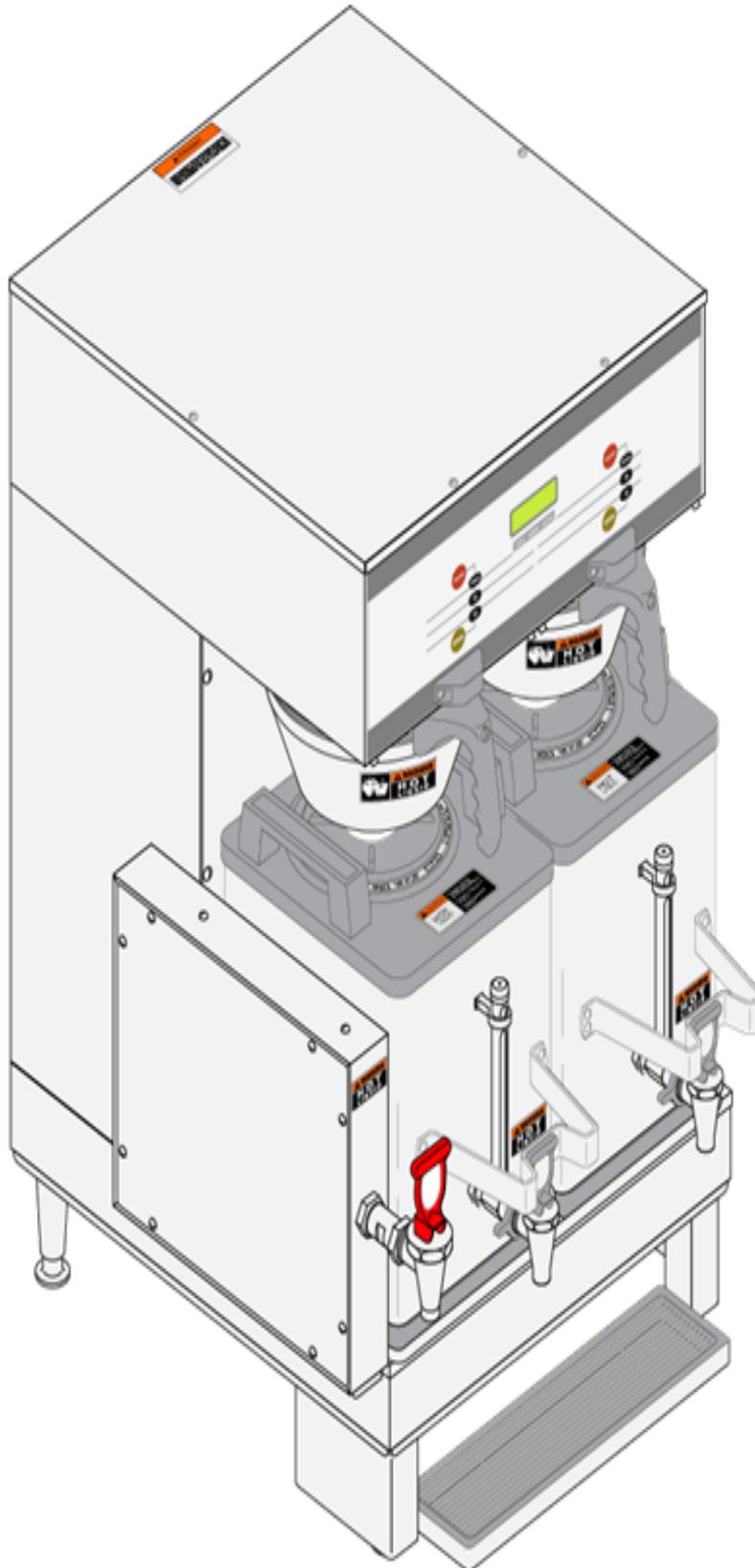


# STARBUCKS DUAL BrewWISE®

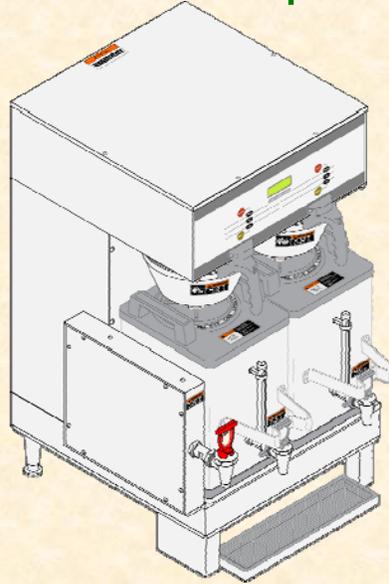




# **Capacitación Operativa**

# STARBUCKS DUAL BrewWISE®

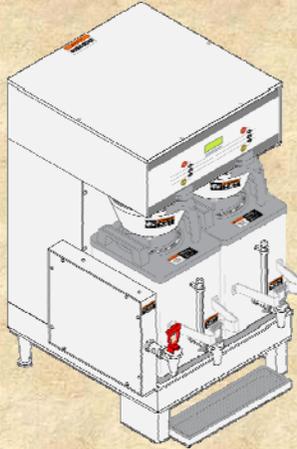
## Capacitación Operativa



### *Índice Temático*

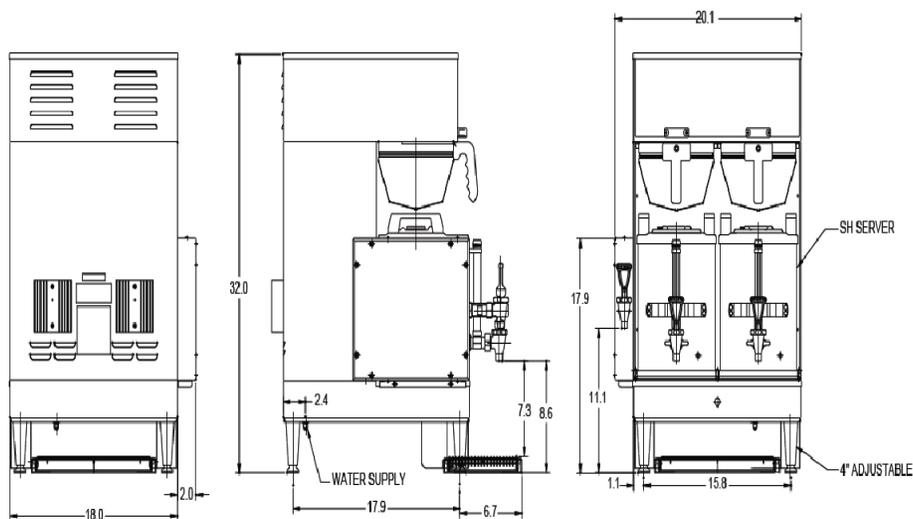
- Características Generales
- Elaboración de la bebida
- Configuración inicial
- Limpieza y Mantenimiento
- Mensajes de Falla

## Características Generales



- Dimensiones
- Capacidad de elaboración
- Elaboración y termos
- Control Inteligente
- Comparativo de Equipos
- Un equipo hecho a la medida

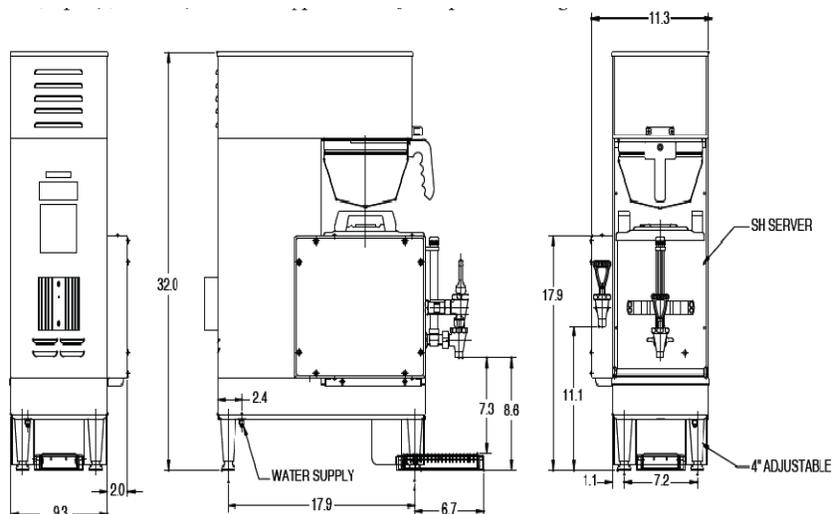
## Dimensiones DUAL



**BUNN**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

## Dimensiones SINGLE



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

## Capacidad de Elaboración

➤ Puede Elaborar:

➤ DUAL 22.8 Galones  
(86.3 litros) de café  
perfecto por hora .

➤ SINGLE 11.4 Galones  
(43.15 litros) de café  
perfecto por hora.

➤ Gran capacidad del tanque  
de 8.4 Galones (31.8 litros)  
en los equipos DUAL y 5  
Galones (18.92 litros) en los  
equipos SINGLE.

**290 a 583  
Tazas por  
Hora.**

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

## Elaboración y Termos

**Elaboración tocando solo un botón**  
**El tamaño de la tanda y la receta son seleccionados automáticamente**

- Personaliza el perfil de la elaboración para cada tipo de café y tamaño de tanda
- La pantalla inteligente de cristal liquido dice al operador cual café esta en elaboración



**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Elaboración y Termos

**BUNN Soft Heat**® Termo con auto apagado

Conservador cerrado que mantiene el café a la temperatura ideal de conservación de 180° F a 185° F por un tiempo programado y automáticamente se apaga.

**BUNN Soft Heat**®

Conservador cerrado que mantiene el café a la temperatura ideal de conservación de 180° F a 185° F por un tiempo indefinido.

BUNN Servers	Minutos						
	0	30	60	90	120	150	180
Soft Heat con auto apagado establecido en 30 minutos	180°	180°	180°	175°	172°	169°	165°
Soft Heat	180°	180°	180°	180°	180°	180°	180°

Protocolo de prueba

1. Temperatura del agua en el tanque a 200F.
2. Elaboracion de 1.5 galones en un termo a temperatura ambiente.
3. Sirviendo una taza de café cada 7.5 minutos

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Elaboración y Termos

➤ **Mantiene el café en su mejor estado (Temperatura ideal de servicio).**

- Construido con un sistema de control de temperatura
- Diseño de aislamiento especial
- Fuente de calentamiento indirecto
- Luz indicadora de frescura

➤ **Opción de servicio en estaciones remotas de café**

- Base de servicio disponibles en sencillas y dobles
- Elimina el riesgo de quemaduras de clientes y empleados
- Posibilidad de colocarse para autoservicio en la barra o en el Drive Tru



➤ **Safety-Fresh® Elaboración a través de la tapa**

- Protección contra derrames
- Mantiene sellado el termo para la conservación

➤ **Turbulencia**

- Sistema único que permite al elaborar a través de la tapa un mezclado adecuado y una consistencia en el sabor de la bebida.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Comparación de los dos sistemas



*Análoga*



*Digital*

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## *Un cambio de Tecnología*

### *Análoga*

### *Digital*

Control Electromecánico de temperatura, ajustable por perilla.	Control digital de temperatura de alta precisión programable.
Selección de tanda de elaboración por perilla rotatoria.	Selección de tandas de elaboración a través de la membrana del control digital o por programación automática del portafiltros.
Ajuste manual de puenteo o Bypass	Permite la programación de elaboración con pulsos, preinfusion y puenteo o Bypass variable.
3 Tarjetas electrónicas para el control de volumen de elaboración y auto llenado de agua.	1 Tarjeta única de control universal del equipo programable.
Sistema de calentamiento directo de urna para la conservación del café elaborado.	Candados electrónicos de seguridad programables para el bloqueo de portafiltros, detección de portafiltros, detección de termo y calentamiento en seco.
	Herramienta electrónica programable de prueba de componentes del equipo.
	Sistema de calentamiento indirecto en el termo para la conservación del café elaborado.
	Mensajes directos de falla de componentes para una rápida identificación y solución de problemas.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## *Un equipo hecho a la medida*



El equipo BUNN para Starbucks es un diseño especial y único que cumple con los requerimientos especificados por starbucks para la elaboración, conservación y servido de su café con un estándar de calidad y excelencia superior.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

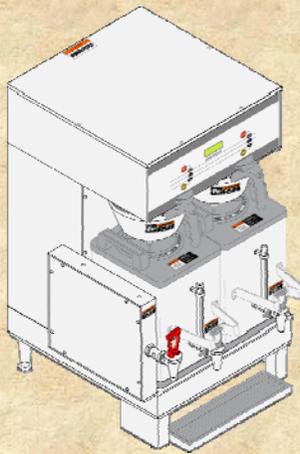
## *Un equipo hecho a la medida*

- Dimensiones especiales (Mas compacta que los equipos comerciales)
- Mayor capacidad de calentamiento
- Color exclusivo
- No cuenta con logotipo BUNN (Solo en placa de identificación)
- Charola de goteo especial y único
- Sistema de desagüe especial y único.
- Caja para llave de agua caliente de fabricación especial y exclusiva.
- Programación de control electrónico con características especiales.
- Recetas únicas y exclusivas de Starbucks USA, programadas y ocultas al usuario y al técnico en el control electrónico.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## *Elaboración de la bebida*



- Elementos de la elaboración perfecta
  - ✓ Agua
  - ✓ Temperatura
  - ✓ Tiempo
  - ✓ Turbulencia
  - ✓ Filtrado
  - ✓ Cafe
- Recetas y ciclos de elaboración
  - ✓ Ciclo continuo
  - ✓ Preinfusión
  - ✓ Pulsos
  - ✓ Bypass

## LOS ELEMENTOS DE LA ELABORACIÓN PERFECTA

### AGUA



Agua fresca y con buen sabor es esencial ya que representa más del 98% en una taza de café.

**El contenido de minerales** puede afectar el sabor. Para obtener los mejores resultados el agua no deberá exceder las siguientes partes por millón (ppm) de minerales disueltos:  
Ideal. 50 – 100 ppm (50 – 100 mg/L) o 3 a 6 granos de dureza.  
Aceptable. Menor a 300 ppm (300 mg/L) o 18 granos de dureza.

*La elaboración de un café perfecto inicia con un equipo limpio. Asegúrese que la cafetera esté libre de cualquier contaminación u olor que pueda afectar en sabor del café.*

### TEMPERATURA



La temperatura del agua durante la elaboración afecta el sabor y la extracción en el café.

➤ La temperatura ideal del agua para la elaboración de café esta entre 195°F y 205°F (92° C – 96° C).

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## LOS ELEMENTOS DE LA ELABORACIÓN PERFECTA

### TIEMPO



El tiempo de contacto entre el café molido y el agua, determina cuanto material saborizante de café será extraído, el componente principal que afecta el sabor de la bebida

### TURBULENCIA



La turbulencia es creada cuando el agua pasa a través y por encima de la molienda de café. Para una extracción adecuada debe causar una separación en las partículas y que se logre un flujo uniforme de agua alrededor de las mismas.

### FILTRADO



Los filtros de papel producen la taza más clara de café. Los filtros BUNN son:

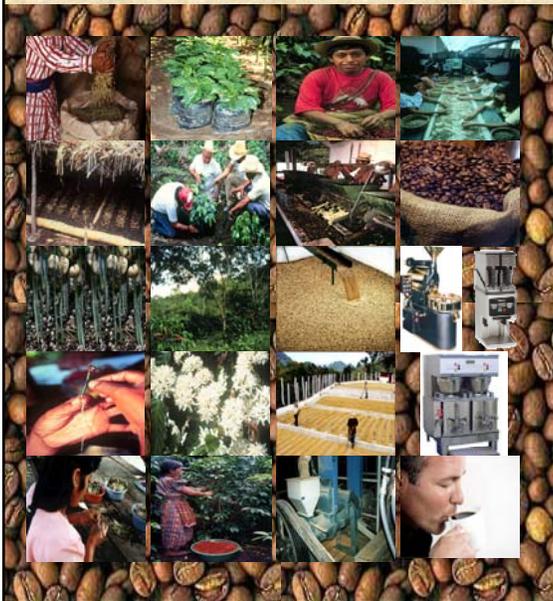
- Lo suficientemente porosos para permitir un flujo libre de los extractos solubles del café.
- Elaborados con un proceso de oxigenación del papel para el mejor sabor del café.
- Suficientemente fuertes para evitar que se colapsen.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



## LOS ELEMENTOS DE LA ELABORACIÓN PERFECTA



### **El Café, La materia prima.**

El resultado del sabor del café que elaboramos es la integración de una serie de procesos cuidados de manera muy especial, desde la selección de la semilla para plantar los cafetos, la cosecha, la selección y clasificación del grano, el transporte y almacenaje, el tostado y la molienda, todo este proceso involucra un gran esfuerzo que debe culminar en una bebida perfecta que ha de disfrutar el cliente final, es muy importante que cuidemos los detalles de la elaboración de la bebida pues es el último eslabón de la cadena, la culminación magna de un largo proceso.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Portafiltros & Termos limpios y vacíos



➤ El portafiltros deberá estar limpio antes de colocar el nuevo filtro de papel con café fresco, esto evitará que residuos de café se introduzcan al termo provocando una descarga de café molido en la taza.

➤ El termo al igual que el portafiltros deberá estar limpio y libre de residuos de café, así como completamente vacío antes de la elaboración de una nueva tanda de bebida.

➤ El cuidado de estos dos aspectos le permitirá mantener un alto estándar al momento de la elaboración del café lo cual percibirán los clientes con una mayor aceptación y conformidad.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## ***Recetas y Ciclos de Elaboración***

### **Configuración del ciclo de elaboración.**

Los equipos BUNN para STARBUCKS tienen la capacidad de configurarse a través del sistema de control electrónico con las recetas de elaboración específicas para STARBUCKS en esta programación pueden utilizarse 3 tipos diferentes de ciclos, Ciclo continuo, Preinfusión y Pulsos los cuales se pueden combinar entre ellos y con el sistema de Bypass, logrando con esto un perfil específico para la bebida.

La combinación de estos ciclos dentro de la fórmula especial de STARBUCKS provocará que el agua salga de la regadera y del Bypass de manera intermitente ocasionando una serie de ruidos o tronidos cuando las válvulas abren o cierran, es importante que conozca esta situación para evitar alarmarse al momento de ver funcionar el equipo.

---

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

## ***Recetas y Ciclos de Elaboración***

### **Ciclo Continuo.**

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

---

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

## *Recetas y Ciclos de Elaboración*

### **Preinfusión.**

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

**Preinfusion**

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## *Recetas y Ciclos de Elaboración*

### **Pulsos.**

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

**Pulse-Brew™**

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## *Recetas y Ciclos de Elaboración*

### **Bypass.**

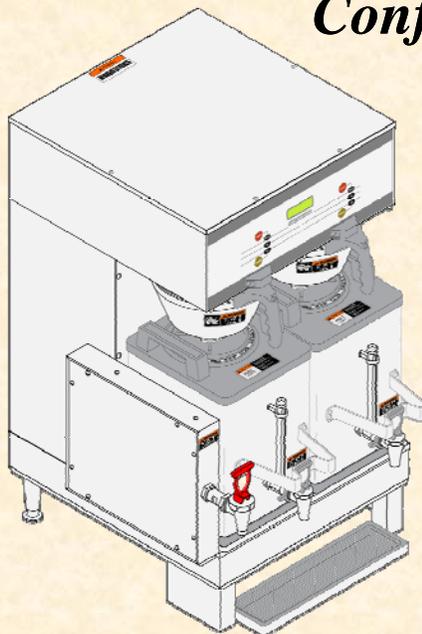
El equipo cuenta con una salida de agua que no toca los granos molidos de café este proceso nos permite ajustar la cantidad de agua que se desvía de los granos molidos, de tal manera que con la combinación de esta función y los diferentes modos de configuración podemos ampliar la gama de perfiles de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

**Variable  
By-Pass**

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

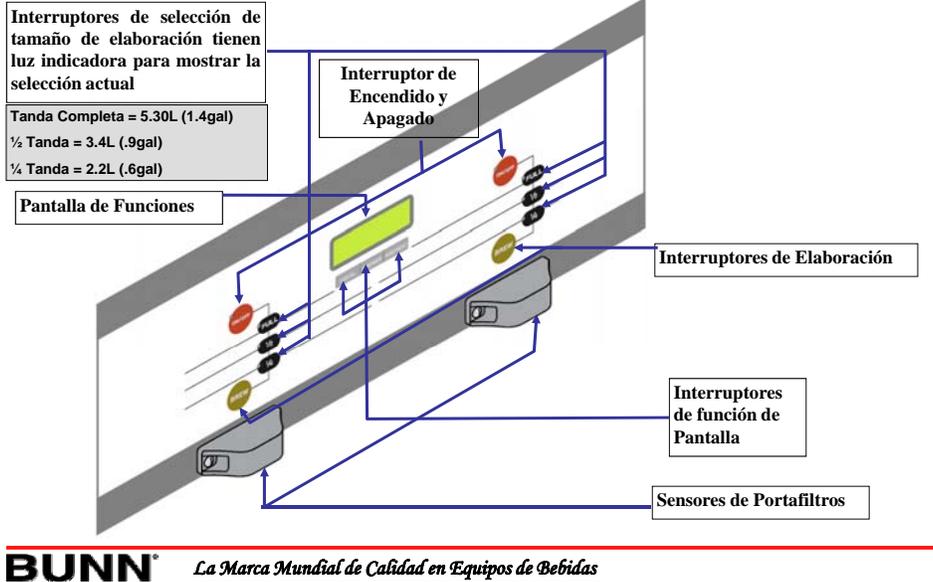
## *Configuración inicial*



- Componentes de la membrana de control
- La temperatura de elaboración
- Activando por primera vez
- *Iniciando un ciclo de elaboración*

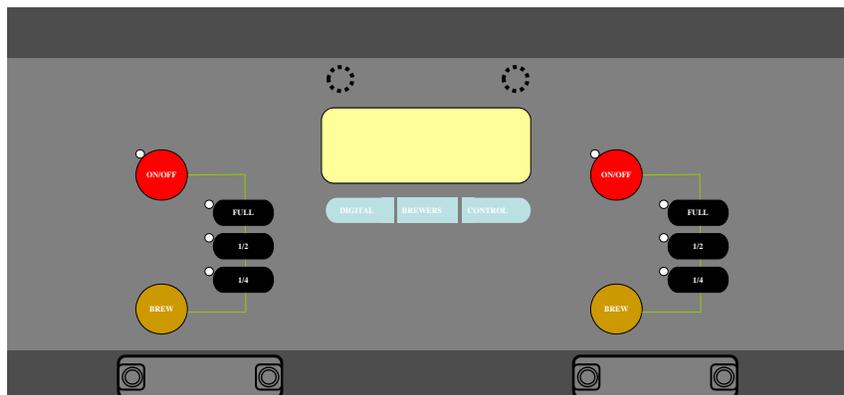
## *Configuración Inicial.*

### *Componentes de la membrana de control*



## *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 STARBUCKS 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

## 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.

Temperatura Cd. México, Guadalajara, Puebla, Morelos

Temperatura Nivel del Mar

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

## 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 siga el procedimiento de ajuste que se menciona mas adelante.
- La cafetera ahora esta lista para ser utilizada de acuerdo a las instrucciones de elaboración de café.

**BUNN**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

## Configuración Inicial. Activando por primera vez

1. Conecte al suministro de agua.
2. Conecte a la alimentación eléctrica.
3. Aparecerá la siguiente pantalla:
4. Después de llenarse, el tanque comenzará a calentar **automáticamente** con el siguiente mensaje en la pantalla:

PLEASE WAIT  
TANK FILLING

ESPERE,  
LLENADO DEL  
TANQUE

Digital Brewer Control™

HEATING  
WATER TEMP: XXX°

CALENTANDO  
TEMP DEL  
AGUA: XXX

Digital Brewer Control™

5. Una vez caliente por encima de la temperatura de **Bloqueo de preparación**, verá la siguiente pantalla:

READY TO BREW  
WATER TEMP: XXX°

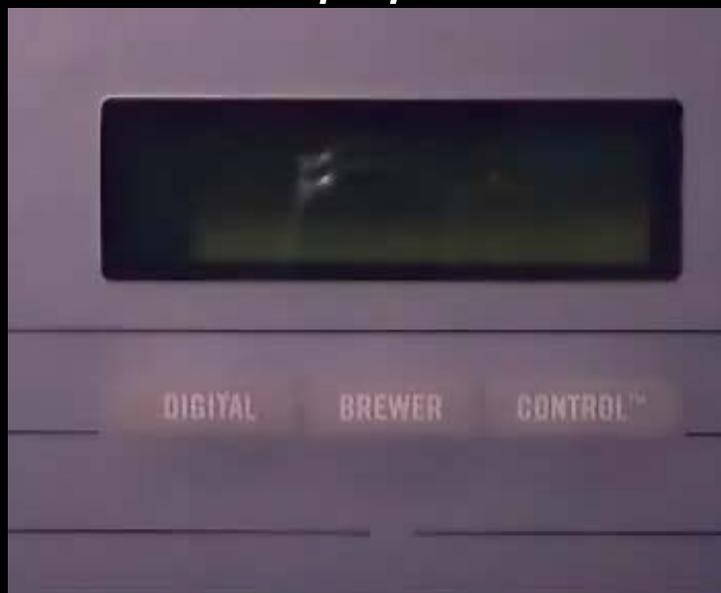
LISTO P/PREP.  
TEMP DEL  
AGUA: XXX

Digital Brewer Control™

**BUNN**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

## *Configuración Inicial. Activando por primera vez*



## *Iniciando un ciclo de Elaboración*

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

## Iniciando un ciclo de Elaboración



1. Coloque un filtro BUNN dentro del portafiltros.



2. Coloque café fresco dentro del filtro.



3. Agite suavemente el portafiltros para nivelar la cama de café.



4. Deslice el portafiltros en los rieles de la cafetera. La cafetera detectará la presencia del portafiltros.



5. Coloque un termo vacío bajo el portafiltros.



6. Seleccione el tamaño de tanda de elaboración según la cantidad de café molido colocado en el filtro.



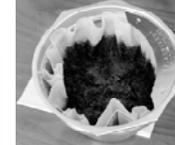
7. Coloque el interruptor ON/OFF en la posición ON.



8. Presione momentáneamente el interruptor BREW. Si la cafetera cuenta con el candado para el portafiltros, este se activará y bloqueará el portafiltros.



9. Si ninguno de los anteriores mensajes se mostró, la pantalla mostrará NOW BREWING y el tiempo restante del ciclo de elaboración.



10. En cuanto se termine el ciclo de elaboración y el tiempo de goteo, el candado del portafiltros se liberará. Deseche el café con el filtro que fue utilizado.

**BUNN**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

## Iniciando un ciclo de Elaboración

El equipo Brew Wise para STARBUCKS cuenta con un programa de detección de fallas, el cual le permitirá aplicar una acción correctiva en caso de que la falla sea por operación, esto lo hace a través de la pantalla del control, por lo cual es muy importante que observe y lea cuidadosamente los mensajes que emite el control electrónico de la cafetera.



A) "SWITCH NOT ON" El interruptor ON/OFF debe estar en ON



B) "SERVER NOT IN PLACE" El termo no está colocado o no está siendo detectado, colóquelo correctamente para poder elaborar.



C) "NO FUNNEL PRESENT" El portafiltros no está colocado o no está siendo detectado, colóquelo correctamente para poder elaborar.



D) TEMPERATURE TOO LOW (Temperatura de elaboración muy baja) Espere a que caliente el equipo para poder elaborar.

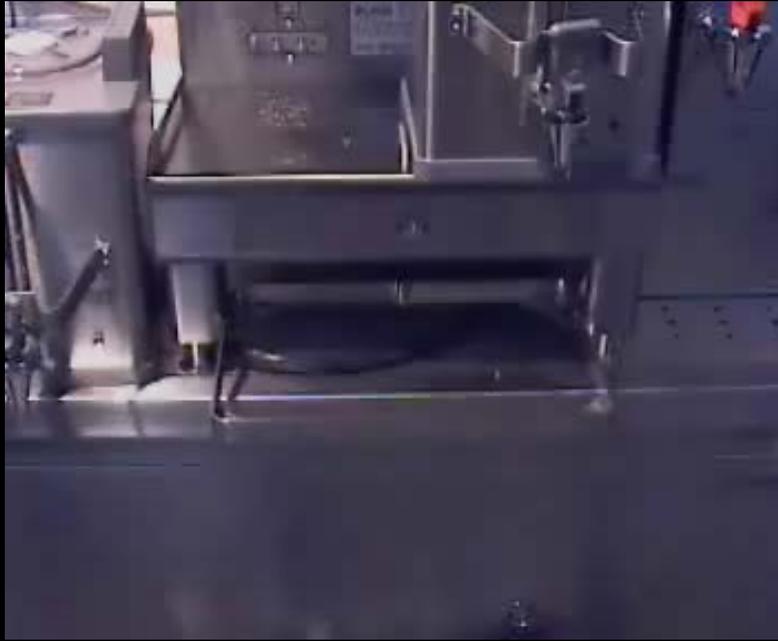


E) "CHECK FUNNEL FOR FRESH COFFEE" (Revise si el Portafiltros tiene café fresco) Retire el portafiltros, vacíe el café de la tanda anterior y coloque un filtro nuevo con café fresco recién molido

**BUNN**

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

## ***Elaboración de café***



## ***Bloqueos de Elaboración***

***Temperatura baja***

***Falta de Portafiltro***

***Café no fresco***

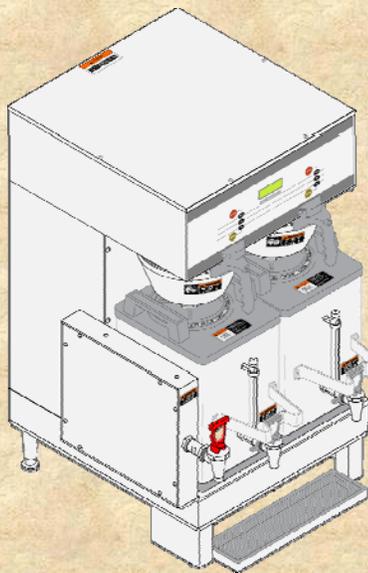


***Termo no colocado***

***Control no encendido***



# *Limpieza y Mantenimiento*



- Limpieza Diaria
- Limpieza Semanal
- Limpieza Mensual
- *Mantenimiento Preventivo*

## *Limpieza Diaria*



1. Lave, higienice y enjuague los portafiltros para evitar acumulación de grasa del café. Para sanitizar, utilice químicos que no contengan cloro y detergentes no abrasivos.



2. Mantenga limpia y libre de acumulación de café el área de descarga de agua para elaboración. Utilice un trapo húmedo para limpiar solamente.



3. Limpie la superficie de la cafetera con un trapo húmedo solamente, si hay acumulación de grasa utilice un detergente líquido no abrasivo y talle con una franela suave, seque bien para evitar manchas



4. Retire la charola de goteo y límpiela en el área asignada para ello, séquela bien y colóquela nuevamente en la cafetera.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Limpieza Diaria



5. Limpie la superficie del termo con un trapo húmedo solamente, si hay acumulación de grasa utilice un detergente líquido no abrasivo y talle con una franela suave, seque bien para evitar manchas.

**NO SUMERJA EL TERMO EN EL AGUA. Los componentes eléctricos internos pueden dañarse**



6. Desconecte eléctricamente y limpie la superficie de la base para el termo con un trapo húmedo solamente, si hay acumulación de grasa utilice un detergente líquido no abrasivo y talle con una franela suave, seque bien para evitar manchas.

**NO SUMERJA LA BASE PARA EL TERMO EN EL AGUA.**

**Los componentes eléctricos internos pueden dañarse**



7. Retire la charola de goteo y límpiela en el área asignada para ello, séquela bien y colóquela nuevamente en la base para el termo.



8. Al terminar el día efectúe una tanda de elaboración completa pero sin café, esto para que el termo se quede con agua caliente durante la noche y la grasa del café se diluya, por la mañana tire el agua que contiene y utilícelo para elaborar café. De ser necesario utilice un sanitizador que no contenga cloro para el remojo durante la noche y enjuague muy bien antes de utilizarlo para elaboración de café.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Limpieza Semanal



9. Quite la regadera girándola en sentido contrario de las manecillas del reloj.



10. Con la punta de la herramienta de limpieza, retire el sarro acumulado en los orificios de la regadera y enjuague con agua.



11. Introduzca parte mas larga y sin punta de la herramienta de limpieza en el tubo de descarga de agua de la regadera y gírelo varias veces para remover el sarro acumulado en el interior del mismo.



12. Introduzca parte mas corta y con punta de la herramienta de limpieza en el tubo de descarga de agua del puenteo y gírelo varias veces para remover el sarro acumulado en el interior del mismo.



13. Coloque nuevamente la regadera en su posición original girándola en sentido de las manecillas del reloj, no apriete demasiado fuerte la regadera.

**BUNN®**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Limpeza Semanal

### NO SUMERJA EL TERMO EN EL AGUA

Los componentes eléctricos internos pueden dañarse



14. incline el termo hacia el frente y drene completamente la bebida que contenga, posteriormente quite la tapadera del termo, girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.

15. Quite el tapón de retención de la tapadera y límpielo.

16. Limpie con un cepillo el ducto de entrada de café de la tapadera del termo, enjuague con abundante agua

17. Coloque nuevamente el tapón de retención en la tapadera del termo y séquela.

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

## Limpeza Semanal



18. Quite el tapón superior de la mirilla girándolo en sentido contrario a las manecillas del reloj, este contiene un empaque tenga cuidado de no extraviarlo

19. Hale la mirilla hacia arriba para sacarla, esta contiene un empaque en la parte inferior, tenga cuidado de no extraviarlo.

20. Lave la mirilla internamente con agua y jabón líquido no abrasivo con ayuda de un cepillo delgado y largo. Enjuague bien y tenga cuidado al manipular la mirilla pues es de vidrio y puede romperse.

21. Inserte la mirilla en su posición original, asegurándose de que los empaques estén colocados y ponga nuevamente el tapón superior enroscándolo en sentido de las manecillas del reloj.



22. Ponga agua suficiente para lavar el interior del termo dentro del mismo, coloque jabón líquido no abrasivo y talle con una franela suave el interior, podrá introducir la mano perfectamente en el interior del termo y tallar libremente para remover la grasa pegada del café, cuando termine, enjuague perfectamente y asegurese que no queden rastros de jabón pues esto puede afectar las primeras tandas de café que se elabore. Para sanitizar, utilice químicos que no contengan cloro y detergentes o materiales no abrasivos.

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

## Limpeza Mensual

En caso de que la dirección de STARBUCKS considere necesaria la aplicación de los pasos siguientes de la limpieza mensual, será necesario integral el documento completo del programa de limpieza, de lo contrario aplicar hasta el paso 22 de la pagina anterior.



23. Quite la válvula de servido del termo, girando la contratuerca en sentido de las manecillas del reloj.

24. Desensamble la válvula de servido, girando la tuerca superior en sentido contrario a las manecillas del reloj y jalando hacia fuera el vástago con el empaque del interior de la válvula. Para desmontar la palanca de servido, es necesario presionar el vástago para comprimir el resorte y deslizar hacia el frente la palanca, esto le permitirá sacar el resorte el empaque y el vástago para efectuar la limpieza.



25. Lave, higienice y enjuague perfectamente las parte de la válvula de servido del termo y vuelva a armar. Se recomienda transferir las partes a una tarja triple llenando la primera con una solución de jabón utilizando un detergente no abrasivo, la segunda con una solución sanitizante que no contenga cloro y la tercera con agua solamente para efectuar el enjuague.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Limpeza Mensual



26. Coloque la válvula de servido en el termo y ajuste con la contratuerca girándola en sentido contrario a las manecillas del reloj.

Los procedimientos de limpieza DIARIO, SEMANAL Y MENSUAL, son procedimientos acumulativos en este mismo orden, la falta de limpieza de los componentes de los equipos puede afectar de manera directa en el sabor de la bebida que se esta elaborando.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Mantenimiento Preventivo

El mantenimiento preventivo deberá ser ejecutado por personal técnico debidamente capacitado en los equipos BUNN.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## Mantenimiento Preventivo

- Inspeccione y limpie las regaderas. Reemplace si es necesario por la parte Numero 01082.0002 Regaderas (06-098)
- Limpie el panel de las regaderas
- Inspeccione y limpie el portafiltros de elaboración
- Verifique que el mango del portafiltros de elaboración este en buenas condiciones y pruebe que este censando apropiadamente por medio del menú de herramientas de servicio en la programación, reemplácelo si es necesario por el numero de parte 32595.0002.
- Semestral:** Limpieza e inspección de las válvulas solenoide de las regaderas  
**Anual:** Reconstruya las válvulas solenoide de las regaderas con el juego de partes con el numero 11517.0008
- Inspección de acumulación de sarro en las válvulas del puenteo, limpie o reemplace si es necesario por el numero de parte 27370.0000
- Inspeccione de acumulación de sarro en las conexiones de salida y tubos del tanque, limpie si es necesario.
- Limpieza del censor de nivel de liquido
- Limpieza del censor de temperatura
- Semestral:** Inspección y limpieza de la válvula solenoide de rellenado  
**Anual:** Reconstrucción de la válvula solenoide de rellenado con el juego de partes numero 01111.0000
- Desmonte y limpie el cedazo de la entrada de agua.
- Verifique fugas de agua en todas las conexiones, abrazaderas y válvulas de la maquina, repare si es necesario.
- Reemplace el empaque del grifo para agua caliente con la pieza numero 00600.0000
- Mida y registre la temperatura de elaboración en las regaderas. El rango aceptable es de 195° F a 205° F, repare y ajuste si es necesario.
- Temperatura Regadera Izquierda \_\_\_\_\_ Temperatura Regadera Derecha \_\_\_\_\_

**BUNN**

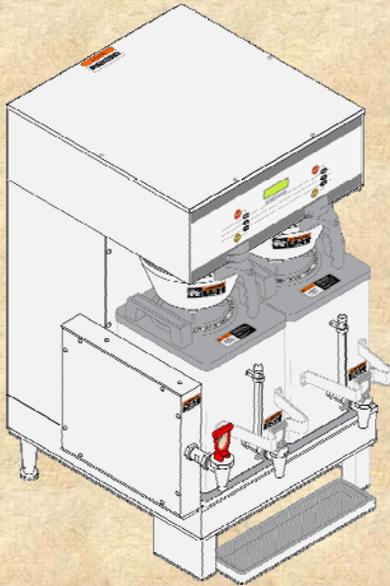
*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

## **Mantenimiento Preventivo**

- ❑ Utilizando las funciones de calibración de flujo del menú de programación, efectúe la medición del volumen de elaboración en las regaderas. Volumen adecuado para la regadera izquierda es de 39.2 oz/min. Volumen adecuado para la regadera derecha es de 39.6 oz/min. Si los valores no son los correctos, verifique restricciones, bloqueos o malos funcionamientos en el flujo de agua y recalibre si es necesario.
- ❑ Utilizando las funciones de calibración de flujo del menú de programación, efectúe la medición del volumen de elaboración en el puenteo. Volumen adecuado para el puenteo izquierdo es de 39.2 oz/min. Volumen adecuado para el puenteo derecho es de 39.6 oz/min. Si los valores no son los correctos, verifique restricciones, bloqueos o malos funcionamientos en el flujo de agua y recalibre si es necesario.
- ❑ Utilizando el menú de herramientas de servicio del programa, verifique el funcionamiento de los candados para el portafiltros.
- ❑ Utilizando el menú de herramientas de servicio del programa, verifique el funcionamiento de los interruptores de la membrana.
- ❑ Utilizando el menú de herramientas de servicio del programa, verifique el funcionamiento de los contactos del termo.
- ❑ Limpieza exterior del equipo.

**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*



## **Mensajes de Falla**

# Fallas y Soluciones

**OVERFLOW CUP  
FULL. EMPTY CUP**

## Posible Causa

1. Copa del flotador,  
lleno de agua

## Remedio:

Vaciar copa del flotador y  
verificar causa.

### En pantalla aparecerán fallas, posible causa y remedios

Tiempo de rellenado  
demasiado largo,  
verifique la  
alimentación de agua

**FILL TIME TOO  
LONG**

**CHECK WATER  
SUPPLY**

30 min, limite

Tiempo de  
calentamiento  
demasiado largo,  
revise el circuito de  
calentamiento

**HEATING TIME  
TOO LONG**

**CHECK HEATING  
CIRCUIT**

60 min, limite

Sensor de  
temperatura fuera  
de rango, revise las  
conexiones

**TEMP SENSOR  
OUT OF RANGE**

**CHECK FOR BAD  
CONNECTIONS**

Mensaje inmediato

Sensor de  
temperatura fuera de  
rango, revise cortos  
en los cables

**TEMP SENSOR  
OUT OF RANGE**

**CHECK WIRE FOR  
SHORTS**

Mensaje inmediato

**PRESS ON / OFF  
FOR 3 SECONDS**

Restablecer mensaje

Presione 3 segundos para reestablecer.

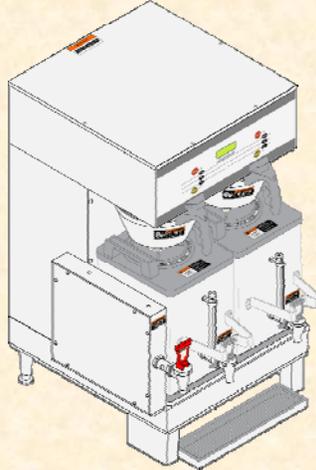
**BUNN**

*La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas*

# **Requerimientos de Instalación**

## **STARBUCKS DUAL BrewWISE®**

### *Especificaciones Eléctricas e Hidráulicas*



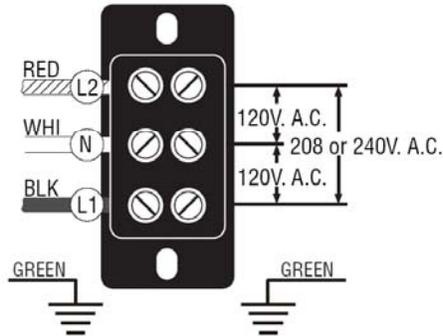
### *Especificaciones Eléctricas*

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, para el equipo STARBUCKS es necesario cable Vinannel # 8 como mínimo.

## *Especificaciones Eléctricas Americanas*



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

## *Especificaciones Eléctricas Americanas*

120/240 Voltios      Monofásico 4 Hilos      40 Amperios      No incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable tipo Uso Rudo calibre #8 de 4 hilos como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.



HBL3765C

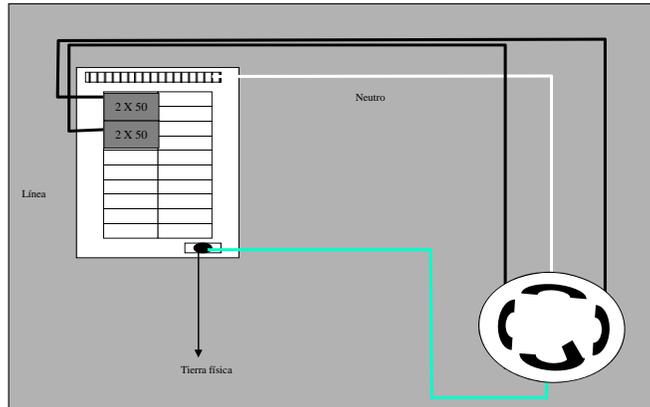


HBL3769

**Clavija y contacto con capacidad de 50 Amp. 3 Polos, 4 Hilos marca HUBBELL**

## *Especificaciones Eléctricas Americanas*

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



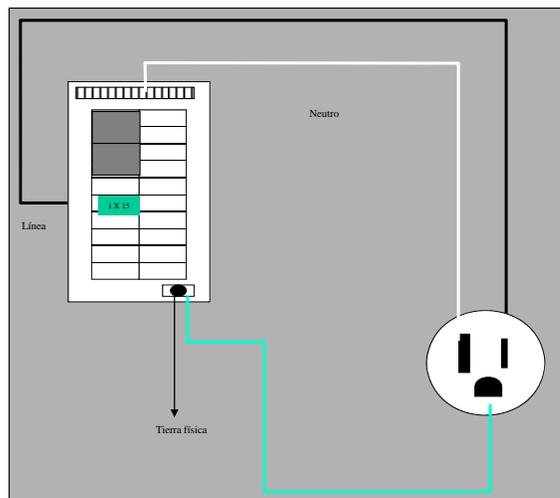
*El interruptor termo-magnéticos necesario para la protección del equipo deberá ser de 2X50 Amp.*

## *Especificaciones Eléctricas para el SH Server*

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



El SH Server Stand consume 1.5 Amp a 120 Voltios, será necesario que se cuente con un contacto disponible a no mas de 1.5 metros de donde se desea colocar la base para los termos.



## ***Especificaciones Hidráulicas***

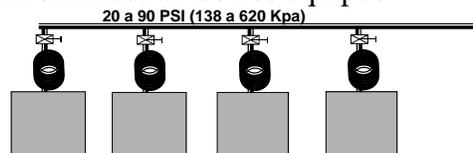
### **Características del Agua.**

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

## ***Especificaciones Hidráulicas***

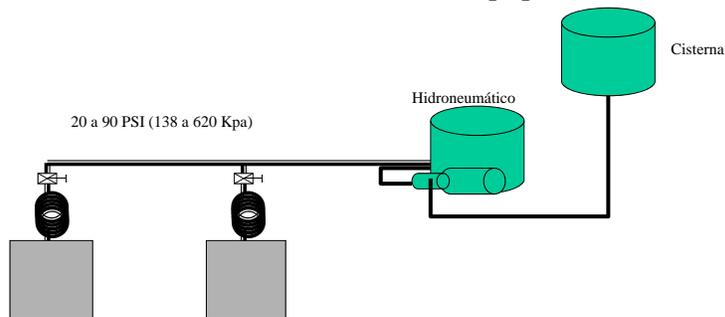
Los equipos DUAL & SINGLE STARBUCKS cuentan con una conexión hidráulica integrada de 1/4" cónica en la parte inferior del equipo, este deberá ser alimentación con tubería mínimo de 1/4" que a su vez se conecte a un suministro no menor de 1/2" que cuente con una válvula de servicio a la salida.

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.



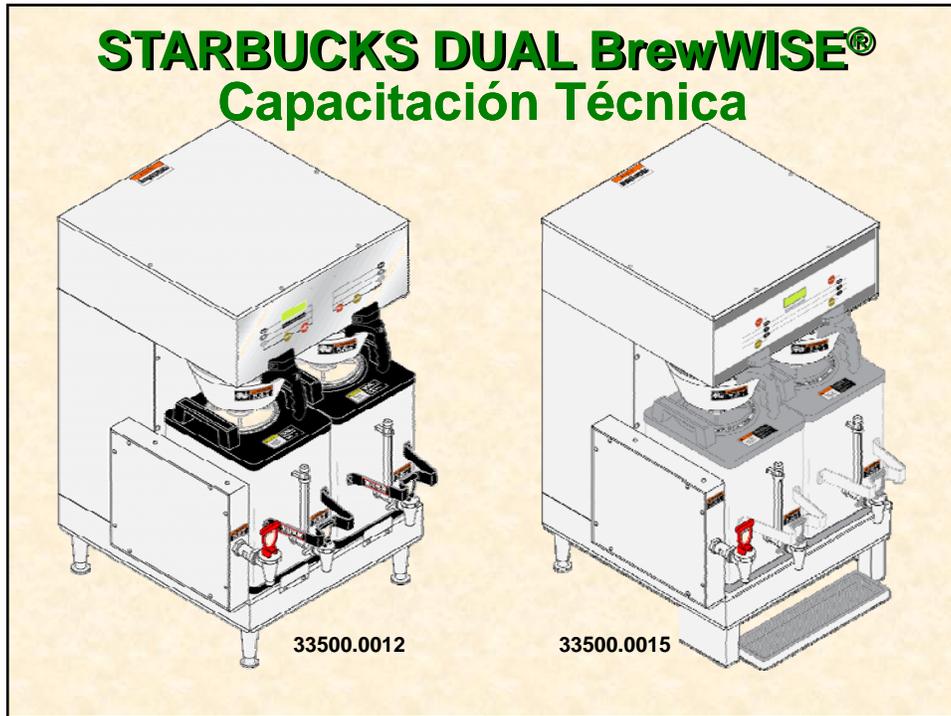
## ***Especificaciones Hidráulicas***

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.



# **Capacitación Técnica**





## Índice General.

<b>Índice Temático</b>	<b>3</b>	<b>Programación general</b>	<b>27</b>
Características generales del equipo	4	Bloqueo manual	28
		Interruptores de programación	29
<b>Ensamble de suplementos especiales</b>	<b>5</b>	Los tres niveles de programación	30
Ubicación de la caja de agua caliente	6	Nivel 1	33
Instalación de la charola de goteo	9	Nivel 2	34
		Nivel 3	48
<b>Requerimientos de instalación</b>	<b>10</b>	<b>Presentación técnica</b>	<b>49</b>
Especificaciones eléctricas	11	Control electrónico	50
Especificaciones hidráulicas	15	Sistema de calentamiento	51
<b>Configuración inicial</b>	<b>20</b>	Sistema de elaboración	61
Componentes de la membrana de control	21	Sistema de rellenado	70
Temperatura de elaboración	22	Sistema de conservación	75
Activando por primera vez	23		
Preparación de café	26	<b>Mensajes de falla</b>	<b>85</b>

## Índice Temático

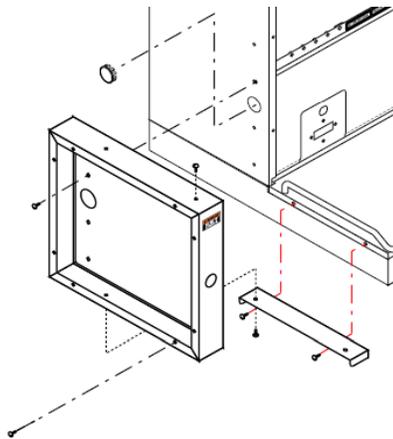
- Características Generales
- Ensamble de suplementos especiales
- Requerimientos de instalación
- Configuración inicial
- Programación general
- Presentación técnica

## Características Generales

- Opere cualquier combinación del equipo sin errores con la interfaz inalámbrica cafetera-molino a través del Smart Funnel.
- Reduzca los accidentes con las funciones de seguridad que disminuyen las salpicaduras calientes del embudo, evitando la preparación cuando el embudo o el servidor no están presentes y bloquean el embudo en su lugar mientras se prepara el café (opcional).
- Simplifique la preparación con las teclas de membrana fáciles de usar y la pantalla alfanumérica.
- Resuelva los problemas de los interruptores y los componentes eléctricos desde la placa frontal con las herramientas de servicio de diagnóstico avanzado.
- Prepare un café perfecto en forma consistente usando el Control de Preparación Digital con la Preparación por pulsos patentada por BUNN.
- La capacidad de mostrar uno o dos mensajes en forma cíclica en la pantalla.



## Instalación de la caja de agua caliente



**NOTA:** La instalación deberá ser efectuada antes de efectuar las conexiones eléctricas y de plomería.

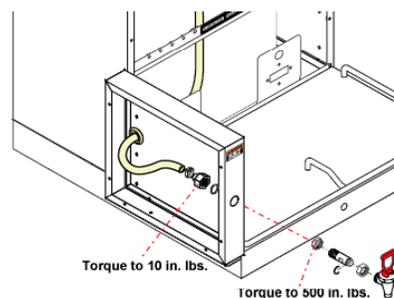
1. Retire el panel frontal de la cafetera.
2. Determine el lado donde se ha de colocar la caja y retire el tapón y los tornillos del lado correspondiente del panel, quite los dos tronillos de la base de la plataforma del mismo lado.
3. Quite los ocho tornillos de la tapa de la caja de agua caliente.
4. Ubique la caja de agua caliente en el lado que determino de la cafetera. Asegurese que el panel este abierto y alinee la caja. Fije la caja utilizando los dos tornillos que retiro de la plataforma.
5. Instale el empaque en el orificio abierto en la parte lateral de la caja.
6. Ubique la manguera de silicón y retírele los broches de la misma, acomode la manguera dentro de la caja y conéctela.

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

7

## Instalación de la caja de agua caliente

7. El montaje de la llave y sus aditamentos vienen instalados para colocar la caja del lado izquierdo. Si desea colocar la caja en el lado derecho, deberá cambiar este montaje en el lado opuesto y deberá girar la llave 180° de su posición original.
8. Para reubicar el montaje, retire los dos tornillos de fijación y colóquelos en el extremo opuesto.
9. Para girar la llave efectúe los siguientes pasos:
10. Sujete con una pinza el lado plano de la llave. Coloque otra pinza en la tuerca cromada hexagonal y asegurando firmemente la llave gire en sentido de las manecillas del reloj.
11. Gire la llave a 180° a la posición deseada.
12. Reajuste la tuerca de la llave.
13. Acomode la manguera hacia la llave (que no quede doblada). Si la manguera queda muy larga córtela del tamaño adecuado. Deslice la manguera en la punta de conexión de la llave.
14. Coloque los broches para sujetar la manguera en la llave y ajuste fuertemente.
15. Coloque la tapadera de la caja de agua caliente utilizando los tornillos que quito anteriormente.
16. Coloque el engomado de advertencia de agua caliente "Warning Hot Liquid" al frente de la caja a 1/4" de la parte superior.



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

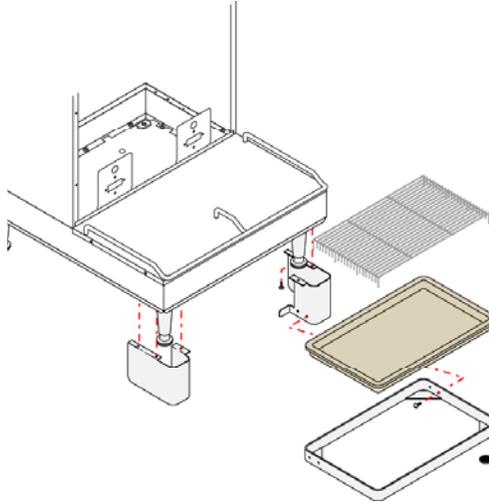
8

## Instalación de la charola de goteo

**NOTA:** La mayoría de las aplicaciones no requieren el suplemento de drenado rápido, ya que las mesas colocadas en el sitio cuentan con este sistema.

### Instrucciones.

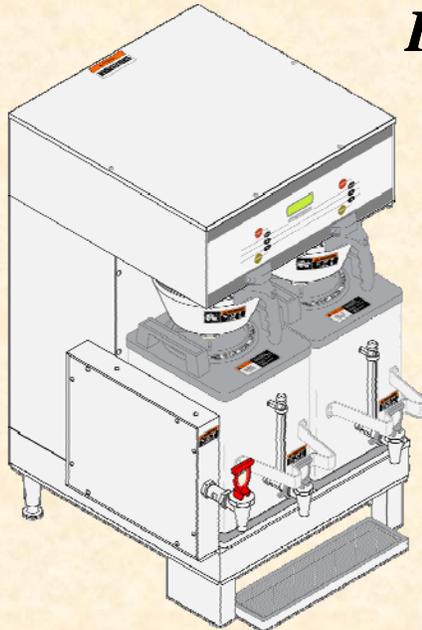
1. Determine si la charola de goteo es apropiada para la mesa donde se va a colocar el equipo, si es apropiado, entonces efectúe el paso 2
2. Coloque las bases entre las patas del equipo, alinee las bases con los orificios y fíjelos con los tornillos incluidos.
3. Coloque la charola de plástico dentro del aro metálico
4. Para liberar la charola de goteo, deslícela entre las bases de las patas hacia fuera.



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

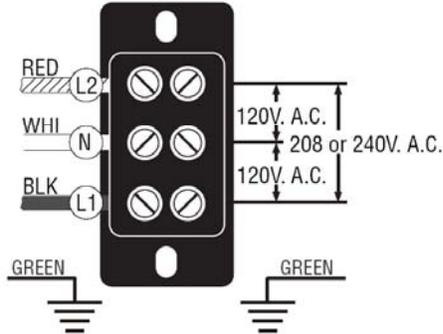
9

## Requerimientos de Instalación



- Especificaciones eléctricas
- Especificaciones hidráulicas

## Especificaciones Eléctricas



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

## Especificaciones Eléctricas

120/208 Voltios	Monofásico 4 Hilos	40 Amperios	No incluye extensión ni clavija
120/240 Voltios	Monofásico 4 Hilos	40 Amperios	No incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable calibre #8 como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.

## ***Especificaciones Eléctricas***

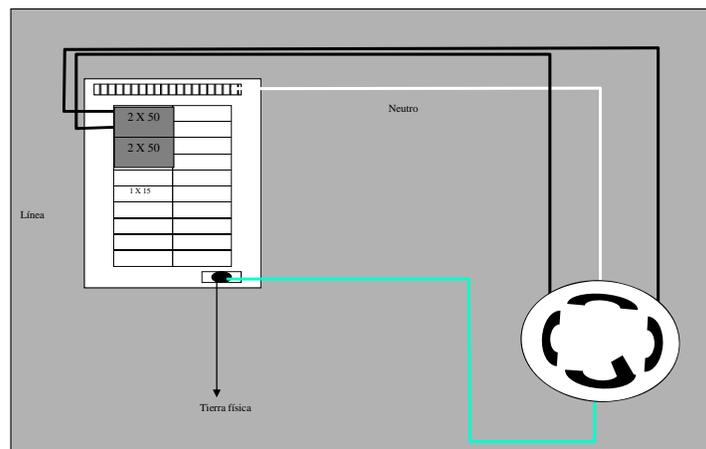
La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

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

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

## ***Especificaciones Eléctricas***

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



## *Especificaciones Hidráulicas*

### **Características del Agua.**

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

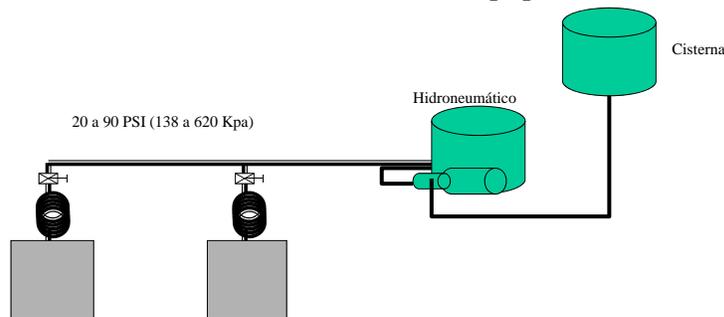
## *Especificaciones Hidráulicas*

Los equipos DUAL & SINGLE STARBUCKS 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.

## 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.

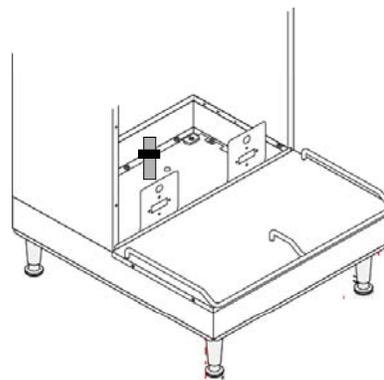


**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

17

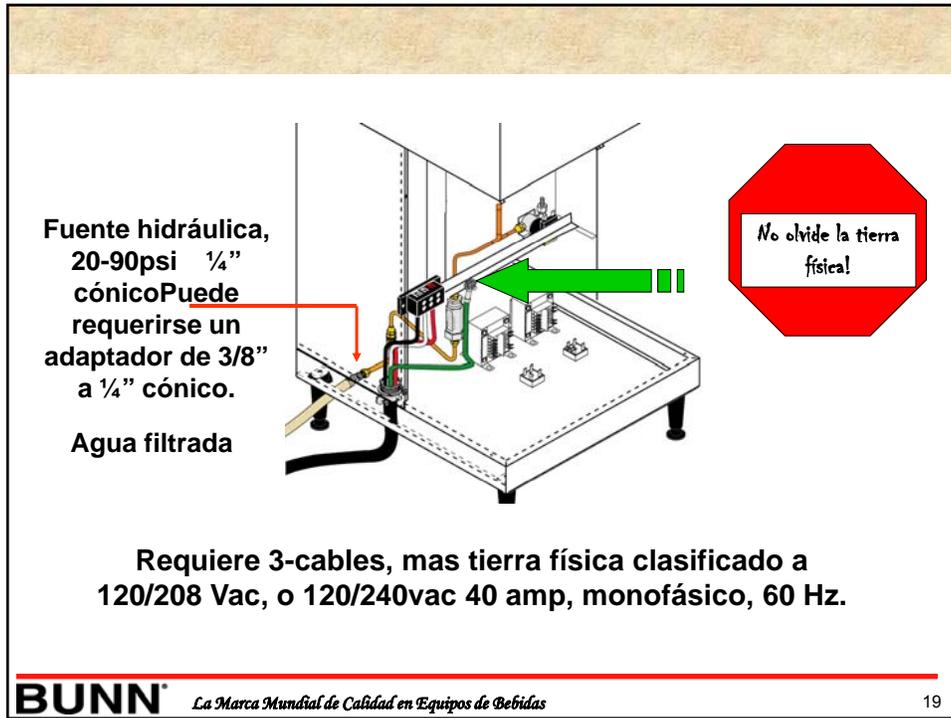
## Especificaciones Hidráulicas

En caso de requerir la desinstalación del equipo DUAL & SINGLE STARBUCKS, este viene equipado con un tubo de desagüe en la parte interior e inferior del equipo, para drenarlo es necesario que el agua que contiene el tanque este fría y necesitara conectar una manguera al tubo de descarga o simplemente dejar correr el agua al drenaje de la mesa en caso de que esta cuente con drenaje, en caso de requerir coleccionar el agua necesitara un recipiente con capacidad mayor a los 8.4 galones para la DUAL y 5.0 galones para la SINGLE. Para drenar es necesario retirar la tapadera frontal del equipo y abrir la llave de drenado para dejar fluir el agua hacia fuera del tanque, una vez que drene completamente, cierre la llave y coloque la tapadera frontal nuevamente.



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

18



Fuente hidráulica, 20-90psi 1/4" cónico Puede requerirse un adaptador de 3/8" a 1/4" cónico.

Agua filtrada

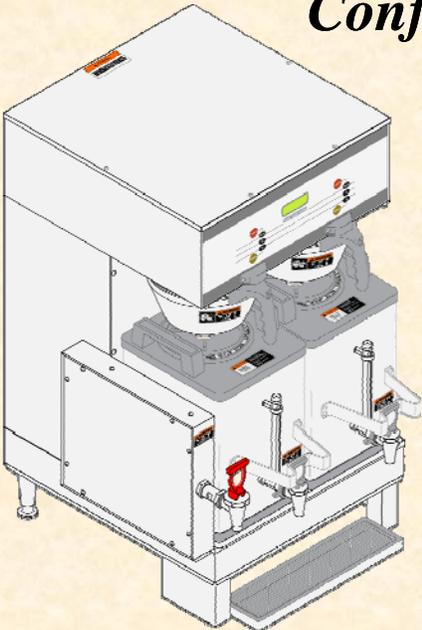
No olvide la tierra física!

Requiere 3-cables, mas tierra física clasificado a 120/208 Vac, o 120/240vac 40 amp, monofásico, 60 Hz.

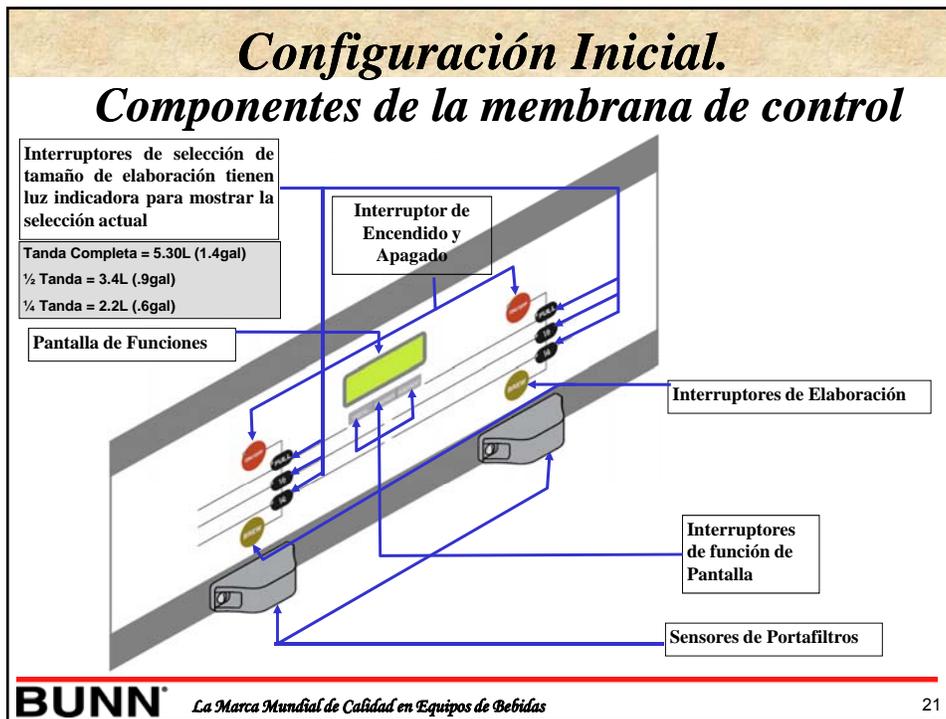
**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

19

### Configuración inicial



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



### *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 STARBUCKS 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 22

## 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.

Temperatura Cd. México, Guadalajara, Puebla, Morelos

Temperatura Nivel del Mar

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

## 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 siga el procedimiento de ajuste que se menciona mas adelante.
- La cafetera ahora esta lista para ser utilizada de acuerdo a las instrucciones de elaboración de café.

## Configuración Inicial.

### Activando por primera vez

1. Conecte al suministro de agua.
2. Conecte a la alimentación eléctrica.
3. Aparecerá la siguiente pantalla:
4. Después de llenarse, el tanque comenzará a calentar **automáticamente** con el siguiente mensaje en la pantalla:
5. Una vez caliente por encima de la temperatura de **Bloqueo de preparación**, verá la siguiente pantalla:

<div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0e0; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;"> <b>PLEASE WAIT</b>  <b>TANK FILLING</b> </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> <i>Digital Brewer Control™</i> </div>	<p>ESPERE, LLENADO DEL TANQUE</p>
<div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0e0; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;"> <b>HEATING</b>  <b>WATER TEMP: XXX°</b> </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> <i>Digital Brewer Control™</i> </div>	<p>CALENTANDO TEMP DEL AGUA: XXX</p>
<div style="border: 1px solid black; background-color: #e0f0e0; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 5px;"> <b>READY TO BREW</b>  <b>WATER TEMP: XXX°</b> </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> <i>Digital Brewer Control™</i> </div>	<p>LISTO P/PREP. TEMP. DEL AGUA: XXX</p>

---

**BUNN™** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 25

## Configuración Inicial.

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

Calibración del flujo de agua

Calibrar el flujo de la regadera?

Contenedor listo? Deberá depositar el agua que saldrá de la calibración para medirla en una jarra graduada en onzas.

Para iniciar la calibración presione el botón BREW izquierdo o derecho, deben ser calibrados de manera independiente

```

graph TD
    A["CALIBRATE FLOW  
NO YES"] --> B["SPRAY HEAD CAL?  
NO YES"]
    B --> C["CONTAINER RDY?  
NO YES"]
    C --> D["CALIBRATE SPRAY  
PRESS BREW START"]
    D --> E["CALIBRATE SPRAY  
60 SEC TO FINISH"]
    E --> F["LEFT OZ XX.X  
(-) DONE (+)"]
    F --> G["NEW L SPRAY FLOW  
XX.X OZ/M"]
    
```

Calibrando la regadera 60 segundos para terminar

Izquierda Onzas XX.X puede modificar el valor con (-) o (+) según sea necesario para indicar el valor en onzas que obtuvo en la medición.

Listo el nuevo valor de flujo es de XX.X Oz/m

Efectué el procedimiento para ambos lados en regaderas y BYPASS, es muy importante que el flujo se calibre pues con esto el control electrónico calcula el tiempo necesario para dispensar el volumen de agua requerido en la formula ingresada.

---

**BUNN™** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 26

## Configuración Inicial.

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

Calibración del flujo de agua

Calibrar el flujo de la regadera?

Calibrar el flujo del BYPASS?

Contenedor listo? Deberá depositar el agua que saldrá de la calibración para medirla en una jarra graduada en onzas.

```

graph TD
    A["CALIBRATE FLOW  
NO YES"] --> B["SPRAY HEAD CAL?  
NO YES"]
    B --> C["BYPASS CAL?  
NO YES"]
    C --> D["CONTAINER RDY?  
QUIT YES"]
    D --> E["CALIBRATE BYPASS  
PRESS BREW START"]
    E --> F["CALIBRATE BYPASS  
60 SEC TO FINISH"]
    F --> G["LEFT OZ XX.X  
(-) DONE (+)"]
    G --> H["NEW L BYPASS FLOW  
XX.X OZ/M"]
    
```

Para iniciar la calibración presione el botón BREW izquierdo o derecho, deben ser calibrados de manera independiente

Calibrando BYPASS 60 segundos para terminar

Izquierda Onzas XX.X puede modificar el valor con (-) o (+) según sea necesario para indicar el valor en onzas que obtiene en la medición.

Listo el nuevo valor de flujo es de XX.X Oz/m

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 27

## Preparación de café

1. Inserte un filtro BUNN® en el embudo.
2. Coloque la cantidad correcta de café fresco dentro del portafiltros sobre el filtro y nivele la cama de café molido.
3. Deslice el embudo por sus guías en la cafetera y seleccione el tamaño correcto para la elaboración.
4. Coloque un servidor o termo vacío debajo del embudo.
5. Encienda el sistema presionando momentáneamente el interruptor ON/OFF, Presione el botón de inicio momentáneamente. En este momento iniciará el ciclo de elaboración y se activarán los candados de bloqueo para el embudo.

**En ciertas situaciones el ciclo de preparación no comenzará debido a las siguientes condiciones:**

- a. **TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DEMASIADO BAJA** ( BREW TEMPERATURE TOO LOW)– espere hasta que se haya calentado.
- b. **EL EMBUDO NO ESTÁ EN SU LUGAR** (NO FUNNEL PRESENT) - Coloque correctamente el embudo o Portafiltros
- c. **VERIFIQUE EL EMBUDO** (CHECK FUNNEL DISPOSE GROUNDS) – retire el embudo, vacíe el café preparado previamente y coloque una nueva porción en el embudo.
- d. **EL SERVIDOR O TERMO NO ESTÁ COLOCADO** (SERVER NOT IN PLACE) – Coloque el termo en su lugar.
- e. **INTERRUPTOR NO ENCENDIDO** (SWITCH NOT ON) – Encienda el interruptor ON/OFF

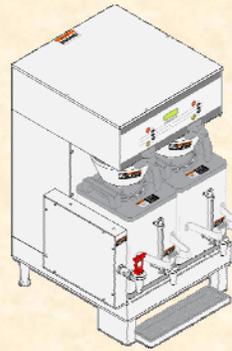
6. Si no se muestra ninguno de los mensajes anteriores, la pantalla mostrará NOW BREWING (ELABORANDO AHORA), Las flechas indicarán hacia el lado en que se está preparando. Si ambos lados están preparando simultáneamente, las flechas y el nombre del café alternarán de izquierda a derecha en la pantalla.
7. Cuando ha finalizado la preparación, el bloqueo 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 28

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

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

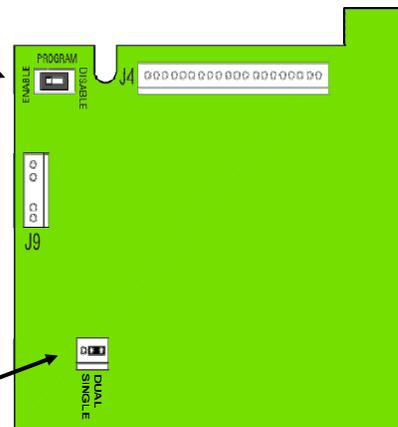


## *Programación*

### **Bloqueo manual de Programación**

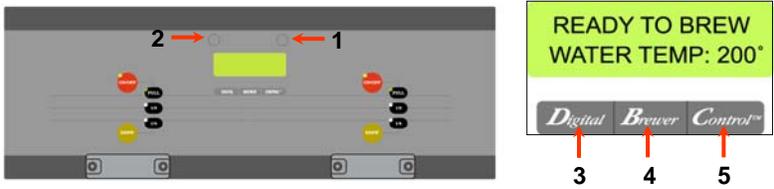
Antes de entrar al modo de programación verifique que el interruptor de bloqueo de programación se encuentre desactivado en la posición ENABLE y cuando termine de programar el control colóquelo nuevamente en DISABLE para que el programa no pueda ser modificado desde el control.

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.

## Programación

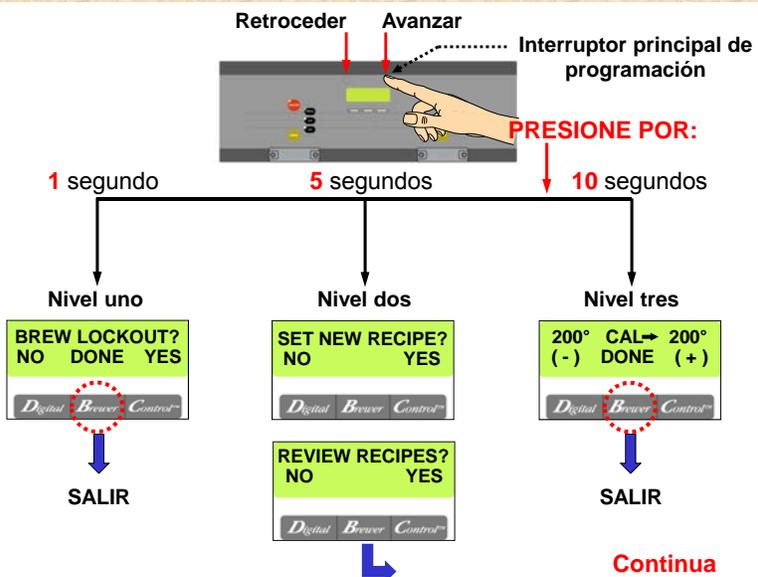


1. **Interruptor oculto derecho.**  
Este interruptor permite acceder al modo de programación así como también se utiliza para avanzar en las funciones de pantalla.
2. **Interruptor oculto izquierdo.**  
Este interruptor es utilizado para retroceder en las funciones de la pantalla.
3. **Interruptor "Digital".**  
Interruptor localizado en la parte inferior izquierda de la pantalla de funciones que se utiliza para seleccionar las opciones que muestra la pantalla durante la programación.
4. **Interruptor "Brewer".**  
Interruptor localizado en la parte inferior central de la pantalla de funciones que se utiliza para seleccionar las opciones que muestra la pantalla durante la programación.
5. **Interruptor "Control".**  
Interruptor localizado en la parte inferior derecha de la pantalla de funciones que se utiliza para seleccionar las opciones que muestra la pantalla durante la programación.

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 31

## Programación



Retroceder    Avanzar    Interruptor principal de programación

**PRESIONE POR:**

- 1 segundo** → Nivel uno  
 BREW LOCKOUT?  
 NO    DONE    YES  
 SALIR
- 5 segundos** → Nivel dos  
 SET NEW RECIPE?  
 NO    YES  
 REVIEW RECIPES?  
 NO    YES  
 Continua
- 10 segundos** → Nivel tres  
 200° CAL → 200°  
 (-)    DONE    (+)  
 SALIR

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 32

## Programación

<p><b>ENABLE ADS?</b> NO DONE YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>SET READY: 195°</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>L BYPS Oz/M 26.X</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>
<p><b>VOLUME SELECTION</b> LITRS DONE Oz</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>### REFILL → 155</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>R BYPS Oz/M 26.X</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>
<p><b>TEMP SELECTION</b> °C DONE °F</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>L SPRY Oz/M 39.X</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>CALIBRATE FLOW?</b> NO YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>
<p><b>SET TEMP: 200°</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>R SPRY Oz/M 39.X</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>BREW COUNTERS?</b> NO YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>

**Continued**

---

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

## Programación

<p><b>FUNNEL LOCKOUT?</b> NO DONE YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>BrewWISE</b> STARBUCKS 3.08</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>
<p><b>SERVER LOCKOUT?</b> NO DONE YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	
<p><b>SERVICE TOOLS?</b> NO YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	
<p><b>FACTORY DEFAULTS</b> NO YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	
<p>EXIT</p>	

---

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

## Programación Nivel 1

La elaboración no iniciara mientras la pantalla no haya mostrado la leyenda "SET READY" si el bloqueo de elaboración por temperatura esta en la posición YES o activado.

**BREW LOCKOUT ?**

**NO      DONE      YES**

*Digital*

*Brewer*

*Control™*

**3**

Presione aquí para  
**NO**

**4**

Presione aquí para  
**HECHO**

**5**

Presione aquí para  
**SÍ**

---

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 35

## Programación Nivel 2

Si el sistema no detecta actividad por 60 segundos automáticamente se saldrá del modo de programación.

**SET NEW RECIPE?**

**NO                  YES**

*Digital*

*Brewer*

*Control™*

Esta pantalla no es utilizada por STARBUCKS

**REVIEW RECIPES?**

**NO                  YES**

*Digital*

*Brewer*

*Control™*

Esta pantalla le permite ver y modificar las recetas que ya están programadas. Todas las constantes para STARBUCKS se encuentran en las recetas NO NAME Left & Right. Ninguna otra es utilizada.

**COPY SETTINGS?**

**NO                  YES**

*Digital*

*Brewer*

*Control™*

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* 36

## Programación Nivel 2

**ENABLE ADS?**

NO    DONE    YES

Digital Brewer Control™

**VOLUME SELECTION**

LITRS    DONE    Oz

Digital Brewer Control™

**TEMP SELECTION**

°C    DONE    °F

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.

*Permite intercambiar entre unidades métricas e inglesas, valor preestablecido aparece subrayado*

---



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

37

## Programación Nivel 2

**SET TEMP: 200°**

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

**SET READY: 195°**

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

**XXX REFILL 155**

(-)    DONE    (+)

Digital Brewer Control™

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)

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

---



La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

38

## Programación Nivel 2

<p><b>L SPRAY Oz/M: 39.2</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>R SPRAY Oz/M: 39.2</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>L BYPASS Oz/M: 26.7</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>
---	---	--

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

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* 39

## Programación Nivel 2

<p><b>R BYPASS Oz/M: 26.7</b> (-) DONE (+)</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>CALIBRATE FLOW?</b> NO YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>	<p><b>BREW COUNTERS?</b> NO YES</p> <p><i>Digital Brewer Control™</i></p>
--	--	---

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)**

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.

---

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 40

## Programación Nivel 2

<p style="text-align: center;"><b>FUNNEL LOCKOUT?</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NO    DONE    <u>YES</u></b></p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;"> <i>Digital Brewer Control™</i> </div> <p>“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)</p>	<p style="text-align: center;"><b>SERVER LOCKOUT?</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NO    DONE    <u>YES</u></b></p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;"> <i>Digital Brewer Control™</i> </div> <p>Previene iniciar un ciclo de elaboración si el termo Soft Heat® server no esta colocado.</p>	<p style="text-align: center;"><b>SERVICE TOOLS?</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NO                    YES</b></p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 2px;"> <i>Digital Brewer Control™</i> </div> <p>Le permite al técnico dos modos de prueba, operar los componentes de carga y probar los interruptores del panel de control</p>
---	---	---

---

**BUNN®** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 41

## Programación Nivel 2

**FACTORY DEFAULTS**

**NO                    YES**

*Digital Brewer Control™*

Permite que el operador borre cualquier cosa configurada previamente y regresa a la configuración de fábrica.  
Los parametros de fabrica en este sistema son para STARBUCKS

---

**BUNN®** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 42

## Programación Nivel 2

The diagram illustrates the navigation sequence for the 'Programación Nivel 2' menu. It starts with 'SERVICE TOOLS?' (NO/YES), followed by 'TEST OUTPUTS?' (NO/YES), then 'TEST SWITCHES?' (NO/YES), and finally 'NOTHING PRESSED'. Red arrows show the path from the 'Control' button on one screen to the next screen.

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 43

## Programación Nivel 2

The diagram shows the 'SERVICE TOOLS?' screen (NO/YES) and the 'TEST OUTPUTS?' screen (NO/YES). Red arrows indicate the flow from the 'Control' button on the 'TEST OUTPUTS?' screen to the next page.

¿HERRAMIENTAS DE SERVICIO?  
NO SÍ

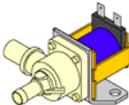
¿SALIDAS DE PRUEBA?  
NO SÍ

**Continúa en la página siguiente**

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 44

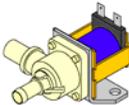
### Programación Nivel 2

VÁLV. DE PREP. IZQ.	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>LEFT BREW VALVE</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	➔	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>LEFT BYPASS</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	DERIV. IZQ.
BLOQUEO EMBUDO IZQUIERDO	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>LEFT FUNNEL LOCK</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	➔	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>LEFT SERVER</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	SERVIDOR IZQUIERDO

---

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 45

### Programación Nivel 2

VÁLV. DE PREP. DER.	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>RIGHT BREW VALVE</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	➔	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>RIGHT BYPASS</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	DERIV. DER.
BLOQUEO EMBUDO DERECHO	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>RIGHT FUNNEL LOCK</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	➔	<div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>RIGHT SERVER</b>                  ON    NEXT    OFF             </div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; border: 1px solid black; font-size: small; text-align: center;">                 Digital   Brewer   Control™             </div> 	SERVIDOR DERECHO

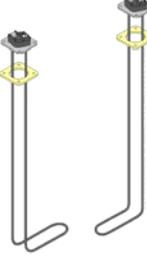
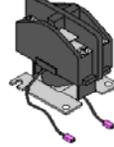


**Continued**

---

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 46

## Programación Nivel 2

<p>Válvula de Rellenado</p> <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;"><b>REFILL VALVE</b> ON NEXT OFF</div> <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 2px; text-align: center;">Digital Brewer Control™</div> 	<p>Resistencias de calentamiento</p> <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;"><b>TANK HEATERS</b> ON NEXT OFF</div> <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 2px; text-align: center;">Digital Brewer Control™</div> 	<p>Contactor</p> <div style="background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center;"><b>HEATER CONTACTOR</b> ON NEXT OFF</div> <div style="background-color: #808080; color: white; padding: 2px; text-align: center;">Digital Brewer Control™</div> 
---	--	--

Nota: La prueba del contactor es para sistemas conectados con tres fases

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 47

## Programación Nivel 2

**SERVICE TOOLS?**  
NO YES

Digital Brewer Control™

**TEST SERVERS?**  
NO YES

Digital Brewer Control™

**SERVER REMOVED →**  
← ← IN PLACE

Digital Brewer Control™

El control del equipo detecta si el termo esta colocado a través de los contactos de la base y el transformador.

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 48

## Programación Nivel 2

**SERVICE TOOLS ?**

NO                      YES

*Digital*
*Brewer*
*Control™*

**TEST FREQUENCY ?**

NO                      YES

*Digital*
*Brewer*
*Control™*

← ← ← 124.7 Khz .5

5. 124.7 Khz → → →

*Digital*
*Brewer*
*Control™*

El circuito de detección del portafiltros esta ajustado a 125 Khz. Si el circuito no esta detectando correctamente la información no se transferirá a la cafetera. El microprocesador constantemente esta sintonizando la frecuencia lo mas cerca posible a 125 Khz. Se tienen 8 posibles pasos de sintonía del 0 al 7. cuando efectúa la prueba de frecuencia "TEST FREQUENCY" algunas veces podrá ver en la pantalla [124.7 KHZ .5] el 124.7 es la frecuencia, y el 5 es el paso de sintonía. El punto decimal indica que el portafiltros esta siendo detectado, si retira el portafiltros el punto decimal desaparece.

---

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

49

## 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.

200°    CAL →    200°

(-)    DONE    (+)

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

*Digital*

*Brewer*

*Control™*

Presione aquí para (-)

Presione aquí para HECHO

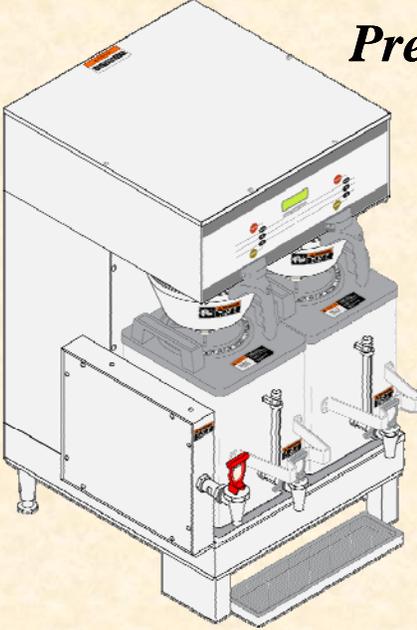
Presione aquí para (+)

---

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

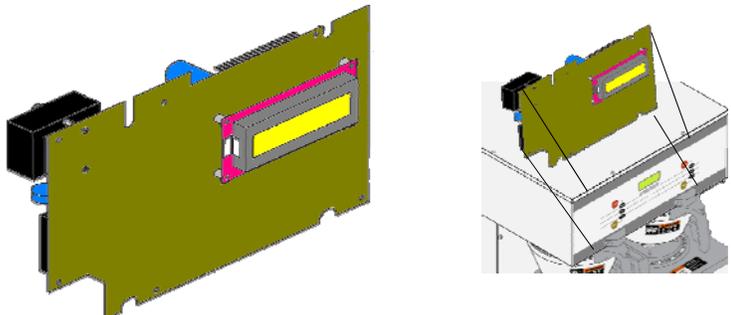
50

## *Presentación Técnica.*



- Control electrónico**
  - Los tres sistemas
    - ✓ Sistema de calentamiento
    - ✓ Sistema de elaboración
    - ✓ Sistema de rellenado
  - Sistema de Conservación

## *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* 52

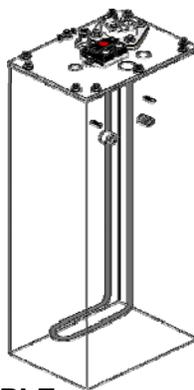
## Los TRES Sistemas

### Sistema de Calentamiento

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

## Los TRES Sistemas

### Sistema de Calentamiento

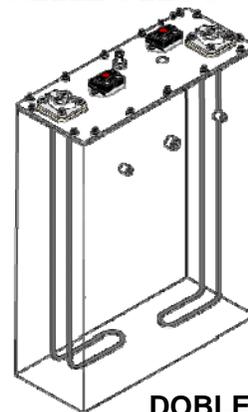


**SIMPLE**

18,9 l (5 gls)

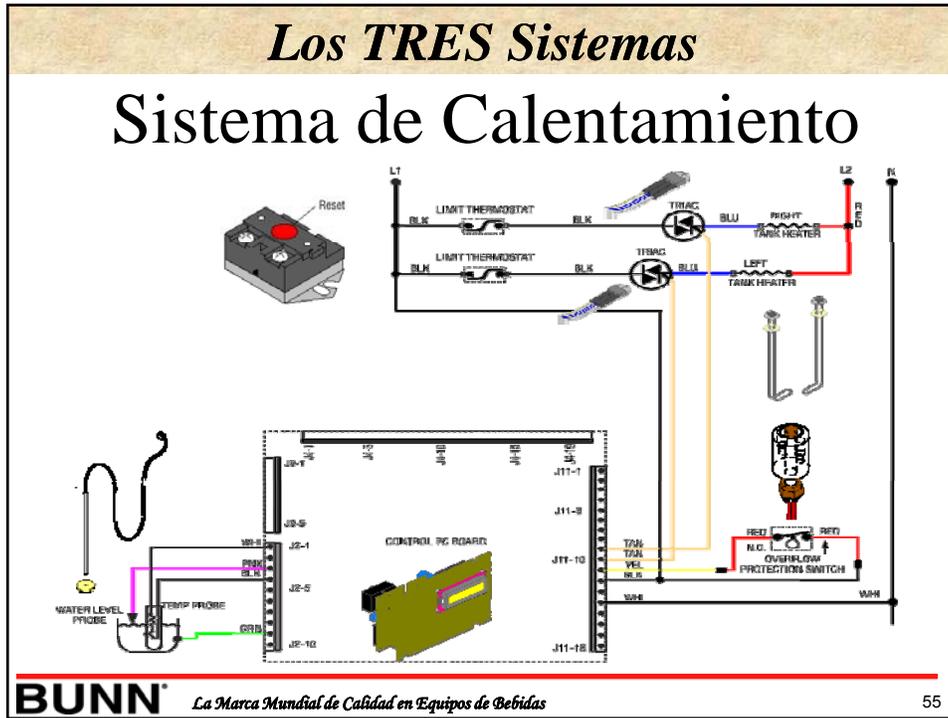


El tubo de toma de agua dirige el agua fría entrante hacia el fondo del tanque de preparación.

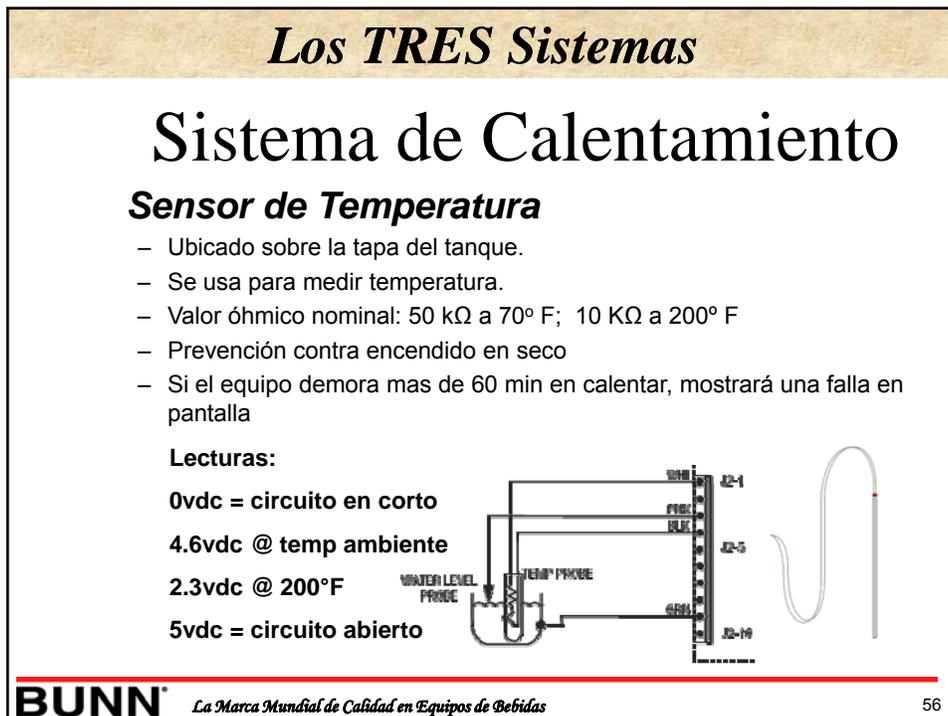


**DOBLE**

31,8 l (8.4 gls)



55



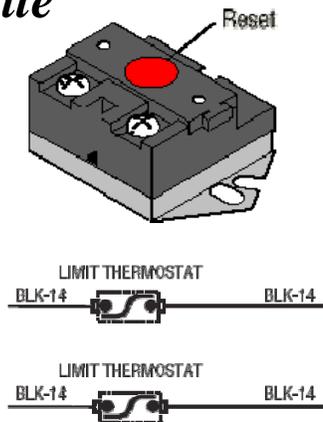
56

## Los TRES Sistemas

# Sistema de Calentamiento

## Termostato de Alto Limite

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



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

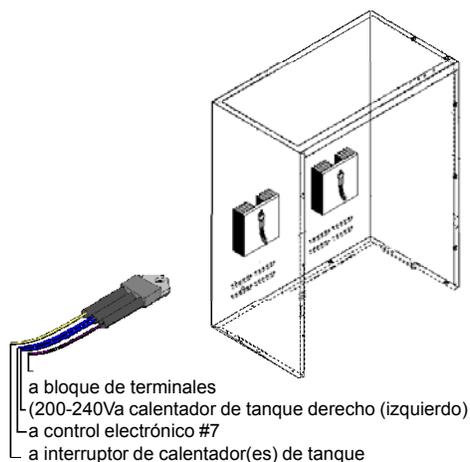
57

## Los TRES Sistemas

# 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



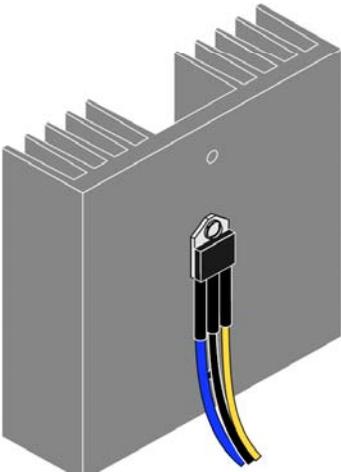
**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

58

**Los TRES Sistemas**

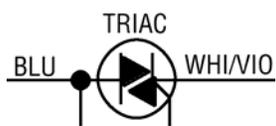
## Sistema de Calentamiento

### *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)



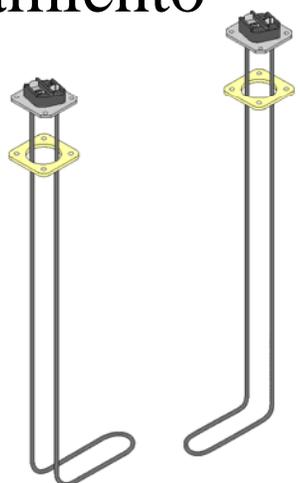
**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 59

**Los TRES Sistemas**

## Sistema de Calentamiento

### Calentadores de tanque para DUAL

- 4,000 W @ 208 VCA
  - Dos por máquina
  - Ohmios nominales: 19.23  $\Omega$



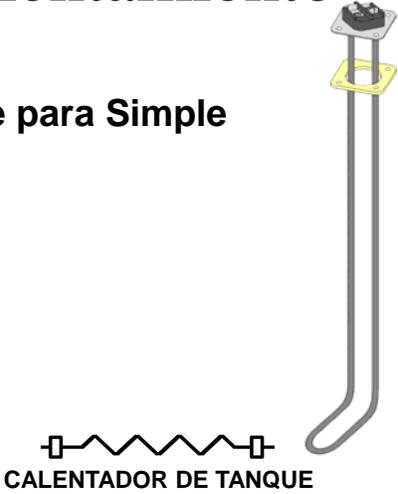
**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 60

**Los TRES Sistemas**

## Sistema de Calentamiento

### Calentadores de tanque para Simple

- 4.000 watts @ 208 VCA
  - Uno por máquina
  - Ohmios nominales 19.23  $\Omega$



CALENTADOR DE TANQUE

---

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 61

**Los TRES Sistemas**

## Sistema de Calentamiento

### *Sensor de nivel de liquido*

**Protección de trabajo en seco**

Las resistencias de calentamiento no se energizaran si el control de nivel de liquido no ha detectado que el nivel de agua es el adecuado.



---

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 62

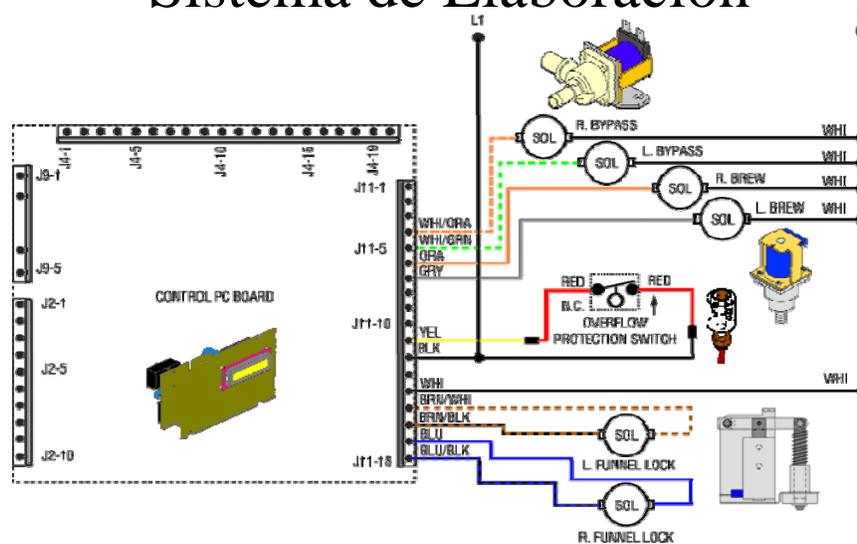
## Los TRES Sistemas

### Sistema de Elaboración

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

## Los TRES Sistemas

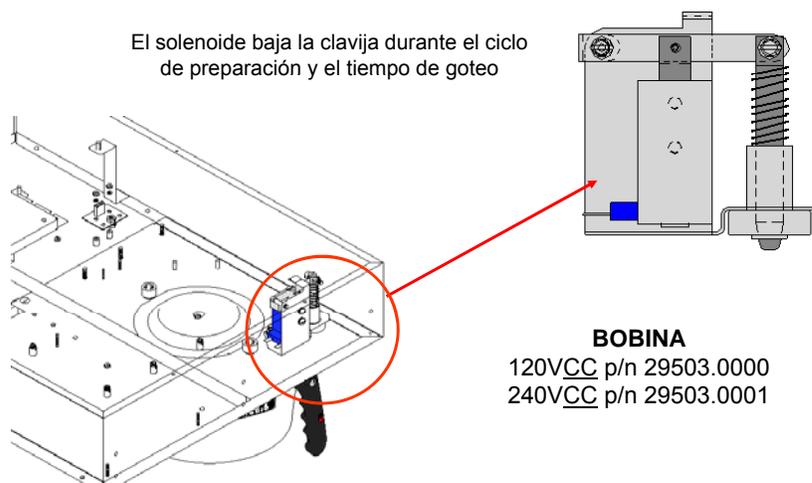
### Sistema de Elaboración



### *Los TRES Sistemas*

## Sistema de Elaboración

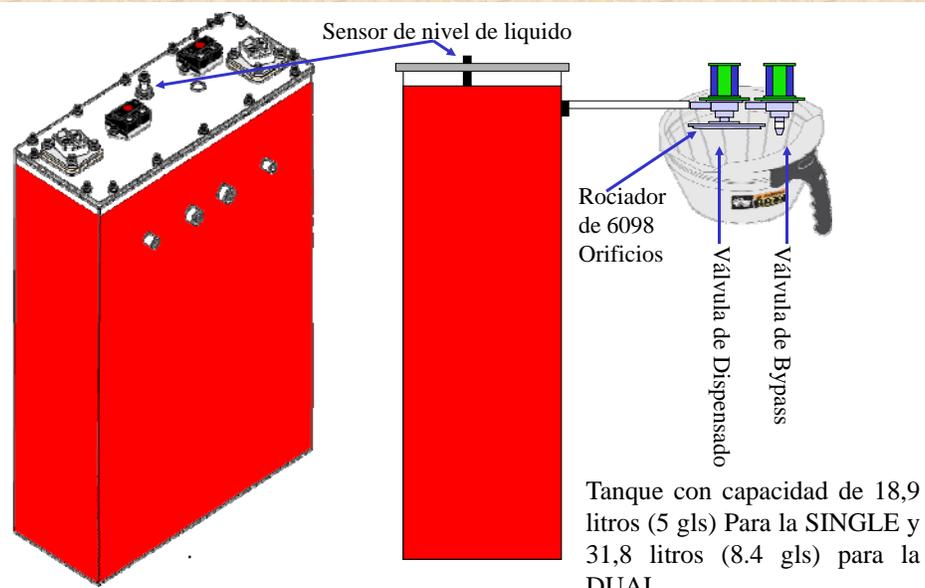
El solenoide baja la clavija durante el ciclo de preparación y el tiempo de goteo



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

**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 65

### *Los TRES Sistemas*



Sensor de nivel de liquido

Rociador de 6098 Orificios

Valvula de Dispensado

Valvula de Bypass

Tanque con capacidad de 18,9 litros (5 gls) Para la SINGLE y 31,8 litros (8.4 gls) para la DUAL

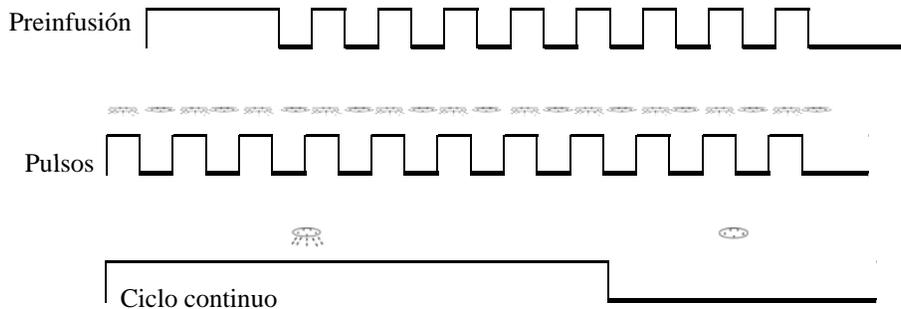
**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 66

## Los TRES Sistemas

### Sistema de Elaboración

A través de la programación de las recetas los equipos DUAL & SINGLE STARBUCKS 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~~



## Los TRES Sistemas

### Sistema de Elaboración

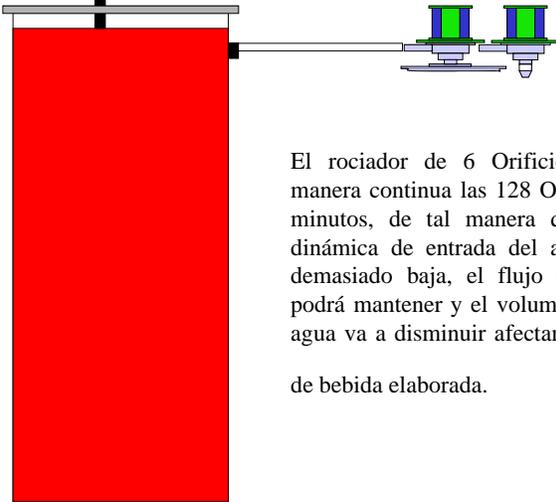
Las Válvulas de dispensado y de Bypass son válvulas con las mismas características:

- 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



## *Los TRES Sistemas*

### Sistema de Elaboración



Rociador de 6098  
Orificios 36 Oz/min

El rociador de 6 Orificios descargara de manera continua las 128 Oz de agua en 3.28 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.

---

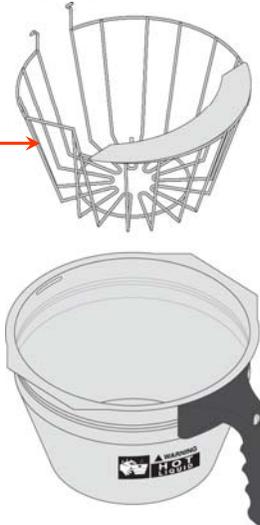
**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 69

## *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.



---

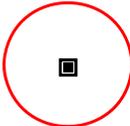
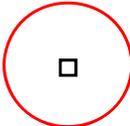
**BUNN** *La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas* 70

## *Los TRES Sistemas*

### Sistema de Elaboración

**Detección del portafiltros**  
Pantalla

**READY TO BREW**  
**WATER TEMP 200** 

	INSTALADO	
	AFUERA	
Izquierdo		Derecho

*Digital Brewer Control™*

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 71

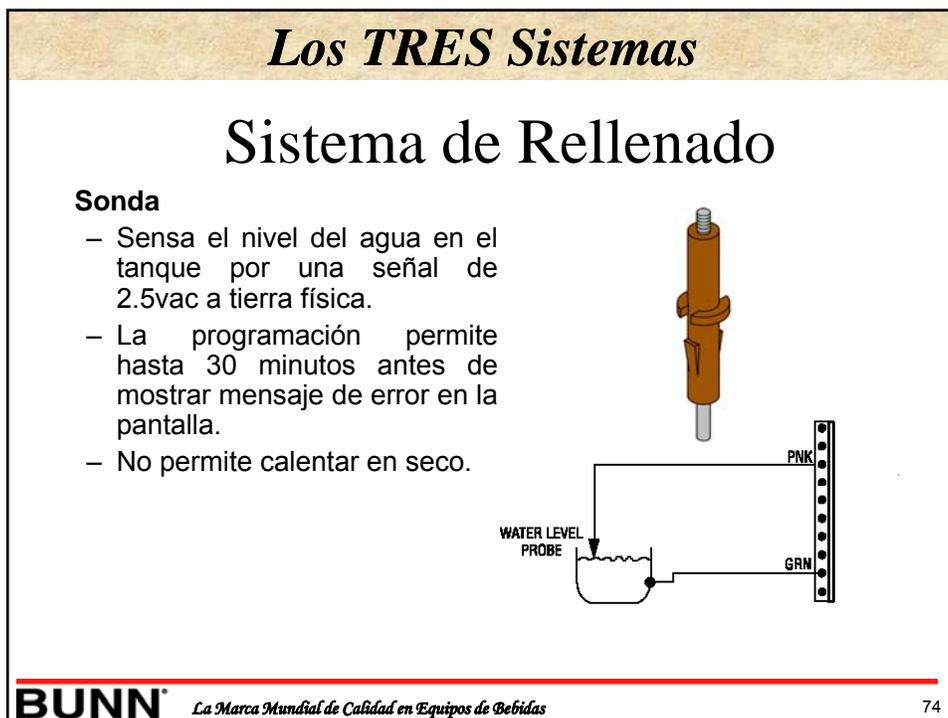
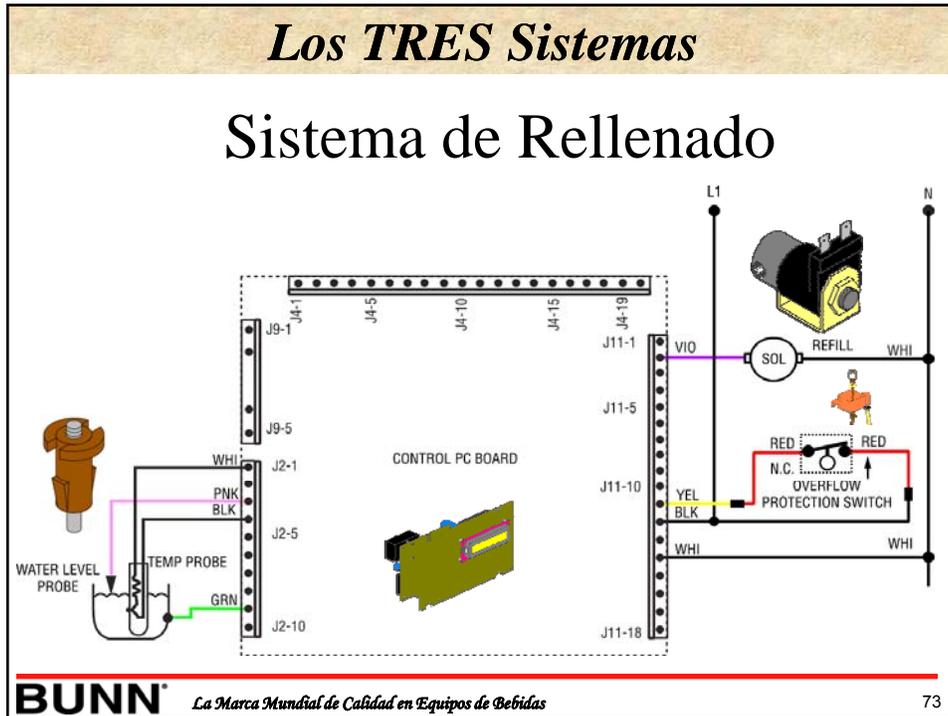
## *Los TRES Sistemas*

### 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 72

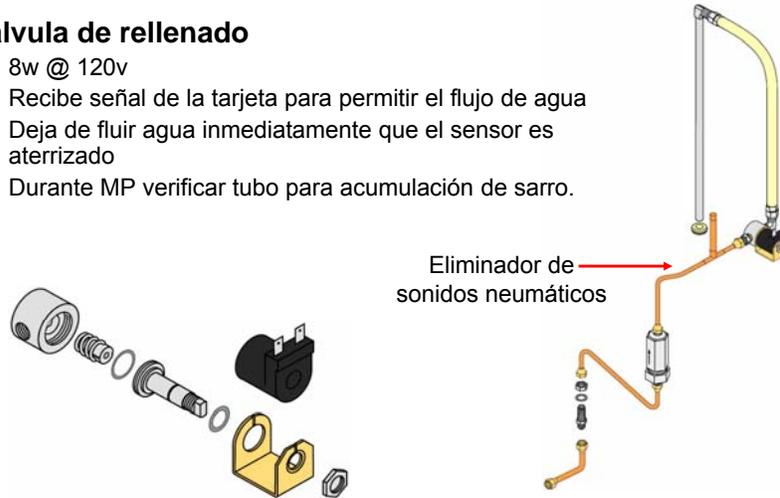


## Los TRES Sistemas

### Sistema de Rellenado

#### Válvula de relleno

- 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

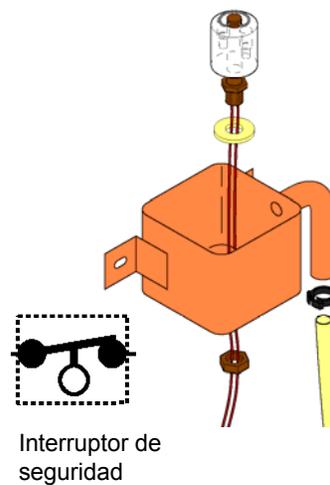
75

## 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



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

76

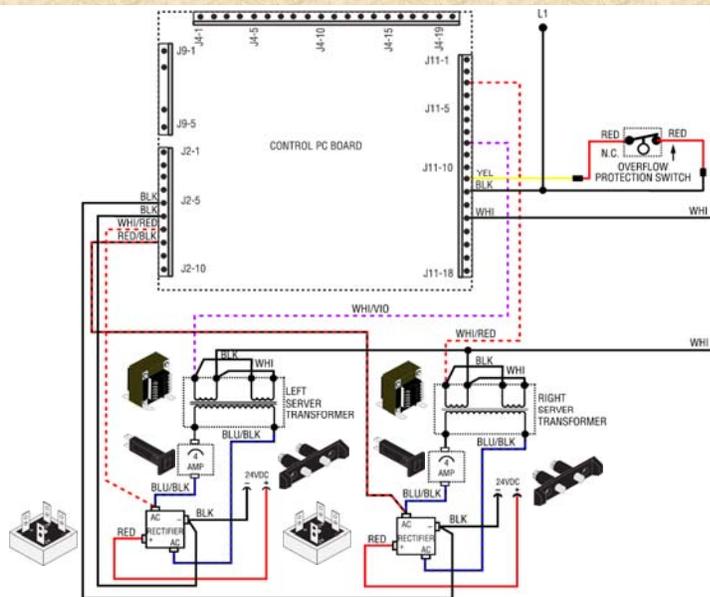
## Sistemas de Conservación



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

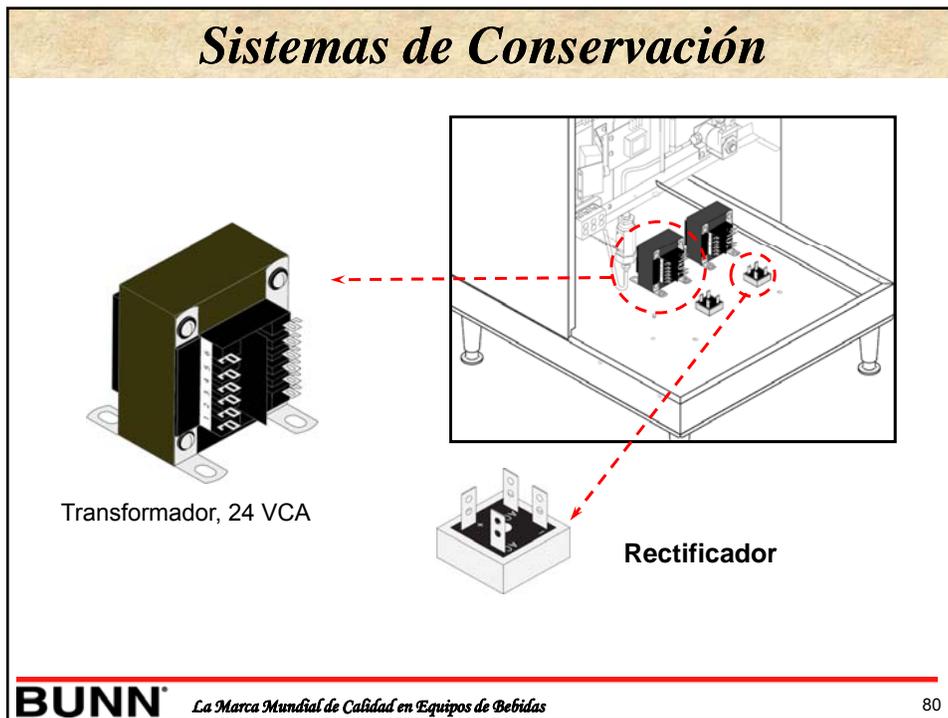
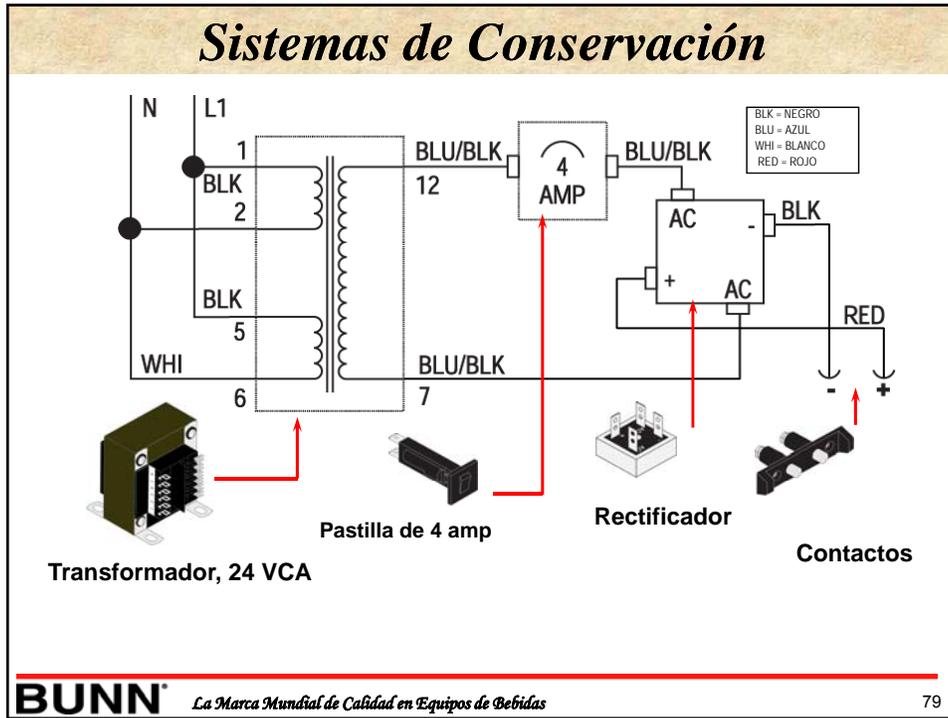
77

## Sistemas de Conservación



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

78



## Sistemas de Conservación

**Pastilla**

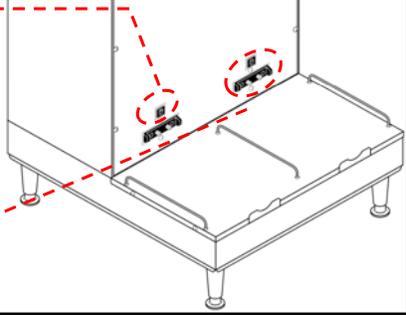


- Baja tensión: 24 VCA
- Baja intensidad: 4amps
- Protege a los terminales de los contactos

**Contactos**



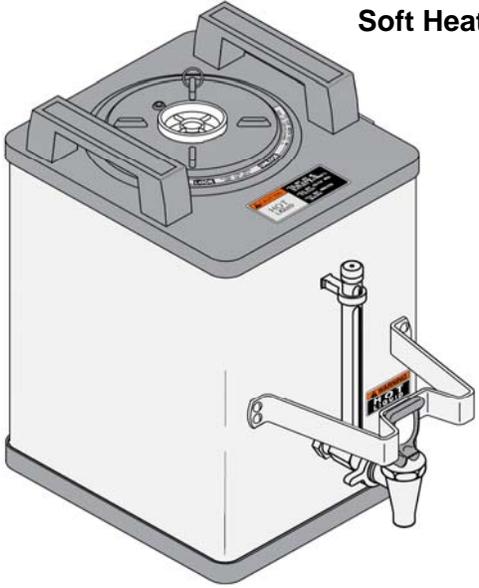
- Ubicados justo sobre la base
- Contactos accionados por resorte entregan 24 VCC al servidor de calor suave (SH)



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

## Sistemas de Conservación

### Soft Heat Server p/n 27850.0021



- 1.3 Galones de capacidad
- Bebida segura y fresca a través de su tapadera
- Protección de grifo de servido
- No utiliza interruptor de calentamiento para activar el sistema de calentamiento suave
- El termo está construido con un termostato electrónico que controla la resistencia y automáticamente la apaga a los 60 minutos indicando con destellos dobles del foco rojo cuando el tiempo se ha cumplido
- Activado con bajo voltaje de 24 Vcd que se conectan a través de los contactos en la parte trasera del termo.
- Contactos con sistema de resortes colocados en la base de la cafetera o en la estación de servicio.
- Limpieza diaria.

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

## Sistemas de Conservación

- Elemento de calentamiento - 72 vatios 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 83

## Sistemas de Conservación

**Temporizador auto apagable a los 60 minutos**

- 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.

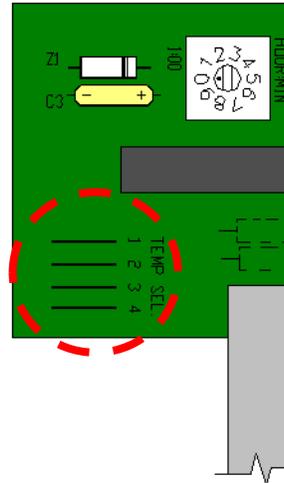
**AJUSTE EN FÁBRICA "3"**  
**(Destellos dobles de la luz)**

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas 84

## Sistemas de Conservación

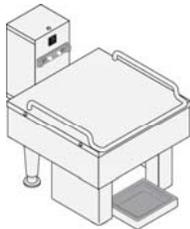
TABLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

TEMPERATURA DE CONTROL		POSICIÓN de PUENTES			
GRADOS	F°	I = DENTRO		O = FUERA	
		1	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	-----				
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

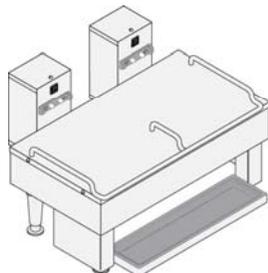
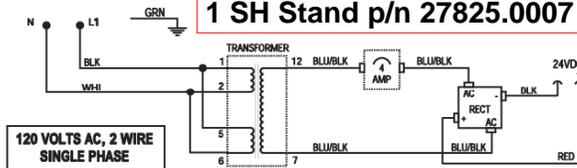


## Sistemas de Conservación

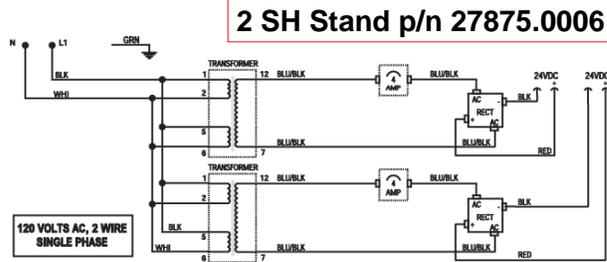
### Soft Heat Stands

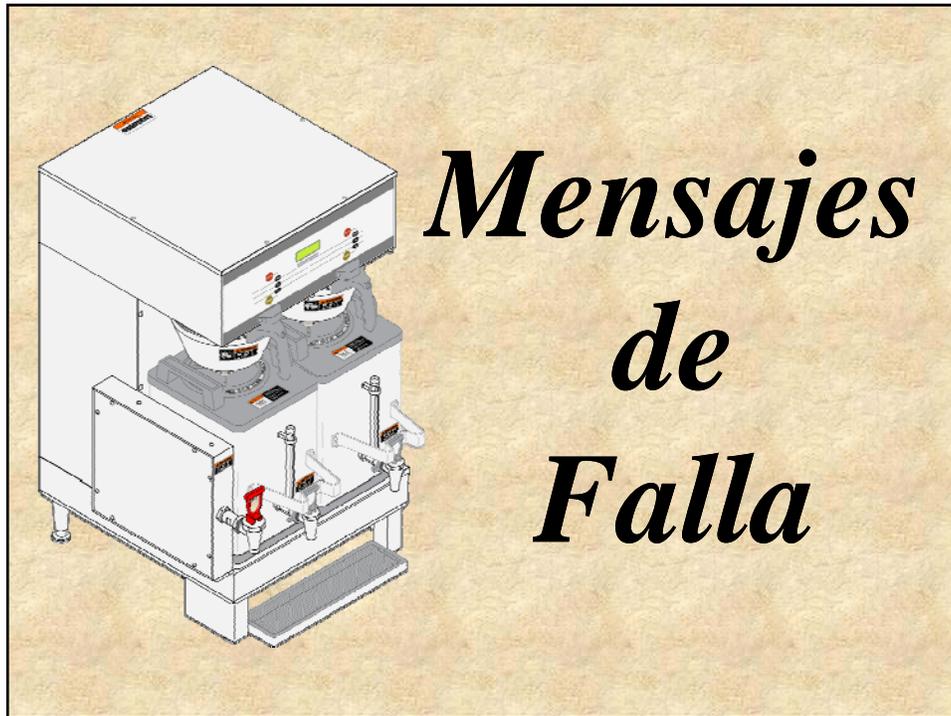


1 SH Stand p/n 27825.0007



2 SH Stand p/n 27875.0006





### Fallas y Soluciones

<div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <b>OVERFLOW CUP FULL. EMPTY CUP</b> </div>	<b>Posible Causa</b> 1. Copa del flotador, lleno de agua	<b>Remedio:</b> Vaciar copa del flotador y verificar causa.
---	--	---

**En pantalla aparecerán fallas, posible causa y remedios**

<div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>FILL TIME TOO LONG</b> </div> <div style="font-size: 20px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>CHECK WATER SUPPLY</b> </div> <p>30 min, limite</p>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>HEATING TIME TOO LONG</b> </div> <div style="font-size: 20px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>CHECK HEATING CIRCUIT</b> </div> <p>60 min, limite</p>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>TEMP SENSOR OUT OF RANGE</b> </div> <div style="font-size: 20px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>CHECK FOR BAD CONNECTIONS</b> </div> <p>Mensaje inmediato</p>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>TEMP SENSOR OUT OF RANGE</b> </div> <div style="font-size: 20px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>CHECK WIRE FOR SHORTS</b> </div> <p>Mensaje inmediato</p>
<div style="border: 1px solid black; background-color: #90EE90; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"> <b>PRESS ON / OFF FOR 3 SECONDS</b> </div> Restablecer mensaje			

---

**BUNN** La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas
88







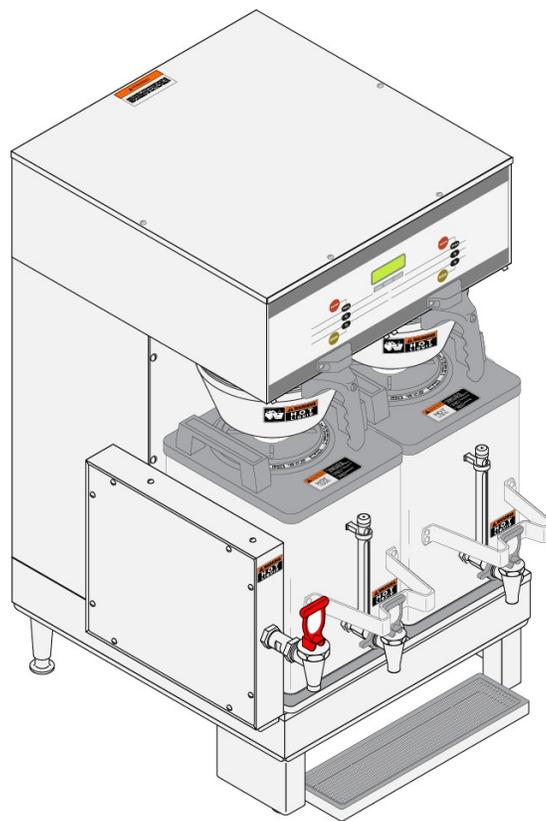


**Manual de  
Operaciones  
DUAL SH**

**BUNN**<sup>®</sup>

***DUAL SH***

***con SMART FUNNEL***<sup>®</sup>



## MANUAL DE INSTALACIONES Y SERVICIO

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

**POST OFFICE BOX 3227**

**SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227**

**TELÉFONO: (217) 529-6601**

**FAX: (217) 529-6644**

29877.8001 08/06 ©2003 Bunn-O-Matic Corporation

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

## GARANTÍA COMERCIAL DEL PRODUCTO 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 más adelante": Garantía de 2 años para las partes 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 partes como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las partes y de un año para la mano de obra.
- 4) Las fresas molidoras del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis de prueba de tamiz original de fábrica: tanto para las partes como el funcionamiento 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. La presente garantía no se aplica a ningún equipo, componente ni parte que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, descuido, alteraciones, instalación u operación inadecuada, mantenimiento o reparación inadecuada, daños o hechos fortuitos. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) de pronto aviso 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 PRECEDENTE ES EXCLUSIVA Y OCUPA EL LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA YA SEA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR.** Ni los agentes, ni los distribuidores ni los empleados de BUNN tienen autorización para efectuar modificaciones a la presente garantía ni de confeccionar garantías adicionales que generen obligaciones para BUNN. Concordantemente, las expresiones de las mencionadas personas, ya sean escritas u orales, no constituyen ninguna garantía y no se las debe tener en cuenta.

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

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

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

BUNN, DUAL SH, SOFT HEAT, BrewWISE y SMART FUNNEL son marcas comerciales registradas por Bunn-O-Matic Corporation.

## INTRODUCCIÓN

La cafetera puede ser programada para ajustar diferentes funciones del proceso de elaboración, tales como la temperatura de elaboración, volúmenes de elaboración, porcentaje de puenteo, pulsos de elaboración, etcétera. Esto permite al operador programar ciertas recetas para cada tipo de sabor de café a prepararse.

## CONTENIDO

Avisos a los Usuarios.....	4
Especificaciones Eléctricas y de Tuberías.....	5
Controles de Operación.....	6
Preparación Inicial.....	7
Preparación de Café.....	7
Limpieza .....	7
Glosario .....	8
<b>PROGRAMACIÓN</b> .....	<b>9</b>
Interruptores de Programación .....	9
Programación de la Cafetera .....	10
<b>FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN (NIVEL 1) Bloqueo de Preparación de Café</b> .....	<b>10</b>
<b>FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN (NIVEL 2)</b> .....	<b>11</b>
<b>Revisando Recetas / Modificando Recetas / iniciando café sin nombre.</b> .....	<b>14</b>
Estableciendo volumen de elaboración	
Estableciendo porcentaje de puenteo	
Estableciendo tiempo de goteo	
<b>Copia de Ajustes</b> .....	26
<b>Activación de Advertencias</b> .....	27
<b>Ajuste de Temp</b> (Temperatura de Preparación).....	27
<b>Ajuste de Listo</b> (Temperatura de Listo).....	27
<b>Relleno</b> (Regulación de Sensibilidad).....	28
<b>Rociado en Oz/M</b> (Lee la velocidad del flujo de la cabeza de rociado).....	28
<b>Derivación en Oz/M</b> (Lee la velocidad derivación).....	28
<b>Regulación de Flujo</b> .....	29
Regulación del Flujo de la Cabeza de Rociado.....	29
Regulación de Flujo de Derivación.....	30
<b>Contadores de Preparación</b> (Ver /Reajustar).....	31
<b>Detección de Embudo</b> .....	31
<b>Detección de Jarra</b> .....	32
<b>Herramientas de Servicio</b> .....	32
Pruebas de Salida (Componentes).....	33
Prueba de Interruptores .....	33
Prueba de Jarras .....	34
Prueba de Frecuencia .....	34
<b>Valores Predeterminados de Fábrica</b> (Reajustar).....	35
Localización y resolución de problemas .....	36
Diagrama Esquemático de Conexiones.....	47

## AVISOS A LOS USUARIOS

Los avisos en esta cafetera deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañada

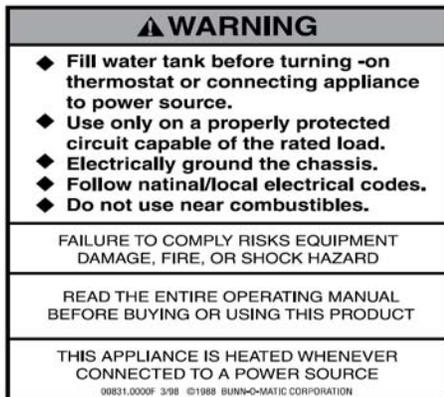


00658.0000

ADVERTENCIA

DESCARTE LA JARRA SI:

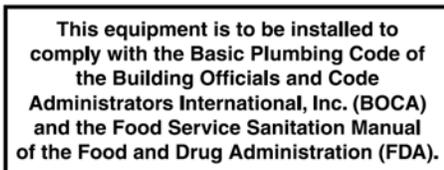
- ESTÁ RAJADA
  - ESTÁ RAYADA
  - HIRVIÓ HASTA CONSUMIRSE EL CONTENIDO
  - SE CALENTÓ CUANDO SE ENCONTRABA VACÍA SE UTILIZÓ SOBRE FUEGO FUERTE O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS
- LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE OPERACIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE LESIONES



00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque antes de encender el termostato o conectar el aparato a la corriente.
  - 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 COMPLETAMENTE EL MANUAL DE OPERACIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO ESTE APARATO CALIENTA CUANDO SE CONECTA A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN



00656.0000

Este equipo debe instalarse para cumplir con el Código de Tuberías Básico de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).



10044.0001

ADVERTENCIA

Desconecte de la fuente de alimentación antes de antes de quitar cualquier panel o reemplazar cualquier componente



35710.0001

ADVERTENCIA AGUA CALIENTE



03409.0005

ADVERTENCIA LIQUIDO CALIENTE



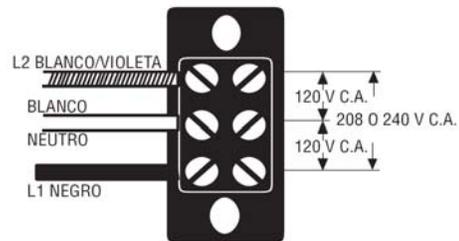
03408.0005

ADVERTENCIA QUITA EL EMBUDO LENTAMENTE

## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

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

Requiere un servicio trifilar monofásico conectado a tierra de 120/208 ó 120/240 VCA, 40 A. 60 Hz.



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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 en la fuente de alimentación eléctrica.
3. Quite el panel delantero de debajo de las cabezas de rociado.
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. Vuelva a poner el panel delantero.
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.

## ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Esta cafetera debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 138 y 620 kPa (20 y 90 lb/pulg<sup>2</sup>) 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 1/4".

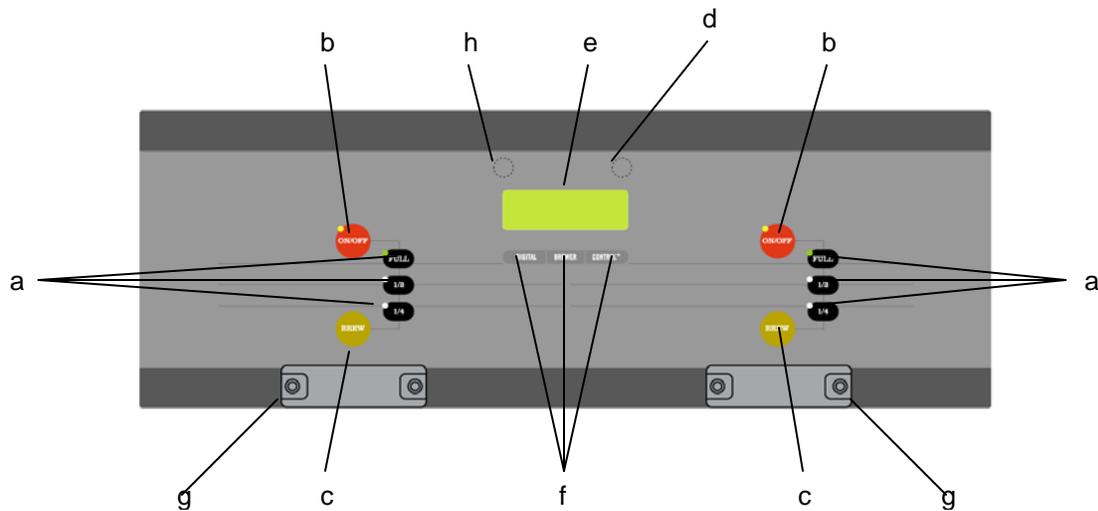
**NOTA** – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4" para instalaciones ubicadas a menos de 7,5 m (25 pies) de la tubería de suministro de agua de 1/2" y de 3/8" cuando la distancia es más de 7,5 m (25 pies). La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera 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.

**Este equipo debe instalarse cumpliendo con el Código de Tuberías Básico de Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y el Manual de Sanidad de Servicio de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA).**

## CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Si la línea de conexión de agua de la cafetera es conectada utilizando un conector de 3/8" de presión, instale el adaptador cónico que esta colocado en la parte inferior del equipo.
2. Lave la tubería de agua y conéctela bien a la conexión abocinada ubicada en la parte inferior de la cafetera.
3. Abra el suministro de agua

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN

### (a) 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.

### (b) 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.

### (c) BOTÓN DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

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

### (d) BOTÓN DE PROGRAMACIÓN

Pulsando y soltando el botón oculto superior derecho 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.

### (e) PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (f) BOTONES DE LA PANTALLA DE FUNCIONES

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

### (g) 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**.

### (h) DESPLAZAMIENTO HACIA ATRÁS

La esquina superior izquierda de la B de la pantalla 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 una de las estaciones de preparación de café.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El agua comenzará a pasar al tanque hasta que se alcance la máxima capacidad del tanque. La pantalla mostrará **PLEASE WAIT.... TANK FILLING (ESPERE... TANQUE LLENÁNDOSE)** 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 mostrará **READY TO BREW...WATER TEMP: (LISTA PARA PREPARAR CAFÉ.. TEMP. DEL AGUA) XXX°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación.

**NOTA:** La temperatura del agua viene preestablecida de fábrica en 200° F (93.3° C). En zonas donde la altura sobre el nivel del mar es muy elevada, será necesario bajar esta temperatura para evitar la ebullición del agua. Refiérase a la tabla incluida en la sección de AJUSTE DE TEMPERATURA para reajustar a la temperatura correcta.

5. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está relleno.
6. Los volúmenes de agua se prefijaron en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual de Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café.
7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Escoja el volumen deseado de la tanda en el molino. No es necesario escoger un volumen en la cafetera.
2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
3. Muela la cantidad escogida de café fresco y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo. La cafetera leerá el volumen molido mediante el circuito integrado del asa del embudo y automáticamente seleccionará el volumen correcto a preparar. Si el café molido no se obtiene mediante un molino compatible con el Smart Funnel®, el volumen de las tandas debe seleccionarse en la cafetera.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. Pulse momentáneamente y suelte el botón . Si la cafetera tiene la opción de trabado de embudo y si la misma se encuentra activada, el embudo se trabará en posición una vez que el ciclo de preparación de café haya comenzado. Puede haber algunos casos en que el ciclo de preparación de café no empiece cuando se pulse .
  - a) **TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ DEMASIADO BAJA (BREW TEMPERATURE TOO LOW)**— espere hasta que caliente o cancele la opción **BLOQUEO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW LOCKOUT)**(Página 10)
  - b) **EMBUDO FUERA DE POSICIÓN (FUNNEL NOT IN PLACE)**(o está en uso un embudo de preparación de café estándar) – cancele la opción **DETECCIÓN DE EMBUDO (FUNNEL DETECT)** (Página 31)
  - c) **INSPECCIONA EL EMBUDO (CHECK FUNNEL)** – quite el embudo, vacíe los posos del café preparado anteriormente y muele una nueva tanda en el embudo.
  - d) **JARRA FUERA DE POSICIÓN (SERVER NOT IN PLACE)** – coloque la Jarra Soft Heat®, o cancele **DETECCIÓN DE JARRA (SERVER DETECT)** (Página 32)
7. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá **PREPARANDO CAFÉ (NOW BREWING)** y el tiempo restante del ciclo de preparación de café. Las flechas señalarán el lado en el cual se está preparando el café. Si ambos lados están preparando café simultáneamente, las flechas alternarán de izquierda a derecha en la pantalla.
8. Enseguida de la PREPARACIÓN 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 los posos y 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 la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

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

## GLOSARIO

- TARJETA DE ADVERTENCIA:** Un conjunto formado por un circuito integrado de computadora (CHIP) y una etiqueta con instrucciones. Utilizada para cargar mensajes de advertencia en la cafetera.
- BLOQUEO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ:** Incapacidad de comenzar un ciclo de preparación de café si la temperatura del agua es menor que la temperatura programada en la cafetera para la preparación de café.
- DERIVACIÓN:** Proceso de desviación de una parte del agua para la preparación de café hacia fuera del filtro de papel para que no pase a través del café molido. Este proceso se usa algunas veces para optimizar el sabor del café preparado.
- CIRCUITO INTEGRADO:** Un circuito integrado de computadora que contiene recetas para sabores específicos de café o mensajes de advertencias que se leen por medio de bobinas sensoras en la cafetera. En el asa de cada Smart Funnel® se encuentra inserto un circuito integrado para transferir el nombre del sabor de café y el volumen de la tanda del café molido desde el molino a la cafetera.
- TIEMPO DE GOTEO:** Lapso de tiempo comprendido desde que finaliza el rociado de agua sobre el café molido, hasta el momento en que no gotea agua de la punta del embudo.
- VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA:** Los ajustes de preparación de café predeterminados de fábrica que se instalaron en la memoria de la cafetera.
- PRIMER TIEMPO DE CONEXIÓN:** Durante una preparación de café por pulsos, este es el tiempo fijado para el flujo de agua inicial sobre el café molido.
- DETECCIÓN DE EMBUDO:** Fija la incapacidad de iniciar un ciclo de preparación de café si el embudo no está correctamente colocado en los rieles del embudo.
- BOBINAS SENSORAS DE EMBUDO:** Es un sensor en la tapa delantera de la cafetera, encargado de leer el nombre y volumen de la tanda de café que se molió en el embudo permitiendo a la cafetera ajustarse automáticamente a lo que se lee del asa del embudo.
- SIGUIENTE TIEMPO DE CONEXIÓN:** Durante una preparación por pulsos, este es el tiempo programado para el segundo tiempo de conexión, y cada siguiente tiempo de conexión por lo que resta del ciclo de preparación de café.
- PANTALLA PRINCIPAL:** Término usado para referirse a la pantalla que aparece cuando la cafetera no se encuentra en uso. Esta pantalla también se muestra luego de salir de la modalidad de programación.
- CAFÉ SIN NOMBRE:** Término que refiere a la receta usada por la cafetera cuando no hay un nombre de café almacenado en el embudo. La cafetera puede tener recetas Sin Nombre diferentes para las posiciones de preparación de café izquierda y derecha.
- DESCONEXIÓN:** Durante una preparación de café por pulsos o una pre-infusión, este es el tiempo ajustado para el lapso de tiempo en que el agua no se rocía sobre el café molido.
- PRE-INFUSIÓN:** Proceso de iniciar un ciclo de preparación de café con un rociado inicial de agua sobre el café molido seguido por una pausa en el rociado. Después de la pausa programada, el rociado continúa sin interrupción hasta el final del ciclo de preparación de café.
- PREPARACIÓN POR PULSOS:** Proceso que permite al agua de preparación de café fluir y después detenerse, repetidamente, sobre los posos para obtener el mejor sabor del café. La preparación por pulsos también se usa en algunos casos para impedir que el embudo rebose.
- RECETA:** Ajuste de los parámetros de preparación de café almacenados en la cafetera. Los parámetros son únicos para cada nombre de café e incluyen onzas de preparación, preparación por pulsos, derivación porcentual, Preinfusión y tiempo de goteo.
- TARJETA DE RECETA:** Un conjunto formado por un circuito integrado de computadora (TAG) y una etiqueta con instrucciones. Usado para cargar una receta en la cafetera y en el Molino BrewWISESM que lo acompaña.
- DETECCIÓN DE JARRA:** Establece la imposibilidad de empezar un ciclo de preparación de café si la jarra no está correctamente colocada en el pedestal abajo del embudo de preparación de café.
- SOFT HEAT®:** Es el tipo de jara y cafetera usadas como parte del sistema Smart Funnel®. La jarra se coloca en la cafetera, y se conecta a través de los receptáculos de la cafetera. La jarra está provista de un calentador termoregulado que mantiene el café a una temperatura constante.

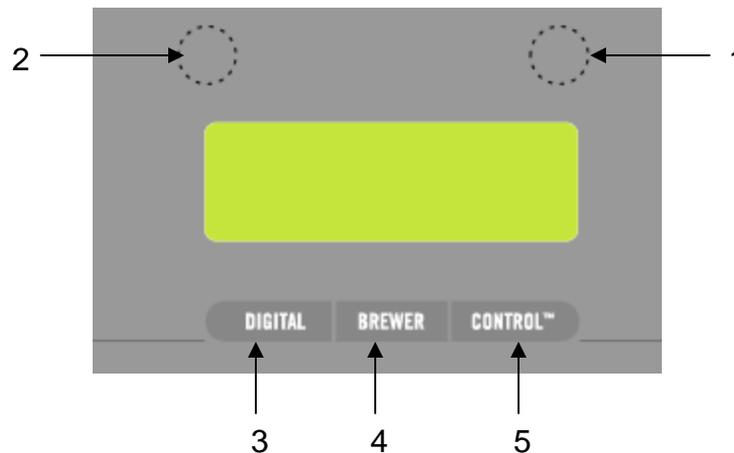
## PROGRAMACIÓN

Usando la pantalla orientada a menús en la parte delantera de la cafetera, el operador tiene la posibilidad de alterar o modificar diferentes parámetros de preparación de café como ser temperatura de la preparación de café, volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, etc. Esto permite la preparación de café de diferentes sabores en forma precisa.

Se logra la programación de la cafetera ingresando alguna función. Después, usando los interruptores de programación escondidos, el operador puede personalizar el proceso de preparación de café según sus propias especificaciones.

### INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN:

Para acceder la modalidad de programación, y para desplazarse por las diferentes pantallas de funciones, se usan interruptores de programación escondidos. Hay cinco de esos interruptores que se usarán en el ajuste de la cafetera.



1. **Esquina superior derecha** (extremo superior derecho de la pantalla)  
Este interruptor se usa para acceder a la modalidad de programación y también se usa para desplazarse hacia delante en la lista de funciones.
2. **Esquina superior izquierda** de la pantalla  
Este interruptor se usa para desplazarse hacia atrás en la lista de funciones.
3. **"Digital"** (extremo inferior izquierdo debajo de la pantalla)  
Este interruptor se usa para seleccionar opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.
4. **"Brewer"** (en el centro debajo de la pantalla)  
Este interruptor se usa para seleccionar opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.
5. **"Control"** (extremo inferior derecho debajo de la pantalla)  
Este interruptor se usa para seleccionar opciones que aparecen en la pantalla durante la programación.

## PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

La programación de esta cafetera está dividida en dos niveles. En el Nivel 1 hay una función. Todas las demás funciones se acceden en el Nivel 2.

Las siguientes pantallas de funciones están en orden de aparición. Cada pantalla tendrá instrucciones sobre como acceder las diversas funciones de la cafetera y los procedimientos para programarlas.

### NOTAS IMPORTANTES SOBRE LA PROGRAMACIÓN - LEA ATENTAMENTE -

Para salir de la modalidad de programación en cualquier momento, pulse y suelte cualquiera de los botones ubicados en el panel de interruptores delantero. La pantalla volverá a **PANTALLA PRINCIPAL**.

Si alguno de los cinco interruptores de programación no es pulsado en un minuto durante el ajuste de la cafetera, la programación de la pantalla de funciones que se está ajustando será abandonada y la pantalla regresará a **PANTALLA PRINCIPAL**.

Recuerde colocar siempre un recipiente y embudo debajo de la cabeza de rociado cuando opere la cafetera durante el ajuste de PREPARACIÓN POR PULSOS – AJUSTE SEGÚN EJEMPLO (**PULSE BREW - SET BY EXAMPLE**), REGULACIÓN DE FLUJO (**CALIBRATE FLOW**) y pruebas de preparación de café y válvulas de paso en HERRAMIENTAS DE SERVICIO/ PRUEBA DE SALIDAS (**SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS**).

### MAIN SCREEN (PANTALLA PRINCIPAL)



**READY TO BREW** (LISTA PARA PREPARACIÓN DE CAFÉ)  
**WATER TEMP:** (TEMP. DEL AGUA: ) **200°**

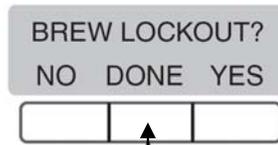
Esta pantalla aparecerá cuando la cafetera esté lista para su uso. Esta pantalla muestra la temperatura del agua del tanque. Cuando el agua del tanque alcanza la temperatura fijada debida, la pantalla cambiará de **HEATING (CALENTANDO)** a **READY TO BREW (LISTA PARA PREPARACIÓN) PROGRAMANDO BLOQUEO DE INTERRUPTOR PROGRAMMING LOCKOUT SWITCH** (montado en el tablero de control principal) Este interruptor puede ajustarse para impedir el acceso a los niveles de programación de la cafetera. Una vez que todos los ajustes de preparación de café fueron programados, el operador puede ajustar el interruptor a la posición "DESHABILITAR" para prohibir que alguien cambie los ajustes.



# PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

## NIVEL 1

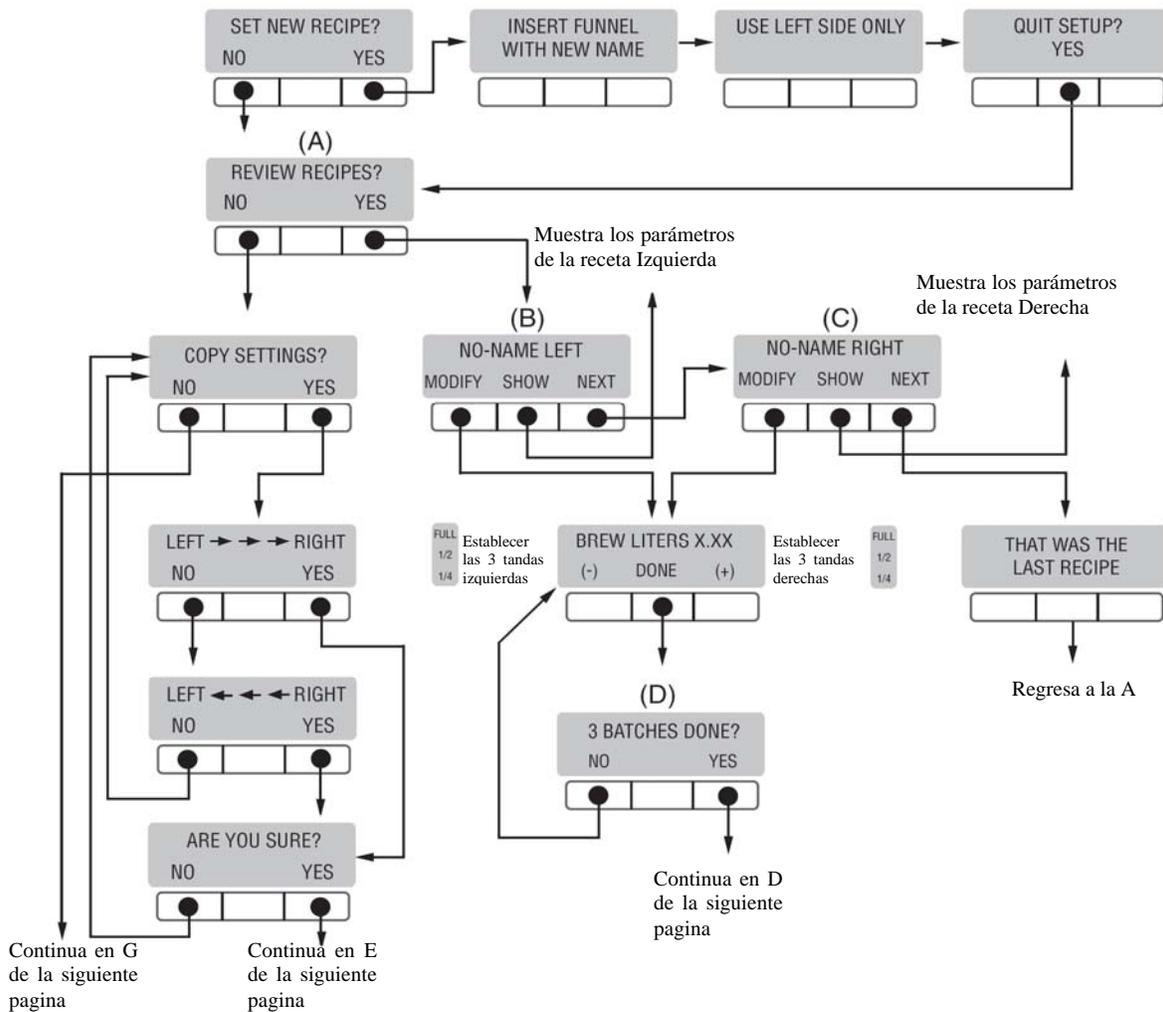
Presione el interruptor oculto derecho por aproximadamente 2 segundos, la siguiente pantalla aparecerá.



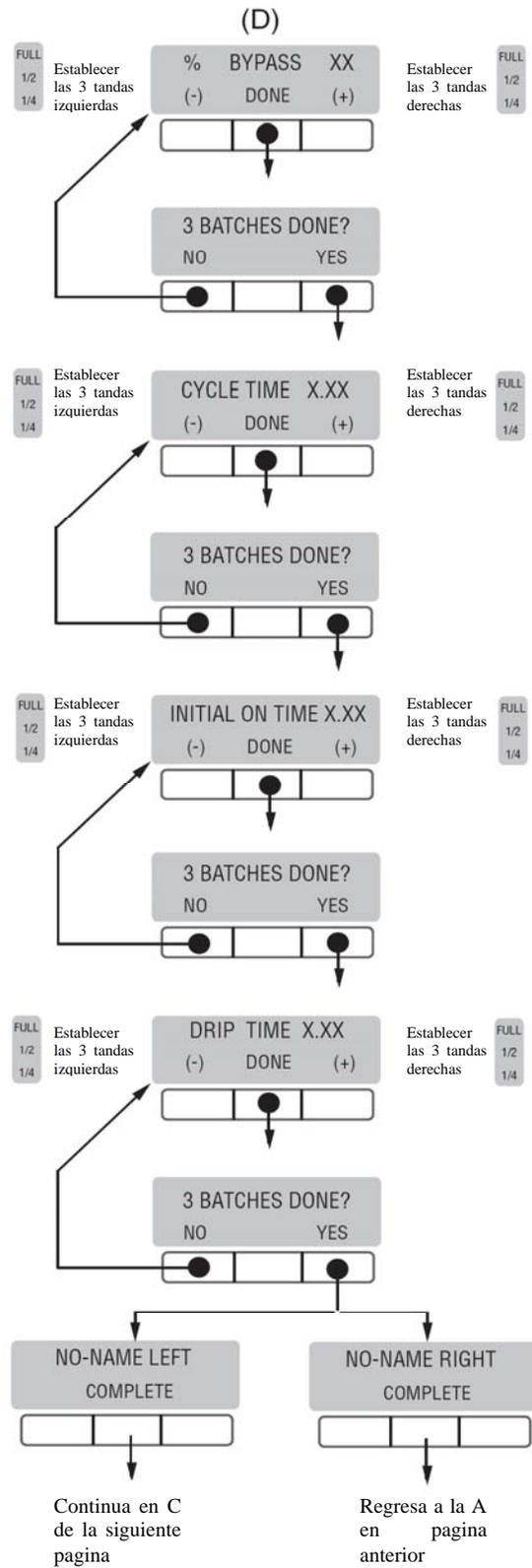
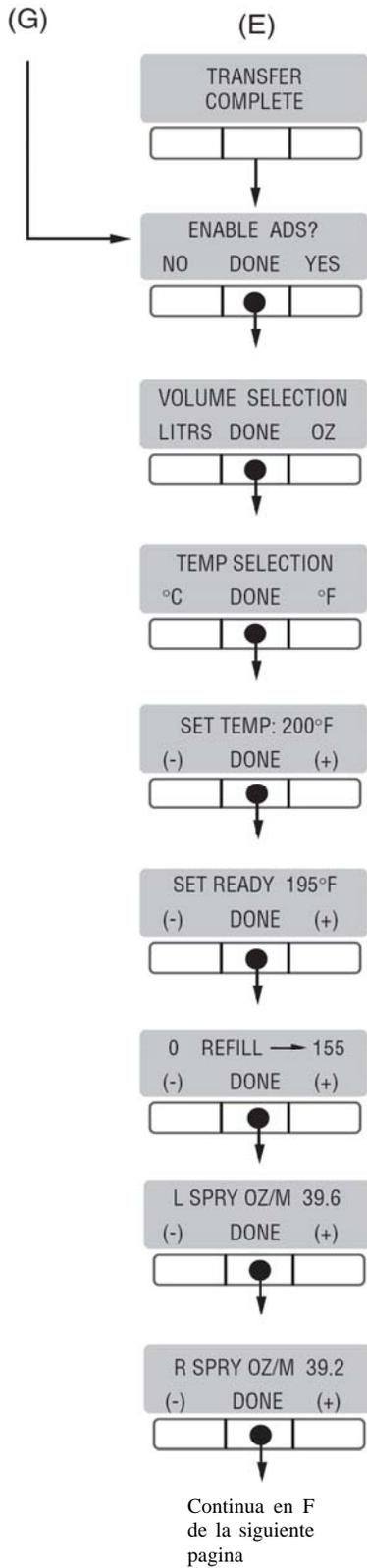
Regresa al modo de operación normal.

## NIVEL 2

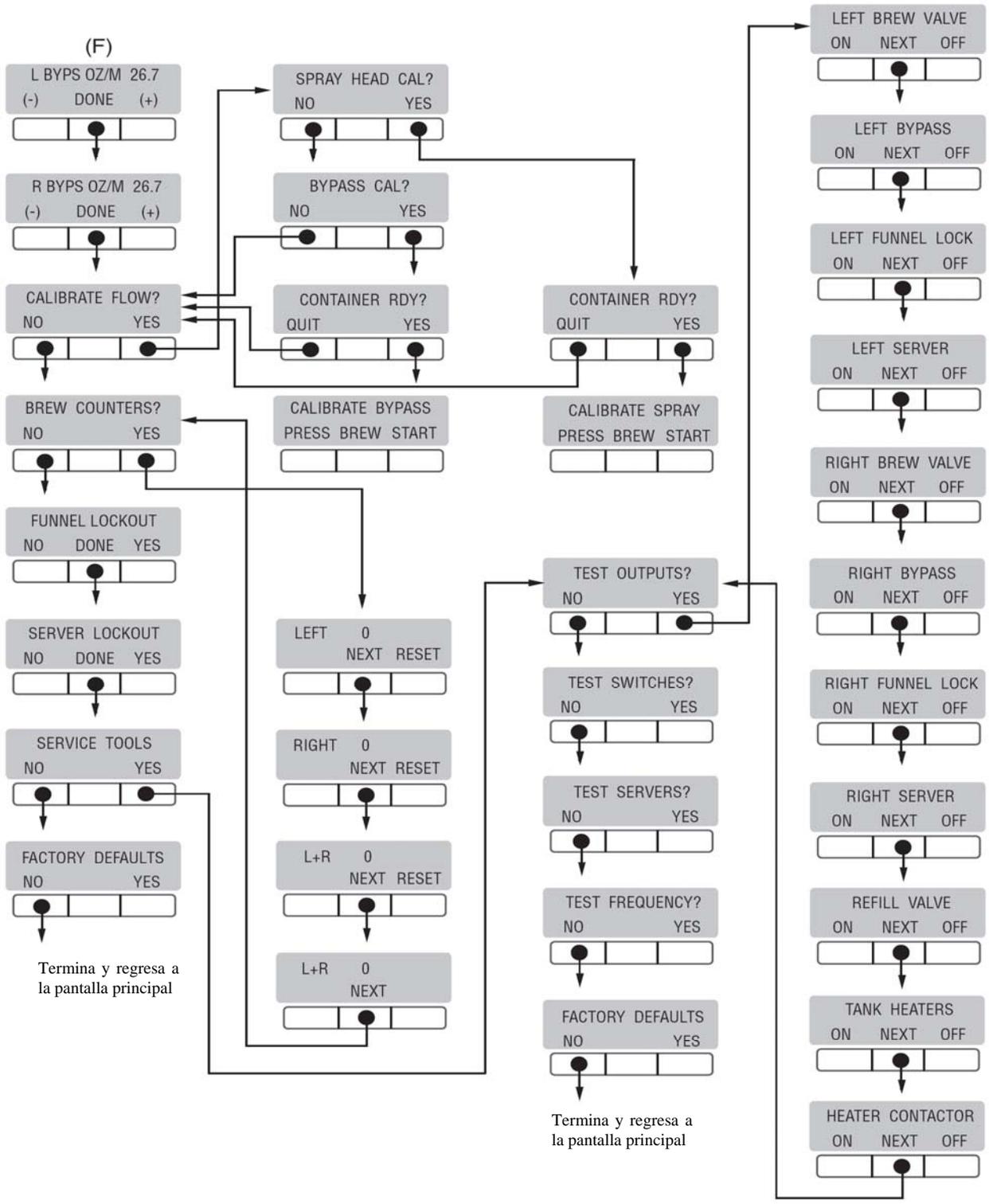
Presione el interruptor oculto derecho por aproximadamente 4 segundos y aparecerá en la pantalla la leyenda "SET NEW RECIPE" (ESTABLECER NUEVA RECETA).



# PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA



# PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### REVISIÓN DE RECETAS /MODIFICACIÓN DE RECETAS /AJUSTE DE SABORES DE CAFÉ SIN NOMBRE:

Esta función consta de tres partes. Permite al operador ver los ajustes de preparación de café para los diferentes nombres de café programados en la cafetera.

También le permite al operador modificar (cambiar) cualquier de los **VOLUMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW VOLUMES)**, **PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES)**, **TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR PULSOS (PULSE BREW TIMES)**, **TIEMPOS DE PRE-INFUSIÓN (PREINFUSION TIMES)**, y **TIEMPOS DE GOTEO (DRIP-OUT TIMES)** para un tipo particular de café programado en la cafetera.

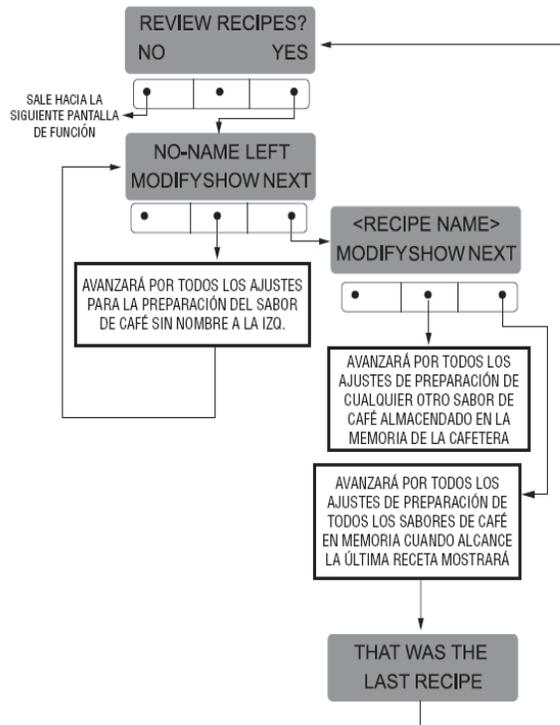
Finalmente esta función se usa para ajustar los **VOLUMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW VOLUMES)**, **PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES)**, **TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR PULSOS (PULSE BREW TIMES)**, **TIEMPOS DE PRE-INFUSIÓN (PREINFUSION TIMES)**, y **TIEMPOS DE GOTEO (DRIP-OUT TIMES)** para los dos café **SIN NOMBRE (NO NAME)**.

#### Procedimiento para revisión de recetas:

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto

derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVAS RECETAS)**. Suelte el botón oculto y Pulselo nuevamente hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES (REVISIÓN DE RECETAS)**

2. Pulse **YES (SI)** para seguir. La pantalla ahora visualizará **NO-NAME LEFT (SIN NOMBRE A LA IZQ.)**, junto con **MODIFY (MODIFICACIÓN)**, **SHOW (MUESTRA)** y **NEXT (SIGUIENTE)**
3. Pulse y suelte **SHOW (MUESTRA)**. La pantalla avanzará por todos los ajustes de preparación de café para ese nombre de sabor de café en particular. Al finalizar, la pantalla regresará al nombre de café recién considerado.
4. Para ver los ajustes nuevamente, pulse **SHOW (MUESTRA)** Para avanzar al siguiente sabor de café, pulse **NEXT (SIGUIENTE)**
5. Para salir, pulse **NEXT (SIGUIENTE)** hasta que la pantalla muestre **THAT WAS THE LAST RECIPE (ESTA FUE LA ÚLTIMA RECETA)**
6. Luego de 5 segundos, la pantalla regresará a la pantalla de **REVIEW RECIPES (REVISIÓN DE RECETAS)** Pulse y suelte **NO** para avanzar a la siguiente pantalla de función, o pulse y suelte cualquiera de los botones (ON/OFF) que se encuentran en el panel de interruptores delantero para salir del modo de programación y regresar a **MAIN SCREEN (PANTALLA PRINCIPAL)**.



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (AJUSTE O GRADUACIÓN DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ)

Esta función permite la graduación de los volúmenes de café para cada tanda. El indicador representa el volumen en onzas por tanda de preparación.

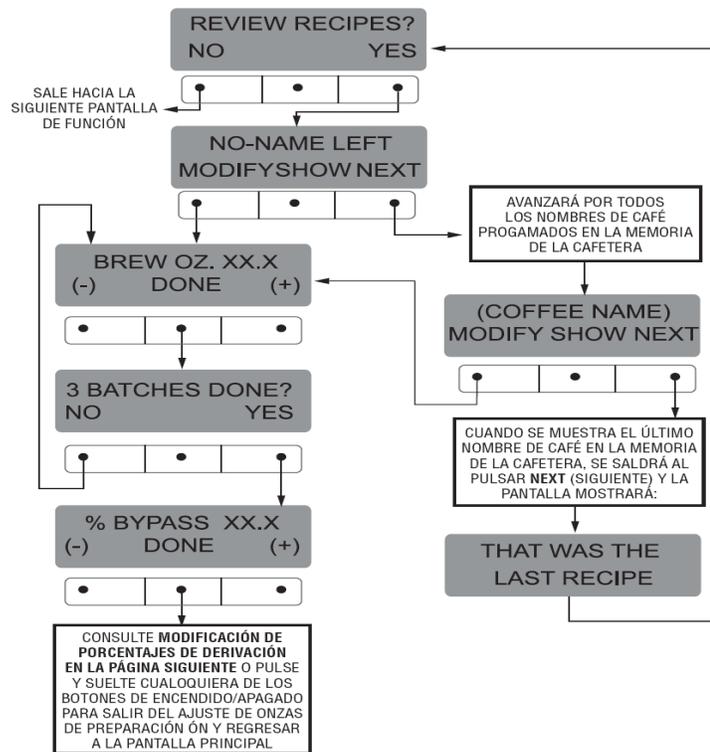
#### Procedimiento para modificación de recetas – onzas de preparación:

**Rango: 10.0 oz a 400 oz para los tres volúmenes de tanda.**

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto y Pulselo hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES (REVISIÓN DE RECETAS)**
2. Pulse **YES (SI)** para seguir. La pantalla ahora visualizará **NO-NAME LEFT (SIN NOMBRE A LA IZQ.)**, junto con **MODIFY (MODIFICACIÓN) SHOW (MUESTRA) y NEXT (SIGUIENTE)**
3. Pulse y suelte **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar hasta el nombre de café que se desea modificar.
4. Pulse y suelte **MODIFY (MODIFICACIÓN)** La pantalla visualizará **BREW OZ (ONZAS DE**

PREPARACIÓN DE CAFÉ) y estará destellando una luz de tandas. Pulse y suelte el volumen de tandas a ser modificado.

5. Mediante el uso de **(-)** y **(+)**, fije la cantidad de agua para preparación de café, en onzas, a distribuirse **sobre** los granos para ese volumen de tanda en particular.
6. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita el paso # 5 para cada volumen a modificarse. Continúe ajustando todos los volúmenes de tanda.
7. Cuando finalice el ajuste de todos los volúmenes de tandas, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)**. La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)**
8. Si los tres volúmenes de tandas no son correctos, pulse y suelte **NO** para regresar a la pantalla de ajuste de **BREW OUNCES (ONZAS DE PREPARACIÓN)** Y repita los pasos 5, 6 y 7.
9. Si las tres tandas son correctas, pulse **YES (SI)**. Esto avanzará a la función **% BYPASS (% DE DERIVACIÓN)** Otra alternativa es pulsar y soltar el botón (ON/OFF) para salir del ajuste ONZAS DE PREPARACIÓN (**BREW OZ**) y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL (**MAIN SCREEN**).



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

Esta función permite ajustar la cantidad de agua que se desvía de los granos. El número representa el porcentaje de volumen de preparación de café que no fluye sobre los granos de café.

### Modificación de recetas – porcentajes de derivación:

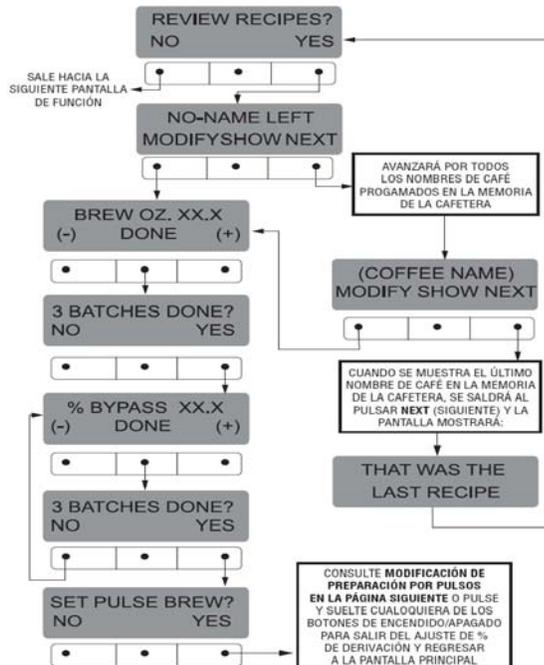
**Rango: 0% a 90% para los tres volúmenes de preparación.**

**NOTA:**—Si la cafetera ya se encuentra en la pantalla de % DE DERIVACIÓN (% **BYPASS**), no será necesario seguir los pasos del 1 al 6 de esta sección, y proceda directamente con el paso 7.

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho y Pulselo nuevamente hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES (REVISIÓN DE RECETAS)**
2. Pulse **YES (SI)** para seguir. La pantalla ahora visualizará **NO-NAME LEFT (SIN NOMBRE A LA IZQ.)**, junto con **MODIFY (MODIFICACIÓN) SHOW (MUESTRA) y NEXT (SIGUIENTE)**
3. Pulse y suelte **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar hasta el nombre de café que se desea modificar.
4. Pulse y suelte **MODIFY (MODIFICACIÓN)** La

pantalla visualizará **BREW OZ (ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ)**.

5. Pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)**. La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)**
6. Pulse y suelte **YES (SI)** La pantalla ahora visualizará **% BYPASS (% DE DERIVACIÓN)** y una luz de tanda estará destellando. Pulse y suelte el volumen de tandas a ser modificado.
7. Mediante el uso de **(-) y (+)**, fije la cantidad de derivación de agua (porcentaje), a distribuirse **alrededor** de los granos para ese volumen de tanda en particular.
8. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita el paso # 7 para cada tanda a modificarse.
9. Cuando finalice el ajuste de todos los volúmenes de tandas, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)**. La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)**
10. Si no son correctas, pulse y suelte **NO** para regresar a la pantalla de % DE DERIVACIÓN (% **BYPASS**).
11. Si las tres tandas son correctas, pulse **YES (SI)**. Esto avanzará a la función **SET PULSE BREW (AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSO)** Otra alternativa es pulsar el botón (ON/OFF) para salir del ajuste % DE DERIVACIÓN (% **BYPASS**) y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL (**MAIN SCREEN**)



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### TIEMPO DE GOTEO (ahora también visualizado en unidades de embudo “sin” traba)

Esta función permite el ajuste o modificación de las trabas de los embudos para permanecer enganchadas después de finalizar un ciclo de preparación de café. Esto asegura que el embudo no pueda retirarse hasta que el líquido se haya vaciado fuera del embudo.

### Procedimiento de modificación de tiempos de goteo:

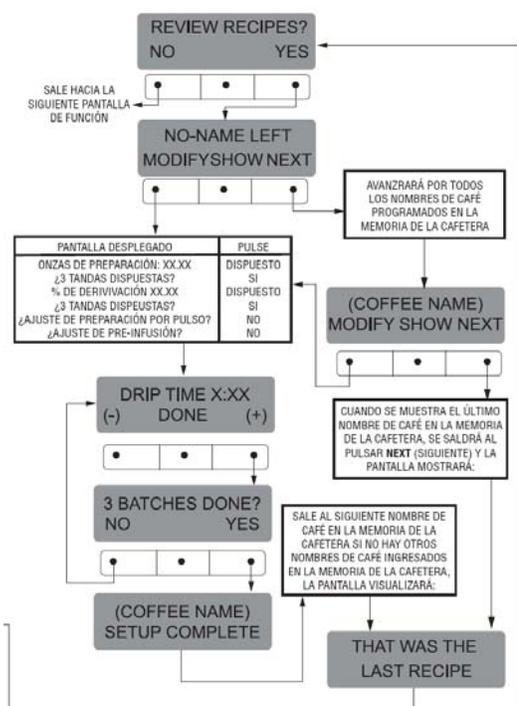
**Rango:** APAGADO hasta 10 minutos para los tres volúmenes de tanda.

**NOTA:** Si la cafetera ya se encuentra en la pantalla de **DRIP TIMES** (TIEMPO DE GOTEO), no será necesario seguir los pasos del 1 al 10 de esta sección, y continúe directamente con el paso 11.

1. Pulse y mantenga pulsado el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE** (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón oculto y Pulsándolo nuevamente hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES** (REVISIÓN DE RECETAS)
2. Pulse **YES** (SI) para seguir. La pantalla ahora visualizará **NO-NAME LEFT** (SIN NOMBRE A LA IZQ.), junto con **MODIFY** (MODIFICACIÓN) **SHOW** (MUESTRA) y **NEXT** (SIGUIENTE)
3. Pulse y suelte **NEXT** (SIGUIENTE) para avanzar hasta el nombre de café que se desea modificar.
4. Pulse y suelte **MODIFY** (MODIFICACIÓN) La pantalla visualizará **BREW OZ** (ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ)
5. Pulse y suelte **DONE** (DISPUESTO). La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE?** (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
6. Pulse y suelte **YES** (SI) La pantalla visualizará **BREW OZ** (ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ).
7. Pulse y suelte **DONE** (DISPUESTO). La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE?** (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
8. Pulse y suelte **YES** (SI) La pantalla visualizará **SET PULSE BREW** (AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS).
9. Pulse y suelte **NO**. La pantalla visualizará **SET PREINFUSION** (AJUSTE DE PRE-INFUSIÓN).
10. Pulse y suelte **NO**. La pantalla ahora visualizará **DRIP TIME** (TIEMPO DE GOTEO), junto con la palabra **OFF** (DESACTIVADO), o junto con un tiempo. También estará destellando una luz de tanda.
11. Mediante **(-)** y **(+)**, ajuste el tiempo desde que el solenoide de la cafetera se desactiva hasta que tiene lugar el goteo para ese volumen de tanda.

**NOTA:** Ajuste a **OFF** (DESACTIVADO) para evitar que se tranquen las trabas de los embudos (para desactivar esta función) para un volumen de tanda particular. Para ajustar en **DESACTIVADO** (OFF), pulse y suelte **(-)** hasta que se visualice **OFF**.

12. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita el paso 11 hasta que los tres volúmenes de tandas estén ajustados.
13. Al finalizar, pulse **DONE** (DISPUESTO). La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE?** (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
14. Si las tres tandas son correctas, pulse **YES** (SI). La pantalla visualizará el nombre del sabor de café que se está programando (modificando) junto con **SETUP COMPLETE** (SE COMPLETÓ AJUSTE).
15. Luego de 5 segundos de espera, la pantalla avanzará al siguiente nombre de café en la memoria de la cafetera.. Si no hay otros nombres de café presentes, la pantalla mostrará **THAT WAS THE LAST RECIPE** (ESTA FUE LA ÚLTIMA RECETA), y regresará a la pantalla de **REVIEW RECIPES** (REVISIÓN DE RECETAS).



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### COPIA DE AJUSTES (SOLO AJUSTES DE CAFÉ SIN NOMBRE)

Esta función se usa para transferir todos los ajustes de la cafetera desde un sabor de café SIN NOMBRE (**NO NAME**) programado en un lado de la cafetera hacia el otro. Un café **SIN NOMBRE** es un sabor que no está en la memoria del molino o es lo que aparece si no usa un Smart Funnel®.

Por ejemplo, una vez que los 3 volúmenes de tanda del lado izquierdo se programaron (volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, preparación de café por pulsos, tiempos de pre-infusión, y tiempos de goteo) para un café **SIN NOMBRE** en particular, todos los datos pueden transferirse desde el lado izquierdo de la cafetera al derecho en un paso. Los datos también pueden transferirse del derecho al izquierdo, si el lado derecho fue el lado de preparación inicial. Esto resulta en menos tiempo de preparación.

Si se requieren dos ajustes SIN NOMBRE (**NO NAME**) diferentes, uno en la izquierda y otro en el lado derecho, no se aconseja el uso de esta función.

#### Procedimiento de copia de ajustes:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET RECIPES** (AJUSTE RECETAS). Suelte el botón, y Pulse nuevamente y mantenga pulsado el botón hasta que se visualice en la pantalla **COPY SETTINGS** (COPIA DE AJUSTES).

2. Pulse **YES** en esta pantalla La pantalla visualizará **LEFT >>> RIGHT**. (IZQUIERDA >>> DERECHA.)

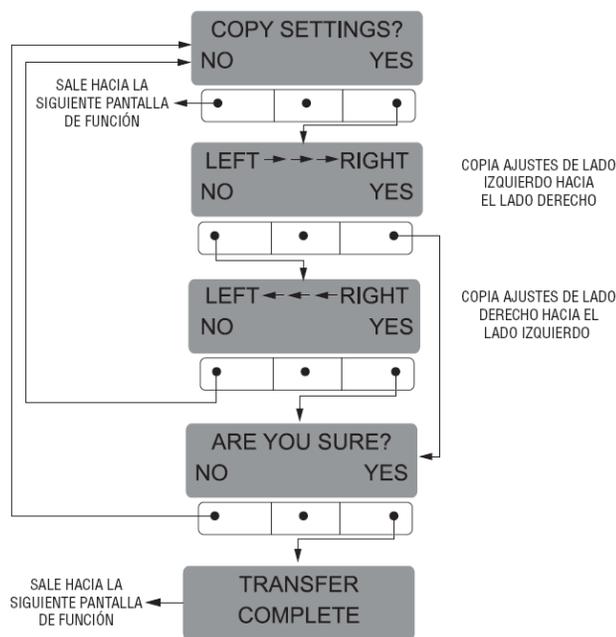
3. Si la programación inicial se realizó en el lado izquierdo de la cafetera, pulse **YES** La pantalla visualizará **ARE YOU SURE?** (¿ESTÁ SEGURO?)

4. Si está seguro que los datos deben transferirse desde la izquierda a la derecha, pulse **YES** La pantalla visualizará entonces **TRANSFER COMPLETE** (SE COMPLETÓ TRANSFERENCIA), y automáticamente avanzará a la siguiente pantalla de función.

5. Pulse **NO** en la pantalla **LEFT >>> RIGHT** (IZQUIERDA >>> DERECHA), si la programación se hizo en el lado derecho y se desea transferir de la derecha a la izquierda. La pantalla mostrará entonces **LEFT <<< RIGHT** (IZQUIERDA <<< DERECHA).

6. Si la programación inicial se realizó en el lado izquierdo de la cafetera, pulse **YES** La pantalla visualizará **ARE YOU SURE?** (¿ESTÁ SEGURO?)

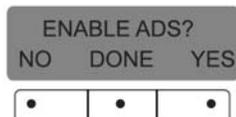
7. Si los datos deben transferirse de la derecha a la izquierda, pulse **YES** Después que los datos se transfieren, la pantalla visualizará **TRANSFER COMPLETE** (SE COMPLETÓ TRANSFERENCIA) Esto aparecerá por 3 segundos, después saldrá a la siguiente pantalla de función Los ajustes de preparación de para todos los sabores de café no son los mismos en ambos lados de la cafetera, solo se transfirieron los ajustes de café SIN NOMBRE (**NO NAME**).



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### ¿ACTIVACIÓN DE ADVERTENCIAS?

Esta función permite al operador elegir si mostrar en pantalla los mensajes de advertencia que se ingresaron a la cafetera con una TARJETA DE ADVERTENCIAS (AD CARD).

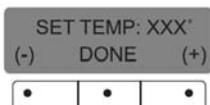


### Procedimiento para Activar /Desactivar Advertencias:

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPe (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón y Púselo momentáneamente hasta que la pantalla visualice **ENABLE ADS**. (ACTIVACIÓN DE ADVERTENCIAS) **YES** (SI) o **NO** estarán destellando para indicar la selección actual.
2. Pulse y suelte el botón **NO** para desactivar esta función (no se mostrarán advertencias en la pantalla), o:
3. Pulse y suelte el botón **YES** para activar esta función (se mostrarán advertencias en la pantalla).
4. AL finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **ACTIVACIÓN DE ADVERTENCIAS (ENABLE ADS)** hacia la nueva pantalla de función, **SET TEMP (AJUSTE DE TEMPERATURA)** Otra alternativa es pulsar y soltar el botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **ACTIVACIÓN DE ADVERTENCIAS** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

### 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 en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPe (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón Pulse y suelte el botón nuevamente hasta que la pantalla visualice **SET TEMP (AJUSTE DE TEMP)**.

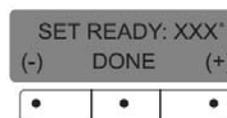
2. Para ajustar la temperatura de preparación de café, pulse **(-)** para descender o **(+)** para aumentar la temperatura de preparación.
3. Al finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **AJUSTE DE TEMP (SET TEMP)** hacia la nueva pantalla de función, **SET READY (AJUSTE DE LISTO)** Otra alternativa es pulsar y soltar el botón (ON/OFF) ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **AJUSTE DE TEMP** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

Altura sobre el nivel del mar		Punto de Ebullición		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

### SET READY (AJUSTE DE LISTO) – Rango: 185° (85°) a 205°F (96°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 ).



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### Procedimiento para ajuste de temperatura lista:

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPES (AJUSTE DE NUEVAS RECETAS)**. Suelte el botón y Pulse de manera intermitente nuevamente hasta que se visualice en la pantalla **SET READY (AJUSTE DE LISTO)**.
2. Para ajustar la temperatura de listo, pulse **(-)** para descender o **(+)** para aumentar la temperatura de listo.
3. Al finalizar, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** para salvar el nuevo ajuste, salga de la función **AJUSTE DE LISTO (SET READY)** y avance hacia la nueva pantalla de función, **REFILL (RELLENO)** Otra alternativa es pulsar y el botón **ON/OFF** ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **AJUSTE DE LISTO** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

### REFILL (RELLENO) –Rango: 20 a 230

Esta función permite al operador ajustar la sensibilidad del circuito de relleno. Esto es mayormente una función de localización y resolución de fallas. El agua en diferentes zonas geográficas pueden tener diferentes conductividades. Regulando la sensibilidad del circuito de relleno, se le permitirá a la cafetera operar bajo diferentes condiciones del agua.



### Procedimiento para ajustar el borde de sensibilidad para rellenar el circuito:

**NOTA:** Asegúrese que el agua en el tanque esté tocando la sonda de relleno.

1. Pulse y mantenga pulsado el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPES (AJUSTE DE NUEVAS RECETAS)**. Suelte el botón y pulse momentáneamente de nuevo hasta que la pantalla muestre **REFILL (RELLENO)** y un número a ambos lados de la palabra.
2. Para regular el ajuste del umbral, pulse **(-)** para descender o **(+)** para aumentar el ajuste.

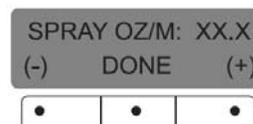
**NOTA:** Asegúrese siempre que el número de la derecha es más largo que el de la izquierda cuando el agua esté en contacto con la sonda de relleno en el tanque.

3. Cuando finalice, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** Esto salva los nuevos ajustes y avanza a la siguiente pantalla de función, **SPRAY OZ/M (ROCIADO EN ONZAS/M)** Otra

alternativa es pulsar y soltar el botón **ON/OFF** ubicados en el panel de interruptores delantero para salir de **RELLENO** y regresar a **PANTALLA PRINCIPAL**.

### SPRAY OZ/M (ROCIADO EN ONZAS /M)

Esta función permite al operador ver o ingresar la velocidad de flujo actual que está saliendo de la cabeza de rociado. Esto **NO** se usa para cambiar la velocidad del flujo actual, sino para informar al controlador interno cuan rápido fluye el agua. La unidad de medición es en onzas por minuto (Oz/M).



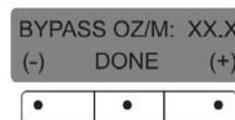
### Procedimiento para regular el ajuste de velocidad de flujo:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPES (AJUSTE DE NUEVAS RECETAS)**. Suelte el botón y Pulse momentáneamente de nuevo hasta que el monitor muestre **SPRAY OZ/M (ROCIADO EN ONZAS /M)**. El número representa lo que la cafetera piensa que es el valor de la velocidad de flujo de la cabeza de rociado en onzas por minuto.
2. Si la velocidad de flujo actual de la cabeza de rociado se conoce, pero es diferente que el número en la pantalla, use los botones **(-)** y **(+)** para ingresar la velocidad de flujo correcta por minuto.
3. Cuando finalice, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO)** Esto salva los nuevos ajustes y avanza a la siguiente pantalla de función, **BYPASS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS/M)** Otra alternativa es pulsar y soltar el botón **ON/OFF** ubicados en el panel de interruptores para salir de **ROCIADO EN ONZAS /M** y regresar a **PANTALLA PRINCIPAL**.

### BYPASS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS /M)

Esta función permite al operador ver o ingresar la velocidad de flujo actual saliente de la tobera de derivación.

Esto **NO** se usa para cambiar la velocidad del flujo actual, sino para informar al controlador interno cuan rápido fluye el agua. La unidad de medición es en onzas por minuto.



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### Procedimiento para regular el ajuste de velocidad de flujo:

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPES (AJUSTE DE NUEVAS RECETAS)**. Suelte el botón ® Pulse y suelte el botón ® hasta que el monitor muestre **BYPASS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS /M)**. El número representa lo que la cafetera piensa que es el valor de la válvula de flujo en onzas por minuto.
2. Si la velocidad de flujo actual de la válvula de distribución se conoce, pero es diferente que el número en la pantalla, use los botones **(-)** y **(+)** para ingresar la velocidad de flujo correcta en onzas por minuto.
3. Cuando finalice, pulse y suelte el botón **DONE (DISPUESTO)** Esto salva los ajustes y avanza a la siguiente pantalla de función, **CALIBRATE FLOW (REGULACIÓN DE FLUJO)** Otra alternativa es pulsar y soltar el botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **DERIVACIÓN EN ONZAS /M** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

### REGULACIÓN DE FLUJO

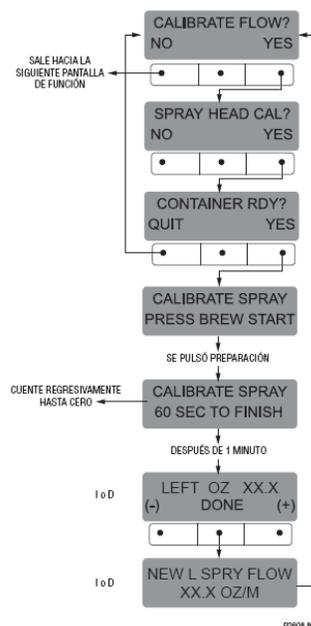
Esta función permite al operador ingresar la velocidad de flujo actual saliente de la cabeza de rociado y de derivación para cada lado de la cafetera dispensando a ambas cafeteras un minuto por separado. Los volúmenes se ingresan entonces en onzas por minuto (OZ/M).

### Procedimientos para regular la velocidad de flujo de la cabeza de rociado:

1. Ponga un recipiente, perfectamente graduado en onzas, y con una capacidad mínima de 60 onzas, debajo del embudo del lado de la cafetera que se vaya a regular.
2. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho. Pulse y suelte el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **CALIBRATE FLOW ? (¿REGULACIÓN DE FLUJO?)**
3. Pulse y suelte **YES** para avanzar a la pantalla de función **SPRAY HEAD CAL? (¿REGULACIÓN DE CABEZA DE ROCIADO?)** Pulsando **NO** en la pantalla de REGULACIÓN DE FLUJO, avanza a la siguiente pantalla de función, **BREW COUNTERS (CONTADORES DE PREPARACIÓN)**.
4. Pulse y suelte el botón **YES** La pantalla visualizará **CONTAINER READY? (RECIPIENTE**

LISTO?) Si el recipiente está bajo el embudo, pulse **YES** La pantalla visualizará **CALIBRATE SPRAY .. (REGULACIÓN DE CABEZA DE ROCIADO) PRESS BREW TO START (PULSE PREPARACIÓN PARA COMENZAR)**.

5. Pulse y suelte el botón BREW en el lado que se quiere regular. La pantalla visualizará **CALIBRATE SPRAY .. (REGULACIÓN DE CABEZA DE ROCIADO) 60 SEC TO FINISH (60 SEG. PARA FINALIZAR)**. El temporizador de 60 segundos contará regresivamente a cero. Cuando el contador llega a cero, la pantalla cambiará a **LEFT (IZQUIERDA) o RIGHT (DERECHA) OZ.,** junto con un número expresado en onzas por minuto.
6. Mida la cantidad de agua en el recipiente y usando los botones **(-)** o **(+)**, regule la cantidad en la pantalla para que coincida con la cantidad en el recipiente. Después pulse **DONE (DISPUESTO)**.
7. La pantalla visualizará ahora **NEW L o R SPRY FLOW (NUEVO FLUJO DE ROCIADO I O D )**, junto con la velocidad de flujo correcta de derivación en onzas por minuto Luego de 5 segundos, la pantalla regresará a **CALIBRATE FLOW (REGULACIÓN DE FLUJO)**.
8. Para salir del programa de **REGULACIÓN DE FLUJO**, pulse **NO** para avanzar a la siguiente pantalla de función, o pulse y suelte el botón ON/OFF en el panel de interruptores delantero para salir de la función **REGULACIÓN DE FLUJO** y regresar a **PANTALLA PRINCIPAL**.
9. Repita pasos 1 – 8 cuando regule el otro lado.



## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

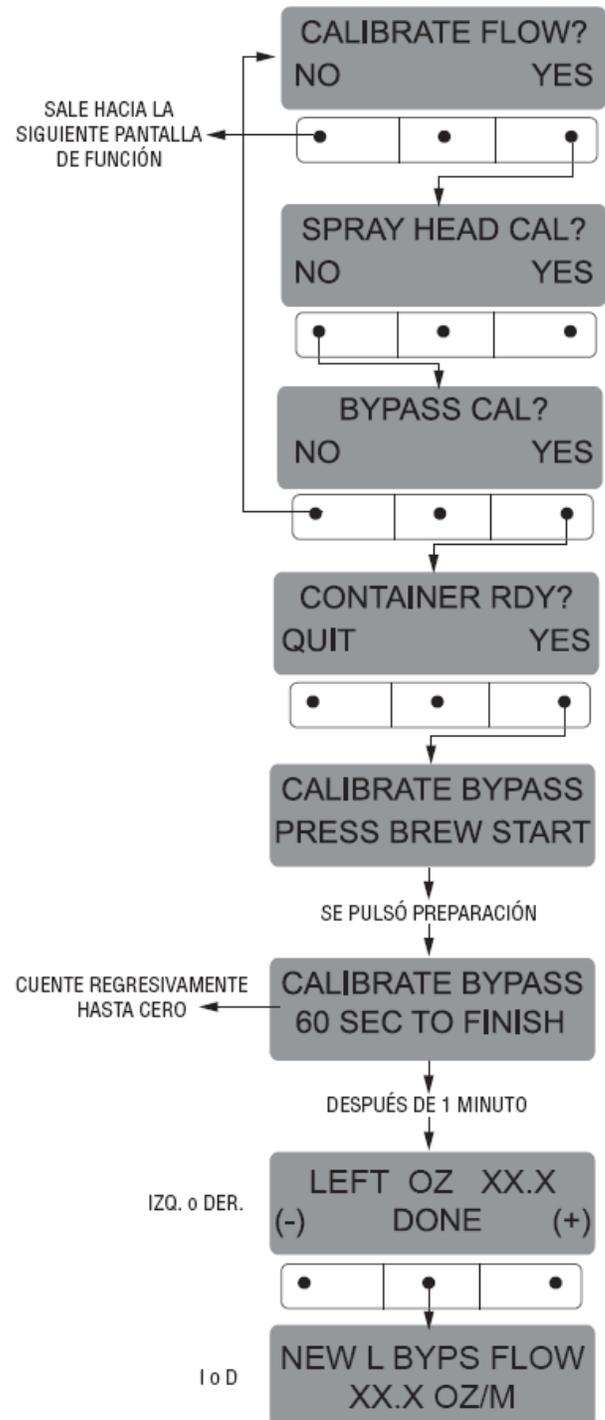
### REGULACIÓN DE FLUJO (cont.)

**Procedimientos para regular la velocidad de flujo de derivación:**

1. Ponga un recipiente, perfectamente graduado en onzas, y con una capacidad mínima de 60 onzas, debajo del embudo en la cafetera que se vaya a regular.
2. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPe (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho. Pulse y suelte el botón **Ⓢ** hasta que se visualice en la pantalla **CALIBRATE FLOW ? (¿REGULACIÓN DE FLUJO?)**
3. Pulse y suelte **YES** para avanzar a la pantalla de función **SPRAY HEAD CAL? (¿REGULACIÓN DE CABEZA DE ROCIADO?)** (Pulsando **NO** en la pantalla de **REGULACIÓN DE FLUJO**, avanza a la siguiente pantalla de función, **BREW COUNTERS (CONTADORES DE PREPARACIÓN)**).
4. Pulse y suelte **NO** para avanzar a la pantalla de función **BYPASS CALIBRATION (REGULACIÓN DE DERIVACIÓN)**.
5. Pulse y suelte el botón **YES** La pantalla visualizará **CONTAINER READY? (RECIPIENTE LISTO?)** Si el recipiente está bajo el embudo, pulse **YES** La pantalla visualizará **CALIBRATE BYPASS (REGULACIÓN DE DERIVACIÓN) PRESS BREW TO START (PULSE PREPARACIÓN PARA COMENZAR)**.
6. Pulse y suelte el botón **BREW** en el lado que se quiere regular. La pantalla visualizará **CALIBRATE BYPASS (REGULACIÓN DE DERIVACIÓN) 60 SEG. PARA FINALIZAR**. El temporizador de 60 segundos contará regresivamente a cero. Cuando el contador llega a cero, la pantalla cambiará a **LEFT (IZQUIERDA) o RIGHT (DERECHA) OZ.**, junto con un número expresado en onzas por minuto.
7. Mida la cantidad de agua en el recipiente, y usando **(-)** o **(+)**, regule la cantidad en la pantalla para que coincida con la cantidad en el recipiente. Después pulse **DONE (DISPUESTO)**.
8. La pantalla visualizará ahora **NEW L o R BYPS FLOW (NUEVO FLUJO DE DERIVACIÓN I O D)**, junto con la velocidad de flujo correcta de derivación en onzas por minuto. Luego de 5 segundos, la pantalla regresará a **CALIBRATE FLOW (REGULACIÓN DE FLUJO)**.
9. Para salir de la función de **REGULACIÓN DE FLUJO**, pulse y suelte **NO** para avanzar a la siguiente pantalla de función, o pulse y suelte el botón **ON/OFF** ubicado en el panel de

interruptores delantero para salir de la función **REGULACIÓN DE FLUJO** y regresar a **PANTALLA PRINCIPAL**.

10. Repita pasos 1 -9 cuando regule el otro lado.

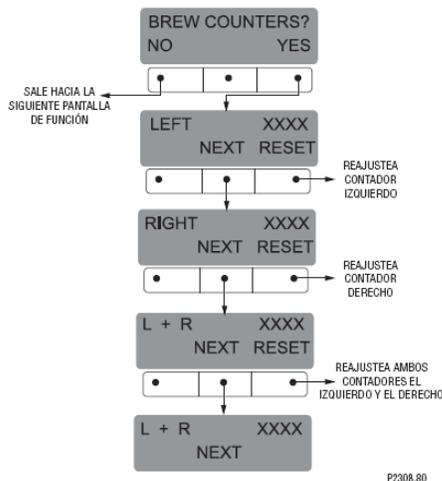


P2609.80

## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### CONTADORES DE PREPARACIÓN

Esta función permite al operador llevar la cuenta del número de ciclos completados en el lado izquierdo, en el lado derecho, y el total de ambos combinados. Se dispone de tres contadores reajustables, y un contador de vida que no reajustable.



#### Procedimientos para ver / reajustar los contadores de preparación:

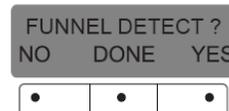
1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho Pulse y suelte el botón de **®** hasta que se visualice en la pantalla **BREW COUNTERS (CONTADORES DE PREPARACIÓN)**.
2. Para avanzar a la siguiente función, pulsar **NO** en esta pantalla Pulse **YES** para ver el primer contador de preparación (izquierda) Este número representa los ciclos de preparación iniciados desde la última vez que fue reajustado ese contador.
3. Para avanzar a otros contadores, pulse y suelte **NEXT** Los cuatro contadores son los siguientes:  
**IZQUIERDO** – total de preparaciones en el lado izquierdo (reajustable)  
**DERECHO** – total de preparaciones en el lado derecho (reajustable)  
**IZQUIERDO Y DERECHO** —total de preparaciones de los lados derecho e izquierdo conjuntamente (reajustable)  
**IZQUIERDO Y DERECHO** —total de preparaciones de los lados derecho e izquierdo conjuntamente (no reajustable)
4. Para reajustar cualquiera de los contadores a cero (excepto para el contador no reajustable), pulse y suelte **RESET** (REAJUSTAR) en la

pantalla en que se visualiza ese contador en particular.

5. Cuando finalice, pulse **NEXT** (SIGUIENTE) para avanzar por las pantallas de los contadores hasta que se visualice en pantalla **BREW COUNTERS (CONTADORES DE PREPARACIÓN)** Pulse y suelte **NO** para avanzar a la siguiente pantalla de función, o pulse y suelte cualquiera de los botones ON/OFF que se encuentran en el panel de interruptores delantero para salir del modo de la función **BREW COUNTERS (CONTADORES DE PREPARACIÓN)** y regresar a **MAIN SCREEN (PANTALLA PRINCIPAL)**.

### DETECCIÓN DE EMBUDO (opcional)

Esta función permite al operador evitar el inicio de un ciclo de preparación si un Smart Funnel® no se puso correctamente en los rieles del embudo.



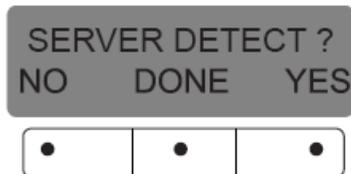
#### Procedimiento para ajustar la detección de embudo:

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho Pulse y suelte el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **FUNNEL DETECT (DETECCIÓN DE EMBUDO)**.
2. **NO** o **YES** deben estar destellando para indicar el ajuste actual.
3. Elija **YES** para evitar la preparación de café si un Smart Funnel® no se puso correctamente en los rieles del embudo Si esta función está activada y se intenta un ciclo de preparación de café con el embudo incorrectamente ubicado, la pantalla mostrará, **FUNNEL NOT IN PLACE, (EMBUDO FUERA DE POSICIÓN)**, hasta que uno está en su lugar correcto.
4. Elija **NO** para permitir la preparación sin que el Smart Funnel® esté en su lugar. Esto se elige cuando se prepara café con un embudo que no es el Smart Funnel® (un embudo normal de preparación).
5. Cuando finalice, pulse y suelte **DONE** (DISPUESTO) Esto retendrá los cambios, salga de esta pantalla de función y avance a la siguiente. Otra alternativa es pulsar cualquier botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **DETECCIÓN DE EMBUDO** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### DETECCIÓN DE JARRA

Esta función permite al operador evitar el inicio de un ciclo de preparación si un Soft Heat® no se puso correctamente en la cafetera.

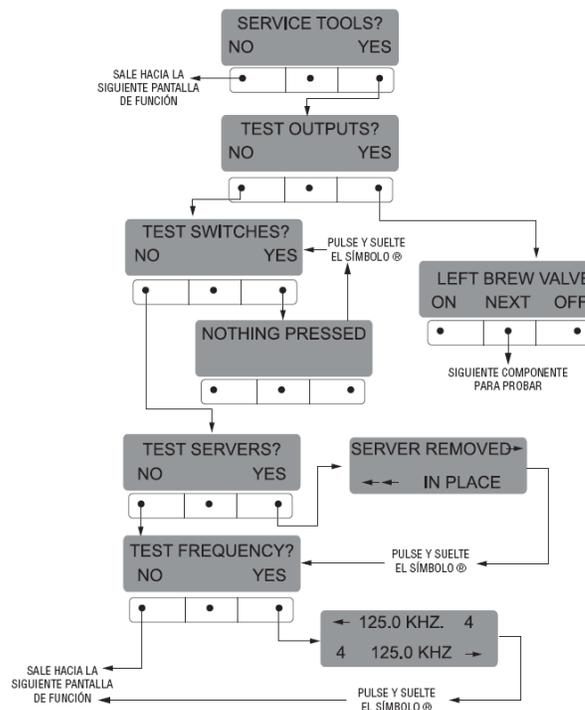


#### Procedimiento para ajustar la detección de jarra:

1. Pulse y mantenga pulsado en botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho Pulse y suelte el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SERVER DETECT (DETECCIÓN DE JARRA)**.
2. **YES (SI)** o **NO** estarán destellando para indicar la selección actual.
3. Elija **YES** para evitar la preparación de café si la jarra Soft Heat® no se encuentra correctamente ubicada en la cafetera debajo del embudo.

**NOTA:** Si se elige **YES** y se intenta preparar un ciclo de café con una jarra incorrectamente ubicada, la pantalla mostrará **SERVER NOT IN PLACE**. (JARRA FUERA DE LUGAR).

4. Elija **NO** para permitir la preparación sin que la jarra Soft Heat® esté en su lugar. Esto es elegido cuando se prepara café en un recipiente diferente a la Jarra Soft Heat®.
5. Cuando finalice, pulse y suelte **DONE** (DISPUESTO) Esto salvará el nuevo ajuste, saldrá de la pantalla de función y avanzará a **SERVICE TOOLS** (HERRAMIENTAS DE SERVICIO) Otra alternativa es pulsar cualquier botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de **DETECCIÓN DE JARRA** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.



### HERRAMIENTAS DE SERVICIO

Esta función permite la prueba de componentes individuales y la posibilidad de comprobar los interruptores para su apropiado funcionamiento. Esta función también prueba el estado de la jarra Soft Heat® en la cafetera (en lugar o retirada), y la frecuencia de la bobina sensora del embudo (herramienta de diagnóstico solo para fines de localización y resolución de fallas .

## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### HERRAMIENTAS DE SERVICIO (cont.)

#### Probando componentes individuales (salidas):

Esto permitirá al operador probar la operación de componentes individuales y salidas de la cafetera. Los componentes que pueden probarse individualmente son los siguientes:

**Válvula de Preparación Izquierda**

**Válvula de Derivación Izquierda**

**Bloqueo de Embudo Izquierdo**

**Jarra Izquierda**

**Válvula de Preparación Derecha**

**Válvula de Derivación Derecha**

**Bloqueo de Embudo Derecho**

**Jarra Derecha**

**Válvula de Relleno**

**Calentadores de Tanque**

**Contactador de Calentador**

#### Procedimiento de prueba de componentes (salidas):

1. Ubique embudos de preparación en los rieles de ambos lados de la cafetera.
  2. Ponga una jarra Soft Heat® debajo de cada embudo de preparación.
  3. Pulse y mantenga pulsado el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón oculto derecho. Continúe pulsando y soltando el botón hasta que aparezca **SERVICE TOOLS (HERRAMIENTAS DE SERVICIO)**.
  4. Pulse **YES** para ejecutar pruebas en diferentes componentes y salidas dentro de la cafetera Para salir de esta pantalla y avanzar a la siguiente pantalla de función, pulsar **NO**.
  5. La pantalla visualizará **TEST OUTPUTS (PRUEBA DE SALIDAS)**.
  6. Pulse y suelte **YES (SI)** La pantalla visualizará **LEFT BREW VALVE (VÁLVULA DE PREPARACIÓN IZQUIERDA)**.
  7. Para probar la VÁLVULA DE PREPARACIÓN IZQUIERDA, pulse **ON (ACTIVAR)** Si la válvula de preparación funciona, el agua debe correr desde el lado de preparación de café izquierdo.
  8. Pulse **OFF (desactivar)** para finalizar el pasaje de agua.
  9. Pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar al siguiente componente que va a ser probado.
- NOTA:** Para saltar la prueba de algún componente, pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar a la siguiente, sin probar el componente anterior
10. Para probar la VÁLVULA DE DERIVACIÓN IZQUIERDA, pulse **ON (ACTIVAR)** Si la válvula

de derivación funciona, el agua debe correr desde la derivación de preparación de café izquierda.

11. Pulse **OFF (desactivar)** para finalizar el pasaje de agua.
  12. Pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar al siguiente componente que va a ser probado.
  13. Para probar la BLOQUEAR EL EMBUDO DE IZQUIERDO, pulse **ON (ACTIVAR)** Si el bloqueo de embudo está operativo, la traba bajará para sostener el embudo en su lugar.
  14. Pulse **OFF** para retraer la traba del embudo.
  15. Pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar al siguiente componente que va a ser probado.
  16. Para probar la JARRA IZQUIERDA, pulse **ON (ACTIVAR)** Si la jarra y el sensor funcionan, la luz en el ángulo inferior derecho de la jarra se iluminará.
  17. Pulse **OFF (desactivar)** para finalizar la prueba de la jarra.
  18. Pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar al siguiente componente que va a ser probado.
  19. Siga los pasos 7 al 15 para probar los componentes del lado derecho.
  20. Para probar la VÁLVULA DE RELLENO, pulse **ON (ACTIVAR)** Si la válvula de relleno está operativa, se podrá escuchar el sonido de la válvula operando.
  21. Pulse **OFF (desactivar)** para finalizar la prueba de la válvula de relleno.
  22. Pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para avanzar al siguiente componente que va a ser probado.
  23. Para probar los **CALENTADORES DE TANQUE** conecte un voltímetro a cada calentador de tanque para comprobar el voltaje.
  24. Pulse **ON (ACTIVAR)** En los terminales del calentador deben estar presentes los voltajes correctos.
  25. Pulse **OFF (desactivar)** para finalizar la prueba de los calentadores de tanque.
- NOTA:** El calentador de tanque se desactivara automáticamente si se lo deja demasiado tiempo encendido.
26. Después de probar el calentador de tanque, pulse **NEXT** para avanzar a la siguiente prueba.
  27. El CONTACTADOR DE CALENTADOR se usa solo en ciertos modelos Compruebe el diagrama de la máquina para verificar si el contactor se encuentra presente Conecte un voltímetro al calentador del tanque que está operado por el contactor y pulse **ON** para comprobar que el voltaje correcto se encuentra presente. Pulse **OFF** y confirme que el voltaje es cero.
  28. Pulse **NEXT** para regresar a **TEST OUTPUTS (PRUEBAS DE SALIDAS)**.

## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

### HERRAMIENTAS DE SERVICIO (cont.)

29. Para salir **HERRAMIENTAS DE SERVICIO**, pulse y suelte cualquier botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero. La pantalla volverá a **PANTALLA PRINCIPAL**.

#### Procedimiento para probar interruptores:

Esta función permite al operador probar individualmente la operatividad de los interruptores del panel delantero.

1. Ubique embudos de preparación en los rieles de ambos lados de la cafetera.
2. Ponga una jarra Soft Heat® debajo de cada embudo de preparación.
3. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPÉ (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón ® . Continúe pulsando y soltando el botón ® hasta que aparezca **SERVICE TOOLS (HERRAMIENTAS DE SERVICIO)**.
4. Pulse **YES** para ejecutar pruebas en diferentes componentes y salidas dentro de la cafetera Para salir de esta pantalla y avanzar a la siguiente pantalla de función, pulsar **NO**.
5. La pantalla visualizará **TEST OUTPUTS (PRUEBA DE SALIDAS)**.
6. En la pantalla de PRUEBA DE SALIDAS (**TEST OUTPUTS**), pulse **NO**. Esto avanza hasta **TEST SWITCHES (PRUEBA DE INTERRUPTORES)**.
7. Para avanzar a la siguiente función, pulsar **NO** en esta pantalla Pulse **YES** en la pantalla de **PRUEBA DE INTERRUPTORES (TEST SWITCHES)** para probar los interruptores. La pantalla visualizará **NOTHING PRESSED (NO SE PULSÓ NADA)**.
8. Desde esta pantalla, pulse cualquiera de los interruptores del frente de la cafetera Mientras que el interruptor se pulsa, la pantalla muestra el nombre del interruptor. Si el nombre no aparece, o permanece después que se soltó el interruptor, el mismo está defectuoso. Cada interruptor puede probarse de esta manera.
9. Después que todos los interruptores fueron probador, pulse y suelte cualquier botón ® ubicado en el panel de interruptores delantero. Esto saldrá de **PROBAR INTERRUPTORES** y regresará a **PANTALLA PRINCIPAL**

#### Procedimientos para probar jarras:

Esta función permite al operador probar la funcionalidad de las jarras Soft Heat®. También determinará si la jarra está correctamente colocada en el pedestal de la cafetera.

1. Ubique embudos de preparación en los rieles de ambos lados de la cafetera.
2. Ponga una jarra Soft Heat® debajo de cada embudo de preparación.
3. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPÉ (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón ® . Continúe pulsando y soltando el botón ® hasta que aparezca **SERVICE TOOLS (HERRAMIENTAS DE SERVICIO)**.
4. Para salir de esta pantalla y avanzar a la siguiente pantalla de función, pulsar **NO** Pulse **YES** para ejecutar pruebas en diferentes componentes y salidas dentro de la cafetera.
5. La pantalla visualizará **TEST OUTPUTS (PRUEBA DE SALIDAS)**.
6. En la pantalla de PRUEBA DE SALIDAS (**TEST OUTPUTS**), pulse **NO**. Esto avanza hasta **TEST SWITCHES (PRUEBA DE INTERRUPTORES)** Pulse y suelte **NO** otra vez La pantalla visualizará **TEST SERVERS (PRUEBA DE JARRAS)**.
7. Pulse **YES** en la pantalla de **PRUEBA DE JARRAS** para mostrar si un jarra está en su lugar La pantalla mostrará **IN PLACE (EN EL LUGAR)** con flechas señalando hacia la izquierda y derecha.
8. Suba y tire hacia delante 2 pulgadas (5 cm) ambas jarras Soft Heat de forma tal que los dos contactos en cada jarra no toquen los dos contactos de la cafetera.
9. La pantalla mostrará **SERVER REMOVED (JARRA RETIRADA)** con flechas señalando hacia la izquierda y derecha.
10. Después que las jarras fueron probadas, pulse y suelte cualquier botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero. Esto saldrá de **PROBAR JARRAS** y regresará a **PANTALLA PRINCIPAL**.

#### Procedimientos para probar la frecuencia de la bobina:

1. Ubique embudos de preparación en los rieles de ambos lados de la cafetera.
2. Ponga una jarra Soft Heat® debajo de cada embudo de preparación.
3. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPÉ (AJUSTE DE NUEVA RECETA)**. Suelte el botón ® . Continúe pulsando y soltando el botón ® hasta que aparezca **SERVICE TOOLS (HERRAMIENTAS DE SERVICIO)**.
4. Para salir de esta pantalla y avanzar a la siguiente pantalla de función, pulsar **NO** Pulse **YES** para ejecutar pruebas en diferentes componentes y salidas dentro de la cafetera.

## FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

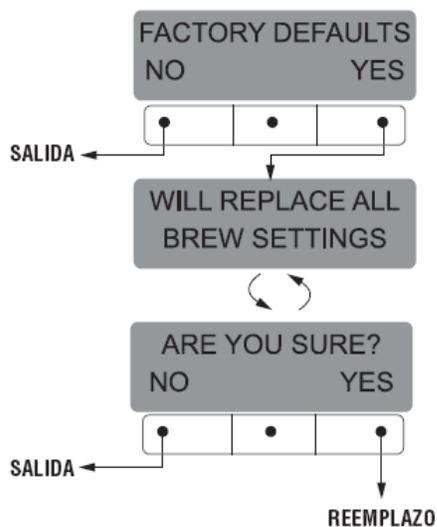
### HERRAMIENTAS DE SERVICIO (cont.)

5. La pantalla visualizará **TEST OUTPUTS** (PRUEBA DE SALIDAS).
6. En la pantalla de PRUEBA DE SALIDAS (**TEST OUTPUTS**), pulse **NO**. Continúe pulsando y soltando **NO** hasta que la pantalla muestre **TEST FREQUENCY** (PRUEBA DE FRECUENCIA).
7. Pulse y suelte **YES** (SI) La pantalla mostrará la frecuencia de los circuitos de bobinas sensoras. Esto es para usar como servicio de diagnóstico cuando se hace localización y resolución de fallas sobre este circuito.
8. Después que las bobinas fueron probadas, pulse y suelte cualquier botón ON/OFF ubicado en el panel de interruptores delantero. Esto saldrá de **TEST FREQUENCY (PRUEBA DE FRECUENCIA)** y regresará a **PANTALLA PRINCIPAL**.

**NOTA:** Si el operador desea probar más de una función en la sección HERRAMIENTA DE SERVICIOS (**SERVICE TOOLS**) (salidas, interruptores, jarras, o frecuencia de bobina), no será necesario salir del programa. Use el diagrama de flujo de HERRAMIENTAS DE SERVICIO (**SERVICE TOOLS**) para navegar hacia una función en particular.

### VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA

Esta función permite al operador borrar la totalidad de las recetas antes ingresadas y los mensajes de advertencia. Los valores predeterminados de fábrica reemplazarán a la totalidad de los ajustes previos.



### Procedimiento para ajustar valores predeterminados de fábrica:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón oculto derecho hasta que se visualice en la pantalla **SET RECIPES (AJUSTE RECETAS)**. Suelte el botón oculto derecho. Pulse y suelte el botón oculto derecho hasta que la pantalla visualice **FACTORY DEFAULTS**. (VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA).
2. Para regresar a **PANTALLA**, pulse **NO** en esta pantalla. Pulse **YES** para reemplazar los valores predeterminados. Esto avanza a **WILL REPLACE ALL BREWING SETTINGS (REEMPLAZARÁ TODOS LOS AJUSTES DE PREPARACIÓN)**. Esta pantalla alternará con **ARE YOU SURE? (¿ESTÁ SEGURO?)**.
3. Si pulsa **NO** en la pantalla de confirmación, regresará a **PANTALLA PRINCIPAL**, sin reajustar los valores de preparación de café a los de valores predeterminados. Pulse **YES** para cargar todos los valores predeterminados. Esto regresará entonces a **PANTALLA PRINCIPAL**, y los valores predeterminados de fábrica reemplazarán **todos** valores ingresados anteriormente. **NO** reajusta el contador de suma de Preparación.

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Se suministra la guía de localización y solución de problemas para sugerir probables causas y soluciones para los problemas encontrados. Si el problema permanece después de agotar los pasos de localización y solución de problemas, comuníquese con el Servicio de Departamento Técnico de Bunn-O-Matic
- La inspección, prueba, y reparación de equipamiento eléctrico debe llevarse a cabo solamente por personal de servicio calificado.
- Todos los componentes electrónicos tienen salidas de 120 –240 CA y CC de bajo voltaje en sus terminales. Acortar los terminales o la aplicación de voltajes externos pueden resultar en una falla de tablero.
- Es poco probable que la placa de circuito electrónico funcione intermitentemente. La falla de la placa será normalmente permanente.
- El retiro del solenoide requiere la interrupción del suministro de agua de la válvula. Pueden resultar daños si los solenoides se activan por más de diez minutos sin un suministro de agua.
- Se aconseja el uso de llaves inglesas cuando las conexiones de tuberías estén apretadas o flojas. Esto ayudará a evitar los giros y torcimientos en la tubería.
- Asegúrese que todas las conexiones de la tubería estén selladas y las conexiones eléctricas estén firmes y aisladas.
- Esta cafetera se calienta todo el tiempo. Mantenga alejada de combustibles.

## ADVERTENCIA

- Tenga extremo cuidado cuando se esté reparando equipamiento eléctrico.
- Desconecte la cafetera de la fuente de alimentación cuando se esté reparando, excepto cuando se especifiquen pruebas eléctricas.
- Siga los procedimientos de servicio recomendados.
- Vuelva a poner todos los protectores y reemplace los avisos de seguridad.

### Pantalla Desplegada

OVERFLOW CUP  
FULL. EMPTY CUP

←← SERVER NOT  
IN PLACE

### Causa Posible

1. Rebose vaso lleno de agua

1. Jarra Soft Heat® incorrectamente ubicada en el pedestal.

2. No se encuentra en uso una Jarra Soft Heat®, la función de **DETECCIÓN DE JARRA** está activada.

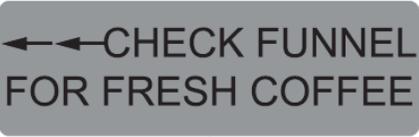
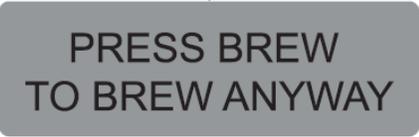
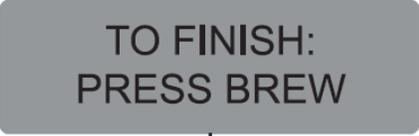
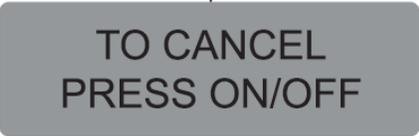
### Procedimientos de localización y Resolución de Problemas

Vacíe vaso

Coloque la jarra de tal forma que las clavijas de contacto en la jarra hagan contacto cuando se coloque en el pedestal.

Desactive la función **DETECCIÓN DE JARRA**. Consulte la página 24 para su procedimiento.

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
	1. El <b>SMART FUNNEL®</b> incompletamente colocado en los rieles del embudo.	<b>Coloque el embudo</b> para que el sensor que directamente debajo de la bobina sensora en la cafetera.
	2. No se encuentra en uso un <b>SMART FUNNEL®</b> , y la función de <b>DETECCIÓN DE EMBUDO</b> está activada.	Desactive la función <b>DETECCIÓN DE EMBUDO</b> Consulte la página 32 para su procedimiento.
	1. La temperatura del agua en el tanque no alcanzó el <b>AJUSTE DE TEMPERATURA DE LISTO</b>	(a) Espere que la cafetera caliente hasta la temperatura adecuada.
	1. El embudo de la cafetera no se retiró después que el ciclo de preparación anterior finalizó.	(b) Desactive la función <b>BLOQUEO DE CAFETERA</b> Consulte la página 10 para su procedimiento.
	1. Se quitó el embudo de la cafetera de su posición después que el ciclo de preparación de café había comenzado.	Retire el embudo, compruebe el contenido, y coloque nuevamente en los rieles de embudo
		O Pulse <b>PREPARACIÓN</b> para iniciar un ciclo de preparación sin quitar el embudo.
		Para reanudar preparación, coloque correctamente el embudo y pulse nuevmanete <b>PREPARACIÓN (BREW)</b> El ciclo de preparación se reactivará desde el punto en que fue interrumpido.
		O Pulse <b>ACTIVA / DESACTIVA (ON/OFF)</b> para finalizar el ciclo.

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
<p>BREW STOPPED! SERVER REMOVED?</p>	<p>1. Se quitó la jarra Soft Heat® de su posición después que el ciclo de preparación de café había comenzado.</p>	<p>Para reanudar preparación, coloque correctamente la jarra Soft Heat® y pulse nuevamente PREPARACIÓN (<b>BREW</b>) El ciclo de preparación se reactivará desde el punto en que fue interrumpido.</p>
<p>TO FINISH: PRESS BREW</p>		<p>○</p>
<p>TO CANCEL PRESS ON/OFF</p>		<p>Pulse <b>ACTIVA / DESACTIVA (ON / OFF)</b> para finalizar el ciclo de preparación.</p>
<p>BREW STOPPED! IS SWITCH OFF?</p>	<p>1. Se pulsó el interruptor de <b>ACTIVADO /DESACTIVADO (ON/ OFF)</b> después que el ciclo empezara.</p>	<p>Para reanudar preparación, pulse PREPARACIÓN (<b>BREW</b>). El ciclo de preparación se reactivará desde el punto en que fue interrumpido.</p>
<p>TO FINISH: PRESS BREW</p>		<p>○</p>
<p>TO CANCEL PRESS ON/OFF</p>		<p>Pulse <b>ACTIVA / DESACTIVA (ON / OFF)</b> para finalizar el ciclo de preparación.</p>
<p>HEATING TIME TOO LONG</p>	<p>1. Falla de Calentador de Tanque. 2. Falla del Tiristor Bidireccional. 3. Falla del Tablero de Control / Termistor.</p>	<p>Se Requiere Servicio Se Requiere Servicio Se Requiere Servicio</p>
<p>CHECK HEATING CIRCUIT</p>		

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
<p>FILL TIME TOO LONG</p>	<p>1. Corte de agua en la cafetera.</p>	<p>Comprobar corte de suministro de agua</p>
<p>CHECK WATER SUPPLY</p>	<p>2. Falla de Válvula de Solenoide de Entrada</p>	<p>Se Requiere Servicio</p>
<p>TEMP SENSOR OUT OF RANGE</p>	<p>3.Falla de Tablero de Control.</p>	<p>Se Requiere Servicio</p>
<p>CHECK FOR BAD CONNECTIONS</p>	<p>1. Cable(s) de Sonda Sensora de Temperatura cortados o en falso contacto.</p>	<p>Compruebe cable y conexión de ambos cables blanco y negro de la sonda de temperatura.</p>
<p>TEMP SENSOR OUT OF RANGE</p>	<p>1. Cable(s) de Sonda Sensora de Temperatura en cortocircuito con la caja, o entre sí.</p>	<p>Verifique que los cable(s) no estén conectador entre dos superficies o conectados entre sí.</p>
<p>CHECK WIRE FOR SHORTS</p>		

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
El equipamiento no funciona	1. No hay fuente de alimentación o el voltaje es incorrecto.	Mida el voltaje en el bloque terminal es y verifique concuerda con el voltaje especificado en la placa de datos de la cafetera con +/- 10%.
El ciclo de preparación no se inicia.	1. No hay agua  2. Interruptor de ENCENDIDO / APAGADO  3. Interruptor de Preparación  4. Válvula de Preparación  5. Tablero de Control Electrónico	Verifique la tubería y válvulas de corte.  Pruebe el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO. Consulte los procedimientos para la prueba de interruptores en la página 25.  Pruebe el interruptor de PREPARACIÓN. Consulte los procedimientos para la prueba de interruptores en la página 25.  Pruebe la válvula de Preparación Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 25.  Reemplácelo por un tablero de control que sepa que funciona correctamente.
EL relleno automático no funciona o la pantalla muestra FILL TIME TOO LONG (TIEMPO DE LLENADO DEMASIADO LARGO).	1. No hay agua  2. Colador de agua / control de flujo (.750 GPM)	Verifique la tubería y válvulas de corte.  (A) La dirección de la flecha de flujo debe señalar hacia la dirección de flujo de agua.  (B) Retire el colador / control de flujo y verifique que no haya obstrucciones Destápelo o reemplácelo.

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
<p>EL relleno automático no funciona o la pantalla muestra FILL TIME TOO LONG (TIEMPO DE LLENADO DEMASIADO LARGO) (cont.)</p>	<p>3. Ajuste de Sensibilidad o Sonda de Relleno</p>	<p>Verifique el ajuste sensibilidad Consulte la función de Relleno en la página 28. Si el número tres dígitos de la izquierda es menor que el número de la derecha, la máquina “cree” que está llena y la válvula de relleno debe estar cerrada. Si el de la izquierda es mayor que el de la derecha, entonces la válvula de relleno se encenderá automáticamente para llenar el tanque. El número de la derecha es el umbral de ajuste y puede ajustarse para compensar los caso de condiciones extremas de agua: muy pura, que es agua de baja conductancia y requiere un ajuste mayor, mientras que un alto contenido mineral, resulta en agua de alta conductancia y requiere una ajuste menor Observe que el número de la izquierda cambie desde un volumen alto cuando el agua NO está en contacto con la sonda de prueba hacia un valor bajo cuando el agua SI se encuentra en contacto con la sonda.</p>
	<p>4. Válvula de Relleno</p>	<p>Para un mejor funcionamiento, el número derecho debe ajustarse a un valor medio entre el número alto y bajo Antes de cambiar el ajuste, verifique que la sonda de relleno se encuentra libre de acumulaciones de restos y la conexión a ella es segura. Pruebe la válvula de Relleno Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 25.</p>
	<p>5. Interruptor de Protección de Rebose</p>	<p>Cuando se dan estas condiciones, la cafetera mostrará OVERFLOW CUP FULL (REBOSE DE VASO LLENO) EMPTY CUP (VACÍE VASO) La razón por la que sobrellene puede ser un defecto en la válvula de relleno, un ajuste incorrecto de sensibilidad (vea abajo) o que hierva.</p>
	<p>6. Tablero de Control Electrónico</p>	<p>Reemplácelo por un tablero de control que sepa que funciona correctamente</p>
<p>El agua pasa al tanque continuamente estando la cafetera desconectada de la fuente de energía</p>	<p>1. Válvula de relleno</p>	<p>Los materiales extraños alojados en la válvula, manteniéndola abierta.</p>

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
El agua pasa al tanque continuamente estando la cafetera conectada de la fuente de energía	1. Ajuste de Sensibilidad o Sonda de Relleno	Verifique el ajuste sensibilidad Consulte la función de Relleno en la página 20. Si el número tres dígitos de la izquierda es menor que el número de la derecha, la máquina "cree" que está llena y la válvula de relleno debe estar cerrada. Si el de la izquierda es mayor que el de la derecha, entonces la válvula de relleno se encenderá automáticamente para llenar el tanque. El número de la derecha es el umbral de ajuste y puede ajustarse para compensar los caso de condiciones extremas de agua: muy pura, que es agua de baja conductancia y requiere un ajuste mayor, mientras que un alto contenido mineral, resulta en agua de alta conductancia y requiere una ajuste menor Observe que el número de la izquierda cambie desde un volumen alto cuando el agua NO está en contacto con la sonda de prueba hacia un valor bajo cuando el agua SI se encuentra en contacto con la sonda.
El agua no se calentará o la pantalla mostrará HEATING TIME TOO LONG (TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEMASIADO LARGO)	2. Tablero de Control Electrónico 1. Termostato de Límite. <b>ADVERTENCIA</b> – No elimine o desvíe el termostato de límite Use solo el repuesto con # de parte 23717.0001. 2. Calentadores de Tanque	Para un mejor funcionamiento, el número derecho debe ajustarse a un valor medio entre el número alto y bajo Antes de cambiar el ajuste, verifique que la sonda de relleno se encuentra libre de acumulaciones de restos y la conexión a ella es segura. Reemplácelo por un tablero de control que sepa que funciona correctamente. Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera. Pulse botón de reajuste del termostato de límite Verifique continuidad.  Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera. Verifique la continuidad en los calentadores del tanque.

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
El agua no se calentará o la pantalla mostrará HEATING TIME TOO LONG (TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEMASIADO LARGO) (cont.)	<p>3. Tristor Bidireccional</p> <p>4. Tablero de Control Electrónico</p>	<p>Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera. Conecte un voltímetro a uno de los calentadores de tanque Vuelva a conectar la cafetera y consulte Prueba Individual de Componentes en la página 25. Si se mide la totalidad del voltaje suministrado cuando el calentador de tanque está encendido, y se mide cero voltajes con el Tristor Bidireccional apagado, entonces el Tristor está bien. Si se mide la mitad del voltaje suministrado, el Tristor está dañado. Si se mide un voltaje muy bajo, o cero, puede haber un Tristor defectuoso o un tablero de control defectuoso.</p> <p>Realice los procedimientos mencionados arriba para probar tristores Si el voltaje medido es muy bajo o cero, entonces sustituya el tablero de control con uno que sepa que funciona correctamente.</p>
Salpicado o vaporización inusual de la cabeza de rociado o de tubos de ventilación. (Agua muy caliente)	<p>1. Tristor Bidireccional</p> <p>2. Acumulación de Calcio</p>	<p>Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera. Conecte un voltímetro a uno de los calentadores de tanque Vuelva a conectar la cafetera y consulte Prueba Individual de Componentes en la página 25. Si se mide la totalidad del voltaje suministrado cuando el calentador de tanque está encendido, y se mide cero voltajes con el Tristor Bidireccional apagado, entonces el Tristor está bien. Si se mide la mitad del voltaje suministrado, el Tristor está dañado. Si se mide un voltaje muy bajo, o cero, puede haber un Tristor defectuoso o un tablero de control defectuoso.</p> <p>Revise el conjunto del tanque por depósitos residuales excesivos. Descalcifique como es debido.</p>

**ADVERTENCIA** - Se deben descalcificar regularmente los tanques y componentes de los tanques dependiendo de las condiciones del agua local. La acumulación excesiva de minerales en las superficies de acero inoxidable puede iniciar reacciones de corrosión que producen fugas importantes.

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
Salpicado o vaporización inusual de la cabeza de rociado o de tubos de ventilación. (Agua muy caliente) (cont.)	3. Tablero de Control Electrónico	Realice los procedimientos mencionados anteriormente para probar tristoros Si el voltaje medido es muy bajo o cero, entonces sustituya el tablero de control con uno que sepa que funciona correctamente.
El nivel de bebida en la jarra es inconsistente	1. Control de flujo /colador de agua (.750 GPM)	A) La dirección de la flecha de flujo debe señalar hacia la cafetera.
	2. Presión de agua indebida	(B) Retire el colador / control de flujo y verifique que no haya obstrucciones= Destápelo o reemplácelo.
	3. Válvula de Preparación	Verifique la presión de operación del agua en la cafetera. Debe estar entre 20 y 90 psi (138 y 620 kPa). Pruebe la Válvula de Preparación Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 25 Abra la válvula durante 30 segundo y recolecte el agua distribuida por la cabeza de rociado. Repita la prueba varias veces hasta verificar un volumen consistente de distribución de agua. De no ser consistente, compruebe que la válvula, tubo y cabeza de rociado se encuentren libres de acumulación de calcio.
	4. Válvula de Derivación	Si su está usando derivación en la receta de preparación inconsistente, pruebe la Válvula de Derivación Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 25. Abra la válvula durante 30 segundos y junte el agua recolectada desde la abertura de la derivación Repita la prueba varias veces hasta verificar un volumen consistente de distribución de agua. De no ser consistente, compruebe que la válvula, tubo y abertura de derivación se encuentren libres de acumulación de calcio.
	5. Acumulación de calcio	Inspeccione si se encuentran acumulaciones de calcio que puedan bloquear al tanque, conexiones del tanque, tubo, válvulas y cabeza de rociado.

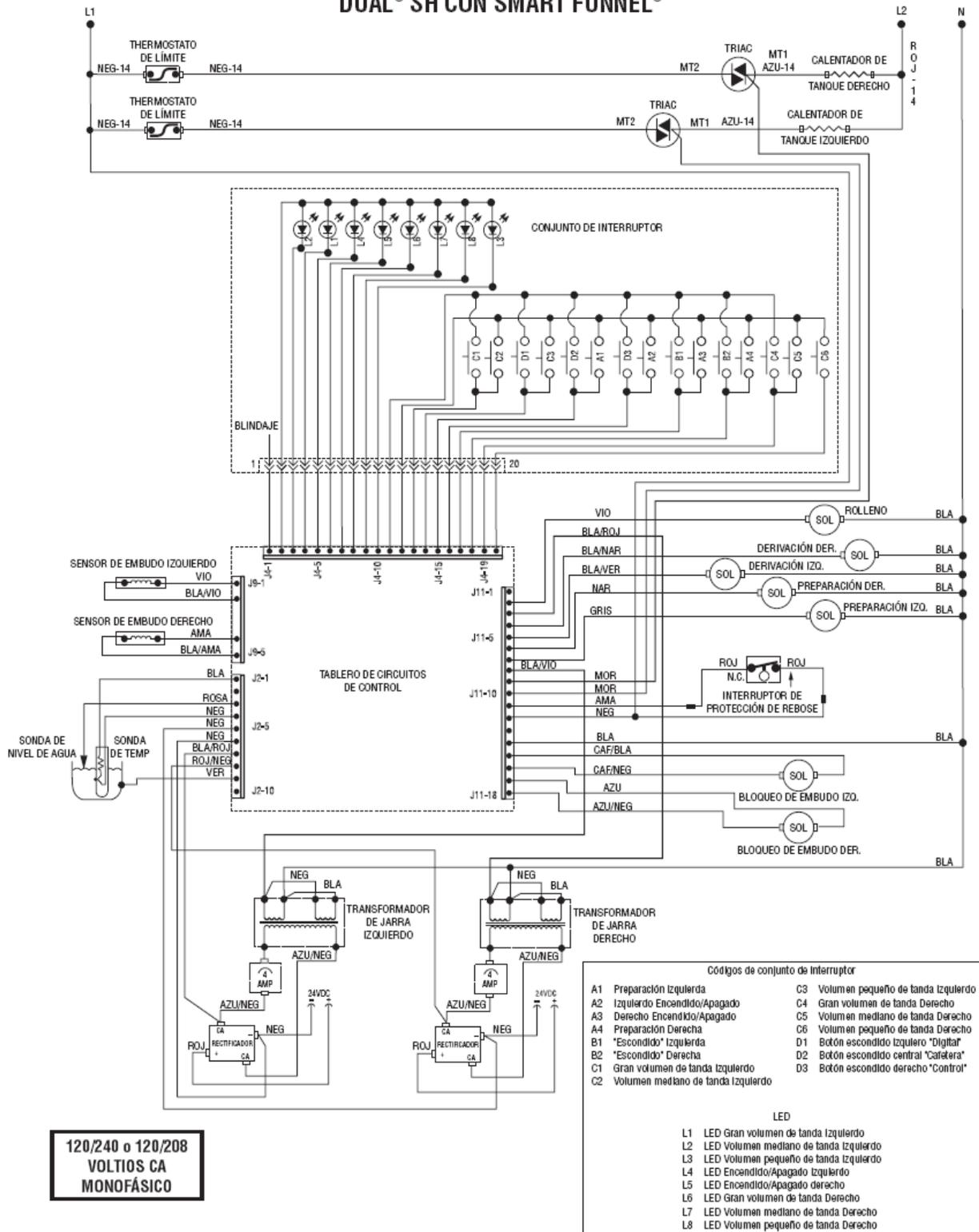
## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pantalla Desplegada	Causa Posible	Procedimientos de localización y Resolución de Problemas
Nivel de bebida en la jarra consistentemente alto o bajo	1. Regulación de Volumen de Preparación	Regule el volumen según sea necesario para lograr el volumen recomendado para cada ciclo de preparación.
Gotea la Cabeza de Rociado El agua rebosó el filtro	1. Válvula de Preparación 1. Tipo de filtros de papel	Repáre o reemplace la válvula con fuga. Los filtros de papeles BUNN® deben usarse para una extracción correcta. Verifique la cabeza de rociado
La bebida rebosó la jarra	2. Cabeza de rociado no disponible 1. Se dejó en la jarra bebida residual de una preparación de café anterior. 2. Regulación de Volumen de Preparación	El ciclo de preparación de café debe iniciarse solo con una jarra vacía bajo el embudo. Regule el volumen según sea necesario para lograr el volumen recomendado para cada ciclo de preparación.
Bebida suave	1. Tipo de filtros de papel 2. Café 3. Cabeza de Rociado 4. Embudo estaba Cargando 5. Temperatura del agua	Los filtros de papeles BUNN® deben usarse para una extracción correcta. Puede usarse una cantidad suficiente de goteo fresco o de molienda normal para una extracción correcta. Para mojar correctamente el nivel de café molido en el embudo debe utilizarse la cabeza de rociado B.O.M. #01082.0002. El filtro de papel BUNN® debe centrarse en el embudo y el café molido debe nivelarse sacudiéndolo suavemente. Vacíe la jarra, quítele la tapa, y coloque la jarra bajo la cabeza de rociado. Coloque el embudo vacío sobre la entrada de la jarra, con el interruptor de ENCENDIDO /APAGADO en la posición de ENCENDIDO (ON) y pulse y suelte el interruptor de puesta en marcha. Verifique la temperatura del agua inmediatamente bajo la cabeza de rociado con un termómetro. La lectura no debe ser menor que 195°F (91°C).

## LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Pantalla Desplegada</b>	<b>Causa Posible</b>	<b>Procedimientos de localización y Resolución de Problemas</b>
Bebida suave (cont.)	6. Receta incorrecta	Considerar regulación de porcentaje de derivación, pre-infusión, o preparación por pulsos. Llame a Bunn-O-Matic® para obtener sugerencias.
La cafetera hace ruidos inusuales.	1. Solenoide (Entrada)	La tuerca trasera del solenoide debe permanecer ajustada o vibrará durante el Funcionamiento.
	2. Tuberías	Las tuberías no deben apoyarse sobre el mostrador
	3. Suministro de Agua	(A) La cafetera debe conectarse a la línea de agua fría. (B) La presión del agua hacia la cafetera no debe exceder los 90 psi (620kPa). De ser necesario, coloque un regulador para reducir la presión de funcionamiento a 50 psi (345 kPa).
	4. Calentadores de Tanque	Quite y limpie el calcio de los calentadores de tanque.

## DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DE CONEXIONES DUAL<sup>®</sup> SH CON SMART FUNNEL<sup>®</sup>



**Manual de  
Operaciones  
SH SERVER**



**BUNN**<sup>®</sup>

# Jarra Soft Heat<sup>®</sup>

de 1,5 Galones



## MANUAL DE INSTALACIONES Y SERVICIO

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

**POST OFFICE BOX 3227**

**SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227**

**TELÉFONO: (217) 529-6601**

**FAX: (217) 529-6644**

## **GARANTÍA COMERCIAL DEL PRODUCTO 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 más adelante": Garantía de 2 años para las partes 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 partes como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las partes y de un año para la mano de obra.
- 4) Las fresas molidoras del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis de prueba de tamiz original de fábrica: tanto para las partes como el funcionamiento 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. La presente garantía no se aplica a ningún equipo, componente ni parte que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, descuido, alteraciones, instalación u operación inadecuada, mantenimiento o reparación inadecuada, daños o hechos fortuitos. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) de pronto aviso 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 PRECEDENTE ES EXCLUSIVA Y OCUPA EL LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA YA SEA DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR.** Ni los agentes, ni los distribuidores ni los empleados de BUNN tienen autorización para efectuar modificaciones a la presente garantía ni de confeccionar garantías adicionales que generen obligaciones para BUNN. Concordantemente, las expresiones de las mencionadas personas, ya sean escritas u orales, no constituyen ninguna garantía y no se las debe tener en cuenta.

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

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

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

BUNN, DUAL SH, SOFT HEAT, BrewWISE y SMART FUNNEL son marcas comerciales registradas por Bunn-O-Matic Corporation.

## AVISOS A LOS USUARIOS

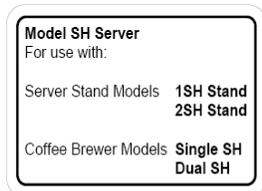
Los avisos en esta jarra deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#26186.0000

### ADVERTENCIA

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



#28056.0000

### Jarra Modelo SH

Para utilizarse con:

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

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



#28151.0000

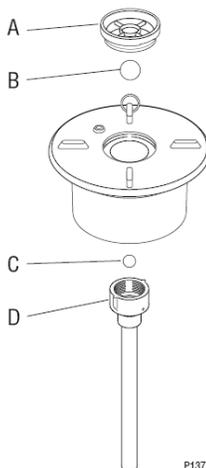
NO SUMERJA LA JARRA

### LIMPIEZA

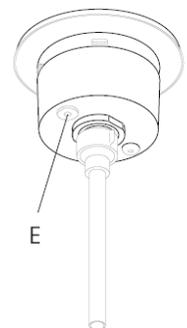
**NOTA** - Bunn-O-Matic recomienda el detergente para lavaplatos CASCADE® para una limpieza completa. NO utilice blanqueadores.

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 lavaplatos.
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) de la tapa para su limpieza (Ver ilustración a la izquierda). 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) (Vea ilustración a la derecha).
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 (#00674.0000).
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. Llénela con agua a temperatura de preparación de café y déjela llena toda la noche.

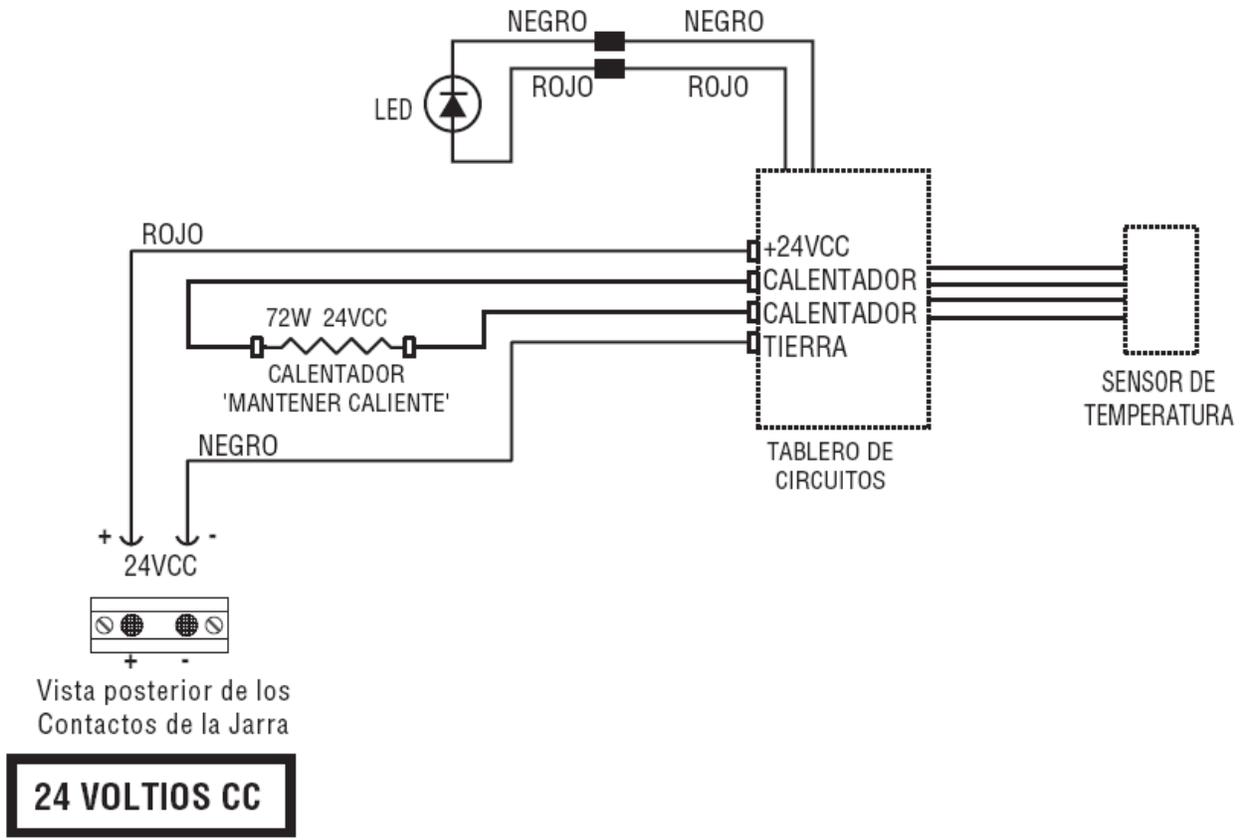


**NOTA** - Antes de preparar el café vacíe la jarra de agua.

P137

P861

# DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DE CONEXIONES PARA LA JARRA SH

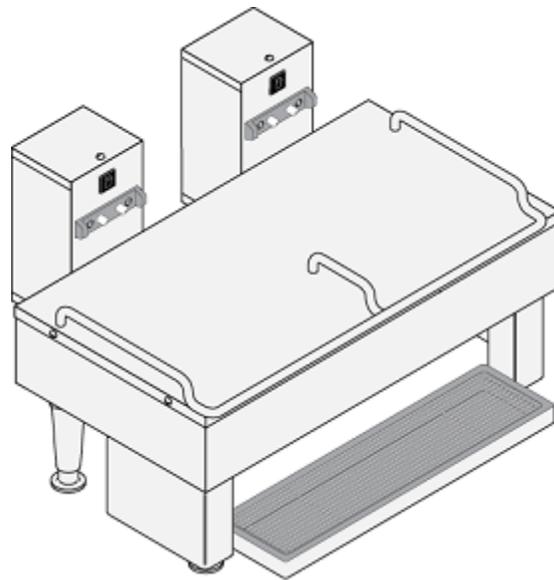
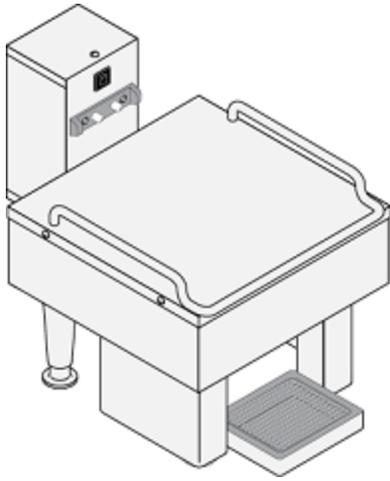


**Manual de  
Operaciones  
SH STAND**



**BUNN**<sup>®</sup>

# 1SH & 2SH PEDESTAL



## MANUAL DE INSTALACIONES Y SERVICIO

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**  
POST OFFICE BOX 3227  
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227  
TELÉFONO: (217) 529-6601      FAX: (217) 529-6644

## **GARANTÍA COMERCIAL DEL PRODUCTO 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 más adelante": Garantía de 2 años para las partes 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 partes como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las partes y de un año para la mano de obra.
- 4) Las fresas molidoras del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis de prueba de tamiz original de fábrica: tanto para las partes como el funcionamiento 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. La presente garantía no se aplica a ningún equipo, componente ni parte que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, descuido, alteraciones, instalación u operación inadecuada, mantenimiento o reparación inadecuada, daños o hechos fortuitos. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) de pronto aviso 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 PRECEDENTE ES EXCLUSIVA Y OCUPA EL LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA ESCRITA U ORAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR.** Ni los agentes, ni los distribuidores ni los empleados de BUNN tienen autorización para efectuar modificaciones a la presente garantía ni de confeccionar garantías adicionales que generen obligaciones para BUNN. Concordantemente, las expresiones de las mencionadas personas, ya sean escritas u orales, no constituyen ninguna garantía y no se las debe tener en cuenta.

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

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

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

BUNN, DUAL SH, SOFT HEAT, BrewWISE y SMART FUNNEL son marcas comerciales registradas por 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.

<b>⚠ WARNING</b>
DO NOT OVERLOAD CIRCUIT. ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS OR ADAPTOR PLUG. DO NOT DEFORM PLUG OR CORD. FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES. KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT 00986.0000E 5/98 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

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.

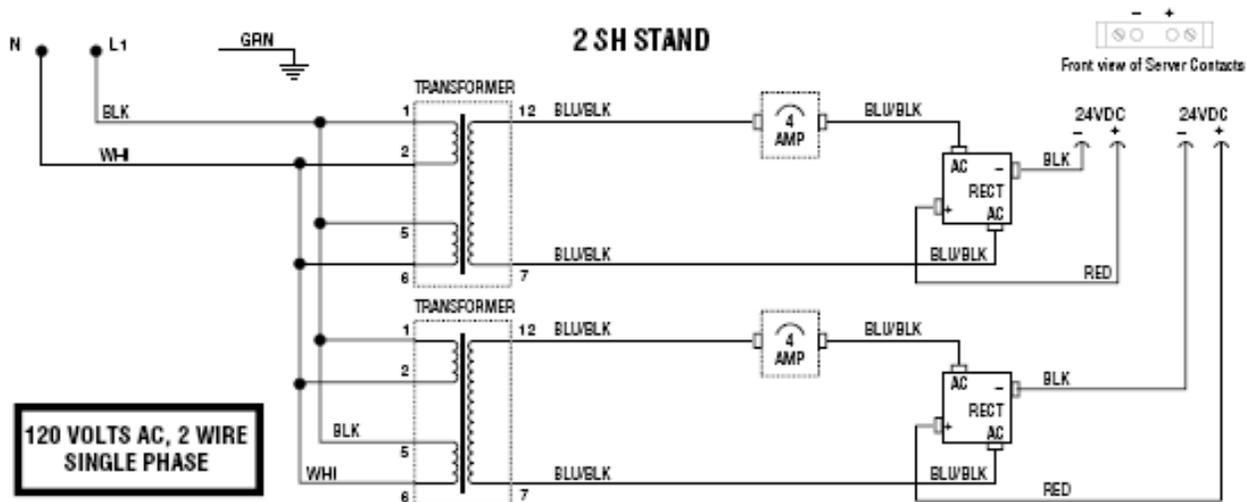
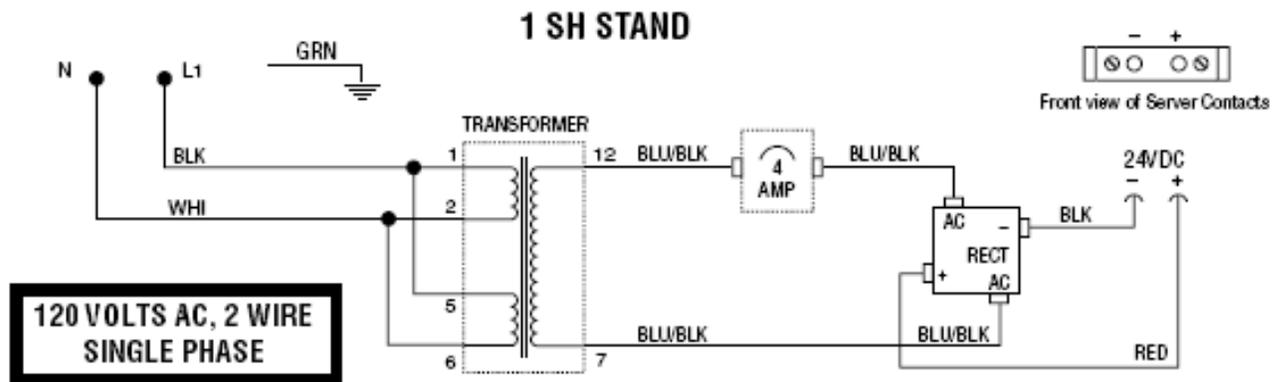
## ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

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.

## LIMPIEZA

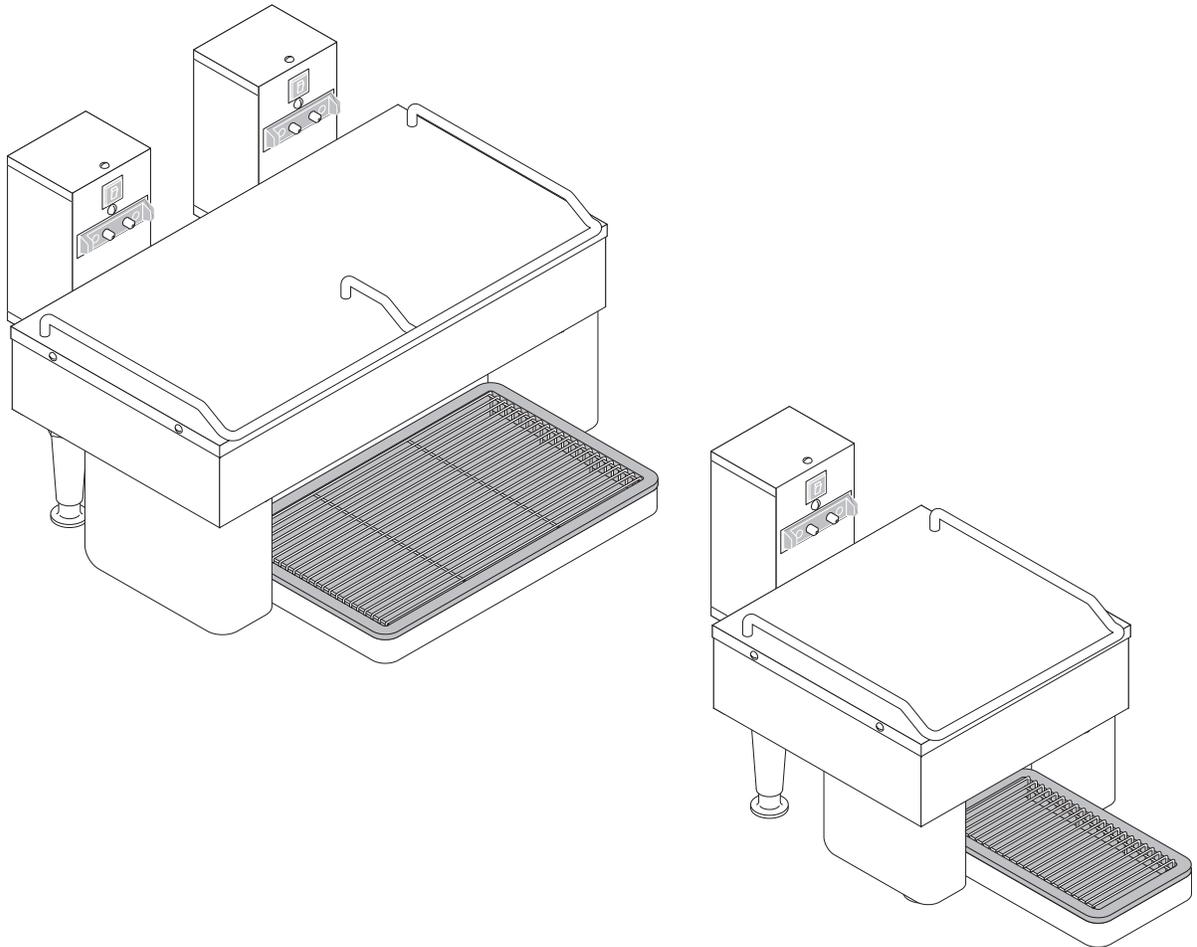
Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.

# DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DE CONEXIONES PARA SH STAND



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

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

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

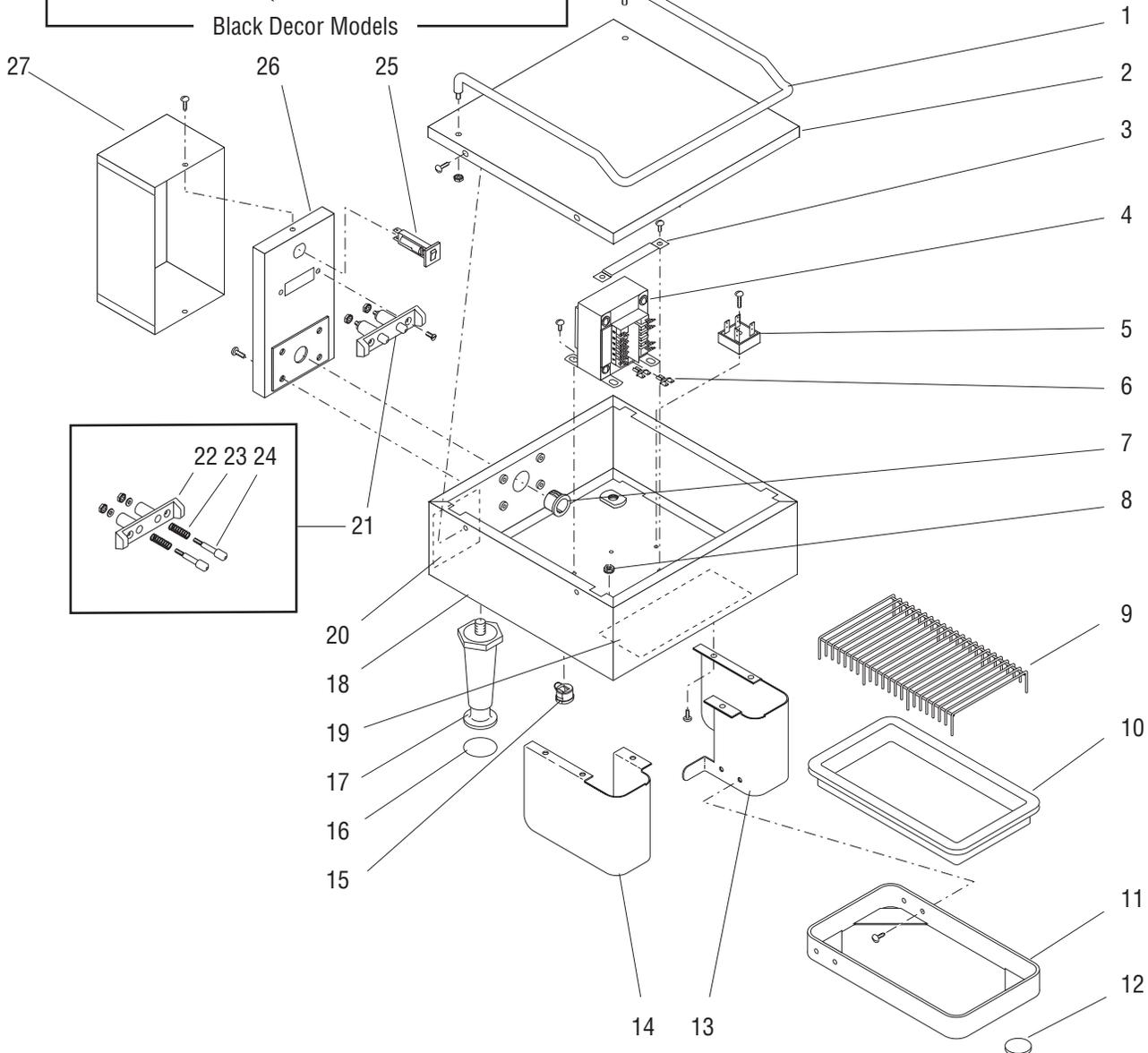
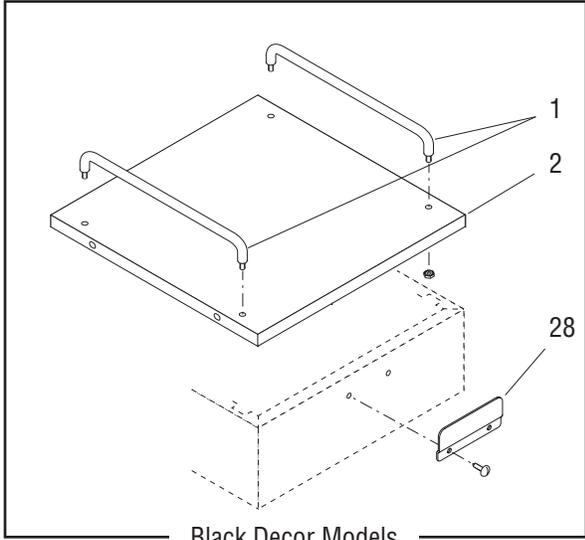
If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above)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

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

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

# TABLE OF CONTENTS

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

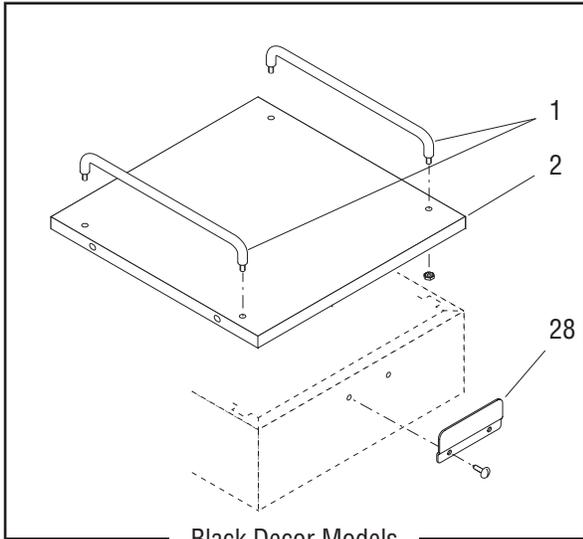


## 1 SH SERVER STAND COMPONENTS

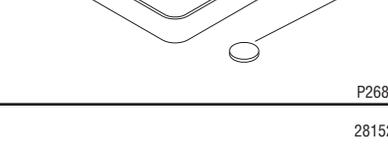
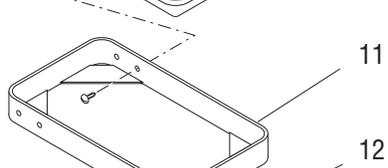
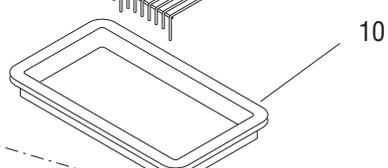
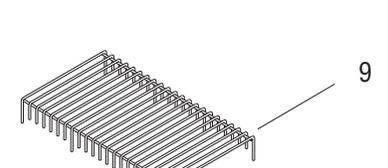
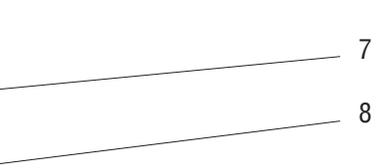
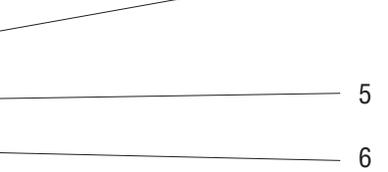
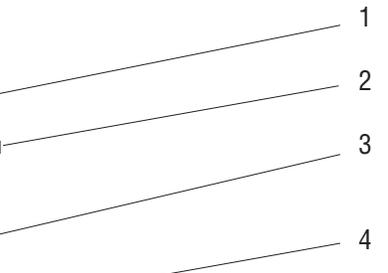
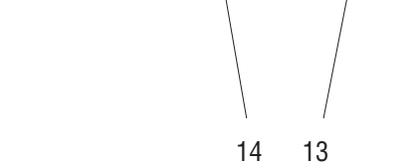
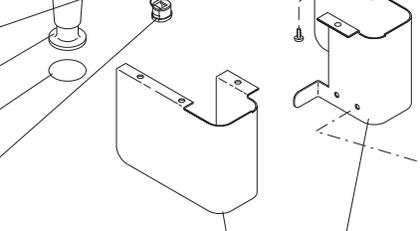
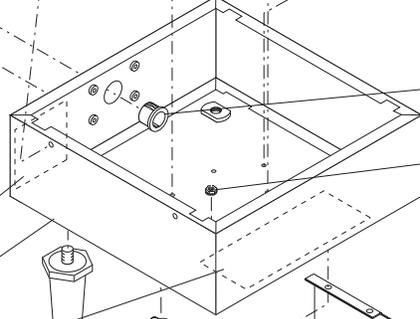
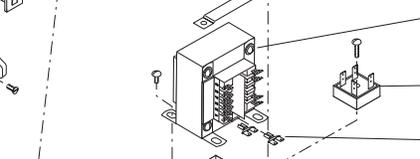
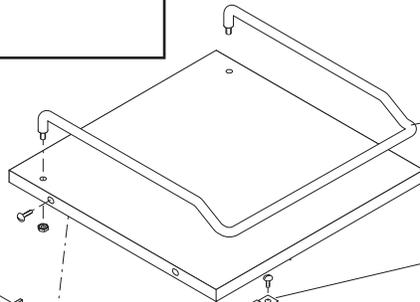
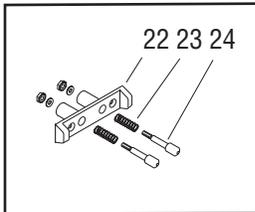
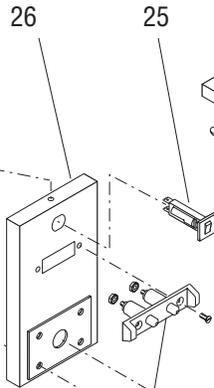
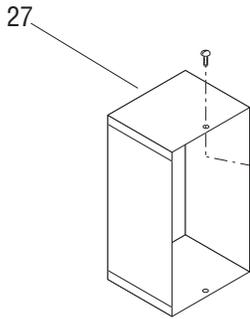
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	12249.0001	2	Rail, Guide (Black Decor Models)	
	36072.0000	1	Rail, Guide (Gray Decor Models)	
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32 (2 less used on Gray Decor Models)	
2	27263.0000	1	Cover, Stand (Black Decor Models)	
	36065.0000	1	Cover, Stand (Gray Decor Models)	
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
3	28264.0000	1	Strap, Transformer Hold Down	
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
4	27253.0001	1	Transformer, 80 VA 115/230V-24V	
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"	
5	22126.0000	1	Rectifier	
	02367.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .625"	
6	26722.0000	2	Adapter, Spade	
7	01663.0000	1	Bushing, Snap (.875" Dia. hole)	
8	00971.0000	1	Nut, Keps #10-32 - Cord Ground	
9	36039.0000	1	Grill, Drip Tray	} Gray Decor Models only
10	36079.0000	1	Drip Tray	
11	36067.0000	1	Support, Drip Tray	
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"	
12	11591.0000	4	Pad 1.0"	
13	36034.0001	1	Shroud, Leg (Right)	
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8-32 x .375"	
14	36034.0000	1	Shroud, Leg (Left)	
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8-32 x .375"	
15	01686.0000	1	Bushing, Strain Relief	
16	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia	
17	00502.0000	4	Leg, 4" Adjustable SST	
	26528.0000	4	Leg, 4" Adjustable BLK	
18	35320.1000	1	Housing W/Decals, Stand (Includes items 19 & 20) (Black Decor Models)	
	36066.1000	1	Housing W/Decals, Stand (Includes items 19 & 20) (Gray Decor Models)	
19	27789.0000	1	Schematic, Electrical (120V only)	
20	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical	
21	27790.1000	1	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes item 22, 23 & 24) (Black)	
	27790.1001	1	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes item 22, 23 & 24) (Gray)	
	20608.0000	2	Screw, Flat Head #6-32 x .375" Black	
	01345.0000	2	Screw, Flat Head #6-32 x .50" SST	
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32	
22	27746.0000	1	Housing, Spring Contact (Black)	
	27746.0001	1	Housing, Spring Contact (Gray)	
23	27788.0000	2	Spring	
24	27748.0000	2	Pin, Contact	
	01521.0000	2	Washer, Flat	
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32	

(continued)

(continued)

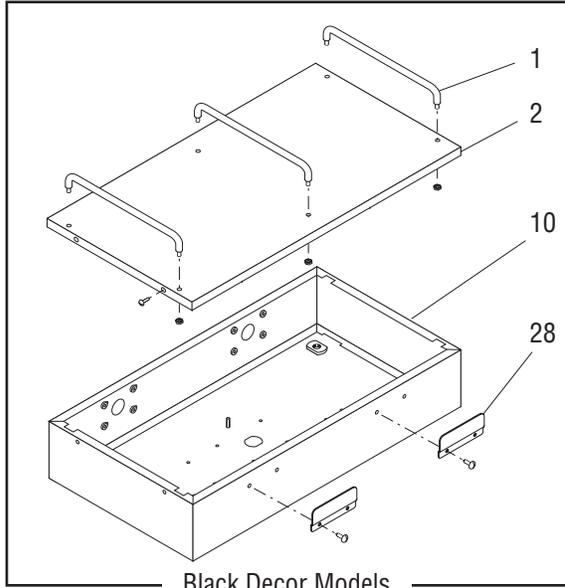


Black Decor Models

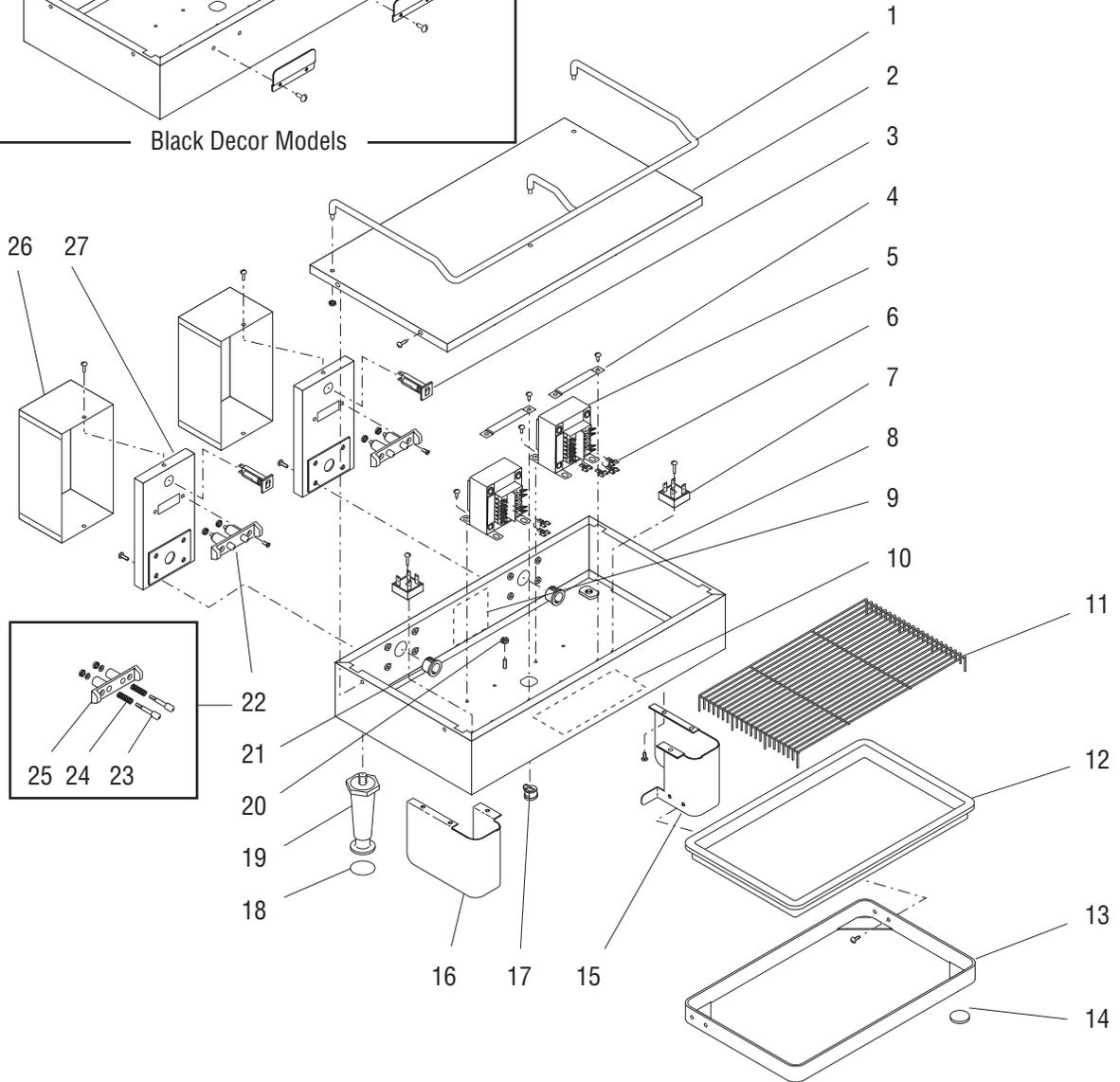


## 1 SH SERVER STAND COMPONENTS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
25	27181.0002	1	Circuit Breaker, 4 amp
26	27774.0001	1	Bracket, Receptacle
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
27	27775.0001	1	Cover, Receptacle
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
28	21537.0001	1	Plate, Server Stop
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375" } Black Decor Models only
29	20630.0012	1	Cord, Power 18/3 (Not Illustrated)
30	27791.0000	1	Wiring Harness, Server Contacts (Not Illustrated)

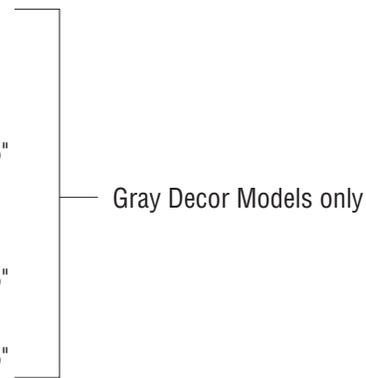


Black Decor Models



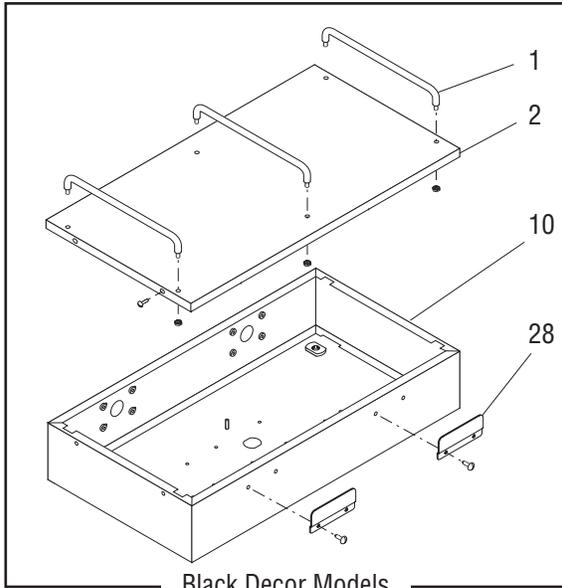
## 2 SH SERVER STAND COMPONENTS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	12249.0001	3	Rail, Guide (Black Decor Models)
	36036.0000	1	Rail, Guide (Gray Decor Models)
	00970.0000	6	Nut, Keps #8-32 (3 less used on Gray Decor Models)
2	27766.0000	1	Cover, Stand (Black Decor Models)
	27766.0002	1	Cover, Stand (Gray Decor Models)
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
3	27181.0002	2	Circuit Breaker, 4 amp
4	28264.0000	2	Strap, Transformer Hold Down
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
5	27253.0001	2	Transformer, 80 VA 115/230V-24V
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
6	26722.0000	6	Adapter, Spade
7	22126.0000	2	Rectifier
	02367.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
8	35322.1000	1	Housing W/Decals, Stand (Includes items 9 & 10) (Black Decor Models)
	36033.1000	1	Housing W/Decals, Stand (Includes items 9 & 10) (Gray Decor Models)
9	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
10	27793.0000	1	Schematic, Electrical
11	36038.0000	1	Grill, Drip Tray
12	36040.0000	1	Drip Tray
	36058.0000	1	Support, Drip Tray
13	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
	11591.0000	4	Pad 1.0"
14	36034.0001	1	Shroud, Leg (Right)
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
15	36034.0000	1	Shroud, Leg (Left)
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
16	01686.0000	1	Bushing, Strain Relief
17	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia
18	00502.0000	4	Leg, 4" Adjustable SST
	26528.0000	4	Leg, 4" Adjustable BLK
19	00971.0000	1	Nut, Keps #10-32 Zinc Pl - Cord Ground
20	01663.0000	2	Bushing, Snap (.875" Dia. hole)
21	27790.1000	2	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes item 23, 24 & 25) (Black)
	27790.1001	2	Receptacle Assembly, Spring Contact (Includes item 23, 24 & 25) (Gray)
	20608.0000	4	Screw, Flat Head #6-32 x .375" Black
	01345.0000	4	Screw, Flat Head #6-32 x .50" SST
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32
	27748.0000	2	Pin, Contact
22	01521.0000	2	Washer, Flat
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
23	27788.0000	2	Spring

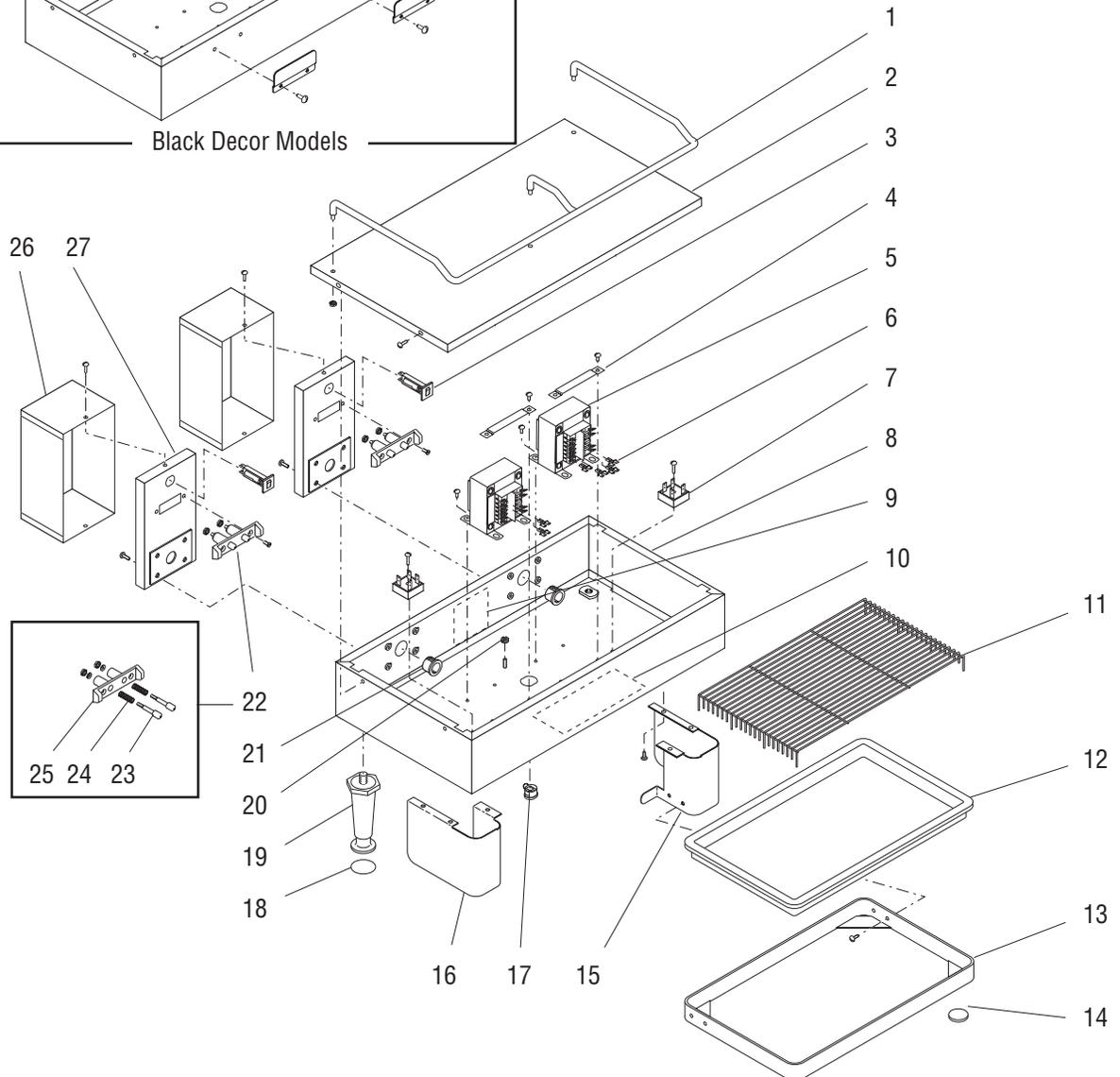


(continued)

(continued)



Black Decor Models



## 2 SH SERVER STAND COMPONENTS

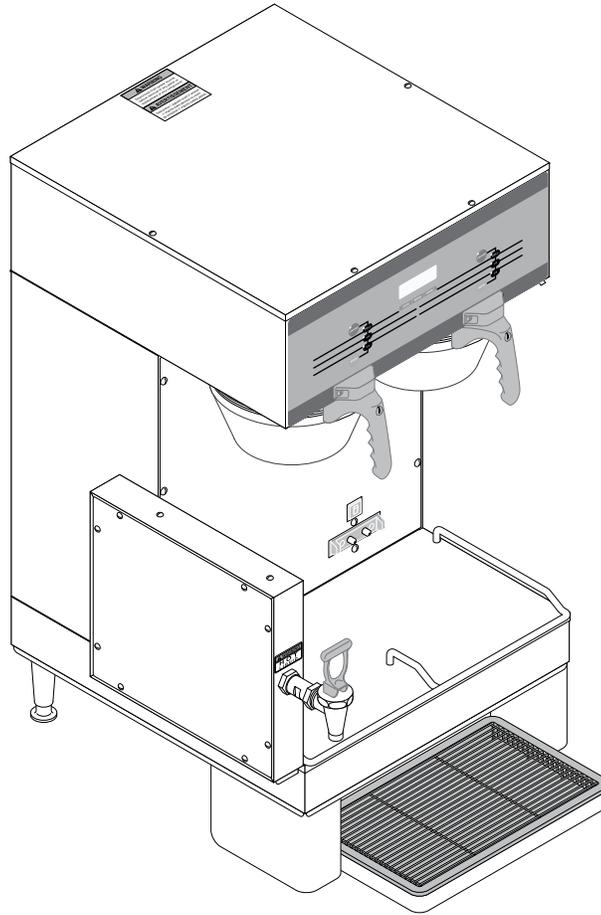
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
25	27746.0000	1	Housing, Spring Contact (Black)
	27746.0001	1	Housing, Spring Contact (Gray)
26	27775.0001	2	Cover, Receptacle
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
27	27774.0001	2	Bracket, Receptacle
	01382.0000	8	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
28	21537.0001	2	Plate, Server Stop
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375" } Black Decor Models only
29	20630.0012	1	Cord, Power 18/3 (Not Illustrated)
30	27791.0000	2	Wiring Harness, Server Contacts (Not Illustrated)
31	27794.0000	1	Wiring Harness, Transformer (Not illustrated)

# NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00502.0000.....	5,9						
00970.0000.....	5,9						
00971.0000.....	5,9						
00973.0000.....	5,9						
00986.0000.....	5,9						
01345.0000.....	5,9						
01382.0000.....	5,7,9,11						
01521.0000.....	5,9						
01663.0000.....	5,9						
01686.0000.....	5,9						
02308.0000.....	5,9						
02367.0000.....	5,9						
03996.0000.....	5,9						
11591.0000.....	5,9						
12249.0001.....	5,9						
20608.0000.....	5,9						
20630.0012.....	7,11						
21537.0001.....	7,11						
22126.0000.....	5,9						
26528.0000.....	5,9						
26722.0000.....	5,9						
27181.0002.....	7,9						
27253.0001.....	5,9						
27263.0000.....	5						
27746.0000.....	5,11						
27746.0001.....	5,11						
27748.0000.....	5,9						
27766.0000.....	7						
27766.0002.....	9						
27774.0001.....	7,11						
27775.0001.....	7,11						
27788.0000.....	5,9						
27789.0000.....	5						
27790.1000.....	5,9						
27790.1001.....	5,9						
27791.0000.....	7,11						
27793.0000.....	9						
27794.0000.....	7,11						
28264.0000.....	5,9						
35320.1000.....	5						
35322.1000.....	9						
36033.1000.....	9						
36034.0000.....	5,9						
36034.0001.....	5,9						
36036.0000.....	9						
36038.0000.....	9						
36039.0000.....	5						
36040.0000.....	9						
36058.0000.....	9						
36065.0000.....	5						
36066.1000.....	5						
36067.0000.....	5						
36072.0000.....	5						
36079.0000.....	5						

# BUNN®

**DUAL® SH DBC®**  
**WITH SMART FUNNEL®**  
*(Starbucks)*



## ILLUSTRATED PARTS CATALOG

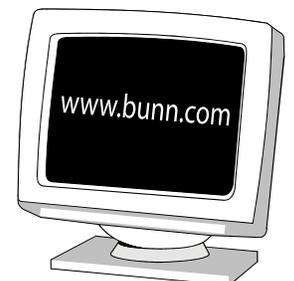
Designs, materials, weights, specifications, and dimensions for equipment or replacement parts are subject to change without notice.

**BUNN-O-MATIC CORPORATION**

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



## **BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY**

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

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

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

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

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

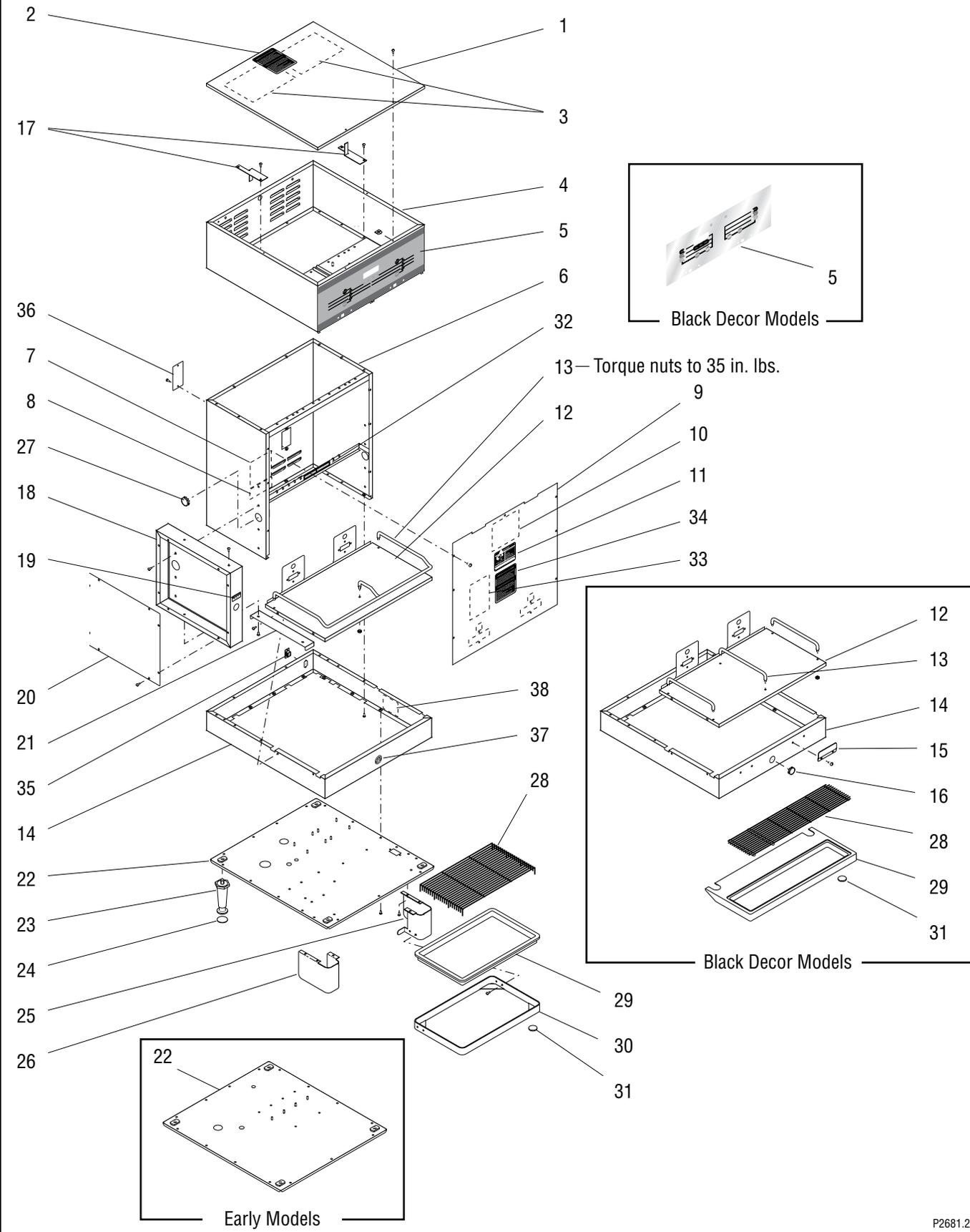
**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

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

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

# TABLE OF CONTENTS

Base - Trunk - Hood - Covers & Panels .....	4
Dispense Valve and Sprayhead.....	16
Electrical Controls .....	20
Faucet.....	18
Funnel.....	26
Numerical Index .....	28
Strainer, Solenoid & Lines.....	12
Tank and Mounting Brackets .....	10
Tank Heater & Overflow Protection Devices .....	8
Water By-Pass.....	14



## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	25376.0000	1	Cover Assy, Top (Includes item 2 & 3)
	02336.0000	4	Screw, Truss Head #4 - 40 x .38"
	00916.0000	4	Clip, J-Type #4-40
2	37881.0000	1	Decal, Warning "No Serviceable Parts" (English)
	37881.0001	1	Decal, Warning "No Serviceable Parts" (English/French)
3	25151.0000	2	Shield, Insulator
4	35388.0002	1	Hood (Black Decor Models)
	35990.0001	1	Hood (Gray Decor Models)
	02308.0000	16	Screw, Pn-Hd #8 - 32 x .375"
5	29974.0001	1	Switch, Membrane (Black Decor Models)
	36001.0000	1	Switch, Membrane (Gray Decor Models)
6	35160.1000	1	Trunk W/Decals (Includes items 7, 8 & 32)
7	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
8	00656.0000	1	Decal, Comply to Plumbing Code
9	35158.1000	1	Panel W/Decals, Trunk (Brewers without Backflow Prevention)
		1	Panel W/Decals, Trunk (Brewers with Backflow Prevention)
	01382.0003	11	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375"
10	29876.0000	1	Schematic, 120/240V
	29876.0003	1	Schematic, 200V
	29876.0005	1	Schematic, 400/230V
	29876.0006	1	Schematic, 230V (Brewers without Backflow Prevention)
	29876.0011	1	Schematic, 230V (Brewers with Backflow Prevention)
	29876.0007	1	Schematic, 400-415/230V
11	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel
12	27760.0002	1	Cover, Server Platform (Black Decor Models)
	27760.0003	1	Cover, Server Platform (Gray Decor Models)
	01382.0003	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375"
13	12249.0001	3	Guide Rail (Black Decor Models)
	36036.0000	1	Guide Rail (Gray Decor Models)
	00970.0000	6	Nut, Keps #8 - 32 (3 less used with Gray Decor Models)
14	35334.0000	1	Base Housing (Black Decor Models)
	35794.0000	1	Base Housing (120/240V Gray Decor Models)
	35794.0001	1	Base Housing (230V Gray Decor Models)
	02308.0000	8	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
15	21537.0001	2	Plate, Server Stop
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6 - 32 x .375"
16	00619.0007	1	Plug, Hole .50" Dia
17	26949.0000	2	Bracket, Tank Supporting
18	34311.1000	1	Housing, Hot Water Faucet (Includes item 19)
	01315.0000	4	Screw, Truss Head #8 - 32 x .375"
19	35710.0000	1	Decal, Warning Hot Water (White background)
	35710.0001	1	Decal, Warning Hot Water (Clear background)

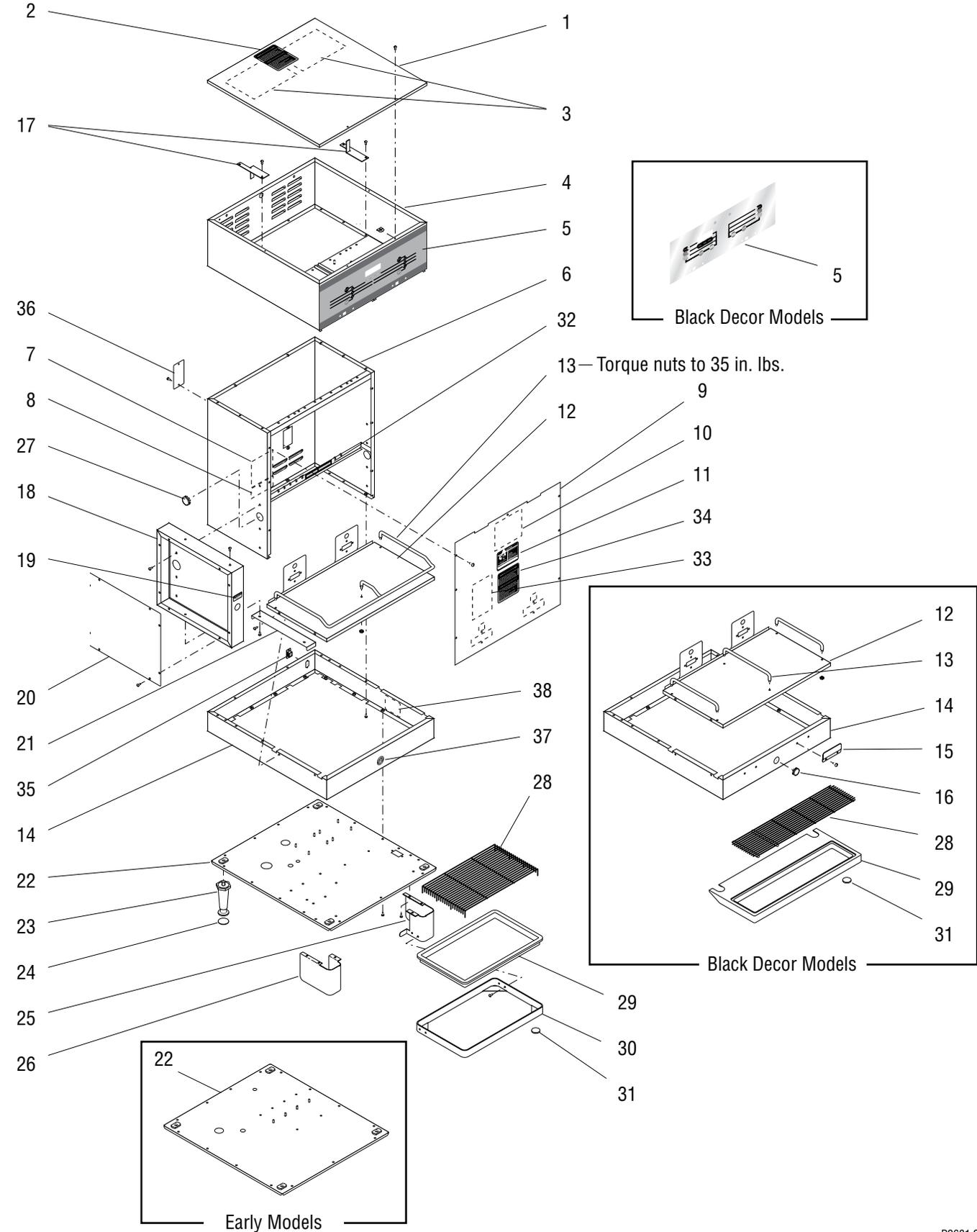
Includes items  
10, 11, 33 & 34)

Black Decor Models only

(continued)

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

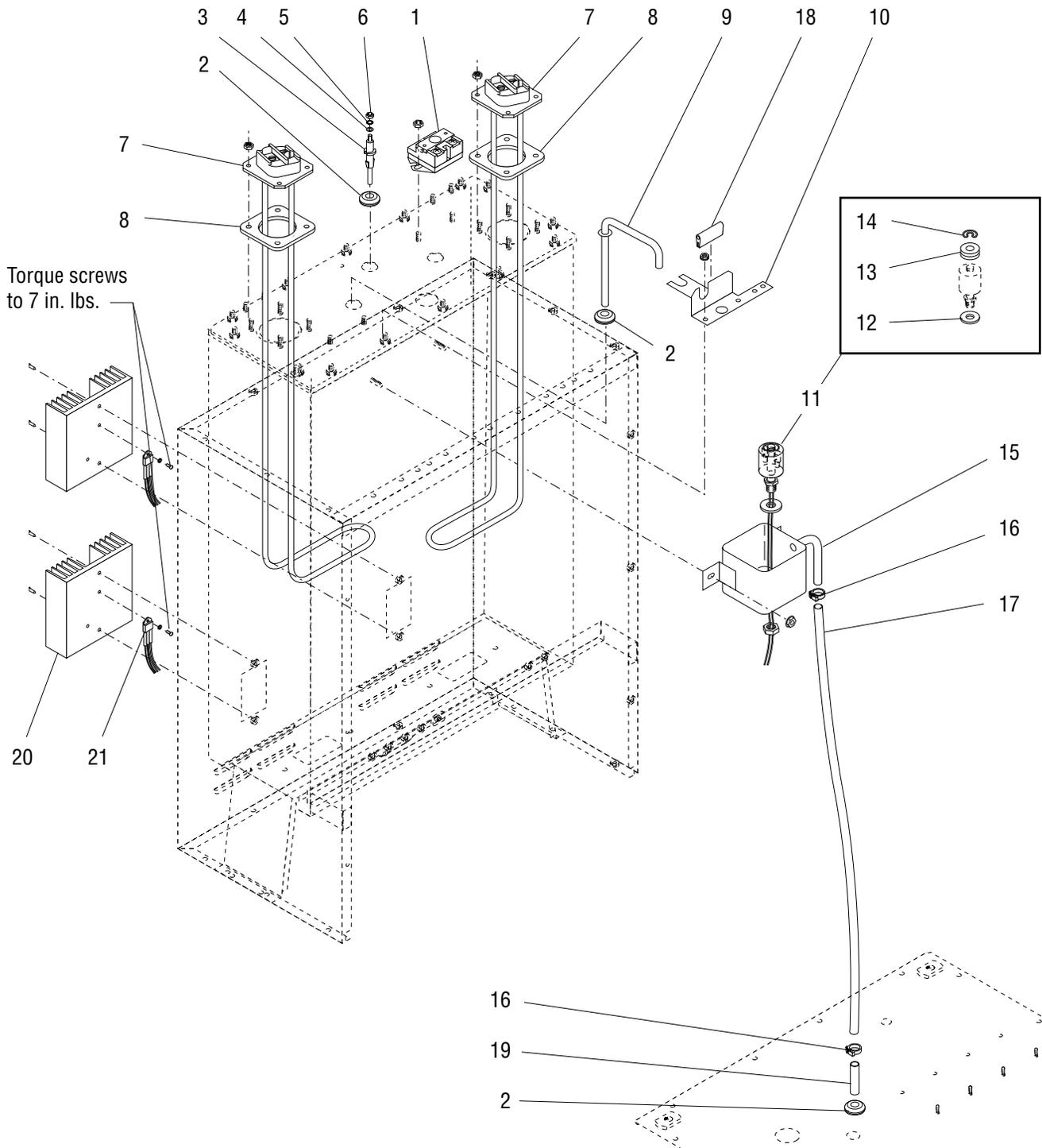
(continued)



## BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
20	34313.0000	1	Cover, Side
	01315.0000	8	Screw, Truss Head #8 - 32 x .375"
21	34314.0000	1	Bracket, Hot Water Housing
22	27765.0003*	1	Cover, Bottom (Black Decor Models)
	35793.0000*	1	Cover, Bottom (Gray Decor Models)
	35793.0001*	1	Cover, Bottom (Gray Decor 400/230V Models)
	38936.0002	1	Cover, Bottom (Black Decor Models)
	38936.0008	1	Cover, Bottom (Black Decor Models) (Models with Main Power Switch)
	38936.0004	1	Cover, Bottom (Gray Decor Models) (Brewers without Backflow Prevention)
	38936.0011	1	Cover, Bottom (Gray Decor Models) (Brewers with Backflow Prevention)
	38936.0006	1	Cover, Bottom (Gray Decor Models) (Models with Main Power Switch)
	38936.0012	1	Cover, Bottom (Gray Decor 400/230V Models)
	02308.0000	15	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
	23	00502.0000	4
26528.0000		4	Leg, 4.0" BLK Adjustable
24	03996.0000	4	Pad, Anti Skid
25	36034.0000	1	Shroud, Leg (Left)
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
26	36034.0001	1	Shroud, Leg (Right)
	02308.0000	3	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
27	00619.0005	-	Plug, Hole 1.06" Dia (Use as required)
28	26916.0000	1	Grill, Drip Tray (Black Decor Models)
	36038.0000	1	Grill, Drip Tray (Gray Decor Models)
29	26971.0000	1	Drip Tray (Includes item 31) (Black Decor Models)
	36040.0000	1	Drip Tray (Gray Decor Models)
30	36058.0000	1	Support, Drip Tray (Gray Decor Models)
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
31	11591.0000	4	Pad 1.0" Dia
32	36245.0000	1	Decal, Supply Connection (English/French)
33	35665.0000	1	Decal, Altitude Chart
34	37881.0000	1	Decal, Warning "No Serviceable Parts" (English)
	37881.0001	1	Decal, Warning "No Serviceable Parts" (English/French)
35	36398.0000	1	Hole Plug, DB-9 (Early models)
36	35291.0000	1	Cover, Access
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38" } 3 Phase models only
37	37121.0000	1	Logo Kit, Starbucks
38	39803.0000	1	Decal, Main Switch (Models with Main Power Switch only)
39	38936.1002	1	Bottom Cover Kit (Includes necessary components to relocate Transformers)
	38936.1004	1	Bottom Cover Kit (Includes necessary components to relocate Transformers)
	38936.1005	1	Bottom Cover Kit (Includes necessary components to relocate Transformers)

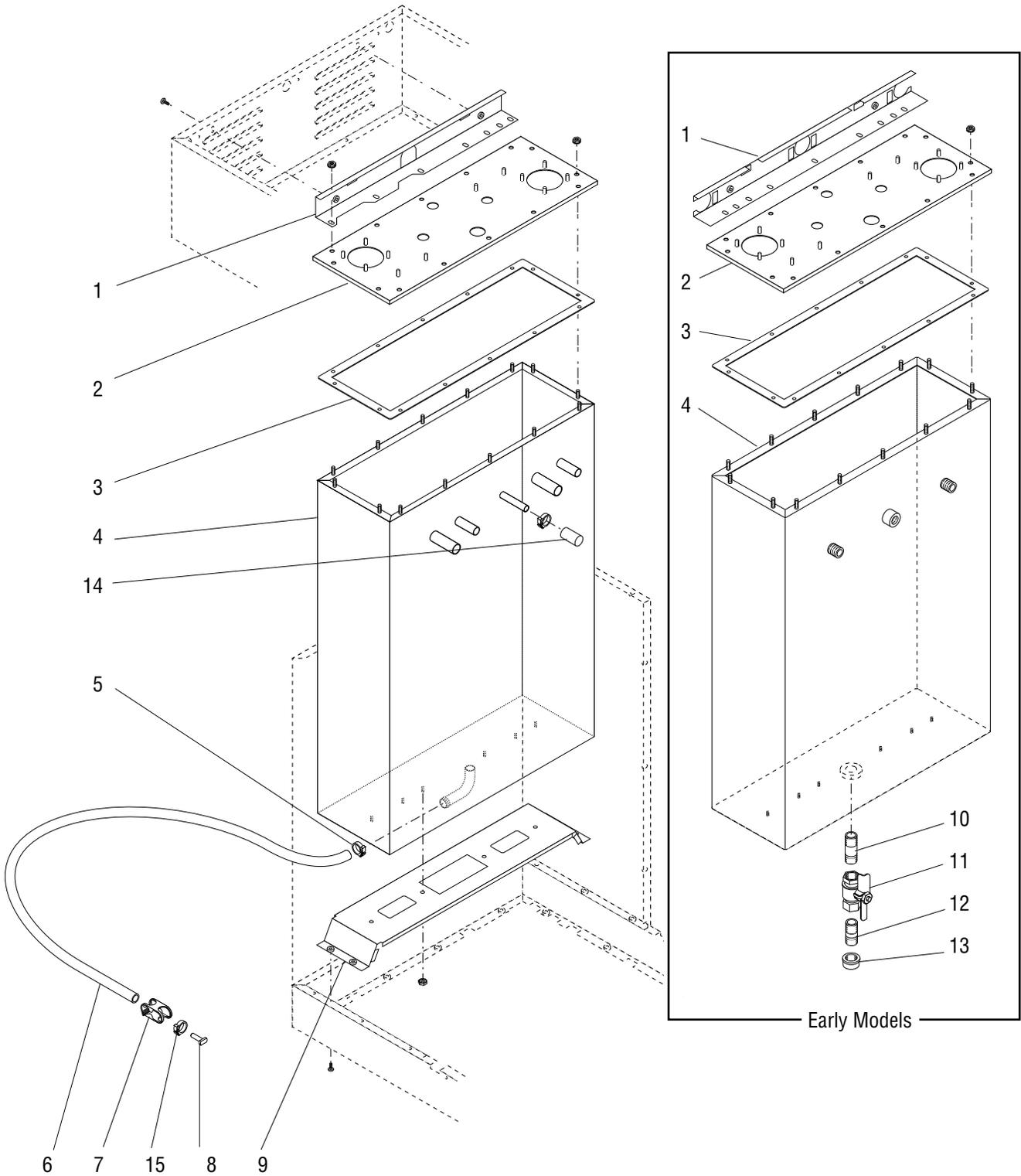
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	23717.0003	2	Thermostat, Limit
	00908.0000	4	Nut, Hex #8 - 32
2	02536.0000	3	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	2	Tank Heater, 4000W @ 208V (Includes item 8)
	12322.1000	3	Tank Heater, 4000W @ 240V (Includes item 8)
	12322.1001	2	Tank Heater, 3450W @ 230V (Includes item 8)
	00908.0000	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	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level, 120V (Includes items 12, 13 & 14)
	04797.0000	1	Washer, Celcon .520" I.D. x 1.0" O.D.
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
12	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
13	-----	3	Washer, Adjusting <b>(DO NOT USE IN THIS APPLICATION)</b>
14	03807.0000	1	Clip, Spring
15	22728.0000	1	Overflow Cup Assy (Copper) (Also replaces aluminum cup)
	00971.0000	2	Nut, Keps #10 - 32
16	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
17	03236.0024*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x 25" (Order item 24)
18	02434.0010*	1	U-Channel 2.0" (Order item 23)
19	21801.0002	1	Tube .375" O.D.
20	20541.0001	2	Heat Sink
	01382.0007	4	Screw, Truss Head 6-32 x .38" } Also order item 22
21	12565.0011	2	Triac Assy, 40 amp (120V/208V & 120/240V models)
	12565.0017	1	Triac Assy, 40 amp (200V 3 Phase models)
	12565.0013	2	Triac Assy, 40 amp (230V & 400/230V 3 Phase models) (Early Brewers with Thermal Safety Fuses)
	12565.0028	2	Triac Assy, 40 amp (230V & 400/230V 3 Phase models) (Late Brewers without Thermal Safety Fuses)
	02328.0003	2	Screw, Pan Head #6-32 x .312" } 1 less used on 01520.0000 } 3 Phase models Lockwasher #6
22	M2522.1000	-	Heat Sink Compound
23	02434.1000	-	U-Channel 18.0" (Use as required)
24	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"
25	03851.0000	2	Wire Nut

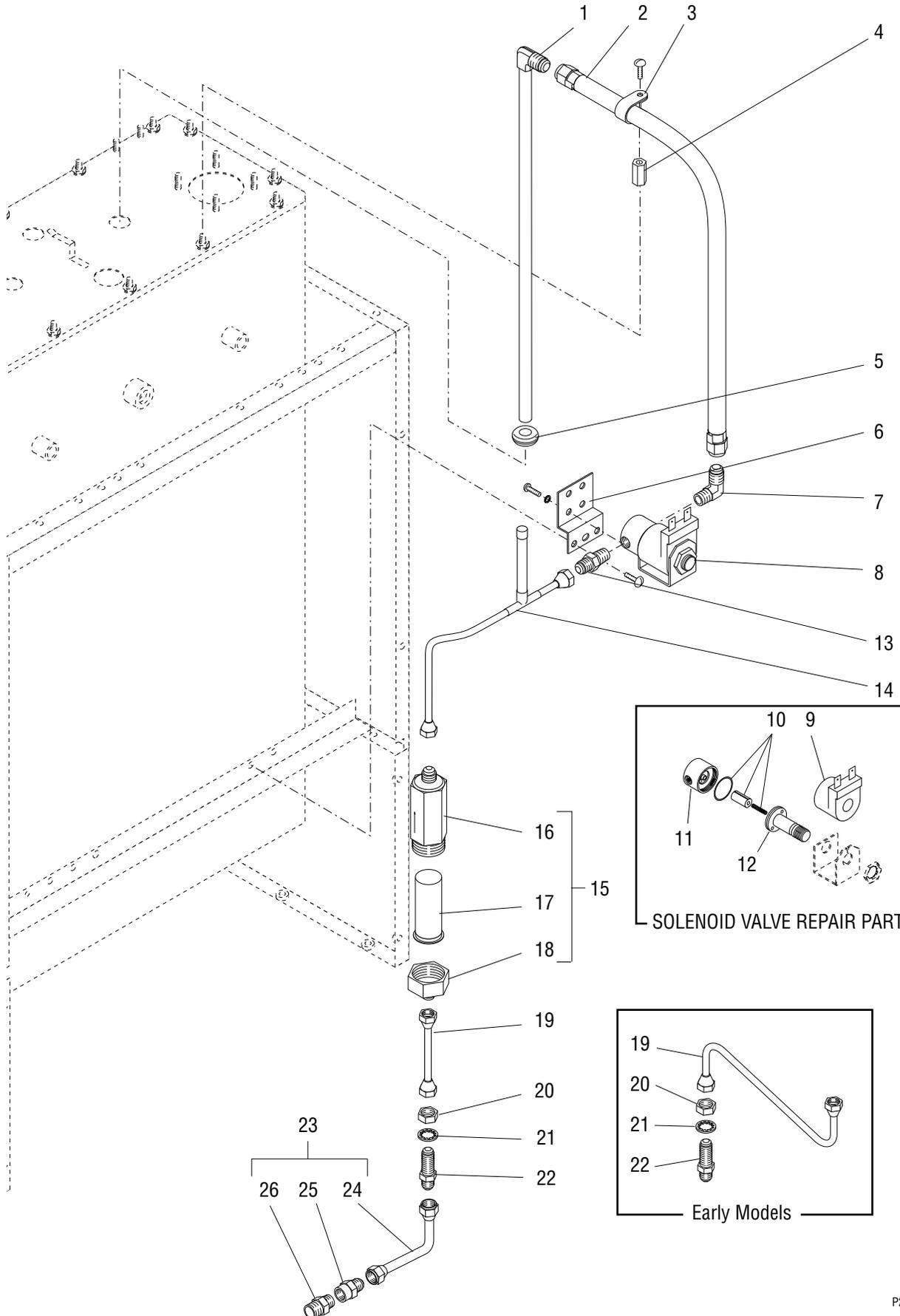
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



## TANK AND MOUNTING BRACKETS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26826.0000	1	Bracket, Tank Support (Top) (Early models)
	37526.0000	1	Bracket, Tank Support (Top) (Late models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32 (2 additional used on early models)
2	20881.0000	1	Lid, Tank
	37524.0000	1	Lid, Tank (3 Phase models)
	00908.0000	14	Nut, Hex #8 - 32
3	20883.0000	1	Gasket, Tank
4	20878.1006	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 16)
7	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shut Off .75" O.D.
8	35086.0000	1	Plug, .50" I.D. Hose
9	35162.0000	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" rowspan="4">} Early models
11	35439.1000	1	Valve, Ball Shut-off
12	32242.0003	1	Nipple, Brass 1.12"
13	32241.0000	1	Cap
14	29279.0000	1	Cap, Tube-Silicone (Models Without Faucet)
15	12422.0009	1	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
16	32591.1002	-	Tube, Silicone .50" I.D. x 36.0" LG

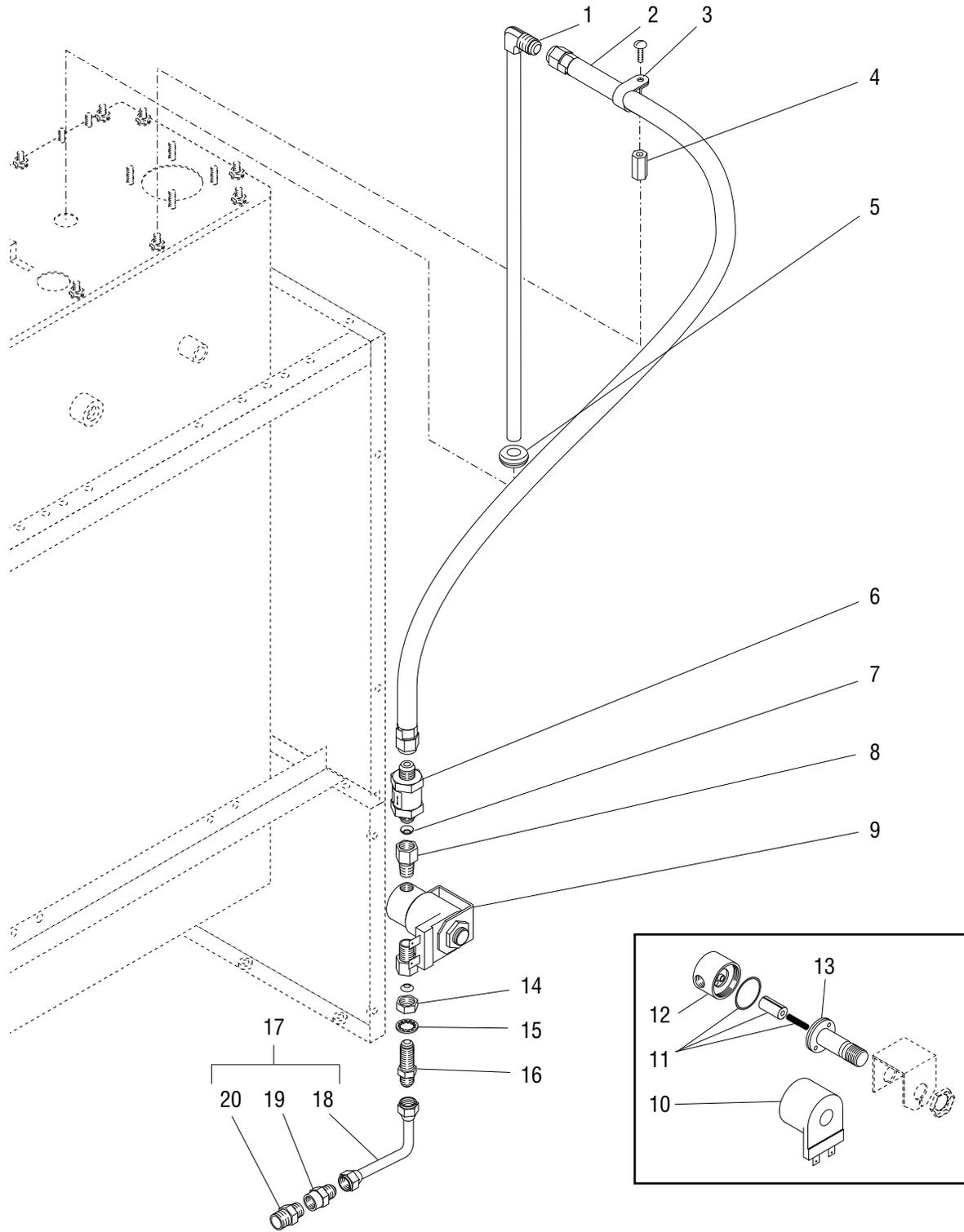
\* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



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

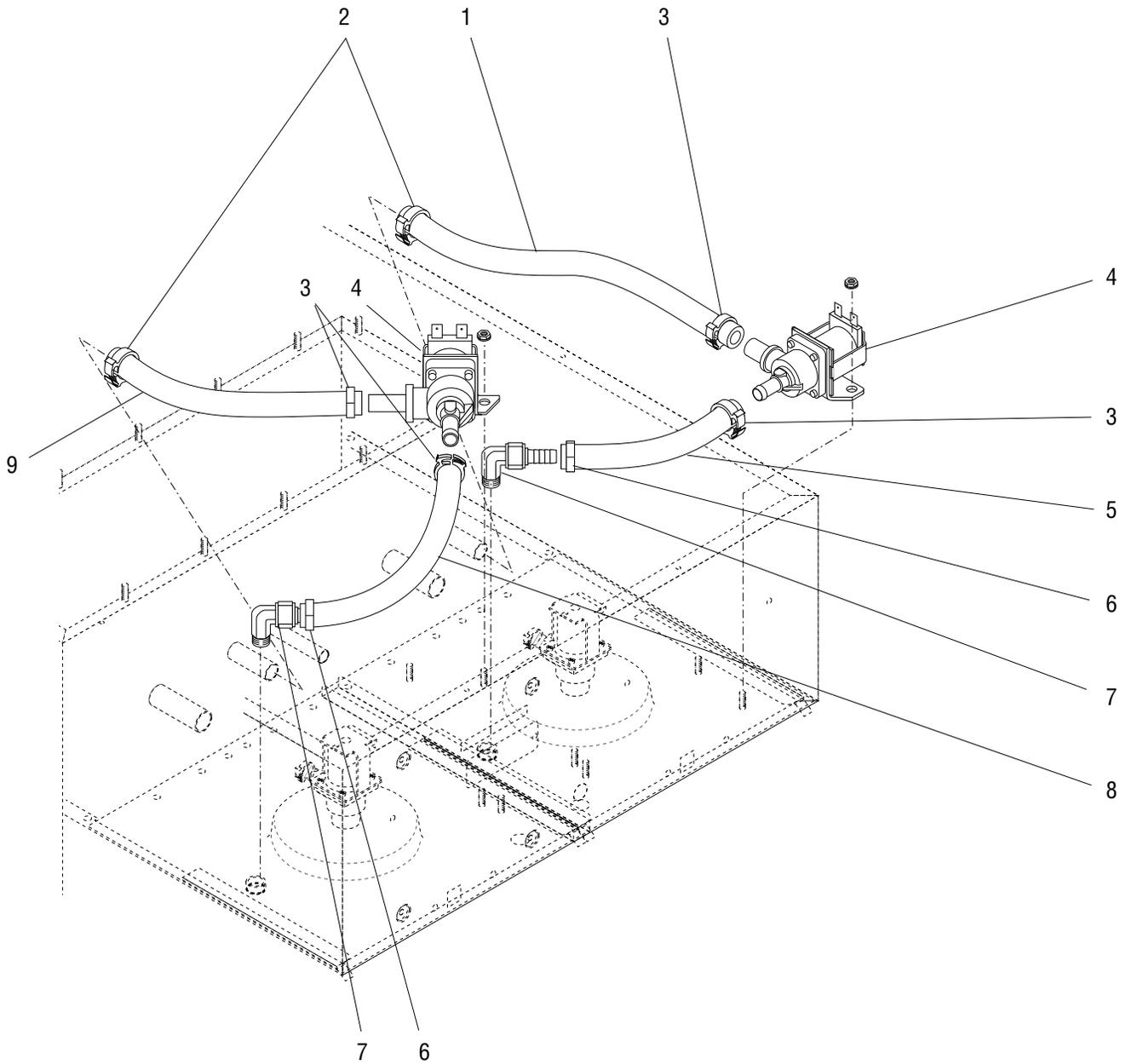
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20937.0000	1	Tube, Tank Fill
2	20977.1002	1	Hose Assy, Solenoid to Tank
3	00620.0000	1	Clamp, Hose Retaining
	02308.0000	1	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
4	00950.0000	1	Spacer, Hose Clamp
5	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
6	20201.4301	1	Bracket, Solenoid Mounting, 120/240V
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
7	00400.0001	1	Elbow, Male .250" Flare x .125" MPT
8	01085.0000	1	Solenoid Valve Assy, 120V (Includes items 9 - 12)
	21180.0000	1	Solenoid Valve Assy, 200V (Includes items 9 - 12)
	01975.0000	1	Solenoid Valve Assy, 240V (Includes items 9 - 12)
	01327.0000	2	Screw, Pan Head #10 - 32 x .375"
	01502.0000	2	Lockwasher, Split #10
9	01101.0000	1	Solenoid Valve Coil, 120V
	21181.0000	1	Solenoid Valve Coil, 200V
	01100.0000	1	Solenoid Valve Coil, 240V
10	01111.0000	1	Solenoid Valve Repair Kit (Includes Plunger, Seal and Spring)
11	01079.0000	1	Solenoid Valve Base
12	01116.0000	1	Sleeve Assy, Solenoid Valve
13	00402.0001	1	Connector .250" Flare x .125" MPT
14	25134.0000*	1	Tube Assy, StrainerI to Solenoid
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 Strainer (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	36070.0000	1	Tube Assy, .25" Flare to .375" Compression (Includes items 24, 25 and 26)
24	00310.0002	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
25	00445.0001	1	Connector .250" FPT x .250" Male Flare
26	00406.0001	1	Fitting, Compression .375" Tube x .125" MPT

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



**STRAINER, 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	36070.0000	1	Tube Assy, .25" Flare to .375" Compression (Includes items 18, 19 and 20)
18	00310.0002	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
19	00445.0001	1	Connector .250" FPT x .250" Male Flare
20	00406.0001	1	Fitting, Compression .375" Tube x .125" MPT

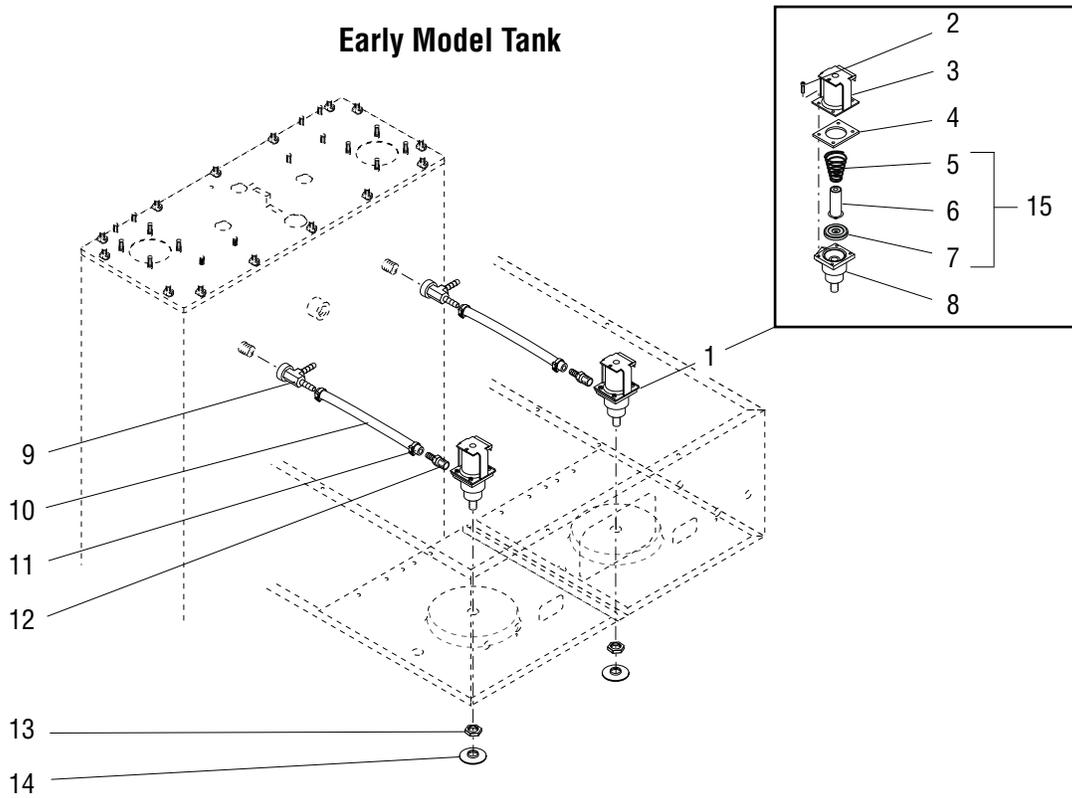


## WATER BY-PASS

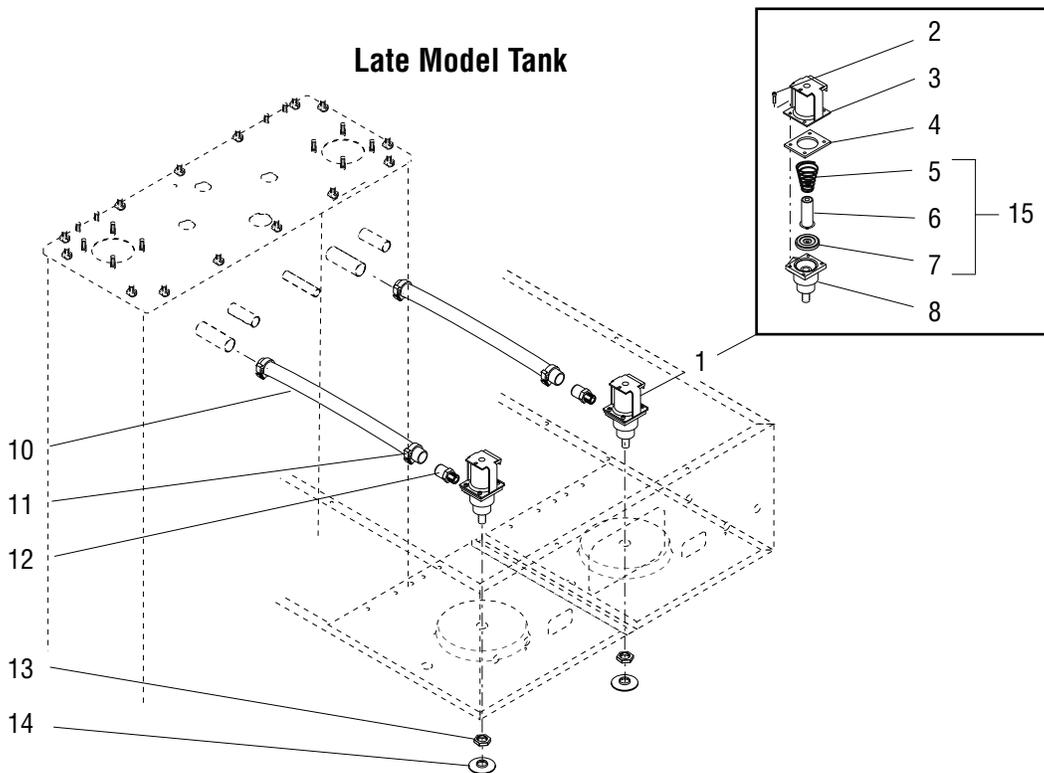
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20976.0053*	1	Tube, Silicone .375" I.D. x .62" O.D. x 8.0" (Order item 10) (Early model Tank)
	32591.0018*	1	Tube, Silicone .50" I.D. x 7.5" (Order item 11) (Late model Tank)
2	12422.0009	2	Clamp, Hose .71"/.80" I.D.
3	12422.0005	4	Clamp, Hose .61"/.71" I.D.
4	27370.0000	2	Valve Assy, By-Pass 120V
	27370.0001	2	Valve Assy, By-Pass 200V
	27370.0002	2	Valve Assy, By-Pass 230V
	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" rowspan="3">} Not illustrated
	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"

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

**Early Model Tank**



**Late Model Tank**

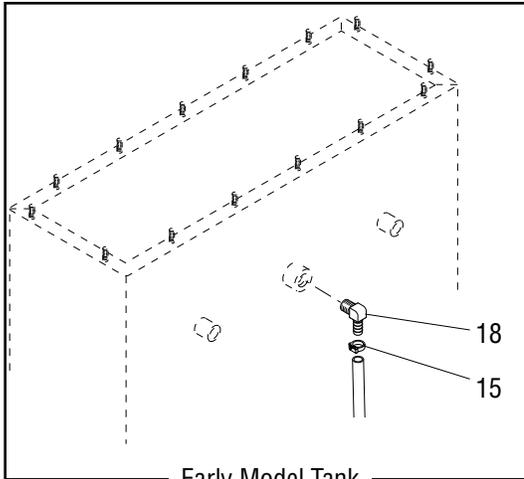


## DISPENSE VALVE & SPRAYHEAD

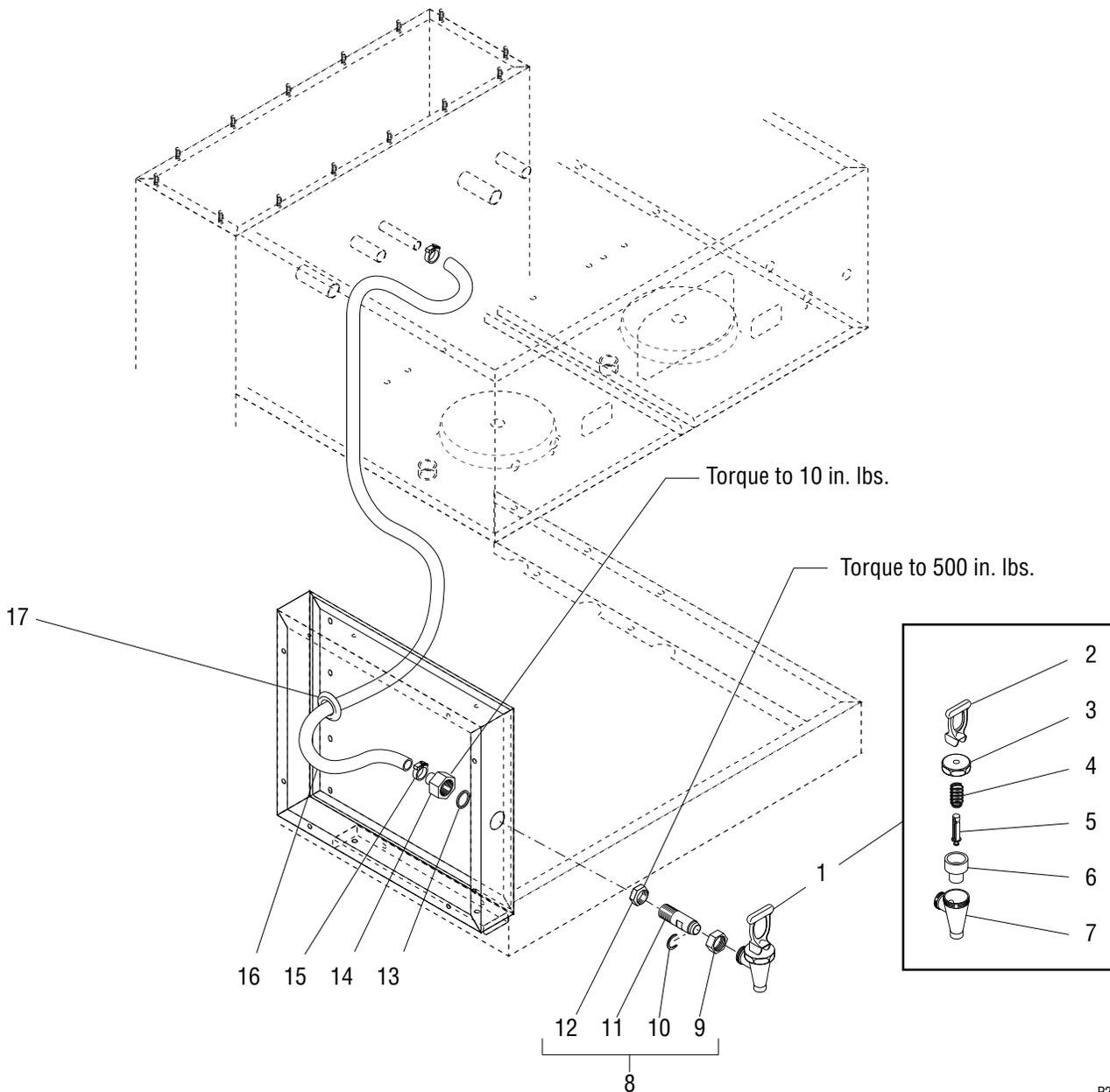
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26846.0000	2	Valve Assy, Sprayhead 120V models (Includes items 2 thru 8)
	26846.0001	2	Valve Assy, Sprayhead 200V models (Includes items 2 thru 8)
	26846.0002	2	Valve Assy, Sprayhead 230V models (Includes items 2 thru 8)
2	23254.0000	4	Screw, #8 - 32
3	22305.0000	1	Coil Assy, Dispensing Valve 120V models
	22305.0003	1	Coil Assy, Dispensing Valve 200V models
	22305.0002	1	Coil Assy, Dispensing Valve 230V models
4	23256.0000	1	Spacer Plate
5	-----	1	Spring (Not available order item 15)
6	-----	1	Plunger (Not available order item 15)
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 16) (Early model Tank)
	35052.0001*	2	Tube, Silicone .75" I.D. x 6.75" (Order item 17) (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)
	34956.0002	2	Fitting, .25" NPTF .255" I.D. (Late model Tank)
13	01075.0000	2	Nut, Hex .438" - 20
14	01082.0002	2	Sprayhead, 6 Hole
15	11517.0008	-	Valve Repair Kit (Includes one each of items 5, 6 & 7)
16	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"
17	35052.1000	1	Tube, Silicone .75" I.D. x 12.0"

} Not illustrated

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



Early Model Tank



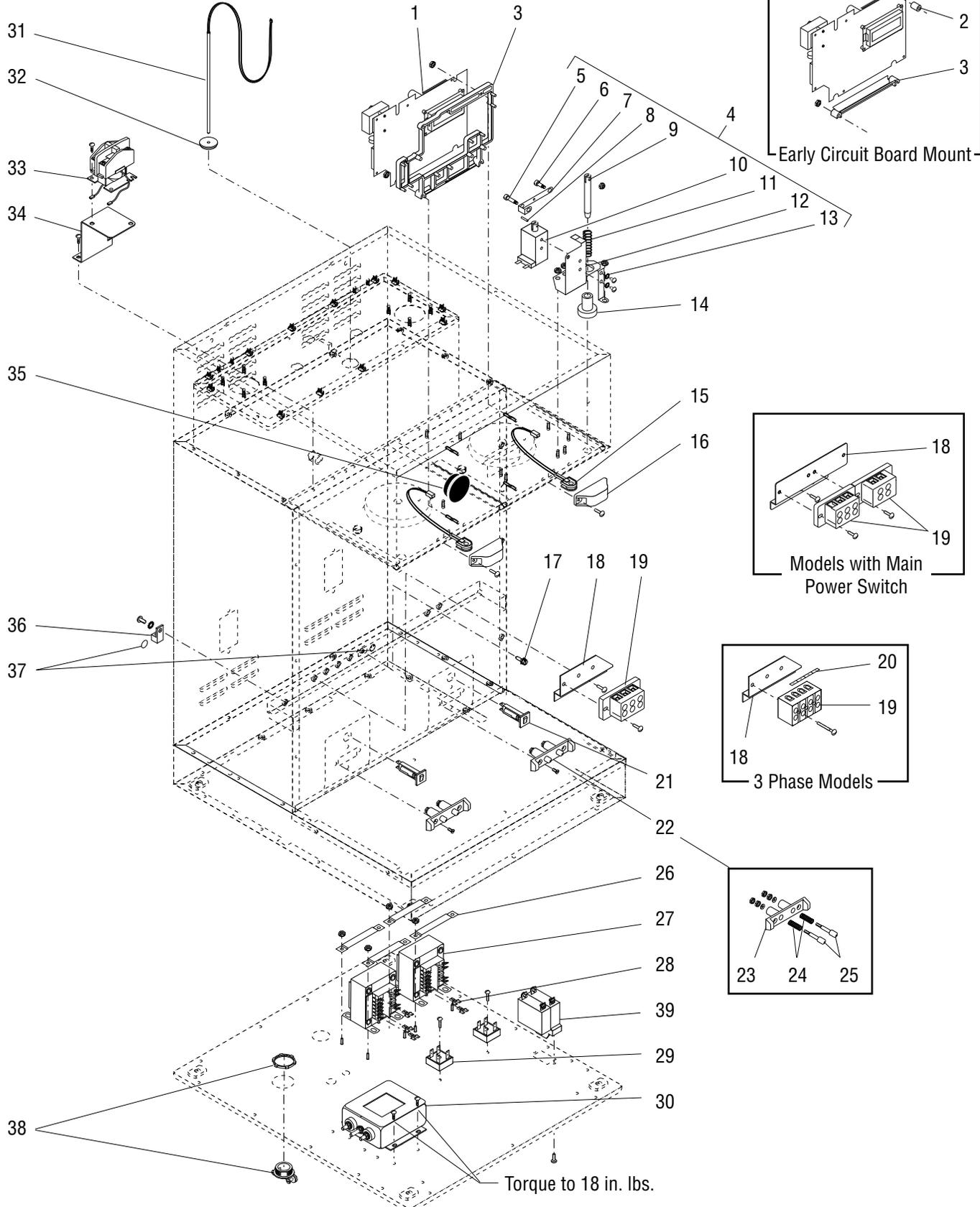
Torque to 10 in. lbs.

Torque to 500 in. lbs.

## FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	03287.0006	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 7) (Red - Hot Water)
	03287.0008	1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 7) (Red - Plain)
2	07096.0004	1	Handle, Faucet (Red - Hot Water)
	07096.0005	1	Handle, Faucet (Red - Plain)
3	07127.0000	1	Bonnet, Faucet
4	00601.0000	1	Spring, Faucet
5	29164.0000	1	Stem, Faucet
6	00600.0000	1	Seat Cup, Faucet
7	-----	1	Body, Faucet (Not available. Order item 1)
8	35330.0000	1	Faucet Shank Assy (Includes items 9 thru 12)
9	01268.0000	1	Union Nut, Faucet
10	01221.0000	1	C-Ring, Faucet Shank
11	-----	1	Shank, Faucet (Not available. Order item 8)
12	20761.0000	1	Nut, Faucet Shank
13	20756.0000	1	Gasket, Faucet Shank
14	35317.0000	1	Fitting, Faucet
15	12422.0001	2	Clamp, Hose .59" x .66" I.D.
16	20976.0036*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x .62" O.D. x 36.0" (Order item19)
17	35332.0000	1	Grommet, 1.062" Dia. Hole
18	20202.1601	1	Elbow, 90° .375" Barb x .25" MPT (Early model Tank)
19	20976.1001	1	Tube, Silicone .38" I.D. x .62" O.D. x 36.0"
	20976.1002	1	Tube, Silicone .38" I.D. x .62" O.D. x 120.0"
20	28707.0006	-	Faucet Kit (Includes items 2,4,5 & 6)
21	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml

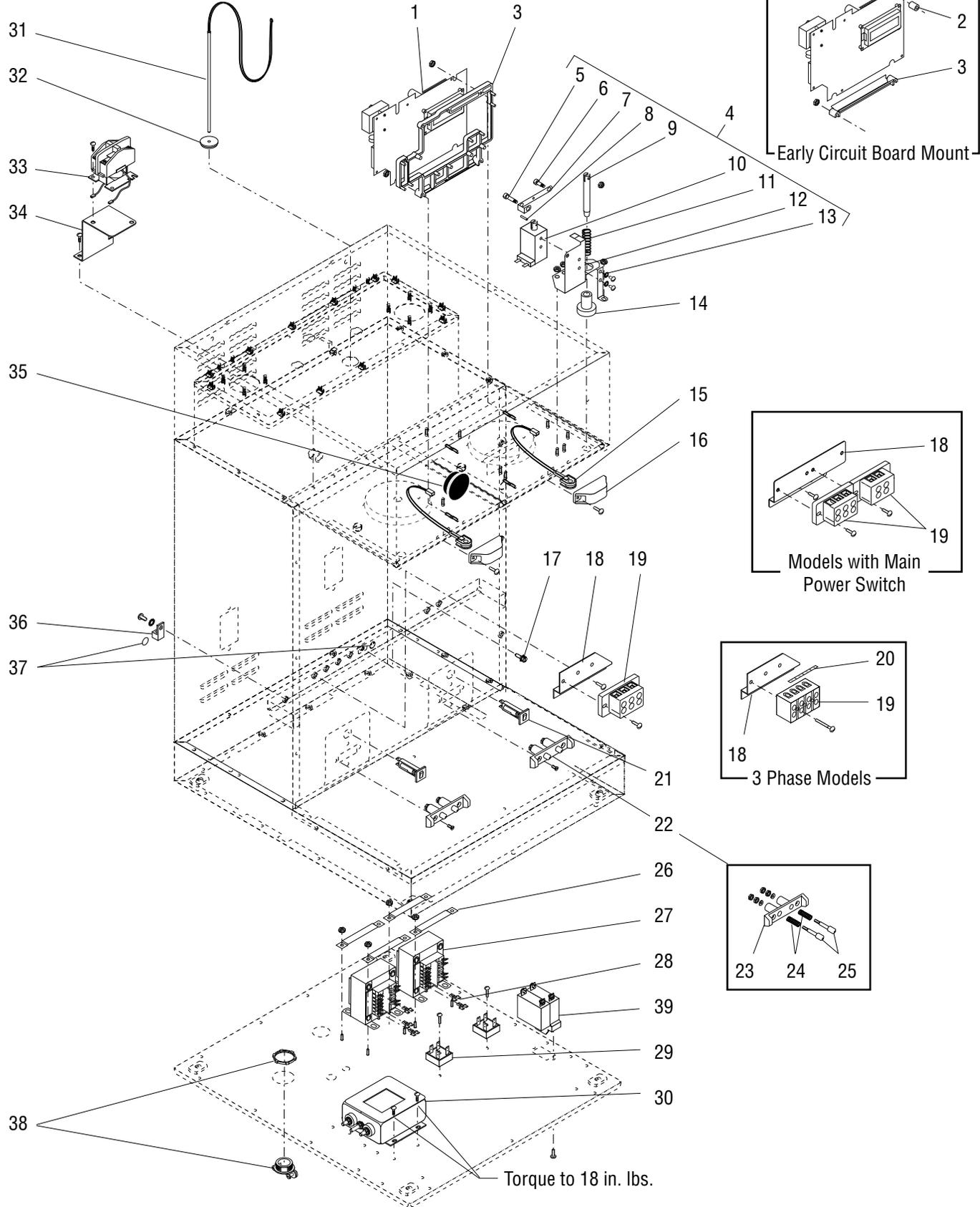
} Not Illustrated



## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	29969.1002	1	Circuit Board, Main control (120/208V & 120/240V models)
	38358.1008	1	Circuit Board, Main control (230V & 400/230V models)
	29969.1013	1	Circuit Board, Main control (200V)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
2	01533.0006	2	Spacer (Black Decor Models)
	01533.0002	2	Spacer (Gray Decor Models) (Early models)
3	29970.0000	1	Mount, Circuit Board (Black Decor models)
	29970.0001	1	Mount, Circuit Board (Gray Decor models) (Early models)
	40726.0000	1	Mount, Circuit Board (Gray Decor models) (Late models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
4	36170.1000	2	Solenoid Assy 120V (Includes items 5 thru 13)
	36170.1003	2	Solenoid Assy 200/230V (Includes items 5 thru 13)
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
5	29504.0001	2	Shoulder Screw
6	29504.0000	2	Shoulder Screw
	00991.0000	2	Nut, Elastic Lock #8-32
7	29493.0000	2	Lever
8	26247.0001	2	Pin, Spring
9	29494.0000	2	Pin, Funnel Stop
10	29503.0000	2	Coil, Solenoid 120V
	29503.0001	2	Coil, Solenoid 200/230V
	33613.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
11	28897.0000	2	Spring, Compression
12	29492.0000	2	Bracket, Solenoid
13	35335.0000	2	Angle, Funnel Stop
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
14	29495.0000	2	Guide, Pin
15	-----	2	Sensing Coil WO/Leads (Early models) (Not available order item 50)
	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 (Black)
	32573.0001	2	Cover, Sensing Coil (Gray)
	01347.0002	4	Screw, Truss Head Serrated Blk #6-32 x .38"
	01347.0000	4	Screw, Truss Head Serrated SST #6-32 x .38"
17	01309.0000	1	Ground Screw W/Terminal Washer #10-32 x .50"
18	21120.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting
	39248.0000	1	Bracket, Terminal Block Mounting (Models with Main Power Switch)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"

(continued)



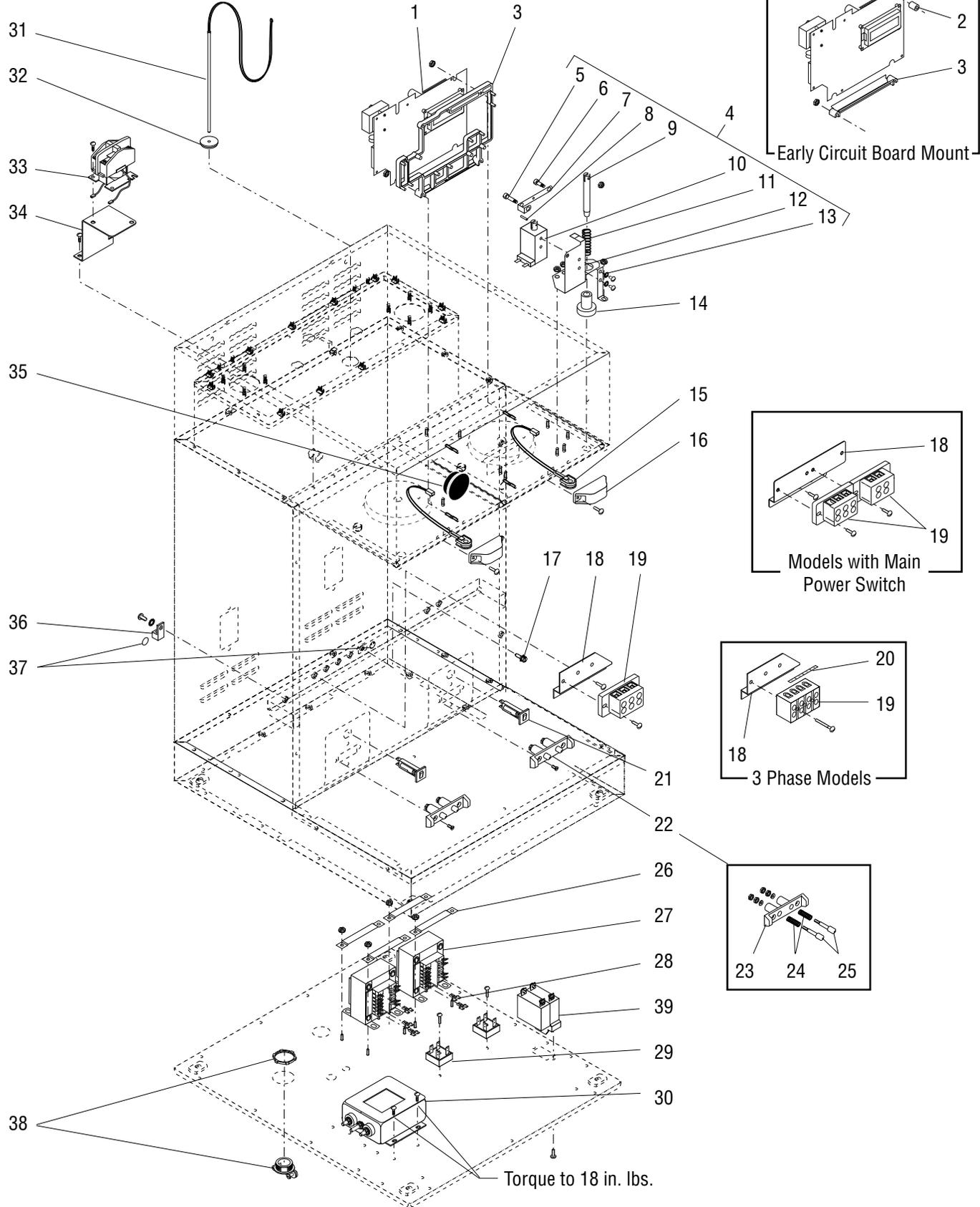
## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
19	07038.0000	1	Terminal Block, 3 Pole (BLK/RED/WHI)
	07038.0001	1	Terminal Block, 3 Pole (RED/BLU/BLK)
	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"
	21869.0000	1	Terminal Block, 4 Pole 400/230V
	38030.0000	2	Screw, Fil Head #8-32 x 1.25"
20	34588.0001	1	Decal, 4 Pole Terminal Block
21	27181.0001	2	Circuit Breaker, 4 amp (Black)
	27181.0002	2	Circuit Breaker, 4 amp (Gray)
22	27790.1000	2	Receptacle Assy, Spring Contact (Includes items 23, 24 & 25) (Black)
	27790.1001	2	Receptacle Assy, Spring Contact (Includes items 23, 24 & 25) (Gray)
	20608.0000	4	Screw, Flat Head #6-32 x .375" Black
	01345.0000	4	Screw, Flat Head #6-32 x .50" SST
23	27746.0000	1	Housing, Spring Contact (Black Decor Models)
	27746.0001	1	Housing, Spring Contact (Gray Decor Models)
24	27788.0000	2	Spring
25	27748.0000	2	Pin, Contact
	01521.0000	2	Washer, Flat
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32 - Zinc Pl
26	28264.0000	4	Strap, Transformer Holddown (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)
27	27253.0001	2	Transformer, 80VA 120/240V
	29179.0001	2	Transformer, W/Fuse 115/230V
	01347.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375" (Early models)
28	26722.0000	5	Adapter, Spade
29	22126.0000	2	Rectifier
	02367.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .625"
30	29446.0005	1	EMI Filter, 36 Amp 3 PH
31	29327.0000	1	Probe Kit, Temperature/Dry Plug
32	12570.0000	1	Grommet, Temperature Sensor
33	06335.1006	1	Contactor, 200V 60HZ
	01327.0000	2	Screw, Pan head #10-32 x .38"
	27906.1000	1	Contactor, 208/240V 50/60HZ
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
34	37530.0000	1	Bracket, Contactor Mounting
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
35	32018.0000	1	Bumper (Early models only)
36	27705.0000	1	Terminal Lug #6-14 AWG
	01375.0000	1	Screw, Pan Head Brass #10-32 x .50"
	01512.0000	1	Lockwasher, Ext. tooth #10
37	00824.0002	2	Decal, Ground

200V & 400/230V models only

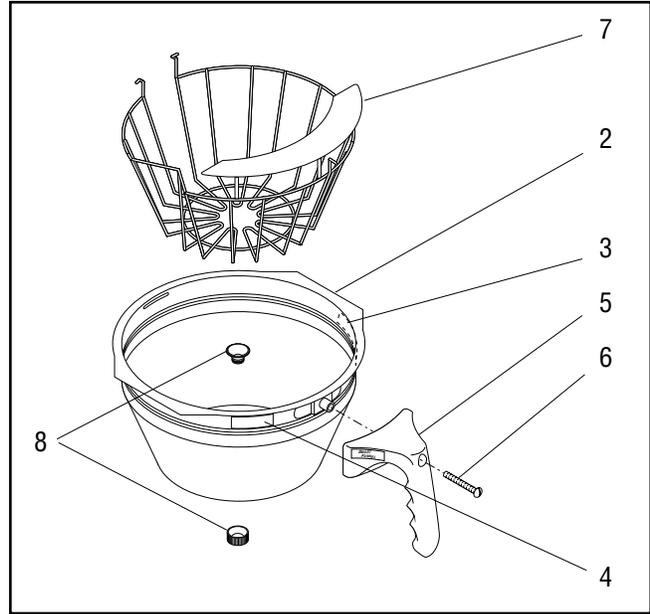
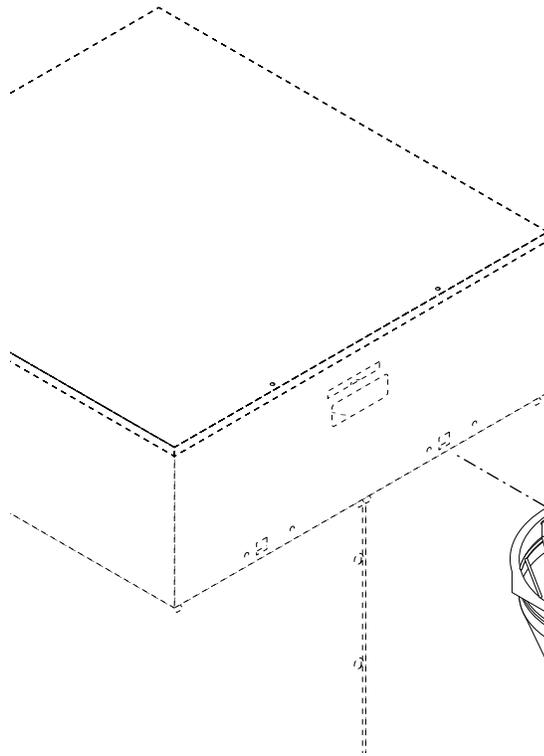
230V models only

(continued)



## ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
38	01590.0001	1	Connector, Cable
39	38894.0001	1	Switch, Main Power (Late models) (Not used on CE models)
	38894.0002	1	Switch, Main Power (200V 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
Note: The following parts are not illustrated			
40	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)
	33634.0010	1	Wiring Harness, Main 230V (Brewers prior to 08/01/05)
	33634.0017	1	Wiring Harness, Main 230V (Brewers after 08/01/05 without Backflow Prevention)
	33634.0033	1	Wiring Harness, Main 230V (Brewers after 08/01/05 with Backflow Prevention)
	33634.0036	1	Wiring Harness, Main 400/230V 3 Phase
	37546.0001	1	Wiring Harness, Main 200V 3 Phase
41	27791.0001	1	Wiring Harness, Server Contacts (Left) 120/240V
	27791.0002	1	Wiring Harness, Server Contacts (Right) 120/240V
	27791.0004	1	Wiring Harness, Server Contacts (Left) 200/230V
	27791.0005	1	Wiring Harness, Server Contacts (Right) 200/230V
42	37677.0000	1	Wiring Harness, Thermal Cut-off 230V (Brewers without Backflow Prevention)
43	37545.0000	1	Wiring Harness, Contactor (200V 3 Phase models only)
44	37859.0005	1	Wiring Harness, Main Power Switch
	37859.0006	1	Wiring Harness, Main Power Switch (200V 3 Phase models only)
45	37862.0001	1	Wiring Harness, Contactor to Limit Thermostat (400/230V 3 Phase models only)
46	37863.0002	1	Wiring Harness, Contactor to Tank Heaters (400/230V 3 Phase models only)
47	37859.0000	1	Wiring Harness, Terminal Block to EMI Filter (400/230V 3 Phase models only)
48	00603.0000	3	Clamp, Cable .438" I.D.
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
49	04831.0000	1	Clamp, Cable .188" I.D.
50	38338.0000	-	Kit, Funnel Sensors (Includes left and right Funnel Sensor Coils W/Leads)



## FUNNEL

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
		*	**	* Black Decor Models ** Gray Decor Models
1	32643.0000	2	-	Funnel Assy, SST (Each includes Items 2 thru 8)
	32643.0002	-	2	Funnel Assy, SST (Each includes Items 2 thru 8)
2	24462.0002	1	-	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
	24462.0003	-	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	1	-	Decal, Caution-Remove Funnel
	03408.0005	-	1	Decal, Caution-Remove Funnel
4	03409.0004	1	-	Decal, Caution-Hot Liquid
	03409.0005	-	1	Decal, Caution-Hot Liquid
5	32595.0000	1	-	Handle, Funnel-Black
	32595.0002	-	1	Handle, Funnel-Gray
6	12499.0002	1	-	Screw, Round Head BLK .25" - 20 x 1.50"
	12499.0000	-	1	Screw, Round Head SST .25" - 20 x 1.50"
7	33089.0000	1	1	Filter Basket w/Splash Guard
8	01031.0001	1	1	Funnel Tip Kit

# NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00310.0002.....	13	01533.0002.....	21	20203.0100.....	9	26924.0000.....	17
00400.0001.....	13	01533.0006.....	21	20541.0001.....	9	26949.0000.....	5
00402.0001.....	13	01590.0001.....	25	20608.0000.....	23	26971.0000.....	7
00406.0001.....	13	01975.0000.....	13	20621.0000.....	21	27083.0000.....	13
00445.0001.....	13	02308.0000.....		20756.0000.....	19	27181.0001.....	23
00459.0000.....	13	.....	5,7,11,13,21,23,25	20761.0000.....	19	27181.0002.....	23
00463.0000.....	13	02328.0003.....	9	20878.1006.....	11	27253.0001.....	23
00502.0000.....	7	02336.0000.....	5	20878.1008.....	11	27370.0000.....	15
00600.0000.....	19	02367.0000.....	23	20881.0000.....	11	27370.0001.....	15
00601.0000.....	19	02434.0010.....	9	20883.0000.....	11	27370.0002.....	15
00603.0000.....	25	02434.1000.....	9	20936.1000.....	9	27473.0000.....	9
00619.0005.....	7	02536.0000.....	9,13	20937.0000.....	13	27705.0000.....	23
00619.0007.....	5	03236.0024.....	9	20976.0003.....	15	27746.0000.....	23
00620.0000.....	13	03236.1001.....	9	20976.0006.....	15,17	27746.0001.....	23
00656.0000.....	5	03236.1002.....	9	20976.0036.....	19	27748.0000.....	23
00658.0000.....	5	03236.1003.....	9	20976.0045.....	15	27760.0002.....	5
00824.0002.....	23	03287.0006.....	19	20976.0053.....	15	27760.0003.....	5
00908.0000.....	9,11	03287.0008.....	19	20976.0057.....	15	27765.0003.....	7
00916.0000.....	5	03408.0004.....	27	20976.0058.....	15	27788.0000.....	23
00946.0000.....	9	03408.0005.....	27	20976.1000.....	15,17	27790.1000.....	23
00950.0000.....	13	03409.0004.....	27	20976.1001.....	15,17,19	27790.1001.....	23
00970.0000.....	5,15,21,23	03409.0005.....	27	20976.1002.....	15,17,19	27791.0001.....	25
00971.0000.....	9,11	03633.0000.....	9	20977.1002.....	13	27791.0002.....	25
00973.0000.....	21,23	03803.0000.....	9	21120.0000.....	21	27791.0004.....	25
00986.0000.....	5	03807.0000.....	9	21136.0001.....	17	27791.0005.....	25
00991.0000.....	21	03851.0000.....	9	21180.0000.....	13	27906.1000.....	23
01031.0001.....	27	03996.0000.....	7	21181.0000.....	13	28264.0000.....	23
01075.0000.....	17	04831.0000.....	25	21537.0001.....	5	28707.0006.....	19
01079.0000.....	13	06335.1006.....	23	21801.0002.....	9	28897.0000.....	21
01082.0002.....	17	07038.0000.....	23	21869.0000.....	23	29164.0000.....	19
01085.0000.....	13	07038.0001.....	23	22126.0000.....	23	29179.0000.....	23
01100.0000.....	13	07096.0004.....	19	22249.0000.....	13	29279.0000.....	11
01101.0000.....	13	07096.0005.....	19	22305.0000.....	17	29327.0001.....	23
01106.0001.....	23	07127.0000.....	19	22305.0002.....	17	29421.0000.....	11
01106.0003.....	23	11517.0008.....	17	22305.0003.....	17	29446.0005.....	23
01111.0000.....	13	11591.0000.....	7	22728.0000.....	9	29492.0000.....	21
01116.0000.....	13	11630.0001.....	11	23254.0000.....	17	29493.0000.....	21
01221.0000.....	19	12249.0001.....	5	23255.0000.....	17	29494.0000.....	21
01268.0000.....	19	12305.1000.....	9	23256.0000.....	17	29495.0000.....	21
01308.0002.....	25	12322.1000.....	9	23717.0003.....	9	29503.0000.....	21
01309.0000.....	21	12322.1001.....	9	23721.0000.....	13	29503.0001.....	21
01315.0000.....	5	12398.0002.....	9	23820.1000.....	13	29504.0000.....	21
01317.0000.....	23	12422.0000.....	9	24462.0002.....	27	29504.0001.....	21
01327.0000.....	13,25	12422.0001.....	15,17,19	24462.0003.....	27	29876.0000.....	5
01345.0000.....	23	12422.0005.....	15	25134.0000.....	13	29876.0003.....	5
01347.0000.....	5,7,21,23	12422.0008.....	17	25151.0000.....	5	29876.0005.....	5
01347.0002.....	21	12422.0009.....	11,15	25376.0000.....	5	29876.0006.....	5
01375.0000.....	23	12499.0000.....	27	26247.0001.....	21	29969.1002.....	21
01382.0003.....	5	12499.0002.....	27	26528.0000.....	7	29969.1013.....	21
01382.0007.....	9	12565.0011.....	9	26622.0001.....	9	29970.0000.....	21
01501.0000.....	9	12565.0013.....	9	26722.0000.....	23	29970.0001.....	21
01502.0000.....	13	12565.0017.....	9	26826.0000.....	11	29974.0001.....	5
01512.0000.....	25	12565.0028.....	9	26846.0000.....	17	32018.0000.....	23
01520.0000.....	9	12570.0000.....	23	26846.0001.....	17	32241.0000.....	11
01521.0000.....	23	20201.4301.....	13	26846.0002.....	17	32242.0000.....	11
01532.0000.....	13	20202.1601.....	19	26916.0000.....	7	32242.0003.....	11

## NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
32572.1001.....	21	36070.0000.....	13				
32572.1002.....	21	36170.1000.....	21				
32573.0000.....	21	36170.1003.....	21				
32573.0001.....	21	36245.0000.....	7				
32591.0009.....	15	36398.0000.....	7				
32591.0011.....	11	37121.0000.....	7				
32591.0018.....	15	37524.0000.....	11				
32591.1002.....	11	37526.0000.....	11				
32595.0000.....	27	37530.0000.....	23				
32595.0002.....	27	37545.0000.....	25				
32643.0000.....	27	37546.0001.....	25				
32643.0002.....	27	37677.0000.....	25				
32648.0000.....	15	37859.0000.....	25				
33089.0000.....	27	37859.0005.....	25				
33613.0000.....	21	37859.0006.....	25				
33634.0001.....	25	37862.0001.....	25				
33634.0010.....	25	37863.0002.....	25				
33634.0014.....	25	37881.0000.....	5,7				
33634.0017.....	25	37881.0001.....	5,7				
33634.0033.....	25	38030.0000.....	23				
33634.0036.....	25	38338.0000.....	25				
34311.1000.....	5	38358.1008.....	21				
34313.0000.....	5	38894.0001.....	25				
34314.0000.....	7	38894.0002.....	25				
34588.0001.....	23	38936.0002.....	7				
34956.0002.....	17	38936.0004.....	7				
35052.0001.....	17	38936.0006.....	7				
35052.1000.....	17	38936.0008.....	7				
35086.0000.....	11	38936.0012.....	7				
35158.1000.....	5	38936.1002.....	7				
35160.1000.....	5	38936.1004.....	7				
35162.0000.....	11	38936.1005.....	7				
35291.0000.....	7	38949.0000.....	13				
35317.0000.....	19	39248.0000.....	21				
35330.0000.....	19	39803.0000.....	7				
35332.0000.....	19	M2517.0000.....	19				
35334.0000.....	5	M2522.1000.....	9				
35335.0000.....	21						
35388.0002.....	5						
35388.0003.....	5						
35439.1000.....	11						
35665.0000.....	7						
35710.0000.....	5						
35710.0001.....	5						
35793.0000.....	7						
35793.0001.....	7						
35794.0000.....	5						
35794.0001.....	5						
35990.0001.....	5						
36001.0000.....	5						
36034.0000.....	7						
36034.0001.....	7						
36036.0000.....	5						
36038.0000.....	7						
36040.0000.....	7						
36058.0000.....	7						

SKU	TAG
DESCRIPTION	
MANUFACTURER	MODEL

# BUNN®

## Starbucks® Dual Soft Heat® DBC Brewer

### Features

#### Starbucks® Digital Brewing System

- Three batch size capability.
- Stores individual coffee and flavor profiles using adjustable water volume, bypass percentage, Pulse-Brew™, and pre-infusion timing.
- Operate any combination of equipment error-free with wireless brewer-grinder interface via Smart Funnel®.
- Reduce accidents with safety features that decrease hot splashes from funnel eliminate brewing when funnel or server is not present.
- Consistently brew perfect coffee using Digital Brewer Control with BUNN patented Pulse-Brew™.
- Patented server heat control automatically shuts off once target temperature reached.
- Universal side-mounted hot water dispenser for optional attachment to either side of brewer.
- Large capacity tank drain.
- Includes drip tray as shown.



*Model Dual SH DBC with  
1.5 gallon SH-S Servers  
(servers sold separately)*



### Models

*Dual SH DBC*

### General Installation Guidelines - Electrical Hook-Up

**CAUTION** - Improper electrical installation will damage electronic components.

1. An electrician must provide electrical service as specified.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
3. Remove the front panel beneath the sprayheads.
4. Feed the cord through the strain relief and connect it to the terminal block.
5. Connect the brewer to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding. Replace the front panel.
6. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for Initial Set-Up.

**PLUMBING REQUIREMENTS** - This brewer must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is 1/4" flare or female quick connect.

**NOTE** - Bunn-O-Matic recommends 1/4" copper tubing for installations of less than 25 feet and 3/8" for more than 25 feet from the 1/2" water supply line. A tight coil of

copper tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the counter top. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow. This equipment must be installed to comply with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA).

#### PLUMBING HOOK-UP

1. Flush the water line and securely attach it to the flare fitting located on bottom of brewer.
2. Turn on the water supply.

### General Operating Tips

1. Confirm server is clean and empty
2. Funnel should contain filter and proper coffee amount
3. Press "On/Off" switch
4. Select desired batch size
5. Press "Brew"

*Brewer will not brew unless funnel and server are in place.*

## BUNN®

**Corporate Offices**  
1400 Stevenson Drive  
Springfield, Illinois 62703  
**Phone**  
800-637-8606  
217-529-6601  
**Fax**  
217-529-6644  
**Technical Services**  
800-286-6070  
**Internet**  
<http://www.bunnomatic.com>

**Western Regional Office**  
16431 Carmenita Road,  
Cerritos, California 90701  
**Phone**  
562-926-0764  
**Fax**  
562-926-0858

**Canadian Office**  
280 Industrial Parkway South  
Aurora, Ontario, L4G 3T9  
**Phone**  
905-841-2866  
**Fax**  
905-841-2775

**Patents  
Apply**



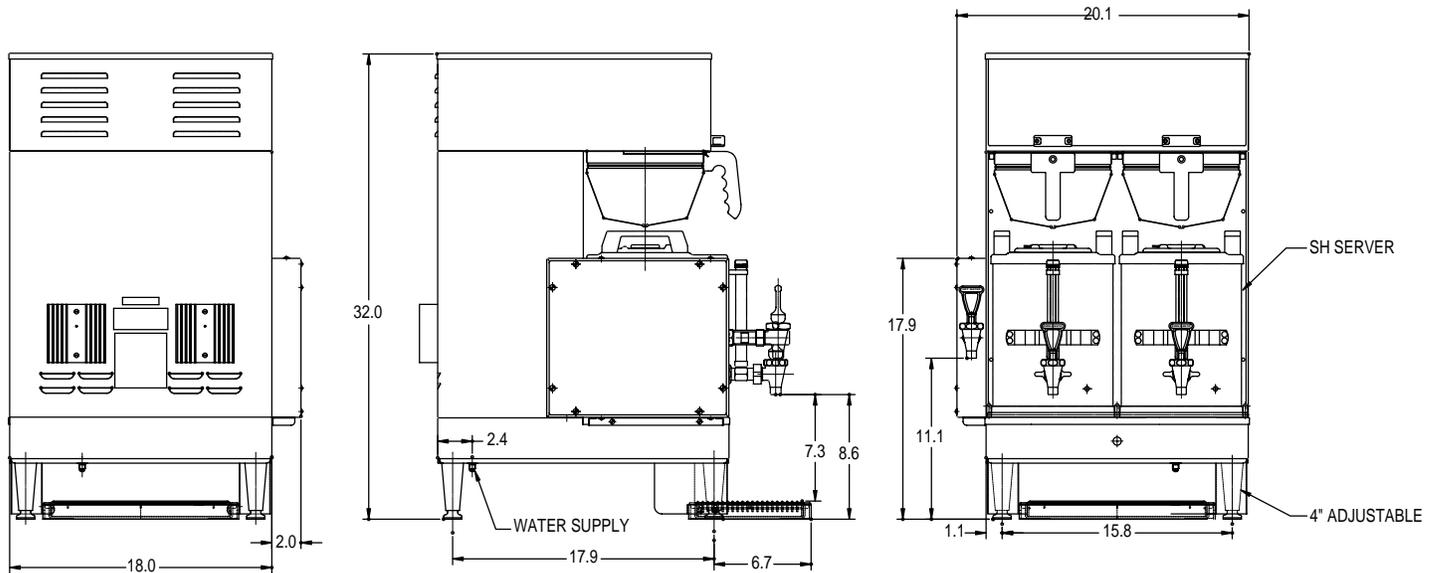
## Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Brewing Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Net Weight	Ready-To-Use Weight	Cord Attached
Dual SH DBC	33500.0015	120/208	40	2@4000	8200	22.8 gal/hr	13	98 lbs.	94 lbs.	164 lbs.	No

*Note: Soft Heat® Brewers and Servers are boxed and shipped separately.*

**Electrical:** Brewer is 3-wires plus ground service rated 120/208V, single phase, 60Hz.

**Plumbing:** 20-90 psi (69-621 kPa). Machine supplied with 3/8" compression fitting.



All dimensions shown in inches.

### BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY for Starbucks

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

- 1) All equipment other than as specified below: 3 years parts and 1 year labor.
- 2) Electronic circuit and/or control boards: parts and labor for 3 years.

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 has not had the required preventative maintenance, or that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

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

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

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

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

# BUNN®

## Starbucks® Soft Heat® Server

### Features

#### Soft Heat® Server

- New Soft Heat® servers are the latest in quality coffee heat retention technology.
- LED power indicator shows server is operational.
- Docking stations have instant power contact with servers.
- Safety-Fresh® patented brew-through lid with vapor seal and spill prevention.
- SH servers to be used with Dual SH brewers or for remote serving, SH servers can be placed on 1SH or 2SH stands to obtain proper faucet to counter clearance.
- International electrical configurations available.



1.5 gallon SH-S Server



### Models

*SH-S Server*

### General Operating Tips

1. Confirm server is clean and empty.
2. Place server on brewer or stand.
3. Red LED indicator light should illuminate, indicates it is heating.
4. Ready to brew.
5. After one hour, if red LED indicator light is blinking, power to server has been shut off.
6. This indicator light is re-set when a new batch is brewed or when the server contacts make contact with electric power.
7. DO NOT IMMERSE THIS SERVER IN WATER, IT HAS INTERNAL ELECTRONIC COMPONENTS.

## BUNN®

#### Corporate Offices

1400 Stevenson Drive  
Springfield, Illinois 62703

#### Phone

800-637-8606  
217-529-6601

#### Fax

217-529-6644

#### Technical Services

800-286-6070

#### Internet

<http://www.bunnomatic.com>

#### Western Regional Office

16431 Carmenita Road,  
Cerritos, California 90701

#### Phone

562-926-0764

#### Fax

562-926-0858

#### Canadian Office

280 Industrial Parkway South  
Aurora, Ontario, L4G 3T9

#### Phone

905-841-2866

#### Fax

905-841-2775

Patents  
Apply

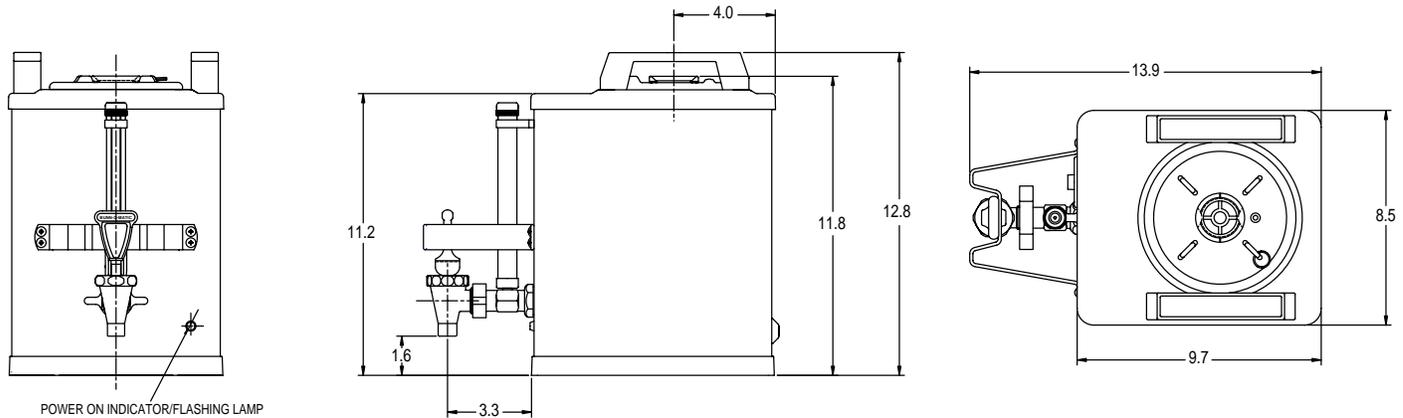


## Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Brewing Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Net Weight	*Ready-To-Use Weight	Cord Attached
SH-S Server	27850.0021	n/a	n/a	n/a	n/a	1.5 gal.	2.2	13.7 lbs.	11 lbs.	22 lbs.	No

*\*Filled with 1.3 gallons of coffee*

Electrical: Fully insulated with a 72 watt @ 24 VDC low voltage heater to keep coffee warm.



All dimensions shown in inches.

### BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY for Starbucks

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

- 1) All equipment other than as specified below: 3 years parts and 1 year labor.
- 2) Electronic circuit and/or control boards: parts and labor for 3 years.

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 has not had the required preventative maintenance, or that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

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

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

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

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

SKU	TAG
DESCRIPTION	
MANUFACTURER	MODEL

# BUNN®

## Starbucks® Single Soft Heat® DBC Brewer

### Features

#### Starbucks® Digital Brewing System

- Three batch size capability.
- Stores individual coffee and flavor profiles using adjustable water volume, bypass percentage, Pulse-Brew™, and pre-infusion timing.
- Operate any combination of equipment error-free with wireless brewer-grinder interface via Smart Funnel®.
- Reduce accidents with safety features that decrease hot splashes from funnel eliminate brewing when funnel or server is not present.
- Consistently brew perfect coffee using Digital Brewer Control with BUNN patented Pulse-Brew™.
- Patented server heat control automatically shuts off once target temperature reached.
- Universal side-mounted hot water dispenser for optional attachment to either side of brewer.
- Large capacity tank drain.
- Includes drip tray as shown.



*Model Single SH DBC with  
1.5 gallon SH-S Server  
(server sold separately)*



### Models

*Single SH DBC*

### General Installation Guidelines - Electrical Hook-Up

**CAUTION** - Improper electrical installation will damage electronic components.

1. An electrician must provide electrical service as specified.
2. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
3. Remove the front panel beneath the sprayheads.
4. Feed the cord through the strain relief and connect it to the terminal block.
5. Connect the brewer to the power source and verify the voltage at the terminal block before proceeding. Replace the front panel.
6. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for Initial Set-Up.

**PLUMBING REQUIREMENTS** - This brewer must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is 1/4" flare or female quick connect.

**NOTE** - Bunn-O-Matic recommends 1/4" copper tubing for installations of less than 25 feet and 3/8" for more than 25 feet from the 1/2" water supply line. A tight coil of

copper tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the counter top. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow. This equipment must be installed to comply with the Basic Plumbing Code of the Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) and the Food Service Sanitation Manual of the Food and Drug Administration (FDA).

#### PLUMBING HOOK-UP

1. Flush the water line and securely attach it to the flare fitting located on bottom of brewer.
2. Turn on the water supply.

### General Operating Tips

1. Confirm server is clean and empty
2. Funnel should contain filter and proper coffee amount
3. Press "On/Off" switch
4. Select desired batch size
5. Press "Brew"

*Brewer will not brew unless funnel and server are in place.*

### BUNN®

**Corporate Offices**  
1400 Stevenson Drive  
Springfield, Illinois 62703  
**Phone**  
800-637-8606  
217-529-6601  
**Fax**  
217-529-6644  
**Technical Services**  
800-286-6070  
**Internet**  
<http://www.bunnomatic.com>

**Western Regional Office**  
16431 Carmenita Road,  
Cerritos, California 90701  
**Phone**  
562-926-0764  
**Fax**  
562-926-0858

**Canadian Office**  
280 Industrial Parkway South  
Aurora, Ontario, L4G 3T9  
**Phone**  
905-841-2866  
**Fax**  
905-841-2775

**Patents**  
Apply

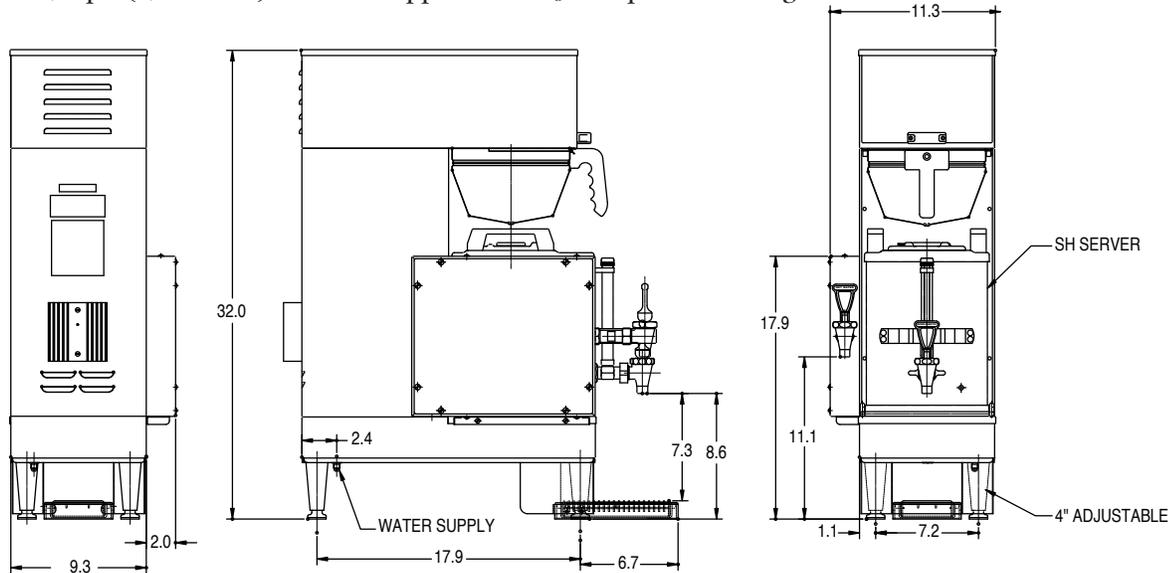
## Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Brewing Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Net Weight	Ready-To-Use Weight	Cord Attached
Single SH DBC	33600.0007	120/208	19.7	4000	4100	11.4 gal/hr	7.9	69 lbs.	65 lbs.	117 lbs.	No
Single SH DBC	33600.0008	120/240	17.1	4000	4100	11.4 gal/hr	7.9	69 lbs.	65 lbs.	117 lbs.	No

*Note: Soft Heat® Brewers and Servers are boxed and shipped separately.*

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

**Plumbing:** 20-90 psi (69-621 kPa). Machine supplied with 3/8" compression fitting.



All dimensions shown in inches.

### BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY for Starbucks

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

- 1) All equipment other than as specified below: 3 years parts and 1 year labor.
- 2) Electronic circuit and/or control boards: parts and labor for 3 years.

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 has not had the required preventative maintenance, or that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, damage or casualty. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

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

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

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

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