humedecido limpio.
4. Lave la 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 Nº 6-32 x 0.25"
2. 46247.1000 Pilas, paquete de 4 AAA
3. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
4. 42547.0001 Tapa, pilas  
02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Nº 4-40 x 0.25"
5. 43135.0000 Manija, llave negro  
43135.1002 Manija, llave naranja  
43135.1004 Manija, llave verde
6. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
7. 00601.1000 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 Nº 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 pivoté
18. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
19. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior  
42761.0000\* Tornillo de cabeza semiesférica Nº 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 Nº 8 x 075"
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 Nº 6 x 0.75"
28. 38930.0002 Placa base, Soporte  
44010.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Nº 6 x 0.50"
29. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diárm. 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 rocíe
34. 39043.0001\* Calcomanía, No sumergir la jarra
35. 42889.0000 Sello
36. 35071.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.5 gal. (no se ilustra)
37. 37974.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.0 gal. (no se ilustra)
38. 35301.0001 Cepillo, Limpieza (no se ilustra)

\* Componentes del ítem 19

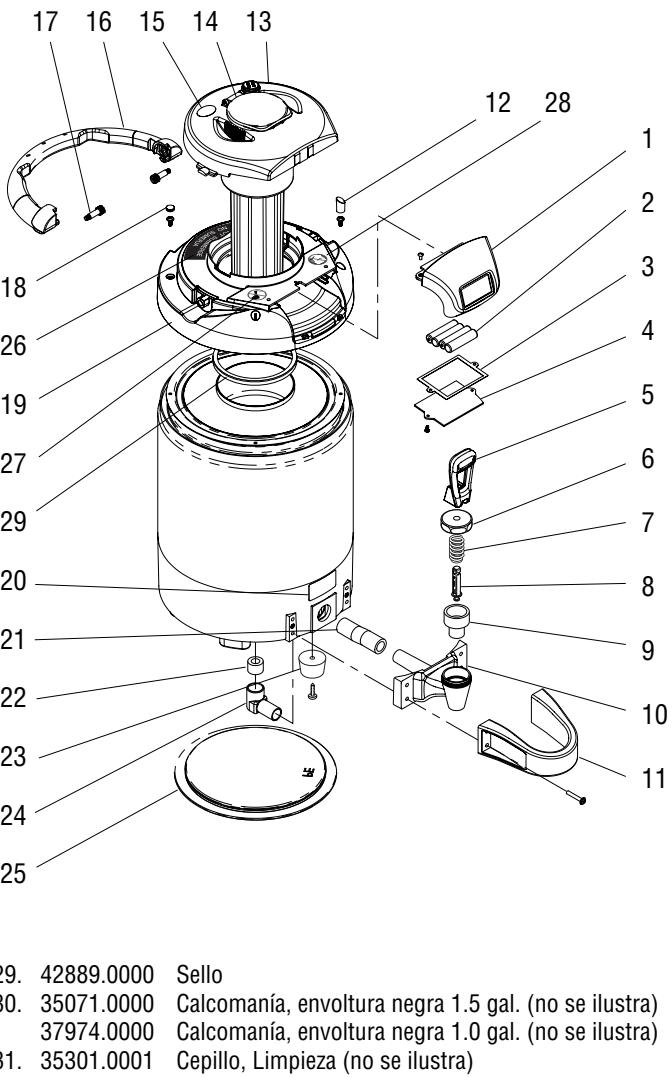


P4166

# JARRA SIN PEDESTAL

## PIEZAS DE REPUESTO

1. 42554.1001 Conj. de pantalla, cuenta adelante (Incluye ítems 2 y 4)  
42826.1000 Tornillo mariposa Nº 6-32 x 0.25"
2. 46247.1000 Pilas, paquete de 4 AAA
3. 42546.0001 Junta, tapa de pilas
4. 42547.0001 Tapa, pilas  
02361.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Nº 4-40 x 0.25"
5. 43135.0000 Manija, llave negro  
43135.1002 Manija, llave naranja  
43135.1004 Manija, llave verde
6. 35003.0000 Tuerca pico de la llave
7. 00601.1000 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 Nº 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
15. 39043.0000 Calcomanía, No sumergir
16. 42562.0000\* Manija, jarra
17. 42758.0000\* Tornillo de pivotе
18. 42585.1000 Tapón trasero (paquete de 10)
19. 43246.1000 Conjunto de tapa, superior  
42761.0000\* Tornillo de cabeza semiesférica Nº 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 Nº 8 x 075"
24. 42295.0001 Codo, 90°
25. 42890.0000 Cubierta de la base
26. 45457.0000\* Calcomanía, No sumergir
27. 39043.0002\* Calcomanía, No rocíe
28. 39043.0001\* Calcomanía, No sumergir la jarra



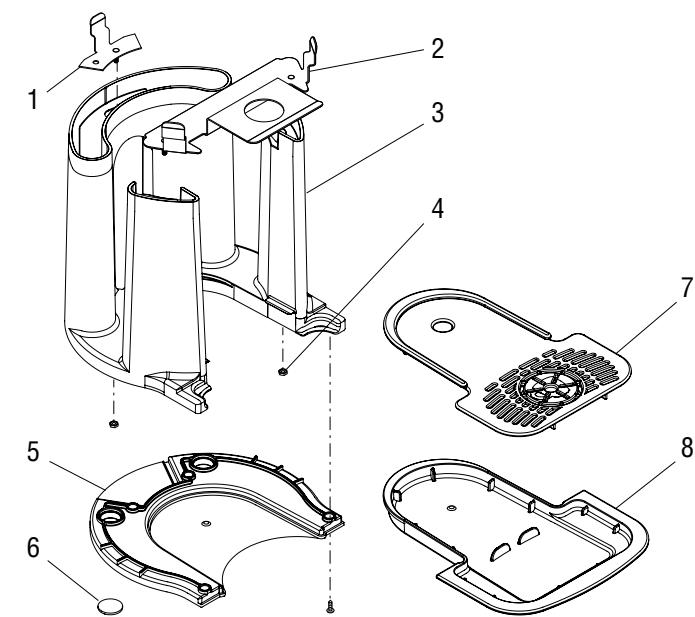
29. 42889.0000 Sello  
30. 35071.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.5 gal. (no se ilustra)  
37974.0000 Calcomanía, envoltura negra 1.0 gal. (no se ilustra)  
31. 35301.0001 Cepillo, Limpieza (no se ilustra)

\* 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 Nº 8-32
- 5. 38930.0002 Placa base, Jarra  
38044.0000 Tornillo Nº 6 x .375"
- 6. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diámetro 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 minuto. El ajuste se cambia abriendo el compartimiento de las pilas y posicionando el interruptor rotativo con un destornillador pequeño. Los ajustes se definen en la Tabla de notificación por destello.

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

## 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 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 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.

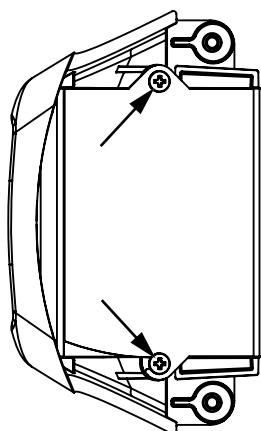
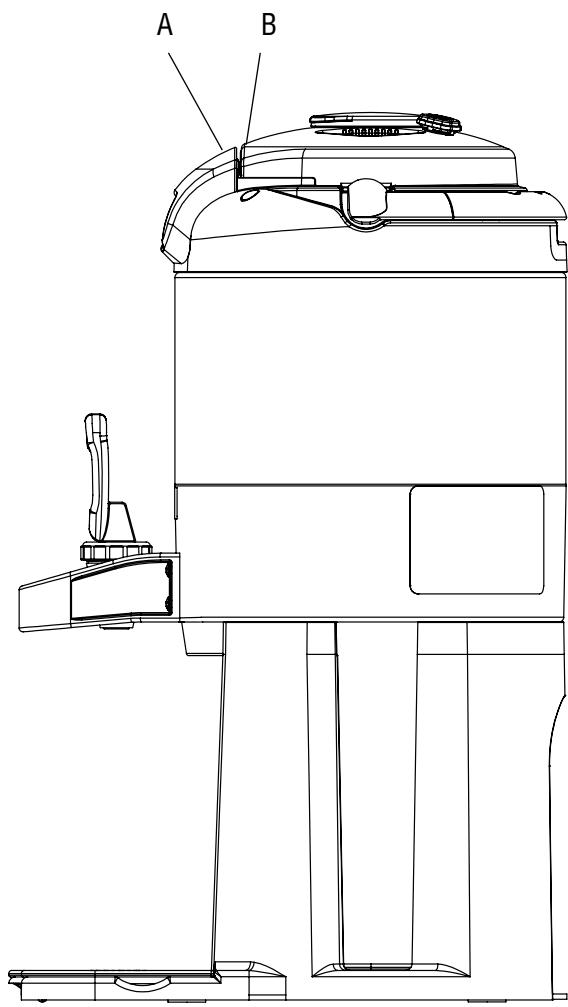


FIG. 2

## 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 fabricado por ellos de la siguiente manera:

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, 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, IntelliTeam, 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 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

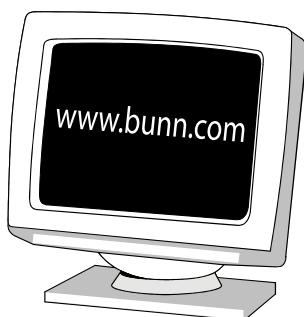
PRECAUCIÓN- LIMPIE E HIGIENICE LA JARRA ANTES DE UTILIZARLA. VEA LA NOTA 1 de LIMPIEZA DIARIA.

**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.



### ADVERTENCIA - LÍQUIDO CALIENTE

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

## 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.

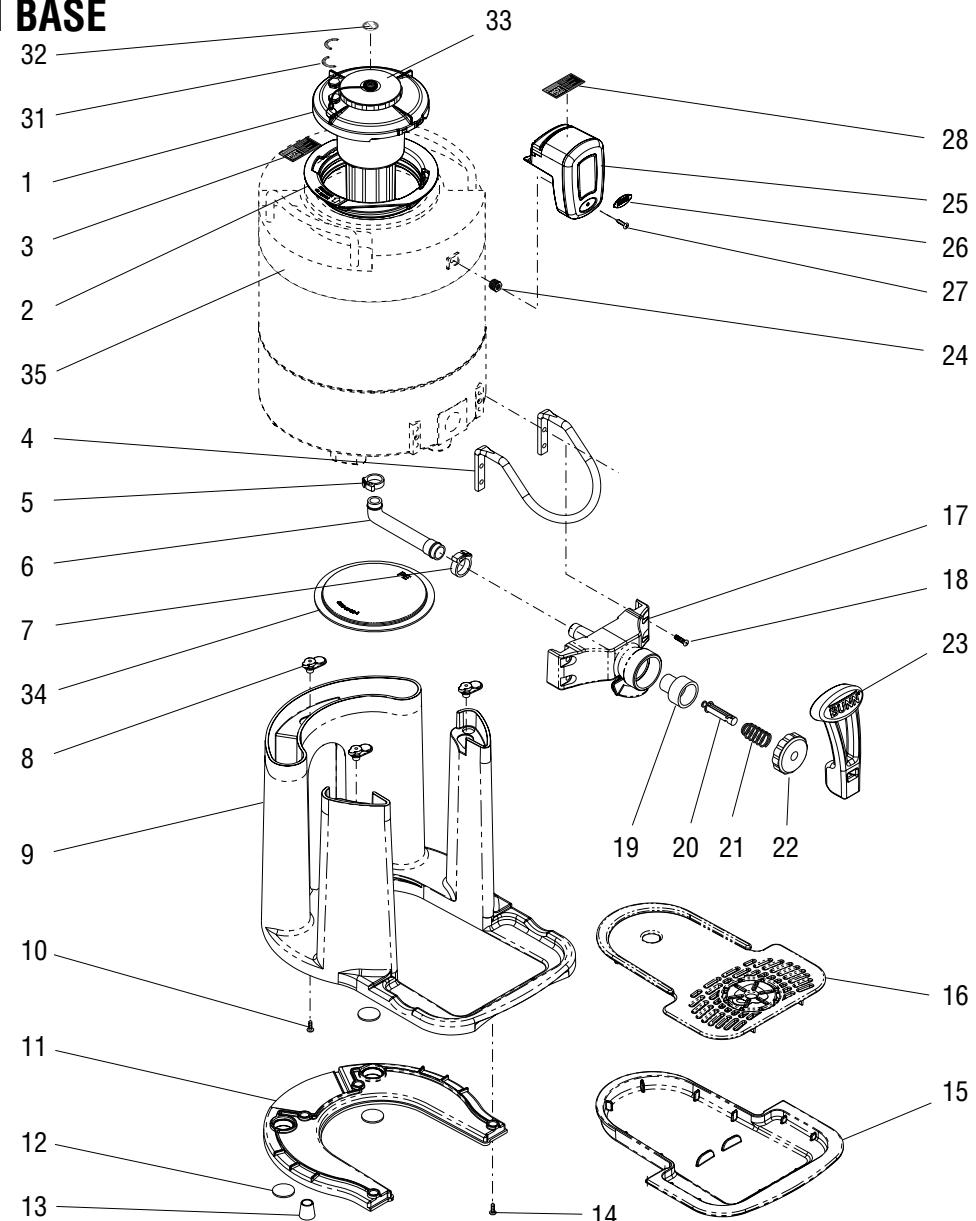
**NOTA:** Nunca sumerja la pantalla de la jarra Digital ThermoFresh® ni el conjunto de la tapa en agua.

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.

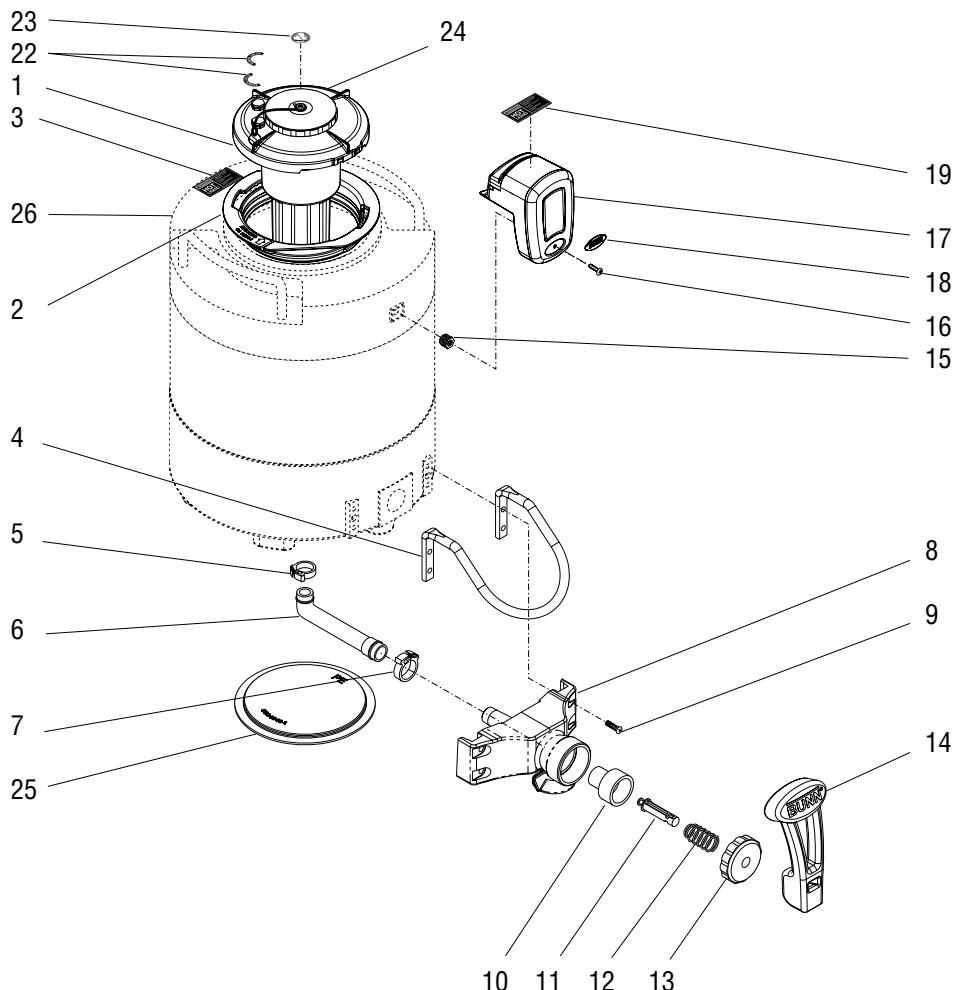
## JARRA CON BASE



### PIEZAS DE REPUESTO

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 Nº 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 Nº 6-32 x 1,0"
10. 39617.0000	Tornillo, Plastite Nº 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 Nº 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	Cubierta 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

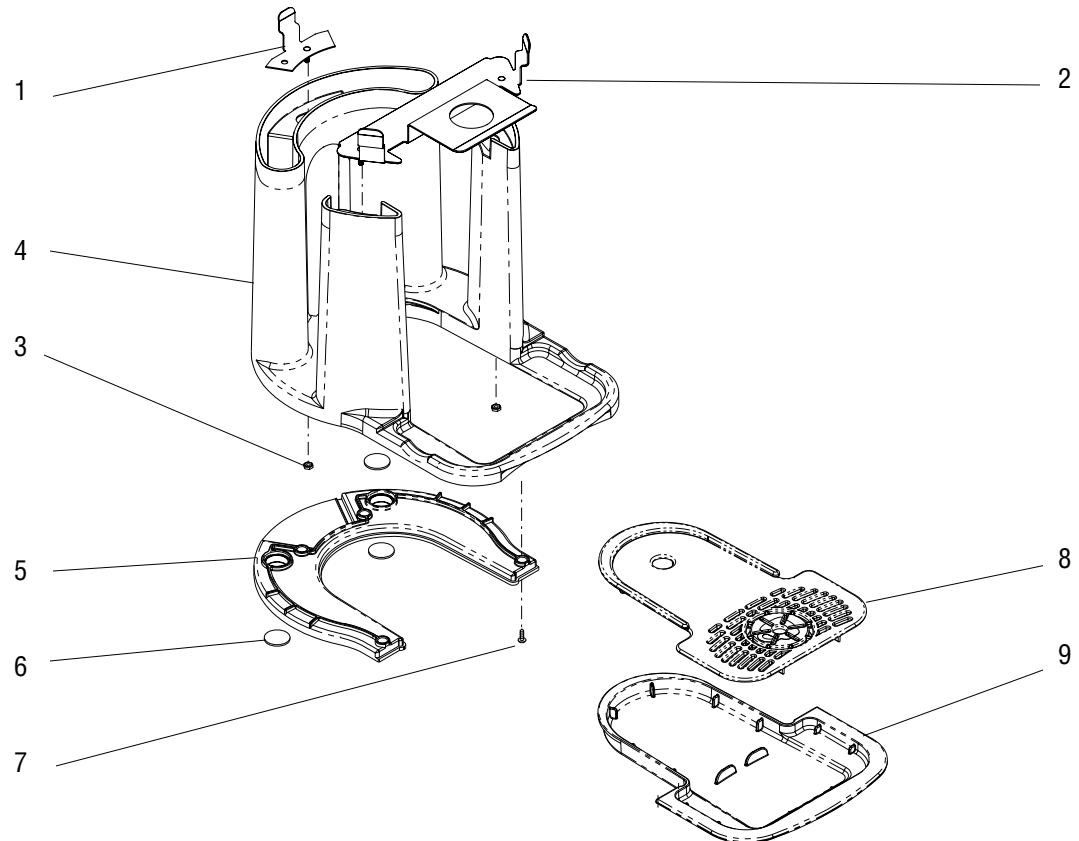


P3801

## PIEZAS DE REPUESTO

- |     |            |   |            |   |   |
|-----|------------|---|------------|---|---|
| 1.  | 40193.1000 | Conjunto de tapa (1,5 Modelos)(Incluye ítems 31 - 33) | 15.        | 38151.0000  | Inserto, roscado Nº 6-32  |
|     | 40194.1000 | Conjunto de tapa (1,0 Modelos)(Incluye ítems 31 - 33) | 16.        | 01383.0003  | Tornillo, Cabeza semiesférica Nº 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<br>(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 mirad del reloj de arena. Esto continuará hasta que se haya completado la primera hora. El primer ícono 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:

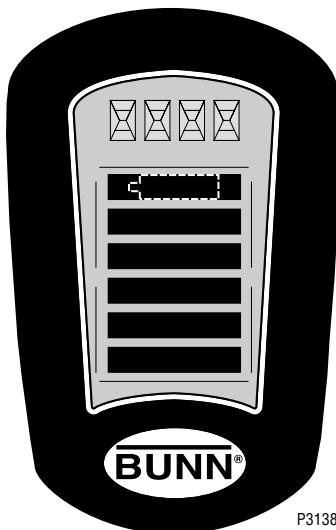
- El nivel del líquido en la jarrase ha incrementado dos barras. (por preparación o por añadidura de líquido extra a la bebida ya existente)
- Preparación de una nueva bebida fresca en la jarra.
- Cuando se afloja la tapa y luego se vuelve a ajustar el retraso proporcionado es de mas de 20 segundos.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

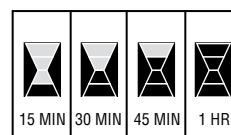
Cuando la pantalla está en su lugar y enchufada, pero la jarra está vacía, el contorno que rodea las barras de nivel horizontales estarán encendidas pero no destellarán. Todas las otras secciones de la pantalla, como los relojes de arena y las barras horizontales, no estarán visibles. Esto indica que 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 ícono de pila. La barra superior utilizada para supervisar los niveles del líquido, comenzará a destellar con un diseño en forma pila indicando así, que es momento de cambiar las pilas. (Vea la figura 1)

## RECAMBIO DE LAS PILAS

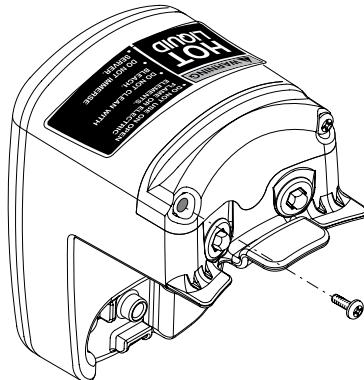
La pantalla de la mirilla digital viene equipada con 4 pilas AAA. Las pilas tienen una vida útil de aproximadamente 1 1/2 años bajo condiciones normales de operación.

**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.

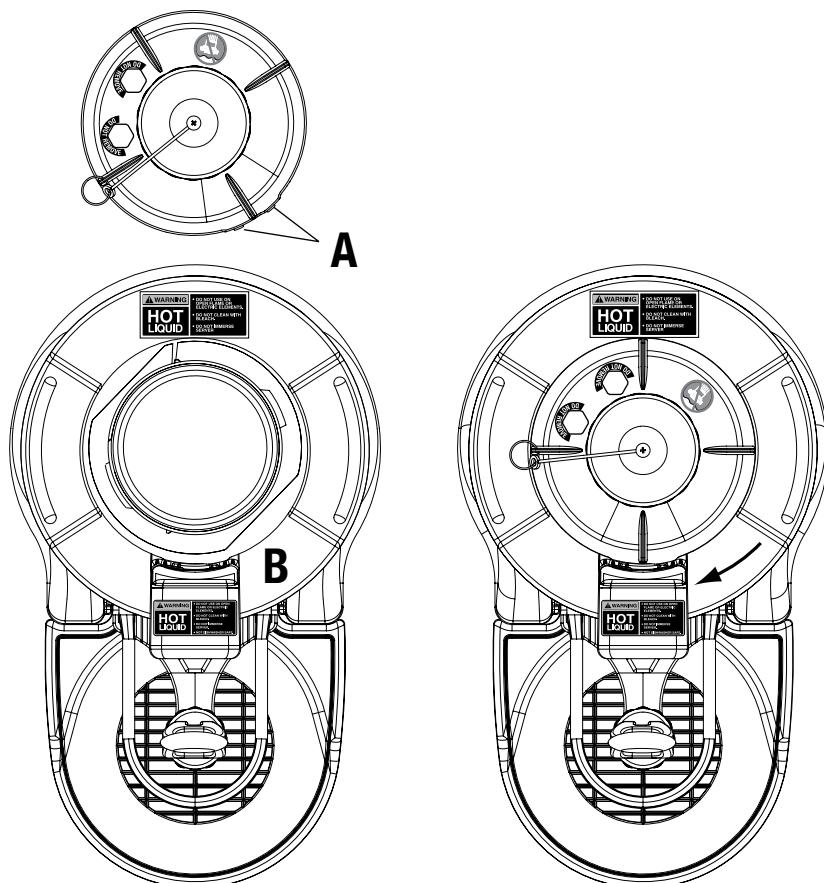


P3140

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 moledor de café para que muela 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.

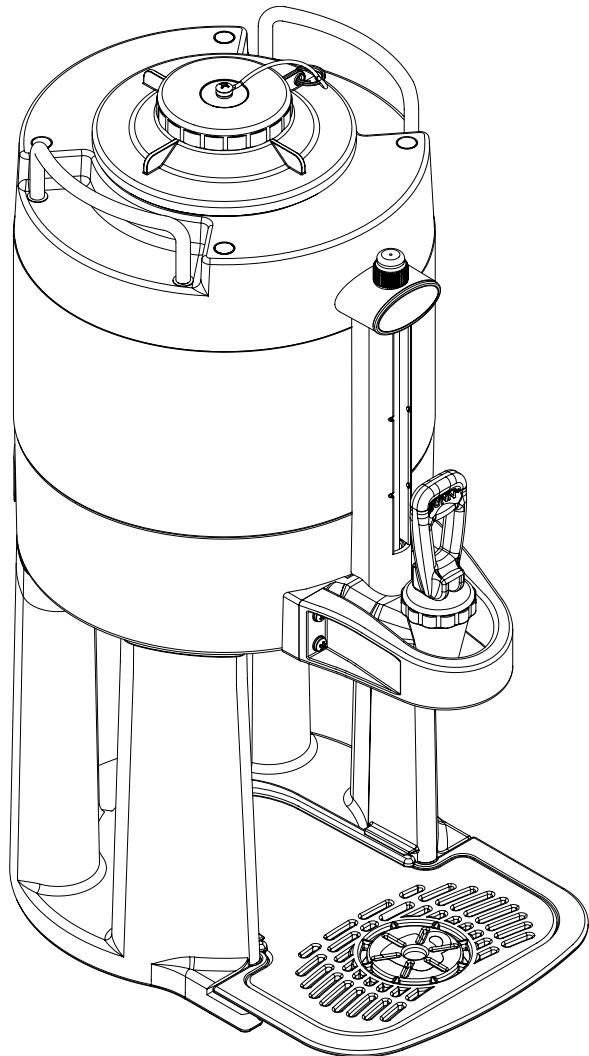
**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, 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, 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, trifecta, Ultra, Velocity Brew son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

# BUNN®

**1,0 y 1,5 Gallon  
JARRA TF  
(con y sin Pedestal)**

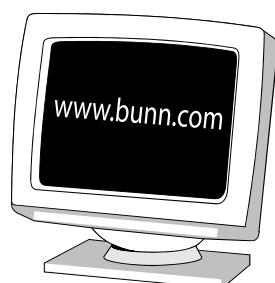


## **INFORMACIONES DE USO Y DE CUIDADO**

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  
PHONE: (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 3,8 litros (una galón) hasta 5,7 litros (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.

## AVISOS A LOS USUARIOS

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



#26186.0000

### ADVERTENCIA - LÍQUIDO CALIENTE

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

## LIMPIEZA DIARIA

**PRECAUCIÓN — LIMPIE E HIGIENICE SU JARRA CADA DÍA.**

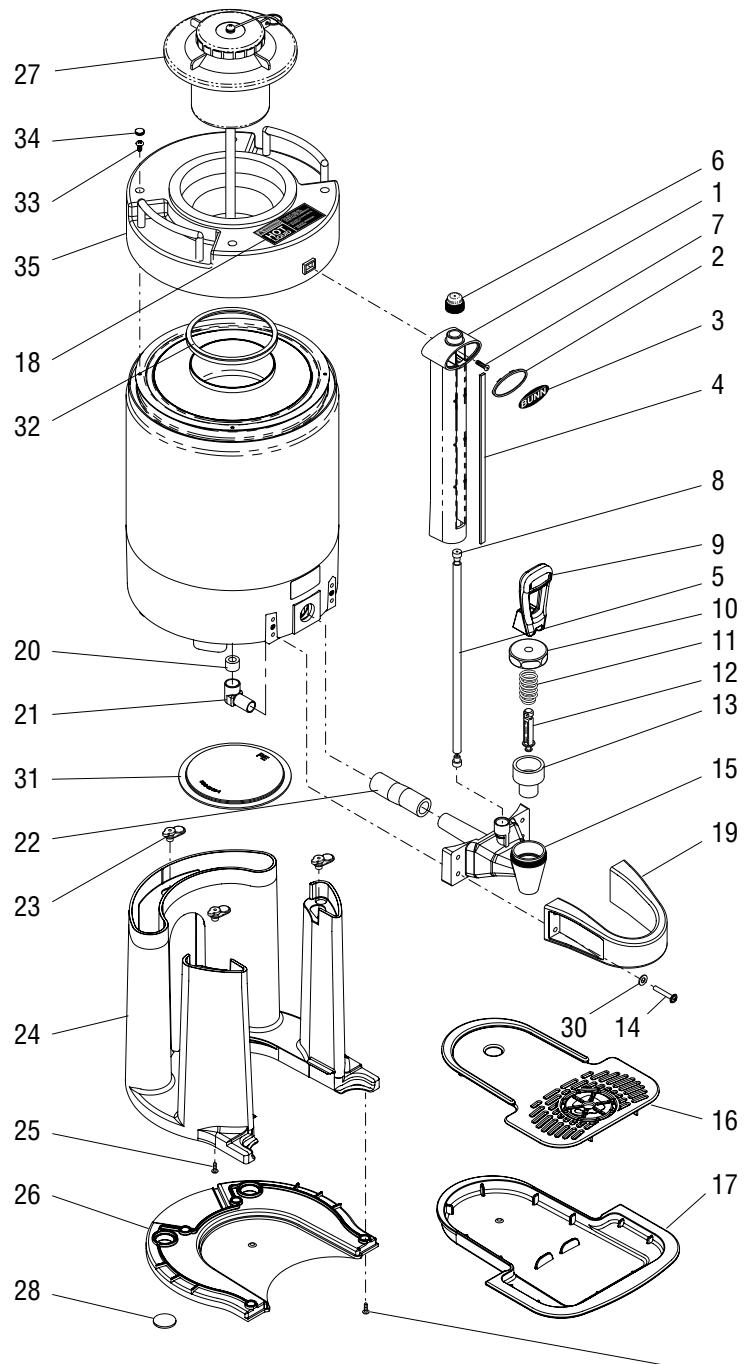
**NOTA** - Bunn-O-Matic recomienda un método de 3 pasos para limpiar e higienizar la jarra. El método de 3 pasos consiste de agua jabonosa caliente usando un detergente aprobado, un enjuague con agua fresca, y una solución higienizante acuosa utilizando un higienizador **sin cloro. No sumergir la jarra.**

1. Efectúe una 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. Fondo jarra enjuague después de desinfección.
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. Quitar vista medir sudario tirando directamente hacia arriba. Quitar vista tubo ancho y arandelas.
7. Use el cepillo limpiador suministrado para limpiar a fondo el cuerpo y el tubo de la llave.
8. Desensamble el conjunto de ensamblaje grifo/llave. Lave bien todas las partes del grifo y tapadera en una solución de agua y detergente suave. Enjuague las partes en agua caliente. Desinfecte las partes por cinco minutos, enjuague bien, luego dejar secar al aire completamente.
9. Reensamble el grifo y vuelva a colocarlo, al igual que la tapadera y la mirilla en el dispensador, asegúrese que los empaques estén en ambos extremos del tubo.
10. Lave toda la superficie exterior de la jarra con un paño humedecido limpio.

# JARRA CON PEDESTAL

## PIEZAS DE REPUESTO

1. 43931.1000 Cobertura, Mirilla 1,5 Gal.  
(Incluye ítem 4)
2. 43931.1001 Cobertura, Mirilla 1,0 Gal.  
(Incluye ítem 4)
3. 35010.0000 Placa, Montaje de Calc.
4. 35009.0000 Calc, Bunn
5. 35009.0001 Calc, negra lisa
6. 35004.0000 Respaldo, Mirilla 1,5 Gal.
7. 35004.0001 Respaldo, Mirilla 1,0 Gal.
8. 35005.0000 Tubo de la mirilla 1,5 Gal.
9. 35005.0001 Tubo de la mirilla 1,0 Gal.
10. 39083.0000 Tapa, cobertura
11. 02367.0000 Tornillo Nº 6-32 x 0,62"
12. 39143.0001 Arandela, tubo de la mirilla
13. 43135.0000 Palanca, Llave, Bunn
14. 43135.1002 Palanca, Llave, naranja
15. 43135.0003 Palanca, Llave, negra lisa
16. 43135.0004 Palanca, Llave, verde
17. 29165.1002 Tuerca, Pico de la llave
18. 00601.1000 Resorte de la llave (Incluye 6)
19. 29164.1000 Vástago de la llave (Incluye 6)
20. 00600.1000 Cubetas de asiento de la llave (Incluye 6)
21. 35074.0000 Tornillo, Cabeza Hex. Neg M4 x 0,7 x 25
22. 43930.0000 Pico, Llave
23. 38932.0000 Tapa, Bandeja de goteo
24. 38931.1002 Bandeja de goteo (Incluye ítem 16)
25. 26186.0000 Calcomanía, Advertencia líquido caliente
26. 42543.0000 Protector, Llave
27. 28526.1000 Tubo de silicona 0,31" DI x 12,0" long  
(cortado a medida)
28. 42295.0001 Codo, 90°
29. 32591.1000 Tubo de silicona 0,50" DI x 12,0" long  
(cortado a medida)
30. 35016.0001 Introduce, Pedestal
31. 38929.1002 Pedestal, Jarra
32. 39617.0000 Tornillo Nº 6-32 x 0,75"
33. 38930.0002 Placa base, Jarra
34. 35365.1000 Conjunto de la tapa 1,5 Gal.
35. 35365.1001 Conjunto de la tapa 1,0 Gal.
36. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diá 0,75"
37. 44010.0000 Tornillo Nº 8 x 0,50"
38. 43231.0000 Arandela, M4 x 9 mm
39. 42890.1000 Cubierta de la base
40. 42889.0000 Sello
41. 42761.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Nº M4 x 9
42. 42914.0000 Tapón trasero
43. 41336.1001 Conjunto de la cubierta superior  
(Incluye ítem 18)
44. 35301.0000 Cepillo, Limpieza
45. 35071.0000 Calcomanía, Cobertura negra 1,5 Gal.
46. 37974.0000 Calcomanía, Cobertura negra 1,0 Gal.



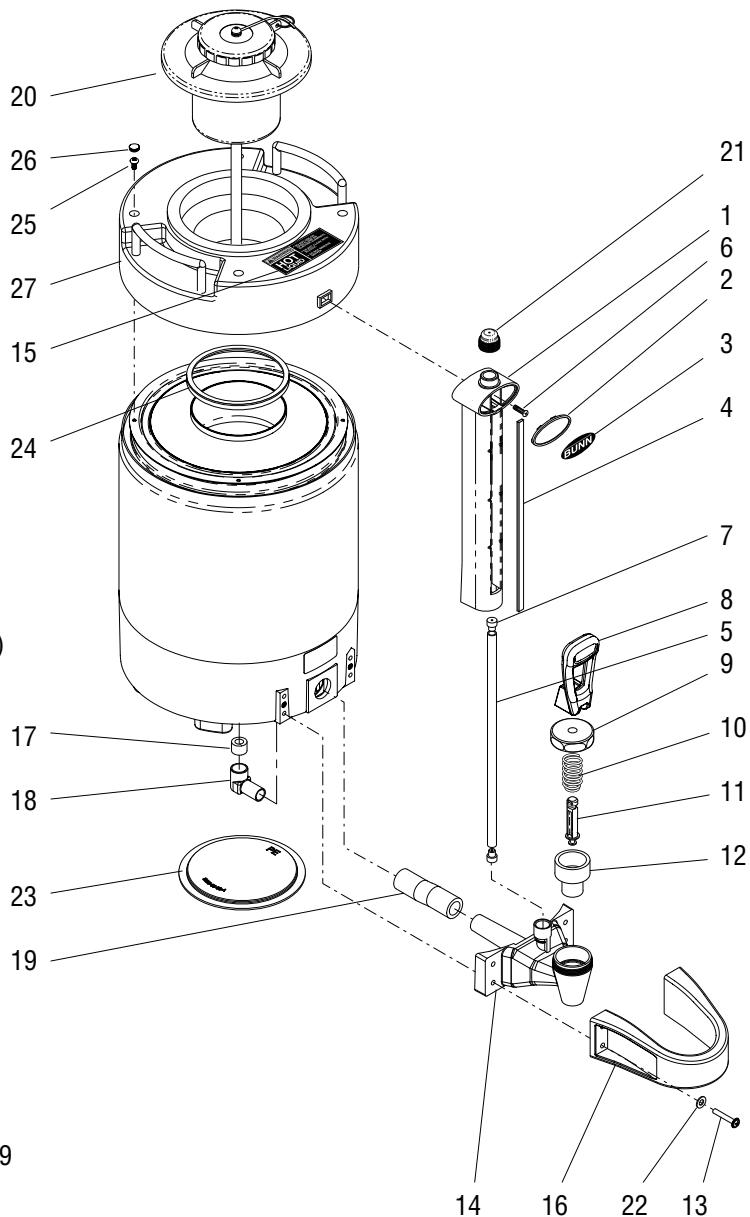
P4194

P4194

# JARRA SIN PEDESTAL

## PIEZAS DE REPUESTO

1. 43931.1000 Cobertura, Mirilla 1,5 Gal.  
(Incluye ítem 4)
- 43931.1001 Cobertura, Mirilla 1,0 Gal.  
(Incluye ítem 4)
2. 35010.0000 Placa, Montaje de Calc.
3. 35009.0000 Calc, Bunn
- 35009.0001 Calc, negra lisa
4. 35004.0000 Respaldo, Mirilla 1,5 Gal.
- 35004.0001 Respaldo, Mirilla 1,0 Gal.
5. 35005.0000 Tubo de la mirilla 1,5 Gal.
- 35005.0001 Tubo de la mirilla 1,0 Gal.
6. 02367.0000 Tornillo Nº 6-32 x 0,62"
7. 39143.0001 Arandela, tubo de la mirilla
8. 43135.0000 Palanca, Llave, Bunn
- 43135.1002 Palanca, Llave, naranja
- 43135.0003 Palanca, Llave, negra lisa
- 43135.0004 Palanca, Llave, verde
9. 29165.1002 Tuerca, Pico de la llave
10. 00601.1000 Resorte de la llave (Incluye 6)
11. 29164.1000 Vástago de la llave (Incluye 6)
12. 00600.1000 Cubetas de asiento de la llave (Incluye 6)
13. 35074.0000 Tornillo, Cabeza Hex. Neg M4 x 0,7 x 25
14. 43930.0000 Pico, Llave
15. 26186.0000 Calcomanía, Advertencia líquido caliente
16. 42543.0000 Protector, Llave
17. 28526.1000 Tubo de silicona 0.31" DI x 12.0" long  
(cortado a medida)
18. 42295.0001 Codo, 90°
19. 32591.1001 Tubo de silicona 0.50" DI x 12.0" long  
(cortado a medida)
20. 35365.1000 Conjunto de la tapa 1,5 Gal.
- 35365.1001 Conjunto de la tapa 1,0 Gal.
21. 39083.0000 Tapa, cobertura
22. 43231.0000 Arandela, M4 x 9 mm
23. 42890.1000 Cubierta de la base
24. 42889.0000 Sello
25. 42761.0000 Tornillo de cabeza semiesférica Nº M4 x 9
26. 42914.0000 Tapón trasero
27. 41336.1001 Conjunto de la cubierta superior  
(Incluye ítem 15)
28. 35301.0000 Cepillo, Limpieza
29. 35071.0000 Calcomanía, Cobertura negra 1,5 Gal.
- 37974.0000 Calcomanía, Cobertura negra 1,0 Gal.

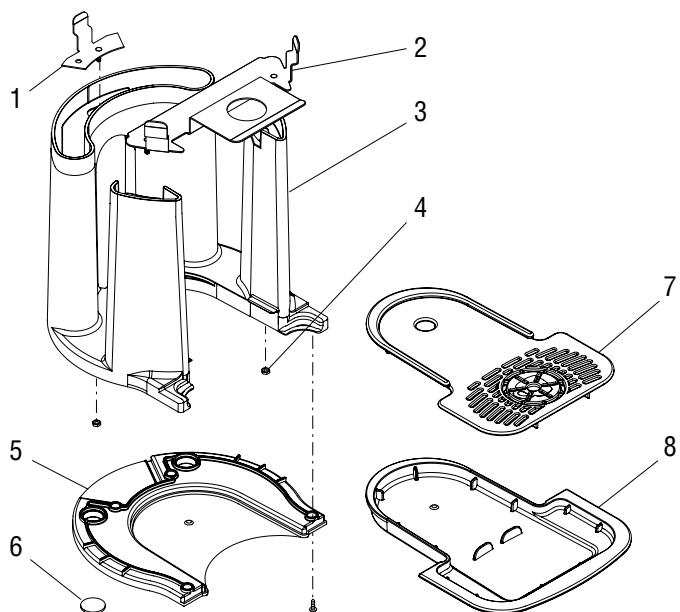


P4195

# BASE PARA JARRA SIN PEDESTAL

## PIEZAS DE REPUESTO

- 39795.0003 Conjunto de pedestal (Incluye ítems 1 a 8)
- 1. 39449.0005 Soporte, trasero
- 2. 39448.0003 Soporte, delantero
- 3. 38929.1002 Pedestal, Jarra (Los modelos finales)
- 4. 00970.0000 Tuerca Keps Nº 8-32
- 5. 38930.0002 Placa base, Jarra (Los modelos finales)  
44010.0000 Tornillo Nº 8 x 0,50"
- 6. 39443.1003 Almohadilla, autoadhesiva diámetro 0,75"
- 7. 38932.0000 Tapa, Bandeja de goteo
- 8. 38931.1002 Bandeja de goteo (Los modelos finales)



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

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

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, 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 Espress, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

# BrewWISE™ DOBLE/SIMPLE



Modelo Doble SH DBC



Modelo simple SH DBC

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



1

## *Manual de Capacitación Técnica*

**BUNN®**  
DUAL & SINGLE SH  
**DBC**

*Digital Brewer Control*  
*Capacidad y Consistencia*

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

# **Índice Temático**

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

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



3



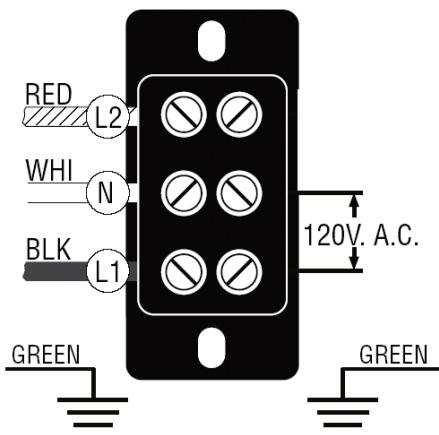
## ***Requerimientos de Instalación***

- Especificaciones eléctricas
- Especificaciones hidráulicas

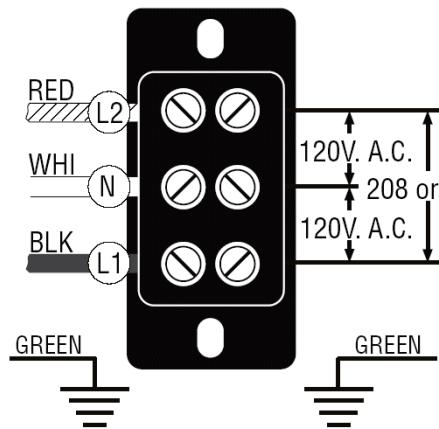
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



# 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



5

# Especificaciones Eléctricas

120 Voltios	Monofásico 3 Hilos	20 Amperios	No incluye extensión ni clavija
120/208 Voltios	Monofásico 4 Hilos	30 Amperios	No incluye extensión ni clavija
120/240 Voltios	Monofásico 4 Hilos	30 Amperios	No incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable calibre #10 como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



6

# Especificaciones Eléctricas

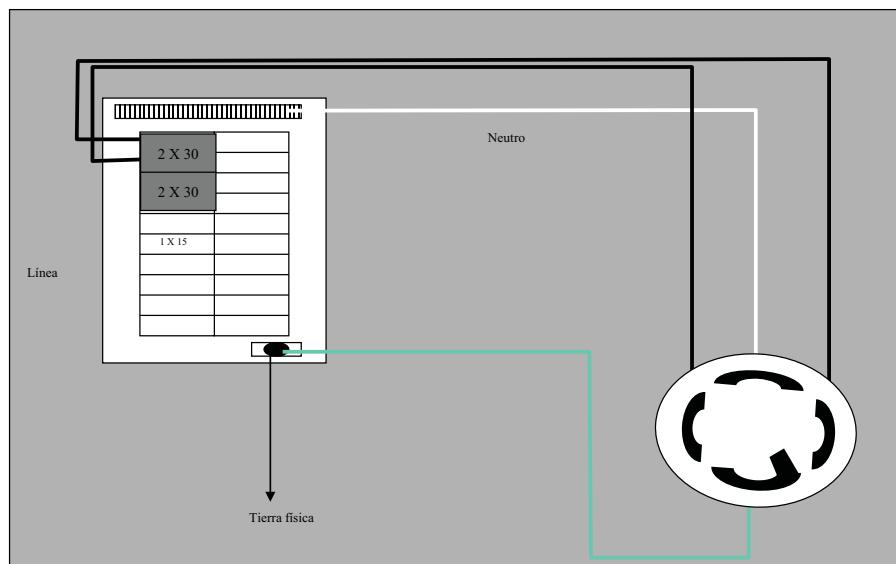
La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

El que la instalación eléctrica sea independiente para cada uno de los equipos 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

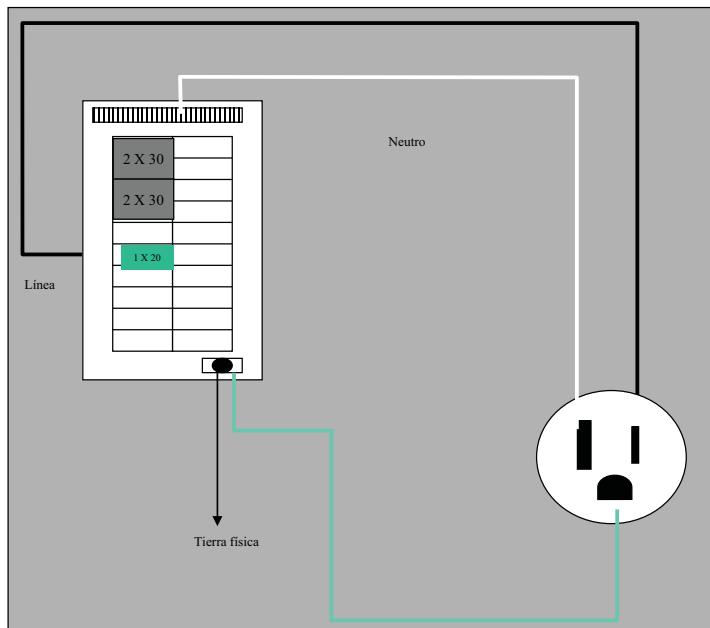
# Especificaciones Eléctricas

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



# Especificaciones Eléctricas

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



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



9

# Especificaciones Hidráulicas

## Características del Agua.

Los equipos DUAL & SINGLE DBC están equipados con un control electrónico de relleno 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 relleno fallaría, tampoco se desea que el agua esté 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 óptima 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*



10

## Especificaciones Hidráulicas

Los equipos DUAL & SINGLE DBC cuentan con una conexión hidráulica integrada de 1/4" cónica en la parte posterior del equipo, este deberá ser alimentación con tubería mínimo de 1/4" 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 1/4" ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.

**BUNN®**

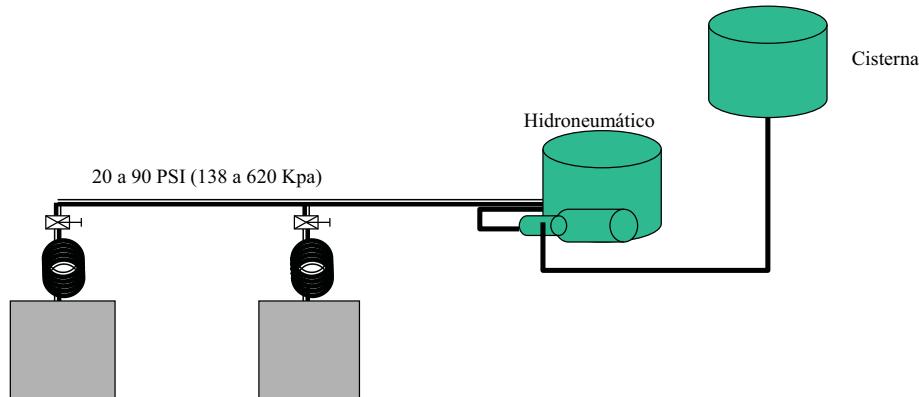
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



11

## 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.



**BUNN®**

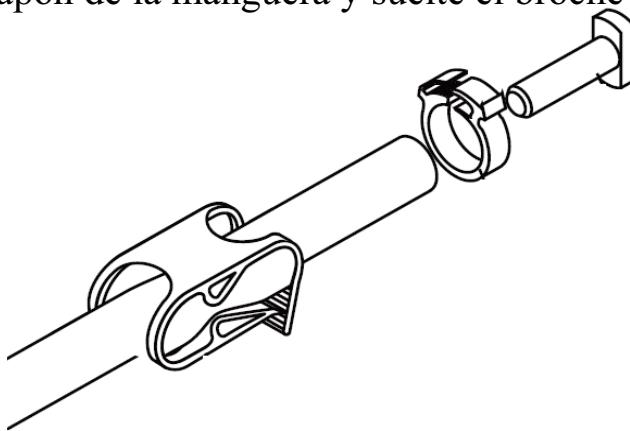
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



12

## *Especificaciones Hidráulicas*

En caso de requerir la desinstalación del equipo DUAL & SINGLE DBC, 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 necesitará un recipiente con capacidad mayor a los 8.4 galones para la DUAL y 5.0 galones para la SINGLE, solamente retire el tapón de la manguera y suelte el broche para que el agua salga.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



13

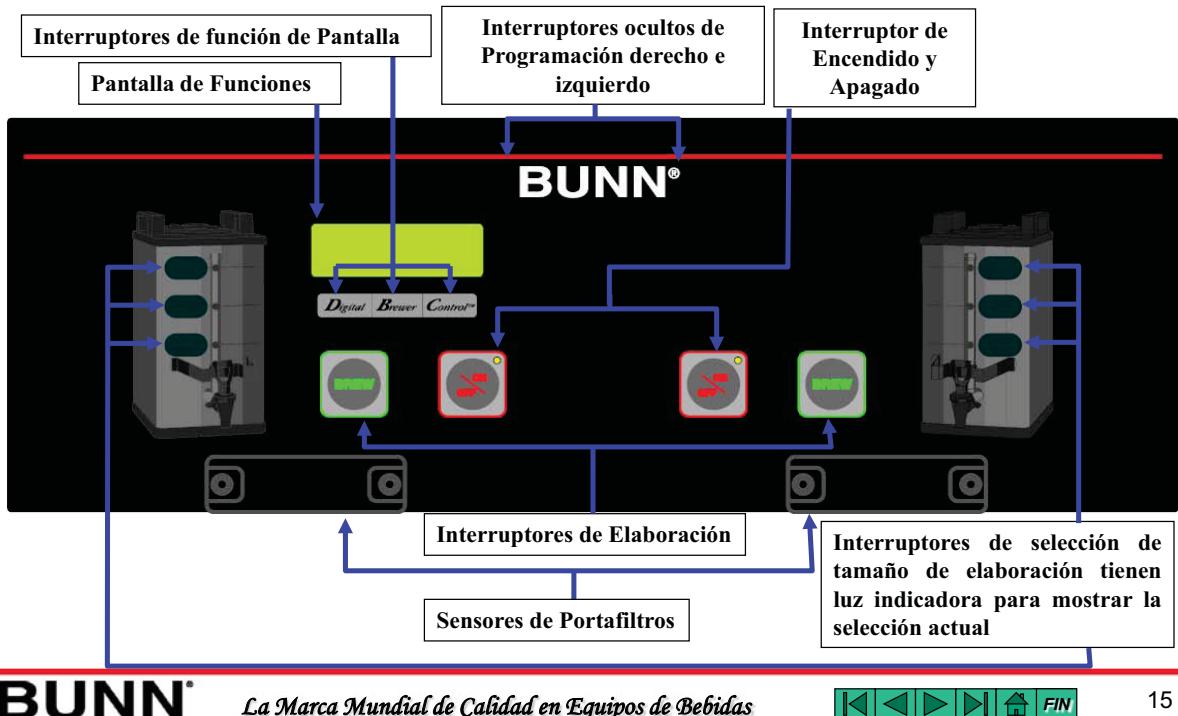


## *Configuración Inicial.*

- 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



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



15

# 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 es necesario conocer el dato para poder ajustar la temperatura del control electrónico. Los equipos DUAL & SINGLE SH DBC están ajustados 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



16

# 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*



17

# 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
- El agua comenzara a entrar en el tanque hasta llenarlo mientras tanto la pantalla de funciones mostrara el mensaje “PLEASE WAIT...TANK FILLING”
- 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 “READY TO BREW...WATER TEMP: 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 sigua 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®**

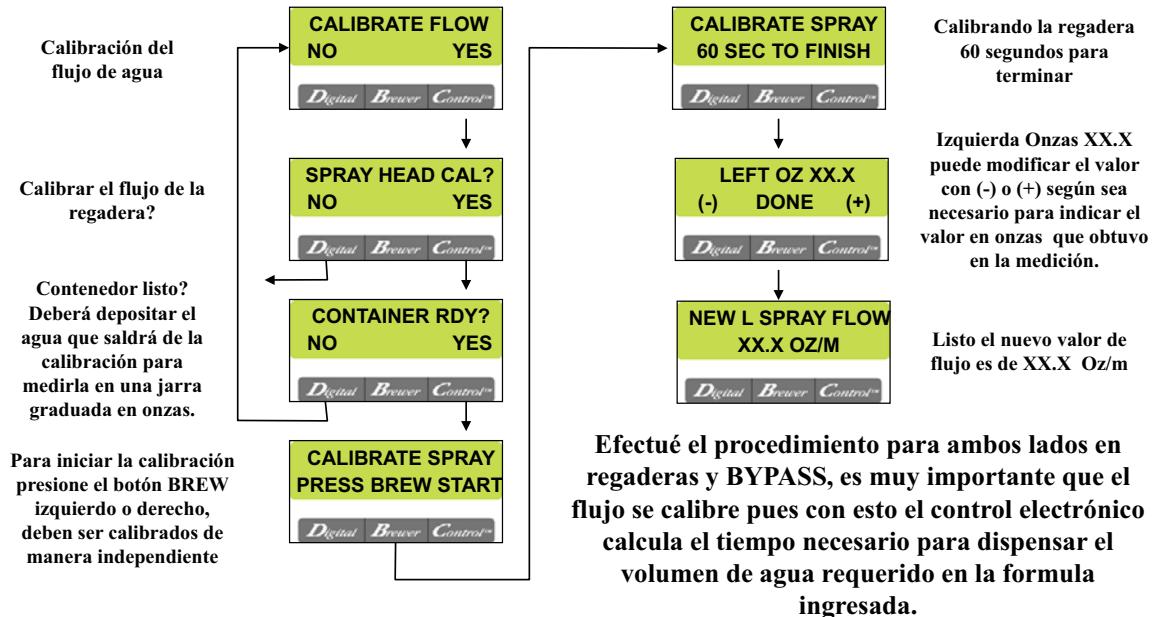
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



18

# Configuración Inicial.

Ingrese al nivel 2 de programación, ubíquese en el menú de CALIBRATE FLOW y efectué el siguiente procedimiento.



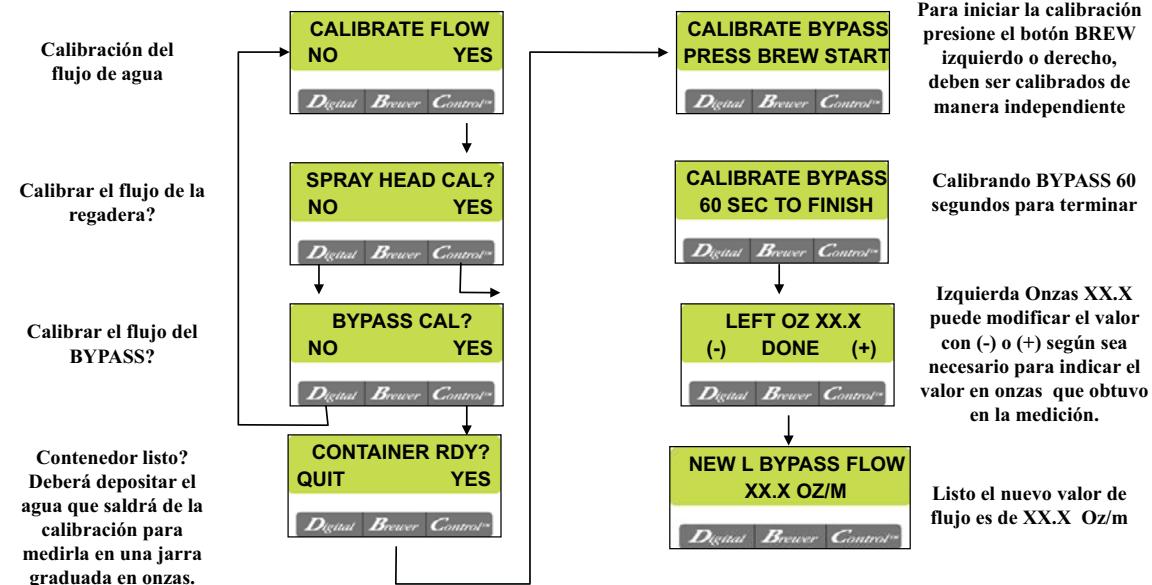
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*

19

# Configuración Inicial.

Ingrese al nivel 2 de programación, ubíquese en el menú de CALIBRATE FLOW y efectué el siguiente procedimiento.



**BUNN®**

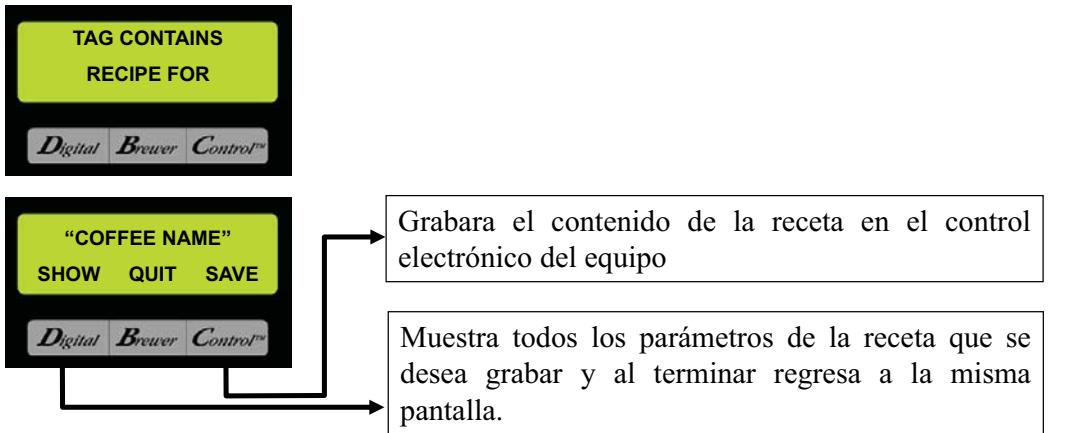
*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*

20

# *Configuración Inicial.*

## *Cargando receta con una tarjeta programada.*

1. Retire el portafiltros del DUAL & SINGLE DBC
2. Acerque la tarjeta programada a la parte frontal del panel de control al centro de donde entra el portafiltros.
3. Siga las instrucciones que muestra la pantalla.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



21

# *Preparación de café*

1. Seleccione en el molino el tamaño deseado. No es necesario seleccionar un tamaño en la cafetera.
2. Inserte un filtro BUNN® en el embudo.
3. Muela la cantidad seleccionada de café fresco en el Smart Funnel™ (Embudo Inteligente) usando el G92T DBC con la operación del Smart Funnel® y nivele el café molido agitando suavemente.
4. Deslice el embudo por sus guías. La cafetera leerá el tamaño del lote de café molido mediante el chip de la manija y seleccionará automáticamente la cantidad correcta a preparar. Si el café molido no se obtiene a través de un molino compatible con un Smart Funnel,® se debe seleccionar un tamaño de lote en la cafetera..
5. Coloque un servidor vacío debajo del embudo.
6. Presione el botón de inicio por un momento y suéltelo. Se activará la preparación. Si la unidad tiene el bloqueo de embudo opcional, se activará en ese momento.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



22

# Preparación de café

\* En ciertas situaciones el ciclo de preparación no comenzará

- **TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que se haya calentado o cancele la opción BREW LOCKOUT.
  - **EL EMBUDO NO ESTÁ EN SU LUGAR** (o está usando un embudo estándar) - cancele la opción FUNNEL LOCKOUT.
  - **VERIFIQUE EL EMBUDO** – retire el embudo, vacíe el café preparado previamente y muela una nueva porción en el embudo.
7. Si no se muestra ninguno de los mensajes anteriores, la pantalla mostrará NOW BREWING, junto con el nombre del café que se está preparando. Las flechas indicarán hacia el lado en que se está preparando. Si ambos lados están preparando simultáneamente, las flechas y el nombre del café alternarán de izquierda a derecha en la pantalla.
8. Cuando ha finalizado la preparación, el bloqueo opcional del embudo se liberará según un plazo de tiempo programado que comienza al final del ciclo de preparación. Deseche los sedimentos de café y el filtro.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



23

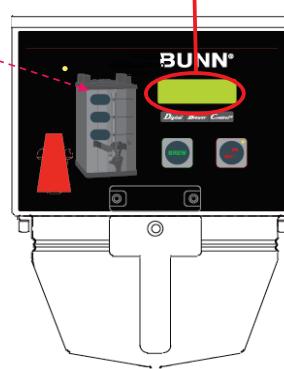
## BrewWISE™ DUAL & SINGLE



REGULAR listo  
para preparar

Lote grande

El molino envía el tamaño  
de lote y el nombre del  
café a la cafetera mediante  
el chip de la manija



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



24

# Tarjetas Programables



Tarjeta de receta -



Tarjeta con aviso-

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



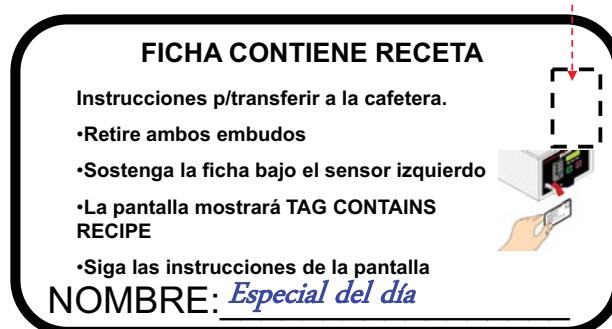
25

## Programación de recetas

### MÉTODO 1

Usando una TARJETA CON FICHA para ingresar toda la configuración de preparación de una sola vez:

Para agregar una nueva receta a la cafetera, el cliente puede obtener una tarjeta con receta de la fábrica (o escribir la suya propia) con toda la información necesaria para establecer un sabor de café en particular. Esto incluye el NOMBRE DEL CAFÉ, VOLUMENES DE PREPARACIÓN, PORCENTAJES DE DERIVACIÓN, PREPARACIÓN POR PULSOS, TIEMPOS DE PREINFUSIÓN y TIEMPOS DE CESE DE GOTEO.



Chip  
programado

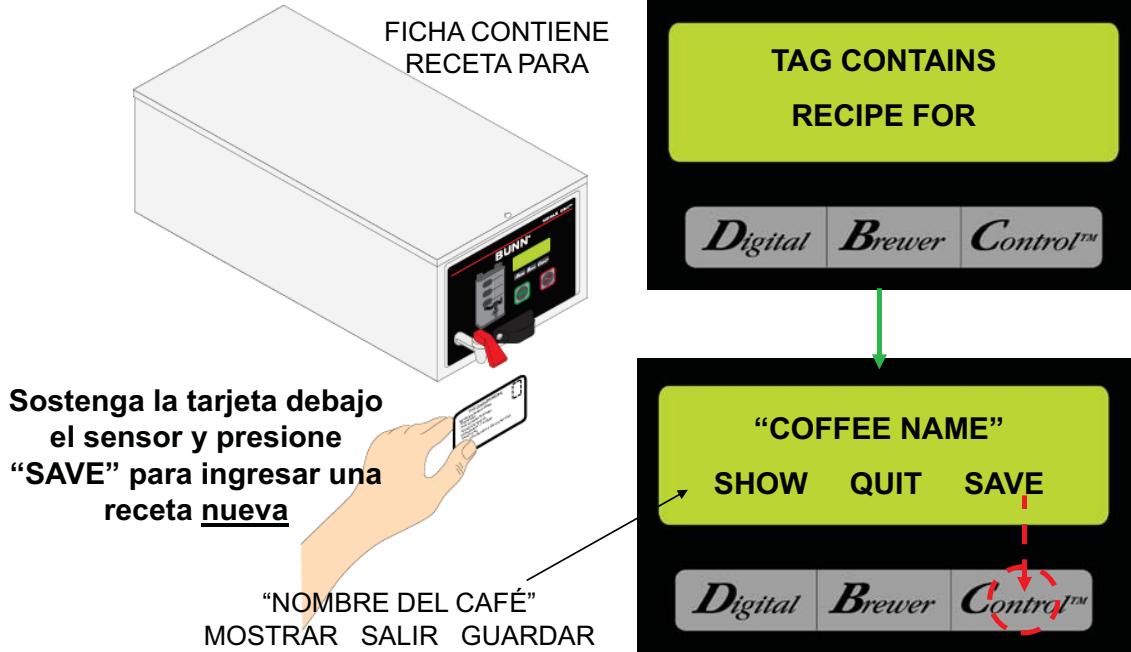
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



26

# Programación de recetas



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



27

# Programación de recetas

## MÉTODO 2 (Nivel de programación 2)

Usando un Smart Funnel™ y un molino G92T DBC:

Ingrese en el modo de programa “Enter new recipe” (Ingrese nueva receta), muela una receta en el embudo y lleve esa información a la cafetera. En este punto puede presionar “save” (guardar) igual que si usara una “tarjeta con ficha”

## MÉTODO 3

Sin usar un Smart Funnel™ y/o un molino G92T DBC:

Esto le permite al operador ingresar UN conjunto de parámetros de preparación para cada lado, en el caso en que no se use un Smart Funnel™ y/o un molino G92T DBC con la Cafetera Doble SH. Esto se denomina “NO NAME COFFEE LEFT” (Café sin nombre izquierda) o “NO NAME COFFEE RIGHT” (Café sin nombre derecha). Si la cafetera no lee la información en la manija del embudo, pasa automáticamente a los parámetros de preparación NO NAME establecidos previamente. Esto incluye los **VOLÚMENES DE PREPARACIÓN, PORCENTAJES DE DERIVACIÓN, PREPARACIÓN POR PULSOS, TIEMPOS DE PREINFUSIÓN Y TIEMPOS DE CESE DE GOTEO** para los tres tamaños de lote.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



28

# *Programación General de los equipos*

## **DUAL & SINGLE DBC**

- Bloqueo manual de programación
- Acceso a los niveles de programación
- Nivel 1
- Nivel 2
- **Nivel 3**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

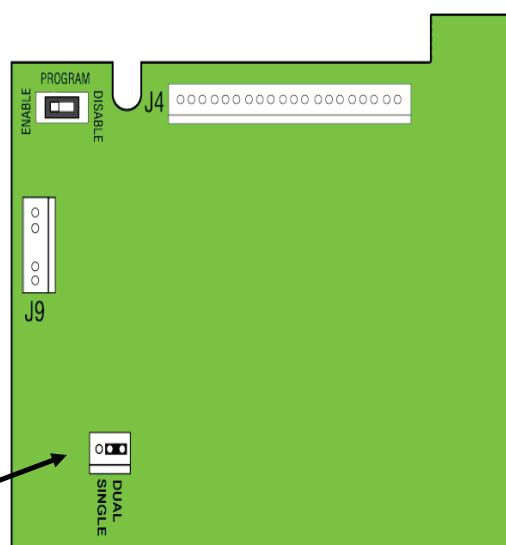


## *Programación*

### Bloqueo manual de Programación

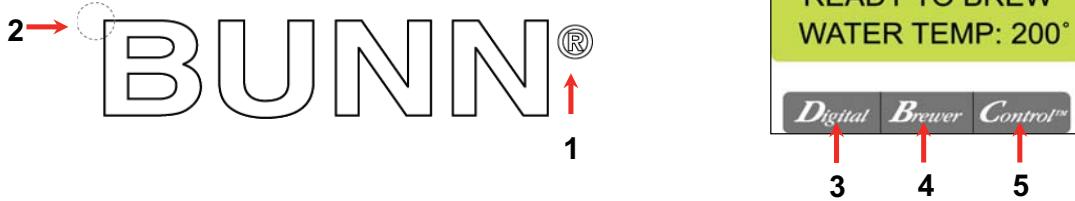
Antes de entrar al modo de programación verifique que el interruptor de bloqueo de programación se encuentre desactivado en la posición ENABLE y cuando termine de programar el control colóquelo nuevamente en DISABLE para que el programa no pueda ser modificado desde el control.

El puente, le permite elegir modo SIMPLE, desactivando todas las funciones de izquierdo/ derecho y COPY (copiar)



**NOTA:** La configuración prefijada en una placa nueva está en posición DOBLE (DUAL). Sin puente equivale a DOBLE.

# Programación



1. **Símbolo ®** (parte derecha superior del logo de BUNN) Se usa para acceder al modo programación y también para desplazarse hacia adelante por la lista de funciones.
2. **Ángulo superior izquierdo** de la "B" en el logo de BUNN Se usa para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones.
3. **"Digital"** (abajo a la izquierda debajo de la pantalla) Se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.
4. **"Brewer"** (centro debajo de la pantalla) Se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.
5. **"Control"** (abajo a la derecha debajo de la pantalla) Se usa para seleccionar las opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.

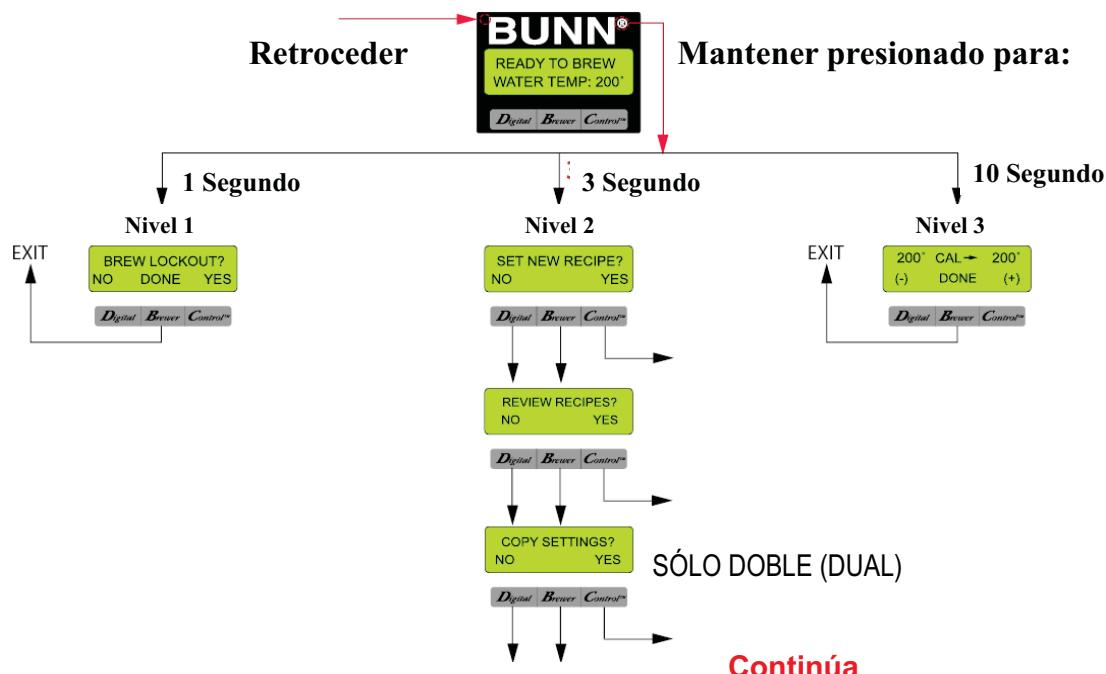
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



31

# Programación



**BUNN®**

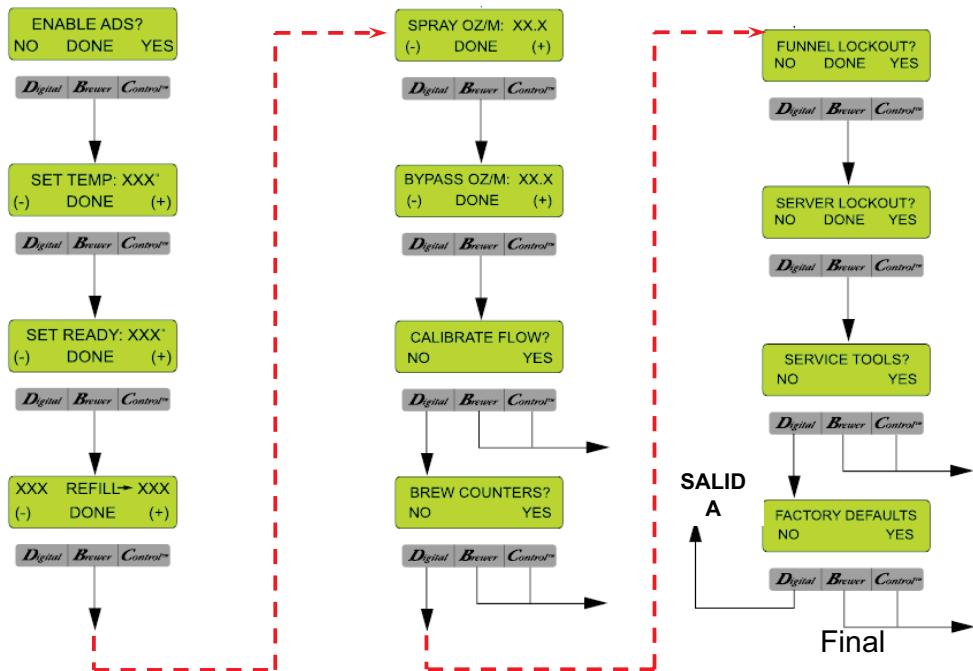
*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



32

# *Programación*

*Nivel 2*



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



33

# *Programación*

# *Nivel 1*

Presione y retenga la ® marca comercial (botón escondido) ubicada en el panel y aparecerá la siguiente pantalla.



**BUNN®**

## *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

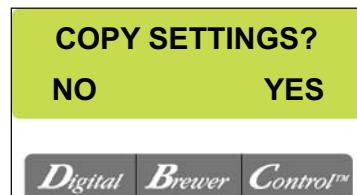


34

# Programación

Nivel 2

Presione y retenga el botón ®. Aparecerá la pantalla BREW LOCKOUT. Continúe reteniendo durante 5 segundos y aparecerán las siguientes pantallas en orden de izquierda a derecha. Desplácese por el menú tocando el botón ®.



Esta pantalla es para ingresar una nueva receta por medio de un portafiltros programado y configurar los parámetros de la misma.

Esta pantalla le permite ver y modificar las recetas que ya están programadas.

En el caso del modelo DUAL le permite copiar la receta configurada de un lado hacia el otro.

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



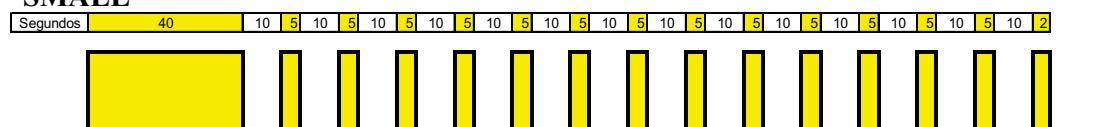
35

# Programación

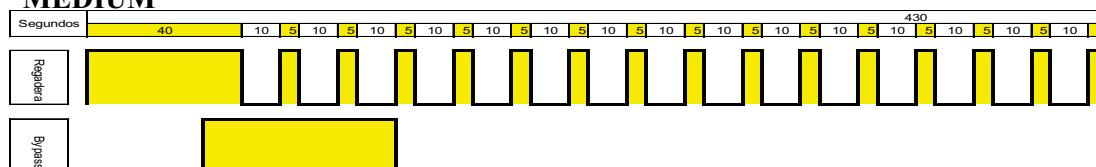
Nivel 2

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

## SMALL



## MEDIUM



		Numero		
		SMALL	MEDIUM	LARGE
Standar Brew Functions	Volumen	64 Oz	128 Oz	192 Oz
	% Bypass	0	20	20
Pulse Brew Functions	First On Time	00:40	00:40	00:40
	Off Times	00:10	00:10	00:10
	Last On Time	00:05	00:05	00:05
Preinfusion Functions	First On Time			
	Off Times			
Funnel Locks	Drip time	01:00	01:30	01:30
Grinder Functions	Gate time			
	Clean-Out time			

		Numero		
		CHICO	MEDIANO	GRANDE
Funciones Estandar de elaboracion	Volumen	64 Oz	128 Oz	192 Oz
	% Bypass	0	20	20
Funcion de elaboracion por Pulso	1er Tiempo Encendido	00:40	00:40	00:40
	Tiempo apagado	00:10	00:10	00:10
	Tiempo encendido Posterior	00:05	00:05	00:05
Funciones de Preinfusion	Primer tiempo de encendido			
	Tiempo Apagado			
Candado del portafiltro	Tiempo de goteo	01:00	01:30	01:30
	Tiempo de compuerta			
Funciones del Molino	Tiempo de limpieza			

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



36

# Programación

Nivel 2

## ENABLE ADS?

NO    DONE    YES

Digital Brewer Control™

## SET TEMP: 200°

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

## SET READY: 195°

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Esta pantalla permite que el operador la utilice para hacer publicidad exhibir un mensaje específico personalizado. Se puede programar por medio de una tarjeta para mensajes mensaje.

Ajusta la temperatura del agua en el tanque desde 185°F (85 °C) como mínimo hasta 205°F (96 °C) como máximo.

Esta función permite configurar la temperatura mínima para iniciar un ciclo de preparación.(BLOQUEO DE PREPARACIÓN) con la posibilidad de ajustar desde 179°F (82 °C) como mínimo hasta 203°F (95 °C) como máximo. (o por debajo de 2°F de la temperatura deseada para el tanque)

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



37

# Programación

Nivel 2

## XXX REFILL → 155

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Rango de relleno: 20 (circuito abierto) a 230 (cortocircuito)  
Predeterminado: 155  
Se puede ajustar la sensibilidad del circuito de relleno para distintas condiciones de agua. Reduzca el # para agua MUY blanda y aumente para agua muy dura.

## L SPRAY OZ/M: 39.2

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Establece la taza de flujo de agua en Onzas por minuto para el rociador del lado **Derecho (R)** y el lado **Izquierdo (L)**

## L BYPASS OZ/M: 24.0

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

Establece la taza de flujo de agua en Onzas por minuto para el Bypass o agua que no ha de tocar el grano de café del lado **Derecho (R)** y el lado **Izquierdo (L)**

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



38

# Programación

Nivel 2

## CALIBRATE FLOW?

NO      YES

Digital Brewer Control™

## BREW COUNTERS?

NO      YES

Digital Brewer Control™

## FUNNEL LOCKOUT?

NO    DONE    YES

Digital Brewer Control™

El operador puede medir la taza de flujo de agua real a través de las cuatro válvulas de manera independiente con una prueba temporizada de 60 seg. (CONFIGURADO COMO EJEMPLO)

Permite que el operador vea la cantidad de ciclos de elaboración realizados en cada uno de los lados del equipo (izquierda o derecha) y la suma de ambos con la posibilidad de reiniciar el contador de ciclos así como un contador acumulado global que no se puede reiniciar.

“YES” permite que el operador impida el inicio de un ciclo de elaboración si el portafiltros no esta colocado en el equipo. (debe tener un Smart Funnel). “NO” permite la elaboración sin detectar el portafiltros (para equipos sin Smart Funnel)

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



39

# Programación

Nivel 2

## SERVICE TOOLS?

NO      YES

Digital Brewer Control™

Le permite al técnico dos modos de prueba, operar los componentes de carga y probar los interruptores del panel de control

## FACTORY DEFAULTS

NO      YES

Digital Brewer Control™

Permite que el operador borre cualquier cosa configurada previamente y regresa a la configuración de fábrica

**BUNN®**

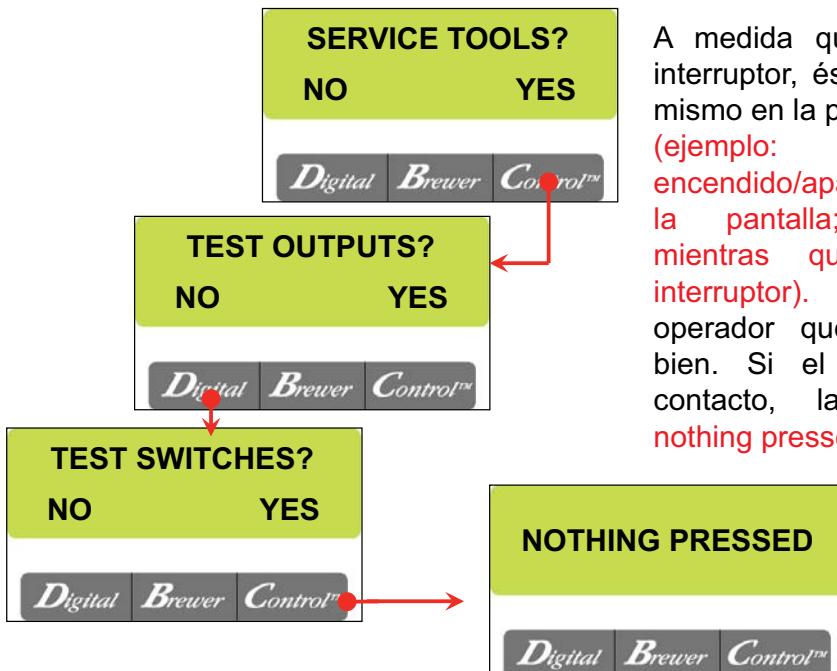
*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



40

# Programación

Menu de Servicio



A medida que se presione cada interruptor, éste se identificará a sí mismo en la pantalla.

(ejemplo: izquierdo encendido/apagado se mostrará en la pantalla; "LEFT ON/OFF" mientras que se presione el interruptor). Esto le indica al operador que el interruptor está bien. Si el interruptor no hace contacto, la pantalla mostrará **nothing pressed** (nada presionado).

**BUNN®**

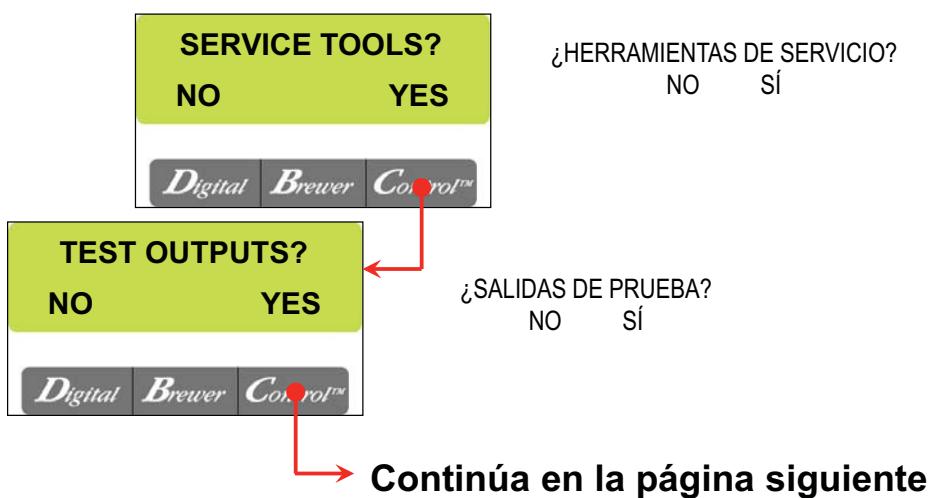
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



41

# Programación

Menu de Servicio



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



42

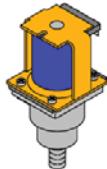
# Programación

Menu de Servicio

VÁLV. DE  
PREP. IZQ.

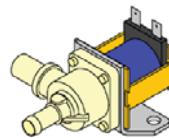
LEFT BREW VALVE  
ON    NEXT    OFF

Digital Brewer Control™



LEFT BYPASS  
ON    NEXT    OFF

Digital Brewer Control™



DERIV. IZQ.

BLOQUEO  
EMBUDO  
IZQUIERDO

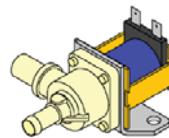
LEFT FUNNEL LOCK  
ON    NEXT    OFF

Digital Brewer Control™

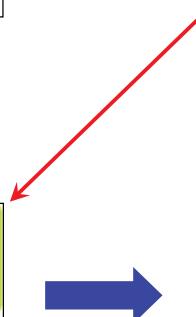


LEFT SERVER  
ON    NEXT    OFF

Digital Brewer Control™



SERVIDOR  
IZQUIERDO



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



43

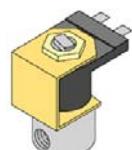
# Programación

Menu de Servicio

VÁLVULA DE RELLENADO

REFILL VALVE  
ON    NEXT    OFF

Digital Brewer Control™



CALENTADORES DE TANQUE

TANK HEATERS  
ON    NEXT    OFF

Digital Brewer Control™



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



44

# Programación

Nivel 3

Presione y retenga el botón de marca registrada ® durante aprox. 10 segundos. Aparecerá la pantalla de calibración del sensor de temperatura. Si no se efectúa una selección después de 60 segundos, el programa sale automáticamente. Para la ejecución de esta calibración deberá introducir un termómetro en el tanque, para medir la temperatura real del agua y compararla con la del sensor del equipo.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



45



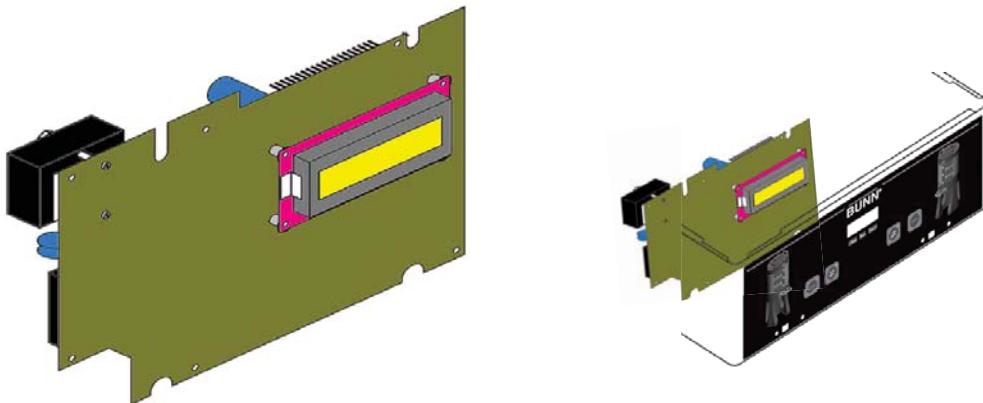
## Presentación Técnica.

### Control electrónico

#### ➤ Los tres sistemas

- ✓ Sistema de calentamiento
- ✓ Sistema de elaboración
- ✓ Sistema de relleno

## *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*



47

## *Los TRES Sistemas*

### Sistema de Calentamiento

- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Sensor de temperatura
- ✓ Termostato de Alto Límite
- ✓ Triac
- ✓ Resistencias de Calentamiento
- ✓ Guía de Fallas

**BUNN®**

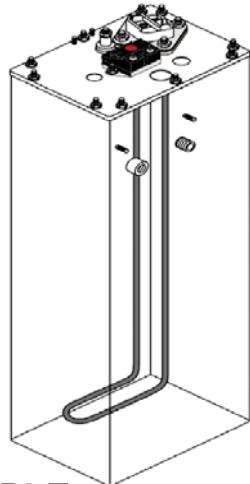
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



48

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Calentamiento

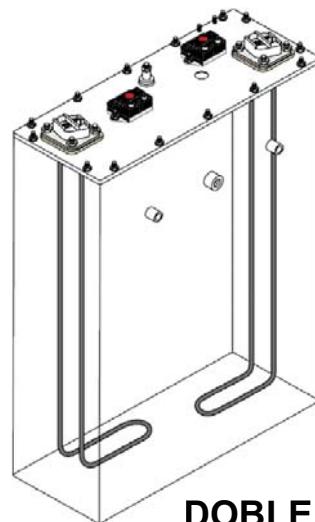


**SIMPLE**

18,9 l (5 gls)



El tubo de toma de agua dirige el agua fría entrante hacia el fondo del tanque de preparación.



**DOBLE**

31,8 l (8.4 gls)

**BUNN®**

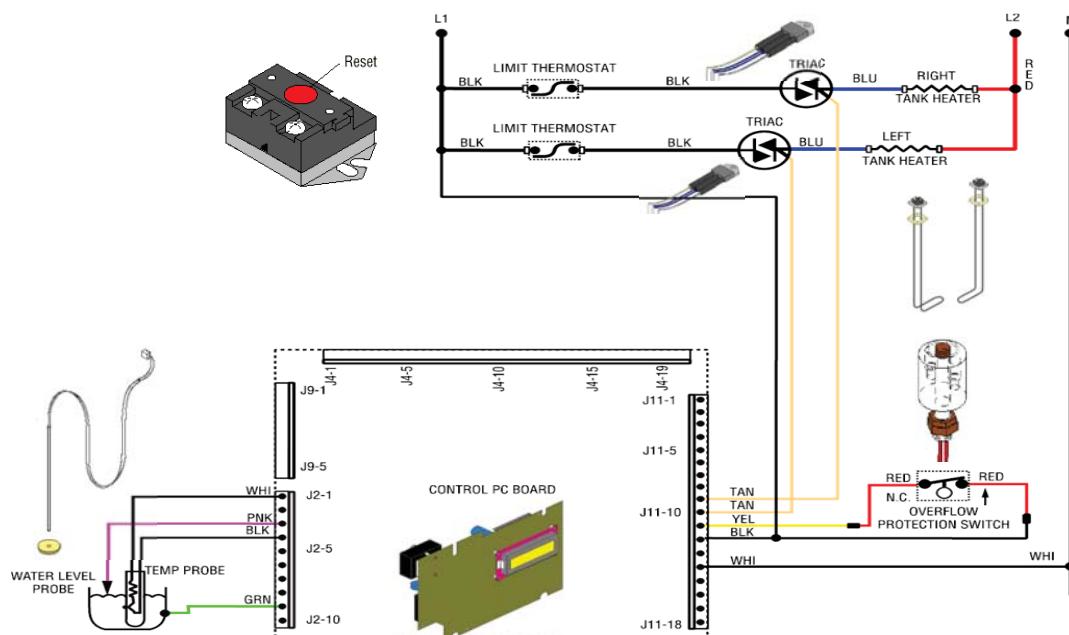
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



49

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Calentamiento



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



50

# Sistema de Calentamiento

## *Sensor de Temperatura*

- Ubicado sobre la tapa del tanque.
- Se usa para medir temperatura.
- Valor óhmico nominal: 50 kΩ a 70° F; 10 kΩ a 200° F
- Prevención contra encendido en seco
- Si el equipo demora mas de 60 min en calentar, mostrará una falla en pantalla

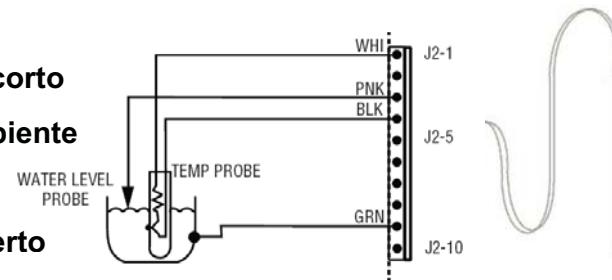
### Lecturas:

**0vdc = circuito en corto**

**4.6vdc @ temp ambiente**

**2.3vdc @ 200°F**

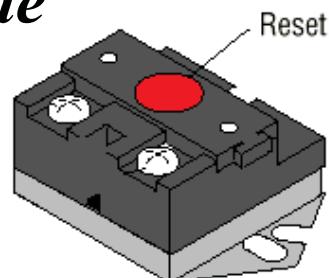
**5vdc = circuito abierto**



# Sistema de Calentamiento

## *Termostato de Alto Límite*

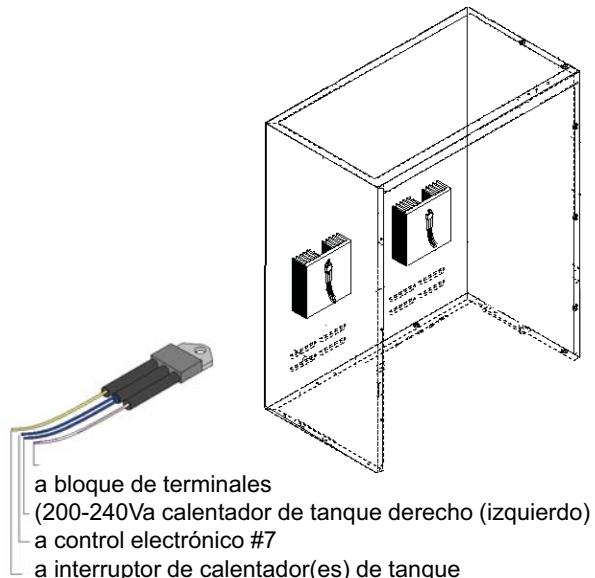
1. Dispositivo de Seguridad
2. Instalado a un lado del tanque
3. Protección a los 230° F
4. Los contactos bimetalicos internos se abren en caso de sobrecalentamiento
5. Se reestablece a los 170° F
6. Abre el circuito a la bobina del contactor



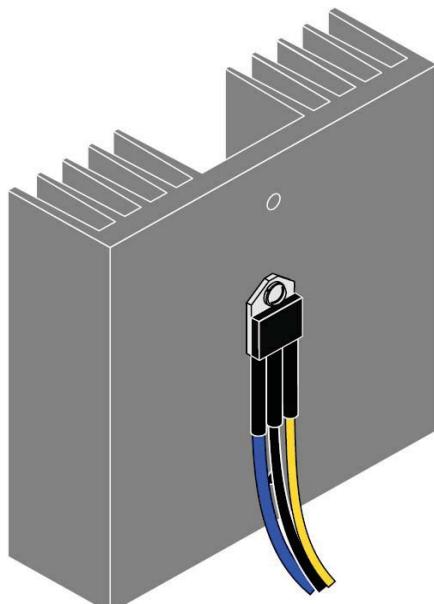
# Sistema de Calentamiento

## **Triac**

- Conectado a un disipador adosado a la ménsula de montaje del tanque
- Similar a un contactor. Permite la energizar del calentador de tanque cuando el termostato electrónico requiere calor
- Calibrado para 40 amps.
- El tiristor está presente sólo en máquinas con controles electrónicos



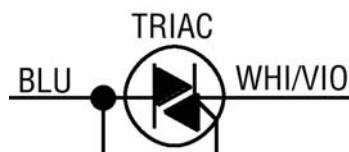
# Sistema de Calentamiento



## **Triac**

### Pruebas

- a) crema - azul - continuidad
- b) Azul - negro - mas de 3 m  $\Omega$
- c) Crema – negro 20 a 60  $\Omega$   
(Este es la señal de 120vac)



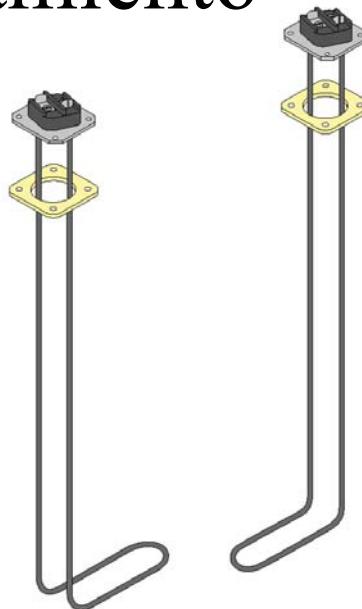
## Sistema de Calentamiento

### Calentadores de tanque para DUAL

- 3.300W @ 240 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 17,45 Ω
- 2.850 W @ 208 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 15 Ω
- 1.650 W @ 120 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 8,7 Ω

### Unidades de potencia especial disponibles

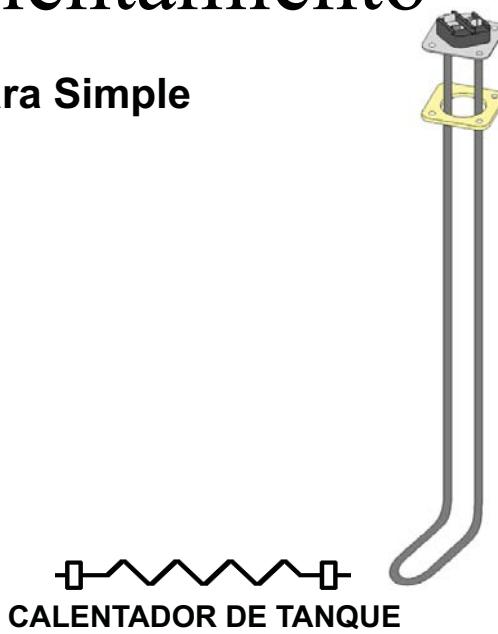
**Nota:** si una máquina de 240 VCA está conectada a 208 VCA pierde cerca del 25 % de su capacidad de calentamiento, lo que resulta en una recuperación más lenta y menos tazas por hora.



## Sistema de Calentamiento

### Calentadores de tanque para Simple

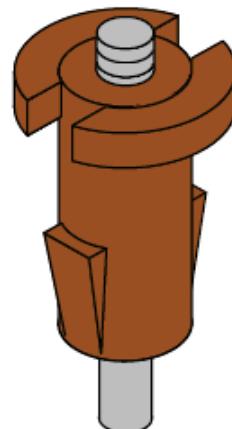
- 1.650 watts @ 120 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 8,73 Ω
- 1.800 watts @ 120 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 8 Ω
- 3.300 watts @ 240 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 17,45 Ω
- 3.700 watts @ 208 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 11,69 Ω
- 4.000 watts @ 240 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 14,4 Ω



# 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.

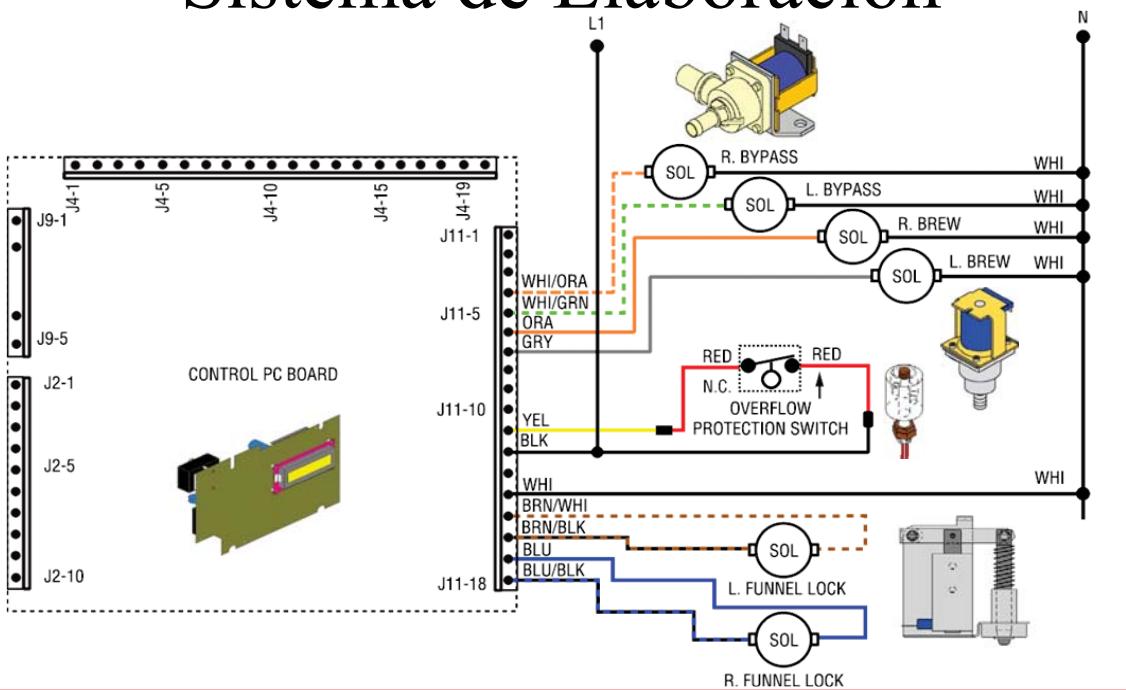


# Sistema de Elaboración

- ✓ Tarjeta de control
- ✓ Membrana de interruptores
- ✓ Válvula de dispensado
- ✓ Válvula de Bypass
- ✓ Solenoide de Candado para Portafiltros
- ✓ Portafiltros
- ✓ Guía de Fallas

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

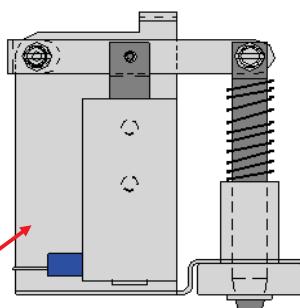
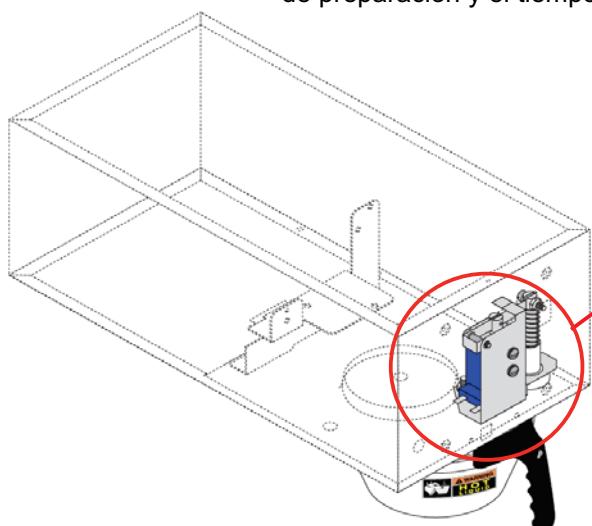


59

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración

El solenoide baja la clavija durante el ciclo de preparación y el tiempo de goteo

**BOBINA**

120VCC p/n 29503.0000  
240VCC p/n 29503.0001

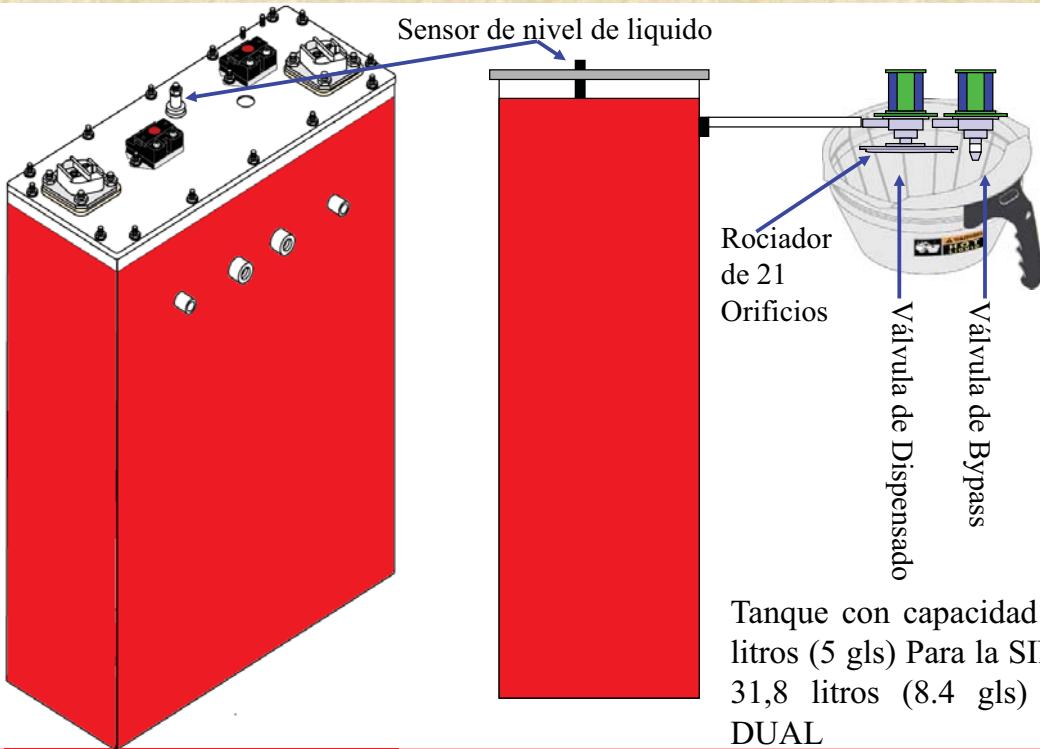
**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



60

## *Los TRES Sistemas*



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

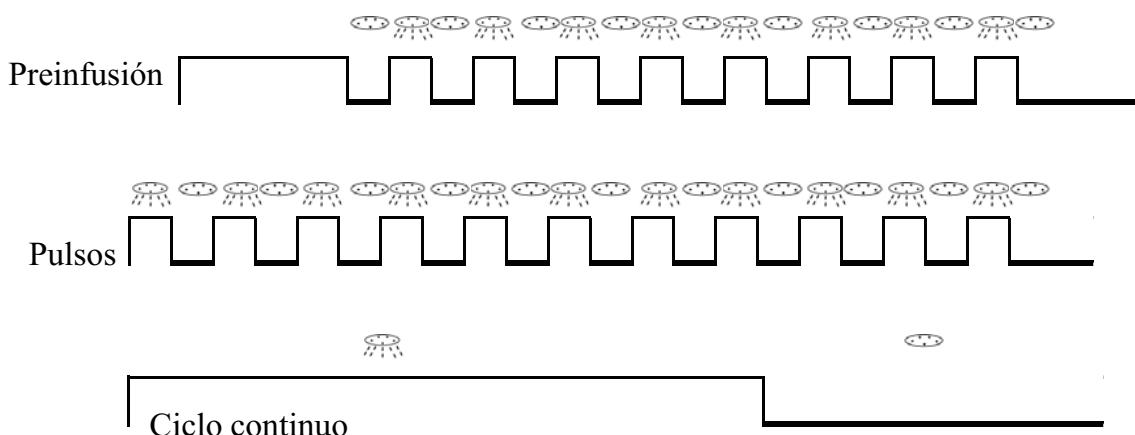


61

## *Los TRES Sistemas*

### Sistema de Elaboración

A través de la programación de las recetas los equipos DUAL & SINGLE DBC tiene la capacidad de dispensar el agua en diferentes modalidades, esto lo hace activando y desactivando las válvulas de dispensado y Bypass permitiendo la obtención de diferentes perfiles de bebidas. Los ciclos que se pueden crear son: Preinfusión, Pulso, Ciclo continuo que a la vez pueden combinarse con el Bypass.



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



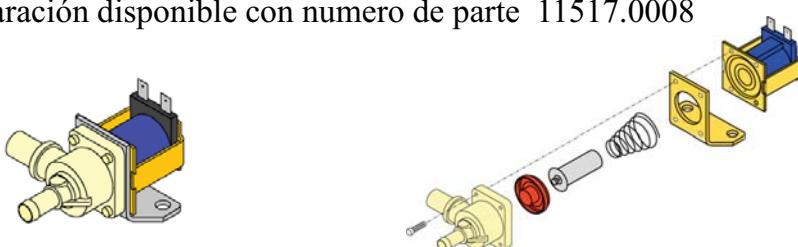
62

## *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®**

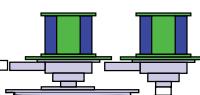
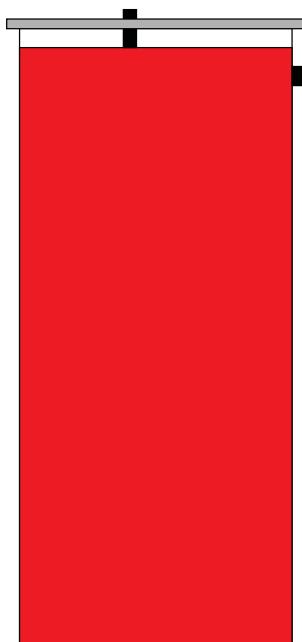
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



63

## *Los TRES Sistemas*

# Sistema de Elaboración



Rociador de 21  
Orificios 38 a 40  
Oz/min

El rociador de 17 Orificios descargara de manera continua las 64 Oz de agua en 1.64 minutos, de tal manera que si la presión dinámica de entrada del agua al tanque es demasiado baja, el flujo de liquido no se podrá mantener y el volumen de descarga de agua va a disminuir afectando en la cantidad de bebida elaborada.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



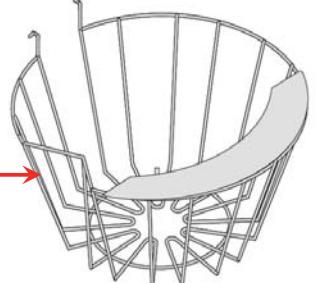
64

## ***Los TRES Sistemas***

### Sistema de Elaboración

#### Sistema de derivación

- El sistema de derivación está presente en la Doble y en la Simple. Está formado en el canasto de alambre del embudo. Está diseñado para mantener el filtro alejado de la salida de la derivación.
- Los usos más comunes de la derivación serían las mezclas de café gourmet, el agua blanda o posiblemente café molido muy fino.
- Permite cambiar el perfil de la taza.

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

65

## ***Los TRES Sistemas***

### Sistema de Elaboración

#### Detección del portafiltros

Pantalla

**READY TO BREW****WATER TEMP 200°****Digital****Brewer****Control™****W**

INSTALADO

**W**

AFUERA



Izquierdo

Derecho

Al poner el portafiltros en los rieles, el operador puede verificar si el “chip” en el mango del embudo está funcionando correctamente.

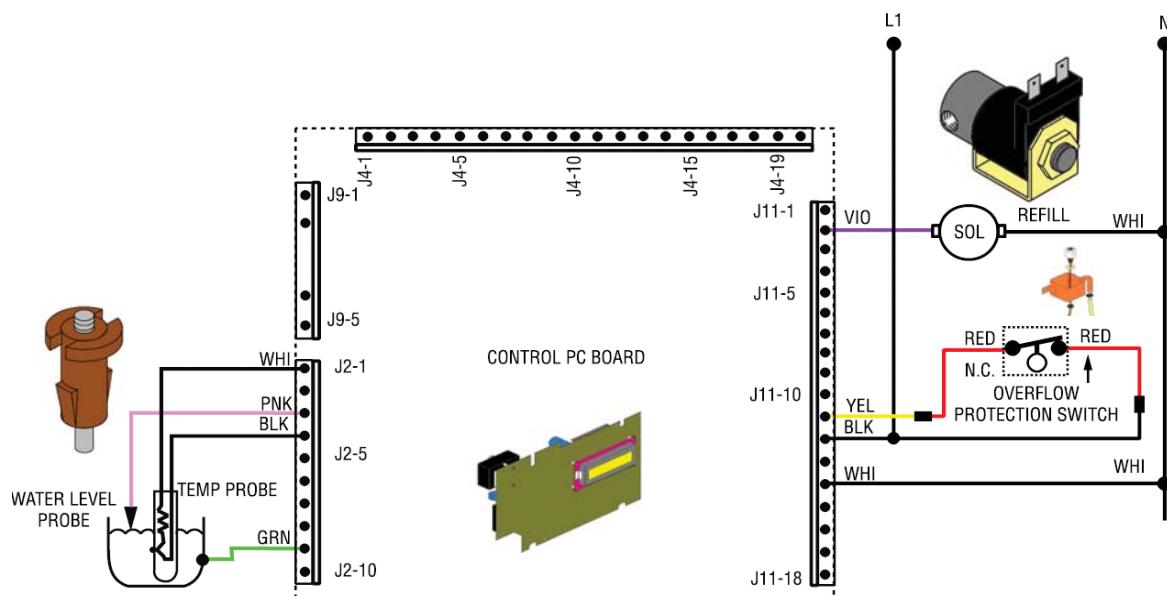
**BUNN®***La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

66

## Sistema de Rellenado

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

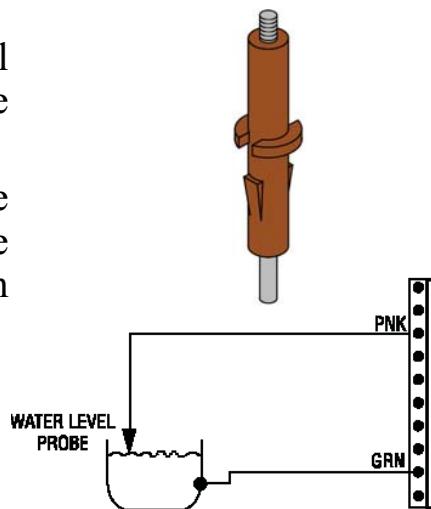
## Sistema de Rellenado



## Sistema de Rellenado

### Sonda

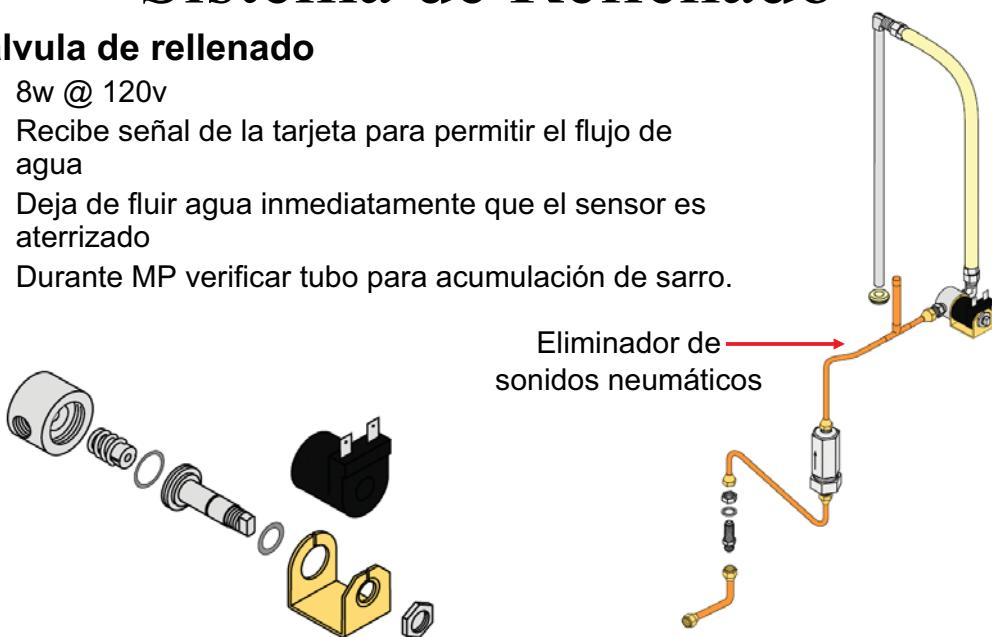
- Senza el nivel del agua en el tanque por una señal de 2.5vac a tierra física.
- La programación permite hasta 30 minutos antes de mostrar mensaje de error en la pantalla.
- No permite calentar en seco.



## Sistema de Rellenado

### Válvula de llenado

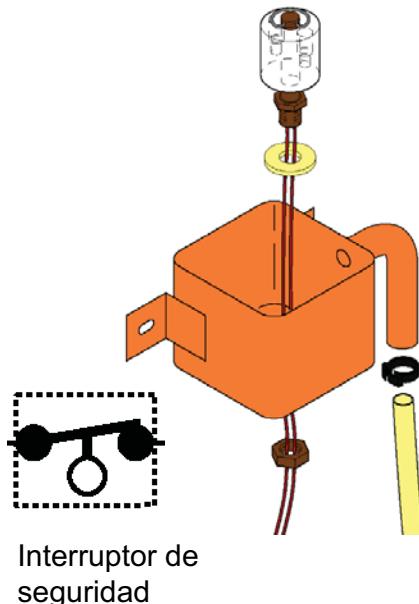
- 8w @ 120v
- Recibe señal de la tarjeta para permitir el flujo de agua
- Deja de fluir agua inmediatamente que el sensor es aterrizado
- Durante MP verificar tubo para acumulación de sarro.



## Sistema de Rellenado

### Flotador de seguridad

- Montado fuera del tanque
- Clasificado a 120/ 240 vac 20 watts 5 amps
- Magnéticamente controlado
- Desactiva los circuitos de llenado y calentamiento



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



71



# *Mensajes de Falla*

# Mensajes de Falla

OVERFLOW CUP  
FULL.EMPTY CUP

## Possible Causa

1. Copa del flotador,  
lleno de agua

## Remedio:

Vaciar copa del flotador y  
verificar causa.

En pantalla aparecerán fallas, posible causa y remedios

FILL TIME TOO  
LONG

HEATING TIME  
TOO LONG

TEMP SENSOR  
OUT OF RANGE

TEMP SENSOR  
OUT OF RANGE

CHECK WATER  
SUPPLY

CHECK HEATING  
CIRCUIT

CHECK FOR BAD  
CONNECTIONS

CHECK WIRE FOR  
SHORTS

30 min, limite

60 min, limite

Mensaje inmediato

Mensaje inmediato

PRESS ON / OFF  
FOR 3 SECONDS

Restablecer mensaje

**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



73

## Sistema de servicio Sofheat

- Capacidad 5,7 l (1,5 gal)
- Colado fresco seguro a través de la tapa
- Indicador Normal/Descafeinado
- Protección del grifo
- Sistema independiente de calentamiento eléctrico de bajo voltaje



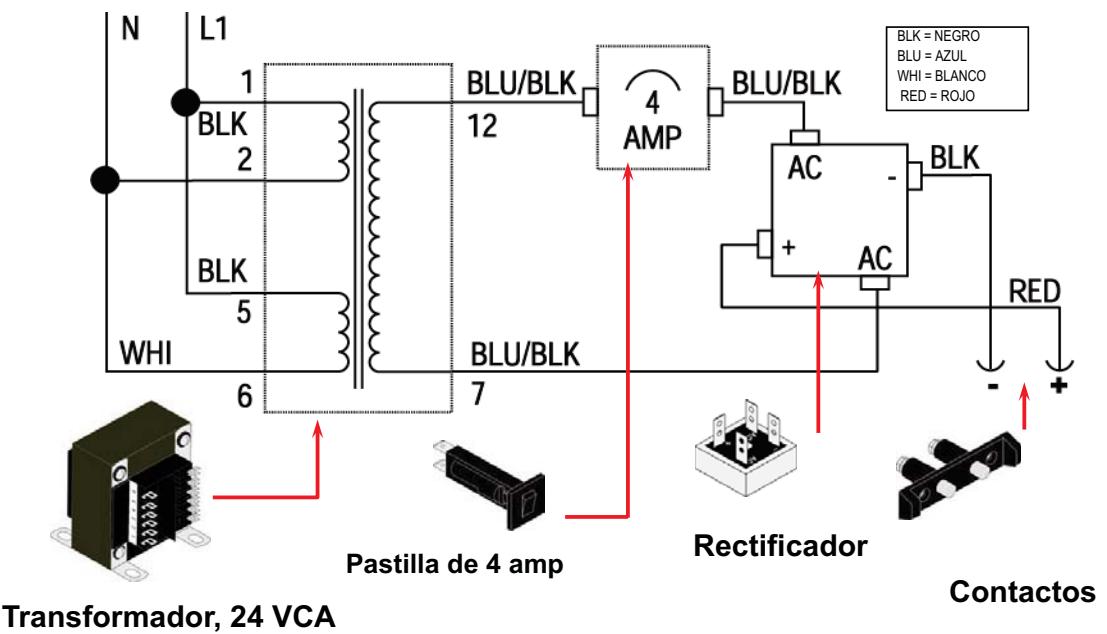
**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



74

# Sistema de acoplamiento SH



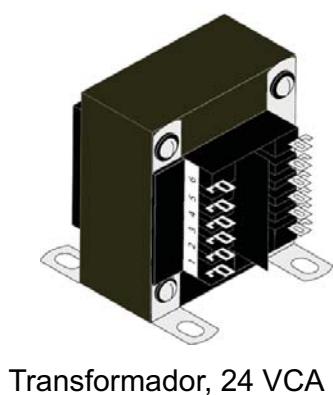
**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*

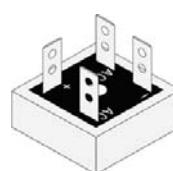
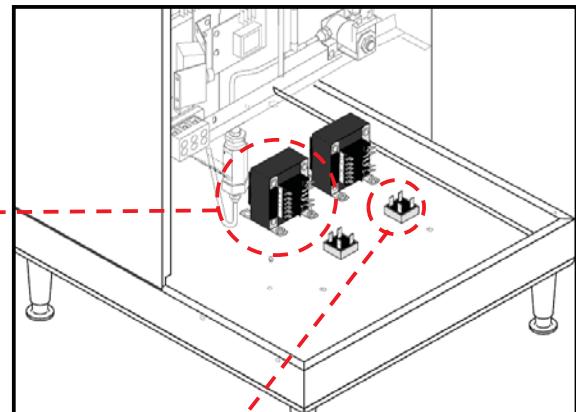


75

# Sistema de acoplamiento SH



Transformador, 24 VCA



Rectificador

**BUNN®**

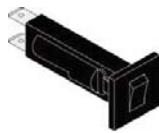
*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



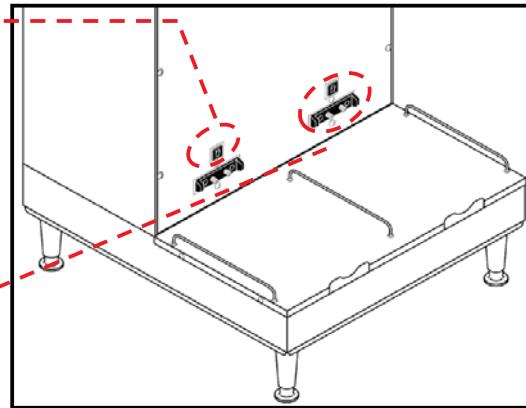
76

# Sistema de acoplamiento SH

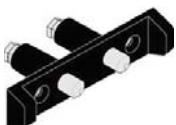
## Pastilla



- Baja tensión: 24 VCA
- Baja intensidad: 4amps
- Protege a los terminales de los contactos



## Contactos



- Ubicados justo sobre la base
- Contactos accionados por resorte entregan 24 VCC al servidor de calor suave (SH)

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



77

# Servidor sofheat

## Componentes Eléctricos

- No usa interruptores para activar el calentamiento de los servidores térmicos
- Estos servidores tienen incorporados termostatos electrónicos y calentadores controladores de folio
- Controles activados por baja tensión (24 VCC) ubicados en la parte trasera de los servidores
- Los contactos accionados por resorte ubicados en la cafetera o estación de servicio suministran la tensión al servidor



**BUNN®**

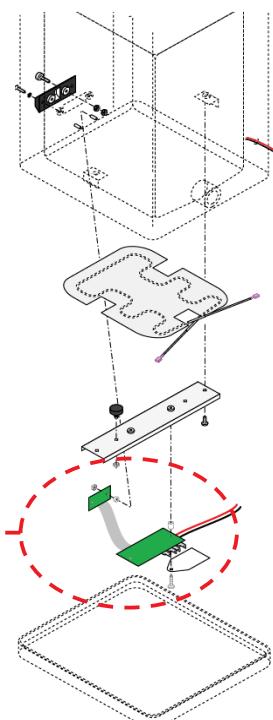
*La Marca Mundial de Calidad en Equipo de Bebidas*



78

# Servidor softheat

- Elemento de calentamiento - 72 Watts 24 VCC
  - Termostato electrónico
  - 16 ajustes de temperatura
  - 10 ajuste de temporizador para la luz recordatoria de frescura



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

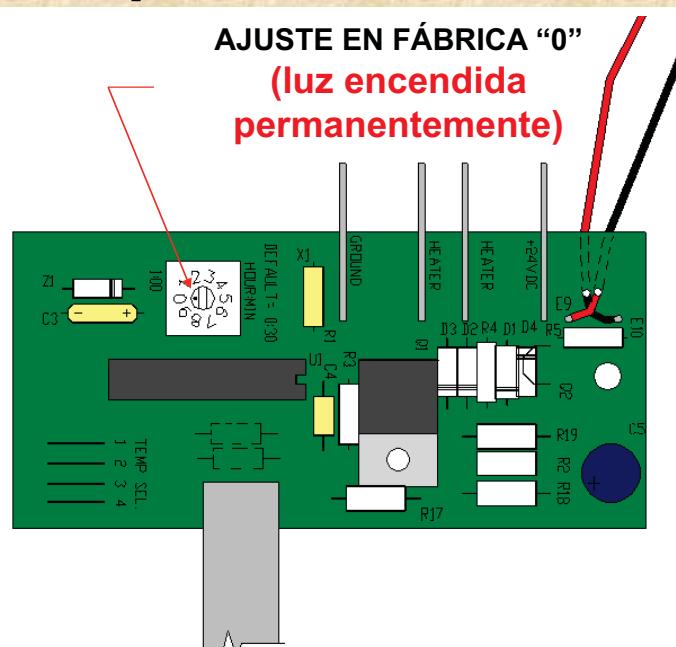


79

# Temporizador

**0=APAGADO**  
**1=30 MIN.**  
**2=45 MIN.**  
**3=60 MIN.**  
**4=90 MIN.**  
**5=120 MIN.**  
**6=150 MIN.**  
**7=180 MIN.**  
**8=210 MIN.**  
**9=240 MIN.**

## AJUSTE EN FÁBRICA “0” (luz encendida permanentemente)



**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

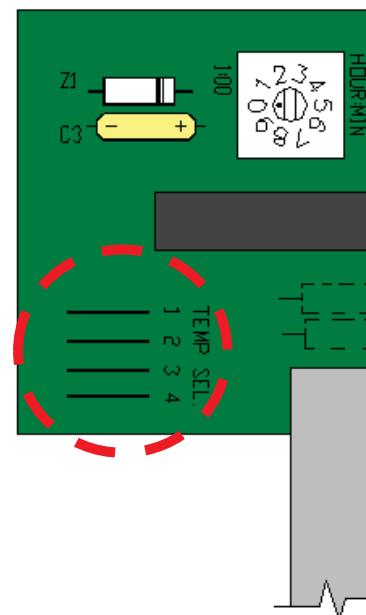


80

# Sensores de temperatura

TABLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

TEMPERATURA DE CONTROL GRADOS	F°	POSICIÓN de PUENTES			
		I = DENTRO 1	O = FUERA 2	3	4
176.0					0
176.9				0	
177.8				0	0
178.7		0			
179.6		0			0
180.5		0		0	
181.4	DEFAULT.				
182.3			0	0	0
183.2		0			
184.1		0			0
185.0		0		0	
185.9		0		0	0
186.8		0	0		
187.7		0	0		0
188.6		0	0	0	
189.5		0	0	0	0



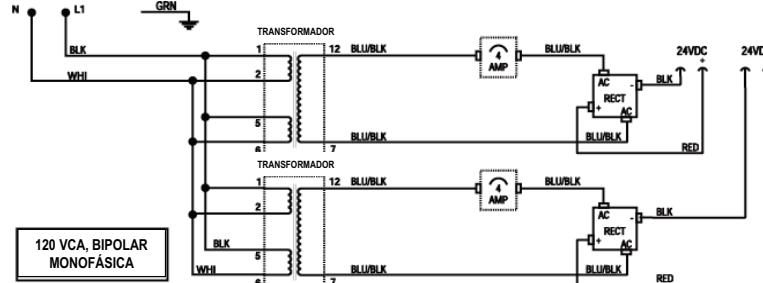
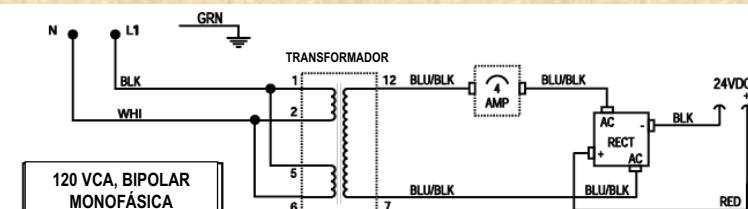
**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



81

## Base SH



**BUNN®**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

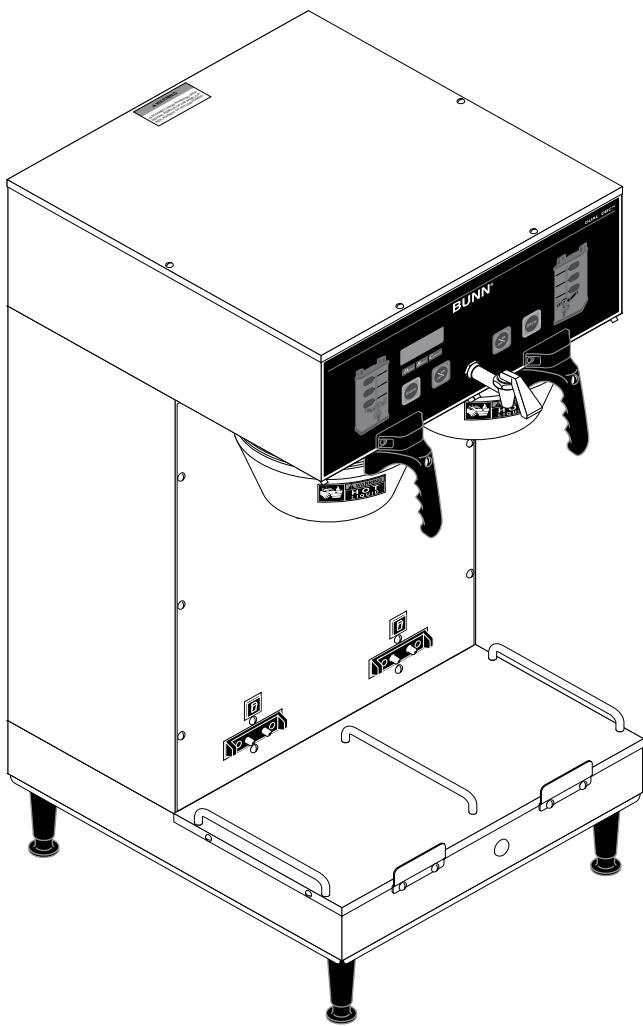


82



# BUNN® DUAL® SH DBC® CON SMART FUNNEL®

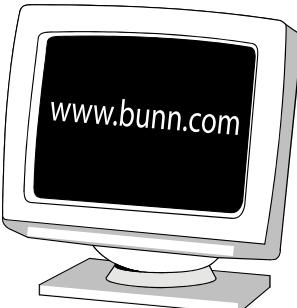
N/S DUAL068000 y siguientes



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

POST OFFICE BOX 3227  
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227  
TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

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



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

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

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, 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, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

### INTRODUCCIÓN

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

## AVISOS A LOS USUARIOS

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



00658.0000

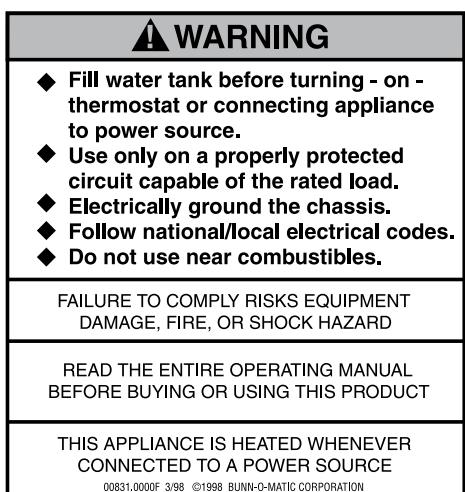
### ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



00831.0000

### ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

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

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.  
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



03408.0004

**ADVERTENCIA**  
Quite el embudo solamente



03409.0004

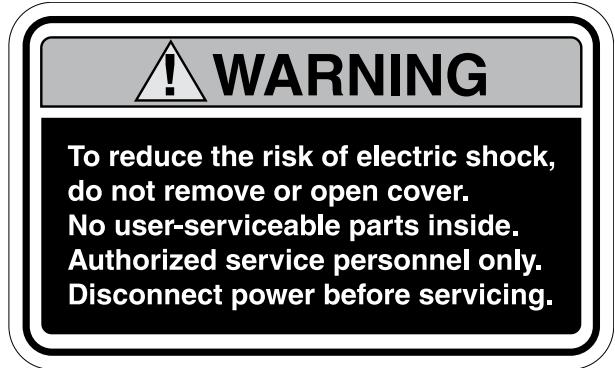
**ADVERTENCIA**  
Líquido caliente



20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

## AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



37881.0000

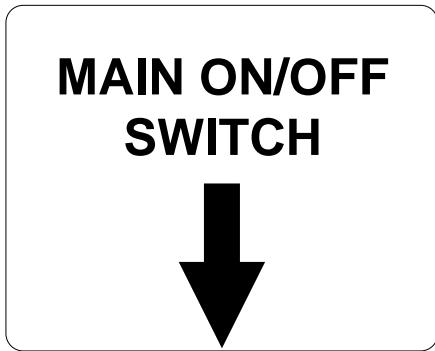
### ¡ADVERTENCIA!

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

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

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

00656.0001



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO



00824.0002

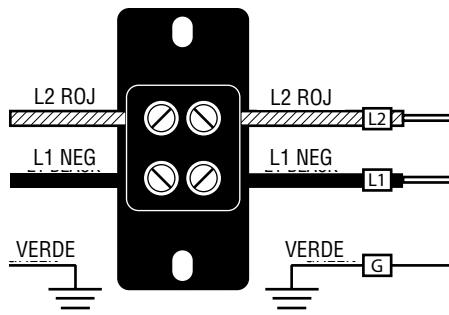


00824.0001

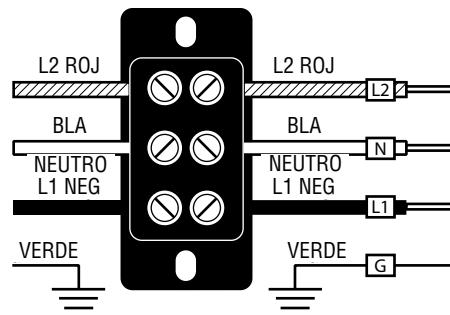
## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**PRECAUCIÓN** - Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

**La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.**



Modelos para 200 y 230 VCA



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

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

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

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (Modelos sin cable de alimentación)

**ADVERTENCIA** – 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 según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Coloque nuevamente el panel frontal.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (Modelos con cable de alimentación)

**ADVERTENCIA** – 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. Una instalación eléctrica incorrecta 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. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
- NOTA** – La cafetera se entrega sin enchufe en el cable de alimentación. El personal de servicio calificado debe seleccionar el enchufe de conexión de tipo de puesta a tierra apropiado, listado por UL, especificado en la parte trasera de la cafetera.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
4. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se conectaron las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

**ADVERTENCIA – Las conexiones eléctricas deben realizarse como se especifica arriba.** El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales y daños a la propiedad o al equipo.

## **REQUERIMIENTOS DE LA CE**

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

## **ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS**

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

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

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

## **CONEXIÓN DE TUBERÍAS**

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

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN

### (a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

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

### (b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

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

### (c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

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

### (d) BOTÓN BREW

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

### (e) BOTÓN ®

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

### (f) PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (h) BOBINAS SENSORAS DE EMBUDO

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

### (j) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

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

## PREPARACIÓN INICIAL

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

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de las estaciones de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT...** **TANK FILLING (ESPERAR... LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla muestra **READY TO BREW... WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR... TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.
5. Coloque un contenedor debajo de la boquilla y abra la llave del grifo. Suéltela cuando escuche el tanque rellenándose.
6. Los volúmenes de agua se han ajustado en la fábrica. Refiérase a la sección de *Ajuste de Volúmenes de Agua* del Manual de Programación en el sitio de Bunn-O-Matic en [www.bunn.com](http://www.bunn.com) si se necesita incrementar o bajar el volumen.

7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

### SET TEMP (AJUSTE DE TEMP) – Rango: 185°F (85°C) to 200°F(93°C)

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



### Procedimiento para ajuste de preparación de café:

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA (cont.)

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

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

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

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



### Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

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

## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

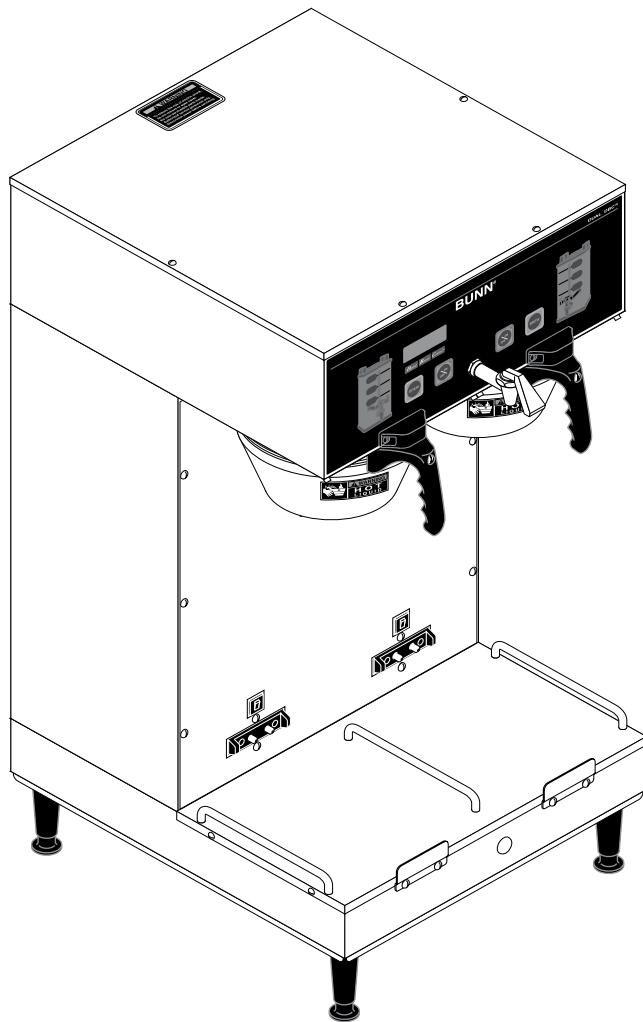
1. Introduzca un filtro BUNN en el Smart Funnel.
2. Si no se usa un molino para obtener el café molido, vierta la cantidad apropiada de café molido fresco en el embudo y nívélelo sacudiéndolo suavemente. Deslice el embudo en los rieles del mismo y seleccione el tamaño de porción. Avance al paso 5.
3.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

## LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie el cabezal rociador. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza (Nº 38227.0000) para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal.
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión del cabezal rociador y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
4. Inserte el extremo corto de la herramienta en la conexión de la derivación y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.

**NOTA:** En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en el percolador y lleva menos de un minuto.

# **BUNN® DUAL® SH DBC® W/SMART FUNNEL®**

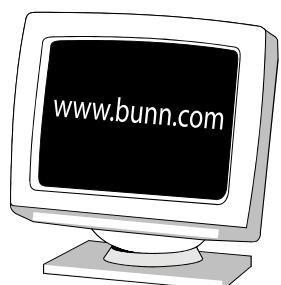


## **ILLUSTRATED PARTS CATALOG**

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) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and ThermoFresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.

2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:

a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.

b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.

c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 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, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. 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.

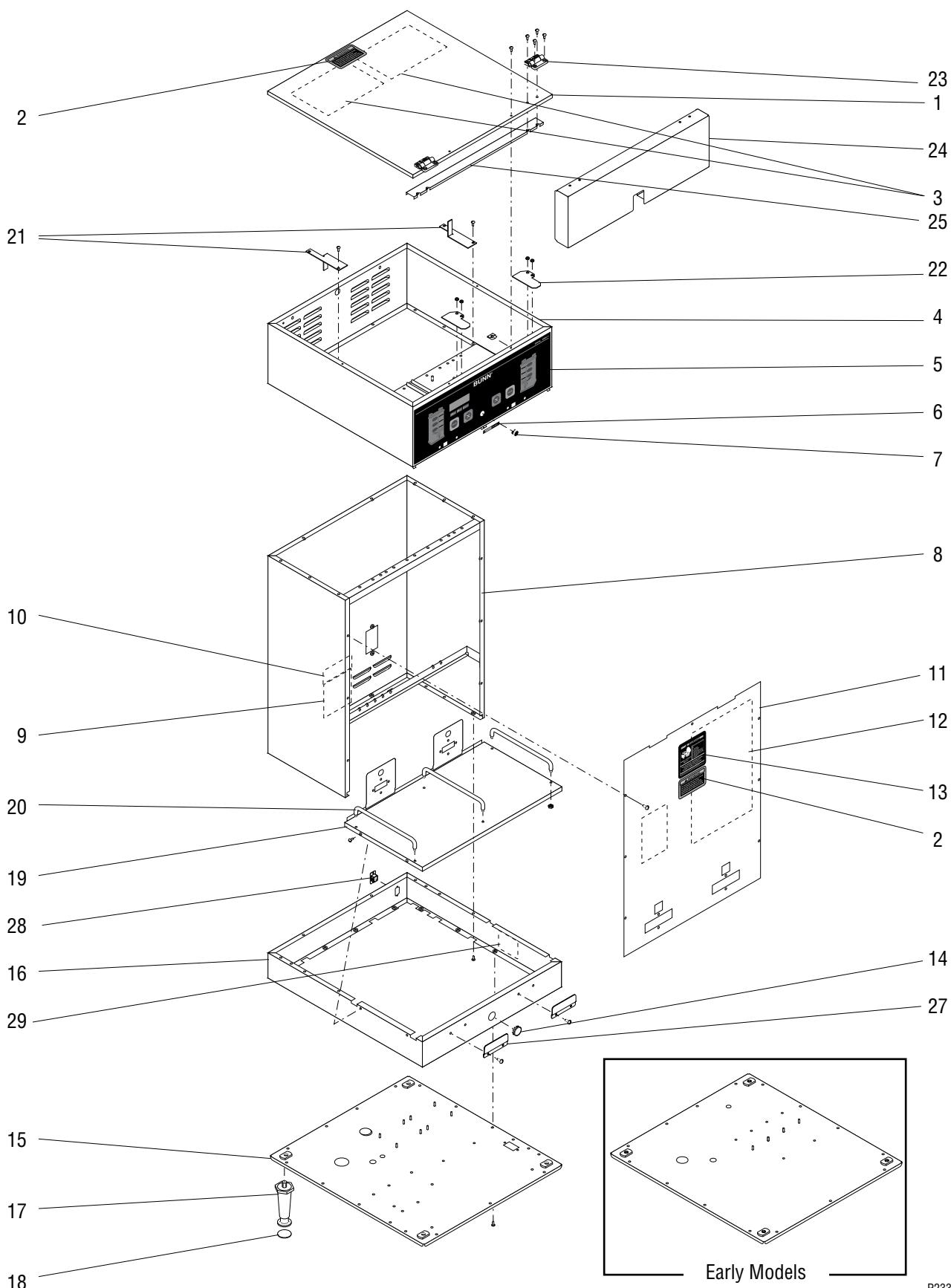
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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, A Partner You Can Count On, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, Brew-WIZARD, BUNN Express, 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, 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, Element, 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. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

## TABLE OF CONTENTS

Base - Trunk - Hood - Covers & Panels .....	4
Electrical Controls .....	22
Faucet.....	20
Funnel.....	28
Numerical Index .....	30
Sprayhead Valve and Sprayhead .....	18
Solenoid & Lines (Brewers with backflow prevention) .....	14
Strainer, Solenoid & Lines (Brewers without backflow prevention).....	12
Tank, Mounting Brackets and Drain.....	10
Tank Heater & Overflow Protection Devices .....	8
Water By-Pass.....	16

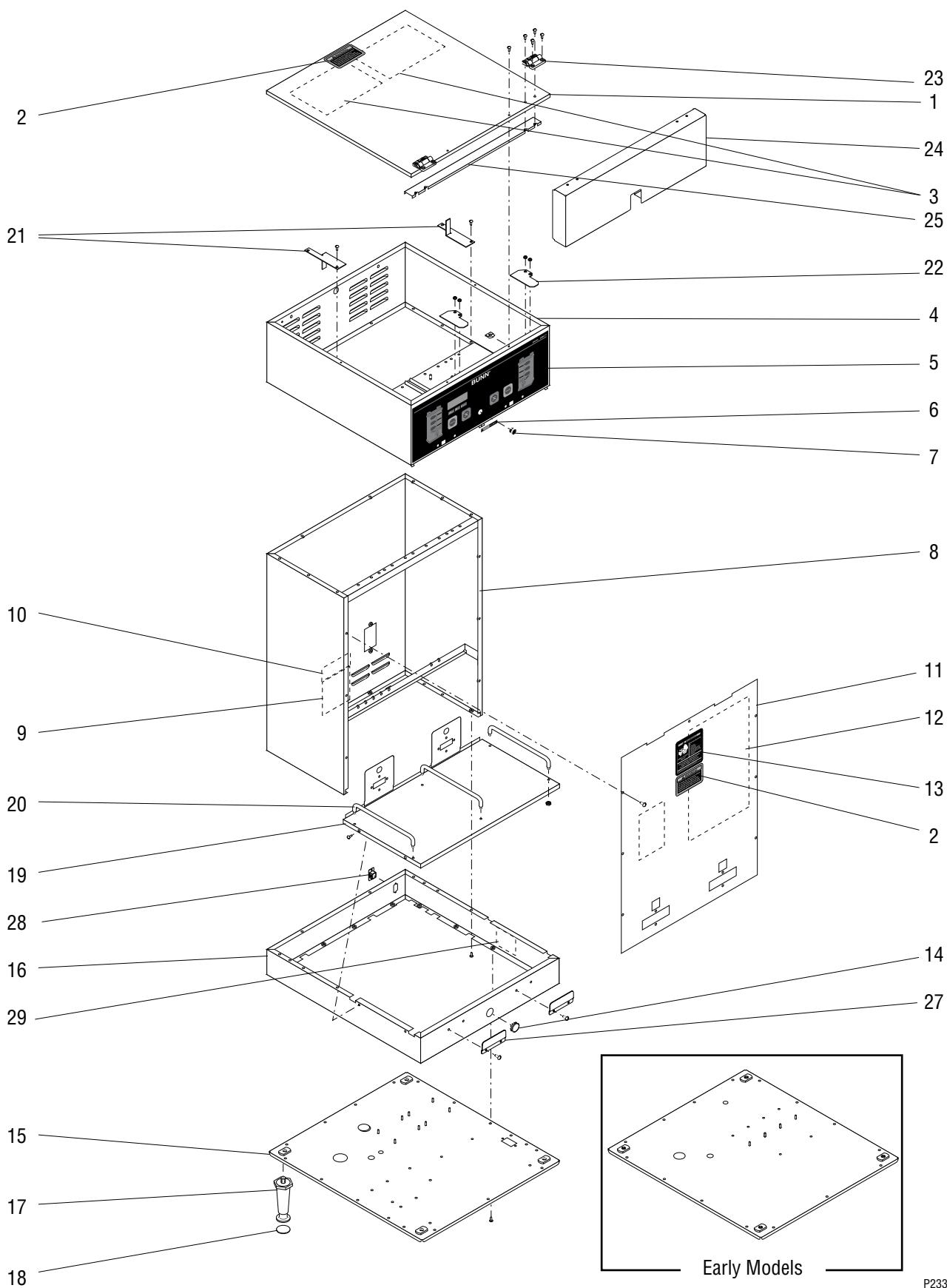


P2336.25

## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20921.1000	1	Cover Assy, Top SST (Includes item 2 & 3)
	25376.0002	1	Cover Assy, Top BLK (Includes item 2 & 3)
	20921.1003	1	Cover Assy, Top (Includes items 2 & 3) (Models with Panel Guard)
	02336.0000	4	Screw, Truss Head SST #4 - 40 x .38"
	02336.0002	4	Screw, Truss Head BLK #4 - 40 x .38"
	00916.0000	4	Clip, J-Type #4-40
2	37881.0000	2	Decal, No Serviceable Parts
3	25151.0000	2	Shield, Insulator
4	35388.1004	1	Hood W/Decals SST (Includes items 5, 6 & 7)
	35388.1005	1	Hood W/Decals BLK (Includes items 5, 6 & 7)
	02308.0000	16	Screw, Pn-Hd #8 - 32 x .375"
5	29974.0000	1	Switch, Membrane (Models W/Upper Faucet)
	29974.0006	1	Switch, Membrane (Models W/Lower Faucet)
6	20201.5600	1	Decal, Caution Hot Water (Early models)
7	05749.0004	1	Plug, Hole .50" Dia. (Early models W/Lower Faucet)
8	29889.1000	1	Trunk W/Decals SST (Includes items 9 & 10) (Models W/External Heat Sink)
	29889.1001	1	Trunk W/Decals BLK (Includes items 9 & 10) (Models W/External Heat Sink)
	26835.1000	1	Trunk W/Decals SST (Includes items 9 & 10) (Models W/Internal Heat Sink)
9	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
10	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
11	27761.1002	1	Panel W/Decals, Trunk SST, 120/208V & 120/240V
	27761.1001	1	Panel W/Decals, Trunk BLK, 120/208V & 120/240V
	27761.1003	1	Panel W/Decals, Trunk SST, 230V (Brewers without Backflow Prevention)
	27761.1005	1	Panel W/Decals, Trunk SST, 230V (Brewers with Backflow Prevention)
	01382.0003	11	Panel W/Decals, Trunk SST, 200V
	01382.0007	11	Screw, Truss Head SST #6 - 32 x .375"
			Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .375"
12	29876.0000	1	Schematic, 120/240V
	29876.0001	1	Schematic, 230V (Brewers without Backflow Prevention)
	29876.0012	1	Schematic, 230V (Brewers with Backflow Prevention)
	29876.0003	1	Schematic, 200V
	29876.0009	1	Schematic, 200V (Brewers with Product #33500.0027 only)
13	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel
14	00619.0007	1	Plug, Hole .50" Dia SST
	00669.0002	1	Plug, Hole .50" Dia BLK
15	27765.0000*	1	Cover, Bottom SST, 120/208V & 120/240V Brewers
	27765.0001*	1	Cover, Bottom BLK, 120/208V & 120/240V Brewers
	27765.0003*	1	Cover, Bottom SST, 120/208V (Brewers w/optional Tank Drain)
	27765.0006*	1	Cover, Bottom SST, 230V Brewers
	35793.0001*	1	Cover, Bottom SST, 200V Brewers
	38936.0000	1	Cover, Bottom SST, 120/208V & 120/240V Brewers
	38936.0007	1	Cover, Bottom SST, 120/208V & 120/240V Brewers (Models with Main Power Switch)
	38936.0001	1	Cover, Bottom BLK, 120/208V & 120/240V Brewers
	38936.0009	1	Cover, Bottom BLK, 120/208V & 120/240V Brewers (Models with Main Power Switch)
	38936.0002	1	Cover, Bottom SST, 120/208V (Brewers w/optional Tank Drain)

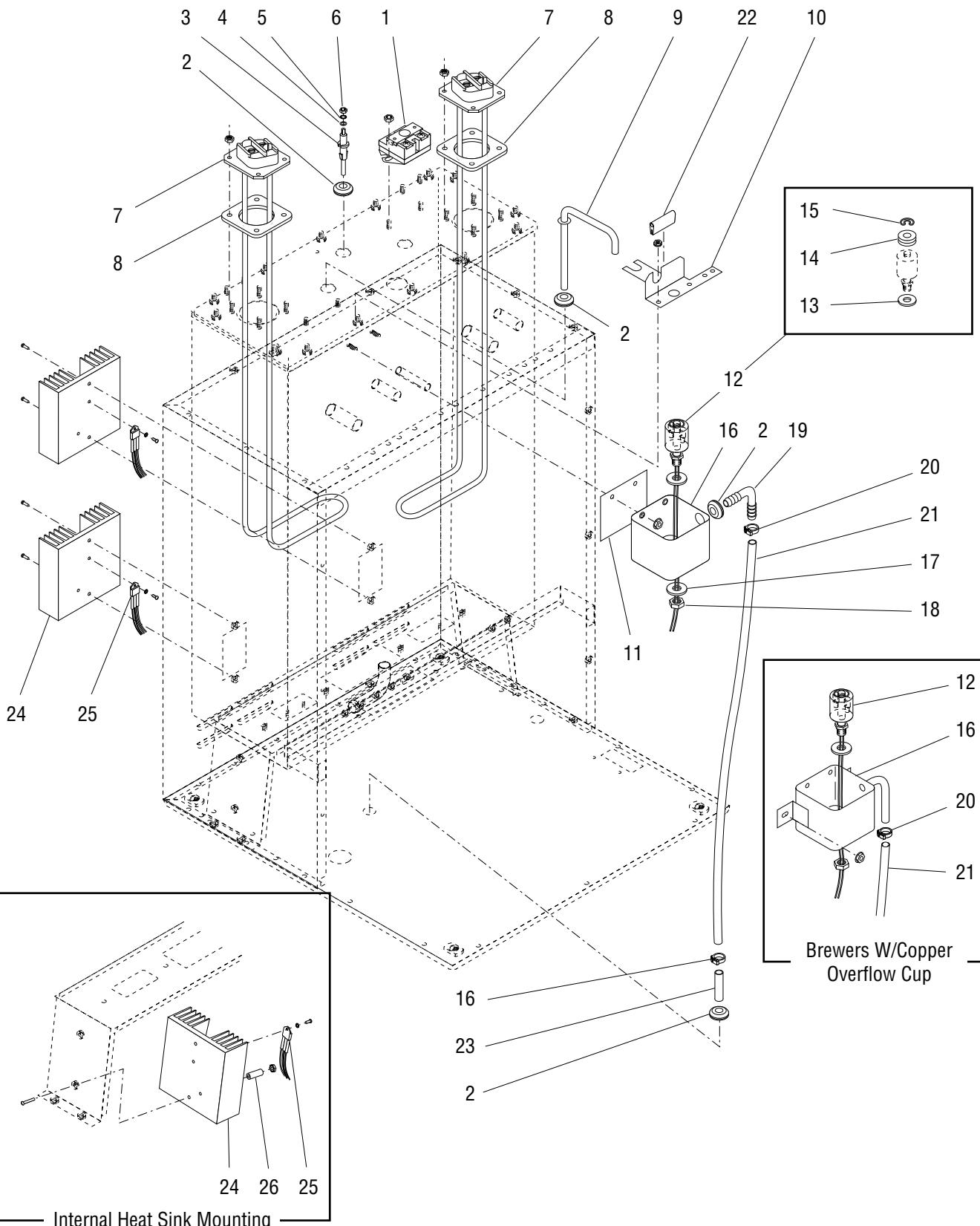
(continued)



P2336.25

## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

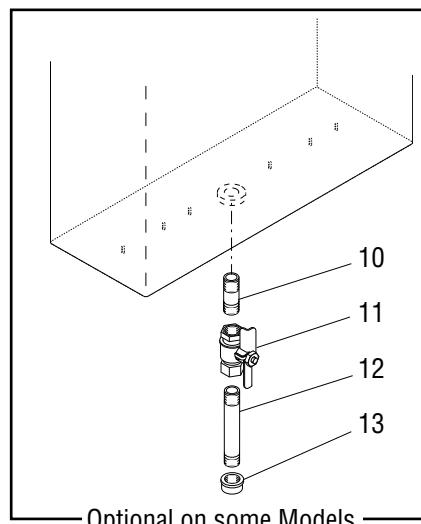
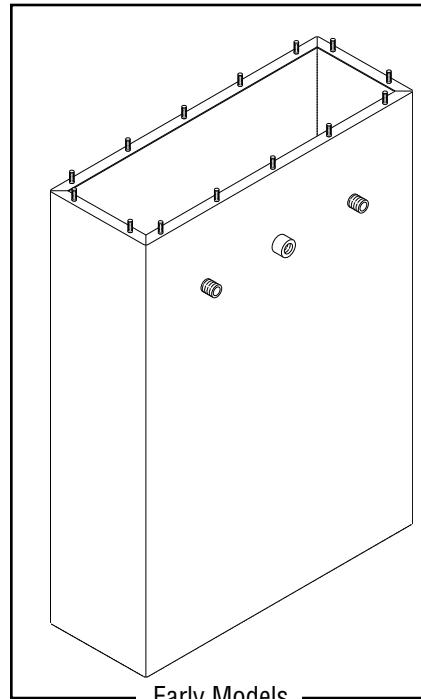
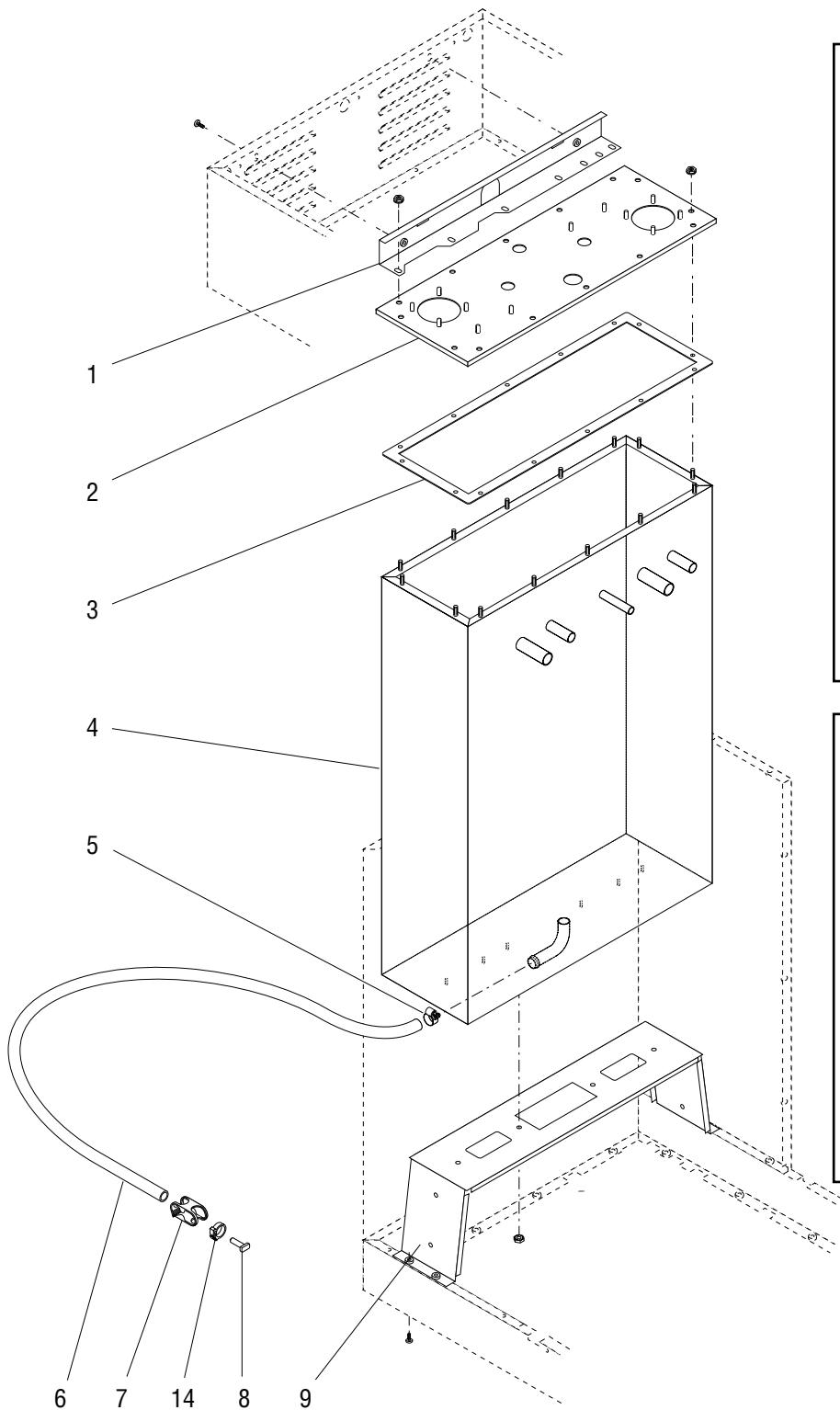
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
	38936.0003	1	Cover, Bottom SST, 230V (Brewers without Backflow Prevention)
	38936.0011	1	Cover, Bottom SST, 230V (Brewers with Backflow Prevention)
	38936.0005	1	Cover, Bottom SST, 200V Brewers
	02308.0000	15	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
16	35334.0000	1	Base Housing SST, 120/208V & 120/240V
	35334.0001	1	Base Housing BLK, 120/208V & 120/240V
	35334.0002	1	Base Housing SST, 230V
	02308.0000	8	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
17	00502.0000	4	Leg, 4.0" SST Adjustable
	26528.0000	4	Leg, 4.0" Plastic
18	03996.0000	4	Pad, Anti Skid
19	27760.0002	1	Cover, Server Platform SST
	27760.0004	1	Cover, Server Platform BLK
	01382.0003	4	Screw, Truss Head SST #6 - 32 x .375"
	01382.0007	4	Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .375"
20	12249.0001	3	Guide Rail SST
	12249.0007	3	Guide Rail BLK
	00970.0000	6	Nut, Keps #8 - 32
21	26949.0000	2	Bracket, Tank Supporting
22	32649.0000	2	Plate
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
			Models without Funnel Locks
23	26504.0000	2	Hinge, Panel Guard
	01382.0003	8	Screw, Truss Head w/Nylon Patch #6-32 x .38"
24	32323.0002	1	Guard, Panel
25	29384.0000	1	Bracket, Hinge Support
26	13255.0003	-	Leg Kit, Plastic (Includes 4 each of items 17 & 18) (Not illustrated)
	13255.0002	-	Leg Kit, SST (Includes 4 each of items 17 & 18) (Not illustrated)
27	21537.0001	2	Plate, Server Stop SST
	21537.0003	2	Plate, Server Stop BLK
	01347.0000	4	Screw, Truss Head SST #6-32 x .38"
	01347.0002	4	Screw, Truss Head BLK #6-32 x .38"
28	36398.0000	1	Hole Plug, DB-9 (Early models)
29	39803.0000	1	Decal, Main Switch (Models with Main Power Switch only)
30	38936.1001	1	Bottom Cover Kit, BLK
	38936.1005	1	Bottom Cover Kit, SST
			Includes necessary components to relocate the Transformers



## TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

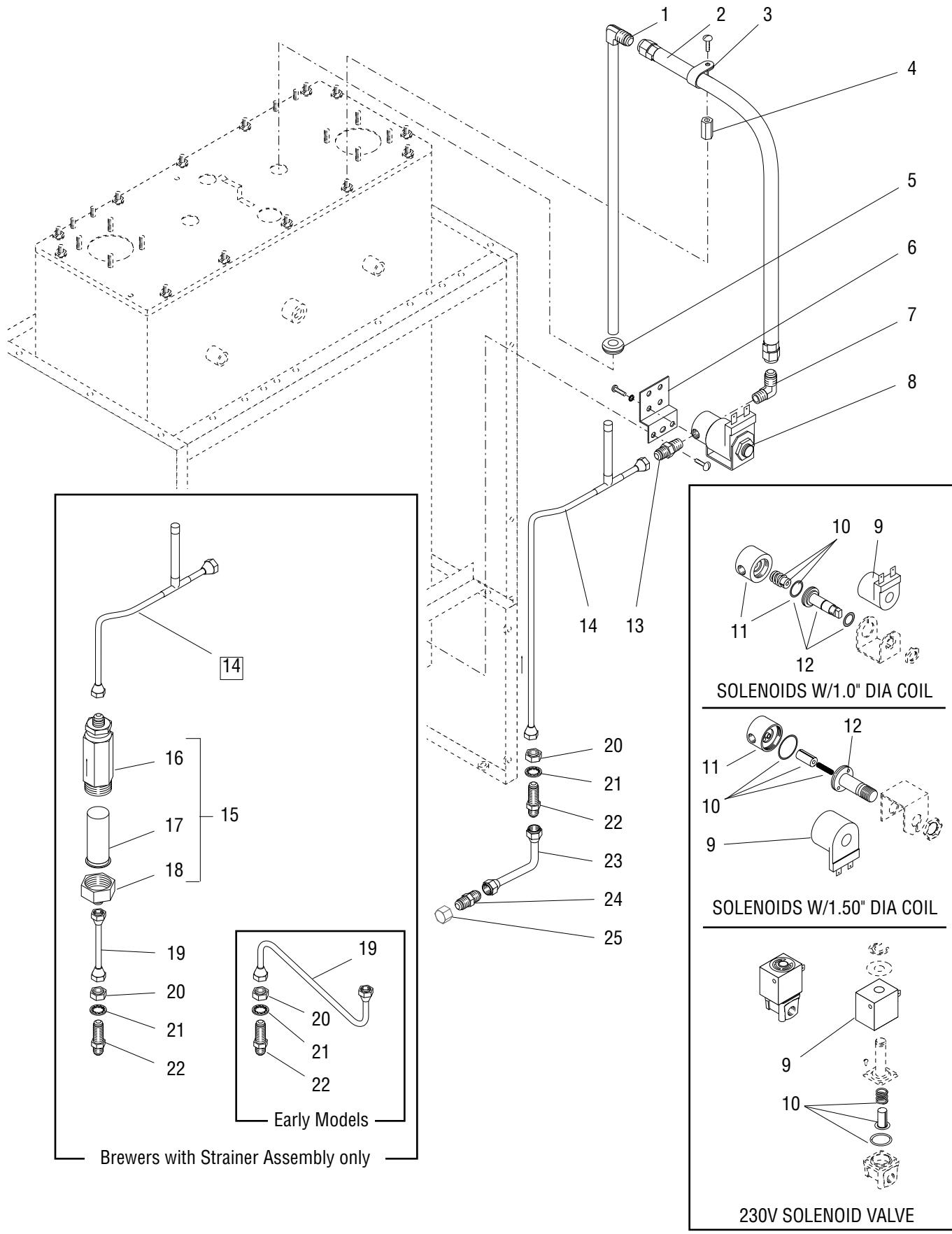
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	23717.0003 00908.0000	2 4	Thermostat, Limit Nut, Hex #8 - 32
2	02536.0000	4	Grommet .375" I.D.
3	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items 4, 5 & 6)
4	01501.0000	1	Washer .164" I.D. x .375" O.D.
5	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
6	00908.0000	1	Nut, Hex #8 - 32
7	12305.1000 20922.1000 20922.1002 00908.0000	2 2 2 8	Tank Heater, 4000W @ 208V (Includes item 8) Tank Heater, 3300W @ 240V (Includes item 8) Tank Heater, 2850W @ 208V, 3795W @ 240V (Includes item 8) Nut, Hex #8 - 32
8	12398.0002	2	Gasket, Tank Heater
9	26622.0001	1	Tube Assy, Vent
10	27473.0000	1	Bracket, Overflow Cup Mounting
11	41266.0000	1	Film, Insulating
12	03803.0000 03803.0002	1 1	Switch Assy, Liquid Level, 120V (Includes items 13, 14 & 15) Switch Assy, Liquid Level, 230V (Includes items 13, 14 & 15)
13	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
14	-----	3	Washer, Adjusting ( <b>DO NOT USE IN THIS APPLICATION</b> )
15	03807.0000	1	Clip, Spring
16	41259.1003 22728.0000 00971.0000	1 1 2	Kit, Overflow Cup (Aluminum) (Includes items 2,11, 17 &19) Overflow Cup Assy (Copper) (Also replaces aluminum cup) Nut, Keps #10 - 32
17	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
18	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
19	41280.0001	1	Elbow,.375" Multi Barb
20	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
21	03236.0007*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 29" (Order item 29)
22	02434.0010*	1	U-Channel 2.0" (Order item 28)
23	21801.0002	1	Tube .375" O.D.
24	20541.0001 01382.0007 35477.0000	2 4 4	Heat Sink (Also order item 27) Screw, Truss Head 6-32 x .38" (External Heat Sink) Screw, Round Head 6-32 x 2.50" (Internal Heat Sink)
25	12565.0011 12565.0013 02328.0003 01520.0000	2 2 2 2	Triac Assy, 40 amp, 120V Triac Assy, 40 amp, (Early 230V Brewers with Thermal Fuzes) Screw, Pan Head #6-32 x .312" Lockwasher #6
26	35476.0000	4	Spacer, 1.50" (Internal Heat Sink only)
27	M2522.1000	-	Heat Sink Compound
28	02434.1000	-	U-Channel 18.0" (Use as required)
29	03236.1001 03236.1003 03236.1002	- - -	Tube, Silicone .312" I.D. x 36.0" Tube, Silicone .312" I.D. x 60.0" Tube, Silicone .312" I.D. x 120.0"
30	03851.0000	2	Wire Nut (Not used on 230V models)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## TANK, MOUNTING BRACKETS AND DRAIN

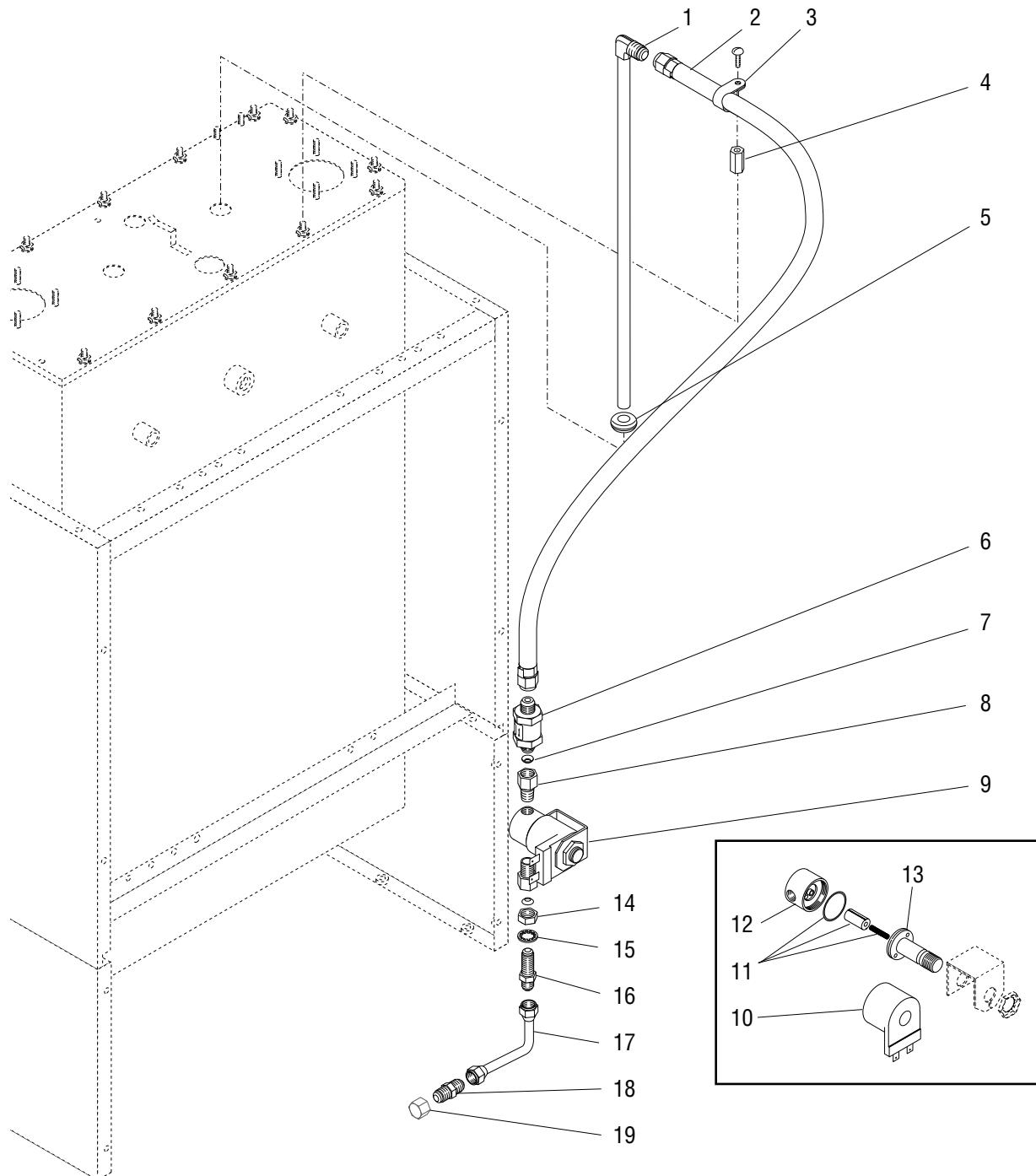
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26826.0000*	1	Bracket, Tank Support (Top) (Early models. Not available rder Late Model Bracket)
	37526.0000	1	Bracket, Tank Support (Top) (Late models)
	01317.0003	2	Screw, Truss Head SST #8 - 32 x .375" LKG
	01315.0006	2	Screw, Truss Head BLK #8 - 32 x .375" LKG
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32 (2 additional used on early models)
2	20881.0001	1	Lid, Tank
	00908.0000	14	Nut, Hex #8 - 32
3	20883.0000	1	Gasket, Tank
4	20951.1000	1	Tank (Early models)
	20878.1008	1	Tank (Late models)
5	29421.0000	1	Clamp, Hose-Worm Drive .625"/.75"
6	32591.0011*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 36" LG (Order item 15)
7	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shut Off .75" O.D.
8	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
9	26829.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Bottom)
	00971.0000	4	Nut, Keps #10 - 32
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
10	32242.0000	1	Nipple, Brass 2.0"
11	35439.1000	1	Valve, Ball Shut-off
12	32242.0002	1	Nipple, Brass 5.0"
13	32241.0000	1	Cap
14	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
15	32591.1002	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0" LG



**STRAINER, SOLENOID & LINES  
(BREWERS WITHOUT BACKFLOW PREVENTION)**

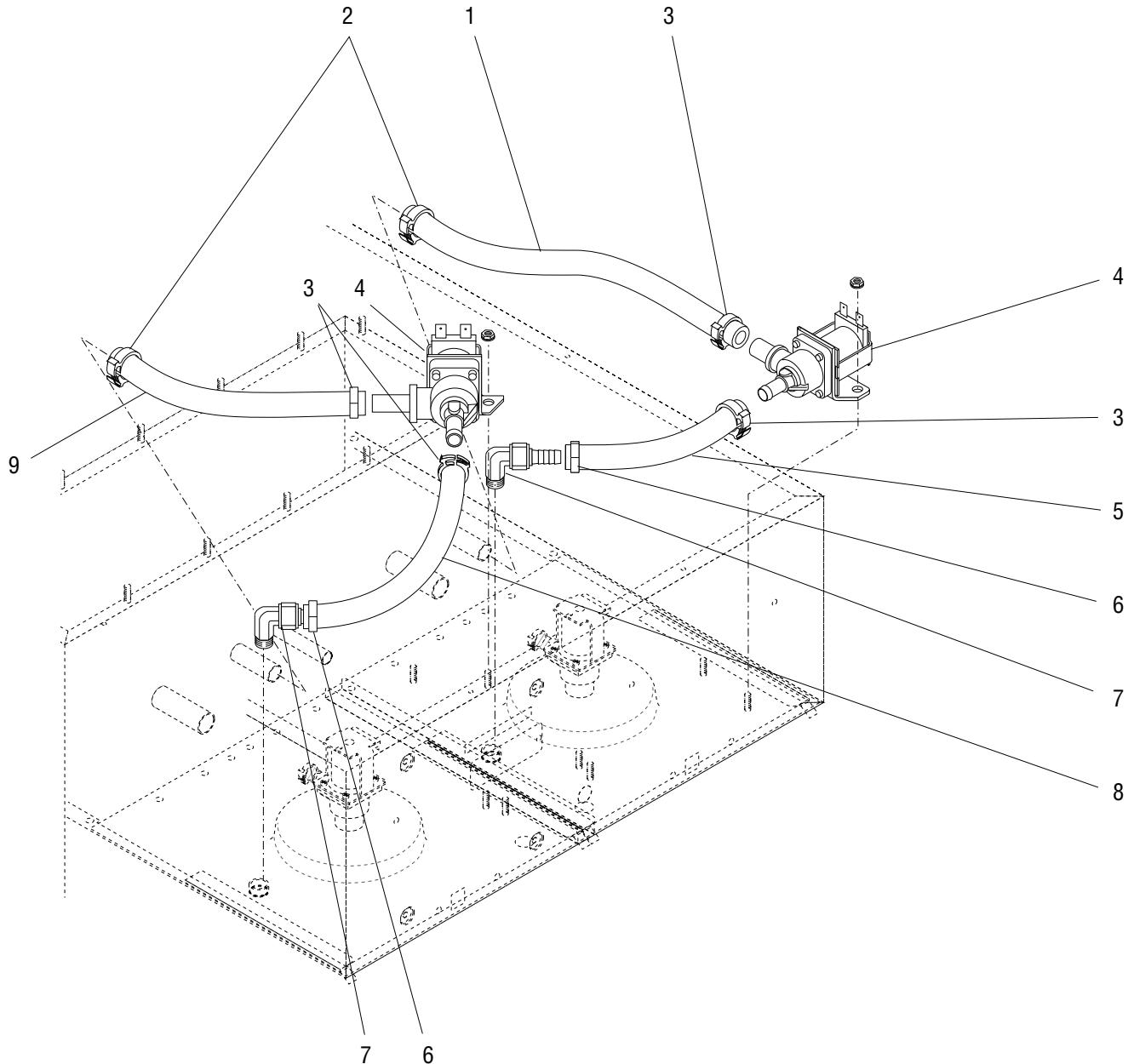
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
2	20977.1000	1	Hose Assy, Solenoid to Tank
3	00620.0000	1	Clamp, Hose Retaining
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
4	00950.0000	1	Spacer, Hose Clamp
5	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
6	20201.4301	1	Bracket, Solenoid Mounting, 120/208V & 120/240V
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
	28309.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting, 230V
	02329.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .312"
7	00400.0001	1	Elbow, Male .250" Flare x .125" MPT
8	01085.0000	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (Without Inlet Screen)
	01085.1006	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01085.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.0" Dia Coil
	21180.0001	1	Solenoid Valve Assy 200V - 1.50" Dia Coil
	01975.0000	1	Solenoid Valve Assy 230V - 1.50" Dia Coil (Late models) (Without Inlet Screen)
	01085.1007	1	Solenoid Valve Assy, 230V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10 - 32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
	28005.0000	1	Solenoid Valve Assy 230V (Includes items 7 & 8) (Early models)
	01315.0000	2	Screw, Truss Head #8 - 32 x .38"
	01519.0000	2	Lockwasher, Split #8
9	01101.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1.50" Dia
	28480.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1.0" Dia
	21181.0000	1	Solenoid Valve Coil, 200V
	28020.0000	1	Solenoid Valve Coil, 230V (Early models)
	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 230V (Late models)
10	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.50" Dia Coil (Includes Plunger, Seal and Spring)
	01111.0002	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.0" Dia Coil (Includes Plunger, Spring and O-ring)
	28021.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit, 230V (Early models)
11	01079.0000	1	Solenoid Valve Base - 1.50" Dia Coil (Without Screen)
	28479.0000	1	Solenoid Valve Base Kit - 1.0" Dia Coil (Includes O-ring)
12	01116.0000	1	Guide - 1.50" Dia Coil
	28481.0000	1	Guide Kit - 1.0" Dia Coil
13	00402.0001	1	Connector .250" Flare x .125" MPT
14	25134.0000	1	Tube Assy, Flow Control to Solenoid (Brewers with Strainer Assy)
	25134.0001	1	Tube Assy, Flow Control to Solenoid (Brewers without Strainer Assy)
15	23820.1000	1	Strainer Assy (Includes items 16 thru 18)
16	-----	1	Body (Not Available order item 15)
17	23721.0000	1	Screen
18	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer
19	27083.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Flow Control (Early models)
	38949.0000	1	Tube Assy, Bulkhead to Strainer (Late models)
20	00463.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
21	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438" I.D.
22	00459.0000	1	Bulkhead Fitting .250" Flare
23	00310.0002	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
24	00436.0001	1	Union .250" Male Flare
25	00935.0000	1	Cap (For shipping purposes only)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



**SOLENOID & LINES  
(BREWERS WITH BACKFLOW PREVENTION)**

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
2	20977.1002	1	Hose Assy, Solenoid to Tank
3	00620.0000	1	Clamp, Hose Retaining
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
4	00950.0000	1	Spacer, Hose Clamp
5	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
6	01171.0001	1	Check Valve
7	24684.0000	2	Gasket
8	24613.0001	2	Adapter, .250" FFL x .125" MPT
9	01085.1007	1	Solenoid Valve Assy, 230V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10 - 32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
10	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 230V
11	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.50" Dia Coil (Includes Plunger, Seal and Spring)
12	01079.0000	1	Solenoid Valve Base - 1.50" Dia Coil (Without Screen)
13	01116.0000	1	Guide - 1.50" Dia Coil
14	00463.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
15	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438" I.D.
16	00459.0000	1	Bulkhead Fitting .250" Flare
17	00310.0002	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
18	00436.0001	1	Union .250" Male Flare
19	00935.0000	1	Cap (For shipping purposes only)

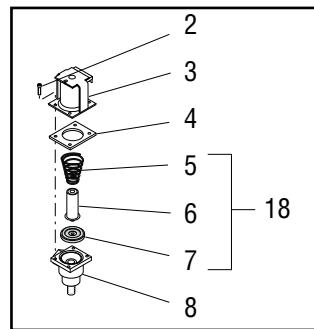
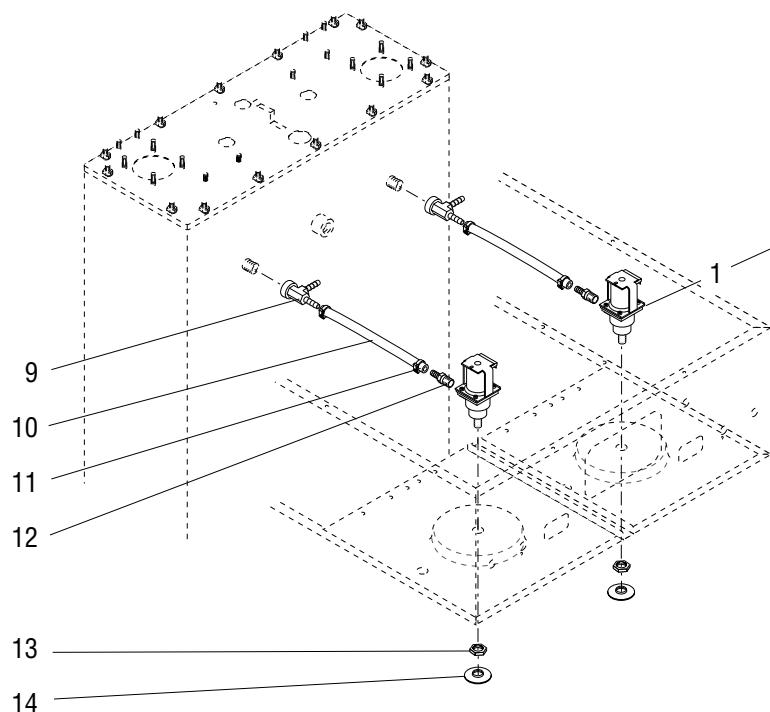
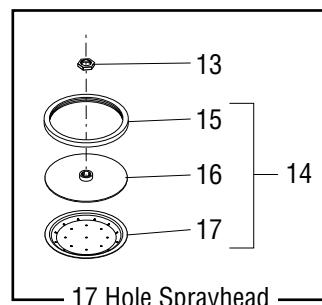
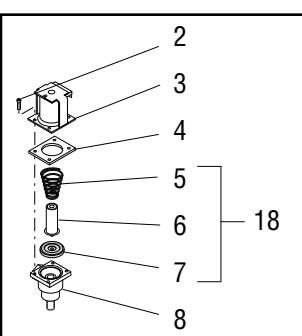
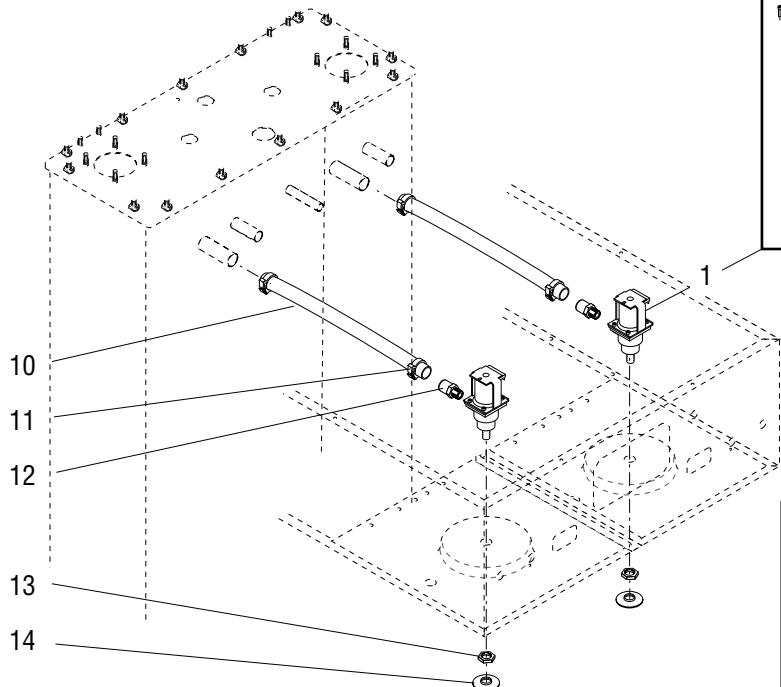


## WATER BY-PASS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20976.0001*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 9.5" (Order item 10) (Early model Tank)
	32591.0007*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 8.75" (Order item 11) (Late model Tank)
2	12422.0009	2	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
3	12422.0005	4	Clamp, Hose .61"/.71" I.D.
4	27370.0000	2	Valve Assy, By-Pass 120/208V & 120/240V models
	27370.0001	2	Valve Assy, By-Pass 200V models
	27370.0002	2	Valve Assy, By-Pass 230V models
	00970.0000	4	Nut, Keps #8 - 32
5	20976.0006*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 4.5" (Order item 10) (Early model Tank)
	20976.0058*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 4.25" (Order item 10) (Late model Tank)
6	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
7	32648.0000	2	Elbow, Compression
8	20976.0003*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 10.50" (Order item 10) (Early model Tank)
	20976.0057*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 9.25" (Order item 10) (Late model Tank)
9	20976.0045*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 6.50" (Order item 10) (Early model Tank)
	32591.0009*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 5.25" (Order item 11) (Late model Tank)
10	20976.1000	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
11	32591.1000	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0"

Not illustrated

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

**Early Model Tank****Late Model Tank**

17 Hole Sprayhead

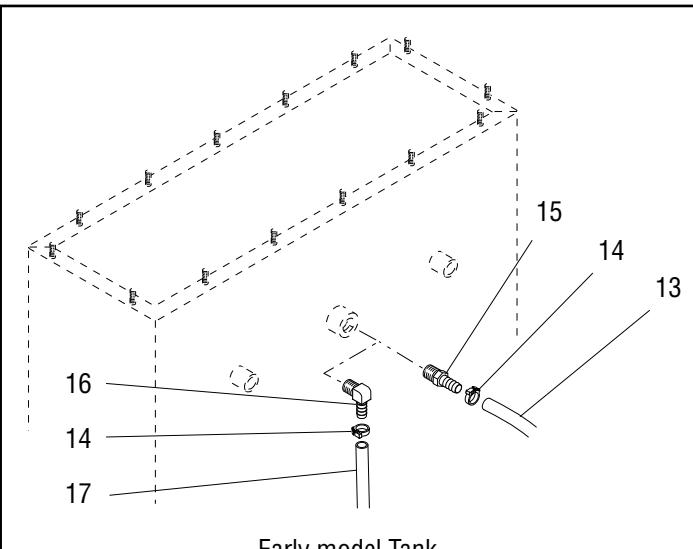
P2224.40

29878.3 011511

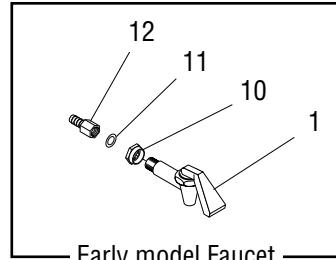
## SPRAYHEAD VALVE & SPRAYHEAD

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26846.0000	2	Valve Assy, Sprayhead 120/208V & 120/240V models (Includes items 2 thru 8)
	26846.0001	2	Valve Assy, Sprayhead 200V models (Includes items 2 thru 8)
	26846.0002	2	Valve Assy, Sprayhead 230V models (Includes items 2 thru 8)
2	23254.0000	4	Screw, #8 - 32
3	22305.0000	1	Coil Assy, Valve 120/208V & 120/240V models
	22305.0003	1	Coil Assy, Valve 200V models
	22305.0002	1	Coil Assy, Valve 230V models
4	23256.0000	1	Spacer Plate
5	-----	1	Spring (Not available order item 18)
6	-----	1	Plunger (Not available order item 18)
7	23255.0000	1	Diaphragm
8	-----	1	Body (Not available order item 1)
9	26924.0000	2	Tee, Run .25" FPT x .38" x .38" Barb (Early model Tank only)
10	20976.0006*	2	Tube, Silicone .38" I.D. x 4.5" (Order item 19) (Early model Tank)
	35052.0001*	2	Tube, Silicone .75" I.D. x 6.75" (Order item 20) (Late model Tank)
11	12422.0001	4	Clamp, Hose .59"/.66" I. D. (Early model Tank)
	12422.0008	4	Clamp, Hose .93"/1.1" I.D. (Late model Tank)
12	21136.0001	2	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early model Tank)
	34956.0001	2	Fitting, .25" NPTF .281" I.D. (Models with 6 & 17 hole Sprayhead)
	34956.0000	2	Fitting, .25" NPTF .344" I.D. (Brewer P/N 33500.0024 only)
	34956.0002	2	Fitting, .25" NPTF .255" I.D. (Brewer P/N 33500.0003 only)
13	01075.0000	2	Nut, Hex .438" - 20
14	01082.0000	2	Sprayhead, 6 Hole (Brewer P/N 33500.0009, 33500.0026 & 33500.0027 only)
	01082.0002	2	Sprayhead, 6 Hole
	01082.0003	2	Sprayhead, 7 Hole (Brewer P/N 33500.0024 only)
	35308.1005	2	Sprayhead Assy, 17 Hole (Includes one each of items 15 - 17) (Brewer P/N 33500.0014 only)
	35308.1004	2	Sprayhead Assy, 21 Hole (Includes one each of items 15 - 17) (Brewer P/N 33500.0040 only)
15	34868.0000	2	Seal, Sprayhead
16	35070.0001	2	Sprayhead Back
17	34867.0005	2	Sprayhead (17 hole)
	34867.0004	2	Sprayhead (21 hole)
18	11517.0008	-	Solenoid Valve Repair Kit, Sprayhead (Includes one each of items 5, 6 & 7)
19	20976.1000	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
20	35052.1000	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 12.0"

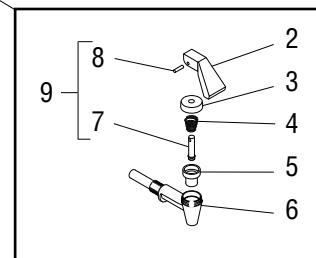
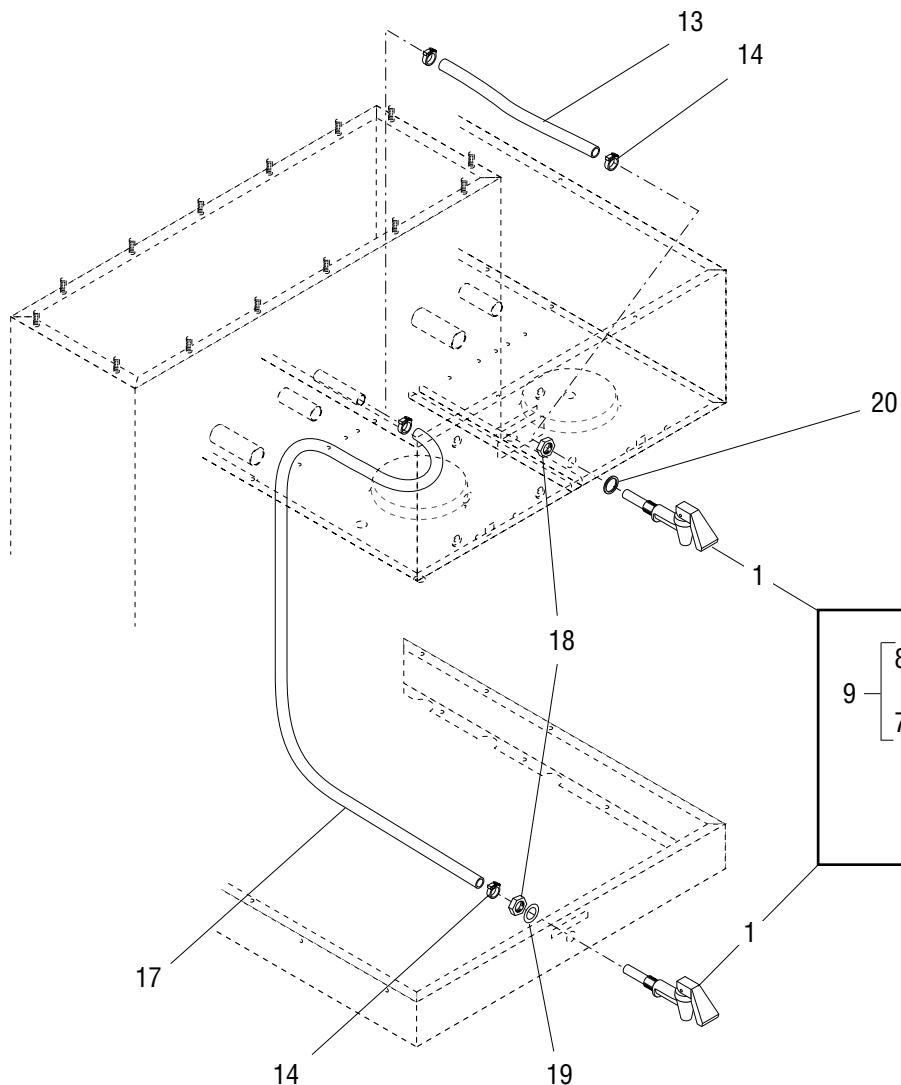
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



Early model Tank



Early model Faucet



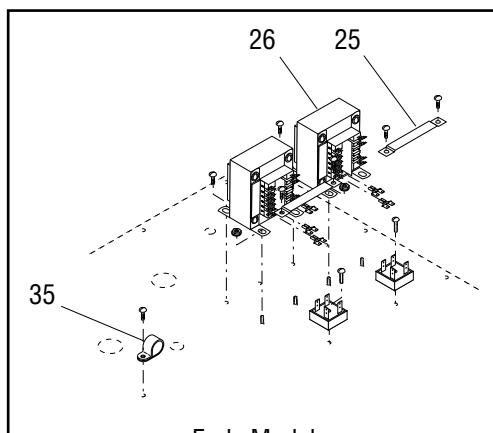
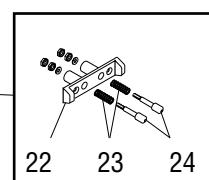
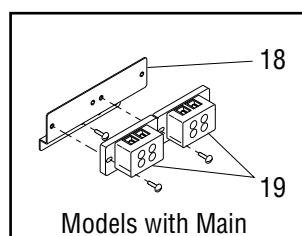
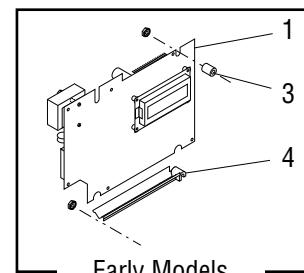
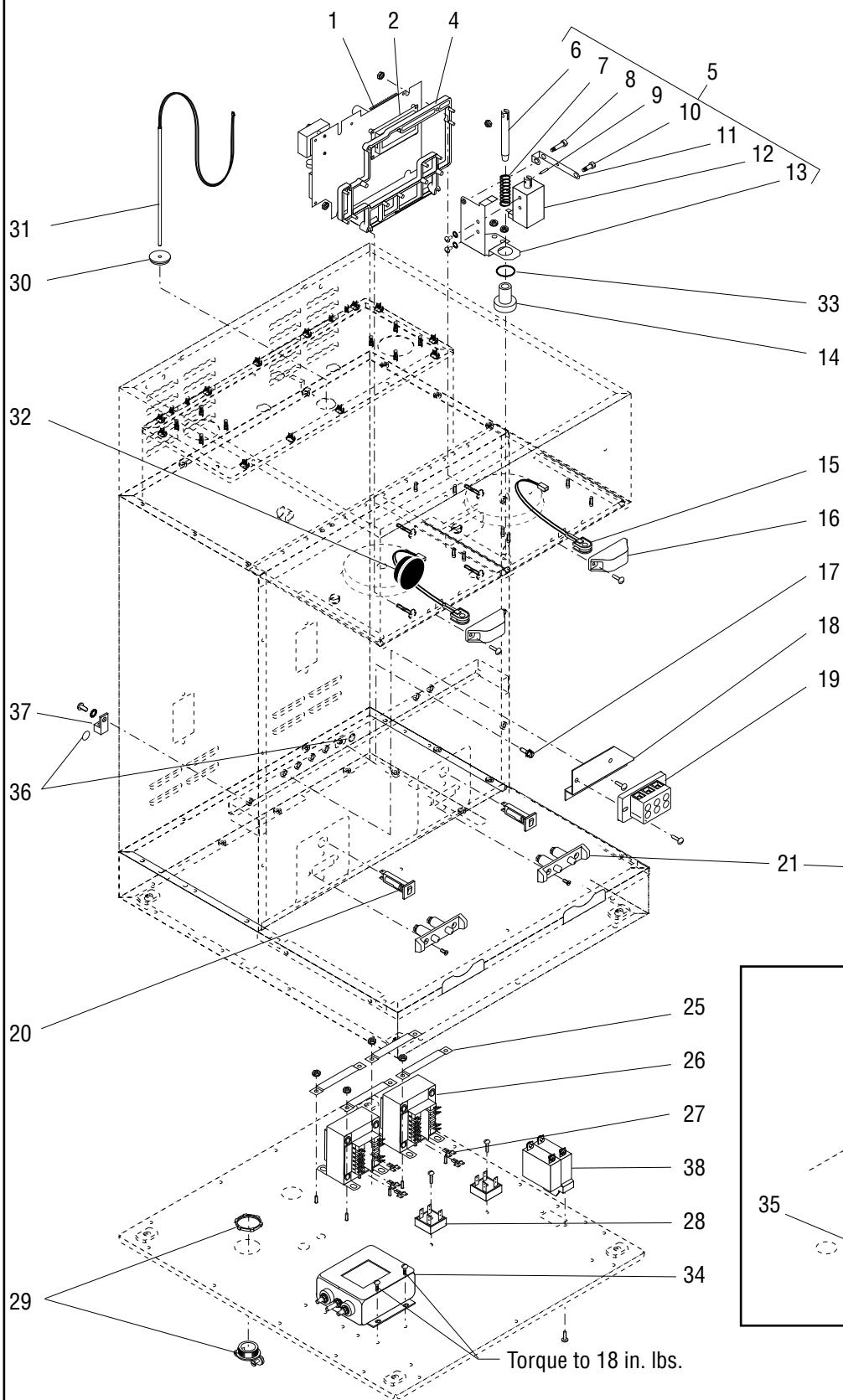
**Only one Faucet location option (Upper or Lower) is applicable to each Brewer**

P3078.55

## FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02596.1005 29075.0000	1 1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8) (Early models) Faucet Assy (Includes items 2 thru 8) (Late models)
2	02861.0003	1	Handle, Faucet "Warning Hot Liquid"
3	02854.0000	1	Bonnet, Faucet
4	02595.0000	1	Spring, Faucet
5	02766.0000	1	Seat Cup, Faucet
6	02856.0002	1	Body, Faucet
7	13054.0000	1	Stem, Faucet
8	02858.0000	1	Pin, Spring .125" Dia. x .50"
9	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 7 & 8)
10	02850.0000	1	Jam Nut, Faucet (Early models)
11	27574.0000	1	Washer, Sealing (Early models)
12	12437.0000	1	Adapter, Barb (Early models)
13	20976.0003* 20976.0059*	1 1	Tube, Silicone .38" I.D. x 10.50" (Order item 21) (Early model Tank) Tube, Silicone .38" I.D. x 11.75" (Order item 21) (Late model Tank)
14	12422.0001	2	Clamp, Hose .59" x .66" I.D.
15	21136.0001	1	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early model Tank only)
16	20202.1601	1	Elbow, 90° .375" Barb x .25" MPT (Early model Tank only)
17	20976.0036* 20976.0066*	1 1	Tube, Silicone .38" I.D. x 38.0" (Order item 21) (Early model Tank) Tube, Silicone .38" I.D. x 48.0" (Order item 21) (Late model Tank)
18	29264.0000	1	Nut, Faucet Retaining
19	01544.0000	1	Washer, .50" I.D. x .75" O.D. x .025"
20	41184.0000	1	Washer, .57" I.D. x .72" O.D. x .048" (Late models)
21	20976.1000 20976.1001 20976.1002	1 1 1	Tube, Silicone .38" I.D. x 12.0" Tube, Silicone .38" I.D. x 36.0" Tube, Silicone .38" I.D. x 120.0"
22	28706.0002	-	Faucet Kit (Includes items 2,4,5,7 & 8)
23	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



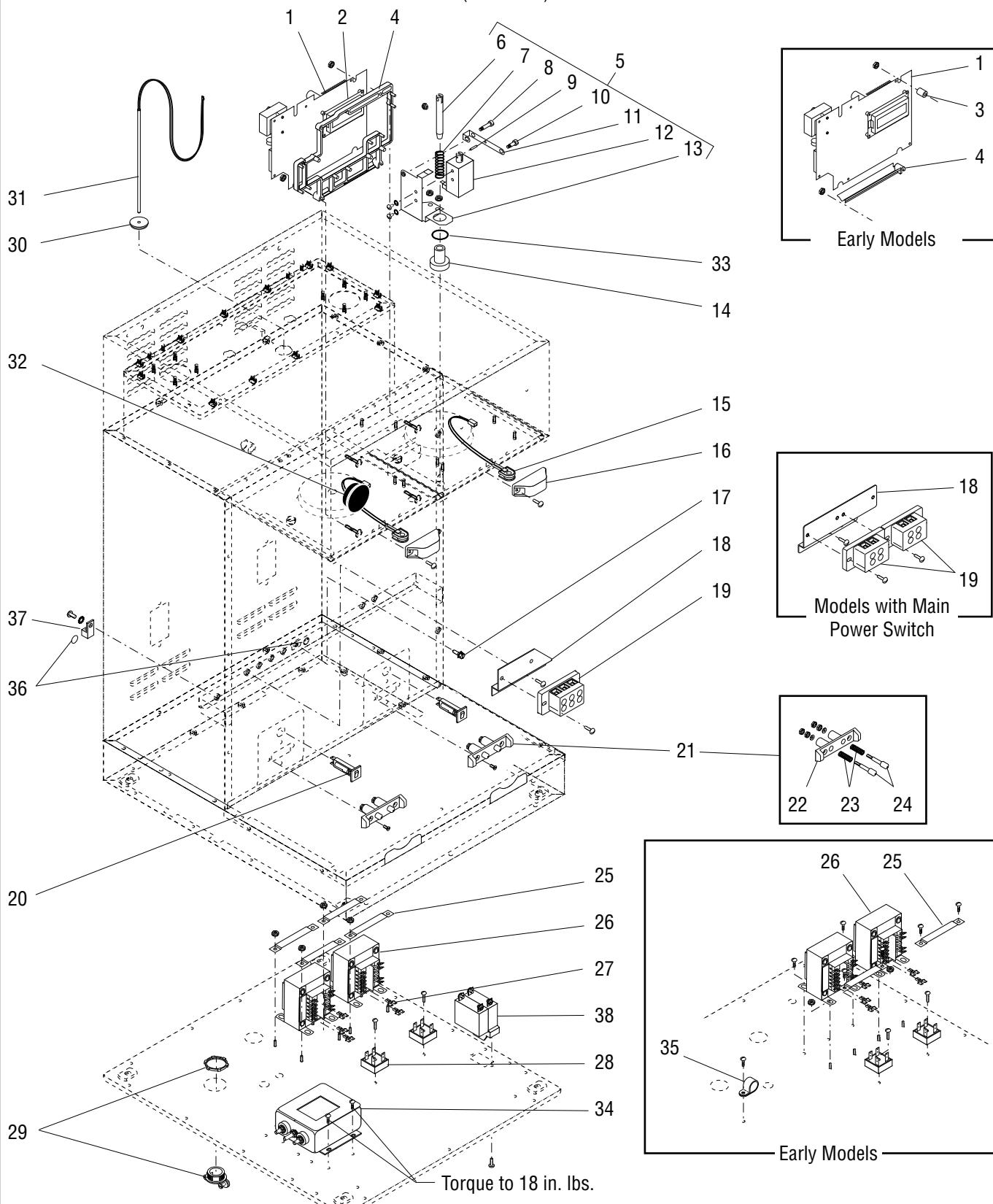
## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	29969.1000	1	Circuit Board, Main control, 120/208V & 120/240V
	29969.1003	1	Circuit Board, Main control, 240V
	29969.1025	1	Circuit Board, Main control, 240V (Brewers with Product #33500.0027 only)
	29969.1051	1	Circuit Board, Main control, 120/240V (Brewers with Product #33500.0039 only)
	38358.1004	1	Circuit Board, Main Control, 240V RoHS (Brewers with Product #33500.0009 only)
	38358.1006	1	Circuit Board, Main control, 240V RoHS (Models with 17 hole Sprayhead)
	38358.1000	1	Circuit Board, Main control, 240V RoHS
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
2	35493.1002	2	CBA, Display
3	01533.0010	2	Spacer .194" I.D. x .75"
4	29970.0000	1	Mount, Circuit Board (Early models)
	40726.0000	1	Mount, Circuit Board (Late models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
5	29499.1000	2	Solenoid Assy 120V (Includes items 6 thru 13)
	29499.1001	2	Solenoid Assy 200/230V (Includes items 6 thru 13)
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
6	29494.0000	2	Pin, Funnel Stop
7	28897.0000	2	Spring, Compression
8	29504.0001	2	Shoulder Screw
9	26247.0001	2	Pin, Spring
10	29504.0000	2	Shoulder Screw
	00991.0000	2	Nut, Elastic Lock #8-32
11	29493.0000	2	Lever
12	29503.0000	2	Coil, Solenoid 120/208V & 120/240V
	29503.0001	2	Coil, Solenoid 200/230V
	33613.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
13	29492.0000	2	Bracket, Solenoid
14	29495.0000	2	Guide, Pin
15	-----	2	Sensing Coil WO/Leads (Early models) (Not available order item 46)
	32572.1001	1	Sensing Coil W/Violet Leads (Includes plug below)
	32572.1002	1	Sensing Coil W/Yellow Leads (Includes plug below)
	20621.0000	2	Plug, hole .203" Dia. (Not illustrated)
16	32573.0000	2	Cover, Sensing Coil
	01382.0007	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
17	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer #10-32 x .50" (120/208V, 120/240V & 200V)
	01375.0000	1	Screw, Pan Head, Slotted, Brass #10-32 x .50" (230V)
	01512.0000	1	Lockwasher #10
18	21120.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting
	39248.0001	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main Power Switch)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
19	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole (BLK/RED/WHI)
	01106.0001	1	Terminal Block, 2 Pole (BLK/RED)
	01106.0003	1	Terminal Block, 2 Pole (BLU/BRN)
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"

(continued)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

(continued)

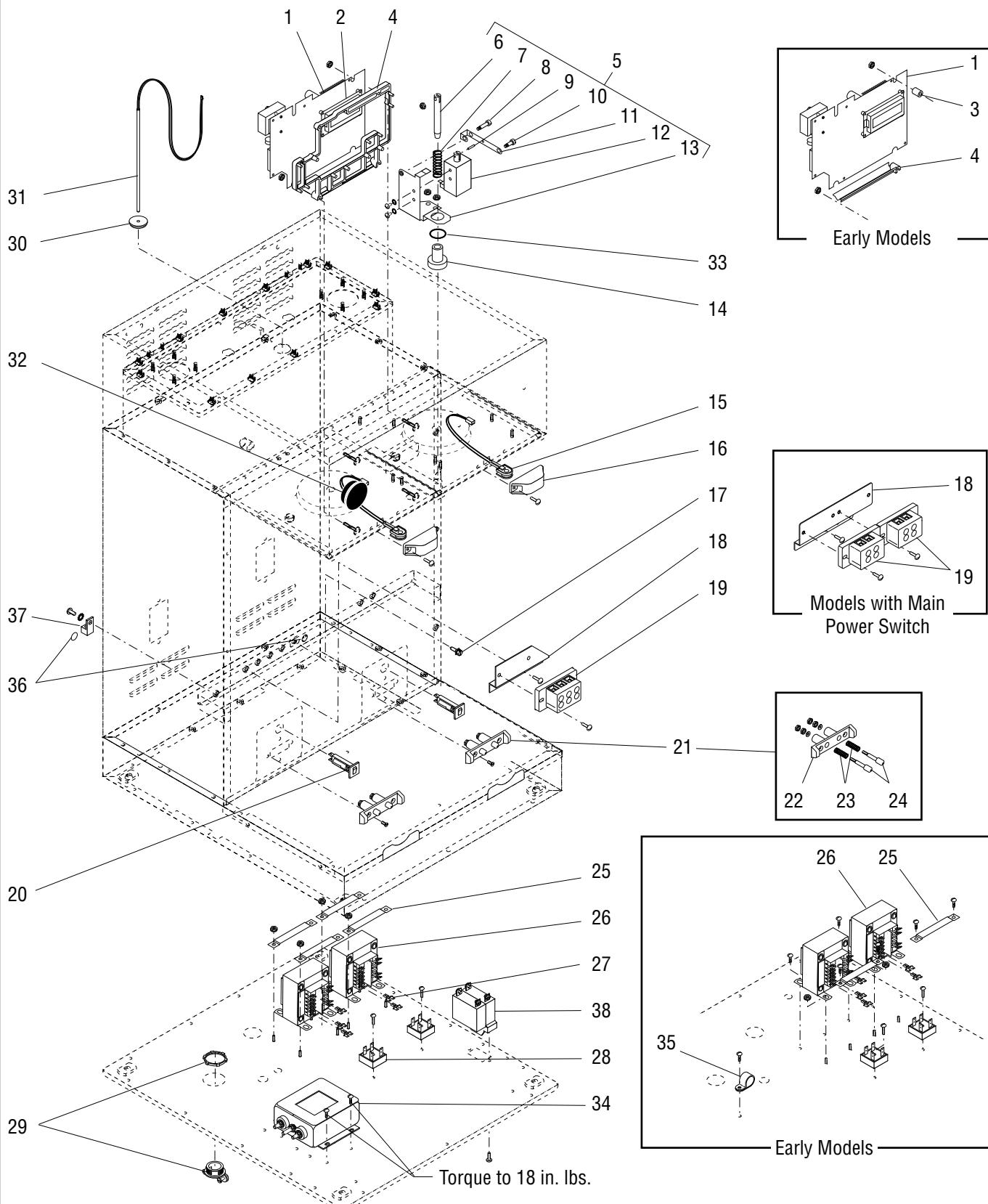


## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
20	27181.0001	2	Circuit Breaker, 4 amp
21	27790.1000	2	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes items 22, 23 & 24)
	20608.0000	4	Screw, Flat Head #6-32 x .375" SST Black
22	27746.0000	1	Housing, Spring Contact
23	27788.0000	2	Spring
24	27748.0000	2	Pin, Contact
	01521.0000	2	Washer, Flat
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32 - Zinc Plated
25	28264.0000	4	Strap, Transformer Holdown (only 2 used on early models)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Early models)
	00970.0000	8	Nut, Keps #8-32 (Late models)
26	27253.0001	2	Transformer, 80VA (120/240V)
	29179.0001	2	Transformer, 115/230V CE (200V & 230V)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Early models)
27	26722.0000	5	Adapter, Spade
28	22126.0000	2	Rectifier
	02367.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
29	01590.0000	1	Connector, Cable (120/208V, 120/240V & Late 230V models)
	32833.0000	1	Strain Relief, Cord (Early 230V models)
	01531.0000	1	Washer, Reducing
30	12570.0000	1	Grommet, Temperature Sensor
31	29327.0000	1	Probe Kit, Temperature/Dry Plug
32	32018.0000	1	Bumper
33	01530.0000	2	Washer, Split (Models with 3 piece Sprayhead Panel only)
34	29446.0002	1	EMI Filter, 30amp (200V & 230V)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
	01510.0000	1	Lockwasher, Ext. tooth #6, Zinc Plated
35	00610.0000	1	Clamp, Cable Nylon (Early models)
	01347.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
36	00824.0002	2	Decal, Grounding
37	27705.0000	1	Terminal Lug #6-14 AWG (230V)
	01327.0000	1	Screw, Pan Head, Slotted #10-32 x .38"
	01512.0000	1	Lockwasher, Ext. tooth #10, Zinc Plated
38	38894.0001	1	Switch, Main Power (Not used on all models)
	01308.0002	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25" (Switch Mounting)
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .375"
	01512.0000	4	Lockwasher, External Tooth #10

(continued)

(continued)

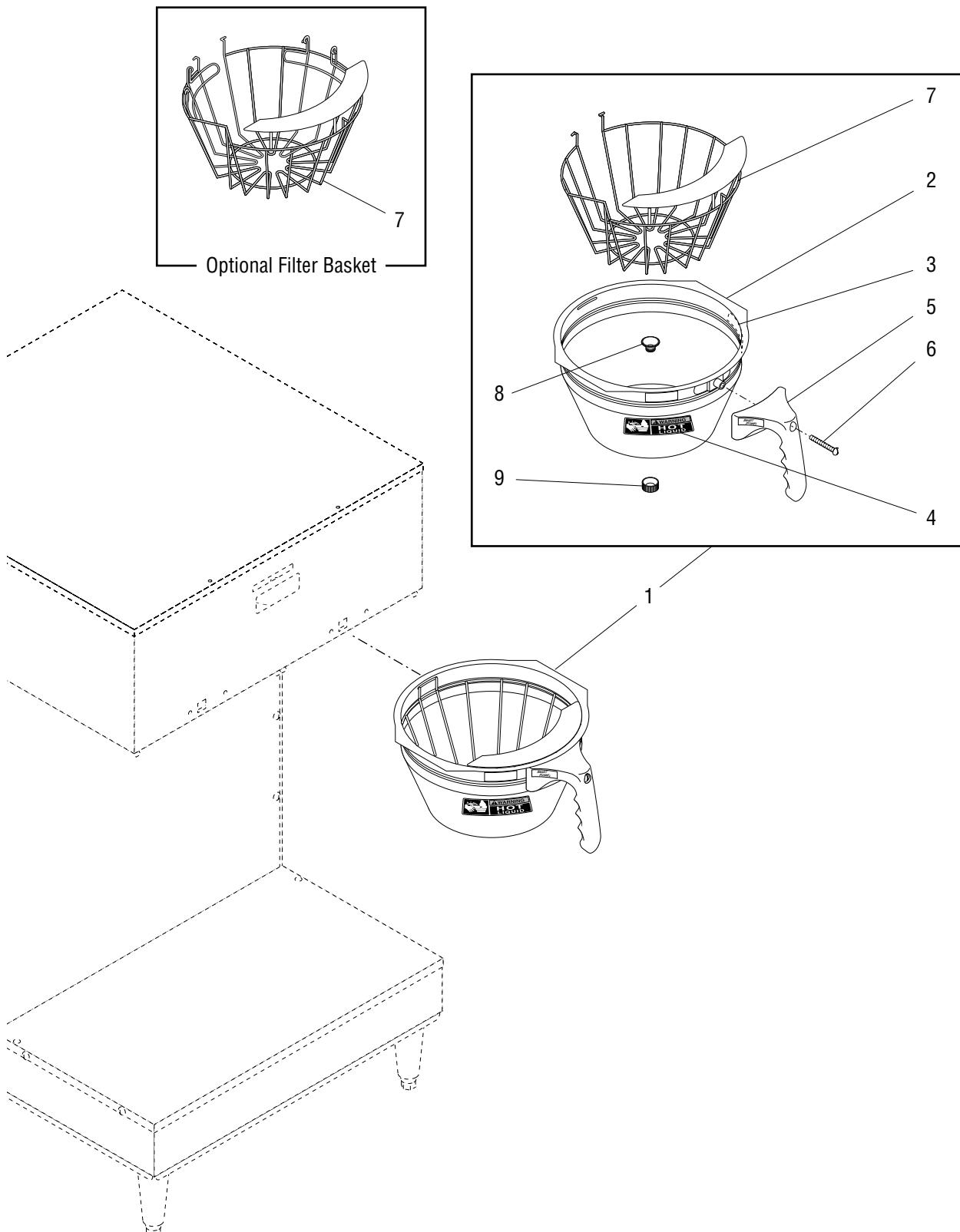


## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
------	----------	------	-------------

Note: The following parts are not illustrated

39	33634.0001	1	Wiring Harness, Main, 120/208V & 120/240V (Brewers prior to 08/01/05)
	33634.0014	1	Wiring Harness, Main, 120/208V & 120/240V (Brewers after 08/01/05)
	33634.0006	1	Wiring Harness, Main, 200V (Brewers prior to 08/01/05)
	33634.0016	1	Wiring Harness, Main, 200V (Brewers after 08/01/05)
	33634.0009	1	Wiring Harness, Main, 200V (Brewers with Product #33500.0027 only)
	33634.0002	1	Wiring Harness, Main, 230V (Brewers prior to 08/01/05)
	33634.0015	1	Wiring Harness, Main, 230V (Brewers after 08/01/05 without Backflow Prevention)
	33634.0034	1	Wiring Harness, Main, 230V (Brewers with Backflow Prevention)
40	27791.0001	1	Wiring Harness, Server Contacts (Left) (120/208V & 120/240V)
	27791.0002	1	Wiring Harness, Server Contacts (Right) (120/208V & 120/240V)
	27791.0004	1	Wiring Harness, Server Contacts (Left) (200V & 230V)
	27791.0005	1	Wiring Harness, Server Contacts (Right) (200V & 230V)
41	37859.0005	1	Wiring Harness, Main Power Switch
42	00603.0000	2	Clamp, Cable .438" I.D.
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
43	27945.0005	1	Thermal Cut-off w/Leads, Red 51" 230V (Brewers without Backflow Prevention)
	27945.0015	1	Thermal Cut-off w/Leads, Red 61" 230V (Brewers without Backflow Prevention)
44	34707.0000	1	Wiring Harness, EMI Filter, 230V
	34707.0002	1	Wiring Harness, EMI Filter, 200V
45	04831.0000	1	Clamp, Routing-Vinyl Dipped
46	38338.0000	-	Kit, Funnel Sensors (Includes left and right Funnel Sensor Coils W/Leads)



## FUNNEL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	32643.0000	2	Funnel Assy, SST
	32643.0010	2	Funnel Assy W/D-Ring Basket, SST (Optional)
2	24462.0002	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	1	Decal, Warning-Remove Funnel
4	03409.0004	1	Decal, Warning-Hot Liquid
5	32595.0000	1	Handle, Funnel-Black
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .25" - 20 x 1.50" BLK
7	33089.0000	1	Filter Basket w/Splash Guard
	33089.0001	1	Filter Basket w/Splash Guard & D-Rings (Optional)
8	32139.0000	1	Insert, Funnel Tip - Male (Refer to item 10)
9	32140.0000	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.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00310.0002.....	13,15	01502.0000.....	13,15	12422.0001.....	17,19,21	22728.0000.....	9
00400.0001.....	13	01510.0000.....	25	12422.0005.....	17	23254.0000.....	19
00402.0001.....	13	01512.0000.....	23,25	12422.0008.....	19	23255.0000.....	19
00436.0001.....	13,15	01519.0000.....	13	12422.0009.....	11,17	23256.0000.....	19
00459.0000.....	13,15	01520.0000.....	9	12437.0000.....	21	23717.0003.....	9
00463.0000.....	13,15	01521.0000.....	25	12499.0002.....	29	23721.0000.....	13
00502.0000.....	7	01530.0000.....	25	12565.0011.....	9	23820.1000.....	13
00603.0000.....	27	01531.0000.....	25	12565.0013.....	9	24462.0002.....	29
00610.0000.....	25	01532.0000.....	13,15	12565.0029.....	9	24613.0001.....	15
00619.0007.....	5	01533.0006.....	23	12570.0000.....	25	24684.0000.....	15
00620.0000.....	13,15	01533.0010.....	23	13054.0000.....	19	25134.0000.....	13
00656.0001.....	5	01544.0000.....	21	13255.0002.....	7	25134.0001.....	13
00658.0000.....	5	01590.0000.....	25	13255.0003.....	7	25151.0000.....	5
00669.0002.....	5	01975.0000.....	13	20201.4301.....	13	25376.0002.....	5
00824.0002.....	25	02308.0000.....		20201.5600.....	5	26247.0001.....	23
00908.0000.....	9,11		5,7,11,13,15,23,27	20202.1601.....	21	26504.0000.....	7
00916.0000.....	5	02328.0003.....	9	20203.0100.....	9	26528.0000.....	7
00935.0000.....	13,15	02329.0000.....	13	20541.0001.....	9	26622.0001.....	9
00946.0000.....	9	02336.0000.....	5	20608.0000.....	25	26722.0000.....	25
00950.0000.....	13,15	02336.0002.....	5	20621.0000.....	23	26826.0000.....	11
00970.0000.....	7,17,23,25	02367.0000.....	25	20878.1008.....	11	26829.0000.....	11
00971.0000.....	9,11	02434.0010.....	9	20881.0001.....	11	26835.1000.....	5
00973.0000.....	23,25	02434.1000.....	9	20883.0000.....	11	26846.0000.....	19
00986.0000.....	5	02536.0000.....	9,13,15	20921.1000.....	5	26846.0001.....	19
00991.0000.....	23	02594.0000.....	21	20921.1003.....	5	26846.0002.....	19
01031.0001.....	29	02595.0000.....	21	20922.1000.....	9	26924.0000.....	19
01075.0000.....	19	02596.1005.....	21	20922.1002.....	9	26949.0000.....	7
01079.0000.....	13,15	02766.0000.....	21	20936.1000.....	9	27083.0000.....	13
01082.0002.....	19	02850.0000.....	21	20937.0000.....	13,15	27181.0001.....	25
01082.0003.....	19	02854.0000.....	21	20951.1000.....	11	27253.0001.....	25
01085.0000.....	13	02856.0002.....	21	20976.0001.....	17	27370.0000.....	17
01085.0002.....	13	02858.0000.....	21	20976.0003.....	17,21	27370.0001.....	17
01085.1006.....	13	02861.0003.....	21	20976.0006.....	17,19	27370.0002.....	17
01085.1007.....	13,15	03236.0007.....	9	20976.0036.....	21	27473.0000.....	9
01100.0000.....	13,15	03236.1001.....	9	20976.0045.....	17	27574.0000.....	21
01101.0000.....	13	03236.1002.....	9	20976.0057.....	17	27705.0000.....	25
01106.0001.....	23	03236.1003.....	9	20976.0058.....	17	27746.0000.....	25
01106.0003.....	23	03408.0004.....	29	20976.0059.....	21	27748.0000.....	25
01111.0000.....	13,15	03409.0004.....	29	20976.0066.....	19	27760.0002.....	7
01111.0002.....	13	03633.0000.....	9	20976.1000.....	17,19,21	27760.0004.....	7
01116.0000.....	13,15	03803.0000.....	9	20976.1001.....	17,19,21	27761.1001.....	5
01171.0001.....	15	03803.0002.....	9	20976.1002.....	17,19,21	27761.1002.....	5
01308.0002.....	25	03807.0000.....	9	20977.1000.....	13	27761.1003.....	5
01309.0000.....	23	03851.0000.....	9	20977.1002.....	15	27761.1005.....	5
01315.0000.....	13	03996.0000.....	7	21120.0000.....	23	27765.0000.....	5
01315.0006.....	11	04797.0000.....	9	21136.0001.....	19,21	27765.0001.....	5
01317.0000.....	23	04831.0000.....	27	21180.0001.....	13	27765.0003.....	5
01317.0003.....	11	05749.0004.....	5	21181.0000.....	13	27765.0006.....	5
01317.0005.....	11	07038.0000.....	23	21537.0001.....	7	27788.0000.....	25
01327.0000.....	13,15,25	11517.0008.....	19	21537.0003.....	7	27790.1000.....	25
01347.0000.....	7,25	11630.0001.....	11	21801.0002.....	9	27791.0001.....	27
01347.0002.....	7	12249.0001.....	7	22126.0000.....	25	27791.0002.....	27
01375.0000.....	23	12249.0007.....	7	22249.0000.....	13	27791.0004.....	27
01382.0003.....	5,7	12305.1000.....	9	22305.0000.....	19	27791.0005.....	27
01382.0007.....	5,7,9,23	12398.0002.....	9	22305.0002.....	19	27945.0005.....	27
01501.0000.....	9	12422.0000.....	9	22305.0003.....	19	27945.0015.....	27

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
28005.0000.....	13	32648.0000.....	17	39803.0000.....	7		
28020.0000.....	13	32649.0000.....	7	40726.0000.....	21		
28021.0000.....	13	32833.0000.....	25	41184.0000.....	21		
28264.0000.....	25	33089.0000.....	29	41259.1003.....	9		
28309.0000.....	13	33089.0001.....	29	41266.0000.....	9		
28479.0000.....	13	33613.0000.....	23	41280.0001.....	9		
28480.0000.....	13	33634.0001.....	27	M2517.0000 .....	21		
28481.0000.....	13	33634.0002.....	27	M2522.1000 .....	9		
28706.0002.....	21	33634.0006.....	27				
28897.0000.....	23	33634.0009.....	27				
29075.0000.....	21	33634.0014.....	27				
29179.0001.....	25	33634.0015.....	27				
29264.0000.....	21	33634.0016.....	27				
29327.0000.....	25	34707.0000.....	27				
29384.0000.....	7	34707.0002.....	27				
29421.0000.....	11	34867.0004.....	19				
29446.0002.....	25	34867.0005.....	19				
29492.0000.....	23	34868.0000.....	19				
29493.0000.....	23	34956.0000.....	19				
29494.0000.....	23	34956.0001.....	19				
29495.0000.....	23	35052.0001.....	19				
29499.1000.....	23	35052.1000.....	19				
29499.1001.....	23	35070.0001.....	19				
29503.0000.....	23	35086.0000.....	11				
29503.0001.....	23	35308.1004.....	19				
29504.0000.....	23	35308.1005.....	19				
29504.0001.....	23	35334.0000.....	7				
29876.0000.....	5	35334.0001.....	7				
29876.0001.....	5	35334.0002.....	7				
29876.0003.....	5	35388.1004.....	5				
29876.0009.....	5	35388.1005.....	5				
29889.1000.....	5	35439.1000.....	11				
29889.1001.....	5	35476.0000.....	9				
29969.1000.....	23	35477.0000.....	9				
29969.1003.....	23	35493.1002.....	23				
29969.1025.....	23	35793.0001.....	5				
29969.1051.....	23	36398.0000.....	7				
29970.0000.....	23	37526.0000.....	11				
29974.0000.....	5	37859.0005.....	27				
29974.0006.....	5	37881.0000.....	5				
32018.0000.....	25	38338.0000.....	27				
32241.0000.....	11	38358.1000.....	23				
32242.0000.....	11	38358.1004.....	23				
32242.0002.....	11	38358.1006.....	23				
32323.0002.....	7	38894.0001.....	25				
32572.1001.....	23	38936.0000.....	5				
32572.1002.....	23	38936.0001.....	5				
32573.0000.....	23	38936.0002.....	5				
32591.0007.....	17	38936.0003.....	7				
32591.0009.....	17	38936.0005.....	7				
32591.0011.....	11	38936.0007.....	5				
32591.1000.....	17	38936.0011.....	7				
32591.1002.....	11	38936.1001.....	7				
32595.0000.....	29	38936.1005.....	7				
32643.0000.....	29	38949.0000.....	13				
32643.0010.....	29	39248.0001.....	23				



# BUNN®

## SINGLE® SH DBC®

### CON SMART FUNNEL®

N/S SNG0033000 y siguientes



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

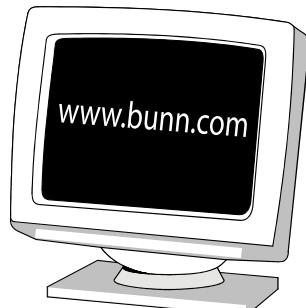
**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



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

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

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA INDOLE, 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 Espress, 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, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

## **INTRODUCCIÓN**

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

## AVISOS A LOS USUARIOS

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



00658.0000

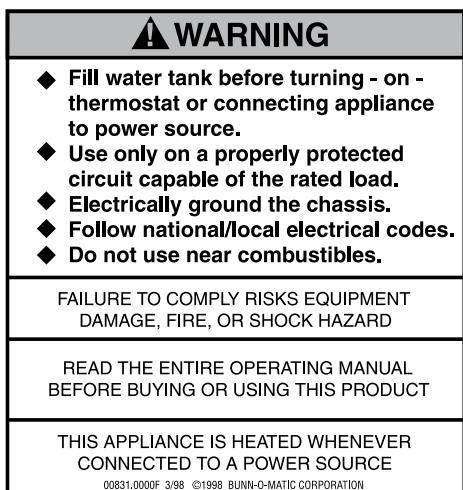
### ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



00831.0000

### ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

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

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO.  
ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



03408.0004

**ADVERTENCIA**  
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



03409.0004

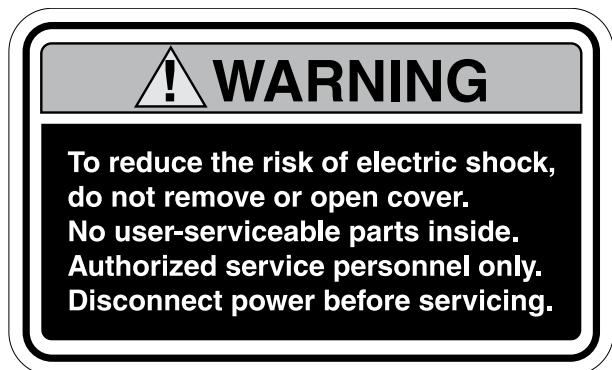
**ADVERTENCIA**  
Líquido caliente



20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

## AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



37881.0000

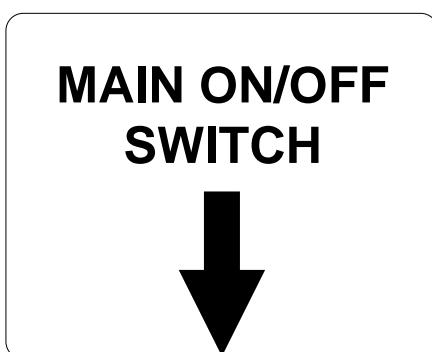
### ¡ADVERTENCIA!

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

As directed in the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA), this equipment must be installed with adequate backflow prevention to comply with federal, state and local codes. For models installed outside the U.S.A., you must comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code for your area.

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

00656.0001



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

### ! CAUTION

Do not connect to a circuit operating at more than 150 volts to ground.

27508.0000

### PRECAUCIÓN

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



#37881.0002

### ¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa. Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado. Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



00824.0002

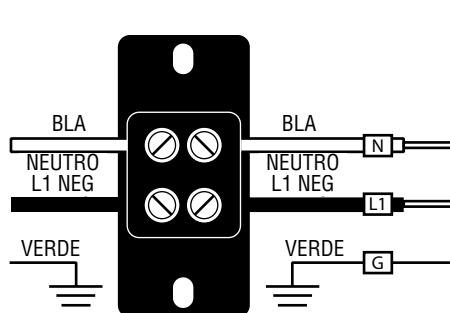


00824.0001

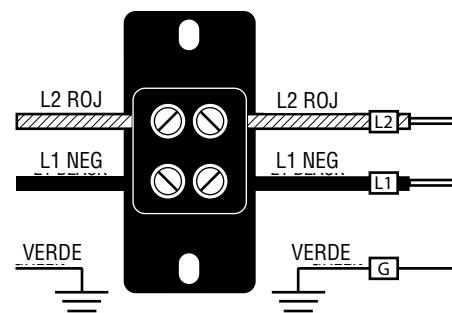
## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**PRECAUCIÓN** - Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

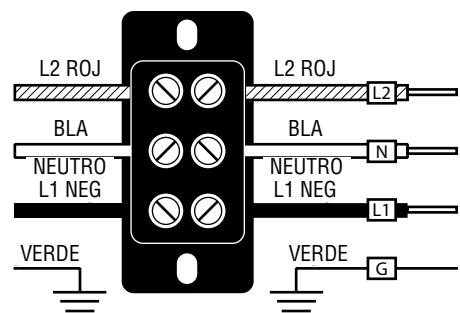
**La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.**



Modelos para 120 VCA



Modelos para 200, 208 y 230 VCA



Modelos para 120/208 y  
120/240 VCA

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

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

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

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (Modelos sin cable de alimentación)

**ADVERTENCIA** – 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 según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Coloque nuevamente el panel frontal.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (Modelos con cable de alimentación)

**ADVERTENCIA** – 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. Una instalación eléctrica incorrecta 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. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
- NOTA – La cafetera se entrega sin enchufe en el cable de alimentación. El personal de servicio calificado debe seleccionar el enchufe de conexión de tipo de puesta a tierra apropiado, listado por UL, especificado en la parte trasera de la cafetera.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
  4. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante.
  5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se conectaron las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

**ADVERTENCIA** – Las conexiones eléctricas deben realizarse como se especifica arriba. **El incumplimiento de estas instrucciones puede causar lesiones personales y daños a la propiedad o al equipo.**

## **REQUERIMIENTOS DE LA CE**

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

## **ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS**

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

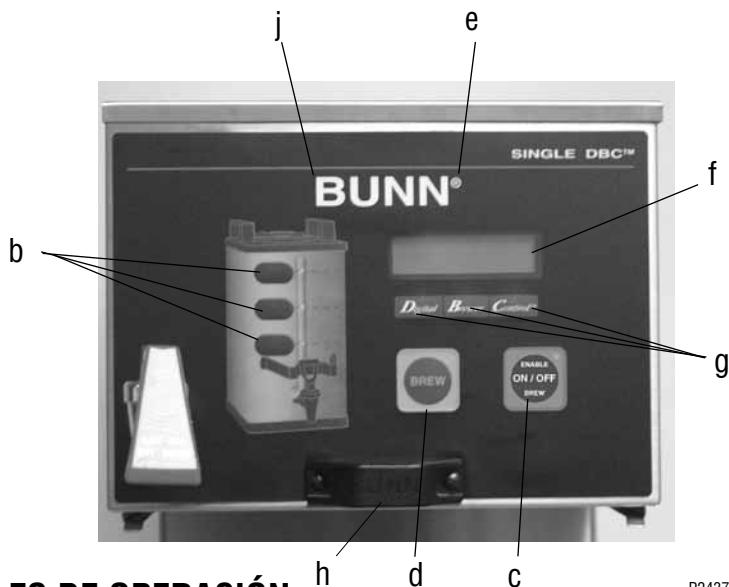
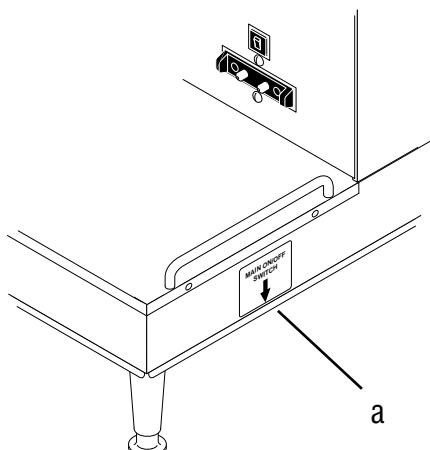
**NOTA** – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para todos instalaciones de la tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento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

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

## **CONEXIÓN DE TUBERÍAS**

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

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN

### (a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

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

### (b) BOTONES DE SELECCIÓN DE TANDAS

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

### (c) BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO

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

### (d) BOTÓN BREW

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

### (e) BOTÓN ®

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

### (f) PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (g) BOTONES DE PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (h) BOBINA SENSORA DE EMBUDO

Este bobina sensora de embudo se utilizan para "recibir" información del asa del Smart Funnel® (nombre del café, y volumen de la tanda), y también de las **TARJETAS DE RECETAS**.

### (i) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

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

## PREPARACIÓN INICIAL

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

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo de las estaciones de percolación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El interruptor de encendido Main ON/OFF (ubicado en la cubierta inferior detrás de la pata delantera en algunas cafeteras) debe estar en la posición ON. El agua pasará al tanque hasta que se llene. La pantalla muestra **PLEASE WAIT... TANK FILLING (ESPERAR... LLENANDO TANQUE)** hasta que el tanque se llene con agua.
4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla muestra **READY TO BREW... WATER TEMP (LISTO A PERCOLAR... TEMP AGUA): XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.
5. Coloque un contenedor debajo de la boquilla y abra la llave del grifo. Suéltela cuando escuche el tanque rellenándose.
6. Los volúmenes de agua se han ajustado en la fábrica. Refiérase a la sección de *Ajuste de Volúmenes de Agua* del Manual de Programación en el sitio de Bunn-O-Matic en [www.bunn.com](http://www.bunn.com) si se necesita incrementar o bajar el volumen.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

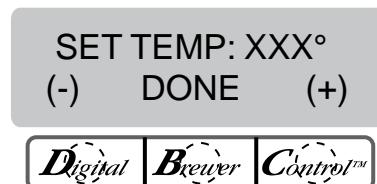
La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93.3°C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA

### SET TEMP (AJUSTE DE TEMP) – Rango: 185°F (85°C) to 200°F(93°C)

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



### Procedimiento para ajuste de preparación de café:

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

## SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA (cont.)

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

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

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

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



### Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

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

## PERCOLACIÓN DE CAFÉ

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

## LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpíe el cabezal rociador. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza (Nº 38227.0000) para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal.
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión del cabezal rociador y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
4. Inserte el extremo corto de la herramienta en la conexión de la derivación y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.

**NOTA:** En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en el percolador y lleva menos de un minuto.

# **BUNN®**

## **SINGLE® SH DBC®**

### **WITH SMART FUNNEL®**



## **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

[www.bunn.com](http://www.bunn.com)

## BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

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

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and ThermoFresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
  - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
  - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
  - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 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, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. 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.

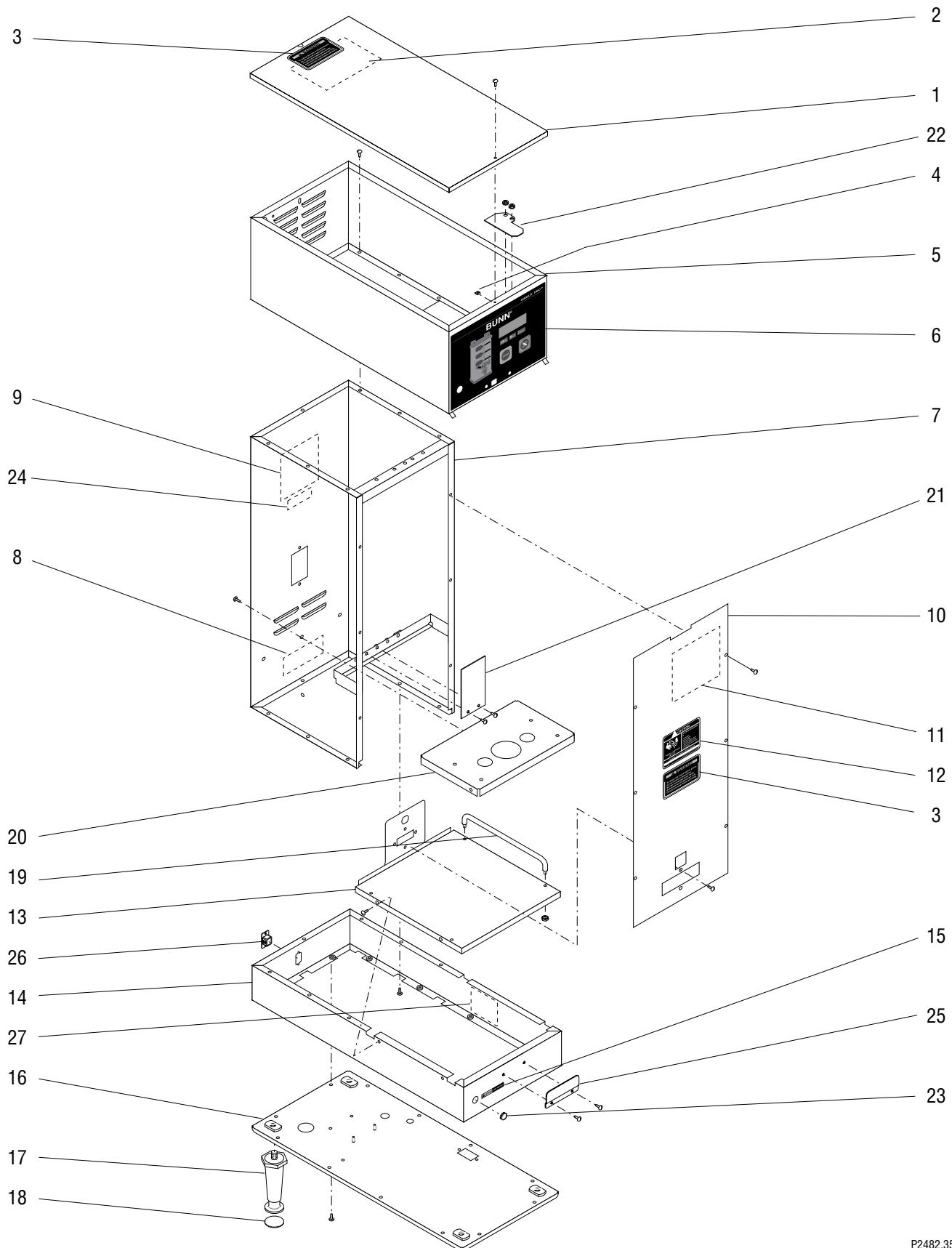
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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, A Partner You Can Count On, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Express, 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, 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, Element, 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. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

## TABLE OF CONTENTS

Base - Trunk - Hood - Covers & Panels .....	4
Electrical Controls .....	24
Faucet.....	22
Funnel.....	30
Numerical Index .....	32
Solenoid & Lines .....	16
Sprayhead Valve and Sprayhead .....	20
Strainer/Flow Control - Solenoid & Lines .....	12
Tank and Mounting Brackets .....	10
Tank Heater & Overflow Protection Devices .....	8
Water By-Pass.....	18



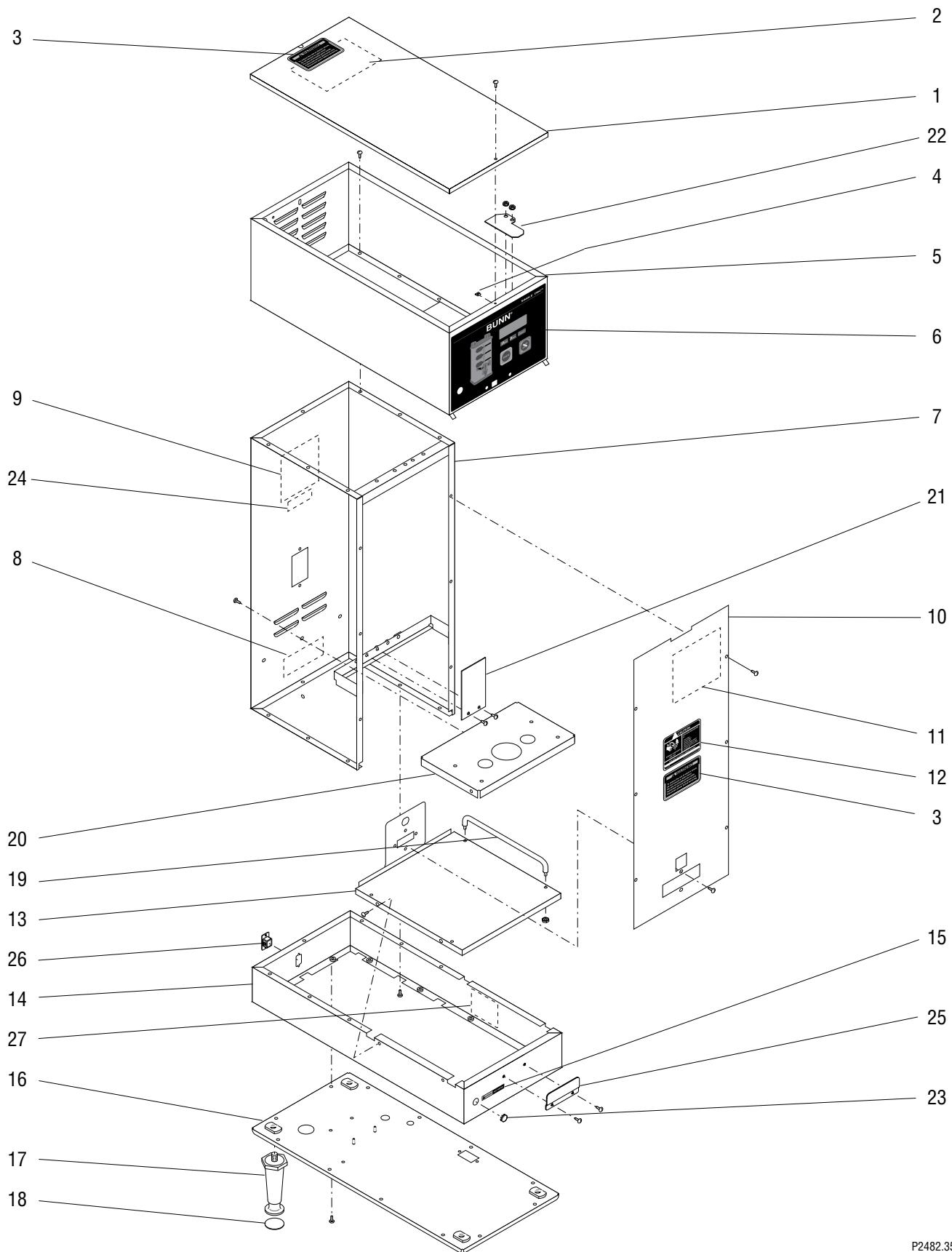
## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	25766.0000	1	Cover w/Decals, Top SST (Includes items 2 & 3)
	25766.0001	1	Cover w/Decals, Top BLK (Includes items 2 & 3)
	02336.0000	1	Screw, Truss Head #4 - 40 x .375"
2	25151.0000	1	Shield, Insulator
3	37881.0000	2	Decal, Warning "No Serviceable Parts"
4	00916.0000	1	Clip, J-Type #4 - 40
5	36404.1003	1	Hood w/Decals SST (Includes item 6)
	36404.1004	1	Hood w/Decals BLK (Includes item 6)
	02308.0000	7	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
6	29973.0000	1	Membrane Switch
7	29891.1000	1	Trunk w/Decals SST (Includes items 8,9 & 24)
	29891.1003	1	Trunk w/Decals BLK (Includes items 8,9 & 24)
8	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
9	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
10	27744.1007	1	Panel w/Decals, SST 120 models (Includes items 3, 11 & 12)
	27744.1001	1	Panel w/Decals, SST 120/240V models (Includes items 3, 11 & 12)
	27744.1006	1	Panel w/Decals, BLK 120/240V models (Includes items 3, 11 & 12)
	27744.1002	1	Panel w/Decals, 200V & 230V models (Includes items 3 & 12)
	01382.0003	8	Screw, Truss Head Locking #6 - 32 x .375"
11	32043.0000	1	Schematic, Electrical 120/240V models
	32043.0004	1	Schematic, Electrical 120V models
	32043.0006	1	Schematic, Electrical 240V (Brewers with Product # 33600.0019 only)
	32043.0007	1	Schematic, Electrical 230V
12	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel
13	36407.0000	1	Cover, Server Platform
	01382.0003	4	Screw, Truss Head Locking #6 - 32 x .375"
14	36406.1000	1	Base Housing w/Decals, SST 120V, 120/240V & 200V models (Includes item 15)
	36406.1001	1	Base Housing w/Decals, 230V models (Includes item 15)
	36406.0002	1	Base Housing, BLK 120/240V models
	02308.0000	7	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
15	20201.5600	1	Decal, Warning - Hot Water (Early models)
16	27763.0000	1	Cover, Bottom SST 120V & 120/240V models
	27763.0001	1	Cover, Bottom BLK 120/240V models
	27763.0004	1	Cover, Bottom 200V models
	27763.0006	1	Cover, Bottom SST 120V & 120/240V models with Main Power Switch
	27763.0008	1	Cover, Bottom BLK 120/240V models with Main Power Switch
	27763.0010	1	Cover, Bottom 230V models
	02308.0000	12	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
17	26528.0000	4	Leg, 4.0" Plastic
18	03996.0000	4	Pad, Anti Skid
19	12249.0001	2	Guide Rail
	00970.0000	4	Nut, Keps #8 - 32

(Continued)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

(Continued)

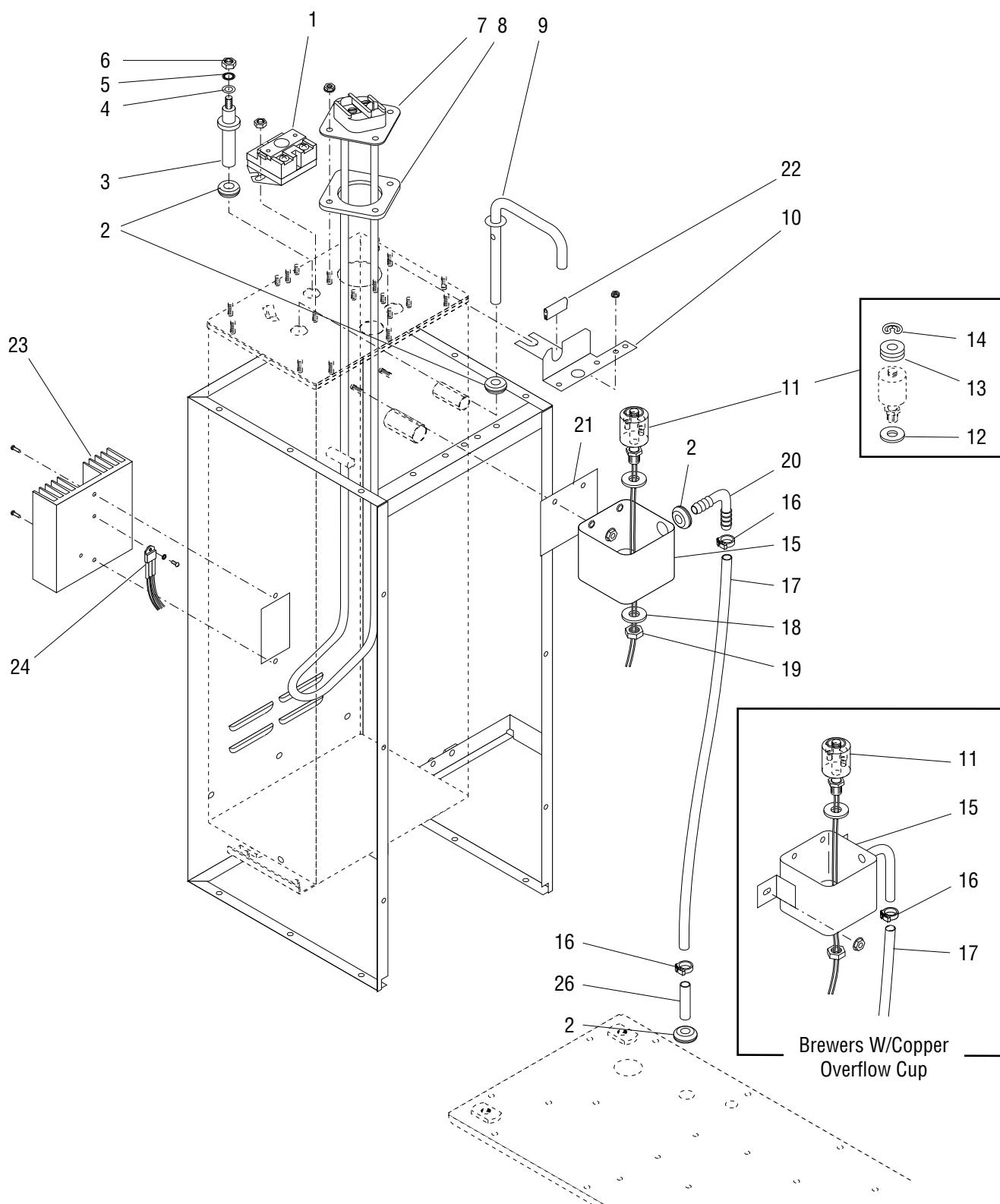


P2482.35

## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
20	26207.0000 02308.0000	1 5	Plate, Tank Mounting Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
21	34020.0000 02308.0000	1 2	Plate, Decal Mounting (Models without Main Power Switch) Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
22	32649.0000 00970.0000	1 2	Plate, Cover Nut, Keps #8-32 ]- Models without Funnel Lock
23	00619.0000	1	Plug
24	00985.0000	1	Decal, Individual Circuit Info
25	21537.0001 01347.0000	2 4	Plate, Server Stop Screw, #6-32 x .38"
26	36398.0000	1	Hole Plug, DB-9 (Early models)
27	39803.0000	1	Decal, Main Switch (Models with Main Switch only)
28	13255.0003	-	Leg Kit (Includes 4 each of items 17 & 18) (Not illustrated)

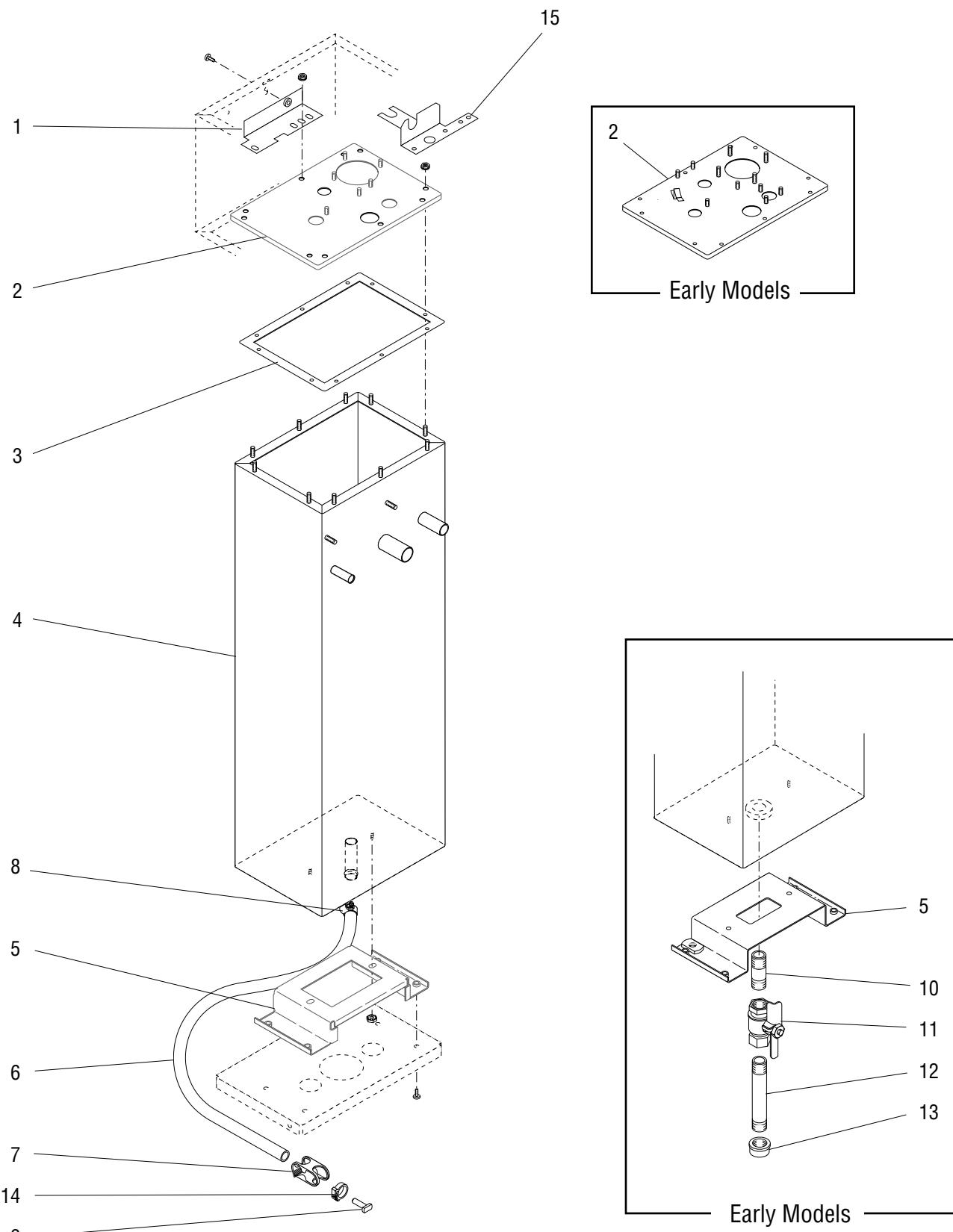
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	23717.0003	1	Thermostat, Limit
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32
2	02536.0000	4	Grommet, Probe (1 less used on brewers with Copper Overflow Cup)
3	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items 4, 5 & 6)
4	01501.0000	1	Washer .164" I.D. x .375" O.D.
5	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
6	00908.0000	1	Nut, Hex #8 - 32
7	12524.1000	1	Tank Heater 1800W @ 120V (Includes item 8)
	20922.1000	1	Tank Heater 3000W @ 240V (Includes item 8)
	12322.1000	1	Tank Heater 4000W @ 240V (Includes item 8)
	12305.1000	1	Tank Heater 4000W @ 208V (Includes item 8)
	12451.1000	1	Tank Heater 5000W @ 240V (Includes item 8)
	00908.0000	4	Nut, Hex #8 - 32
8	12398.0002	1	Gasket, Tank Heater
9	26622.0001	1	Tube Assy, Vent
10	27473.0000	1	Bracket, Vent Tube
11	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level, 120V, 120/240V & 200V (Includes items 12, 13 & 14)
	03803.0002	1	Switch Assy, Liquid Level, 230V (Includes items 12, 13 & 14)
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
12	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
13	-----	3	Washer, Adjusting (DO NOT USE IN THIS APPLICATION)
14	03807.0000	1	Clip, Spring
15	22728.0000	1	Overflow Cup Assy Copper (Second type) (Also replaces aluminum cup)
	41259.1003	1	Kit, Overflow Cup (Aluminum) (Includes items 2, 18, 20 & 21)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10-32
16	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
17	03236.0007*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 29" (Order item 27)
18	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
19	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
20	41280.0001	1	Elbow,.375" Multi Barb
21	41266.0000	1	Film, Insulating
22	02434.0013*	1	U-Channel 1.0" (Order item 28)
23	20541.0001	1	Heat Sink, Aluminum
24	12565.0011	1	Triac Assy, 40 Amp (120V, 120/240V, 200V & 230V models)
	12565.0013	1	Triac Assy, 40 Amp (Early 230V Brewers with Thermal Fuzes)
	02328.0003	1	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
	01520.0000	1	Lockwasher #6
25	M2522.1000	-	Heat Sink Compound (Not Illustrated)
26	21801.0002	1	Tube .375" O.D. x 1.50" LG
27	03236.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 36.0"
	03236.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 60.0"
	03236.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x 120"
28	02434.1000	-	U-Channel 18.0" (Use as required)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

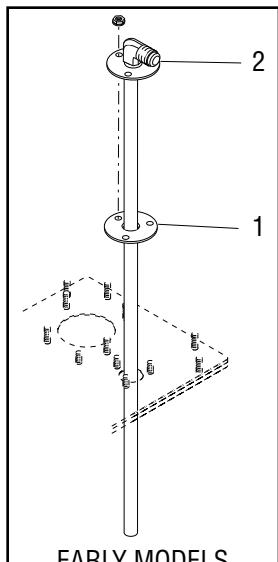


## TANK AND MOUNTING BRACKETS

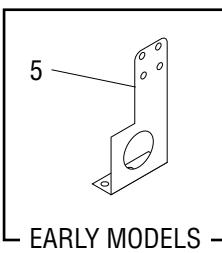
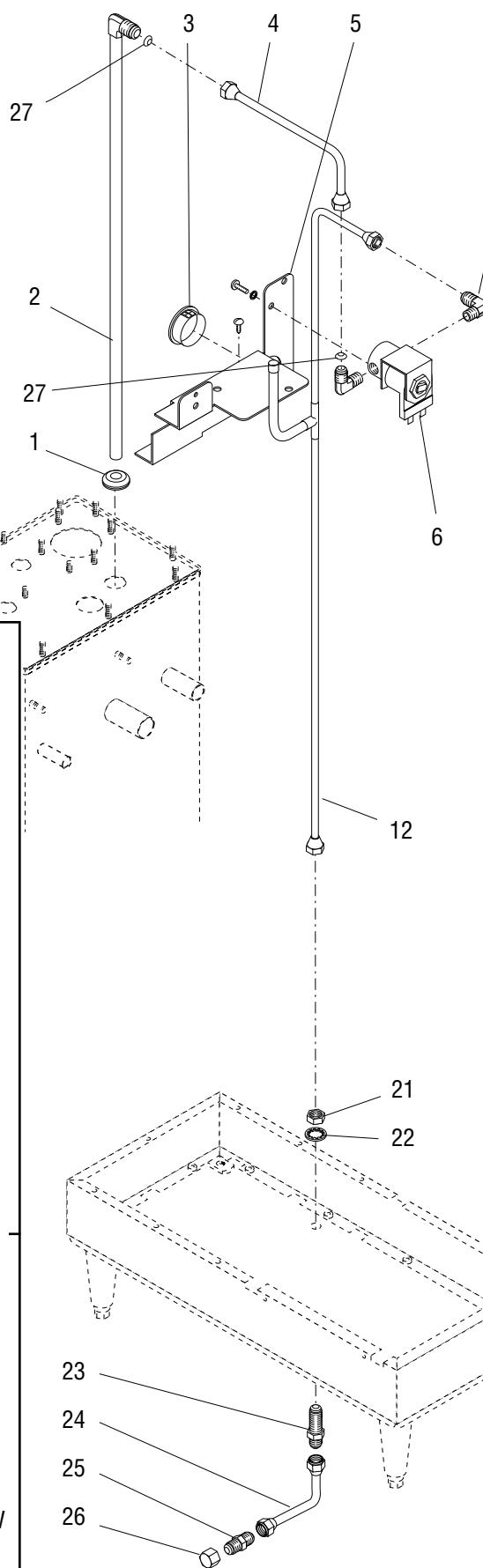
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28909.0000	1	Bracket, Tank Support (Top)
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32
2	22976.0001	1	Lid, Tank (Early models)
	22976.0004	1	Lid, Tank (Late models)
	00908.0000	10	Nut, Hex #8 - 32
3	22978.0000	1	Gasket, Tank
4	23324.1000	1	Tank Assy (Includes item 6) (Early models)
	22960.1008	1	Tank Assy (Late models)
5	23193.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Bottom) (Early models)
	37541.0000	1	Bracket, Tank Mounting (Bottom) (Late models)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10 - 32
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
6	32591.0011*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 36" LG (Order item 16)
7	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shut Off .75" O.D.
8	29421.0000	1	Clamp, Hose-Worm Drive .625"/.75"
9	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
10	32242.0000	1	Nipple, Brass 2.0"
11	35439.1000	1	Valve, Ball Shut-off
12	32242.0002	1	Nipple, Brass 5.0"
13	32241.0000	1	Cap
14	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
15	-----	1	Bracket, Vent Tube (See TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION)
16	32591.1002	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36" LG

**BUNN®**

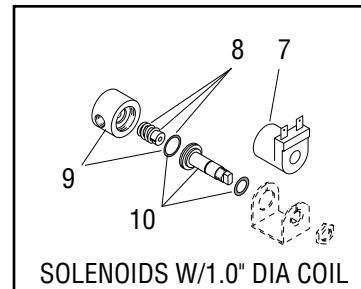
## STRAINER/FLOW CONTROL - SOLENOID AND LINES

SINGLE SH  
DBC

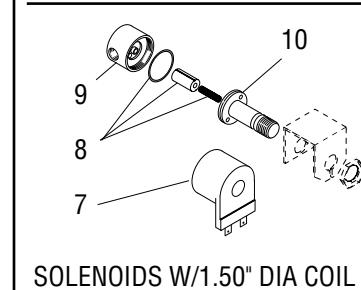
EARLY MODELS



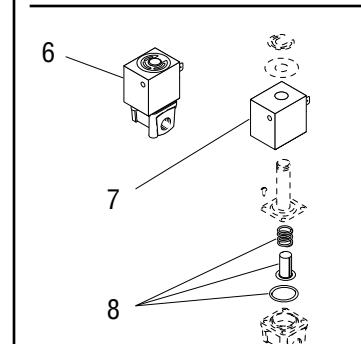
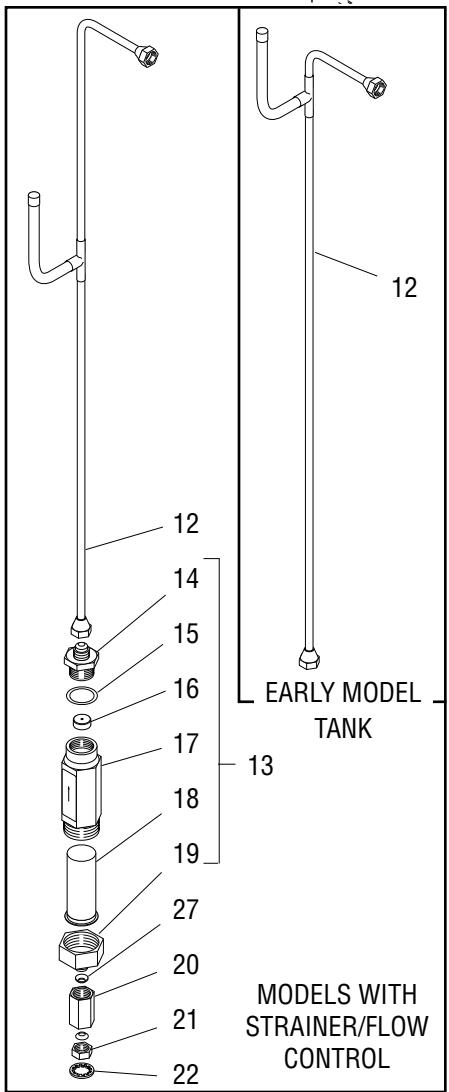
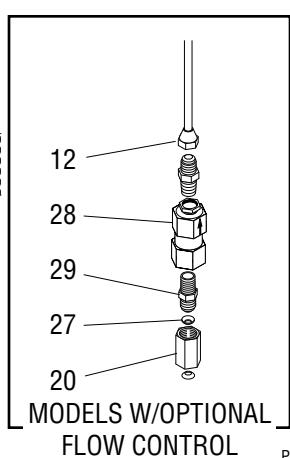
EARLY MODELS



SOLENOIDS W/1.0" DIA COIL



SOLENOIDS W/1.50" DIA COIL

230V SOLENOID VALVE  
EARLY MODELSMODELS WITH  
STRAINER/FLOW  
CONTROLMODELS W/OPTIONAL  
FLOW CONTROL

P2484

## STRAINER/FLOW CONTROL - SOLENOID AND LINES

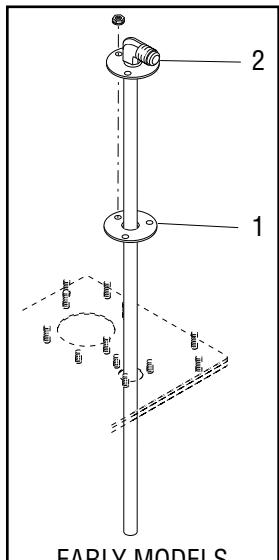
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	05515.0000	1	Gasket, Fill Tube (Early models)
	02536.0000	1	Grommet, Fill Tube (Late models)
2	22992.0001	1	Tube, Tank Fill (Early models)
	20937.0000	1	Tube, Tank Fill (Late models)
	00908.0000	3	Nut, Hex #8 - 32
3	01592.0001	1	Bushing, Snap 1.88" Dia. Hole
4	21812.0007	1	Tube Assy, Solenoid to Tank (Includes Nuts)
5	-----	1	Bracket, Upper Component (Early models. Order late model bracket)
	23015.0001	1	Bracket, Upper Component (Late models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
6	01085.0000	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (Without Inlet Screen)
	01085.1006	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01085.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V - 1.0" Dia Coil
	21180.0001	1	Solenoid Valve Assy 200V - 1.50" Dia Coil
	01975.0000	1	Solenoid Valve Assy 230V - 1.50" Dia Coil (Late models) Without Inlet Screen)
	01085.1007	1	Solenoid Valve Assy, 240V - 1.48" Dia Coil (With Inlet Screen)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10 - 32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
	28005.0000	1	Solenoid Valve Assy 230V (Includes items 7 & 8)
	01315.0000	2	Screw, Truss Head #8 - 32 x .38"
	01519.0000	2	Lockwasher, Split #8
7	01101.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1.50" Dia
	28480.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V - 1.0" Dia
	21181.0000	1	Solenoid Valve Coil, 200V
	28020.0000	1	Solenoid Valve Coil, 230V (Early models)
	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 230V (Late models)
8	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.50" Dia Coil (Includes Plunger, Seal and Spring)
	01111.0002	1	Solenoid Valve Repair Kit - 1.0" Dia Coil (Includes Plunger, Spring and O-ring)
	28021.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit, 230V (Early models)
9	01079.0000	1	Solenoid Valve Base - 1.50" Dia Coil (Without Screen)
	28479.0000	1	Solenoid Valve Base Kit - 1.0" Dia Coil (Includes O-ring)
10	01116.0000	1	Guide - 1.50" Dia Coil
	28481.0000	1	Guide Kit - 1.0" Dia Coil
11	00400.0001	2	Elbow, Male .250" Flare x .125" MPT
12	25160.0001	1	Tube Assy, Strainer/Flow Cont. to Solenoid (Early model Tanks)
	38342.0001	1	Tube Assy, Strainer/Flow Cont. to Solenoid (Late model Tanks W/Strainer/Flow Cont.)
	38342.0002	1	Tube Assy, Bulkhead to Solenoid (Late model Tanks W/O Strainer/Flow Control)
	38342.0003	1	Tube Assy, Bulkhead to Solenoid (Brewers with Product # 33600.0006 & 33600.0021)
13	22300.0500	1	Strainer/Flow Control Assy (Includes items 14 thru 19)
	23820.0000	1	Strainer Assy (Includes items 17 thru 19) (Brewers with Product # 33600.0006 & 33600.0021)
14	01154.0000	1	Flow Control Outlet
15	01155.0000	1	Flow Control Gasket
16	20526.1500	1	Flow Washer & Gasket .500 GPM (Includes item 15)
17	-----	1	Body (Not available order item 13)
18	23721.0000	1	Screen
19	22249.0000	1	End Cap

(continued)

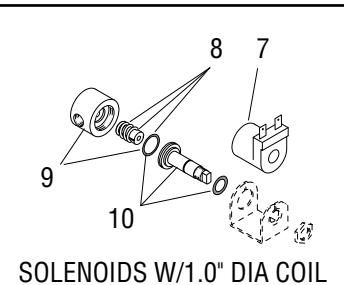
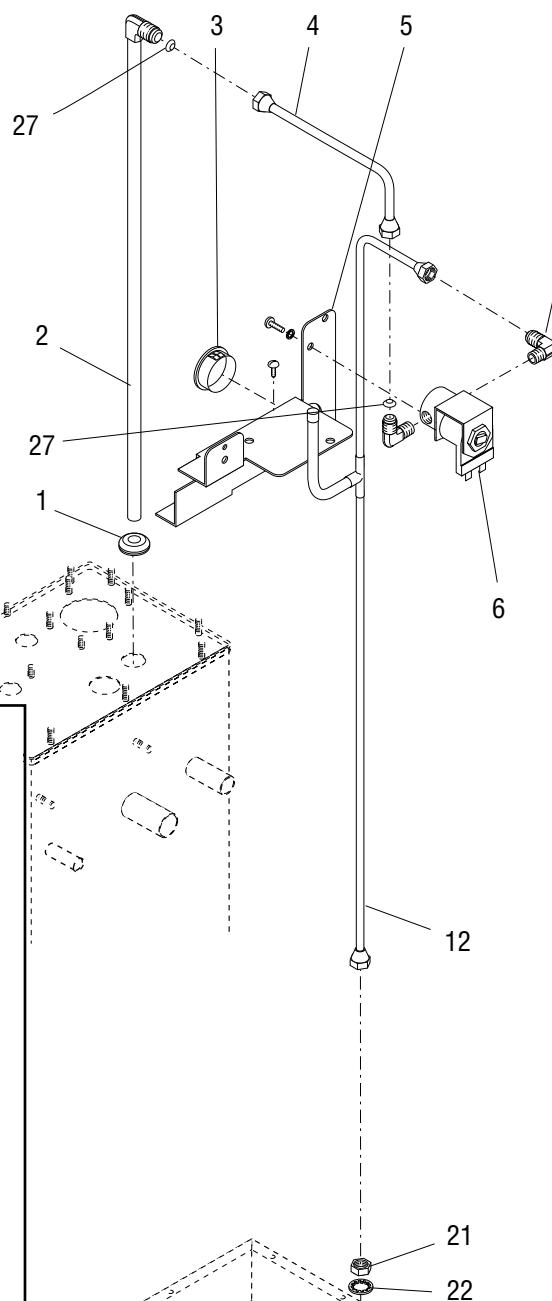
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

**BUNN®**

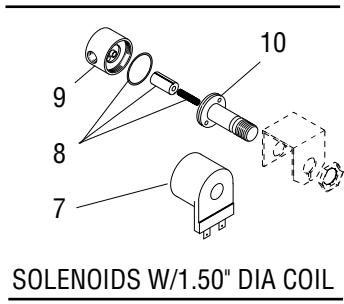
## STRAINER/FLOW CONTROL - SOLENOID AND LINES

**SINGLE SH  
DBC**

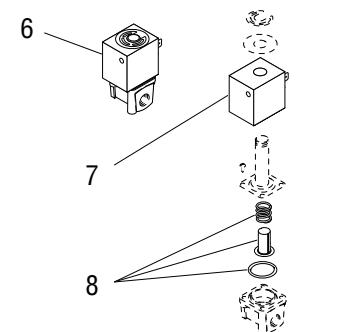
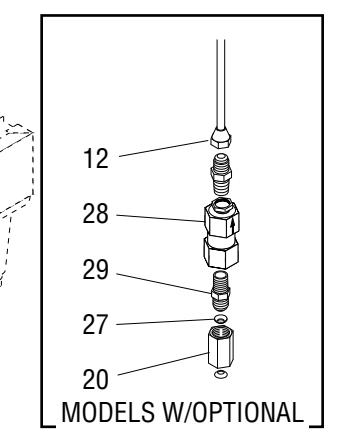
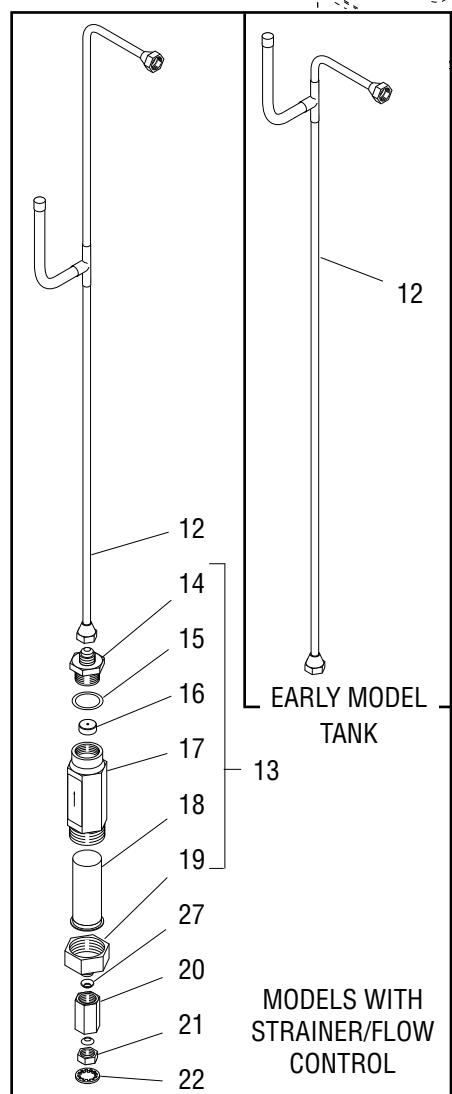
EARLY MODELS



SOLENOIDS W/1.0" DIA COIL



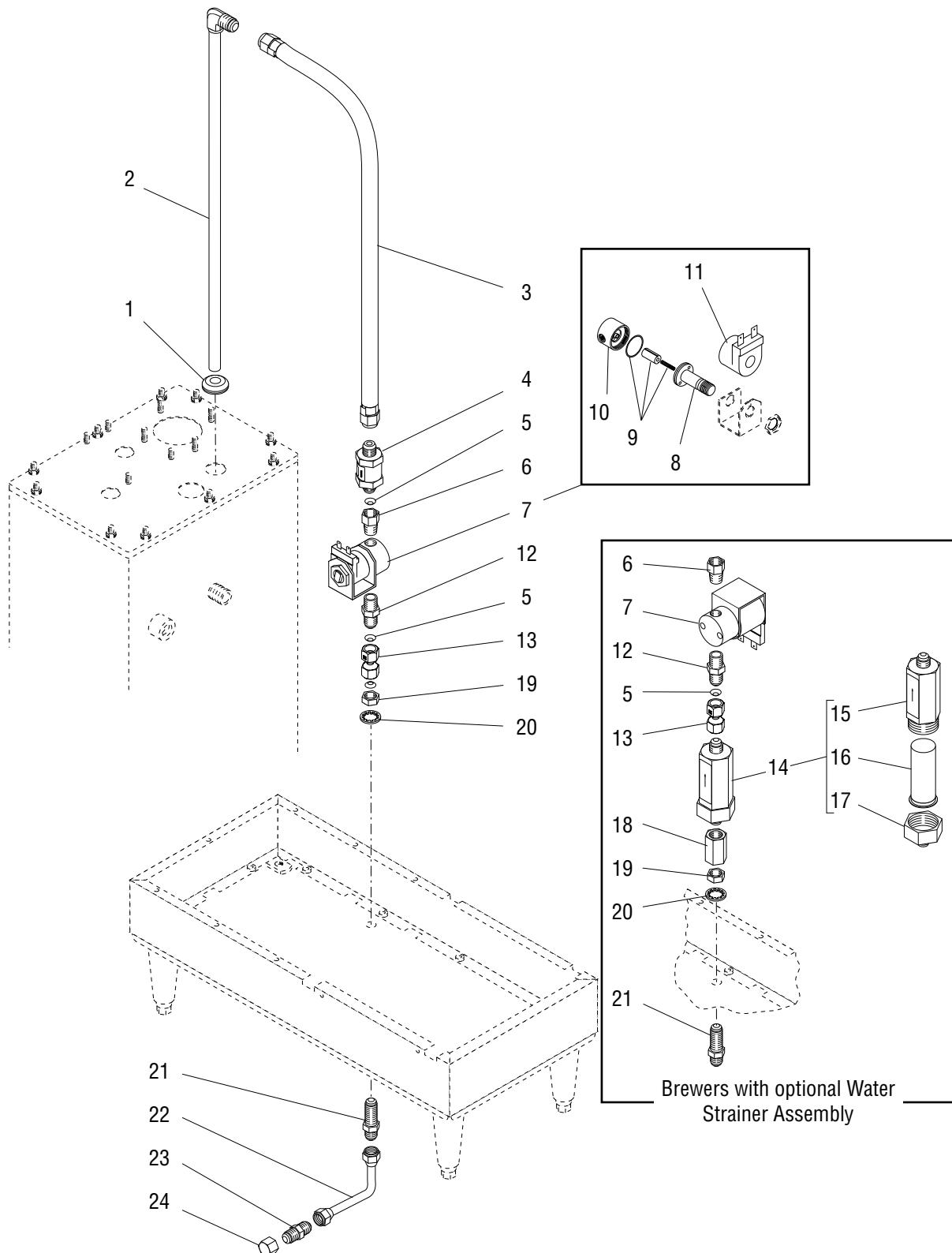
SOLENOIDS W/1.50" DIA COIL

230V SOLENOID VALVE  
EARLY MODELSMODELS W/OPTIONAL  
FLOW CONTROLMODELS WITH  
STRAINER/FLOW  
CONTROL

## STRAINER/FLOW CONTROL - SOLENOID AND LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
20	24614.0001	1	Union .25" FFL x .25" FFL (Models W/Strainer/Flow Control only)
21	00463.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
22	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438" I.D.
23	00459.0000	1	Bulkhead Fitting .250" Flare
24	00310.0002	1	Tube Assy, Bulkhead to Supply
25	00436.0001	1	Union .250" Male Flare
26	00935.0000	1	Cap (For shipping purposes only)
27	24684.0000	2	Gasket, Copper
28	27596.1750	1	Strainer/Flow Control Assy (Includes Item 29)
29	00423.0000	2	Connector, .25 FLR x .25 MPT

] Optional

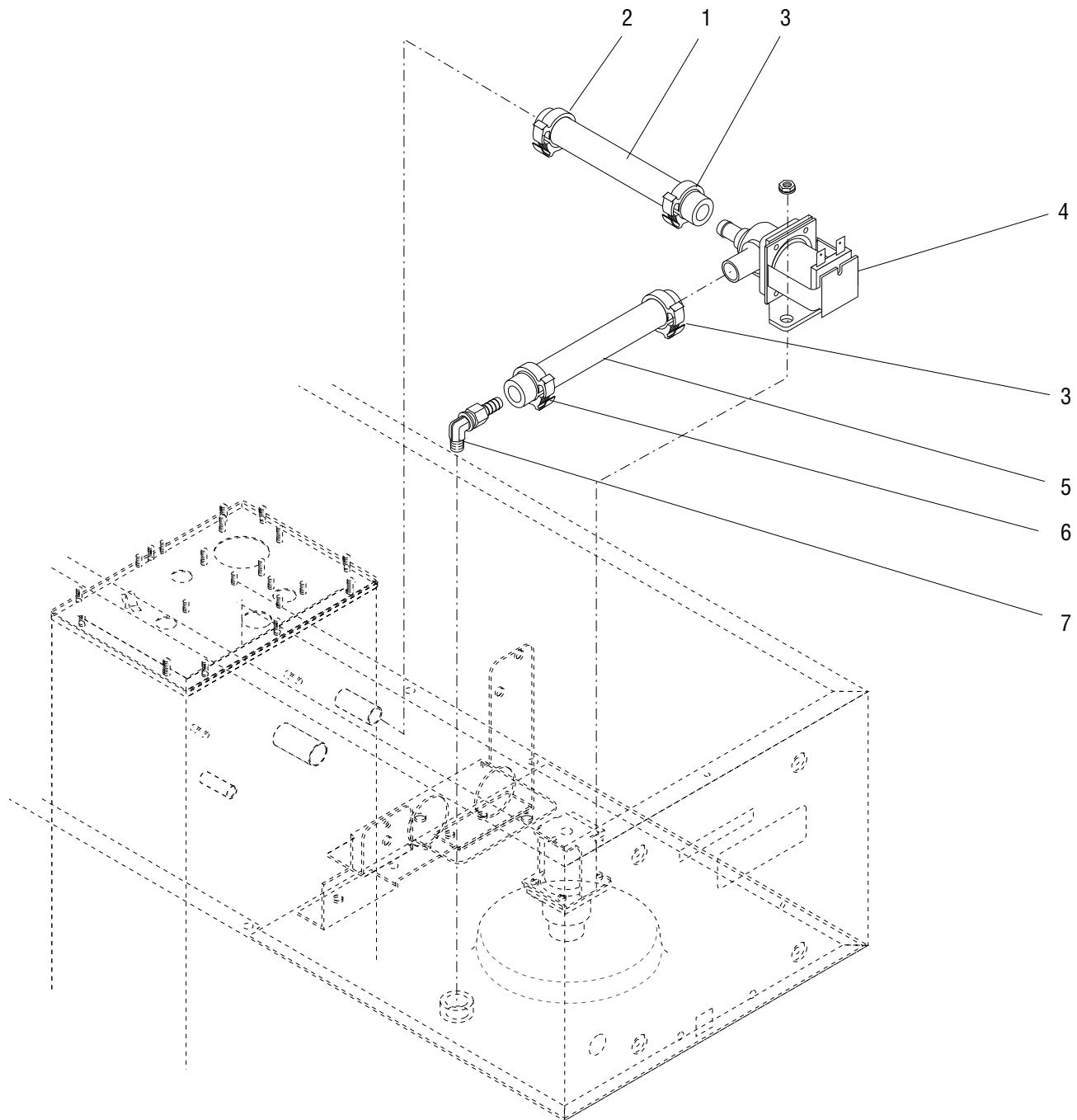


## SOLENOID AND LINES (MODELS W/BACKFLOW PREVENTION)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet, Fill Tube
2	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
3	20977.1003	1	Tube Assy, Solenoid to Tank (29")
	20977.10001	1	Tube Assy, Solenoid to Tank (27") (Brewers with optional Water Strainer Assembly)
4	01171.0001	1	Check Valve
5	24684.0000	2	Gasket, Copper
6	24613.0001	1	Adapter, .25 NPT Female x .125" MPT
7	01085.1007	1	Solenoid Valve Assy, 240V (With Inlet Screen)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10 - 32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
8	01116.0000	1	Sleeve Assy, Solenoid Valve
9	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit (Includes Plunger, Spring and Seal)
10	01079.0000	1	Solenoid Valve Base (Without Screen)
11	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 240V
12	00402.0001	1	Connector .250" Flare x .125" MPT
13	00483.0000	1	Connector, Swivel Nut .25" FFL x .25" FFL
14	23820.0000	1	Strainer Assy, Water (Includes items 15, 16 and 17)
15	23819.0000*	1	Body (Not available order item 14)
16	23721.0000	1	Screen
17	22249.0000	1	End Cap
18	24614.0001	1	Union .25" FFL x .25" FFL
19	00463.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
20	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438" I.D.
21	00459.0000	1	Bulkhead Fitting .250" Flare
22	00310.0002	1	Tube Assy, Bulkhead to Supply
23	00436.0001	1	Union, .250" Male Flare
24	00935.0000	1	Cap (For shipping purposes only)

Brewers with optional Water  
Strainer Assembly

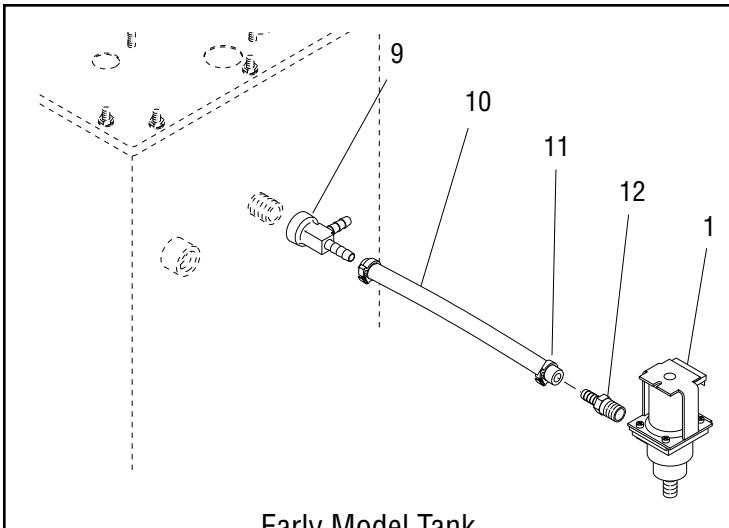
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



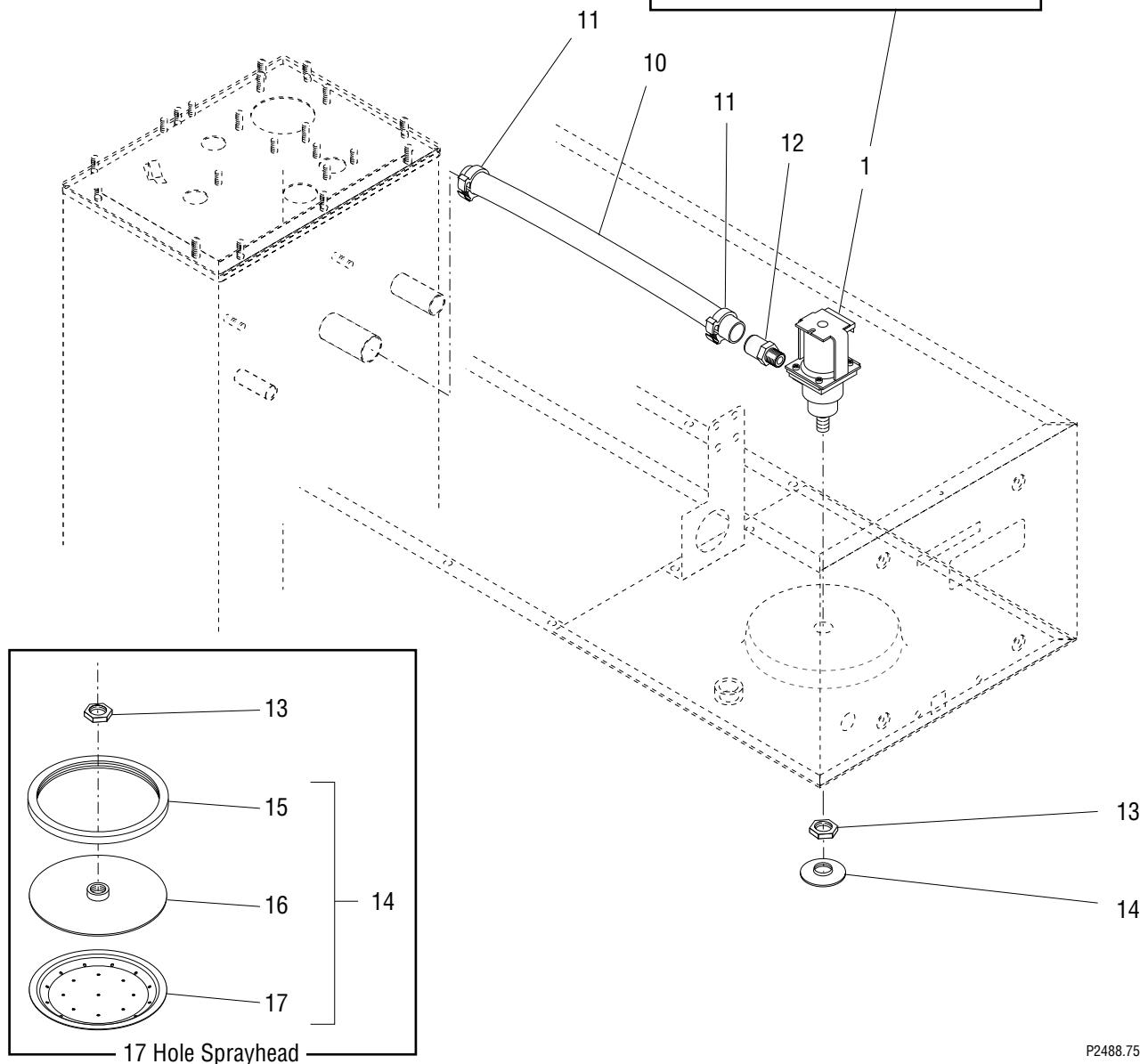
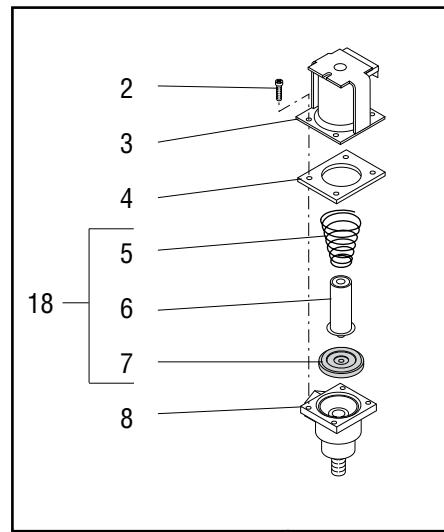
## WATER BY-PASS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20976.0045*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 6.50" (Order item 8) (Early model Tank)
	32591.0019*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 4.25" (Order item 9) (Late model Tank)
2	12422.0001	1	Clamp, Hose .59"/.66" I.D. (Early model Tank)
	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D. (Late model Tank)
3	12422.0005	2	Clamp, Hose .62"/.71" I.D.
4	27370.0003	1	Valve Assy, By-Pass 120V
	27370.0004	1	Valve Assy, By-Pass 200V
	27370.0005	1	Valve Assy, By-Pass 230V
	00970.0000	2	Nut, Keps #8 - 32
5	20976.0006*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 4.50" (Order item 8) (Early model Tank)
	20976.0051*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x 6.00" (Order item 8) (Late model Tank)
6	12422.0001	1	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
7	32648.0000	1	Elbow Assy
8	20976.1000	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
9	32591.1000	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0"

Not illustrated



Early Model Tank



17 Hole Sprayhead

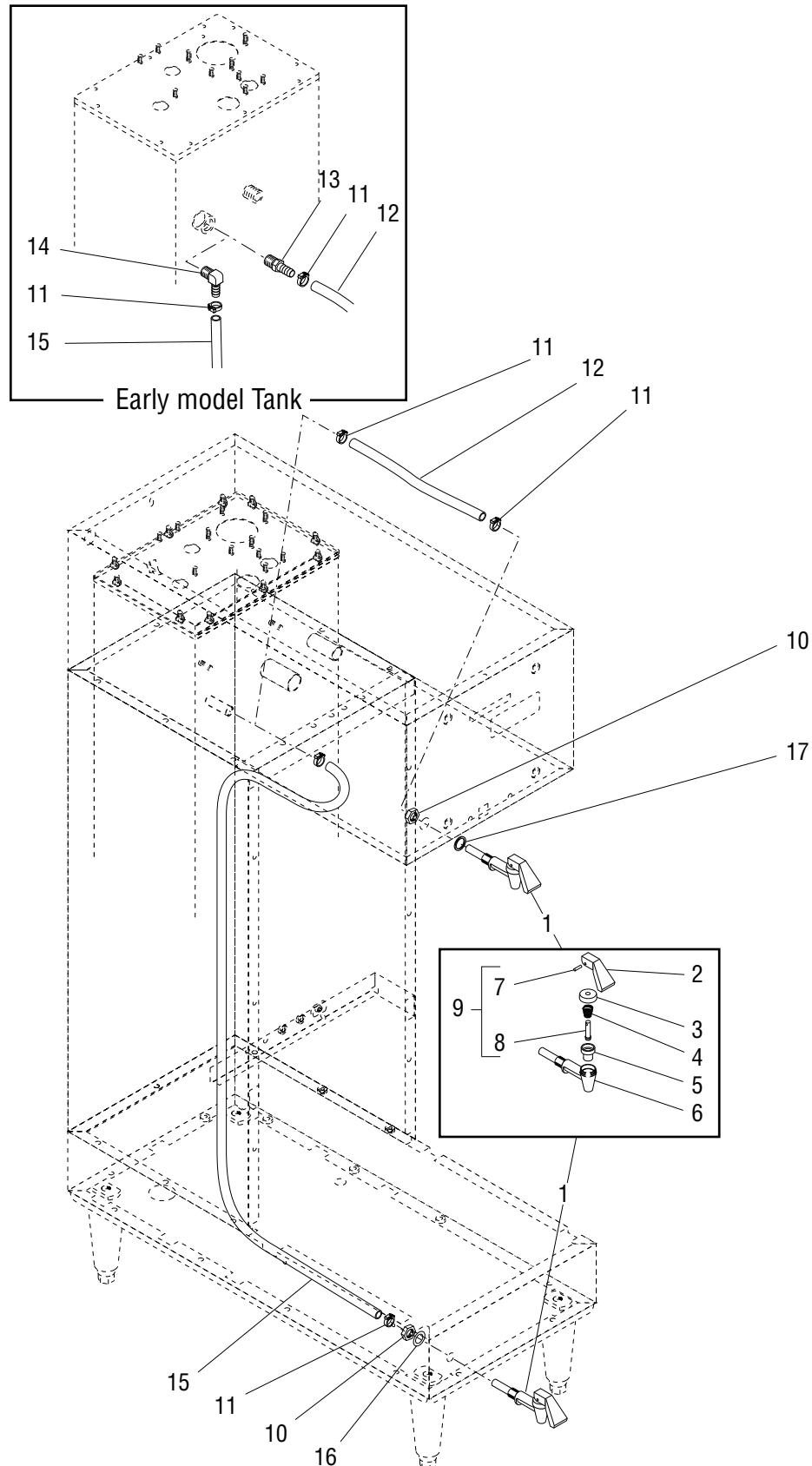
P2488.75

## SPRAYHEAD VALVE AND SPRAYHEAD

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26846.0000	1	Valve Assy, Sprayhead, 120V (Includes items 2 thru 8)
	26846.0001	1	Valve Assy, Sprayhead, 200V (Includes items 2 thru 8)
	26846.0002	1	Valve Assy, Sprayhead, 230V (Includes items 2 thru 8)
2	23254.0000	4	Screw #8 - 32
3	22305.0000	1	Coil Assy, Valve, 120V
	22305.0003	1	Coil Assy, Valve 200V
	22305.0002	1	Coil Assy, Valve 230V
4	23256.0000	1	Spacer Plate
5	-----	1	Spring (Not available order item 18)
6	-----	1	Plunger (Not available order item 18)
7	23255.0000	1	Diaphragm
8	-----	1	Body (Not available order item 1)
9	26924.0000	1	Tee, Run .25" MPTF x .38" x .38" Barb (Early model Tank only)
10	20976.0006*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 4.50" (Order item 19) (Early model Tank)
	35052.0000*	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 6.25" (Order item 20) (Late model Tank)
11	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I. D. (Early model Tank)
	12422.0008	2	Clamp, Hose .93"/1.1" I. D. (Late model Tank)
12	21136.0001	1	Fitting, Barb .375" x .25" MPT (Early model Tank)
	34956.0001	1	Fitting, .25" MPT .281" I.D. (Late model Tank)
13	01075.0000	1	Nut, Hex .438" - 20
14	01082.0000	1	Sprayhead 6 Hole (6-078) (Optional)
	01082.0002	1	Sprayhead 6 Hole (6-098)
	35308.1000	2	Sprayhead Assy, 17 Hole (Includes one each of items 15 - 17)
15	34868.0000	2	Seal, Sprayhead
16	35070.0001	2	Sprayhead Back
17	34867.0004	2	Sprayhead
18	11517.0008	-	Solenoid Valve Repair Kit (Includes one each of items 5, 6 & 7)
19	20976.1000	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 12.0"
	20976.1001	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 36.0"
	20976.1002	-	Tube, Silicone .375" I.D. x 120.0"
20	35052.1000	-	Tube, Silicone .75" X 12.0"

Not illustrated

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



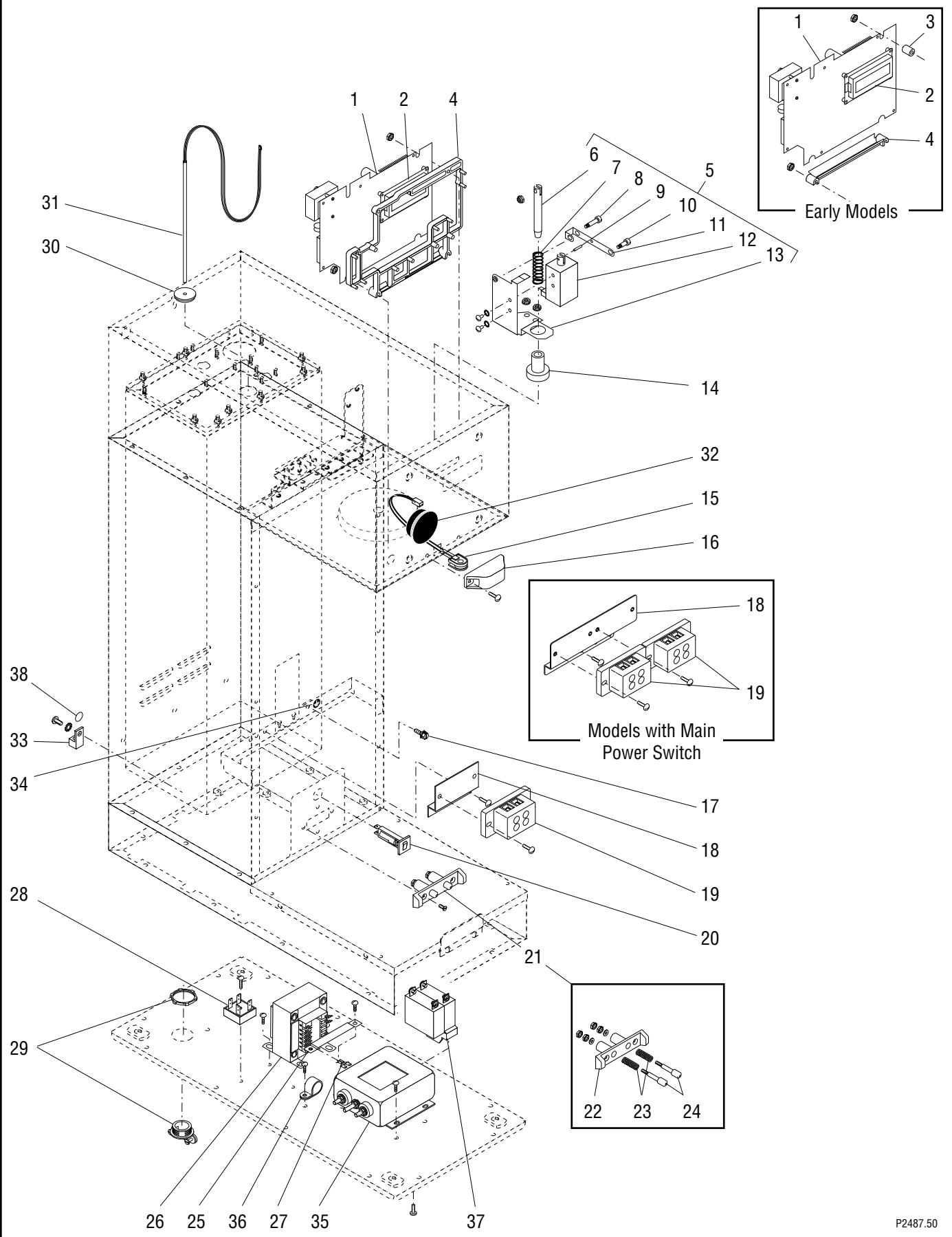
Only one Faucet location option (Upper or Lower) is applicable to each Brewer

P2486.50

## FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	29075.0000	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8)
2	02861.0003	1	Handle, Red "Warning Hot Water"
3	02854.0000	1	Bonnet
4	02595.0000	1	Spring
5	02766.0000	1	Cup
6	02856.0005*	1	Body (Order item 1)
7	02858.0000	1	Pin, Spring
8	13054.0000	1	Stem
9	02594.0000	1	Faucet Stem w/Pin (Includes items 7 and 8)
10	29264.0000	1	Nut
11	12422.0001	2	Clamp, Hose-Snap Type .59-.66"ID
12	20976.0003*	1	Tube .38" ID x 10.5" (Order item 18) (Early model Tank)
	20976.0065*	1	Tube .38" ID x 12.0" (Order item 18) (Late model Tank)
13	21136.0001	1	Fitting .38"barb x .25" MPT (Early model Tank only)
14	20202.1601	1	Elbow, 90° .375" Barb x .25" MPT (Early model Tank only)
15	20976.0079*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 38.0" (Order item 18) (Early model Tank)
	20976.0066*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 48.0" (Order item 18) (Late model Tank)
16	01544.0000	1	Washer, .50" I.D. x .75" O.D. x .025"
17	41184.0000	1	Washer, .57" I.D. x .72" O.D. x .048" (Late models)
18	20976.1000	-	Tube, Silicone .38" I.D. x 12.0"
	20976.1001	-	Tube, Silicone .38" I.D. x 36.0"
	20976.1002	-	Tube, Silicone .38" I.D. x 120.0"
19	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml

Not Illustrated

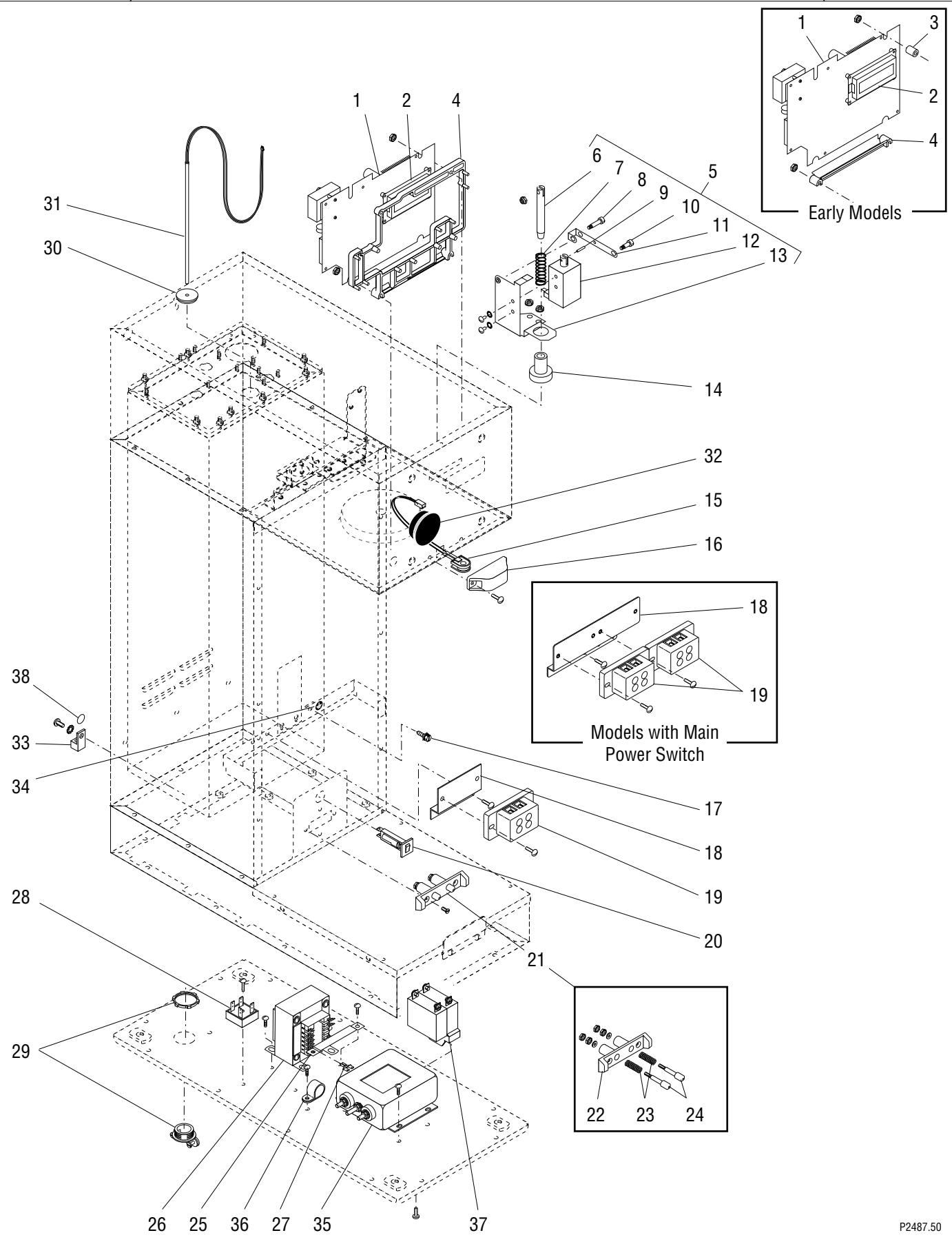


## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	29969.1000	1	Circuit Board, Main control, 120/240V
	29969.1003	1	Circuit Board, Main control, 200V
	29969.1025	1	Circuit Board, Main control, 200V (Brewers with Product # 33600.0019 only)
	38358.1006	1	Circuit Board, Main control, 240V RoHS (Models with 17 hole Sprayhead)
	38358.1000	1	Circuit Board, Main control, 240V RoHS
	29969.1004	1	Circuit Board, Main control, 120V
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
2	35493.1002	1	CBA, Display
3	01533.0006	2	Spacer (Early models)
4	29970.0000	1	Mount, Circuit Board (Early models)
	40726.0000	1	Mount, Circuit Board (Late models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
5	29499.1000	1	Solenoid Assy 120V & 120/240V Models (Includes items 6 thru 13)
	29499.1001	1	Solenoid Assy 200 & 230V Models (Includes items 6 thru 13)
6	29494.0000	1	Pin, Funnel Stop
7	28897.0000	1	Spring, Compression
8	29504.0001	1	Shoulder Screw
9	26247.0001	1	Pin, Spring
10	29504.0000	1	Shoulder Screw
	00991.0000	1	Nut, Elastic Lock #8-32
11	29493.0000	1	Lever
12	29503.0000	1	Coil, Solenoid 120V & 120/240V Models
	29503.0001	1	Coil, Solenoid 200V & 230V Models
	01519.0000	2	Lockwasher #8
	33613.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
13	29492.0000	1	Bracket, Solenoid
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
14	29495.0000	1	Guide, Pin
15	-----	1	Sensing Coil WO/Leads (Early models) (Not available order item 46)
	32572.1001	1	Sensing Coil W/Violet Leads (Includes plug below) (Late models)
	20621.0000	1	Plug, hole .203" Dia. (Not illustrated)
16	32573.0000	1	Cover, Sensing Coil
	01382.0007	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
17	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer #10-32 x .50" (120V, 120/240V & 200V Models)
	01375.0000	1	Ground Screw, Pan Head, Slotted, Brass #10-32 x .50"
	01512.0000	1	Lockwasher, Ext. tooth #10
			] 230V Models
18	23004.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting
	39248.0001	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main Power Switch)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"

(Continued)

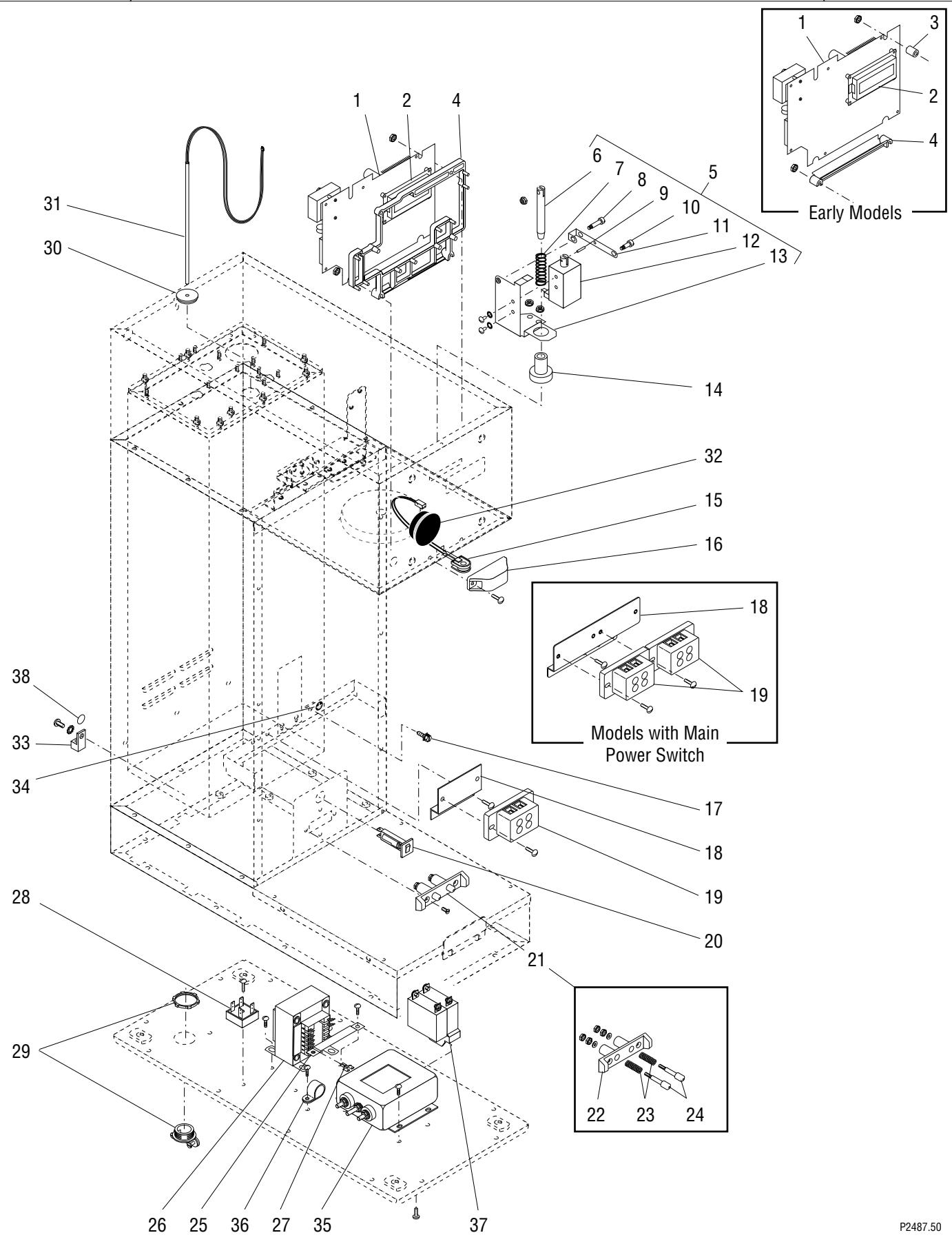
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
19	01106.0000	1	Terminal Block, 2 Pole WHITE/BLACK
	01106.0001	1	Terminal Block, 2 Pole RED/BLACK
	01106.0003	1	Terminal Block, 2 Pole BLUE/BROWN
	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole RED/WHITE/BLACK
	07038.0001	1	Terminal Block, 3 Pole RED/BLUE/BLACK
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
20	27181.0001	1	Circuit Breaker, 4 amp
21	27790.1000	1	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes items 22, 23 & 24)
	20608.0000	2	Screw, Flat Head #6-32 x .375" SST Black
22	27746.0000	1	Housing, Spring Contact
23	27788.0000	2	Spring
24	27748.0000	2	Pin, Contact
	01521.0000	2	Washer, Flat
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32 - Zinc Plated
25	28264.0000	1	Strap, Transformer Holdown
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
26	27253.0001	1	Transformer, 80VA, (120V & 120/240V models)
	29179.0001	1	Transformer, 115/230V-24V (200V & 230V models)
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
27	26722.0000	2	Adapter, Spade
28	22126.0000	1	Rectifier
	02367.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
29	01590.0000	1	Connector, Cable (120V & 120/240V models)
	32833.0000	1	Strain Relief, Cord (200V & 230V models)
	01531.0000	1	Washer, Reducing (230V models)
30	12570.0000	1	Grommet, Temperature Sensor
31	29327.0000	1	Probe Kit, Temperature/Dry Plug
32	32018.0000	1	Bumper (Early models)
33	27705.0000	1	Terminal Lug #6-14 AWG (230V models only)
	01327.0000	1	Screw, Pan Head Slotted #10-32 x .38"
	01512.0000	1	Lockwasher, Ext. tooth #10 Zinc Plated
34	00824.0002	1	Decal, Ground
35	29446.0002	1	EMI Filter, 30 AMP (200V & 230V Models)
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
	01510.0000	1	Lockwasher, Ext. tooth #6 Zinc Plated
36	00610.0000	1	Clamp
	01347.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
37	38894.0001	1	Switch, Main Power (Not used on all models)
	01308.0002	2	Screw, Truss Head #6-32 x .25" (Switch Mounting)
	01327.0000	4	Screw, Pan Head #10-32 x .375"
	01512.0000	4	Lockwasher, External Tooth #10
38	00824.0001	1	Decal, Equipotentiality

(Continued)

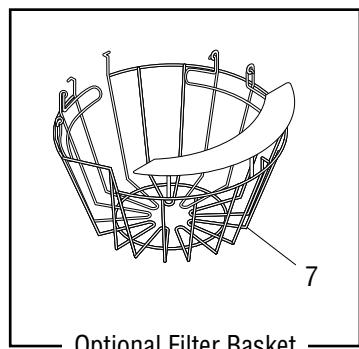


## ELECTRICAL CONTROLS

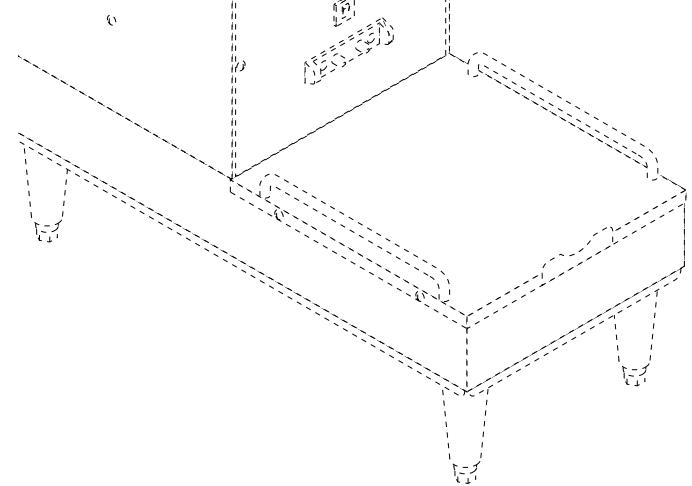
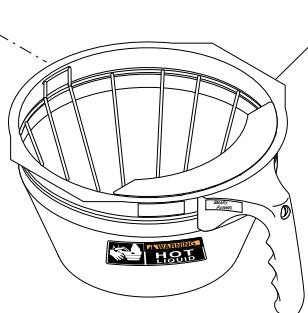
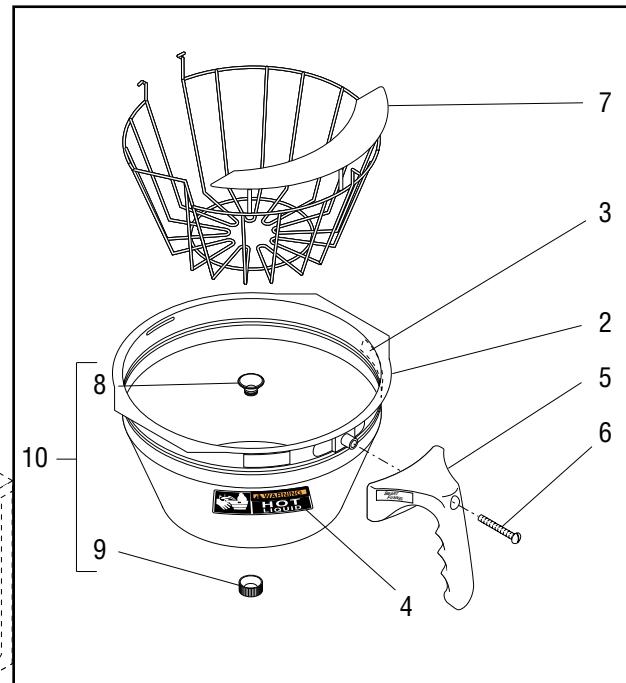
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
------	----------	------	-------------

Note: The following parts are not illustrated

39	32647.0000 32647.0007 32647.0003 32647.0008 32647.0004 32647.0009 32647.0010 32647.0011	1 1 1 1 1 1 1 1	Wiring Harness, Main 120/240V (Brewers prior to 08/01/05) Wiring Harness, Main 120/240V (Brewers after 08/01/05) Wiring Harness, Main 230V (Brewers prior to 08/01/05) Wiring Harness, Main 230V (Brewers after 08/01/05) Wiring Harness, Main 200V (Brewers prior to 08/01/05) Wiring Harness, Main 200V (Brewers after 08/01/05) Wiring Harness, Main 120V Wiring Harness, Main 200V (Brewers with Product # 33600.0019 only)
40	27791.0001 27791.0004	1 1	Wiring Harness, Transformer (120V & 120/240V models) Wiring Harness, Transformer (200V & 230V models)
41	37859.0002	1	Wiring Harness, Main Power Switch
42	03851.0000	2	Wire Nut (Not used on 230V Models)
43	02244.0000	1	Jumper, Two-position (Used for programming Control Board)
44	34707.0000 34707.0003	1 1	Wiring Harness, EMI Filter to Terminal Block 230V Wiring Harness, EMI Filter to Terminal Block 200V
45	27945.0005	1	Thermal Cut-off w/Lead Red 51" (230V)
46	38338.0000	-	Kit, Funnel Sensors (Includes Funnel Sensor Coils W/Leads)
47	23799.0001	1	Cord Assy, Power (120V)



Optional Filter Basket



P2502

## FUNNEL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	32643.0000	2	Funnel Assy, SST
	32643.0010	2	Funnel Assy W/D-Ring Basket, SST (Optional)
2	24462.0002	1	Each includes Items 2 thru 9
			Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	1	Decal, Warning-Remove Funnel
4	03409.0004	1	Decal, Warning-Hot Liquid
5	32595.0000	1	Handle, Funnel-Black
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .25" - 20 x 1.50" BLK
7	33089.0000	1	Filter Basket w/Splash Guard
			Filter Basket w/Splash Guard & D-Rings (Optional)
8	32139.0000	1	Insert, Funnel Tip - Male (Refer to item 10)
9	32140.0000	1	Insert, Funnel Tip - Female (Refer to item 10)
10	01031.0001	-	Funnel Tip Kit (Includes items 8 & 9)

\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00310.0002.....	17	01510.0000.....	27	12565.0011.....	9	24462.0002.....	31
00400.0001.....	13	01512.0000.....	25,27	12565.0013.....	9	24613.0001.....	17
00402.0001.....	17	01519.0000.....	13,25	12570.0000.....	27	24614.0001.....	15
00423.0000.....	15	01520.0000.....	9	13054.0000.....	23	24684.0000.....	15,17
00436.0001.....	15,17	01521.0000.....	27	13255.0003.....	7	25151.0000.....	5
00459.0000.....	15,17	01531.0000.....	27	20201.5600.....	5	25160.0001.....	13
00463.0000.....	15,17	01532.0000.....	15,17	20202.1601.....	23	25766.0000.....	5
00483.0000.....	17	01533.0006.....	25	20203.0100.....	9	25766.0001.....	5
00610.0000.....	27	01544.0000.....	23	20526.1500.....	13	26207.0000.....	7
00619.0000.....	7	01590.0000.....	27	20541.0001.....	9	26247.0001.....	25
00656.0001.....	5	01592.0001.....	13	20608.0000.....	27	26528.0000.....	5
00658.0000.....	5	01975.0000.....	13	20621.0000.....	27	26622.0001.....	9
00824.0001.....	25	02244.0000.....	29	20936.1000.....	9	26722.0000.....	27
00824.0002.....	25	02308.0000.....	5,7,11,13,25	20937.0000.....	13,15	26846.0000.....	21
00908.0000.....	9,11,13	02328.0003.....	9	20976.0003.....	23	26846.0001.....	21
00916.0000.....	5	02336.0000.....	5	20976.0006.....	19	26846.0002.....	21
00935.0000.....	15,7	02367.0000.....	27	20976.0006.....	21	26924.0000.....	21
00946.0000.....	9	02434.1000.....	9	20976.0036.....	23	27181.0001.....	27
00970.0000.....	5,7,19,25	02536.0000.....	9,13,15	20976.0045.....	19	27253.0001.....	27
00971.0000.....	11	02594.0000.....	23	20976.0051.....	19	27370.0003.....	19
00971.0000.....	9	02595.0000.....	23	20976.0065.....	23	27370.0004.....	19
00973.0000.....	25,27	02766.0000.....	23	20976.0066.....	23	27370.0005.....	19
00985.0000.....	7	02854.0000.....	23	20976.1000.....	19,21,23	27473.0000.....	9
00986.0000.....	5	02856.0005.....	23	20976.1001.....	19,21,23	27596.1750.....	17
00991.0000.....	25	02858.0000.....	23	20976.1002.....	19,21,23	27705.0000.....	27
01031.0001.....	31	02861.0003.....	23	20977.1001.....	17	27744.1001.....	5
01075.0000.....	21	03236.0007.....	9	20977.1003.....	17	27744.1002.....	5
01079.0000.....	13,17	03236.1001.....	9	21136.0001.....	21,23	27744.1006.....	5
01082.0000.....	21	03236.1002.....	9	21180.0001.....	13	27744.1007.....	5
01082.0002.....	21	03236.1003.....	9	21181.0000.....	13	27746.0000.....	27
01085.0000.....	13	03408.0004.....	31	21537.0001.....	7	27748.0000.....	27
01085.0002.....	13	03409.0004.....	31	21801.0002.....	9	27763.0000.....	5
01085.1006.....	13	03633.0000.....	9	21812.0007.....	13	27763.0001.....	5
01085.1007.....	13,17	03803.0000.....	9	22126.0000.....	27	27763.0004.....	5
01100.0000.....	13,17	03803.0002.....	9	22249.0000.....	13	27763.0006.....	5
01101.0000.....	13,17	03807.0000.....	9	22300.0500.....	13	27763.0008.....	5
01106.0000.....	27	03851.0000.....	29	22305.0000.....	21	27763.0010.....	5
01106.0001.....	27	03996.0000.....	5	22305.0002.....	21	27788.0000.....	27
01106.0003.....	27	04797.0000.....	9	22305.0003.....	21	27790.1000.....	27
01111.0000.....	13,17	05515.0000.....	13	22728.0000.....	9	27791.0001.....	29
01111.0002.....	13	07038.0000.....	27	22960.1008.....	11	27791.0004.....	29
01116.0000.....	13,17	07038.0001.....	27	22976.0001.....	11	27945.0005.....	29
01171.0001.....	17	11517.0008.....	21	22976.0004.....	11	28005.0000.....	13
01154.0000.....	13	11630.0001.....	11	22978.0000.....	11	28020.0000.....	13
01155.0000.....	13	12249.0001.....	5	22992.0001.....	13	28021.0000.....	13
01308.0002.....	27	12305.1000.....	9	23004.0000.....	25	28264.0000.....	27
01309.0000.....	25	12322.1000.....	9	23015.0001.....	13	28479.0000.....	13
01315.0000.....	13	12398.0002.....	9	23193.0000.....	11	28480.0000.....	13
01317.0000.....	27	12422.0000.....	9	23254.0000.....	21	28481.0000.....	13
01327.0000.....	13,17,27	12422.0001.....	19,21,23	23255.0000.....	21	28897.0000.....	25
01347.0000.....	7,27	12422.0005.....	19	23256.0000.....	21	28909.0000.....	11
01375.0000.....	25	12422.0008.....	21	23324.1000.....	11	29075.0000.....	23
01382.0003.....	5	12422.0009.....	11,19	23717.0003.....	9	29179.0001.....	27
01382.0007.....	25	12451.1000.....	9	23721.0000.....	13	29264.0000.....	23
01501.0000.....	9	12499.0002.....	31	23799.0001.....	29	29327.0000.....	27
01502.0000.....	13,17	12524.1000.....	9	23820.0000.....	13	29421.0000.....	11

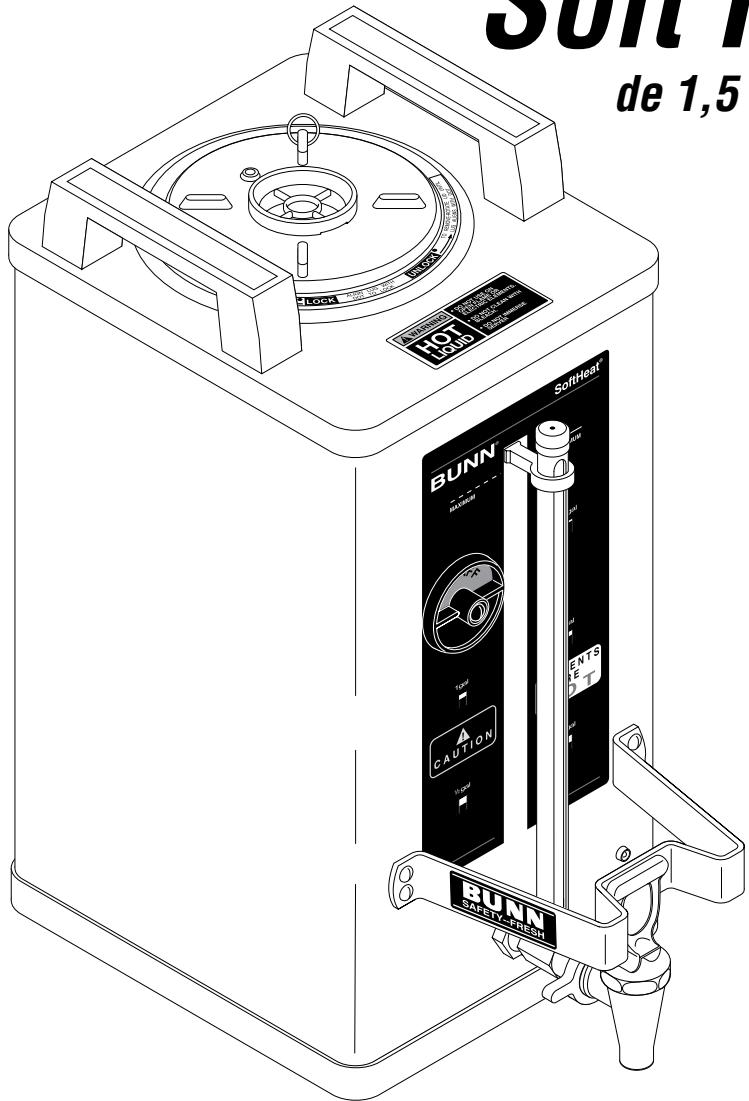
## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
29446.0002.....	27	34868.0000.....	21				
29492.0000.....	25	34956.0001.....	21				
29493.0000.....	25	35052.0000.....	21				
29494.0000.....	25	35052.1000.....	21				
29495.0000.....	25	35070.0001.....	21				
29499.1000.....	25	35086.0000.....	11				
29499.1001.....	25	35308.1000.....	21				
29503.0000.....	25	35439.1000.....	11				
29503.0001.....	25	35493.1002.....	25				
29504.0000.....	25	36398.0000.....	7				
29504.0001.....	25	36404.1003.....	5				
29891.1000.....	5	36404.1004.....	5				
29891.1003.....	5	36406.0002.....	5				
29969.1000.....	25	36406.1000.....	5				
29969.1003.....	25	36406.1001.....	5				
29969.1004.....	25	36407.0000.....	5				
29969.1025.....	25	37541.0000.....	11				
29970.0000.....	25	37859.0002.....	29				
29973.0000.....	5	37881.0000.....	5				
32018.0000.....	27	38338.0000.....	29				
32043.0000.....	5	38342.0001.....	13				
32043.0004.....	5	38342.0002.....	13				
32043.0006.....	5	38342.0003.....	13				
32043.0007.....	5	38358.1000.....	25				
32139.0000.....	31	38358.1006.....	25				
32140.0000.....	31	38894.0001.....	25				
32241.0000.....	11	39248.0001.....	25				
32242.0000.....	11	39803.0000.....	7				
32242.0002.....	11	41184.0000.....	23				
32572.1001.....	25	41259.1003.....	9				
32573.0000.....	25	41266.0000.....	9				
32591.0011.....	11	41280.0001.....	9				
32591.0019.....	19	M2517.0000 .....	23				
32591.1000.....	19	M2522.1000 .....	9				
32591.1002.....	11						
32595.0000.....	31						
32643.0000.....	31						
32643.0010.....	31						
32647.0000.....	29						
32647.0003.....	29						
32647.0004.....	29						
32647.0007.....	29						
32647.0008.....	29						
32647.0009.....	29						
32647.0010.....	29						
32647.0011.....	29						
32648.0000.....	19						
32649.0000.....	7						
32833.0000.....	27						
33089.0000.....	31						
33089.0001.....	31						
33613.0000.....	25						
34020.0000.....	7						
34707.0000.....	29						
34707.0003.....	29						
34867.0004.....	21						



# BUNN® JARRA

## Soft Heat® de 1,5 Galones



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

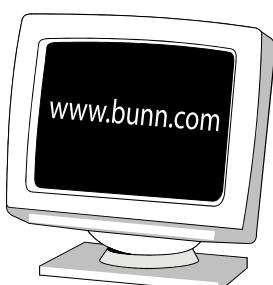
### BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



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

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

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

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

**LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ESTA.** 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 INDOLE, 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 Express, 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, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

## **INTRODUCCIÓN**

Esta jarra permite almacenamiento portátil y una distribución de hasta 5,7 litros (1-1/2 galones) de bebida caliente. El café puede ser preparado directamente en la jarra sin quitar la tapa cuando se utiliza con una cafetera BUNN® Dual® SH ó una Single® SH Su diseño anti-derrame reduce las oportunidades de quemaduras y salpicaduras con bebida caliente.

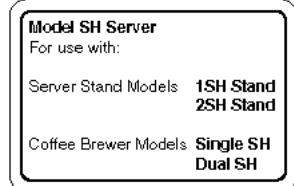
## **USO DE LA JARRA**

Simplemente elija el volumen deseado de la tanda de preparación de café con el interruptor rotatorio de la cafetera y ponga la jarra debajo del embudo de goteo Pueden prepararse tandas de 1,9 litros (medio galón), 3,8 litros (un galón) o 5,7 litros (galón y medio) de café, en la jarra. Pulse y suelte el interruptor START (comienzo) para iniciar y completar un ciclo de preparación de café. Ponga el indicador de café descafeinado en la posición correcta para el tipo de café que está preparando. Inmediatamente el café CALIENTE fresco se encuentra disponible en la llave.

**NOTA** —Asegúrese de no sobrellevar la jarra.

## AVISOS A LOS USUARIOS

Los avisos en esta jarra deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#28056.0000



#28151.0000

### ADVERTENCIA

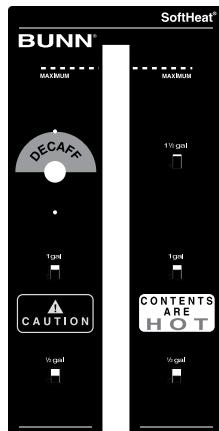
- LÍQUIDO CALIENTE
- NO USE SOBRE LLAMA ABIERTA O EN ELEMENTOS ELÉCTRICOS
- NO LIMPIAR CON BLANQUEADORES
- NO SUMERJA LA JARRA

### Jarra Modelo SH

Para utilizarse con:

Modelos de Pedestales de Jarra\_ **1SH Stand\_2SH Stand\_**

Modelos de Cafeteras\_ **Single SH\_ Dual SH\_**



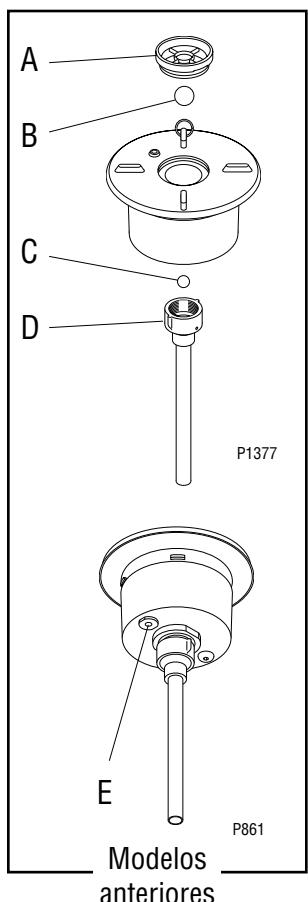
#28159.0000

**!ATENCIÓN**  
CONTENDIDO  
CALIENTE

## LIMPIEZA

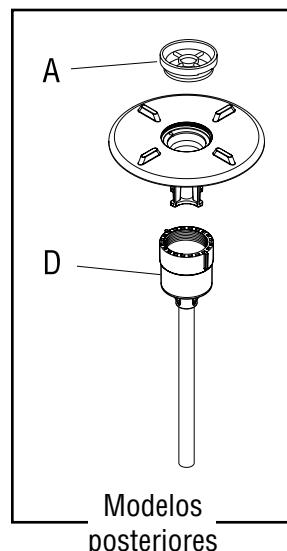
**NOTA** - Bunn-O-Matic recomienda el detergente para lavaplatos CASCADE® para una limpieza completa. NO utilice blanqueadores.

CASCADE® es una marca registrada de Procter & Gamble Co., Cincinnati, Ohio.



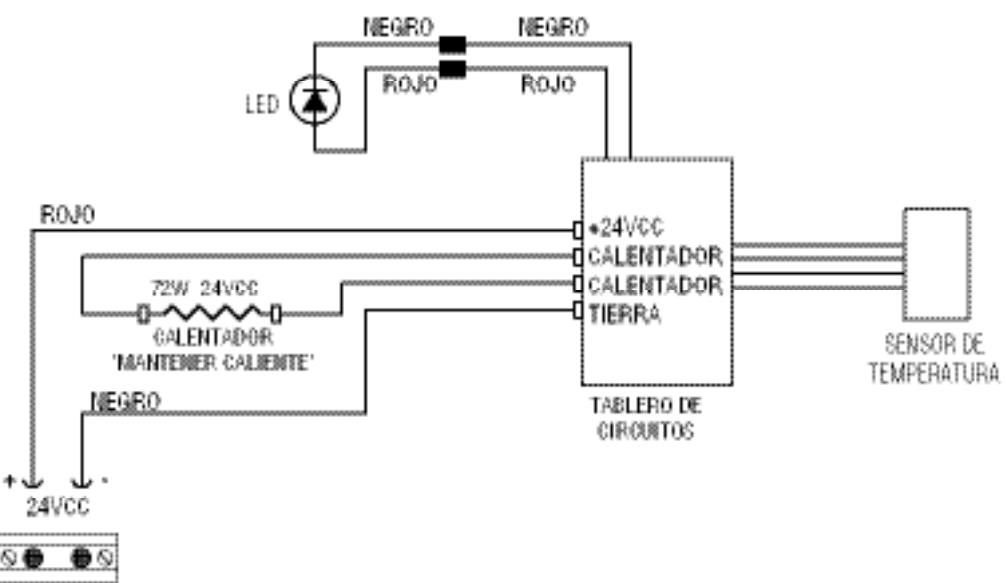
1. Gire todo el conjunto de la tapa un cuarto de vuelta hacia la izquierda para quitarla para su limpieza diaria en el lavavajillas.
2. Quite la tapa de retención (A), la bola (B) en modelos anteriores solamente, el conjunto del tubo de entrada (D) y la bola (C) en modelos anteriores solamente, de la tapa para su limpieza. Se quitan destornillando hacia la izquierda.
3. Limpie el orificio de ventilación (E) en el fondo del conjunto de la tapa con el cepillo suministrado (#26367.0000)(en modelos anteriores solamente,).
4. Luego de su limpieza, vuelva a montar el conjunto de la tapa, con cuidado de volver a instalar todas las piezas.
5. Desmonte la llave para una limpieza completa. Limpie el vástago de la llave con el cepillo suministrado (#00674.0000).
6. Limpie la mirilla con el cepillo suministrado (#26367.0000).
7. Limpie todas las restantes superficies con un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo.
8. Enjuague completamente toda la jarra luego de su limpieza.
9. Línela con agua a temperatura de preparación de café y déjela llena toda la noche.

**NOTA** - Antes de preparar el café vacíe la jarra de agua.



Modelos  
posteriores

# DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DE CONEXIONES PARA LA JARRA SH



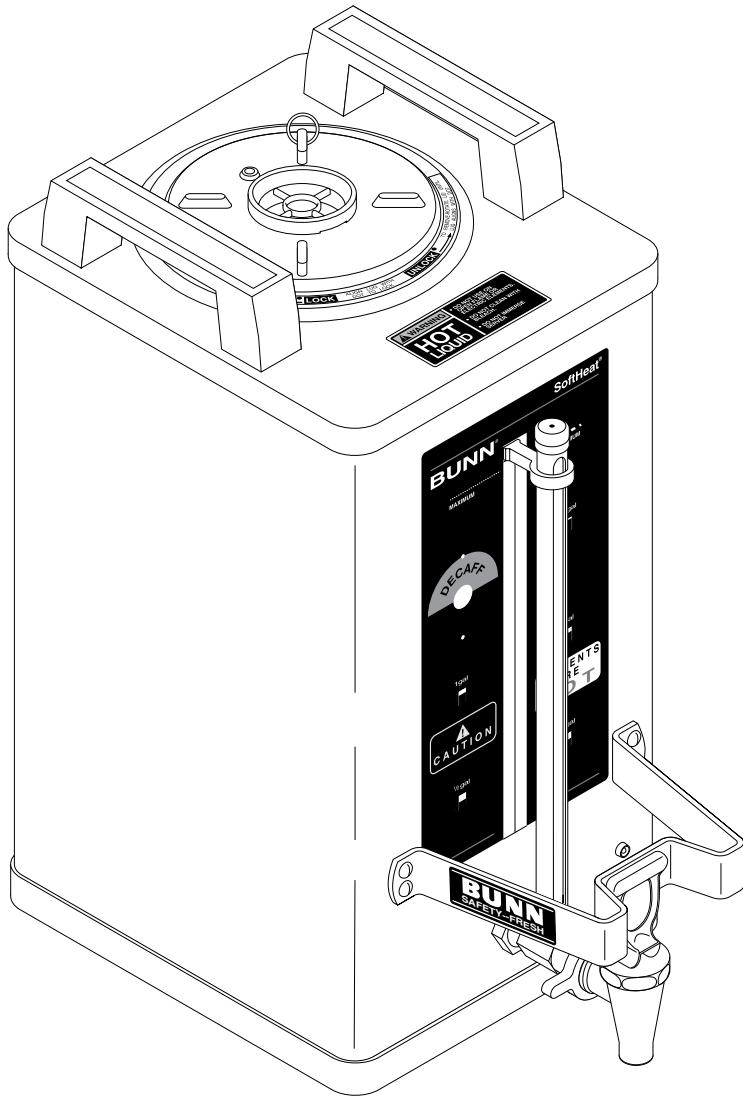
Vista posterior de los  
Contactos de la Jarra.

**24 VOLTIOS CC**

# BUNN®

# Soft Heat® Server

1.50 & 1.75 Gallon

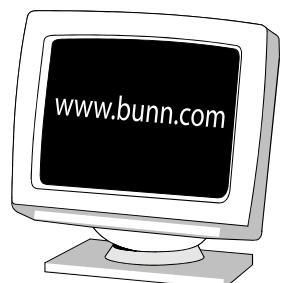


## ILLUSTRATED PARTS CATALOG

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) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and ThermoFresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
  - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
  - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
  - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 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, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. 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.

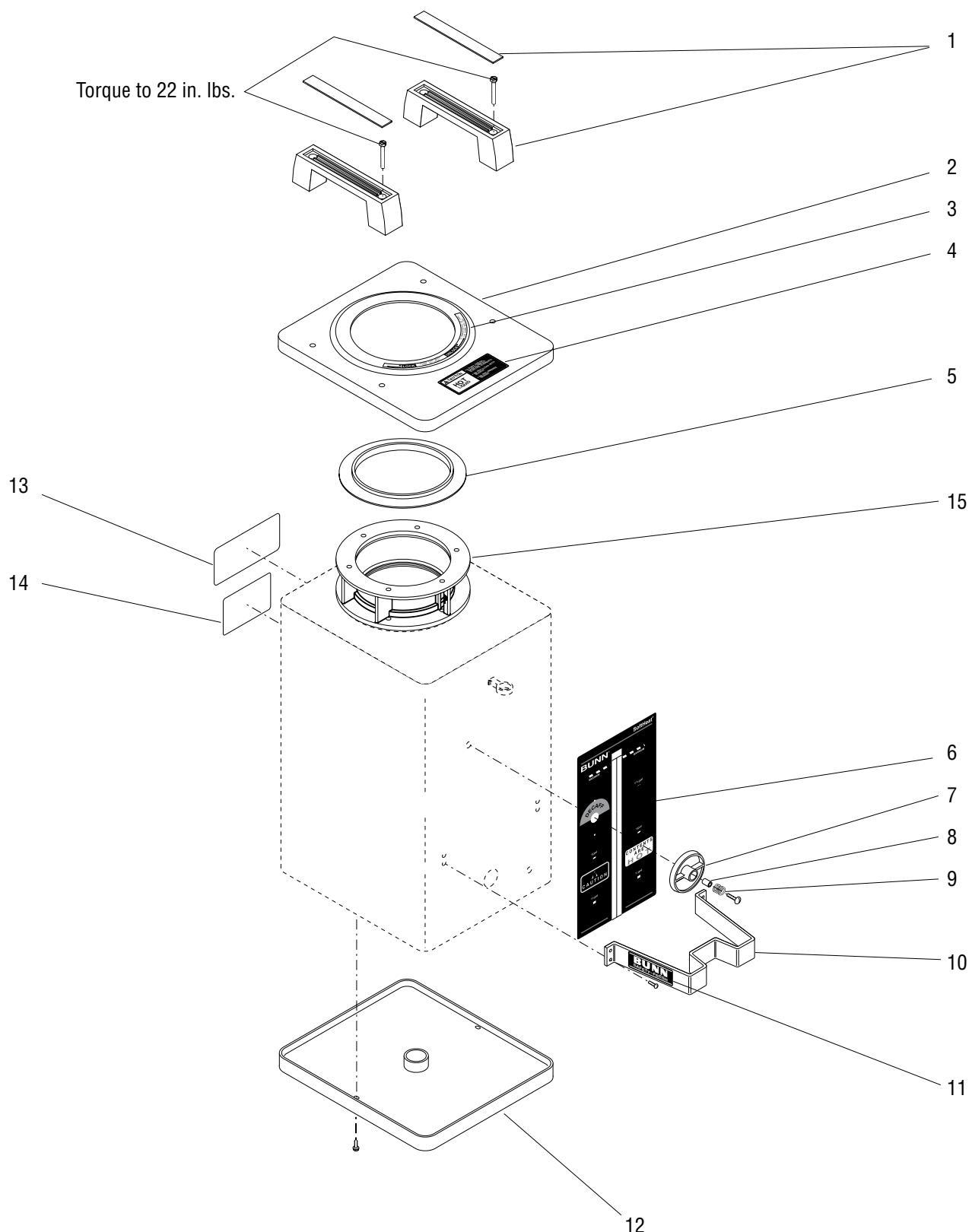
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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-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, 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.

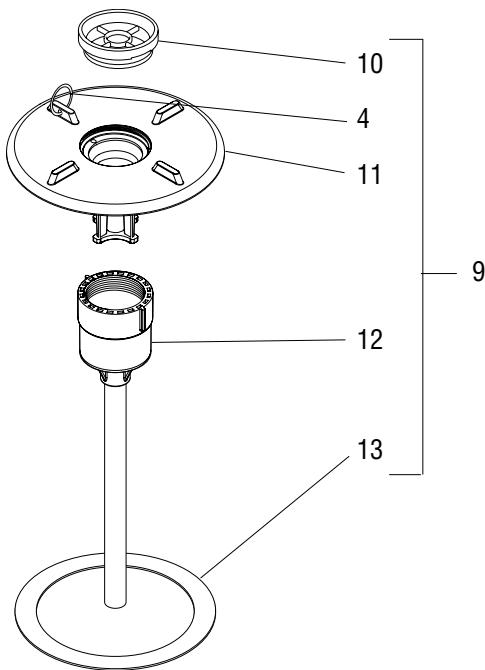
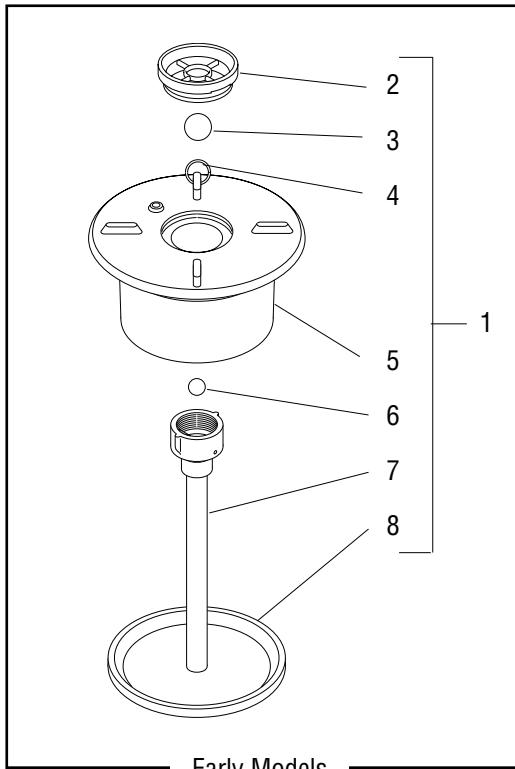
## TABLE OF CONTENTS

Covers, Handles and Guard.....	4
Electrical Components .....	10
Faucet and Sight Gauge .....	8
Lid Assembly .....	6
Numerical Index.....	12

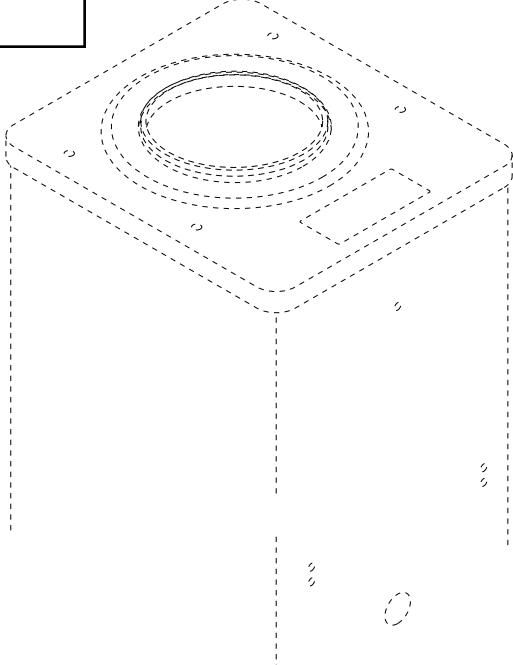


## COVERS, HANDLES AND GUARD

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26181.1000	2	Handle, Top
	02359.0001	4	Screw, Hex Head 10 - 32 x 1.25"
	01522.0001	4	Washer, .187" ID x .375" OD
2	26187.0000	1	Cover W/Decal, Top (Includes items 3 & 4)
3	26803.0000	1	Decal, Lock - Unlock
4	26186.0000	1	Decal, Caution - Hot Liquid
5	25872.0000	1	Gasket, Top Cover
6	28159.0000	1	Decal, Decorative W/Level Indicators (1.50 Gallon Server)
	28159.0005	1	Decal, Decorative W/O Level Indicators (1.50 Gallon Server)
	26178.0001	1	Decal, Decorative W/Level Indicators (1.75 Gallon Server)
7	27531.0000	1	Indicator Disk
	27555.0001	1	Screw, Binding Head BLK #8-32 x .625"
8	27525.0000	1	Spacer, Nylon
9	27554.0000	1	Spring
10	-----	1	Faucet Guard W/Decals SST (Includes item 11)(Not available. Order Black Guard)
	21939.0000	1	Faucet Guard W/Decals BLK (Includes item 11)
	20753.1004	1	Faucet Guard W/Decals RED (Includes item 11)
	-----	4	Screw, Truss Head 8 - 32 x .375" (Early Servers)
	02329.0002	4	Screw, Rd Head 8 - 32 x .312" BLK (Late Servers)
11	20968.0000	2	Decal, Safety Fresh
12	25880.0000	1	Trim Ring, Bottom
	02328.0000	2	Screw, Pan Head 6 - 32 x .375" Locking
13	28151.0000	1	Decal, Do Not Immerse Server
14	28056.0000	1	Decal, SH Server Use
15	25951.1000	1	Collar Spacer Kit

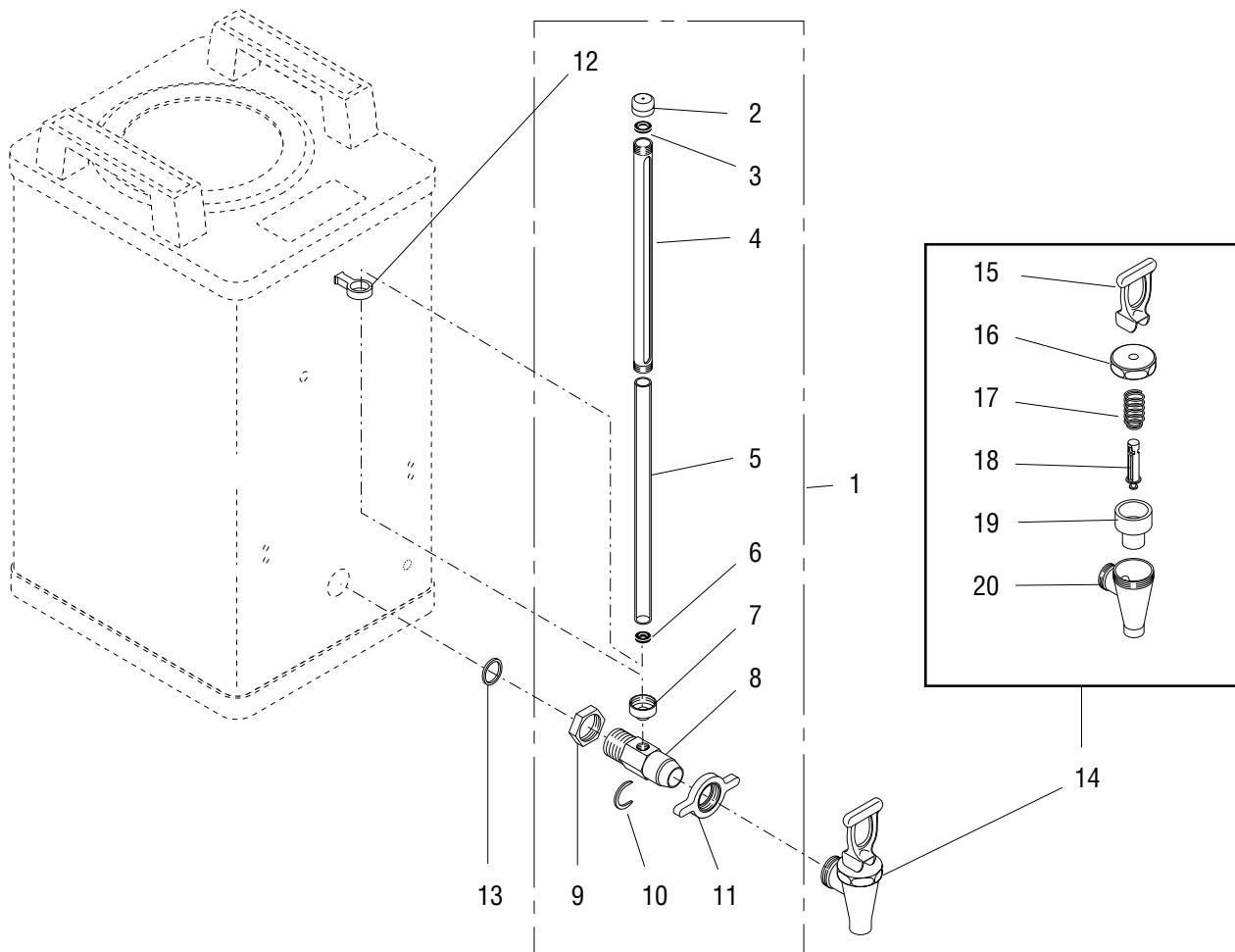


Early Models



## LID ASSEMBLY

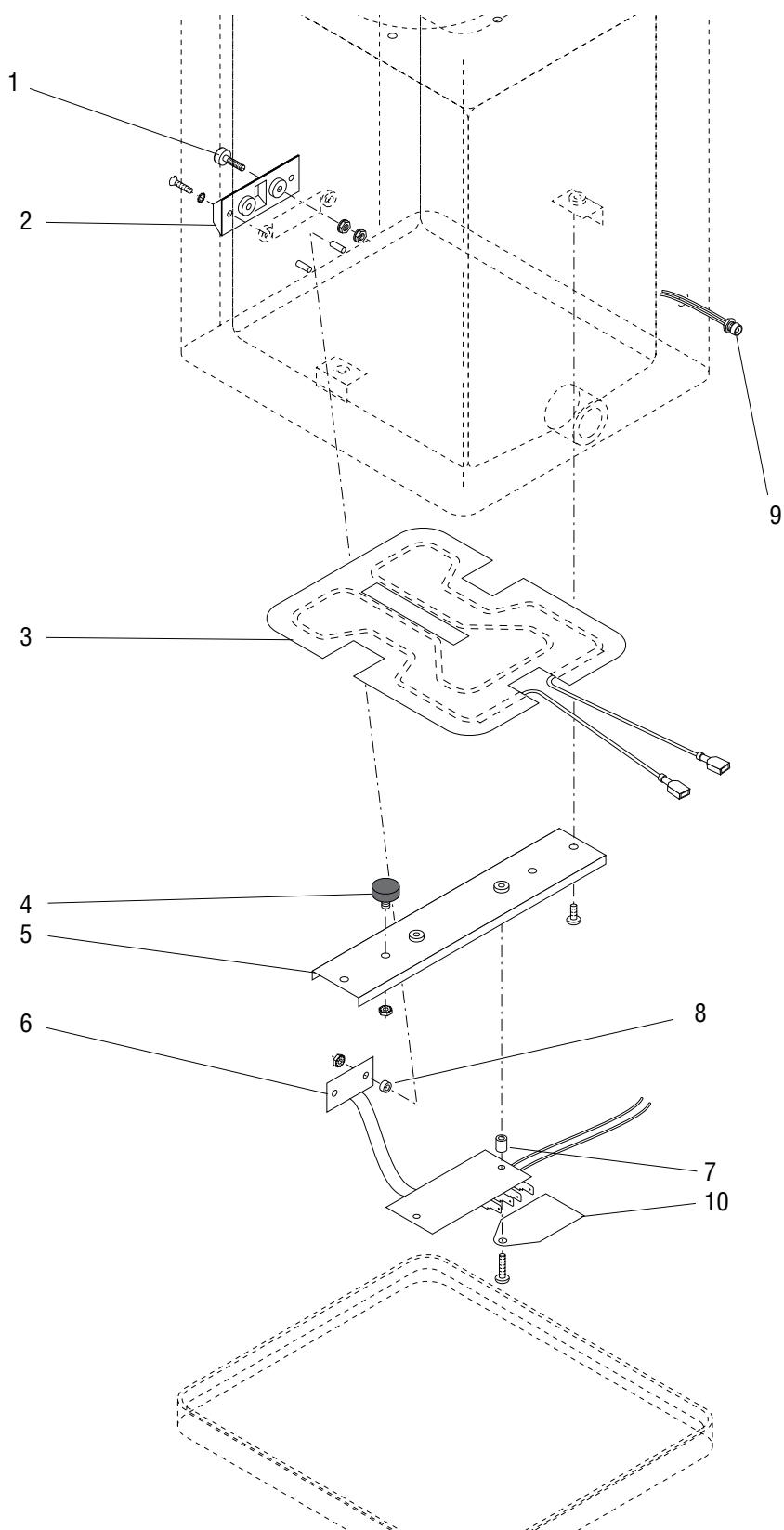
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	25871.1001*	1	Lid Assembly (Early model assembly not available. Order item 9)
2	12289.0001	1	Retainer Cap, Top
3	12327.0000	1	Ball (Early Models only)
4	26361.0000	1	Split Ring
5	-----	1	Lid Assy, Reservoir (Not available order item 9)
6	00598.0002	1	Ball, .50"
7	25875.0000	1	Tube Assy, Inlet
8	25952.0000	1	Seal, Top Cover
9	29690.1004	1	Lid Assembly (Late Models)(Includes items 4 and 10 thru 13)
10	12289.0001	1	Retainer Cap, Top
11	29690.0004	1	Lid Assy, Reservoir
12	38041.0001	1	Tube Assy, Inlet
13	12332.0000	1	Gasket



## FAUCET AND SIGHT GAUGE

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26688.0003	1	Faucet Shank Assy W/Sight Gauge (Plastic Faucet)(Includes items 2 thru 12)
	26688.0004	1	Faucet Shank Assy W/Sight Gauge (Chrome Faucet)(Includes items 2 thru 12)
2	01293.0000	1	Vent Cap, Sight Guage
3	01291.0000	1	Washer, Vent Cap
4	26687.0002	1	Sheild, Sight Gauge
5	26686.0002	1	Sight Gauge (Glass)
	26686.0004	1	Sight Gauge (Lexan)
6	01292.0000	1	Washer, Sight Gauge Base
7	01222.0000	1	Base, Sight Gauge
8	01261.0002	1	Faucet Shank W/Sight Gauge (Includes items 9, 10 & 11)
	01261.0004	1	Faucet Shank W/O Sight Gauge (Includes items 9, 10 & 11)
9	20761.0000	1	Nut, Faucet Shank
10	01221.0000	1	C-Ring, Faucet Shank
11	03093.0002	1	Faucet Nut, Wing Type
12	01287.0000	1	Brace, Sheild
13	20756.0000	1	Gasket, Faucet Shank
14	26685.0000	1	Faucet Assy, Black Handle (Includes items 15 thru 20)
15	26684.0000	1	Faucet Handle, Black
16	29165.0001	1	Faucet Bonnet (Not available. Order item 14)
17	00601.0000	1	Faucet Spring
18	29164.0000	1	Faucet Stem (Not available. Order item 14)
19	00600.0000	1	Faucet Seat Cup
20	-----	1	Faucet Body (Not available. Order item 14)
21	00674.0000	-	Brush, Faucet Shank Cleaning .75" O.D.
22	00675.0000	-	Brush, Sight Gauge Cleaning .50" O.D.
23	26367.0000	-	Brush, Vent Cleaning .25" O.D.
24	28709.0000	-	Faucet Repair Kit, Blk (Includes items 15, 17, 18 & 19)
25	34903.0000	-	Sight Gauge Kit, Glass (Includes items 3, 5 & 6)

Not illustrated



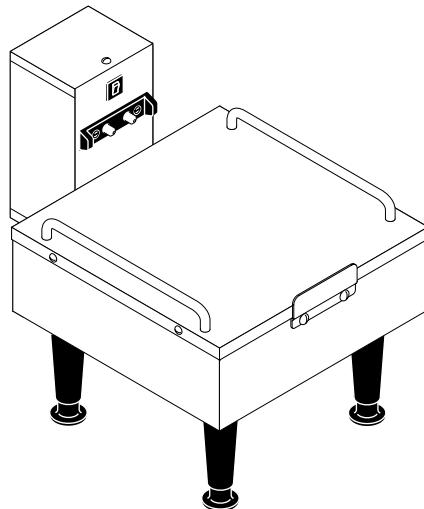
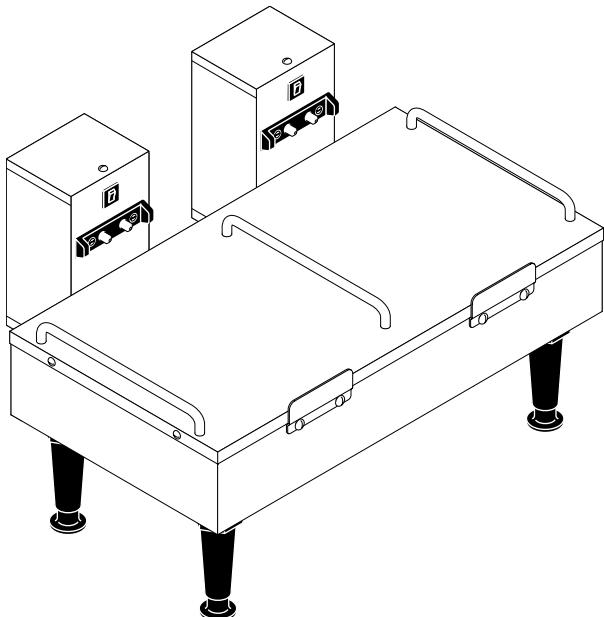
ITEM	PART NO.	QTY.	ELECTRICAL COMPONENTS	
			DESCRIPTION	
1	27749.0000 00973.0001	2 4	Terminal, Contact Nut, Keps #6-32	
2	27745.0000 01345.0000 01511.0000	1 2 2	Housing, Contact Pad Screw, Flat Head #6-32 x .50" Lockwasher, External Tooth #8	
3	27787.0002	1	Heater, Blanket	
4	25137.0002 00970.0000	2 2	Foot, Black Rubber .75" O.D. Nut, Keps #8-32 Zinc Pl	
5	27795.0000 02308.0000	1 2	Channel, Tank Support Screw, Pan Head Serrated #8-32 x .38"	
6	38714.1001 38714.1000 38714.1004 02367.0002 00973.0001	1 1 1 2 2	Circuit Board Assembly (1.75 Gallon Server)) Circuit Board Assembly (1.5 Gallon Server) Circuit Board Assy (1.5 Gal. Server) (Low Temp) Screw, Truss Head Locking #6-32 x .625" Nut, Keps #6-32 Zinc Pl	Includes item 11 RoHS Compliant for European use
7	01533.0000	2	Spacer, Nylon .375" LG	
8	01533.0007	2	Spacer, Nylon .125" LG	
9	12516.1005	1	Lamp Assembly W/Leads (Includes item 11)	
10	27747.0000	1	Tag, Adjustable Circuit Board Timer Setting	
11	27796.0000	2	UR Connector, RED 19-26 AWG	
12	21016.0114	1	Lead, Electrical Red 10" LG (Contact Terminal to Circuit Board)	
13	21016.0121	1	Lead, Electrical Black 10" LG (Contact Terminal to Circuit Board)	Not Illustrated
14	00617.0000	1	Tie, Cable 3.9" LG	

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00598.0002.....	7	26686.0002.....	9				
00600.0000.....	9	26686.0004.....	9				
00601.0000.....	9	26687.0002.....	9				
00617.0000.....	11	26688.0003.....	9				
00674.0000.....	9	26688.0004.....	9				
00675.0000.....	9	26803.0000.....	5				
00970.0000.....	11	27525.0000.....	5				
00973.0001.....	11	27531.0000.....	5				
01221.0000.....	9	27554.0000.....	5				
01222.0000.....	9	27555.0001.....	5				
01261.0002.....	9	27745.0000.....	11				
01261.0004.....	9	27747.0000.....	11				
01287.0000.....	9	27749.0000.....	11				
01291.0000.....	9	27787.0002.....	11				
01292.0000.....	9	27795.0000.....	11				
01293.0000.....	9	27796.0000.....	11				
01345.0000.....	11	28056.0000.....	5				
01511.0000.....	11	28151.0000.....	5				
01522.0000.....	5	28159.0000.....	5				
01533.0000.....	11	28159.0005.....	5				
01533.0007.....	11	28709.0000.....	9				
02308.0000.....	11	29164.0000.....	9				
02328.0000.....	5	29165.0001.....	9				
02329.0002.....	5	29690.0004.....	7				
02359.0001.....	5	29690.1004.....	7				
02367.0002.....	11	34903.0000.....	9				
03093.0002.....	9	38041.0001.....	7				
12289.0001.....	7	38714.1000.....	11				
12327.0000.....	7	38714.1001.....	11				
12332.0000.....	7	38714.1004.....	11				
12516.1005.....	11						
20753.1004.....	5						
20756.0000.....	9						
20761.0000.....	9						
20968.0000.....	5						
21016.0114.....	11						
21016.0121.....	11						
21939.0000.....	5						
25137.0002.....	11						
25871.1001.....	7						
25872.0000.....	5						
25875.0000.....	7						
25880.0000.....	5						
25951.1000.....	5						
25952.0000.....	7						
26178.0001.....	5						
26181.1000.....	5						
26186.0000.....	5						
26187.0000.....	5						
26361.0000.....	7						
26367.0000.....	9						
26684.0000.....	9						
26685.0000.....	9						

# BUNN®

## 1SH Y 2SH PEDESTAL



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



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

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

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

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

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

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

**EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍDOLE, 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, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

## AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso de los pedestales debe conservarse en buenas condiciones. Reemplácelo si es ilegible o está dañado.



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.

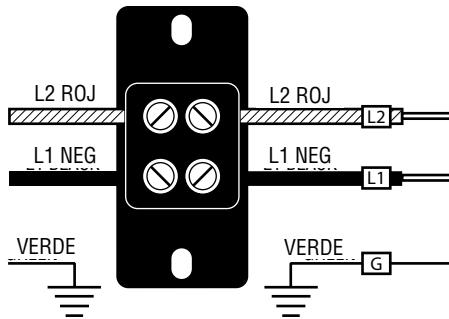
DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.  
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Los pedestales tienen un cordón eléctrico y requieren un servicio bifilar monofásico de 120 VCA, 90 vatios en total para el 1SH, 180 vatios en total para el 2SH, o un servicio bifilar monofásico de 230 VCA, 90 vatios en total para el 1SH, 180 vatios en total para el 2SH.

**PRECAUCIÓN** - La cafetera debe desconectarse de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

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



Modelos para 230 VCA

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

## 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.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.

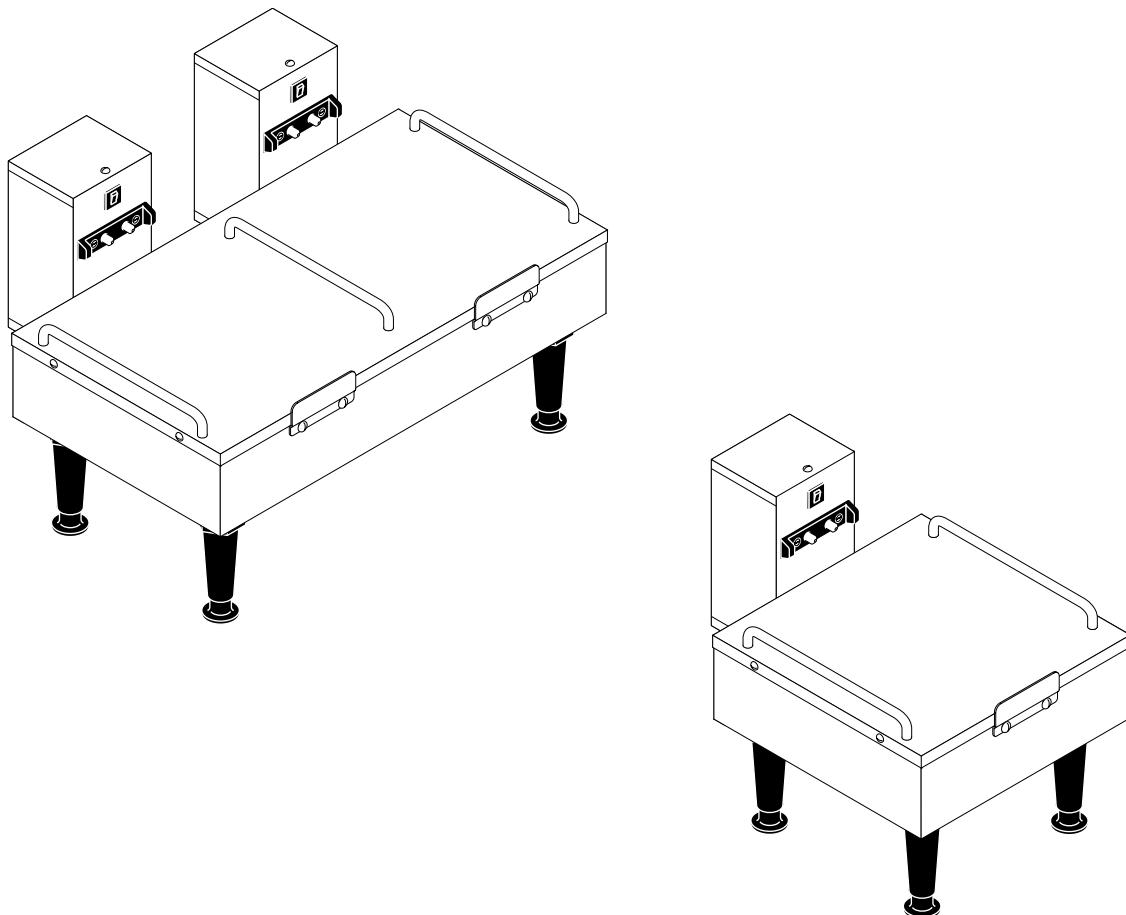
## LIMPIEZA

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.



# BUNN®

## 1SH & 2SH STAND



## 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) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and ThermoFresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
  - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
  - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
  - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 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, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. 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.

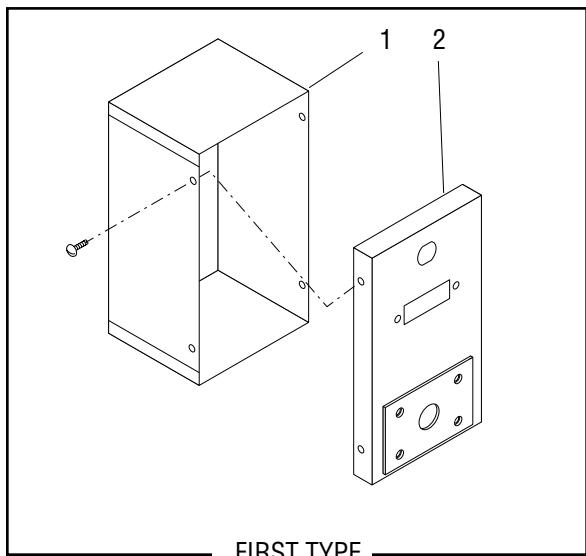
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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.

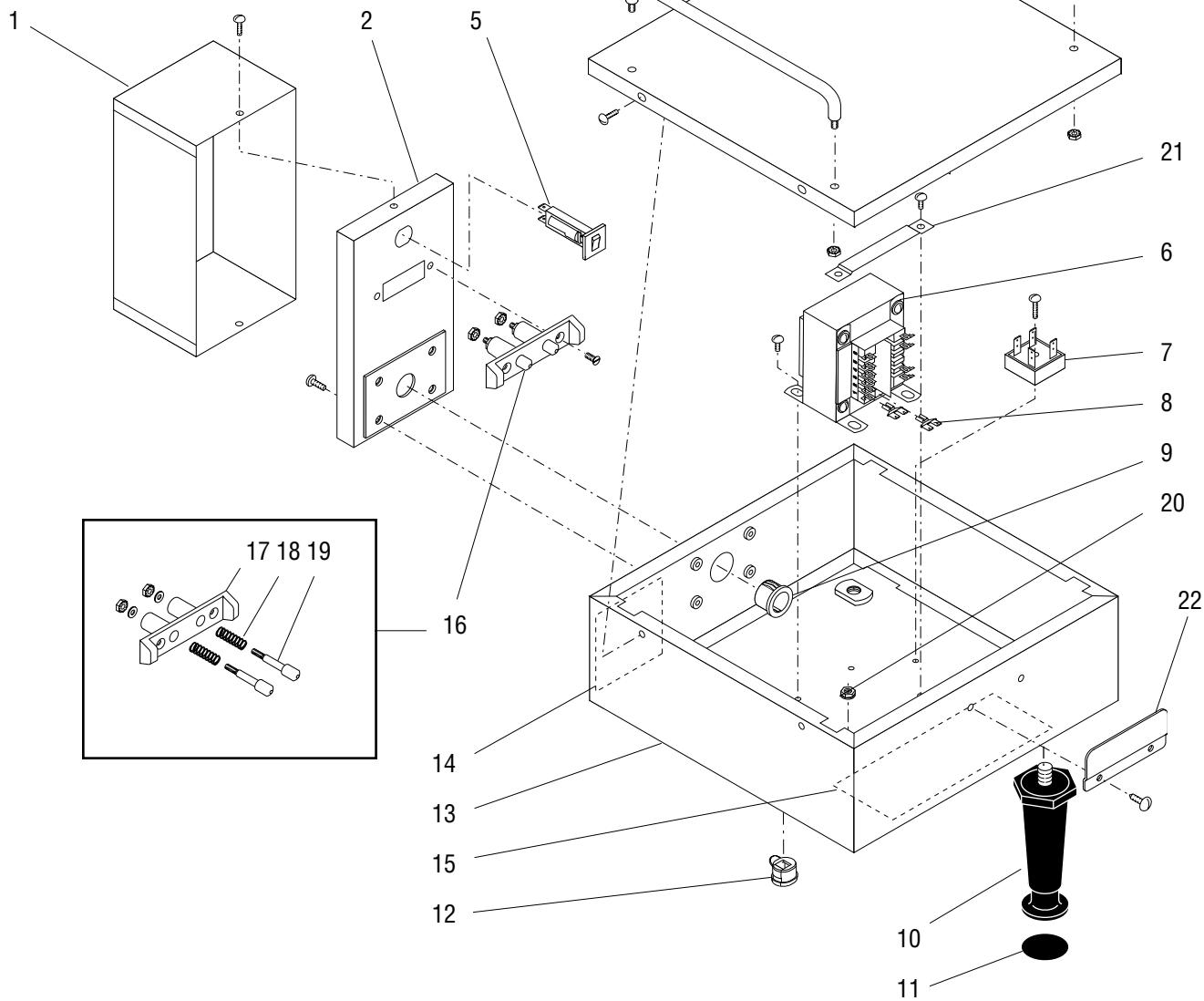
392, A Partner You Can Count On, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Express, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench 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, 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, Element, 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. The commercial trifecta® brewer housing configuration is a trademark of Bunn-O-Matic Corporation.

## TABLE OF CONTENTS

1 SH Server Stand .....	4
2 SH Server Stand .....	8
Numerical Index.....	12



FIRST TYPE

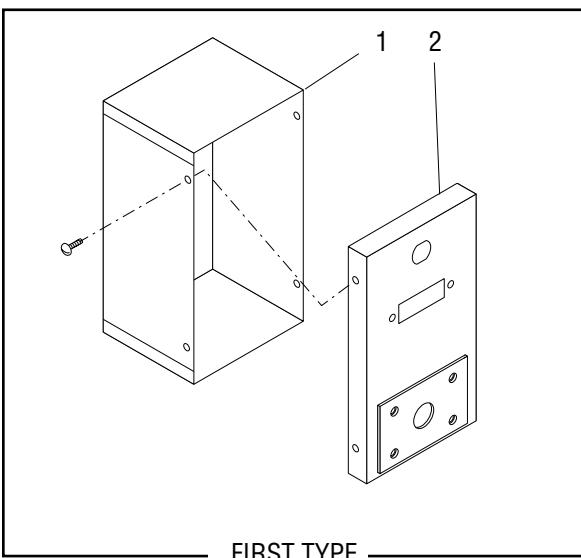


# 1 SH SERVER STAND COMPONENTS

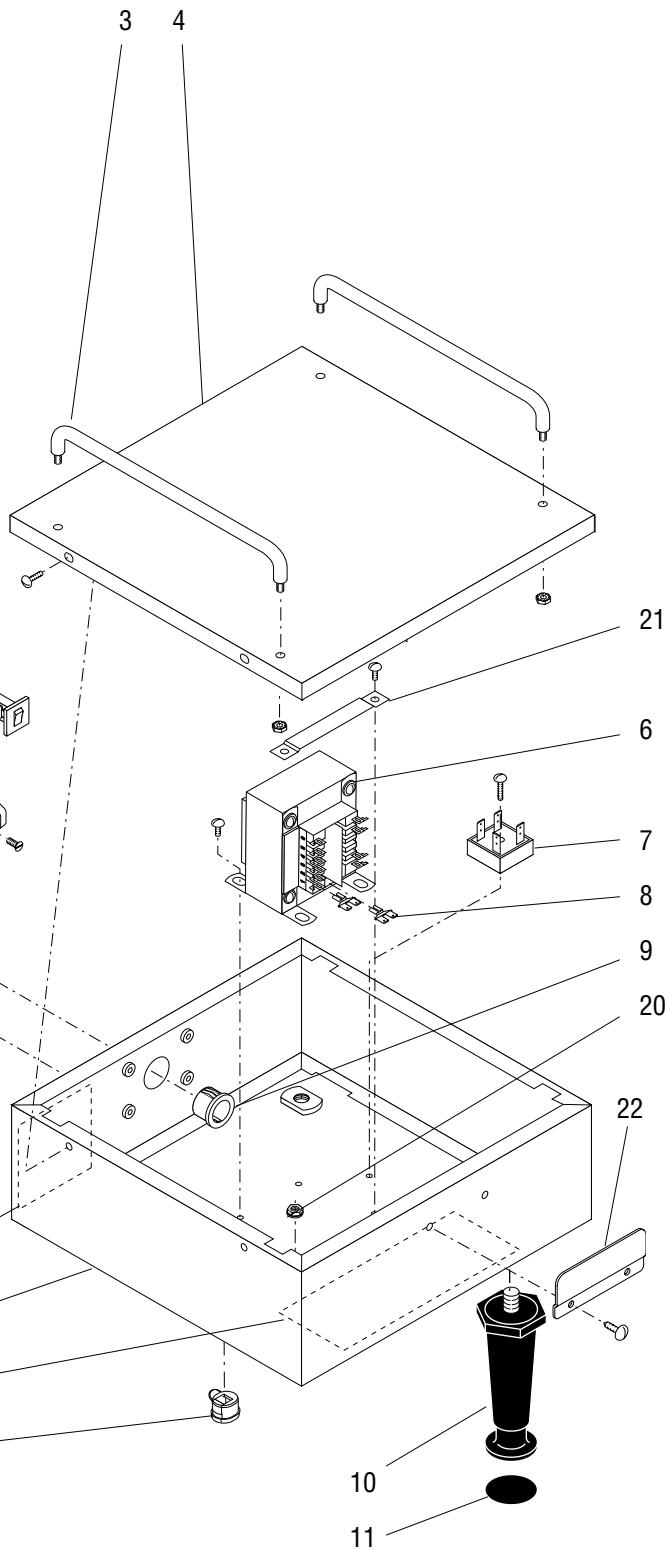
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	1	Cover, Receptacle (SST) (First Type. Not available order second type and item 2)
	27775.0001	1	Cover, Receptacle (SST) (Second Type)
	27775.0002	1	Cover, Receptacle (Black)
	27775.0004	1	Cover, Receptacle (Red)
	01382.0000	2	Screw, Truss Head SST #6-32 x .375"
	01382.0002	2	Screw, Truss Head Black #6-32 x .375"
2	-----	1	Bracket, Receptacle (SST) (First Type. Not available order second type and item 1)
	27774.0001	1	Bracket, Receptacle (SST) (Second Type)
	27774.0002	1	Bracket, Receptacle (Black)
	27774.0004	1	Bracket, Receptacle (Red)
	01382.0003	4	Screw, Truss Head Locking #6-32 x .375"
	01382.0002	2	Screw, Truss Head Black #6-32 x .375"
3	12249.0001	2	Rail, Guide (SST)
	12249.0007	2	Rail, Guide (Black)
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
4	27776.0000	1	Cover, Stand (SST)
	27776.0001	1	Cover, Stand (Black)
	27263.0002	1	Cover, Stand (Red)
	01382.0000	4	Screw, Truss Head Locking #6-32 x .375"
	01382.0002	4	Screw, Truss Head Black #6-32 x .375"
5	27181.0001	1	Circuit Breaker, 4 amp
6	27253.0001	1	Transformer, 80 VA 115-120/240V-24V
	29179.0001	1	Transformer W/Fuse, 115-230V-24V
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32 (Prior to Serial #SSTF002813 only)
7	22126.0000	1	Rectifier
	02367.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
8	26722.0000	2	Adapter, Spade
9	07070.0000	1	Bushing, Snap (.687" Dia. hole)
	01663.0000	1	Bushing, Snap (.875" Dia. hole)
10	26528.0000	4	Leg, 4" Adjustable Black Plastic (See item 23)
11	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia (See item 23)
12	01686.0000	1	Bushing, Strain Relief
13	28154.0000	1	Housing W/Decals, SST (Includes items 14 & 15)
	35320.1003	1	Housing W/Decals, RED (Includes items 14 & 15)
14	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
15	27789.0000	1	Schematic, Electrical (120V only)
16	27790.1000	1	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes item 17, 18 & 19)
	20608.0000	2	Screw, Flat Head #6-32 x .375" SST Black
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
17	27746.0000	1	Housing, Spring Contact
18	27788.0000	2	Spring

(Continued)

(Continued)

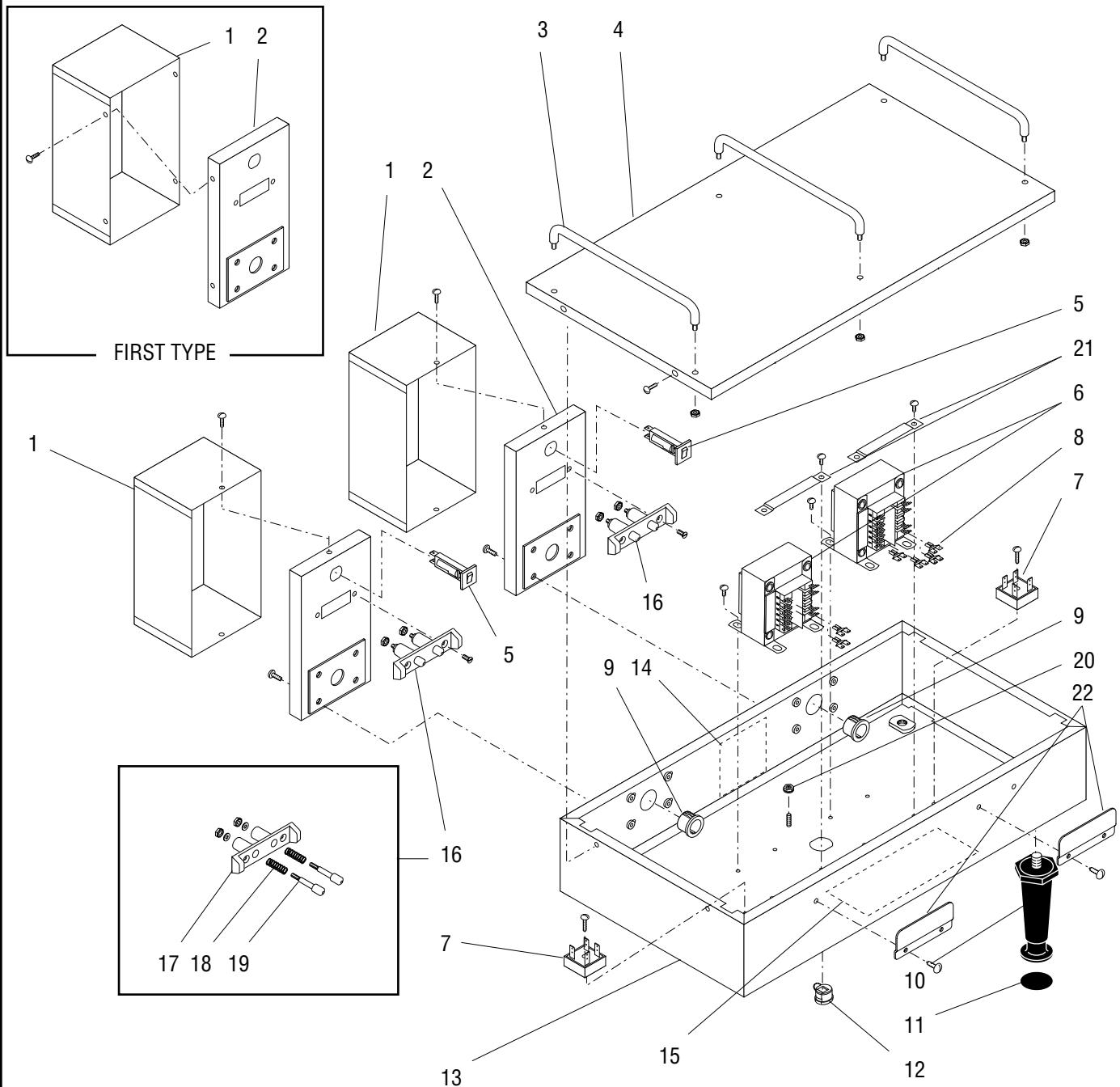


FIRST TYPE



## 1 SH SERVER STAND COMPONENTS

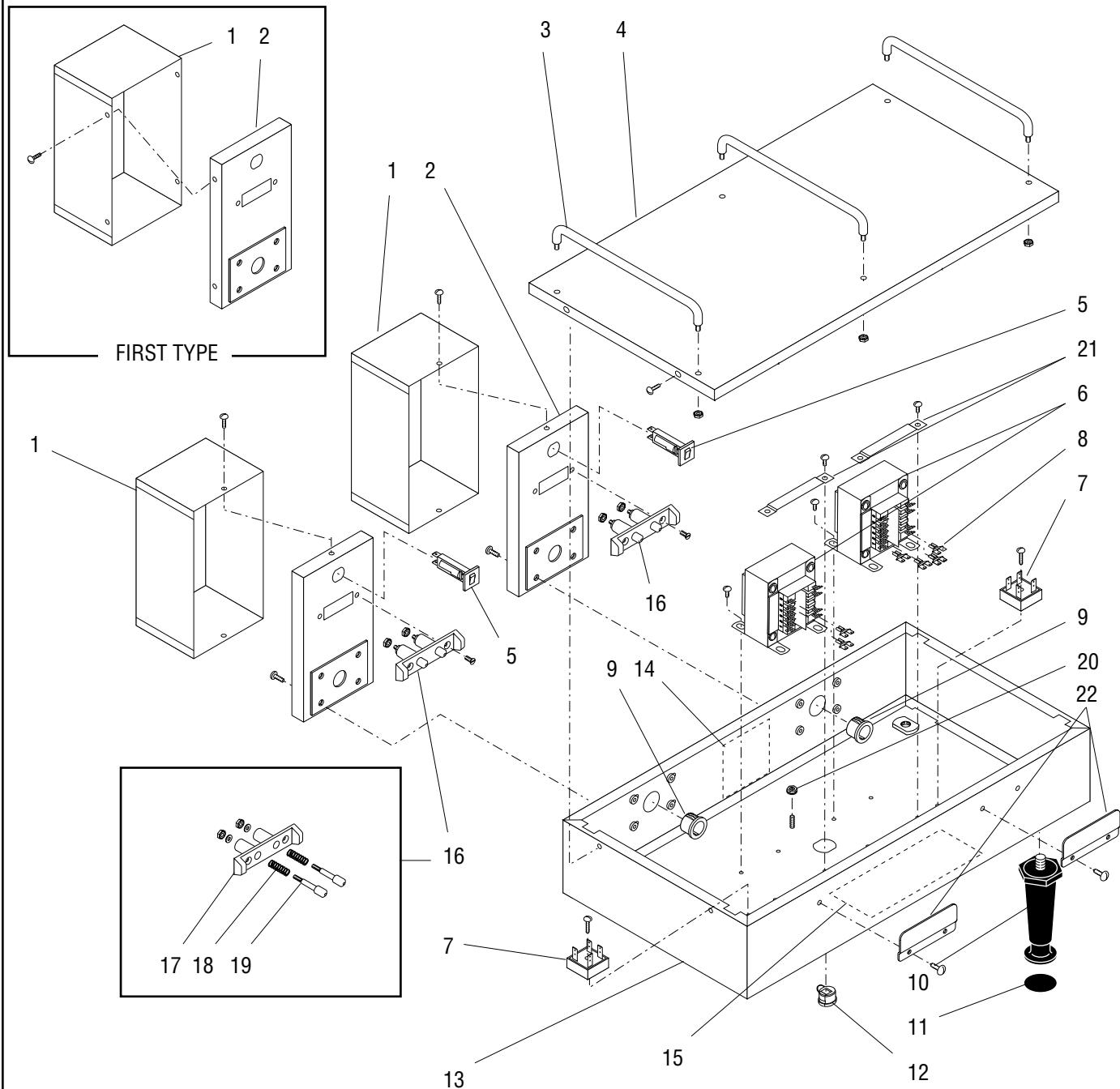
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
19	27748.0000	2	Pin, Contact
	01521.0000	2	Washer, Flat
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
20	00971.0000	1	Nut, Keps #10-32 - Cord Ground
21	28264.0000	1	Strap, Transformer Hold Down
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
22	21537.0001	1	Plate, Server Stop SST
	21537.0004	1	Plate, Server Stop RED
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
Note: The following parts are not illustrated			
23	13255.0003	1	Kit, Leg 4" Adjustable Black Plastic (Includes four legs and pads)
24	20630.0003	1	Cord, Power 18/3 (120V)
	33529.0009	1	Cord, Power 18/3 (230V)
	38074.0012	1	Cord, Power 10A/250V (Stands with product #27875.0006 only)
25	27791.0000	1	Wiring Harness, Server Contacts (120V)
	27791.0003	1	Wiring Harness, Server Contacts (230V)



## 2 SH SERVER STAND COMPONENTS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	2	Cover, Receptacle (SST) (First Type. Not available order second type and item 2)
	27775.0001	2	Cover, Receptacle (SST) (Second Type)
	27775.0002	2	Cover, Receptacle (Black)
	01382.0000	4	Screw, Truss Head SST #6-32 x .375"
	01382.0002	4	Screw, Truss Head Black #6-32 x .375"
2	-----	2	Bracket, Receptacle (SST) (First Type. Not available order second type and item 1)
	27774.0001	2	Bracket, Receptacle (SST) (Second Type.)
	27774.0002	2	Bracket, Receptacle (Black)
	01382.0003	8	Screw, Truss Head Locking #6-32 x .375"
	01382.0002	8	Screw, Truss Head Black #6-32 x .375"
3	12249.0001	3	Rail, Guide (SST)
	12249.0007	3	Rail, Guide (Black)
	00970.0000	6	Nut, Keps #8-32
4	27766.0000	1	Cover, Stand (SST) 120/240V
	27767.0001	1	Cover, Stand (Black) 120/240V
	27767.0000	1	Cover, Stand (SST) 230V
	01382.0003	4	Screw, Truss Head Locking #6-32 x .375"
	01382.0002	4	Screw, Truss Head Black #6-32 x .375"
5	27181.0001	2	Circuit Breaker, 4 amp
6	27253.0001	1	Transformer, 80 VA 115/230V-24V
	29179.0001	1	Transformer W/Fuse, 115/230V-24V
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32 (Prior to Serial #SSTF003327 only)
7	22126.0000	2	Rectifier
	02367.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
8	26722.0000	6	Adapter, Spade
9	07070.0000	2	Bushing, Snap (.687" Dia. hole)
	01663.0000	2	Bushing, Snap (.875" Dia. hole)
10	26528.0000	4	Leg, 4" Adjustable Black Plastic (See item 23)
11	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia (See item 23)
12	01686.0000	1	Bushing, Strain Relief
13	35322.1000	1	Housing W/Decals, Stand (Includes items 14 & 15)
14	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
15	27793.0000	1	Schematic, Electrical (120V only)
	27793.0001	1	Schematic, Electrical (230V)
16	27790.1000	2	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes item 17, 18 & 19)
	20608.0000	4	Screw, Flat Head #6-32 x .375" SST Black
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32 - Zinc Pl
17	27746.0000	1	Housing, Spring Contact
18	27788.0000	2	Spring
19	27748.0000	2	Pin, Contact
	01521.0000	2	Washer, Flat
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32 Zinc Pl
20	00971.0000	1	Nut, Keps #10-32 Zinc Pl - Cord Ground
21	28264.0000	2	Strap, Transformer Hold Down
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"

(Continued)



## 2 SH SERVER STAND COMPONENTS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
22	21537.0001	2	Plate, Server Stop SST
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
Note: The following parts are not illustrated			
23	13255.0003	1	Kit, Leg 4" Adjustable Black Plastic (Includes four legs and pads)
24	20630.0003	1	Cord, Power 18/3 (120V)
	33529.0009	1	Cord, Power 18/3 (230V)
	38074.0012	1	Cord, Power 10A/250V (Stands with product #27875.0005 only)
25	27791.0000	2	Wiring Harness, Server Contacts (120V)
	27791.0003	2	Wiring Harness, Server Contacts (230V)
26	27794.0000	1	Wiring Harness, Transformer (120V)
	27794.0001	1	Wiring Harness, Transformer (230V)

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00970.0000.....	5,9						
00971.0000.....	5,9						
00973.0000.....	7,9						
00986.0000.....	5,9						
01347.0000.....	7,11						
01382.0000.....	5,7,9						
01382.0002.....	5,9						
01382.0003.....	5,9						
01521.0000.....	7,9						
01663.0000.....	5,9						
01686.0000.....	5,9						
02367.0000.....	5,9						
03996.0000.....	5,9						
07070.0000.....	5,9						
12249.0001.....	5,9						
12249.0007.....	5,9						
13255.0003.....	7,11						
20608.0000.....	5,9						
20630.0003.....	7,11						
21537.0001.....	7,11						
21537.0004.....	7						
22126.0000.....	5,9						
26528.0000.....	5,9						
26722.0000.....	5,9						
27181.0001.....	5,9						
27253.0001.....	5,9						
27263.0002.....	5						
27746.0000.....	5,9						
27748.0000.....	7,9						
27766.0000.....	9						
27767.0000.....	9						
27767.0001.....	9						
27774.0001.....	5,9						
27774.0002.....	5,9						
27774.0004.....	5						
27775.0001.....	5,9						
27775.0002.....	5,9						
27775.0004.....	5						
27776.0000.....	5						
27776.0001.....	5						
27788.0000.....	5,9						
27789.0000.....	5						
27790.1000.....	5,9						
27791.0000.....	5,9						
27791.0003.....	5,9						
27793.0000.....	9						
27793.0001.....	9						
27794.0000.....	11						
27794.0001.....	11						
28154.0000.....	5						
28264.0000.....	5,9						
29179.0001.....	5,9						
33529.0009.....	7,11						
35320.1000.....	5						
35322.1000.....	9						
38074.0012.....	7,11						



**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](mailto:ventura.ordonez@bunn.com)**