



DUAL & SINGLE TF



Digital Brewer Control







DUAL & SINGLE TF



Digital Brewer Control



















Especificaciones Hidráulicas

Características del Agua.

Los equipos DUAL & SINGLE DBC 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.

BUNN[®] La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



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.



En caso de requerir la desinstalación del equipo DUAL & SINGLE DBC, este viene equipado con una manguera de desagüe en la parte interior del equipo, para drenarlo es necesario que el agua que contiene el tanque este fría y necesitara un recipiente con capacidad mayor a los 8.4 galones para la DUAL y 5.0 galones para la SINGLE, solamente retire el tapón de la manguera y suelte el broche para que el agua salga.





Configuración Inicial. La temperatura de elaboración

Para efectuar la configuración inicial es necesario que allá cumplido con los requerimientos de instalación y que considere la temperatura del agua con que desea elaborar la bebida, la temperatura de punto de ebullición del agua varia según la altura sobre el nivel del mar al que se encuentre instalado el equipo pues la presión barométrica cambia según este factor, de tal manera que es necesario conocer el dato para poder ajustar la temperatura del control electrónico. Los equipos DUAL & SINGLE TF DBC están ajustados a 205° F (96.3° C) de fabrica pero esta temperatura deberá ajustarse dependiendo de la altura sobre el nivel del mar a que se encuentre instalado el equipo, se anexa una tabla de referencia.

15

BUNN[°] La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

En esta tabla podemos observar que existe la relación del punto de		Altura sobre el l nivel del mar E		Punto de Ebullicion		Temperatura Recomendada	
abullición del agua en referencia con	Pies	Metros	oF	oC	oF	oC	
	-1000	-304.8	213.80	101.00	200	93.33	
a altura sobre el nivel del mar, el	-500	-152.4	212.90	100.50	200	93.33	
agua dentro del tanque del equipo no	500	152.4	212.00	100.00	200	93.33	
deba lleger el nunte de abullición de	1000	304.8	210.20	99.00	200	93.30	
lebe negar ai punto de ebunición, de	1500	457.2	209.30	98.50	200	93.33	
al manera que se anexa la	2000	609.6	208.40	98.00	200	93.33	
emperatura recomendada para	2500	762	207.40	97.44	200	93.33	
	3000	914.4	206.50	96.94	199	92.78	
brogramar en el equipo también con	3500	1066.8	205.60	96.44	198	92.22	
elación a la altura sobre el nivel del	4000	1219.2	204.70	95.94	197	91.67	
nar. La temperatura recomendada en	4500	1371.6	203.80	95.44	196	91.11	
	5000	1524	202.90	94.94	195	90.56	
su mayoria esta entre /° y 8° F por	5500	1070.4	201.90	94.39	195	90.50	
lebajo del punto de ebullición, es	6500	1981.2	201.00	93.69	194	89.00	
mortante respetar esta diferencia	7000	2133.6	199.20	92.89	192	88.89	
inportante respetar esta unerenera	7500	2286	198.30	92.39	191	88.33	
para que el agua no empiece a hervir	8000	2438.4	197.40	91.89	190	87.78	
lentro del tanque.	8500	2590.8	196.50	91.39	189	87.22	
and a and and a	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	

	Activando por primera vez
≻Colo	que el portafiltros en el riel correspondiente de la maquina
≻Pong	ga un termo o deposito para café debajo del portafiltros
≻Con	ecte el equipo a fuente de alimentación eléctrica
≻El a funcio	gua comenzara a entrar en el tanque hasta llenarlo mientras tanto la pantalla nes mostrara el mensaje "PLEASE WAITTANK FILLING"
≻Espection Control Co	ere aproximadamente 20 minutos para que el agua que esta dentro del tanqu e a la temperatura apropiada. Cuando el agua alcance la temperatura programa la de funciones mostrara el mensaje "READY TO BREWWATER TEMP: 200 °
≻Abra tanque	a la llave de servido de agua caliente y deje salir agua hasta que escuche qu comienza a rellenarse automáticamente.
≻El fi parám	lujo y el volumen del agua esta preestablecido de fabrica. Si desea ajustar e etros sigua el procedimiento de ajuste que se menciona mas adelante.
≻La elabora	cafetera ahora esta lista para ser utilizada de acuerdo a las instrucciones ación de café.

BUNN

































	Programación	Nivel 2			
Presione y retenga el botón					
SET NEW RECIPE?	REVIEW RECIPES?	COPY SETTINGS?			
NO YES	NO YES	NO YES			
Digitat Brewer Control*	Digital Brewer Control"	Digitat Brewer Control ^{as}			
Esta pantalla es para ingresar una nueva receta por medio de un portafiltros programado y configurar los parámetros de la misma. Esta pantalla le permite ver y modificar las recetas que ya están programadas. Esta pantalla le permite ver y modificar las programadas. Esta pantalla le permite ver y modificar las programadas. En el caso del modelo DUAL le permite copiar la receta configurada de un lado hacia el otro.					
BUNN [®] La Marca Mun	dial de Calidad en Equipos de Bebidas	34			





	Programación	Nivel
XXX REFILL → 155	L SPRAY OZ/M: 39.2	L BYPASS OZ/M: 24.
(-) DONE (+)	(-) DONE (+)	(-) DONE (+)
Digital Brewer Control ^{ve}	<i>Digitat Brewer Controt™</i>	Digital Brewer Contro
Rango de rellenado: 20	Establece la taza de	Establece la taza de
(circuito abierto) a 230	flujo de agua en	flujo de agua en
(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.	Onzas por minuto para el rociador del lado Derecho (R) y el lado Izquierdo (L)	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)

	Programación	Nivel 2
CALIBRATE FLOW? NO YES	BREW COUNTERS? NO YES	FUNNEL LOCKOUT? NO DONE YES
Digital Brewer Control [®]	Digitat Brewer Control ^{∞}	Digitat Brewer Control ^{ru}
El operador puede medir la taza de flujo de agua <u>real</u> a través de las cuatro válvulas de manera independiente con una prueba temporizada de 60 seg. (CONFIGURADO COMO EJEMPLO)	Permite que el operador vea la cantidad de ciclos de elaboración realizados en cada uno de los lados del equipo (izquierda o derecha) y la suma de ambos con la posibilidad de reiniciar el contador de ciclos así como un contador acumulado global que no se puede reiniciar.	"YES" permite que el operador impida el inicio de un ciclo de elaboración si el portafiltros no esta colocado en el equipo. (debe tener un Smart Funnel). "NO" permite la elaboración sin detectar el portafiltros (para equipos sin Smart Funnel)
UNN [®] La Marca Mun	dial de Calidad en Equipos de Bebidas	38













































Los TRES Sistemas				
Sistema de Elabor A través de la programación de las recetas los equipos DUA capacidad de dispensar el agua en diferentes modalidade desactivando las válvulas de dispensado y Bypass pe diferentes perfiles de bebidas. Los ciclos que se pueden cr Ciclo continuo que a la vez pueden combinarse con el Bypa Preinfusión	AL & SINGLE DBC tiene la es, esto lo hace activando y ermitiendo la obtención de ear son: Preinfusión, Pulsos, ass.			
Sector Ciclo continuo				
BUNN [°] La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas				
























BUNN[®]

BrewWISE[®] Dual ThermoFresh[®] **DBC** Brewer

ITEM#

PROJECT

DATE



Model Dual TF DBC with 1.5 gallon TF Servers* (servers sold separately) Dimensions: 35.7" H x 21.8" W x 20.2" D (90.7cm H x 55.4cm W x 51.3cm D)

Features

BrewWISE® Brewing System with ThermoFresh® Servers

- Brews 16.3 to 18.9 gallons (61.7 to 71.5 liters) of perfect coffee per hour.
- Stores individual coffee recipes so operator can easily brew many varieties.
- Coffee extraction controlled with pre-infusion and Pulse-Brew[™], digital temperature control, and large sprayhead; coffee strength controlled with variable by-pass.
- Operate any combination of BrewWISE[®] equipment error-free with wireless brewer-grinder interface through the Smart Funnel.
- SplashGard® funnel and optional funnel locks help improve safety.
- Black and stainless models available.
- ThermoFresh® servers are vacuum insulated to keep coffee hot and fresh for hours.
- Create coffee recipe cards with custom recipes, ad cards with messages that display on the brewer LCD, and dedicated funnels for special coffees with the BrewWISE Recipe Writer using your PC (Windows[®] compatible).



ainless steel decor availabl

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

* International models may vary in appearance.

Related Products

Easy Clear® EQ-11-TL Product No. : 30344.1001 Dimensions: 15⁷/₈" H x 3⁵/₈" W x 4¹/₃₂" D 40.3 cm H x 9.21 cm W x 11.5 cm D

Easy Clear® ED-11-TL Product No.: 30244.1001 Dimensions: 14³/₁₆" H x 5¹/₁₆" W x 5¹/₁₆" D 36.0 cm H x 12.6 cm W x 12.6 cm D

Single/Dual Filter Pack

Model

Dual TF DBC

Product No. : 20138.0000 Packed per case: 500 Dimensions: 51/4" Base x 41/4" Sidewall 13.3 cm Base x 10.8 cm Sidewall



BrewWISE® Recipe Writer (BRW) Product No.: 34444.0000 (120V)

2³/₁₆" H x 6³/₈" W x 9¹/₂" D



G9-2T DBC

Product No.: 33700.0000 G9-2TA DBC

- Intl. Product No.: 33700.0005 · Grinder holds 6 pounds each of
- regular and decaf or specialty beans





Product No.: 34447.0000

Recipe Card

- Ad Card Product No.: 34448.0000
- · Program a message to appear on the brewer's display.





Dimensions: 5.56 cm H x 16.2 cm W x 24.1 cm D



Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Brewing Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Funnel Locks	Cord Attached
Dual TF DBC	34600.0000	120/240	27.5	2@3300	6600	18.9 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	Yes	No
Dual TF DBC*	34600.0001	120/240	27.5	2@3300	6600	18.9 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	Yes	No
Dual TF DBC	34600.0002	120/240	27.5	2@3300	6600	18.9 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	No	No
Dual TF DBC*	34600.0003	120/240	27.5	2@3300	6600	18.9 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	No	No
Dual TF DBC	34600.0004	120/208	27.4	2@2850	5700	16.3 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	No	No
Dual TF DBC*	34600.0005	120/208	27.4	2@2850	5700	16.3 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	No	No
Dual TF DBC	34600.0006	120/208	27.4	2@2850	5700	16.3 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	Yes	No
Dual TF DBC*	34600.0007	120/208	27.4	2@2850	5700	16.3 gal/hr	14.6	92.5 lbs.	Yes	No
G9-2T DBC	33700.0000	120	9.4	n/a	n/a	n/a	5.9	67 lbs.	n/a	Yes
G9-2T DBC*	33700.0001	120	9.4	n/a	n/a	n/a	5.9	67 lbs.	n/a	Yes
TF Server	34850.0000	n/a	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8	13.8 lbs.	n/a	No
TF Server*	34850.0001	n/a	n/a	n/a	n/a	1.5 gallons	2.8	13.8 lbs.	n/a	No

* Models have black decor.

Brewing capacity: based upon incoming water temp of 60°F (140°F rise).

Electrical: Brewer is 3-wires plus ground service rated 120/208V or 120/240V, single phase, 60Hz. Grinder is 2-wires plus ground service rated 120V, 60Hz, circuit required, ³/₄ HP motor.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa). Machine supplied with 3/8" (9.25 mm) male fitting.



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

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

All dimensions shown in inches. Bunn Corporation owns all copyrights relating to materials in this publication. Please contact Bunn Corporation to request permission to reproduce any portion of this publication.

BUNN® *DUAL™ TF DBC con SMART FUNNEL*®



MANUAL DE OPERACIONES Y SERVICIO

BUNN-O-MATIC CORPORATION

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

www.bunnomatic.com

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL 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 moledoras del equipo moledor de café para que muela 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.

INTRODUCCIÓN

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

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
PROGRAMACIÓN	9
Interruptores de programación	9
Programación de la cafetera	10
FUNCIONES DE PROGRAMA (NIVEL 1) Bloqueo de preparación de café	. 10
FUNCIONES DE PROGRAMA (NIVEL 2)	11
Aiuste de Nueva Receta (utilizando un Smart Funnel® v un Molino G9-2T DBC)	12
Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café	12
Aiuste de Porcentaies de Derivación	13
Aiuste de Tiempos de Preparación por Pulsos	13
Aiuste de Tiempo de Preinfusión	13
Aiuste de Tiempos de Goteo	. 14
Aiuste de Nueva Receta (utilizando una Tarieta de Receta)	. 15
Aiuste de Nueva Receta (sin Smart Funnel® ni Molino G9-2T DBC)	. 16
Revisión de Recetas /Modificación de Recetas / Aiuste de Sabores de Café Sin Nombre	. 17
Aiuste de Volúmenes de Preparación de Café	18
Aiuste de Porcentaies de Derivación	19
Tiempos de Preparación por Pulsos	20
Según Eiemplo	22
Ingreso de Tiempos	23
Aiuste de Tiempos de Preinfusión	24
Aiuste de Tiempos de Goteo	25
Copia de Aiustes	. 26
Activación de Advertencias	. 27
Aiuste de Temp (Temperatura de Preparación)	27
Aiuste de Listo (Temperatura de Listo)	27
Relleno (Regulación de Sensibilidad)	28
Rociado en Oz/M (Lee la velocidad del flujo de la cabeza de rociado)	28
Derivación en Oz/M (Lee la velocidad derivación)	28
Regulación de Flujo	. 29
Regulación del Flujo de la Cabeza de Rociado	29
Regulación de Fluio de Derivación	30
Contadores de Preparación (Ver /Reajustar)	31
Detección de Embudo	. 31
Herramientas de Servicio	. 32
Prueba de Salidas (Componentes)	33
Prueba de Interruptores	33
Prueba de Frequencia	34
Valores Predeterminados de Fábrica (Reaiustar)	35
Localización y resolución de problemas	36
Diagrama esquemático de conexiones	47

AVISOS A LOS USUARIOS

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

AWARNING

- Fill water tank before turning -on thermostat or connecting appliance to power source.
- Use only on a properly protected circuit capable of the rated load.
- Electrically ground the chassis.
- Follow natinal/local electrical codes.
- Do not use near combustibles.

FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE, OR SHOCK HAZARD

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT

THIS APPLIANCE IS HEATED WHENEVER CONNECTED TO A POWER SOURCE 00831.0000F 3/98 ©1988 BUNN-O-MATIC CORPORATION

This equipment is to 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).

00831.0000

ADVERTENCIA

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

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

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).

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

27508.0000

PRECAUCIÓN

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

Disconnect from power source before removal of any panel or replacement of any component! 10044.0000

ADVERTENCIA

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

AVISOS A LOS USUARIOS (cont.)



00658.0000

•

ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

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

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

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



1

WARNING

WARNING

REMOVE FUNNEL

HOT WATER

03409.0000

ADVERTENCIA Líquido caliente

03408.0000

ADVERTENCIA QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE

20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE

Página 5

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, 30 A, 60 Hz.



L1, L2, L3, son las 3 fases

V1 = Voltaje entre fases, entre entre 2 fases cualquiera.

V2 = Voltaje de fase a neutro, L1 a neutro debe ser 120V.

Requiere un servicio de corriente tetrafilar trifásico conectado a tierra de 120/208 VCA o 120/ 240 VCA, 30 A, 50 Hz.

VOLTAJE DE		
SISTEMA	V1	V2
208	208	120
240	240	120

PRECAUCIÓN: No conecte L1 a un circuito que opera a más de 150 volts.

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 de acceso delantero (abajo y a la izquierda) 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. Replace the access panel. Vuelva a poner el panel de acceso.
- 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 20 y 90 lb/pulg² (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada o una conexión rápida hembra de 3/8".

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

Este equipo debe instalarse para cumplir con el Código de Plomería 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. Lave la tubería de agua y conéctela bien a la conexión abocinada o conector rápido ubicado en la parte inferior de la cafetera.
- 2. Abra el agua de suministro.



(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 apagado 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 BREW

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

(d) BOTÓN ®

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

(e) PANTALLA DE FUNCIONES

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

(f) BOTONES DE 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 en BUNN® puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones.

PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - La cafetera 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 estaciónes de preparación de café.
- 2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
- 3. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El agua pasará 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.
- 5. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está rellenando.
- 6. Los volumenes de agua han estado prefijados en fábrica. Consulte los ajustes de la sección Fijar los volúmenes de preparación de este manual en caso de que haya que aumentar o disminuir el volumen.
- 7. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- 1. Escoja el volumen de la tanda deseada sobre el molino. No es necesario escojer un volumen de tanda en la cafetera.
- 2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
- 3. Muela la cantidad escogida de café fresco en el Smart Funnel® usando la operación G9-2T DBC con Smart Funnel® 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 obtienen 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. El 🔝 debe estar encendido. Pulse momentáneamente y suelte el botón 🞰. Si la cafetera tiene la opción de

trabado de embudo y si 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) ENCENDIDO/APAGADO debe estar ENCENDIDO.

b) BREW TEMPERATURE TOO LOW (TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ DEMASIADO BAJA) – espere hasta que caliente o cancele la opción BREW LOCKOUT (BLOQUEO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ). (Page 1)

c) FUNNEL NOT IN PLACE (EMBUDO FUERA DE POSICIÓN) (o está en uso un embudo de preparación de café estándar) – cancele la opción FUNNEL DETECT (DETECCIÓN DE EMBUDO). Página 31

d) **INSPECCIONE EL EMBUDO** – quite el embudo, vacíe los posos del café preparado anteriormente y muela una nueva tanda en el embudo.

- 7. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes encima mencionados, se leerá NOW BREWING (PREPARANDO CAFÉ) 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** (**GOTEO**) 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 circuitos integrados de computadora y una etiqueta con instrucciones. Utilizada para cargar mensajes de advertencia en la cafetera.
- **BREW LOCKOUT: 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.
- **BYPASS: 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 impulsos, 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 impulsos, 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.
- MAIN SCREEN: 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.
- NO-NAME COFFEE: 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.
- **OFF-TIME: DESCONEXIÓN:** Durante una preparación de café por impulsos o una preinfusión, este es el tiempo ajustado para el lapso de tiempo en que el agua no se rocía sobre el café molido.
- **PREINFUSIÓN:** 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 IMPULSOS:** 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 impulsos 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 impulsos, derivación porcentual, preinfusión y tiempo de goteo.
- **TARJETA DE RECETA:** Un conjunto formado por un circuito integrado de computadora y una etiqueta con instrucciones. Usado para cargar una receta en la cafetera y en el Molino DBC[™] que lo acompaña.

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. **Símbolo** (extremo superior derecho del logotipo de BUNN) 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 B en BUNN® Puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por 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 patalla)** 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 DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES - LEA CON CUIDADO -

Para salir de la modalidad de programación en cualquier momento, pulse y suelte el botón 🔝 ubicado en

el panel de interruptores delantero. La pantalla volverá a **PANTALLA PRINCIPAL**.

Si alguno de los cinco interruptores de programación es pulsado 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 IMPULSOS – AJUSTE SEGÚN EJEMPLO (PULSE BREW - SET BY EXAMPLE), CALIBRACIÓN DE FLUJO (CALIBRATE FLOW)** y pruebas de preparación de café y válvulas de paso en **HERRAMIENTAS DE SERVICIO/SALIDAS DE PRUEBA (SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS)**.

PANTALLA PRINCIPAL



Esta pantalla aparecerá cuando la cafetera esté pronta 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 (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.



FUNCIONES DE PROGRAMA - NIVEL 1

BREW LOCKOUT (BLOQUEO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ)

Esta función permite al operador impedir o permitir la Preparación de café si hay menos que la temperatura fijada para **READY (LISTA).**

Para esta función de pantalla pulse y mantenga pulsado el símbolo ® Suelte el botón ® cuando la pantalla muestre:



El SI o NO deberían estar destellando. Elija YES (SI) para impedir la preparación de café si la temperatura del agua se encuentra bajo la temperatura fijada en READY (LISTA). Elija NO para permitir la preparación de café a cualquier temperatura.

Cuando finalice, pulse y suelte **DONE** (DISPUESTO) Esto provocará la salida de esta pantalla de función y volverá a visualizar **MAIN SCREEN** (PANTALLA PRINCIPAL).

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA (cont.)

FUNCIONES DE PROGRAMA - NIVEL 2

Se dispone de tres métodos de programación de los diferentes parámetros de preparación de café de la cafetera Dual™TF con Smart Funnel®.

MÉTODO 1:

Usando un Smart Funnel® y un molino G92T DBC:

Ciertos nombres de café (NAMES) se almacenan en la memoria del G92T DBC. Cuando un nombre determinado de café se muele en el Smart Funnel®, dicho nombre y el volumen de la tanda seleccionada se transfieren de la cafetera al chip (circuito integrado de computadora) situado en el asa del embudo. El embudo se inserta entonces dentro de los rieles del embudo del lado izquierdo de la cafetera. Las bobinas sensoras en la cafetera lee la información contenida en el asa. Esto permite entonces al operador ajustar BREW VOLUMES (VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ), BYPASS PERCENTAGES (PORECENTAJE DE DERIVACIÓN), PULSE BREW TIMES (TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR IMPULSOS), PREINFUSION TIMES (TIEMPOS DE PREINFUSIÓN) V **DRIP-OUT TIMES (TIEMPOS DE GOTEO)** para ese nombre particular de café (NAMES). Cada nombre de café (NAME) puede fijarse individualmente para proporcionar una calidad óptima a su preparación.

RECETAS

Este diagrama permite la creación, modificación, o visualización de las recetas en la cafetera.



MÉTODO 2:

Uso de una Tarjeta de Recetas (RECIPE CARD) para ingresar de una sola vez todos los ajustes de la preparación de café:

Si usa un nombre de café que no se encuentra en la memoria de G9-2T DBC, el cliente puede obtener una **TARJETA DE RECETA (RECIPE CARD)** de la fábrica con toda la información necesaria para ajustar ese nombre de café en particular. Esto incluye el NOMBRE DE CAFÉ (COFFEE NAME), VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW VOLUMES),PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES), TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR PULSOS (PULSE BREW TIMES), TIEMPOS DE PREINFUSIÓN (PREINFUSION TIMES), Y TIEMPOS DE GOTEO (DRIP-OUT TIMES).

MÉTODO 3:

No usa un Smart Funnel® y/o un Molino G9-2T DBC:

Esto permite al operador ingresar **UN** conjunto de parámetros de preparación de café para cada lado, en caso en que no se use un Smart Funnel® y/o una G9-2T DBC con la cafetera Dual™ TF. El mismo es mencionado como sabor de café **NO NAME** (Sin Nombre). Si la cafetera ne lee la información en el asa del embudo, selecciona automaticamente el ajute de parámetros de preparación de café **NO NAME** (Sin Nombre) antes de preparar el café. El mismo incluye: **VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ** (BREW VOLUMES) ,PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES), TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR PULSO (PULSE BREW TIMES), TIEMPOS DE PREINFUSIÓN (PREINFUSION TIMES), y TIEMPOS DE GOTEO (DRIP-OUT TIMES) para los tres volúmenes de tandas.



AJUSTE DE NUEVA RECETA

Uso de Smart Funnel® y Molino G9-2T DBC:

Esto permite entonces al operador ajustar BREW VOLUMES (VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ), BYPASS PERCENTAGES (PORCENTAJE DE DERIVACIÓN) , PULSE BREW TIMES (TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR IMPULSOS), PREINFUSION TIMES (TIEMPOS DE PREINFUSIÓN) y DRIP-OUT TIMES (TIEMPOS DE GOTEO) para cada nombre de café prefijado en la memoria del molino.

Ciertos nombres de café (NAMES) se almacenan en la memoria del G9-2T DBC. Cuando un nombre determinado de café se muele en el Smart Funnel®, dicho nombre y el volumen de la tanda seleccionada se transfieren de la cafetera al circuito integrado de computadora (chip) situado en el asa del embudo. El embudo se inserta entonces dentro de los rieles del embudo del lado izquierdo de la cafetera. Las bobinas sensoras en la cafetera lee la información contenida en el asa. El nombre del sabor de café aparcera entonces en la pantalla. Esto permite entonces al operador ajustar BREW VOLUMES (VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ), BYPASS PERCENTAGES (PORECENTAJE DE DERIVACIÓN), PULSE BREW TIMES (TIEMPOS DE PREPARACION POR IMPULSOS), PREINFUSION TIMES (TIEMPOS DE PREINFUSIÓN) V **DRIP-OUT TIMES (TIEMPOS DE GOTEO)** para ese nombre particular de café (NAMES). También permite al operador fiiar otros parámetros de preparación de café, como ser TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW TEMPERATURE), TEMPERATURA LISTA (READY TEMPERATURE), BLOQUEO DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW LOCKOUTS), etc. Cada nombre de café (NAME) puede fijarse individualmente para proporcionar una calidad óptima a su preparación.



Procedimiento para Ajuste de la Receta:

NOTA: Antes de comenzar el ajuste, ponga la jarra debajo del embudo de preparación.

- Coloque el embudo dentro del molino y elija una volumen de tanda para moler. No es necesario granos de café en la(s) tolva(s) para programar la cafetera. El nombre del café es preseleccionado y almacenado en la memoria de la cafetera del lado en que se está moliendo.
- 2. Pulse el botón . Cuando el molino termina de moler, quite el embudo
- 3. Pulse y mantenga pulsado en botón de ® hasta que lea en la pantalla **SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA).** Suelte el botón ® .
- 4. Pulse y suelte YES (SI). La pantalla deberá visualizar INSERT FUNNEL WITH NEW NAME (COLOQUE EL EMBUDO CON EL NUEVO NOMBRE), despues USE LEFT SIDE ONLY (USE SOLAMENTE LADO IZQUIERDO) y finalmente QUIT SETUP? (ABANDONAR AJUSTES?). Estas tres pantallas se repetirán cíclicamente.
- Coloque el embudo en los rieles en el lado izquierdo de la cafetera. La pantalla visualizará el NOMBRE (NAME) del café que se molió en el embudo, junto con un NO y un YES (SI). Si el NOMBRE (NAME) en la pantalla es correcto, pulse YES (SI).
- SI, por laguna razón, el nombre del café del molino no se carga correctamente en el embudo, o si no se realizó todavía la molienda, le pantalla visualizará MUST GRIND INTO FUNNEL FIRST (DEBE MOLER CAFÉ EN EL EMBUDO PRIMERO). Será necesario moler otra tanda siguiendo los pasos 1 y 2.
- 7. Si la cafetera reconoces la molienda, la pantalla visualizará BEGIN SETUP OF (COFFEE NAME) (COMIENCE AJUSTE DE (NOMBRE DE CAFÉ). La pantalla visualizará BREW OZ (ONZAS DE PREPARCIÓN DE CAFÉ) y una luz de tanda estará destellando. (Consulte la página 18 por descripción de la función BREW OZ. (ONZAS DE PREPARACIÓN).



P2415

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.) AJUSTE DE NUEVAS RECETAS (cont.)

- 8. Mediante el uso de (-) y (+), fije la cantidad de agua para preparación de café, en onzas, a distribuirse para ese volumen de tanda en particular.
- 9. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita el paso # 8 para ese volumen. Continúe ajustando todos los volúmenes de tanda.
- 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?)
- 11. Si los tres volúmenes de tandas no son correctos, pulse y suelte NO para regresar a la pantalla de ajuste BREW OUNCES (ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ) y repita los pasos del 8 al 10. Si los tres volúmenes de tandas son correctos, pulse YES (SI). Esto avanzará a la función % BYPASS (% DE DERIVACIÓN). (Consulte la página 19 por descripción de la función % BYPASS (% DE DERIVACIÓN).



12. 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.

P2416

- 13. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita el paso # 12 para cada tanda a ajustarse.
- 14. Cuando finalice el ajuste de cada volumen de tanda, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO).** La pantalla visualizará **3 BATCH SIZES DONE?** (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
- 15. Si los tres volúmenes de tandas no son correctos, pulse y suelte NO para regresar a la pantalla de ajuste BYPASS (DERIVACIÓN) y repita los pasos del 12 al 15. Si los tres volúmenes de tandas son correctos, pulse YES (SI). Esto avanzará a la función SET PULSE BREW (AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSO) (Consulte la página 20 por descripción de la función SET PULSE BREW (AJUSTE DE PREPARACIÓN POR IMPULSO)
- 16. Para AJUSTE DE PREPARACIÓN POR IMPULSO (SÉT PULSE BREW), si está ajustando la preparación de café SEGÚN EJEMPLO (BY EXAMPLE) (preparando en un embudo) pulse YES (SI) y continúe con las instrucciones de ajuste para AJUSTANDO PREPARACIÓN – SEGÚN EJEMPLO, en la página 22.

17. Si ajusta la preparación por pulsos mediante el INGRESO DE TIEMPOS (ENTER TIMES) (ingresando tiempos determinados) pulse NO. Se visualizará en pantalla ENTER TIMES (INGRESO DE TIEMPOS). Pulse y suelte YES (SI) y continúe con las instrucciones de AJUSTANDO PREPARACIÓN POR PULSOS – INGRESO DE TIEMPOS, en la página 23. Una vez logrado el AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSO (SET PULSE BREW), la siguiente función será AJUSTE DE PREINFUSIÓN (SET PREINFUSIÓN). (Consulte la página 24 por descripción de la función AJUSTE DE PREINFUSIÓN (SET PREINFUSION).



- 18. Para AJUSTAR PREINFUSIÓN pulse YES (SI) en la pantalla de SET PREINFUSION para continuar. La pantalla ahora visualizará ON TIME y una luz de tanda estará destellando.
- Mediante el uso de (-) y (+), fije la cantidad de agua de preparación de café que inicialmente mojará de antemano los granos para ese volumen de tanda en particular.
- 20. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita hasta que los tres volúmenes de tandas estén ajustados.
- 21. Al finalizar, pulse **DONE (DISPUESTO).** En la pantalla se visualizará ahora **OFF TIME (TIEMPO APAGADO)** y una luz de tanda estará destellando.

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.) AJUSTE DE NUEVAS RECETAS (cont.)

- 22. Mediante el uso de (-) y (+), fije el tiempo que se retrasará el ciclo de preparación de café (luego que el ciclo de remojo de **antemano** de los granos finalice) antes de reanudar la preparación de café.
- 23. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita hasta que los tres volúmenes de tandas estén ajustados.
- 24. Cuando finalice el ajuste de todos los volúmenes de tandas, pulse y suelte **DONE (DISPUESTO).** Se visualizará en pantalla el **TIEMPO ENCENDIDO y APAGADO (ON y OFF TIMES)** que se ingresaron para una tanda en particular. Luego de 5 segundos de retraso, la pantalla visualizará **3 BATCHES DONE (3 TANDAS DISPUESTAS).**
- 25. De no estar las tres tandas completas, pulse **NO** para regresar a **SET PREINFUSION (AJUSTE DE PREINFUSIÓN)**, y repita los pasos del 19 al 24.
- 26. Si las tres tandas son correctas, pulse YES (SI). Esto nos llevará a la siguiente función, SET DRIP TIME (AJUSTE DE TIEMPO DE GOTEO) (Consulte la página 25 por descripción de la función SET DRIP TIME (AJUSTE DE TIEMPO DE GOTEO).



- 27. 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.
- Mediante el uso de (-) y (+), fije el tiempo desde que finaliza el rociado de preparación de café hasta que el embudo se vacía de líquido caliente para este 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 fijar en OFF (DESACTIVADO), pulse y suelte (-) hasta que aparezca OFF en la pantalla.
- 29. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita el paso 28 hasta que los tres volúmenes de tandas estén ajustados.
- 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?)
- Si los tres volúmenes de tandas no son correctos, pulse NO para regresar a la pantalla de ajuste de TIEMPO DE GOTEO (DRIP TIME) repita desde el paso 28 al 30.
- 32. Si las tres tandas son correctas, pulse **YES (SI).** La pantalla visualizará el nombre de café que se está programando (modificando) junto con **SETUP COMPLETE (SE COMPLETÓ AJUSTE).**
- 33. 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).

Ajuste de Nueva Receta utilizando una Tarjeta de Receta para cargar nombres de café y ajustes de preparación de café en la Dual™ TF DBC con Smart Funnel®:

La memoria del G9-2T DBC contiene ciertos nombres de café. Si el operador usa un nombre de café que no se encuentra ya almacenado en la memoria del molino, una TARJETA DE RECETA (RECIPE CARD) puede obtenerse en fábrica) La TARJETA DE RECETA (RECIPE CARD) incluye toda la información necesaria para ajustar ese nombre de café en particular. La información de la TARJETA DE **RECETA** se carga en la memoria del moline. Juego en la memoria de la cafetera sosteniendo el área del circuito integrado sobre las bobinas sensoras del equipo. Esta información puede incluir el nombre de café. **BREW** VOLUMES (VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ), BYPASS PERCENTAGES (PORECENTAJE DE DERIVACIÓN), PULSE BREW TIMES (TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR IMPULSOS), PREINFUSION TIMES (TIEMPOS DE PREINFUSIÓN) y DRIP-OUT TIMES (TIEMPOS DE GOTEO) para ese nombre particular de café (NAME). Todo ello puede cargarse en segundos.

Comuníquese con Bunn-O-Matic Corporation por disponibilidad de **TARJETAS DE RECETAS**

NOTA: Las instrucciones para programar la cafetera y el molino están impresas sobre la **TAREJETA DE RECETA**, junto con el nombre de café que se está programando.

Procedimiento de programación del nombre de café:

- 1. Quite (si se encuentran presentes), los embudos de los rieles izquierdo y derecho.
- 2. Coloque la **TARJETA DE RECETA** verticalmente, de forma que cabeza del **circuito integrado** se encuentre debajo de la bobina sensora del lado izquierdo.
- Luego de una pequeña pausa se visualizará en la pantalla CARD CONTAINS RECIPE FOR (TARJETA CON RECETA PARA) y luego cambiará a (NOMBRE DE CAFÉ) SHOW (MUESTRA) QUIT (ABANDONA) SAVE (SALVA) Todos los parámetros para ese sabor de café están transfiriéndose ahora desde la TARJETA a la cafetera.
- 4. Para ver esta información, pulse y suelte **SHOW.** La pantalla avanzará por todas las pantallas de preparación de café para los tres volúmenes de tantas. La pantalla regresará a **CARD CONTAINS RECIPE FOR (TARJETA CON RECETA PARA) luego cambiará a (NOMBRE DE CAFÉ) SHOW (MUESTRA) QUIT (ABANDONA) SAVE (SALVA)**.

- Si todos los ajustes de preparación de café son correctos, pulse SAVE (SALVAR). La pantalla visualizará (NOMBRE DE CAFÉ) SETUP COMPLETE (SE COMPLETÓ AJUSTE). Ahora, todos los ajustes de preparación de café para ese nombre están almacenados en la memoria de la cafetera.
- Si la información de la preparación de café no es correcta, o se desea abandonar antes que los ajustes se almacenen en la memoria de la cafetera, pulse QUIT (ABANDONAR). La pantalla visualizará (NOMBRE DE CAFÉ) NOT SAVED (NO SALVADO) La pantalla volverá a MAIN SCREEN (PANTALLA PRINCIPAL).



AJUSTE DE NUEVA RECETA:

Si no se usa un Smart Funnel \mathbb{B} (con bobina sensora) y/ o un Molino G9-2T DBC. la cafetera funcionará como una Cafetera Bunn® Dual™ TF estándar:

Es posible operar la cafetera son usar un Smart Funnel® v/o un Molino G9-2T DBC. Si se utiliza una embudo estándar o un molino no-DBC, la cafetera automáticamente seleccionará el sabor de café SIN NOMBRE cuando se

pulse el botón . Esto significa que no se levó ningún nombre del asa del embudo.

Se dispone de dos programas de café SIN NOMBRE que pueden fijarse en la cafetera. Se refiere a ellos como NO NAME LEFT (SIN NOMBRE A LA IZQ.) V NO NAME RIGHT (SIN NOMBRE A LA DERECHA) El lado izquierdo y derecho de la cafetera pueden ajustarse independientemente uno del otro. Esto incluye VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW VOLUMES), PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES), TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR IMPULSO (PULSE BREW TIMES), TIEMPOS DE PREINFUSIÓN (PREINFUSION TIMES), y TIEMPOS DE GOTEO (DRIP-OUT TIMES). La cafetera se desempeñará con las mismas capacidades que una Cafetera Bunn Dual TF.

La instrucciones para la programación de los ajustes de NO NAME (SIN NOMBRE) se encuentran en las siguientes páginas. Para ajustar la receta se siguen los mismos pasos que los usados para MODIFY A RECIPE (MODIFICACIÓN **DE RECETA)**, que comienzan en la página 18.

Observar que cuando la pantalla muestre NO NAME LEFT (SIN NOMBRE A LA IZQ.), debe pulsarse MODIFY (MODIFICACIÓN) para ajustar el café SIN NOMBRE A LA IZQ.

De lo contrario, pulse **NEXT (SIGUIENTE)** para visualizar NO NAME RIGHT (SIN NOMBRE A LA DERECHA). Ahora, MODIFY (MODIFICAR) debe pulsarse para ajustar los parámetros del café NO NAME RIGHT (SIN NOMBRE A LA DERECHA)

NOTA: Antes de comenzar el ajuste, ponga un embudo en rieles izquierdo y derecho, y coloque una Jarra ThermoFresh® bajo cada embudo de preparación de café.



P2419

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 VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW VOLUMES), PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES), TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR IMPULSO (PULSE BREW TIMES), TIEMPOS DE PREINFUSIÓN (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 VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (BREW VOLUMES), PORCENTAJES DE DERIVACIÓN (BYPASS PERCENTAGES), TIEMPOS DE PREPARACIÓN POR IMPULSO (PULSE BREW TIMES), TIEMPOS DE PREINFUSIÓN (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 de ® hasta que lea en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ®. Pulse el botón ® hasta que la pantalla visualice REVIEW RECIPES (REVISIÓN DE RECETAS).
- 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).
- Pulse y suelte SHOW (MUESTRA). La pantalla avanzará por todas 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.
- 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 will que se encuentran en el panel de

interruptores delantero para salir del modo de programación y regresar a **MAIN SCREEN** (PANTALLA PRINCIPAL).



ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ (AJUSTE O Graduación de los volúmenes de preparación de café)

Esta función permite la graduación de los volúmenes de preparació 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 el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE** (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ® . Pulse el botón ® hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES** (REVISIÓN DE RECETAS).
- 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 **destelland**o una luz de tandas Pulse y suelte el volumen de tandas a ser modificado

- 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.
- 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?)
- 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 cualquier botón 🔝

para salir del ajuste ONZAS DE PREPARACIÓN (**BREW** OZ) y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL (**MAIN** SCREEN).



% DE DERIVACIÓN:

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 tanda.

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.

- Pulse y mantenga pulsado el botón de

 hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón
 Pulse el botón
 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.
- Pulse y suelte MODIFY (MODIFICACIÓN). La pantalla visualizará BREW OZ (ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ)
- Pulse y suelte DONE (DISPUESTO). La pantalla visualizará 3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)

- 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
- 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.
- 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

y soltar cualquier botón spara salir del ajuste % DE DERIVACIÓN (% BYPASS) y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL (MAIN SCREEN).



AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS:

Esta función permite al operador programar la cafetera para "pulsar" el flujo de la cabeza de rociado durante un ciclo de preparación de café (poner en marcha y detener el flujo de agua de la cabeza de rociado) Esta función otorga la posibilidad de "poner a punto" la cafetera para perfiles de sabores específicos. La preparación por pulsos puede ajustarse para todas y cada una de las tandas.



a) 1er TIEMPO DE CONEXIÓN – Es el lapso de tiempo

comprendido desde que se pulsa el botón 📖 hasta

que se alcanza el nivel de agua deseado en el embudo. (Mojando los granos)

- b) TIEMPO DE DESCONEXIÓN Es el lapso de tiempo comprendido desde que el agua en el embudo alcanza el nivel de CONEXIÓN deseado hasta que drena fuera del embudo hasta un nivel inferior deseado.
- c) ÚLTIMO TIEMPO DE DESCONEXIÓN Es el lapso de tiempo comprendido desde que el agua en el embudo drena hasta el nivel inferior hasta que se llena el embudo hasta un nivel más alto deseado. (Mojando los granos)

Estos tres tiempos pueden ajustarse de dos formas diferentes La primera es observando el flujo del agua para los tiempos de conexión y desconexión. Esto se logra usando la pantalla **SET BY EXAMPLE (**AJUSTE SEGÚN EJEMPLO) y siguiendo los pasos subsiguiente bajo dicha función.

La otra permite ingresar tiempos vigentes para cada uno de los ajustes. Esto se logra usando la pantalla **ENTER TIMES** (INGRESO DE TIEMPOS) y siguiendo los pasos subsiguiente bajo dicha función. Cualquiera de estos métodos pueden utilizarse para ajustar la preparación de café por impulsos para cada tanda.

Modificando preparación por pulsos:

Rango: 1er tiempo de conexión - de 0 hasta 4 minutos Tiempo de desconexión - de 0 hasta 4 minutos Último tiempo de conexión - Preinfusión hasta 4 minutos

NOTA: Si la cafetera ya se encuentra en la pantalla de **SET PULSE BREW** (AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS), no será necesario seguir los pasos del 1 al 6 de esta sección, y proceda directamente con el paso 9.

- 1. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE** (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ® . Pulse el botón ® hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES** (REVISIÓN DE RECETAS).
- 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)
- Pulse y suelte DONE (DISPUESTO). La pantalla visualizará 3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
- Pulse y suelte YES (SI). La pantalla visualizará SET PULSE BREW (AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS)
- 9. Pulse y suelte **YES** (SI). La pantalla visualizará **SET BY EXAMPLE (**AJUSTE SEGÚN EJEMPLO)
- 10. Para ajuste de preparación **SEGÚN EJEMPLO** (preparación en un embudo) pulse **YES** (SI) y continúe con las instrucciones de ajuste para *AJUSTANDO PREPARACIÓN POR PULSOS – SEGÚN EJEMPLO,* en la página 22.
- 11. Si ajusta la preparación por pulsos mediante el INGRESO DE TIEMPOS (ENTER TIMES) (ingresando tiempos determinados) pulse NO. Se visualizará en pantalla ENTER TIMES (INGRESO DE TIEMPOS). Pulse y suelte YES (SI) y continúe con las instrucciones de AJUSTANDO PREPARACIÓN POR PULSOS - INGRESO DE TIEMPOS, en la página 23.

AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS (cont)



Ajuste de Preparación por Pulsos – SEGÚN EJEMPLO:

- 1. La pantalla visualizará **CONTAINER READY?** (RECIPIENTE LISTO?) Coloque un recipiente debajo de la cabeza de rociado del lado izquierdo. Coloque un embudo de preparación conteniendo un filtro y posos de café en la parte superior del recipiente así el rociado y el nivel de café pueden verse. (Vea Fig. 1)
- Élija el volumen de tanda a fijar pulsando el botón que se encuentra próxima a la luz indicadora en lado izquierdo de la cafetera. El indicador del volumen de tanda elegido estará destellando.
- Si todo está colocado en su lugar, pulse YES (SI) en la pantalla de CONTAINER READY? (¿RECIPIENTE LISTO?). La pantalla visualizará PRESS BREW TO START 1ST ON TIME.(a) (PULSE PREPARACIÓN PONDRÁ EN MARCHA 1ER TIEMPO DE CONEXIÓN)
- 4. Pulse y suelte el botón . El agua de la cafetera comenzará a pasar al embudo y el nivel de agua subirá.
 (b)
- 5. Vigile el flujo de agua. Cuando alcance el nivel deseado en el embudo, pulse y suelte el botón en uevamente para finalizar el 1ER TIEMPO DE CONEXIÓN (1ST ON TIME). (c)
- 6. El rociado se detendrá y el embudo de preparación de café comenzará a vaciarse. Cuando el nivel de agua en

el embudo drenó hasta el nivel deseado, pulse nuevamente para finalizar el TIEMPO DE DESCONEXION (OFF-TIME). Esto también inicia el rociado de agua para el ajuste final. (d)

 Él agua de preparación comenzará nuevamente y el nivel de agua en el embudo se elevará. Vigile el flujo de agua. Cuando alcance el nivel deseado, pulse y suelte

el botón www.nuevamente para finalizar el ÚLTIMO TIEMPO DE CONEXIÓN (LAST ON TIME). (e)

- La pantalla mostrará ahora los tiempos de desconexión y de 1er y última conexión para el volumen de tanda recién programado. Luego de 5 segundos de espera, la pantalla visualizará 3 BATCHES DONE? (3 TANDAS DISPUESTAS?) (f y g)
- Si se necesita modificar otras tandas, pulse NO. La pantalla regresará a SET BY EXAMPLE (AJUSTE SEGÚN EJEMPLO) Pulse YES (SI), después elija un volumen de tanda diferente y repita los pasos del 1 al 8. Repita hasta que los volúmenes de tanda deseados estén ajustados para el lado izquierdo. (g)
- 10. Ál finalizar pulse **YES** en **3 BATČHES DONE?** (¿3 TANDAS DISPUESTAS?) La pantalla mostrará **SET PREINFUSION** (AJUSTE DE PREINFUSIÓN). Otra

alternativa es pulsar y soltar cualquier botón ubicado en la parte delantera de la cafetera para salir de AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL.

NOTA: Si pulsa ® antes de llegar a la pantalla de ajuste final, saldrá del ajuste y retendrá los valores anteriores.



FIG. 1



Ajuste de Preparación por Pulsos – INGRESO DE TIEMPOS: NOTA: No debe fluir agua de la cafetera durante este proceso de ajuste.

- Esta pantalla visualizará **1ST ON TIME** (1^{ER} TIEMPO DE CONEXIÓN) **X:XX.** Elija el volumen de tanda a fijar pulsando el botón que se encuentra próxima a la luz indicadora en lado izquierdo de la cafetera. El indicador del volumen de tanda elegido estará destellando.
- 2. Regule **TIEMPO DE CONEXIÓN** usando (-) y (+). Al finalizar, pulse **DONE** (**DISPUESTO**). (a)
- Esta pantalla visualizará OFF TIME (TIEMPO DE DESCONEXIÓN) X:XX Regule el TIEMPO DE DESCONEXIÓN (OFF TIME) usando (-) y (+). Al finalizar, pulse DONE (DISPUESTO).(b)
- Esta pantalla visualizará LAST ON TIME (ÚLTIMO TIEMPO DE CONEXIÓN) X:XX Regule ÚLTIMO TIEMPO DE CONEXIÓN usando (-) y (+). Al finalizar, pulse DONE (DISPUESTO).(c)
- 5. La pantalla mostrará los tres tiempos recién ingresado para ese volumen de tanda. Luego de 5 segundos de

espera, la pantalla visualizará **3 BATCHES DONE?** (3 TANDAS DISPUESTAS?) **(d** y **e)**

- Si se necesita modificar otros volúmenes de tandas, pulse NO. La pantalla regresará a SET BY EXAMPLE (AJUSTE SEGÚN EJEMPLO)
- 7. En esta pantalla, pulse **NO.** La pantalla visualizará **ENTER TIMES** (INGRESO DE TIEMPOS)
- 8. En esta pantalla pulse **YES** (SI), después elija un botón de volumen de tanda diferente y repita los pasos del 2 al 4. Repita hasta que los volúmenes de tanda deseados estén ajustados para el lado izquierdo.
- Al finalizar pulse YES en 3 BATCHES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?) La pantalla mostrará SET PREINFUSION (AJUSTE DE PREINFUSIÓN). Otra

alternativa es pulsar y soltar cualquier botón subicado en la parte delantera de la cafetera para salir de AJUSTE DE PREPARACIÓN POR PULSOS y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL.

NOTA: Si pulsa ® antes de llegar a la pantalla de ajuste final, saldrá del ajuste y retendrá los valores anteriores.



AJUSTE DE PREINFUSIÓN

Esta función permite al operador ajustar un mojado inicial de los granos y un tiempo de espera, antes que comience el ciclo completo de preparación de café.

Procedimiento de Modificación de tiempos de preinfusión:

Rango: Tiempo de conexión – de 0 hasta 4 minutos Tiempo de desconexión – de 0 hasta 4 minutos para los tres volúmenes de tanda.

NOTA: Si la cafetera ya se encuentra en la pantalla de **SET PREINFUSION (**AJUSTE DE PREINFUSIÓN), no será necesario seguir los pasos del 1 al 9 de esta sección, y continúe directamente con el paso 10.

- 1. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE** (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ® . Pulse el botón ® hasta que la pantalla visualice **REVIEW RECIPES** (REVISIÓN DE RECETAS).
- 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.
- 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)
- Pulse y suelte DONE (DISPUESTO). La pantalla visualizará 3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
- 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 PREINFUSIÓN)
- 10. Pulse **YES** (SI) para seguir. La pantalla ahora visualizará **ON TIME** y una luz de tanda estará destellando.
- 11. Mediante el uso de (-) y (+), fije la cantidad de agua de preparación de café que inicialmente mojará de **antemano** los granos para ese volumen de tanda en particular.
- 12. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita hasta que los tres volúmenes de tandas estén ajustados.
- 13. Al finalizar, pulse **DONE (DISPUESTO).** En la pantalla se visualizará ahora **OFF TIME (TIEMPO APAGADO)** y una luz de tanda estará destellando.
- 14. Mediante el uso de (-) y (+), fije el tiempo que se retrasará el ciclo de preparación de café (luego que el ciclo de remojo de **antemano** de los granos finalice) antes de reanudar la preparación de café.

- 15. Cuando finalice, pulse otro volumen de tanda y repita hasta que los tres volúmenes de tandas estén ajustados.
- Al finalizar, pulse DONE (DISPUESTO). Se visualizarán en pantalla el TIEMPO DE CONEXIÓN y DESCONEXIÓN (ON y OFF TIMES) que se ingresaron para cada tanda en particular.
- Luego de 5 segundos de retraso, la pantalla visualizará **3 BATCHES DONE?** (¿3 TANDAS DISPUESTAS?) De no estar las tres tandas completas, pulse NO para regresar a SET PREINFUSION (AJUSTE DE PREINFUSIÓN), y repita los pasos del 10 al 14.
- 18. Si las tres tandas están listas, pulse YES (SI). Esto nos llevará a la siguiente función, SET DRIP TIME (AJUSTE DE TIEMPO DE GOTEO). Otra alternativa es pulsar y soltar cualquier botón subicado en la parte delantera de la cafetera para salir de AJUSTE DE PREINFUSIÓN y regresar a la PANTALLA PRINCIPAL.



Página 25

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.

- Pulse y mantenga pulsado el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón
 nasta que la pantalla visualice REVIEW RECIPES (REVISIÓN DE RECETAS).
- 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.
- Pulse y suelte MODIFY (MODIFICACIÓN). La pantalla visualizará BREW OZ (ONZAS DE PREPARACIÓN DE CAFÉ)
- 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)
- Pulse y suelte DONE (DISPUESTO). La pantalla visualizará 3 BATCH SIZES DONE? (¿3 TANDAS DISPUESTAS?)
- 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 PREINFUSIÓN)
- 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 **DEACTIVADO** (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)**.



Página 26

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.) 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 preinfusión, y tiempos de goteo) para un café **SIN NOMBRE** en particular, todos los datos pueden transferirse desde el lado izquierdo de la cafetera al lado 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:

Pulse y mantenga pulsado el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla SET RECIPES (AJUSTE RECETAS). Suelte el botón
 nulsado el botón de

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



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 el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ® Pulse v suelte el botón ® 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 v 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 aiuste, salga de la función ACTIVACIÓN **DE ADVERENCIAS** (ENABLE ADS) hacia la nueva pantalla de función, SET TEMP (AJUSTE DE TEMPERATURA). Otra alternativa es pulsar y soltar

cualquier botón 🔊 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 tangue. También ajusta la temperatura de distribución de la llave del agua caliente.



Procedimiento para ajuste de preparación de café:

1. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón Pulse y suelte el botón ® hasta que la pantalla visualice SET TEMP (AJUSTE DE TEMP).

- 2. Para ajustar la temperatura de preparación de café. pulse (-) para descender o (+) para aumentar la temperatra de preparación.
- 3. Al finalizar, pulse v 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 cualquier botón 🔊 ubicado en el panel de interruptores delantero para salir de AJUSTE **DE TEMP** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

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

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

NOTA: El límite superior es el ajuste del control de temperatura del agua menos 2°F.



Procedimiento para ajuste de temperatura de listo:

- 1. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ® . Pulse v suelte el botón de ® 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 v 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 (RELENO). Otra alternativa es

pulsar y soltar cualquier botón 🔊 ubicado en el

panel de interruptores delantero para salir de AJUSTE **DE LISTO** y regresar a la **PANTALLA PRINCIPAL**.

REFILL (RELLENO) -Rango: 0 a 155

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 releno.

- Pulse y mantenga pulsado el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPES (AJUSTE DE NUEVAS RECETAS). Suelte el botón
 Pulse y suelte el botón
 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

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

soltar cualquiera de los botones 🔝 ubicados en el

panel de interruptores delantero para salir de **RELLENO** y regrear a **PANTALLA PRINCIPAL.**

L/R SPRAY OZ/M (ROCIADO EN ONZAS/M IZQUIERDO/ DERECHO)

Esta función permite al operador ver o ingresar la velocidad de flujo actual que está saliendo de la cabeza de rociado para cada lado de la cafetera. 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 de ® hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ®. Pulse y suelte el botón ® hasta que el monitor muestre L BYPS OZ/M

(DERIVACIÓN EN ONZAS /M IZQUIERDO). El número representa lo que la cafetera piensa que es el valor de la válvula de flujo en onzas por minuto.

- 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.
- Pulse y suelte el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla R BYPS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS /M DERECHO) y repita 1 y 2 para la válvula de derivación del lado derecho. Cuando finalice, pulse y suelte DONE (DISPUESTO). Esto salva los nuevos ajustes y avanza a la siguiente pantalla de función, L BYPS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS/M IZQUIERDO). Otra

alternativa es pulsar y soltar el botón 🔝 ubicado en

el panel de interruptores delantero para salir de **R** SPRY OZ/M (ROCIADO EN OZ/M DERECHO) y regresar a PANTALLA PRINICIPAL.

L/R BYPS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS/M IZQUIERDO/ DERECHO)

Esta función permite al operador ver o ingresar la velocidad de flujo actual que está saliendo de la cabeza de derivación para cada lado de la cafetera. 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:

- 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.
- Pulse y suelte el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla R BYPS OZ/M (DERIVACIÓN EN ONZAS /M DERECHO) y repita 1 y 2 para la válvula de derivación del lado derecho. 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 el botón subicado en el panel de interruptores delantero para salir de **BYPS OZ/M** (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.
- Pulse y mantenga pulsado el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón
 nueva receta). Suelte el botón
 nueva receta). Suelte el botón

 Pulse y suelte el botón
 hasta que se visualice en la pantalla CALIBRATE FLOW
- 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 en el lado que se quiere regular. La pantalla visualizará **CALIBRATE SPRAY**..
 - (REGULACIÓN DE CABEZA DE ROCIADO) **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) **0Z.**, junto con un número expresado en onzas por minuto.
- 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)
- La pantalla visualizará ahóra 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 progràma de **REGULACIÓN DE FLUJO**, pulse **NO** para avanzar a la siguiente pantalla de función,

o pulse y suelte el botón 🔝 ubicado 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.



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.
- Pulse y mantenga pulsado el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón
 nueva receta). Suelte el botón
 hasta que se visualice en la pantalla CALIBRATE FLOW ? (¿REGULACIÓN DE FLUJO?).
- 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)
- Pulse y suelte NO para avanzar a la pantalla de función BYPASS CALIBRATION (REGULACIÓN DE DERIVACIÓN)
- 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 La pantalla visualizará CALIBRATE BYPASS (REGULACIÓN DE DERIVACIÓN).. PRESS BREW TO START (PULSE PREPARACIÓN PARA COMENZAR).
- 6. Pulse y suelte el botón erem 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.
- 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)
- 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 🔊 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.



Página 31
CONTADORES DE PREPARACIÓN

Esta función permite al operador llevar la cuenta del número de ciclos completados en el lado iqsquierdo, 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 el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón ® Pulse y suelte el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla BREW COUNTERS (CONTADORES DE PREPARACIÓN).
- 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.
- 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 (noreajustable)

- 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.
- 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 a 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).

BLOQUEO DEL EMBUDO

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 el bloqueo de embudo:

- Pulse y mantenga pulsado el botón de
 hasta que se visualice en la pantalla SET NEW RECIPE (AJUSTE DE NUEVA RECETA). Suelte el botón
 Pulse y suelte el botón de

 Pulse y nueve se visualice en la pantalla FUNNEL DETECT (DETECCIÓN DE EMBUDO).
- 2. NO o YES deben estar destellando para indicar el ajuste actual
- 4. 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, FUN-NEL NOT IN PLACE, (EMBUDO FUERA DE POSICIÓN), hasta que uno está en su lugar correcto.
- 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).
- 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 subicado en el panel de interruptores delantero para salir de DETECCIÓN DE EMBUDO 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 la frecuencia de la bobina sensora del embudo (herramienta de diagnóstico solo para fines de localización y resolución de fallas). Pulsar **NO** avanzará hasta la función siguiente **FACTORY DEFAULTS** (VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA).



FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.)

HERRAMIENTAS DE SERVICIO (cont.)

Probando componentes individuales (resultados):

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 Left Brew Valve 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

Contactor 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 debajo de cada embudo de preparación.
- 3. Pulse y mantenga pulsado el botón de ® hasta que se visualice en la pantalla **SET NEW RECIPE** (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).
- 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 e 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 saltear la prueba de algún componente, pulse **NEXT** (SIGUIENTE) para avanzar a la siguiente, sin probar el componente anterior.

- 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.
- 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. Siga los pasos 7 al 15 para probar los componentes del lado derecho.
- 17. Para probar la **VÁLVULA DE RELLENO**, pulse **ON** (ACTIVAR). Si la válvula de relleno está operativa, se podrá esuchar el sonido de la válvula operando.
- 18. Pulse **OFF (**desactivar) para finalizar la prueba de la válvula de relleno.
- 19. Pulse **NEXT (**SIGUIENTE) para avanzar al siguiente componente que va a ser probado.
- 20. Para probar los **CALENTADORES DE TANQUE** conecte un voltímetro a cada calentador de tanque para comprobar el voltaje.
- 21. Pulse **ON**. En los terminales del calentador deben estar presentes los voltajes correctos.
- 22. 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.

- 23. Después de probar el calentador de tanque, pulse NEXT para avanzar a la siguiente prueba 24. El CONTACTOR 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.
- 25. Pulse **NEXT** para regresar a **TEST OUTPUTS** (PRUEBAS DE SALIDAS).
- 26. Para quitar **SERVICE TOOLS** (HERRAMIENTAS DE SERVICIO), pulse y suelte el botón su 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 debajo de cada embudo de preparación.

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – NIVEL 2 (cont.)

HERRAMIENTAS DE SERVICIO (cont.)

- 4. Pulse **YES** para ejecutar pruebas en diferentes componentes y salidas dentro de la cafetera (Para salir de esta función 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)
- 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 PRESIONÓ 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 la frecuencia de la bobina:

- 1. Ubique embudos de preparación en los rieles de ambos lados de la cafetera.
- 2. Ponga una jarra debajo de cada embudo de preparación.

- 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).
- En la pantalla de PRUEBA DE SALIDAS (TEST OUTPUTS), pulse NO. Continúes pulsando y soltando NO hasta que la pantalla muestre TEST FREQUENCY (PRUEBA DE FRECUENCIA).
- 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 🔝 ubicado en el panel de

interruptores delantero. Esto saldrá de **TEST FREQUENCY** (PUEBA DE FRECUENCIA) y redresará 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 HERRAMIENTES DE SERVICIO (**SERVICE TOOLS**) para navegar hacia una función en particular.

FACTORY DEFAULTS (VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA)

Esta función permite al operador borrar **la totalidad** de la 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:

- Pulse y mantenga pulsado el botón de

 hasta que se visualice en la pantalla SET RECIPES (AJUSTE RECETAS). Suelte el botón
 Pulse y suelte el botón
 hasta que la pantalla visualice FACTORY DEFAULTS. (VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA)
- Para regresar a PANTALLA, pulse NO en esta pantalla Pulse YES para reemplazar los valores predeterminados Esto avanza a WILL REPLACE ALL BREWING SET-TINGS (REEMPLAZARÁ TODOS LOS AJUSTES DE PREPARACIÓN) Esta pantalla alternará con ARE YOU SURE? (¿ESTÁ SEGURO?)
- 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 <u>NO</u> reajusta el contador de suma de Preparación.

VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA

Bloqueo de Preparación	SI
VOLÚMENES DE PREPARACIÓN: Tanda Corta Tanda Media Tanda Larga	1.814,37 g. 128 oz 192 oz
PORCENTAJE DE DERIVACIÓN: Tanda Corta Tanda Media Tanda Larga	0% 0% 20%
PREPARACIÓN POR PULSOS: Tanda Corta	:20 (1st conex) :15 (descon) :05 (últ. conex)
Tanda Media	1:00 (1st conex) :10 (descon) :20 (últ. conex)
Tanda Larga	:40 (1st conex) :15 (descon) :20 (últ. conex)
TIEMPOS DE PRE-INFUSIÓN: Tanda Corta Tanda Media Tanda Larga	DESC DESC DESC
TIEMPOS DE GOTEO: Tanda Corta Tanda Media Tanda Larga	1:00 1:30 2:00
ACTIVAR ADVERTENCIAS	SI
TEMPERATURA DE PREPARACIÓN	205°F (96°C)
TEMPERATURA DE LISTO	195°F (91°C)
RELLENO	0 - 155
ROCIADO (OZ /MINUTO)	53
BYPASS (OZ /MINUTO)	48
DETECCIÓN DE EMBUDO	SI

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. De ocurrir intermitencias, la causa probablemente sea el contacto de un interruptor o una pérdida de conexión en un terminal o engarzadura.
- 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 conseja 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 caliente todo el tiempo. No lo use cerca de combustibles.

ADVERTENCIA

- Exercise extreme caution when servicing electrical equipment.
- 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 las protectores y reemplace los avisos de seguridad.

Pantalla Desplegada	Causa possible	Procedimientos de resolución
OVERFLOW CUP FULL. EMPTY CUP	1. Rebose vaso lleno de agua.	Vacíe vaso
NO FUNNEL PRESENT	 El SMART FUNNEL® no está completamente colocado en los rieles del embudo. 	Coloque el embudo para que el sen- sor que directamente debajo de la bobina sensora en la cafetera.
	2. No se encuentra en uso un SMART FUNNEL®, y la función de DETECCIÓN DE EMBUDO está activada (ON).	Desactive la función DETECCIÓN DE EMBUDO. Consulte la página 31 para su procedimiento.





Pantalla Desplegada



CHECK FOR BAD CONNECTIONS

Causa possibleProcedimientos de resolución1. Corte de agua en la cafeteraComprobar corte de suministro de
agua.2. Falla de Válvula de Solenoide de
EntradaSe requiere servicio.

3. Falla de Tablero de Control

Se requiere servicio.

1. Cable(s) de Sonda Sensora de Temperatura cortados o en falso contacto. Compruebe cable y conexión de ambos cables blanco y negro de la sonda de temperatura.



1. Cable(s) de Sonda Sensora de Temperatura en cortocircuito con la caja, o entre sí. Verifique que los cable(s) no estén conectador entre dos superficies o conectados entre sí.

Problema	Causa possible	Procedimientos de resolución
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	Verifique la tubería y válvulas de corte.
	2. Interruptor de ENCENDIDO/ APAGADO	Pruebe el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO. Consulte los procedimientos para la prueba de interruptores en la página 33.
	3. Interruptor de Preparación	Pruebe el interruptor de PREPARACIÓN. Consulte los procedimientos para la prueba de interruptores en la página 33.
	4. Válvula de Preparación	Pruebe la válvula de Preparación Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 33.
	5. Tablero de Control Electrónico	Reemplácelo por un tablero de con- trol que sepa que funciona correctamente.
EL relleno automático no funciona o la pantalla muestra FILL TIME TOO	1. No hay agua	Verifique la tubería y válvulas de corte.
DEMASIADO LARGO)	2. Colador de agua	(A) La dirección de la flecha de flujo debe señalar hacia la dirección de flujo de agua.
		(D) Detire al colodor y verificus cus

(B) Retire el colador y verifique que no haya obstrucciones. Destápelo o reemplácelo Página 40.

Problema

El relleno automático no funciona o la pantalla muestra FILL TIME TOO LONG (TIEMPO DE LLENADO DEMASIADO LARGO) (cont.)

El agua pasa al tangue continuamente

estando la cafetera desconectada de la

fuente de energía.

Causa possible

3. Ajuste de Sensibilidad o Sonda de Relleno

Procedimientos de resolución

Verifique el aiuste 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 tangue. 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 aqua 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. Para un mejor funcionamiento, el número derecho debe ajustarse a un valor medio entre el número alto v baio. 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.

4. Válvula de Relleno Pruebe la válvula de Relleno. Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 33. 5. Interruptor de Protección de Cuando se dan estas condiciones. la Rebose cafetera mostrará OVERFLOW CUP FULL (REOBOSE 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. 6. Tablero de Control Electrónico Reemplácelo por un tablero de control que sepa que funciona correctamente. 1. Válvula de relleno Los materiales extraños alojados en la válvula, manteniéndola abierta.

Problema

El agua pasa al tanque continuamente estando la cafetera conectada de la fuente de energía.

Causa possible

1. Ajuste de Sensibilidad o Sonda de Relleno

Procedimientos de resolución

Verifique el aiuste 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 tangue. 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 reguiere 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. Para un mejor funcionamiento, el número derecho debe ajustarse a un valor medio entre el número alto v baio. 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.

2. Tablero de Control Electrónico

El agua no se calentará o la pantalla mostrará HEATING TIME TOO LONG (TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEMASIADO LARGO) 1. Termostato de Límite.

ADVERTENCIA – No elimine o desvía el termostato de límite Use solo el repuesto con # de parte 23717.0001.

2. Calentadores de Tanque

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.

Problema	Causa possible	Procedimientos de resolución
El agua no se calentará o la pantalla mostrará HEATING TIME TOO LONG (TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEMASIADO LARGO) (cont.)	3. Tiristor Bidireccional	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 33. Si se mide la totalidad del voltaje suministrado cuando el calentador de tanque está encendido, y se mide cero voltajes con el Tiristor Bidireccional apagado, entonces el Tiristor está bien. Si es mide la mitad del voltaje suministrado, el Tiristor está dañado. Si se mide un voltaje muy bajo, o cero, puede haber un Tiristor defectuoso o un tablero de control defectuoso.
	4. Tablero de Control Electrónico	Realice los procedimientos mencionados arriba para probar Tiristores. Si el voltaje medido es muy bajo o cero, entonces sustituya el tablero de control con uno que sepa que funciona correctamente.
Salpicado o vaporización inusual de la cabeza de rociado o de tubos de ventilación. (Agua demasiada caliente)	1. Tiristor Bidireccional	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 33. Si se mide la totalidad del voltaje suministrado cuando el calentador de tanque está encendido, y se mide cero voltajes con el Tiristor Bidireccional apagado, entonces el Tiristor está bien. Si es mide la mitad del voltaje suministrado, el Tiristor está dañado. Si se mide un voltaje muy bajo, o cero, puede haber un Tiristor defectuoso o un tablero de control defectuoso.
	2. Acumulación de Calcio	Revise el coniunto del tanque por

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. depósitos residuales excesivos.

Descalcifique como es debido.

Problema	Causa possible	Procedimientos de resolución
Salpicado o vaporización inusual de la cabeza de rociado o de tubos de ventilación. (Agua demasiado caliente) (cont.)	3. Tablero de Control Electrónico	Realice los procedimientos mencionados anteriormente para probar Tiristores. 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. Colador	(A) La dirección de la flecha de flujo debe señalar hacia la cafetera.
		(B) Retire el colador y verifique que no haya obstrucciones. Destápelo o reemplácelo.
	2. Presión de agua indebida	Verifique la presión de operación del agua en la cafetera. Debe estar entre 20 y 90 psi (138 y 620 kPa).
	3. Válvula de Preparación	Pruebe la Válvula de Preparación Consulte Prueba Individual de Componentes en la página 33. Abra la válvula durante 30 segundos y junte el agua recolectada desde 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 33. 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.

Problema	Causa possible	Procedimientos de resolución
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.	1. Válvula de Preparación	Repare o reemplace la válvula con fuga.
El agua rebosó el filtro.	1. Tipo de filtros de papel	Los filtros de papel BUNN® deben usarse para una extracción correcta.
	2. Cabeza de rociado no disponible	Verifique la cabeza de rociado.
La bebida rebosó la jarra.	 Se dejó en la jarra bebida residual de una preparación de café anterior 	El ciclo de preparación de café debe iniciarse solo con una jarra vacía bajo el embudo.
	2. Regulación de Volumen de Preparación	Regule el volumen según sea necesario para lograr el volumen recomendado para cada ciclo de preparación.
Bebida suave.	1. Tipo de filtros de papel	Los filtros de papel BUNN® deben usarse para una extracción correcta.
	2. Coffee	Se debe usar una cantidad suficiente de café de goteo fresco o de molienda normal para una extracción correcta.
	3. Cabeza de Rociado	Para mojar correctamente el café molido en el embudo debe utilizarse la cabeza de rociado B.O.M.
	4. Embudo estaba Cargando	El filtro de papel BUNN® debe centrarse en el embudo y el café molido debe nivelarse sacudiéndolo suavemente.
	5. Temperatura del agua	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 preparación (BREW). 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).

Problema	Causa possible	Procedimientos de resolución
Bebida suave (cont.)	6. Receta incorrecta	Considerar regulación de porcentaje de derivación, preinfusión, 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 du- rante el Funcionamiento.
	2. Tuberías	Las tuberías no deben apoyarse en 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.





BUNN® DUALTM TF DBCTM WITH SMART FUNNEL®



INSTALLATION & OPERATING MANUAL

BUNN-O-MATIC CORPORATION

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

www.bunnomatic.com

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.

INTRODUCTION

The brewer incorporates a wireless interface system that allows the DBC Grinder to load certain information into the "programming chip" located inside the handle of the funnel. This information includes what flavor of coffee is being ground and what batch size will be brewed (small, medium, or large). Once the correct flavor name and amount of coffee is ground, the funnel is loaded into the brewer. The information from the funnel handle is then transferred into the brewer. The brewer then takes this information and dispenses the amount of water preset in the brewer for that particular flavor of coffee and batch size. The brewer can also be programmed to adjust different functions of the brewing process, such as brew temperature, brew volumes, bypass percentages, pulse brew, etc. This allows the operator to program a certain "recipe" for each coffee flavor to be brewed.

TABLE OF CONTENTS

User Notices	4
Electrical and Plumbing Requirements	5
Operating Controls	6
Initial Setup	7
Coffee Brewing	7
Cleaning	8
Glossary	9
PROGRAMMING	10
Programming Switches	10
Programming the Brewer	11
PROGRAM FUNCTIONS (LEVEL 1) Brew Lockout	11
PROGRAM FUNCTIONS (LEVEL 2)	12
Set New Recipe (using a Smart Funnel [®] and G9-2T DBC Grinder)	13
Set Brew Volumes	13
Set By-Pass Percentages	14
Set Pulse Brew Times	14
Set Preinfusion Times	14
Set Drip Times	15
Set New Recipe (using a Recipe Card)	16
Set New Recipe (no Smart Funnel [®] nor G9-2T DBC Grinder)	17
Review Recipes/Modify Recipes/Set up No Name Coffee	18
Set Brew Volumes	19
Set Bypass Percentages	20
Set Pulse Brew Times	21
By Example	23
Enter Times	24
Set Preinfusion Times	25
Set Drip Times	26
Copy Settings	27
Enable Ads	28
Set Temp (Brewing Temperature)	28
Set Ready (Ready Temperature)	28
Refill (Adjust Sensitivity)	29
Spray UZ/M (Read sprayhead flow rate)	29
Bypass UZ/IVI (Read bypass flow rate)	29
Calibrate Flow	30
Calibrate Spraynead Flow	30
Calibrate Bypass Flow	31 20
Brew Counters (View/Reset)	32
Fullilei Deleci	ა∠ ეე
Tact Outpute (Componente)	აა ე∕I
Tost Gulpuis (Gullpuidilis) Tost Switches	04 21
Tost Eroquanov	04 25
ισδιητοματική ματοπολογιατή ματά τη του ματοπολογια τη	35 20
Troubleshooting	30 27
Schematic (Wiring Diagram)	٥ <i>١</i> ۸۵
	40

USER NOTICES

The notices on this brewer should be kept in good condition. Replace unreadable or damaged labels.



03409.0000

ELECTRICAL REQUIREMENTS



Requires 3-wire, grounded service rated 120/208 or 120/240 volts ac, 30 amp, single phase, 60 Hz.



Requires 2-wire, grounded service rated or 200 volts ac, 26.4 amp or 230 volts ac, 26.9 amp, single phase, 60 Hz.



Requires 2-wire, grounded service rated 120 volts ac, 20 amp, single phase, 60 Hz.



Requires 4-wire, grounded service rated 120/208 volts ac or 120/240 volts ac, 30 amp, three phase, 50 Hz.

SYSTEM		
VOLTAGE	V1	V2
208	208	120
240	240	120

L1, L2, L3, are the 3 phases

V1 = Phase to phase voltage, between any 2 phases. V2 = Phase to neutral voltage, L1 to neutral must be 120V. **CAUTION:** Do not connect L1 to a circuit operating at more than 150 volts to ground.

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, lower left access 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 access 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 $\frac{1}{2}$ " 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 $\frac{3}{6}$ " flare or female quick connect.

NOTE – Bunn-O-Matic recommends $\frac{3}{6}$ " copper tubing for all installations from the $\frac{1}{2}$ " 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.

OPERATING CONTROLS



OPERATING CONTROLS

(a) BATCH SELECTOR PADS

Pressing the pad corresponding to the Small, Medium, or Large batch selects the amount of coffee to be brewed. Pressing a different pad after a brew cycle has been initiated does not change the brew batch in progress. Light indicates the selected batch to brew.

(b) ON/OFF PAD

Pressing the ON/OFF pad alternately turns the brewing side on and off. Pressing this pad during the brew cycle will interrupt the brew cycle, stopping the flow of water. Pressing this pad during the programming of the brewer will exit the setup and return to the main screen.

(c) BREW PAD

Momentarily pressing and releasing this pad begins a brew cycle.

(d) ® PAD

Pressing and holding the ® pad allows entry to the programming menus. Pressing and releasing the pad steps through each function screen during programming.

(e) FUNCTION SCREEN

This is the display which shows the various functions of the brewer and allows the programming to be accomplished.

(f) FUNCTION SCREEN PADS

These are the hidden pads which are used to program the brewer.

(g) FUNNEL SENSING COILS

These are used to "receive" information from the Smart Funnel[®] handle (coffee name and batch size), and also from **RECIPE CARDS**.

(h) SCROLL BACKWARDS

The upper left corner of the B in BUNN[®] can be used to scroll backwards through the function list.

INITIAL SETUP

CAUTION – The brewer must be disconnected from the power source throughout the initial setup, except when specified in the instructions.

- 1. Insert an empty funnel into the funnel rails of one of the brew stations.
- 2. Place an empty server under the funnel.
- 3. Connect the brewer to the power source. Water will begin flowing into the tank and stop when the tank is filled to its capacity. Display will show **PLEASE WAIT...TANK FILLING** until tank is filled with water.
- 4. Wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Display will show **READY TO BREW...WATER TEMP: XXX**° when tank is at operating temperature.
- 5. Place a small vessel beneath the faucet and open the faucet handle. Release it when you hear the tank refilling.
- 6. Water volumes have been preset at the factory. Refer to adjustments for the *Set Brew Volumes* section of this manual should the volume need to be increased or decreased.
- 7. The brewer is now ready for use in accordance with the coffee brewing instructions.

COFFEE BREWING

- 1. Select the desired batch size on the grinder. It is not necessary to select a size on the brewer.
- 2. Insert a BUNN[®] filter into the funnel.
- 3. Grind the selected amount of fresh coffee into the Smart Funnel[®] using the G9-2T DBC with Smart Funnel[®] operation and level the grounds by gently shaking.
- 4. Slide the funnel into the funnel rails. The brewer will read the size ground through the chip in the funnel handle and will automatically select the correct size to brew. If the grounds are not obtained through a grinder compatible with a Smart Funnel[®], a batch size must be chosen on the brewer.
- 5. Place an empty server under the funnel.
- 6 The solution must be ON. Momentarily press and release the solution pad. If the brewer has the funnel lock option and if it is activated, once a brew cycle has been started the funnel is locked in place. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when solutions is pressed:
 - a) ON/OFF must be ON.
 - b) **BREW TEMPERATURE TOO LOW** wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option. (Page 10)
 - c) **FUNNEL NOT IN PLACE** (or using a standard brew funnel) cancel **FUNNEL DETECT**. (Page 31)
 - d) **CHECK FUNNEL** remove funnel, empty previously brewed grounds and grind a new batch into the funnel.
- 7. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and the time remaining in the brew cycle. Arrows will point to the side which is brewing. If both sides are brewing simultaneously, the arrows will alternate from left to right on the display.
- 8. Following the BREW will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the funnel lock will release. Discard the grounds and filter only after visible dripping stops.

CLEANING

- 1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment. Do **NOT** clean this equipment with a water jet device.
- 2. Check and clean each sprayhead. The sprayhead holes must always remain open.

NOTE: Any buildup on the sprayhead may restrict water flow, and impact your coffee brewing. For consistently great coffee, clean spratheads weekly. Upon visual inspection it may appear that light passes through all holes in the sprayhead plate, but a thin film of residue can pass light and still impede water flow.

- a. Remove sprayhead from brewer. Disassemble by removing the seal.
- b. Clean the holes in the top of the sprayhead. Clean the inlet holes on the back of the sprayhead.
- c. Remove any build up in the fitting where the sprayhead screws in.
- d. Reassemble sprayhead and reattach. Sprayhead only needs to be hand tightened.

See page 30 of instruction manual for calibration routine to verify sprayhead flow rate matches programmed flow rate. Machine may need to be re-calibrated due to lime build up. If machine is cleaned and build up removed, machine must be re-calibrated to achieve desired volumes.

GLOSSARY

- AD CARD: An assembly consisting of computer chips and an instruction label. Used for loading advertising messages into the brewer.
- **BREW LOCKOUT:** The inability to initiate a brew if the water temperature is less than the ready temperature programmed into the brewer.
- **BYPASS:** The process of diverting a portion of the brew water to the outside of the paper filter so that it does not pass through the coffee grounds. This process is sometimes used to optimize the flavor of the finished brew.
- **CHIP:** A computer chip containing either recipes for specific coffee flavors or advertising messages which are read by the sensing coils on the brewer. One chip is embedded in each Smart Funnel[®] handle to carry the coffee flavor name and batch size ground from the grinder to the brewer.
- **DRIP TIME:** The length of time from when the water spray over the grounds ends, to the time that no water drips from the funnel tip.

FACTORY DEFAULTS: The factory preset brew settings that were installed into the brewer's memory.

FIRST ON-TIME: During a pulse brew, this is the time set for the initial flow of water over the grounds.

- **FUNNEL DETECT:** Sets the inability to initiate a brew cycle if the funnel is not properly inserted into the funnel rails.
- **FUNNEL SENSING COIL:** A sensor on the front hood of the brewer, which reads what name and batch size of coffee was ground into the funnel and allows for the brewer to automatically set itself to what is read from the funnel handle.
- **LAST ON-TIME:** During a pulse brew, this is the time set for the second on-time, and each alternating on-time for the remainder of the brew cycle.
- **MAIN SCREEN:** The term used to describe the screen that is displayed when the brewer is not in use. This screen is also displayed after exiting the programming mode.
- **NO-NAME COFFEE:** The term for the recipe used by the brewer when there is no coffee name stored in the funnel. The brewer can contain separate No-Name recipes for the left and right brewing positions.
- **OFF-TIME:** During a pulse brew or preinfusion, this is the time set for the length of time that the water is not spraying over the grounds.
- **PREINFUSION:** The process of beginning a brewing cycle with an initial spray of water onto the grounds followed by a pause in the spray. After the programmed pause, the spray continues without interruption until the end of the brewing cycle.
- **PULSE BREW:** The process which allows the brew water to start, then stop, repeatedly, over the grounds in order to derive the best flavor from the coffee. Pulse brew is also used in some instances to prevent a funnel overflow.
- **RECIPE:** Set of brewing parameters stored in the brewer. The parameters are unique for each coffee name and include brew ounces, pulse brew, percent bypass, preinfusion and drip time.
- **RECIPE CARD:** An assembly consisting of a computer chip and an instruction label. Used for loading a recipe into the brewer and the companion DBC[™] Grinder.

PROGRAMMING

Using the menu-driven display on the front of the brewer, the operator has the ability to alter or modify various brewing parameters such as brew temperatures, brew volumes, bypass percentages, etc. This allows for the precise brewing of various flavors of coffee.

Programming of the brewer is achieved by entering a certain function. Then, by the use of hidden programming switches, the operator can customize the brewing process to their specifications.

PROGRAMMING SWITCHES

To access the programming mode, and to scroll through the different function screens, hidden programming switches are used. There are five of these switches that will be used for the setup of the brewer.



- 1. **® symbol** (upper right of the BUNN logo) This is used to access the programming mode and is also used to scroll forward through the function list.
- 2. **Upper left corner** of the "B" in the BUNN logo This is used to scroll backwards through the function list.
- 3. **"Digital"** (lower left under the display) This is used to select options that appear on the display during programming.
- 4. **"Brewer"** (center under the display) This is used to select options that appear on the display during programming.
- 5. **"Control"** (lower right under the display) This is used to select options that appear on the display during programming.

PROGRAMMING THE BREWER

The programming of the brewer is divided into two levels. There is one function in Level 1. All other functions are accessed in Level 2.

The following function screens are in order of appearance. Each screen will have instructions on how to access, and the procedures to program the various functions of the brewer.

IMPORTANT PROGRAMMING NOTES - READ CAREFULLY -

To exit the programming mode at any time, press and release either of the spade located on the front switch panel. The display will return to the **MAIN SCREEN**.

If none of the five programming switches are pressed within one minute during the setup of the brewer, the programming of the function screen that is being set will be exited and the display will return to the **MAIN SCREEN**.

Always remember to place a container and funnel under the sprayhead when operating the brewer during the set-up of **PULSE BREW - SET BY EXAMPLE, CALIBRATE FLOW** and testing the brew and bypass valves in **SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS**.

MAIN SCREEN



This screen will be shown when the brewer is ready for use. The screen displays the water temperature in the tank. When the water in the tank reaches the correct set temperature, the display will change from **HEATING** to **READY TO BREW.**

PROGRAMMING LOCKOUT SWITCH (mounted on main control board)

This switch can be set to prevent access to the programming levels of the brewer. Once all the correct brew settings are programmed, the operator can set the switch to the "DISABLE" position to prohibit any-one from changing the settings.



P2424

PROGRAM FUNCTIONS - LEVEL 1 BREW LOCKOUT

This function allows the operator to prevent or allow brewing if the water temperature is less than the set **READY** temperature.

To access this function screen press and hold the ® symbol. Release the ® when the display reads:



The **YES** or **NO** should be flashing. Select **YES** to prevent brewing if the water temperature is below the set **READY** temperature. Select **NO** to permit brewing at any water temperature.

When finished, press and release **DONE**. This will exit this function screen and return to the **MAIN SCREEN** on the display.

PROGRAMMING THE BREWER (cont.) PROGRAM FUNCTIONS - LEVEL 2

There are three methods of programming the various brewing parameters of the Dual[™] TF with Smart Funnel[®] Brewer.

METHOD 1:

Using a Smart Funnel[®] and a G9-2T DBC Grinder:

Certain coffee **NAMES** are stored in the G9-2T DBC's memory. When a particular name of coffee is ground into the Smart Funnel[®], that name and the batch size selected are transferred from the grinder to the programming **chip** located in the funnel's handle. The funnel is then inserted into the brewer's left side funnel rails. The sensor coil on the brewer reads the information contained in the handle. This then allows the operator to set the **BREW VOLUMES**, **BYPASS PERCENTAGES**, **PULSE BREW TIMES**, **PREINFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES** for that particular coffee **NAME**. Each coffee **NAME** can be set individually to provide optimum brewing quality.

RECIPES

This diagram allows for the creating, modifying, or viewing of recipes in the brewer.

METHOD 2:

Using a RECIPE CARD to enter all of the brew settings at one time:

If using a coffee name not in the G9-2T DBC's memory, the customer can obtain a **RECIPE CARD** from the factory with all the information needed to set up that particular coffee flavor. This includes the **COFFEE NAME, BREW VOLUMES, BYPASS PER-CENTAGES, PULSE BREW TIMES, PREINFUSION TIMES,** and **DRIP-OUT TIMES.**

METHOD 3:

Not using a Smart Funnel $^{\ensuremath{\circledast}}$ and/or a G9-2T DBC Grinder:

This allows the operator to enter **ONE** set of brewing parameters for each side, in the event a Smart Funnel[®] and/or a G9-2T DBC is not used with the Dual[™] TF Brewer. This is referred to as a **NO NAME** coffee flavor. If the brewer does not read the information in the funnel's handle, it automatically selects the **NO NAME** brewing parameters set up prior to brewing. This includes the **BREW VOLUMES**, **BYPASS PER-CENTAGES**, **PULSE BREW TIMES**, **PREINFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES** for the three batch sizes.



PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2 (cont.) SET NEW RECIPE

Using a Smart Funnel[®] and a G9-2T DBC Grinder:

This function allows the operator to set **BREW VOLUMES, BYPASS PERCENTAGES, PULSE BREW TIMES, PREINFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES** for each coffee name preset in the grinder's memory.

Certain coffee NAMES are stored in the G9-2T DBC's memory. When a particular name of coffee is ground into the Smart Funnel[®], that name and the batch size selected are transferred from the grinder to the programming **chip** located in the funnel handle. The funnel is then inserted into the brewer's left side funnel rails. The sensor coil on the brewer reads the information contained in the handle. The name of the coffee flavor will then appear on the display. This then allows the operator to set the **BREW VOLUMES**. **BYPASS PERCENTAGES, PULSE BREW TIMES, PRE-INFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES** for that particular coffee **NAME**. It also allows the operator to set other brewing parameters, such as **BREW TEM-**PERATURE, READY TEMPERATURE, BREW LOCK-**OUTS,** etc. Each coffee **NAME** can be set individually to provide optimum brewing quality.



Procedure for Setting the Recipe:

NOTE: Before beginning setup, place a server beneath the left brew funnel.

- Insert the funnel into the grinder and select a batch size to grind. It is not necessary to have coffee beans in the hopper(s) in order to program the brewer. The coffee name is pre-selected and stored in the grinder's memory for the side being ground.
- 2. Press the e pad. When the grinder stops grinding, remove the funnel.
- 3. On the brewer, press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPE.** Release the ® pad.
- Press and release YES. The display should read INSERT FUNNEL WITH NEW NAME, then USE LEFT SIDE ONLY, and finally, QUIT SETUP? These three displays will repeatedly cycle.
- Insert the funnel into the rails on the left side of the brewer. The display should read the NAME of the coffee that was ground into the funnel, along with a NO and YES. If the NAME on the display is correct, press YES.
- 6. If, for some reason, the name of the coffee from the grinder did not load properly into the funnel, or if a grind has not yet been done, the display will read **MUST GRIND INTO FUNNEL FIRST.** It will be necessary to grind another batch following steps 1 and 2.
- If the grind is acknowledged by the brewer, the display will read **BEGIN SETUP OF (COFFEE NAME)**. Then the screen will display **BREW OZ**. and a batch light will be blinking. (Refer to page 18 for description of **BREW OZ**. function).



P2415

SET NEW RECIPES (cont.)

- 8. Using (-) and (+), set the amount of brew water, in ounces, to be dispensed for that particular batch size.
- 9. When finished, press another batch size and repeat step #8 for that size. Continue setting all batch sizes.
- 10. When finished setting all batch sizes, press and release **DONE**. The display should read **3 BATCH SIZES DONE?**
- 11. If the three batch sizes are not correct, press and release NO to return to the BREW OUNCES setup screen and repeat steps 8 through 10. If the three batch sizes are correct, press YES. This will advance to the % BYPASS function. (Refer to page 19 for description of % BYPASS function.)



P2416

- 12. Using (-) and (+) set the amount of bypass water (percentage) to be dispensed **around** the grounds for that particular batch size.
- 13. When finished, press another batch size and repeat step #12 for each batch to be set.
- 14. When finished setting each batch size, press **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE?**
- 15. If the three batch sizes are not correct, press and release NO to return to the % BYPASS setup screen and repeat steps 12 through 15. If they are correct, press YES. This will advance to SET PULSE BREW. (Refer to page 20 for description of SET PULSE BREW function.
- 16. To **SET PULSE BREW**, if setting pulse brew **BY EXAMPLE** (brewing into a funnel) press **YES** and proceed with the setup instructions for *SETTING PULSE BREW - BY EXAMPLE*, on page 22.

17. If setting pulse brew by ENTER TIMES (entering known times) press NO. The display should read ENTER TIMES. Press and release YES and proceed with the setup instructions for SETTING PULSE BREW - ENTER TIMES, page 23. After SET PULSE BREW has been accomplished, the next function will be SET PREINFUSION. (Refer to page 24 for description of SET PREINFUSION function.)



- To SET PREINFUSION press YES in the SET PRE-INFUSION screen to proceed. The display should now read ON TIME and a batch light will be blinking.
- 19. Using (-) and (+), set the amount of time the brew water will initially **presoak** the grounds for that particular batch size.
- 20. When finished, press another batch size and repeat until all three batch sizes are set.
- 21. When finished, press **DONE.** The display should now read **OFF TIME** and a batch light will be blinking.

SET NEW RECIPES (cont.)

- 22. Using (-) and (+), set the amount of time the brew cycle will delay (after the presoak cycle shuts off) before resuming brewing.
- 23. When finished, press another batch size and repeat until all three batch sizes are set.
- 24. When finished setting all batch sizes, press **DONE**. The display will show the **ON** and **OFF TIMES** that were entered for a particular batch size. After a 5 second delay, the display should read **3 BATCHES DONE**.
- 25. If the three batches are not complete, press **NO** in order to return to **SET PREINFUSION**, and repeat steps 19 through 24.
- 26. If the three batches are correct, press **YES**. This will advance to the next function, **SET DRIP TIME**. (Refer to page 25 for description of **SET DRIP TIME** function.)



P2418

- 27. The display should now read **DRIP TIME**, along with either the word **OFF**, or a time will be showing. A batch light should also be blinking.
- 28. Using (-) and (+), set the amount of time from when the brew spray ends to when the funnel is emptied of hot liquid for that batch size.

NOTE: Set to **OFF** to prevent funnel locks from engaging (to disable this function), for a particular batch size. To set to **OFF**, continue to press and release (-) until **OFF** appears on the screen.

- 29. When finished, press another batch size and repeat step 28 until all three sizes are set.
- 30. When finished setting all batch sizes press **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE**?.
- 31. If the three batch sizes are not correct, press **NO** to return to the **DRIP TIME** setup screen and repeat steps 28 through 30.
- 32. If the three batch sizes are correct, press **YES**. The screen should show the name of the coffee being programmed (modified) along with **SETUP COM-PLETE**.
- 32. After a 5 second delay, the display will advance to the next coffee name in the brewer's memory. If no other coffee names are present, the display will read **THAT WAS THE LAST RECIPE**, and return to the **REVIEW RECIPES** screen.

SET NEW RECIPE

Using a RECIPE CARD to load coffee names and brew settings into the Dual[™] TF DBC[™] with Smart Funnel[®]:

The G9-2T DBC's memory contains certain coffee names. If the operator uses a coffee name that is not already stored in the grinder's memory, a **RECIPE CARD** can be obtained from the factory. The **RECIPE CARD** would include all the information needed to set up that particular coffee name. The information from the **RECIPE CARD** is loaded into the grinder's memory, then into the brewer's memory by holding the chip area up to the equipment's sensing coil. This information can include the coffee name, **BREW VOLUMES**, **BYPASS PERCENTAGES, PULSE BREW TIMES, PRE-INFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES** for that particular coffee **NAME.** These can all be loaded in seconds.

Contact Bunn-O-Matic Corporation for the availability of **RECIPE CARDS**.

NOTE: Instructions to program the brewer and grinder are printed on the **RECIPE CARD**, along with the coffee name that is being programmed.

Procedure to program the coffee name:

- 1. Remove the funnels (if present) from the left and right funnel rails.
- 2. Position the **RECIPE CARD** vertically, so that the top end of the **CHIP** is beneath the left side funnel sensing coil.
- 3. After a short pause the display will read **CARD CONTAINS RECIPE FOR** then will change to **(COF-FEE NAME) SHOW QUIT SAVE**. All brewing parameters for that coffee flavor are now transferred from the **CARD** to the brewer.
- To show (view) this information, press and release SHOW. The display will scroll through all of the brew settings for all three batch sizes. The display will then return to CARD CONTAINS RECIPE FOR then will change to (COFFEE NAME) SHOW QUIT SAVE.

- If all brew settings are correct, press SAVE. The display will read (COFFEE NAME) SETUP COM-PLETE. All brew settings for that name are now stored in the brewer's memory.
- If the brewing information is not correct, or it is desired to exit the setup before the settings are loaded into the brewer's memory, press QUIT. The display will read (COFFEE NAME) NOT SAVED. The display will then return to the MAIN SCREEN.



SET NEW RECIPE:

If not using a Smart Funnel® (with a sensor coil) and/ or a G9-2T DBC Grinder, the brewer will function as a standard Bunn® Dual™ TF Brewer:

It is possible to operate the brewer without using a Smart Funnel[®] and/or a G9-2T DBC Grinder. If a standard funnel, or if a non-DBC grinder is used the brewer will automatically select a **NO NAME** coffee

flavor when the pad is pressed. This means that no name was read from the funnel's handle.

There are two **NO NAME** coffee programs that can be set in the brewer. They are referred to as **NO NAME LEFT** and **NO NAME RIGHT**. The left and right sides of the brewer can be set up independently of each other. This includes **BREW VOLUMES**, **BYPASS PERCENT-AGES**, **PULSE BREW TIMES**, **PREINFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES**. The brewer will perform in the same capacity as a standard Bunn Dual TF Brewer.

The instructions for programming the **NO NAME** settings are on the following pages. The same steps are followed for setting the recipe as those that are used to **MODIFY A RECIPE**, beginning on page 18.

Note that when the display reads **NO NAME LEFT**, that is when **MODIFY** should be pressed in order to set the parameters for the **NO NAME LEFT** coffee.

Otherwise, press **NEXT** to display **NO NAME RIGHT**. At this point, **MODIFY** should be pressed in order to set the parameters for the **NO NAME RIGHT** coffee.

NOTE: Before beginning setup, insert a funnel into the left and right side funnel rails, and place a ThermoFresh[®] Server beneath each brew funnel.



P2419

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2 (cont.) REVIEW RECIPES/MODIFY RECIPES/SET UP NO NAME COFFEE FLAVORS:

This function has three parts. It allows the operator to view the brew settings for the various coffee names programmed into the brewer.

It also allows the operator to modify (change) any of the **BREW VOLUMES, BYPASS PERCENTAGES, PULSE BREW TIMES, PRE-INFUSION TIMES** and **DRIP-OUT TIMES** for a particular coffee name programmed into the brewer.

Finally, this function is used to set up the two NO NAME coffee BREW VOLUMES, BYPASS PERCENT-AGES, PULSE BREW TIMES, PRE-INFUSION TIMES and DRIP-OUT TIMES.

Procedure for reviewing recipes:

1. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release the ®. Press the ® until the display reads **REVIEW RECIPES**.

- 2. Press **YES** to proceed. The display should now read **NO-NAME LEFT**, along with **MODIFY**, **SHOW** and **NEXT**.
- 3. Press and release **SHOW**. The screen will scroll through all the brew settings for that particular coffee flavor name. When finished, the display will return to the coffee name just viewed.
- 4. To see settings again, press **SHOW.** To advance to the next coffee flavor name, press **NEXT.**
- 5. To exit, press **NEXT** until the display reads **THAT WAS THE LAST RECIPE.**
- After 5 seconds, the display will return to the REVIEW RECIPES screen. Press and release NO to advance to the next function screen, or press

and release either of the spads located on the front switch panel to exit the programming mode and return to the **MAIN SCREEN**.


PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2 (cont.) BREW OZ (SETTING OR ADJUSTING BREW VOL-UMES)

This function allows adjustment of the brew volumes for each batch. The indicator signifies volume in ounces per batch.

Procedure for modifying recipes - brew ounces: Range: 10.0 oz to 400 oz for all three batch sizes

- Press and hold the
 [®] pad until the display reads SET NEW RECIPES. Release the
 [®] pad. Press the [®] until the display reads REVIEW RECIPES.
- 2. Press **YES** to proceed. The display should now read **NO-NAME LEFT**, along with **MODIFY**, **SHOW** and **NEXT**.
- 3. Press and release **NEXT** to advance to the desired coffee name to be modified.
- 4. Press and release **MODIFY**. The display should read **BREW OZ:** and a batch light will be blinking. Press and release the batch size to be modified.

- 5. Using (-) and (+), set the amount of brew water, in ounces, to be dispensed **over** the grounds for that particular batch size.
- 6. When finished, press another batch size and repeat step #5 for that size for each batch size to be modified. Continue setting all batch sizes.
- 7. When finished setting all batch sizes, press and release **DONE**. The display should read **3 BATCH SIZES DONE?**
- 8. If the three batch sizes are not correct, press and release **NO** to return to the **BREW OUNCES** setup screen and repeat steps 5, 6 and 7.
- 9. If the three batch sizes are correct, press **YES**. This will advance to the **% BYPASS** function. Another

alternative is to press and release either pad to exit the **BREW OZ** setup and return to the **MAIN SCREEN**.



% BYPASS

This function allows adjustment of the amount of water that bypasses the grounds. The number signifies the percentage of the brew volume which does not flow over the coffee grounds.

Modifying recipes - bypass percentages: Range: 0% to 90% for all three batch sizes

NOTE: If the brewer is already in the % BYPASS screen, it is not necessary to follow steps 1 through 6 in this section, but proceed directly to step 7.

- 1. Press and hold the
 pad until the display reads SET NEW RECIPES. Release the ® pad. Press the ® until the display reads **REVIEW RECIPES**.
- 2. Press **YES** to proceed. The display should now read NO-NAME LEFT, along with MODIFY, SHOW and NEXT.
- 3. Press and release **NEXT** to advance to the desired coffee name to be modified.

EXIT TO NEXT FUNCTION SCREEN

(-)

•

NO

•

- 4. Press and release **MODIFY**. The display should read **BREW OZ**.
- 5. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE?**.
- 6. Press and release **YES**. The display should now read % **BYPASS**, and a batch light will be blinking. Press and release the batch size to be modified.
- 7. Using (-) and (+) set the amount of bypass water (percentage) to be dispensed around the grounds for that particular batch size.
- 8. When finished, press another batch size and repeat step #7 for each batch to be modified.
- 9. When finished setting all batch sizes, press **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE?**
- 10. If they are not correct, press and release **NO** to return to the % BYPASS setup screen.
- 11. If the 3 batch sizes are correct, press YES. This will advance to SET PULSE BREW. Another alternative

is to press either of the 🔝 pads to exit the % **BYPASS** setup and return to the **MAIN SCREEN**. **REVIEW RECIPES?** NO YES e **NO-NAME LEFT MODIFYSHOW NEXT** • ADVANCES TO ALL OTHER COFFEE NAMES PROGRAMMED IN THE BREWER'S MEMORY BREW OZ. XX.X DONE (+)• (COFFEE NAME) MODIFY SHOW NEXT **3 BATCHES DONE?** YES • WHEN THE LAST COFFEE NAME IN THE BREWER'S MEMORY IS DISPLAYED, PRESSING NEXT



SET PULSE BREW:

This function allows the operator to program the brewer to "pulse" the sprayhead flow on and off during a brew cycle (start and stop the flow of water out of the sprayhead). This feature allows the ability to "fine-tune" the brewer for specific flavor profiles. Pulse brewing can be set up for any and all batches.



a) 1st ON TIME - This time is the duration from when

the **pad** is pressed to when the desired water

level in the funnel is reached. (Soaking the grounds)

- b) OFF-TIME This time is the duration from when the water in the funnel reaches the desired ON TIME level to when it drains out of the funnel to a desired lower level.
- c) **LAST ON-TIME** This time is the duration from when the water in the funnel drains down to the lower level to when it fills the funnel to a desired higher level. (Soaking the grounds).

These three times can be set two different ways. The first is by observing the flow of water for on and off times. This is accomplished by utilizing the **SET BY EXAMPLE** screen and following the subsequent steps under that function.

The other allows the actual times to be entered for each of the settings. This is done by utilizing the **ENTER TIMES** screen and following the subsequent steps under that function.

Either of these methods can be used to set the pulse brew for each batch.

Modifying pulse brew:

Range: 1st on time - off to 4 minutes Off time - off to 4 minutes Last on time - Preinfusion to 4 minutes

NOTE: If the brewer is already in the **SET PULSE BREW** screen, it is not necessary to follow steps 1 through 8 in this section, but proceed directly to step 9.

- Press and hold the
 [®] pad until the display reads
 SET NEW RECIPES. Release the
 [®] pad. Press the
 ® until the display reads REVIEW RECIPES.
- 2. Press **YES** to proceed. The display should now read **NO-NAME LEFT**, along with **MODIFY**, **SHOW** and **NEXT**.
- 3. Press and release **NEXT** to advance to the desired coffee name to be modified.
- 4. Press and release **MODIFY.** The display should read **BREW OZ.**
- 5. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE**?.
- 6. Press and release **YES**. The display should now read % **BYPASS**.
- 7. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE**?.
- 8. Press and release **YES**. The display should now read **SET PULSE BREW**.
- 9. Press and release **YES**. The display should now read **SET BY EXAMPLE**.
- 10. If setting pulse brew **BY EXAMPLE** (brewing into a funnel) press **YES** and proceed with the setup instructions for *SETTING PULSE BREW BY EX-AMPLE*, on page 22.
- 11. If setting pulse brew by ENTER TIMES (entering known times) press NO. The display should read ENTER TIMES. Press and release YES and proceed with the setup instructions for SETTING PULSE BREW ENTER TIMES, page 23.

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2 (cont.) SET PULSE BREW (cont.)



Setting Pulse Brew - BY EXAMPLE:

- 1. This display should read **CONTAINER READY?** Place a container under the left side sprayhead. Place a brew funnel containing a filter and grounds on top of the container so that the spray and coffee bed can be viewed. (See Fig. 1)
- 2. Choose the batch size to be set by pressing the pad next to the indicator light on the left brew side. The batch size indicator selected will be flashing.
- 3. If everything is in place, press YES in the CON-TAINER READY? screen. The display should read PRESS BREW TO START 1ST ON TIME. (a)
- Press and release the pad. The brew water will start to flow into the funnel and the water level will rise. (b)
- 5. Watch the flow of water. When it reaches the desired level in the funnel, press and release the error pad again to end the **1ST ON TIME. (c)**
- 6. The spray will stop and the brew funnel will start to empty. When the water level in the funnel drains to the desired level, press again to end the OFF-TIME. This also begins the spray of water for the final setting. (d)
- 7. The brew water will begin again and the water level in the funnel will rise. Watch the flow of water.
 When it reaches the desired level, press it o end the LAST ON TIME. (e)
- 8. The display should now show the 1st, off and last times for the batch size just programmed. After a 5 second delay, the display will read **3 BATCHES DONE? (f and g)**
- If other batches need to be modified, press NO. The display will go back to SET BY EXAMPLE. Press YES, then press a different batch size pad and repeat steps 1 through 8. Repeat until all the desired batch sizes are set for the left side. (g)
- 10. When finished press **YES** in **3 BATCHES DONE?**. The display will then read **SET PREINFUSION**. Another alternative is to press and release either

of the state of the state of the brewer to exit SET PULSE BREW and return to the MAIN SCREEN.

NOTE: Pressing $\ensuremath{\mathbb{B}}$ before reaching the final setting screen exits the setup and retains the old values.



FIG. 1



Setting Pulse Brew - ENTER TIMES:

NOTE: No water should flow from the brewer during this set-up process.

- 1. This display should read **1ST ON TIME X:XX.** Choose the batch size to be set by pressing the pad next to the indicator light on the left brew side. The batch size indicator selected will be flashing.
- 2. Adjust the **1ST ON TIME** using (-) and (+). When finished, press **DONE**. (a)
- 3. The display will now read **OFF TIME X:XX.** Adjust the **OFF TIME** using (-) and (+). When finished, press **DONE.(b)**
- 4. The display will now read **LAST ON TIME X:XX.** Adjust the **LAST ON TIME** using (-) and (+). When finished, press **DONE.(c)**
- 5. The display will show the three times just entered for that batch size. After a 5 second delay, the display will read **3 BATCHES DONE?(d and e)**

- 6. If other batch sizes need to be modified, press **NO.** The display will then read **SET BY EXAMPLE.**
- 7. In that screen, press **NO**. The display should now read **ENTER TIMES**.
- 8. Press **YES** in this screen, then press a different batch size pad and repeat steps 2 through 4. Repeat until all the desired batch sizes are set for the left side.
- 9. When finished press **YES** in **3 BATCHES DONE?.** The display will then read **SET PREINFUSION.** Another alternative is to press and release either

of the spads located on the front panel of the brewer to exit **SET PULSE BREW** and return to the **MAIN SCREEN**.

NOTE: Pressing [®] before reaching the final setting screen exits the setup and retains the old values.



PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2 (cont.) SET PREINFUSION

This function allows the operator to set an initial soaking of the grounds and a delay time, before the complete brew cycle starts.

Procedure for Modifying preinfusion times:

Range: On time - off to 4 minutes

Off time - off to 4 minutes for all three batch sizes

NOTE: If the brewer is already in the SET PREINFU-SION screen, it is not necessary to follow steps 1 through 9 in this section, but proceed directly to step 10.

- 1. Press and hold the
 pad until the display reads SET NEW RECIPES. Release the ® pad. Press the It is a second s
- 2. Press YES to proceed. The display should now read NO-NAME LEFT. along with MODIFY. SHOW and **NEXT**.
- 3. Press and release **NEXT** to advance to the desired coffee name to be modified.
- 4. Press and release **MODIFY**. The display should read **BREW OZ**.
- 5. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE?**.
- 6. Press and release **YES**. The display should now read % BYPASS.
- 7. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE?.**
- 8. Press and release **YES**. The display should now read SET PULSE BREW.
- 9. Press and release **NO**. The display should now read SET PREINFUSION.
- 10. Press **YES** to proceed. The display should now read **ON TIME** and a batch light will be blinking.
- 11. Using (-) and (+), set the amount of time the brew water will initially **presoak** the grounds for that particular batch size.
- 12. When finished, press another batch size and repeat until all three batch sizes are set.
- 13. When finished, press **DONE**. The display should now read **OFF TIME** and a batch light will be blinking.
- 14. Using (-) and (+), set the amount of time the brew cycle will delay (after the presoak cycle shuts off) before resuming brewing.
- 15. When finished, press another batch size and repeat until all three batch sizes are set.

- 16. When finished, press **DONE.** The display will show the **ON** and **OFF TIMES** that were entered for each particular batch size.
- 17. After a 5 second delay, the display should read **3 BATCHES DONE?.** If the three batches are not complete, press NO in order to return to SET **PREINFUSION**, and repeat steps 10 through 14.
- 18. If the three batches are done, press **YES**. This will advance to the next function, SET DRIP TIME. Another alternative is to press and release either of

the state bads located on the front panel of the brewer to exit SET PREINFUSION and return to the MAIN SCREEN.



Page 25

DRIP TIME (now displayed on "non" funnel lock units as well)

This function allows the setting or modification of the funnel locks to stay engaged after the end of a brew cycle. This ensures that the funnel cannot be removed until after the liquid has emptied out of the funnel.

Procedure to modify drip times:

Range: OFF to 10 minutes for all three batch sizes.

NOTE: If the brewer is already in the **DRIP TIMES** screen, it is not necessary to follow steps 1 through 10 in this section, but proceed directly to step 11.

- Press and hold the
 [®] pad until the display reads SET NEW RECIPES. Release the
 [®] pad. Press the [®] until the display reads REVIEW RECIPES.
- 2. Press **YES** to proceed. The display should now read **NO-NAME LEFT**, along with **MODIFY**, **SHOW** and **NEXT**.
- 3. Press and release **NEXT** to advance to the desired coffee name to be modified.
- 4. Press and release **MODIFY.** The display should read **BREW 0Z.**
- 5. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE**?.
- 6. Press and release **YES**. The display should now read % **BYPASS**.
- 7. Press and release **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE**?.
- 8. Press and release **YES.** The display should now read **SET PULSE BREW.**
- 9. Press and release **NO.** The display should now read **SET PREINFUSION.**
- 10. Press and release **NO.** The display should now read **DRIP TIME**, along with either the word **OFF**, or a time will be showing. A batch light should also be blinking.
- 11. Using the (-) and (+), set the amount of time from when the brew solenoid shuts off to when drip-out occurs for that batch size.

NOTE: Set to **OFF** to prevent funnel locks from engaging (to disable this function), for a particular batch size. To set to **OFF**, press and release (-) until **OFF** is displayed.

- 12. When finished, press another batch size and repeat step 11 until all three sizes are set.
- 13. When finished, press **DONE**. The display should read **3 BATCHES DONE**?
- 14. If the three batch sizes are set correctly, press **YES**. The screen should show the name of the coffee flavor being programmed (modified) along with **SETUP COMPLETE**.
- 15. After a 5 second delay, the display will advance to the next coffee name in the brewer's memory. If no other coffee names are present, the display will read **THAT WAS THE LAST RECIPE**, and return to the **REVIEW RECIPES** screen.



PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2 (cont.) COPY SETTINGS (NO NAME COFFEE SETTINGS ONLY)

This function is used to transfer all the brew settings from a **NO NAME** coffee flavor programmed on one side of the brewer to the other side. A **NO NAME** coffee is a flavor that is not in the grinder's memory or is what appears if a Smart Funnel[®] is not used.

For example, once the left side's 3 batch sizes are programmed (brew volumes, bypass percentages, pulse brew times, pre-infusion times, and drip-out times) for a particular **NO NAME** coffee, all the data can be transferred from the left side of the brewer to the right side in one step. The data can also be transferred from right to left, if the right side had been the initial set-up side. This results in less set-up time.

If two different **NO NAME** setups are required, one on the left, the other on the right side, it is not recommended that this function be used.

Procedure to copy settings:

1. Press and hold the ® pad until the display reads **SET RECIPES**. Release the ® pad. Continue to press and release the ® pad until the display reads **COPY SETTINGS**.

- 2. Press **YES** in this screen. The display should read **LEFT >>> RIGHT**.
- 3. If the initial programming was done on the left side of the brewer, press **YES**. The display will read **ARE YOU SURE?**
- 4. If you are sure that the data should be transferred from left to right, press **YES**. The display will then read **TRANSFER COMPLETE**, and will automatically advance to the next function screen.
- 5. In the LEFT >>> RIGHT screen, if the programming was done on the right side and it is desired to transfer from right to left, press NO. The display will then read LEFT <<< RIGHT.
- 6. If the initial programming was done on the right side of the brewer, press **YES**. The display will read **ARE YOU SURE?**
- 7. If the data should be transferred from right to left, press **YES**. After the data is transferred, the display will read **TRANSFER COMPLETE**. This will appear for 3 seconds, then will exit to the next function screen. Brew settings for all flavors are not the same on both sides of the brewer, only the **NO NAME** setting has been transferred.



ENABLE ADS?

This function allows the operator to choose whether or not to display the advertising message that was entered into the brewer with an **AD CARD**. This message will be displayed when the brewer is not in use.



Procedure to Enable/Disable Ads:

- Press and hold the

 pad until the display reads SET NEW RECIPES. Release the
 Press and release the
 until the display reads ENABLE ADS. The YES or NO will be flashing to indicate the current selection.
- 2. Press and release the **NO** pad to disable this function (no ads will be displayed on the screen), or;
- 3. Press and release the **YES** pad to enable this function (ads will be displayed on screen).
- 4. When finished, press and release **DONE** to save the new setting, exit the **ENABLE ADS** function and advance to the next function screen, **SET TEMP.** Another alternative is to press and release either of the spads located on the front switch panel to exit the **ENABLE ADS** function and return to the **MAIN SCREEN.**

Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

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

SET TEMP - Range: 185°F (85°C) to 205°F (96°C)

This function allows the operator to set the brew water temperature in the tank. It also sets the hot water faucet dispense temperature.



Procedure to set brew temperature:

- 1. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release button. Press and release the ® until the display reads **SET TEMP**.
- 2. To adjust the brew temperature, press (-) to decrease or (+) to increase the brew temperature.
- 3. When finished, press and release **DONE** to save the new setting, exit the **SET TEMP** function and advance to the next function screen, **SET READY**. Another alternative is to press and release either of the statement of the set located on the front switch panel to exit the **SET TEMP** function and return to the **MAIN SCREEN**.

SET READY - Range: 185°F (85°C) to 203°F (95°C)

This function allows the operator to set the minimum temperature allowable to start a brew cycle. The range can be from 185°F (85°C) to within 2°F of the **SET TEMP.** The water must be at the **SET READY** temperature or higher for the display to indicate **READY TO BREW**. If brew lockout is enabled, the brewing process will not start below this **READY** temperature.

NOTE: The upper limit is the water temperature control setting minus 2°F.



Procedure to set ready temperature:

- 1. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release the ® pad. Press and release the ® pad until the display reads **SET READY**.
- 2. To adjust the ready temperature, press the (-) button to decrease, or (+) to increase the ready temperature.
- 3. When finished, press and release **DONE** to save the new setting, exit the **SET READY** function and advance to the next function screen, **REFILL**.

Another alternative is to press and release either of the pads located on the front switch panel to exit the **SET READY** function and return to the **MAIN SCREEN**.

REFILL - Range: 0 to 155

This function allows the operator to adjust the sensitivity of the refill circuit. This is mainly a troubleshooting feature. Water in different geographical locations can have different conductivities. By adjusting the sensitivity of the refill circuit, this will allow the brewer to operate under various water conditions.



Procedure to set the sensitivity threshold of the refill circuit:

NOTE: Make sure the water in the tank is touching the refill probe.

- 1. Press and hold the ® until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release the ®. Press and release the ® pad until the display reads **REFILL** and shows a number on both sides of the word.
- 2. To adjust the threshold setting, press (-) to decrease, or (+) to increase the setting.

NOTE: Always make sure that the number on the right is larger than the number on the left when water is in contact with the refill probe in the tank.

3. When finished, press and release **DONE**. This saves the new setting and advances to the next function screen, **L SPRY OZ/M**. Another alternative is to press and release either of the spads located on the front switch panel to exit **REFILL** and return to the **MAIN SCREEN**.

L/R SPRAY OZ/M

This function allows the operator to view or to enter the actual flow rate coming out of the sprayhead for each side of the brewer. This is **NOT** used to change the actual flow rate, but to tell the internal controller how fast the water is flowing. The unit of measure is ounces per minute (OZ/M).



Procedure to adjust the flow rate setting:

- Press and hold the
 [®] pad until the display reads
 SET NEW RECIPES. Release the
 [®]. Press and
 release the
 [®] pad until the display reads L SPRY
 OZ/M. The number represents what the brewer
 thinks is the flow rate of the left side sprayhead in
 ounces per minute (OZ/M).
- If the actual flow rate of the sprayhead is known, but is different than the number on the display, use the (-) and (+) pads to enter the correct flow rate in ounces per minute.
- 3. Press and release the ® pad until the display reads **R SPRY OZ/M** and repeat 1 and 2 for the right side sprayhead. When finished, press and release **DONE**. This saves the new setting and advances to the next function screen, **L BYPS OZ/M**. Another alternative is to press and release the S pad located on the switch panel to exit **R SPRY OZ/M** function and return to the **MAIN SCREEN**.

L/R BYPS OZ/M

This function allows the operator to view or to enter the actual flow rate coming out of the bypass nozzle for each side of the brewer. This is **NOT** used to change the actual flow rate, but to tell the internal controller how fast the water is flowing. The unit of measure is ounces per minute (OZ/M).



Procedure to adjust the flow rate setting:

- Press and hold the
 Pad until the display reads SET NEW RECIPES. Release the
 Release the

 Press and release the
 Pad until the display reads L BYPS OZ/M. The number represents what the brewer thinks is the flow rate of the bypass valve in ounces per minute.
- If the actual flow rate of the bypass valve is known, but is different than the number on the display, use the (-) and (+) pads to enter the correct flow rate in ounces per minute.
- 3. Press and release the ® pad until the display reads **R BYPS OZ/M** and repeat 1 and 2 for the right side bypass valve. When finished, press and release the **DONE** pad. This saves the new setting and advances to the next function screen, **CALIBRATE FLOW**. Another alternative is to press and release the S pad located on the front switch panel to exit the **BYPS OZ/M** function and return to the **MAIN SCREEN**.

P2606

CALIBRATE FLOW

This function allows the operator to enter the actual flow rate of the sprayhead and the bypass for each side of the brewer by dispensing both separately for one minute. The volumes are then entered in ounces per minute (OZ/M).

Procedures to calibrate the sprayhead flow rate:

- 1. Place a container, accurately graduated in ounces, and with a minimum capacity of 60 ounces, beneath the funnel on the side of the brewer to be calibrated.
- 2. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release the ® pad. Press and release the ® pad until the display reads **CALI-BRATE FLOW ?**.
- 3. Press and release **YES** to advance to the **SPRAY HEAD CAL?** function screen. (Pressing **NO** in the **CALIBRATE FLOW** screen will advance to the next function screen, **BREW COUNTERS**).
- 4. Press and release the **YES** pad. The display should read **CONTAINER READY?** If the container is under the funnel, press **YES**. The display should read **CALIBRATE SPRAY**... **PRESS BREW TO START**.
- 5. Press and release the pad on the side to be calibrated. The display should read **CALIBRATE SPRAY**.. **60 SEC TO FINISH**. The 60 second timer on the display will count down to zero. When the counter reaches zero, the display will change to **LEFT** or **RIGHT 0Z.**, along with a number signifying ounces per minute.
- 6. Measure the amount of water in the container and using the (-) or (+) pads, adjust the amount on the display to match the amount in the container. Then press **DONE**.
- 7. The display should now read **NEW L** or **R SPRY FLOW**, along with the correct flow rate of the sprayhead in ounces per minute. After about 5 seconds, the display will return to the **CALIBRATE FLOW** screen.
- 8. To exit the **CALIBRATE FLOW** program, press **NO** to advance to the next function screen, or press

and release the spad located on the front switch panel to exit the **CALIBRATE FLOW** function and return to the **MAIN SCREEN**.

9. Repeat steps 1 - 8 when calibrating the other side.



P2608

CALIBRATE FLOW (cont.)

Procedures to calibrate the bypass flow rate:

- 1. Place a container, accurately graduated in ounces, and with a minimum capacity of 60 ounces, below the funnel on the brewer to be calibrated.
- 2. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release the ® pad. Press and release the ® pad until the display reads **CALI-BRATE FLOW?**.
- 3. Press and release **YES** to advance to the **SPRAY HEAD CAL?** function screen. (Pressing **NO** in the **CALIBRATE FLOW** screen will advance to the next function screen, **BREW COUNTERS**).
- 4. Press and release **NO** to advance to the **BYPASS CALIBRATION** screen.
- 5. Press and release the **YES** pad. The display should read **CONTAINER READY?** If the container is under the funnel, press **YES**. The display should read **CALIBRATE BYPASS**...**PRESS BREW TO START**.
- 6. Press and release the pad on the side to be calibrated. The display should read **CALIBRATE BYPASS** ... 60 SEC TO FINISH. The 60 second timer on the display will count down to zero. When the counter reaches zero, the display will change to **LEFT** or **RIGHT 0Z.**, along with a number signifying ounces per minute.
- Measure the amount of water in the container, and using (-) or (+), adjust the amount on the display to match the amount in the container. Then press DONE.
- The display should now read NEW L or R BYPS FLOW, along with the correct flow rate of the bypass in ounces per minute. After about 5 seconds, the display will return to the CALIBRATE FLOW screen.
- 9. To exit the **CALIBRATE FLOW** function, press and release **NO** to advance to the next function screen,

or press and release the spad located on the front switch panel to exit the **CALIBRATE FLOW** function and return to the **MAIN SCREEN**.

10. Repeat steps 1 - 9 when calibrating the other side.



BREW COUNTERS

This function allows the operator to track the number of brew cycles completed on the left side, the right side, and the total of both combined. There are three resettable counters, and one life counter that is not resettable.



Procedures to view/reset the brew counters:

- Pressing NO in this screen will advance to the next function. Press YES to view the first brew counter (left). This number represents the brew cycles initiated since that counter was last reset.
- To advance to the other counters, press and release NEXT. The four counters are as follows:
 LEFT total brews on the left side (resettable)
 RIGHT total brews on the right side (resettable)
 LEFT AND RIGHT total brews on the left and right sides combined (resettable)
 LEFT AND RIGHT total brews on the left and right

sides combined (non-resettable)

4. To reset any of the counters to zero (except for the non-resettable counter), press and release **RESET** when viewing that particular counter's screen.

 When finished, press NEXT to advance counter screens until the display reads BREW COUNTERS. Press and release NO to advance to the next function screen, or press and release either of the

pads on the front switch panel to exit the **BREW COUNTERS** function and return to the **MAIN SCREEN**.

FUNNEL LOCKOUT

This function allows the operator to prevent the start of a brew cycle if a Smart Funnel[®] is not positioned correctly in the funnel rails.



Procedure to set funnel lockout:

- 1. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES**. Release the ®. Press and release the ® pad until the display reads **FUNNEL DETECT**.
- 2. **NO** or **YES** should be flashing to indicate the current setting.
- 4. Select **YES** to prevent brewing if a Smart Funnel[®] is not correctly situated in the rails. If this function is activated and a brew cycle is attempted with the funnel not properly situated, the display will read, **FUNNEL NOT IN PLACE**, until one is in place.
- Select NO to allow brewing without a Smart Funnel[®] in place. This is selected when brewing with a funnel other than a Smart Funnel[®] (a regular brew funnel).
- 6. When finished, press and release **DONE**. This will retain the changes, exit this function screen and advance to the next. Another alternative is to press

either of the spads located on the front switch panel to exit the **FUNNEL DETECT** and return to the **MAIN SCREEN**.

P2309

SERVICE TOOLS

This function allows the testing of individual components and the ability to check switches for proper function. This function also tests the funnel sensor coil's frequency (diagnostic tool for troubleshooting purposes only). Pressing **NO** will forward to the next function **FACTORY DEFAULTS**.



P2610

SERVICE TOOLS (cont.)

Testing individual components (outputs):

This will allow the operator to test the operation of individual components and outputs of the brewer. The components that can be individually tested are as follows:

Left Brew Valve Left Bypass Left Funnel Lock Right Brew Valve Right Bypass Right Funel Lock Refill Valve Tank Heaters Heater Contactor

Procedure to test components (outputs):

- 1. Place brew funnels into rails on both sides of brewer.
- 2. Place a server beneath each brew funnel.
- 3. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES.** Release the ® pad. Continue pressing and releasing the pad until **SERVICE TOOLS** appears.
- Press YES to run tests on various components and outputs within the brewer. Pressing NO will exit this function and advance to the next function screen.
- 5. The display should read **TEST OUTPUTS.**
- 6. Press and release **YES.** The display should read **LEFT BREW VALVE.**
- 7. To test **LEFT BREW VALVE**, press **ON**. If the brew valve is functional, water should run from the left brew side.
- 8. Press **OFF** to end flow of water.
- 9. Press **NEXT** to advance to the next component to be tested.

NOTE: To bypass testing any component, press **NEXT** to advance to the next one, without testing the previous component.

- 10. To test **LEFT BYPASS**, press **ON**. If the bypass valve is functional, water should run from the left brew bypass.
- 11. Press **OFF** to end flow of water.
- 12. Press **NEXT** to advance to the next component to be tested.

- 13. To test **LEFT FUNNEL LOCK**, press **ON**. If the funnel lock is functional, the lock will come down to hold the funnel in place.
- 14. Press **OFF** to retract the funnel lock.
- 15. Press **NEXT** to advance to the next component to be tested.
- 16. Follow steps 7 through 15 to test the right side components.
- 17. To test **REFILL VALVE**, press **ON**. If the refill valve is functional, the sound of the valve operating will be heard.
- 18. Press **OFF** to end testing of refill valve.
- 19. Press **NEXT** to advance to the next component to be tested.
- 20. To test **TANK HEATERS**, connect a voltmeter across each of the tank heaters to check for voltage.
- 21. Press **ON**. The correct voltage should be present at the heater terminals.
- 22. Press **OFF** to end testing of the tank heaters.

NOTE: The tank heater will automatically turn off if left on too long.

- 23. After testing the tank heater, press **NEXT** to advance to the next test.
- 24. The **HEATER CONTACTOR** is used only on certain models. Check the machine schematic to see if the contactor is present. Connect a voltmeter across a tank heater that is operated by the contactor and press **ON** to check that correct voltage is present. Press **OFF** and confirm the voltage is zero.
- 25. Press **NEXT** to return to **TEST OUTPUTS.**
- 26. To exit SERVICE TOOLS, press and release the

pad located on the front switch panel. This will return to the **MAIN SCREEN**.

Procedure to test switches:

This function allows the operator to test the operation of the individual switches on the front panel.

- 1. Place brew funnels into rails on both sides of brewer.
- 2. Place a server beneath each brew funnel.
- 3. Press and hold the ® pad until the display reads **SET NEW RECIPES.** Release the ® pad. Continue pressing and releasing the ® pad until **SERVICE TOOLS** appears.

SERVICE TOOLS (cont.)

- Press YES to run tests on various components and outputs within the brewer. (Pressing NO will exit this function and advance to the next function screen.)
- 5. The display should read **TEST OUTPUTS**.
- 6. In **TEST OUTPUTS** screen, press **NO**. This advances to **TEST SWITCHES**.
- 7. Pressing **NO** in this screen will advance to the next function. Press **YES** in the **TEST SWITCHES** screen to test the switches. The display will read **NOTH-ING PRESSED**.
- 8. From this screen, press any of the switches on the front of the brewer. While the switch is pressed, the display shows the name of that switch. If the name does not appear, or if it remains after the switch has been released, the switch is defective. Each switch can be tested in this manner.
- 9. After all switches have been tested, press and release either of the ® pads located on the front switch panel. This will exit **TEST SWITCHES** and return to the **MAIN SCREEN**.

Procedures to test coil frequency:

- 1. Place brew funnels into rails on both sides of brewer.
- 2. Place a server beneath each brew funnel.
- 3. Press and hold the ® pad until the display reads

SET NEW RECIPES. Release the ® pad. Continue pressing and releasing the ® pad until **SERVICE TOOLS** appears.

- 4. Pressing **NO** will exit this function and advance to the next function screen. Press **YES** to run tests on various components and outputs within the brewer.
- 5. The display should read **TEST OUTPUTS.**
- 6. In **TEST OUTPUTS** screen, press **NO**. Continue to press and release **NO** until the display reads **TEST FREQUENCY**.
- Press and release YES. The display will show the frequency of the sensor coil circuits. This is for diagnostic service use when troubleshooting this circuit.
- 8. After the coils have been tested, press and release either of the spads located on the front switch panel. This will exit the **TEST FREQUENCY** function and return to the **MAIN SCREEN**.
- **NOTE:** If the operator wishes to test more than one function in the **SERVICE TOOLS** section (outputs, switches, or coil frequency), it is not necessary to exit the program. Use the flow chart for **SERVICE TOOLS** to navigate to a particular function.

FACTORY DEFAULTS

This function allows the operator to erase all of the previously entered recipes and ad messages. Factoryset default values will replace **all** previous settings.



Procedure to set factory defaults:

- 1. Press and hold the ® pad until SET NEW RECIPES appears. Release the ® pad. Press and release ® until the display reads FACTORY DEFAULTS.
- 2. Pressing NO in this screen will revert to the MAIN **SCREEN**. Press **YES** to replace the defaults. This advances to WILL REPLACE ALL BREWING SET-**TINGS.** This screen will alternate with **ARE YOU** SURE?
- 3. Pressing **NO** in the confirmation screen will revert to **MAIN SCREEN**, without resetting the brewing setups to the defaults. Press YES to load the defaults. This will then revert to the MAIN SCREEN, and the factory default values will replace all previously entered values. It will NOT reset the summation Brew counter.

FACTORY DEFAULT VALUES

Brew Lockout	YES
BREW VOLUMES: Small Batch Medium Batch Large Batch	64 oz. 128 oz. 192 oz.
BYPASS PERCENTAGE: Small Batch Medium Batch Large Batch	0% 0% 20%
PULSE BREW TIMES: Small Batch :20 (1st on) Medium Batch 1:00 (1st on) Large Batch :40 (1st on))- :15 (off)- :05 (last on)- :10 (off)- :20 (last on)- :15 (off)- :20 (last on
PREINFUSION TIMES: Small Batch Medium Batch Large Batch	DISABLED DISABLED DISABLED
DRIP OUT TIMES: Small Batch Medium Batch Large Batch	1:00 1:30 2:00
ENABLE ADS	YES
BREW TEMPERATURE	205°F (96°C)
READY TEMPERATURE	195°F (91°C)
REFILL	0 - 155
SPRAY (OZ/MINUTE)	53
BYPASS (OZ/MINUTE)	48
FUNNEL DETECT	YES

TROUBLESHOOTING

A troubleshooting guide is provided to suggest probable causes and remedies for the most likely problems encountered. If the problem remains after exhausting the troubleshooting steps, contact the Bunn-O-Matic Technical Service Department.

- Inspection, testing, and repair of electrical equipment should be performed only by qualified service personnel.
- All electronic components have 120 240 volt ac and low voltage dc potential on their terminals. Shorting of terminals or the application of external voltages may result in board failure.
- Intermittent operation of electronic circuit boards is unlikely. Board failure will normally be permanent. If an intermittent condition is encountered, the cause will likely be a switch contact or a loose connection at a terminal or crimp.
- Solenoid removal requires interrupting the water supply to the valve. Damage may result if solenoids are energized for more than ten minutes without a supply of water.
- The use of two wrenches is recommended whenever plumbing fittings are tightened or loosened. This will help avoid twists and kinks in the tubing.
- Make certain that all plumbing connections are sealed and electrical connections tight and isolated.
- This brewer is heated at all times. Keep away from combustibles.

WARNING

- Exercise extreme caution when servicing electrical equipment.
- Disconnect the brewer from the power source when servicing, except when electrical tests are specified.
- Follow recommended service procedures.
- Replace all protective shields or safety notices.

Screen Displayed	Possible Cause	Troubleshooting Procedures
OVERFLOW CUP FULL. EMPTY CUP	1. Overflow cup is full of water.	Empty cup
NO FUNNEL PRESENT	1. SMART FUNNEL [®] not fully in- serted into the funnel rails.	Position the funnel so that the sen- sor is directly beneath the sensor coil on the brewer.
	2. Not using a SMART FUNNEL [®] , and the FUNNEL DETECT function is activated (on).	Disable the FUNNEL DETECT func- tion. See page 31 for procedure.







Problem	Possible Cause	Troubleshooting Procedure
Equipment will not operate.	1. No power or incorrect voltage.	Measure the voltage at the terminal block and confirm that it matches the voltage specified on the brewer data plate within +/- 10%.
Brew cycle will not start.	1. No water	Check plumbing and shut-off valves
	2. ON/OFF switch	Test the ON/OFF switch. Refer to the switch test procedures on page 33.
	3. Brew switch	Test the BREW switch. Refer to the switch test procedures on page 33.
	4. Brew Valve	Test the Brew valve. Refer to <i>Testing Individual Components</i> on page 33.
	5. Electronic Control Board	Substitute a control board known to be in good working order.
Automatic refill will not operate or display shows FILL TIME TOO LONG	1. No water	Check plumbing and shut-off valves.
	2. Water strainer	(A) Direction of flow arrow must be pointing towards direction of water flow.
		(B) Remove the strainer and check for obstructions. Clear or replace

Problem

Automatic refill will not operate or display shows FILL TIME TOO LONG (cont.)

Possible Cause

3. Refill Probe or Sensitivity Setting

Troubleshooting Procedure

Check the sensitivity setting. Refer to the *Refill* function on page 28. If the left three digit number is less than the right number, the machine "thinks" it is full and the refill valve should be off. If the left number is larger than the right, then the refill valve will automatically be turned on to fill the tank. The right number is the threshold setting and can be adjusted to compensate for extreme water conditions: very pure, low conductance water requires a higher setting, while high mineral content, high conductance water requires a lower setting. Note that the left number changes from a high value when water is NOT touching the refill probe to a low value when water IS touching the probe. For best operation, the right number should be set to a value midway between these low and high numbers. Before changing the setting, confirm that the refill probe is free of scale buildup and the connection to it is secure.

 Refill Valve Test the Refill valve. Refer to *Testing Individual Components* on page 33
 Overflow Protection Switch When this condition occurs, the brewer will display OVERFLOW CUP FULL. EMPTY CUP. The reason for overfilling could be a defective refill valve, an incorrect sensitivity setting, (see above) or boiling.
 Electronic Control Board Substitute a control board known to be in good working order.

Water flows into tank continuously
with power removed from brewer.1. Refill valveForeign material lodged in valve,
holding it in open state.

TROUBLESHOOTING (cont.) Problem

Water flows into tank continuously with power applied to brewer.

Possible Cause

1. Refill Probe or Sensitivity Setting

Troubleshooting Procedures

Check the sensitivity setting. Refer to the *Refill* function on page 28. If the left three digit number is less than the right number, the machine "thinks" it is full and the refill valve should be off. If the left number is larger than the right, then the refill valve will automatically be turned on to fill the tank. The right number is the threshold setting and can be adjusted to compensate for extreme water conditions: very pure, low conductance water requires a higher setting, while high mineral content, high conductance water requires a lower setting. Note that the left number changes from a high value when water is NOT touching the refill probe to a low value when water IS touching the probe. For best operation, the right number should be set to a value midway between these low and high numbers. Before changing the setting, confirm that the refill probe is free of scale buildup and the connection to it is secure.

Substitute a control board known to be in good working order.

Remove power from the brewer. Press reset button on limit thermostat. Then check for continuity through it.

Remove power from the brewer. Check for continuity through the tank heaters.

2. Electronic Control Board

CAUTION - Do not eliminate or by-

pass limit thermostat. Use only re-

placement part #23717.0001.

1. Limit Thermostat

2. Tank Heaters

Water will not heat or display shows HEATING TIME TOO LONG

TROUBLESHOOTING (cont.)		
Problem	Possible Cause	Troubleshooting Procedures
Water will not heat or display shows HEATING TIME TOO LONG (cont.)	3. Triac	Remove power from the brewer. Connect a voltmeter across one of the tank heaters. Reapply power to the brewer and refer to <i>Testing Indi-</i> <i>vidual Components</i> on page 33. If the full supply voltage is measured when the tank heater is turned on, and zero voltage is measured with the triac off, then the triac is good. If half the supply voltage is measured, the triac is defective. If very low, or zero voltage is measured, there could be a defective triac or a defective control board.
	4. Electronic Control Board	Perform the above procedure for testing triacs. If the voltage mea- sured is very low or zero, then sub- stitute a control board known to be in good working order.
Spitting or unusual steaming from sprayhead or air vents. (Water too hot)	1. Triac	Remove power from the brewer. Connect a voltmeter across one of the tank heaters. Reapply power to the brewer and refer to <i>Testing Indi-</i> <i>vidual Components</i> on page 33. If the full supply voltage is measured when the tank heater is turned on, and zero voltage is measured with the triac off, then the triac is good. If half the supply voltage is measured, the triac is defective. If very low, or zero voltage is measured, there could be a defective triac or a defective control board.
	2. Lime Buildup	Inspect the tank assembly for ex-
	CAUTION - Tank and tank compo- nents should be delimed regularly depending on local water conditions. Excessive mineral buildup on stain- less steel surfaces can initiate cor-	required.

rosive reactions resulting in serious

leaks.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting Procedures
Spitting or unusual steaming from sprayhead or air vents. (Water too hot) (cont.)	3. Electronic control board	Perform the previous procedure for testing triacs. If the voltage mea- sured is very low or zero, then sub- stitute a control board known to be in good working order.
Inconsistent beverage level in server.	1. Strainer	(A) Direction of flow arrow must be pointing towards the brewer.
		(B) Remove the strainer and check for obstructions. Clear or replace.
	2. Improper water pressure	Check operating water pressure to the brewer. It must be between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa).
	3. Brew Valve	Test the Brew Valve. Refer to <i>Test-ing Individual Components</i> on page 33. Turn the valve on for 30 seconds and collect the water dispensed from the sprayhead. Repeat the test several times to confirm a consistent volume of dispensed water. If not consistent, check the valve, tubing and sprayhead for lime buildup.
	4. Bypass Valve	If bypass is being used on the incon- sistent brewing recipe, test the By- pass Valve. Refer to <i>Testing Indi- vidual Components</i> on page 33. Turn the valve on for 30 seconds and collect the water collected from the bypass opening. Repeat the test sev- eral times to confirm a consistent volume of dispensed water. If not consistent, check the valve, tubing and bypass opening for lime buildup.
	5. Lime buildup	Inspect for lime buildup that could block the tank, tank fittings, tubing, valves and sprayhead.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting Procedures
Consistently high or low beverage level in server.	1. Brew Volume adjustment	Adjust the brew volume as required to achieve the recommended vol- ume for each brew cycle.
Dripping from sprayhead.	1. Brew Valve	Repair or replace leaky valve.
Water overflows filter.	1. Type of paper filters	BUNN [®] paper filters should be used for proper extraction.
	2. No sprayhead	Check sprayhead
Beverage overflows server.	1. Beverage left in server from pre- vious brew	The brew cycle should be started only with an empty server under the funnel.
	2. Brew Volume adjustment	Adjust the brew volume as required to achieve the recommended vol- ume for each brew cycle.
Weak beverage.	1. Type of paper filters	BUNN [®] paper filters should be used for proper extraction.
	2. Coffee	A sufficient quantity of fresh drip or regular grind should be used for proper extraction.
	3. Sprayhead	B.O.M. sprayhead should be used to properly wet the bed of ground coffee in the funnel.
	4. Funnel Loading	The BUNN [®] paper filter should be centered in the funnel and the bed of ground coffee leveled by gentle shaking.
	5. Water temperature	Empty the server, remove its cover, and place the server beneath the sprayhead. Place empty funnel over the server entrance, with ON/OFF switch in the "ON" position press the Brew switch and release it. Check the water temperature immediately below the sprayhead with a ther- mometer. The reading should not be less than 195°F (91°C).

Problem	Possible Cause	Troubleshooting Procedures
Weak beverage (cont.)	6. Incorrect Recipe	Consider adjusting bypass percent- age, preinfusion, or pulse brew. Contact Bunn-O-Matic for sugges- tions.
Brewer is making unusual noises.	1. Solenoid (Inlet)	The nut on back of the solenoid must be tight or it will vibrate during operation
	2. Plumbing lines	Plumbing lines should not be rest- ing on the counter top.
	3. Water Supply	(A) The brewer must be connected to a cold water line.
		(B) Water pressure to the brewer must not be higher than 90 psi (620 kPa). Install a regulator if necessary to lower the working pressure to approximately 50 psi (345 kPa).
	4. Tank Heaters.	Remove and clean lime off tank heat- ers.





SCHEMATIC WIRING DIAGRAM DUAL TF DBC BREWWISE





BUNN® DUAL® TF DBC® W/SMART FUNNEL®



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

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

BUNN-O-MATIC CORPORATION

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



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

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

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

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

- a) Electronic circuit and/or control boards parts and labor for 3 years.
- b) Compressors on refrigeration equipment 5 years parts and 1 year labor.
- c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis parts

and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN's judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warrantv.

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

TABLE OF CONTENTS

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


BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

ITEM 1	PART NO. 34555.1001 34555.1002 34555.1003 34555.1005 01308.0003	QTY. 1 1 1 3	DESCRIPTION Cover Assy, Top BLK (Includes item 2, 3 & 4) (120/240V) Cover Assy, Top BLK (Includes item 2, 3 & 4) (120/240V 3 Phase) Cover Assy, Top BLK (Includes item 2 & 3) Cover Assy, Top BLK (Includes item 2 & 3) (Optional Switch Guard) Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .25" Locking
2	37881.0000	4	Decal, "No Serviceable Parts"
3	25151.0000	2	Shield, Insulator
4	34916.0000 34916.0001 34916.0003 34916.0004	1 1 1 1	Schematic, 120/240V Single Phase Schematic, 120/240V 3 Phase Schematic, 120/240V Multi Phase 4 Wire Schematic, 208/240V Multi Phase 3 Wire W/O Neutral
5	34550.1004 34550.1005 02308.0000	1 1 17	Hood SST (Includes item 6) Hood BLK (Includes item 6) Screw, Pn-Hd #8 - 32 x .375"
6	34802.0000	1	Switch, Membrane
7	34630.1000 34630.1001 34630.1002 34630.1003	1 1 1 1	Trunk W/Decals SST (Includes items 8 & 9) Trunk W/Decals BLK (Includes items 8 & 9) Trunk W/Decals SST 230V (Includes items 8, 9 & 23) Trunk W/Decals BLK 230V (Includes items 8, 9 & 23)
8	00986.0000	1	Decal, Warning - Electrical
9	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
10	34953.1000 34953.1001 01311.0000 01311.0004	1 1 9 9	Panel W/Decals, Trunk SST (Includes items 2 & 11) Panel W/Decals, Trunk BLK (Includes items 2 & 11) Screw, Truss Head SST #8 - 32 x .25" Screw, Truss Head BLK #8 - 32 x .25"
11	00658.0000	1	Decal, Caution - Decanter/Funnel
12	34603.1001 01303.0002	1 2	Cover W/Decal, Faucet BLK (Includes item 13 and 27) Screw, Pn-Hd BLK #4 - 40 x .50"
13	36302.0000	1	Decal, Caution Hot Water
14	34920.0000 34920.0001 34920.0004 34920.0005 20631.0000 00970.0000	1 1 1 6 4	Support, Center SST Support, Center BLK Support, Center SST Support, Center SST Support, Center BLK Screw, Pn-Hd .25"-20 x .75" (Early Units) Nut, Keps #8-32 Zinc PL (Late Units)
15	34948.1000 34948.1001 01308.0002 01308.0003	2 2 2 2	Plate, Access SST (Includes item 2) Plate, Access BLK (Includes item 2) Screw, Truss Head SST #6 - 32 x .25" Locking Screw, Truss Head BLK #6 - 32 x .25" Locking
16	34613.0004 34613.0005 34613.0008 34613.0009 34613.0015 34613.0016 34613.0021 02308.0000	1 1 1 1 1 1 1 13	Base Housing SST Models with Inlet Valve Base Housing BLK mounted in Hood Base Housing SST Models with Inlet Valve Base Housing BLK mounted in Base Base Housing SST (208/240V 3 Wire Multi Phase models) Base Housing SST (120/208 - 120/240V 4 Wire Multi Phase models) Base Housing SST (230/400V 3 Phase models) Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"

(continued)



BASE - TRUNK - HOOD - COVERS & PANELS

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



TANK HEATER & OVERFLOW PROTECTION DEVICES

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



TANK AND MOUNTING BRACKETS

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



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

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



STRAINER, SOLENOID & LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	(Models with .38" Tubing) DESCRIPTION
1	02536.0000	1	Grommet .375" I.D.
2	20937.0004	1	Tube, Tank Fill .38" O.D.
3	36089.0000	1	Tube Assembly, Solenoid to Tank .38" O.D.
4	36083.0000 36083.0001 02308.0000	1 1 2	Bracket, Solenoid Mounting Bracket, Solenoid Mounting (230/400V 3 Phase models only) Screw, Pan Head #8 - 32 x .375"
5	34768.0001	1	Elbow, Male .375" Flare x .125" MPT
6	36088.0000 36088.0001 36088.0005 01317.0003	1 1 1 2	Solenoid Valve Assy, 120V (Includes items 5 & 7) Solenoid Valve Assy, 200V (Includes items 5 & 7) Solenoid Valve Assy, 240V (Includes items 5 & 7) Screw, Truss Head #8 - 32 x .38" Locking
7	36085.0000	1	Connector .375" Flare x .125" MPT
8	36087.0000 35840.0000	1 1	Tube Assy, Bulkhead to Solenoid (120/208V, 120/240V and early 200V models) Connector, Strainer to Solenoid (Early 230V models)
9	23720.1000	1	Strainer Assy, 230V (Includes items 10 thru 12)
10		1	Body (Not Available order item 9)
11	23721.0000	1	Screen
12	22249.0000	1	End Cap, Water Strainer
13	36081.0000	1	Union, 120V and 200V
14	35085.0001* 35085.0004	1 1	Tube Assy, Bulkhead to Strainer .38" O.D. (Order 35085.0004, discard items 8 & 13) Tube Assy, Bulkhead to Strainer .38" O.D. (Late 200V and 230V models)
15	02434.0005*	1	Gasket, U-channel 3.5" (Order item25)
16	36084.0000 01315.0000	1 2	Bracket — Early 230V Models Screw, Truss Head #8-32 x .375"
17	12757.0000	1	Nut, Hex .625" - 20
18	01514.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .625" I.D.
19	12756.0000	1	Bulkhead Fitting .375" Flare
20	00310.0008	1	Tube Assembly, Bulkhead to Supply
21	36081.0000	1	Union .375" Male Flare
22	12919.0001	1	Cap (For shipping purposes only)
23	32359.0000	2	Gasket, .375" Flare Copper
Items 24	- 26 are not illustra	ited	
24	M2517.0000	-	Sealant, Pipe 6 ml (Not illustrated)
25	02434.1000	-	Gasket, U-channel 18.0" (Cut to required length)
26	36086.0000	1	Lead, GRN 10.0" (Ground for 230V Solenoid)



INLET VALVE AND LINE

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



SPRAYHEAD VALVE, WATER BY-PASS VALVE & SPRAYHEAD

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



FAUCET

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	02596.1009 29075.0002	1 1	Faucet Assy (Includes items 2 thru 8 & 14) (IFaucet W/Barb Fitting) Faucet Assy (Includes items 2 thru 8)
2	02861.0003	1	Handle, Faucet
3	02854.0000	1	Bonnet, Faucet
4	02595.0000	1	Spring, Faucet
5	02766.0000	1	Seat Cup, Faucet
6	02856.0008* 02856.0009*	1 1	Body, Faucet (IFaucet W/Barb Fitting) Not available order item 1 Body, Faucet
7	13054.0000	1	Stem, Faucet
8	02858.0000	1	Pin, Spring .125" Dia. x .50"
9	02594.0000	1	Faucet Stem W/Pin (Includes items 7 & 8)
10	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D.
11	28526.0025* 20976.0071*	1 1	Tube, Silicone .313" I.D. x .562" O.D. x 29.0" (Order item17) (Early models) Tube, Silicone .375" I.D. x .625" O.D. x 42.0" (Order item 18) (Late models)
12	12437.0000	1	Adapter
13	27574.0000	1	Washer, Sealing – Faucet W/Barb Fitting
14	02850.0000 29264.0000	1 1	Jam Nut, Faucet Nut, Faucet Retaining
15	01544.0000	1	Washer, .50" I.D. x .75" O.D.
16	28706.0002	-	Faucet Kit (Includes items 2,4 ,5 ,8 & 9)
17	28526.1001 28526.1002	1 1	Tube, Silicone .313" I.D. x .562" O.D. x 36.0" Tube, Silicone .313" I.D. x .562" O.D. x 60.0" — Not Illustrated
18	20976.1001 20976.1002	-	Tube .375" ID x .625" OD x 36.0" (Use as required) Tube .375" ID x .625" OD x 120.0" (Use as required)



ELECTRICAL CONTROLS

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

(Continued)



ELECTRICAL CONTROLS

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

(Continued)



ELECTRICAL	. CONTROL	S.
------------	-----------	----

ITEM	PART NO.	QTY.
41	42738.1001	1
	01330.0000	2

DESCRIPTION

Transformer, Stepdown 208-240 to 120V (Multi Phase Models Without Neutral) Screw, Washer Head #10-32 x .38"

NOTE: The following items are not illustrated

42	35069.0000 37862.0003	1 1	Wiring Harness, Contactor (120/208V 3 Phase models only) Wiring Harness, Contactor (Used with Brewer Product #34600.0020 only)
43	33634.0003 33634.0018 33634.0028 33634.0019 33634.0019 33634.0011 33634.0023 33634.0029 33634.0012 33634.0024	1 1 1 1 1 1 1 1	Wiring Harness, Main (120/208V & 120/240V models) (Brewers prior to 08/05/05) Wiring Harness, Main (120/208V & 120/240V models) (Brewers after 08/05/05) Wiring Harness, Main 120/208V & 120/240V models (Models W/Inlet Valve in Base) Wiring Harness, Main (200V & 230V models) (Brewers prior to 08/05/05) Wiring Harness, Main (200V & 230V models) (Brewers after 08/05/05) Wiring Harness, Main (240V models) (Brewers prior to 08/05/05) Wiring Harness, Main (240V models) (Brewers after 08/05/05) Wiring Harness, Main (240V models) (Brewers after 08/05/05) Wiring Harness, Main (240V models) (Models W/Inlet Valve in Base) Wiring Harness, Main (Used with Brewer Product #34600.0020 only) Wiring Harness, Main (Used with Brewer Product #34600.0010 & 34600.0011 only)
44	34707.0000 37859.0001	1 1	Wiring Harness, EMI Filter/Term Block (200V & 230V models) Wiring Harness, EMI Filter/Term Block (230/400V 3 Phase models)
45	38166.0000	1	Wiring Harness, ON/OFF Switch (Brewer Model #34600.0020 only)
46	37859.0002 37859.0003	1 1	Wiring Harness, Main Power Switch Wiring Harness, Main Power Switch (230/240V 3 Phase except #34600.0020)
47	42739.0000*	1	Wiring Harness, Transformer to Terminal Block (208-240V 3 Phase models only)
48	38444.0000	1	Lead Assy, 18 AWG White 6.0" (120/208V 3 Phase models only)
49	21012.0132	3	Lead, Assy, 12 AWG Red 5.5"
50	21003.0416	1	Lead Assy, 18 AWG Red 13.5"
51	34808.0002	1	Capacitor Assy, EMI Filter
52	38338.0000	-	Kit, Funnel Sensors (Includes left and right Funnel Sensor Coils W/Leads)
53	35952.1003 35952.1004 35952.1005	- -	Solenoid Assy, Funnel Lock 120V (Includes items 13 thru 18) Solenoid Assy, Funnel Lock 200V (Includes items 13 thru 18) Solenoid Assy, Funnel Lock 230V (Includes items 13 thru 18)



FUNNEL

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	32643.0000	2	Funnel Assy, SST (Each includes Items 2 thru 9)
2	24462.0002	1	Funnel W/Decals (Includes items 3 & 4)
3	03408.0004	1	Decal, Caution-Remove Funnel
4	03409.0004	1	Decal, Caution-Hot Liquid
5	32595.0000	1	Handle, Funnel-Black
6	12499.0002	1	Screw, Round Head .BLK 25" - 20 x 1.5"
7	33089.0000	1	Filter Basket w/Splash Guard
8	32139.0000	1	Insert, Funnel Tip - Male (Refer to item 10)
9	32140.0000	1	Insert, Funnel Tip - Female (Refer to item 10)
10	01031.0001	-	Funnel Tip Kit (Includes items 8 & 9)

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART
00310.0002	13	02308
00310.0008		02328
00400.0001		02434
00402 0001	13	02434
00436 0001	13	02434
00400.0001		0240-
00453.0000	10 12	02500
00403.0000	13	02394
00002.0000		02090
00019.0007		02590
00656.0001	5	02766
00658.0000		02850
00824.0002	7,25	02854
00831.0000	5	02856
00908.0000		02856
00935.0000		02858
00946.0000	9	02861
00970.0000	5,7,19,23	03011
00971.0000	9	03236
00973.0000		03236
00991.0000	23	03236
01031 0001	29	03236
01075 0000	19	03408
01075.0000		00400
01106.0002	10 25	00403
01106.0000		03033
		03003
01106.0003		03803
01111.0002		03807
01303.0002		03996
01308.0002	5	04797
01308.0003	5	04831
01309.0000		05749
01311.0000	5	06335
01311.0004	5	07038
01315.0000		07038
01315.0006		11517
01317.0000		11630
01317.0003		12305
01327.0000	13.25	12398
01330 0000		12418
01347 0000	7 25	12422
013/17 0002	7,20	12/22
01275 0002		10/00
01373.0000	2J 7	10/00
01302.0003		10400
01302.0007		12422
01501.0000	9	12437
01502.0000		12499
01512.0000		12565
01512.0000		12570
01514.0000		12756
01519.0000	23	12757
01520.0000	9	12919
01527.0000	9	13054
01532.0000		13255
01533.0010	23	13255
01544.0000		20203
01590.0000		20541
01590 0001	25	20621
01592.0001		20631

PART NO.	PAGE NO.
02308.0000.	
02328.0003.	
02434 0005	15
02434 0010	Q
02404.0010	0 15
02434.1000.	0 10 15 17
02536.0000.	
02594.0000.	
02595.0000.	
02596.1009.	
02766.0000.	
02850.0000.	
02854.0000.	
02856.0008.	
02856.0009.	
02858.0000.	
02861.0003.	
03011.0000	
03236 0023	9
03236 1001	9
03236 1002	g
03236 1002.	Q
00200.1000.	20
03400.0004.	
03409.0004.	
03033.0000.	
03803.0002.	
03807.0000.	
03996.0000.	
04/9/.0000.	
04831.0000.	
05749.0004.	7
06335.1000.	
07038.0000.	
07038.0001.	
11517.0008.	
11630.0001.	
12305.1000.	9
12398.0002.	9
12418.0001.	
12422.0000.	9
12422.0001.	
12422 0005	19
12422 0008	19
12422 0009	11 10
12422.0000.	
12437.0000.	
12499.0002.	
12505.0011.	
12370.0000.	
12757.0000.	
12/5/.0000.	
12919.0001.	
13054.0000.	
13255.0002.	5
13255.0007.	7
20203.0100.	9
20541.0001.	9
20621.0000.	
20631.0000.	5

PART NO.	PAGE NO.
20922 1000	q
20022.1000	Q
20026 1002	Q
200027 0001	
20937.0001.	
20937.0004	
209/6.0017	
20976.0036	
209/6.00/1.	
20976.1000	
20976.1001.	
20976.1002	
21003.0416	
21012.0132	
21801.0002	
21812.0007.	
21869.0000	
22249.0000	
22305.0000	
22728.0000	9
23254.0000	
23255.0000	
23256.0000	
23696.0000	
23717.0003.	9
23720.1000	
23721.0000.	
23820.1000.	
24462.0002	
25102.0000	
25151.0000.	5
26247.0001	
26504.0000	7
26528.0000	7
26622.0001	9
26826.0000	
26846.0000	
26846.0001	
26846.0002	
27370.0003	
27370.0004	
27370.0005.	
27473.0000.	9
27574.0000	
27705.0000.	
28004.0001	
28005.0000	
28021.0000	
28479.0000	
28480.0000	
28481.0000	
28526.0020.	
28526.0025	
28526.1001.	
28526.1002	
28706.0002	
28897.0000	
29075.0000	
29327.0000	

PART NO.	PAGE NO.
29384.0002	7
29421.0000	
29446.0002	
29446.0005	
29492 0000	23
29493 0000	
29499.00000	
20405 0000	20 22
29493.0000	20 22
29505.0000	20 ດາ
29505.0001	
29304.0000	
29004.0001	
29909.1000	
29969.1003	
29969.1052	
29970.0000	
32018.0000	
32139.0000	
32140.0000	
32323.1004	7
32359.0000	15,17
32572.1001	
32572.1002	
32573.0000	
32591.0003	
32591.0006	
32591.0007	
32591.0008	
32591.1001	
32591.1002	
32595.0000	
32643.0000	
32649.0000	7
32649.0001	
32833.0000	25
33089 0000	29
33613 0000	23
33634 0003	
33634 0004	
33634 0011	
3363/10018	
3363/1 0010	
3363/ 0023	
33634 0023	
22624 0024	
22624.0020	
00004.0029	
33034.0038	
34550.1004	ວ
34550.1005	ວ
34555.1001	5
34555.1002	
34555.1003	
34555.1005	5
34588.0001	
34603.1001	5
34613.0004	5
34613.0005	5
34613.0006	5

NUMERICAL INDEX

PART NO.

PAGE NO	PART NO
I AUL NU.	I AITI NO.

PART NO.	PAGE NO.
34613.0015	5
34613.0016	5
34613.0021	5
34630.1000	5
34630.1001	5
34630.1002	5
34630.1003	5
34663.0000	11
34664.0000	9
34675.0000	
34675.0001	
34707.0000	
34750.1001	
34753.0000	
34758.0000	
34768.0001	
34801.0001	
34802.0000	5
34808.0002	
34867.0004	
34868.0000	
34909.0000	
34916.0000	
34916.0001	
34910.0003	
24020 0000	
34920.0000	
34920.0001	
34920.0004	
34920.0005	
34948 1001	
34953 1000	
34953,1001	
34956.0000	
34969.0000	
35052.0000	
35052.1000	
35069.0000	
35070.0001	
35085.0000	
35085.0001	
35085.0004	
35086.0000	
35291.0000	7
35291.0001	7
35308.1004	
35840.0000	
35952.1003	
35952.1004	
35952.1005	
33333.0000	
30900.0000	
35055 0001	∠ປ ງາ
36081 0002	
36083 0000	
36083.0001	

PART NO.	PAGE NO.
36084.0000	15
36085.0000	15
36086.0000	15
36087.0000	15
36088.0000	15
36088.0001	15
36088.0005	15
36089.0000	15
36233.1005	17
36233.1006	17
36302.0000	5
36378.0001	17
36398.0000	7
37297.0004	17
37297.1001	17
37526.0000	11
37859.0001	27
37859.0002	
37859.0003	
37862.0003	
37881.0000	5
3/94/.0000	
3/94/.0004	
38030.0000	
38045.0000	
38108.0000	
	۲۲
3020U.UUUU	23 07
20250 1000	۲۲
38358 1000	23 ງາ
38444 0000	20 97
3880/ 0001	27 25
38894 0007	25 25
39803 0000	23
39981 0000	23
39982 0000	23
40071 0001	17
40726.0000	
41259.1003	9
41266.0000	9
41280.0001	9
41640.0000	17
42738.1001	27
42739.0000	27
M2517.0000	13
M2517.0000	15
M2522.1000	9