

BUNN®

Bunn México



iMIX-3 & 5

FMD's

**Manual de Capacitación
Técnica**

Elaborado Por:
Bunn-O-Matic Corporation of Mexico S de RL de CV
Av. Cuauhtémoc #1100, Colonia Vertiz Narvarte
Delegación Benito Juárez México D.F C.P 03650
(55) 5575 7961, 01800 099 BUNN
Ing. Ventura Ordoñez
ventura.ordonez@bunn.com

Este producto ha sido desarrollado para :
Mercado General

Manual de Capacitación Técnica



Índice Temático

- Requerimientos de instalación ...03
- Características generales13
- Configuración inicial22
- Programación general25
- Presentación técnica47



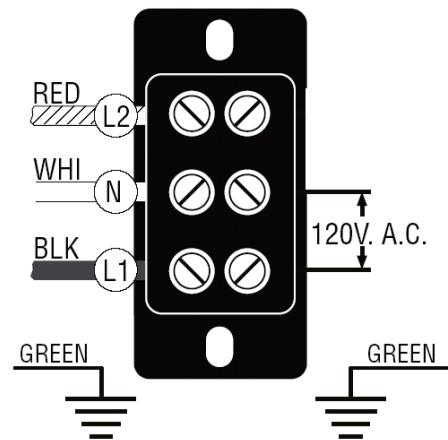
Requerimientos de Instalación

- Especificaciones eléctricas
- Especificaciones hidráulicas

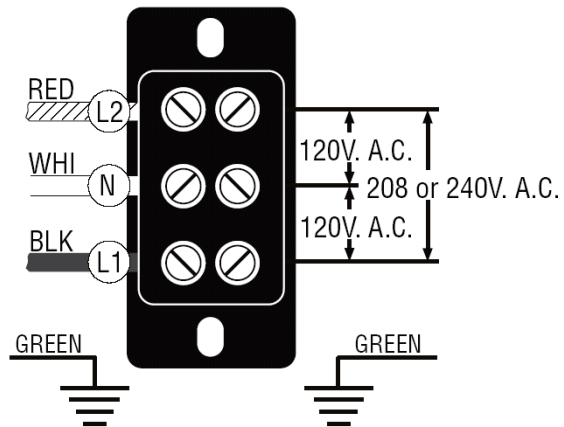
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Especificaciones Eléctricas



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



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

Especificaciones Eléctricas

120 Voltios	Monofásico 3 Hilos	15 Amperios	Incluye extensión y clavija
120/208 Voltios	Monofásico 4 Hilos	20 Amperios	No incluye extensión ni clavija
120/240 Voltios	Monofásico 4 Hilos	20 Amperios	No incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable calibre #12 como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.

Especificaciones Eléctricas

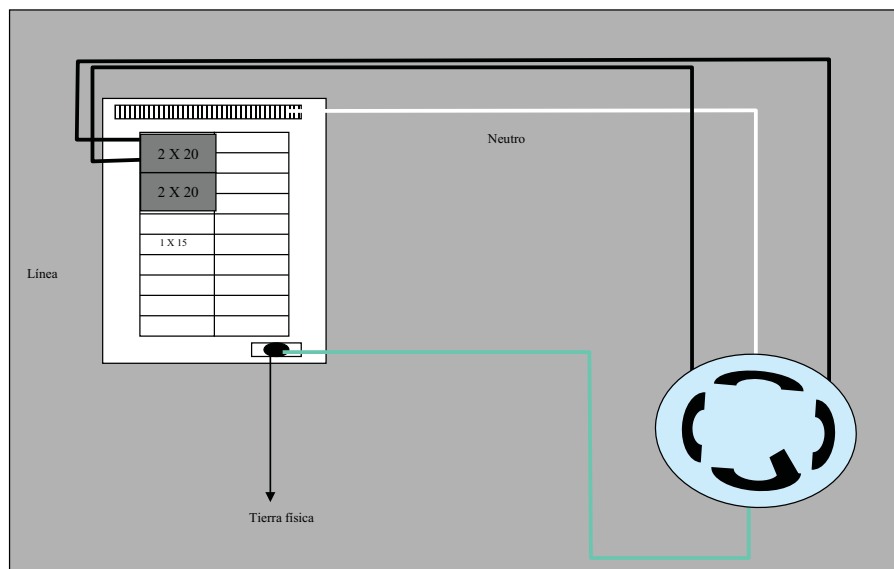
La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

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

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

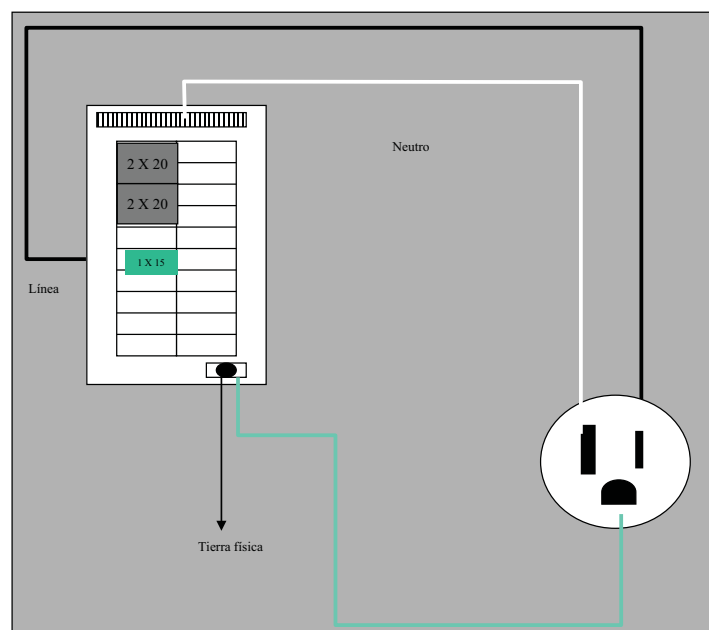
Especificaciones Eléctricas

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



Especificaciones Eléctricas

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



Especificaciones Hidráulicas

Características del Agua.

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

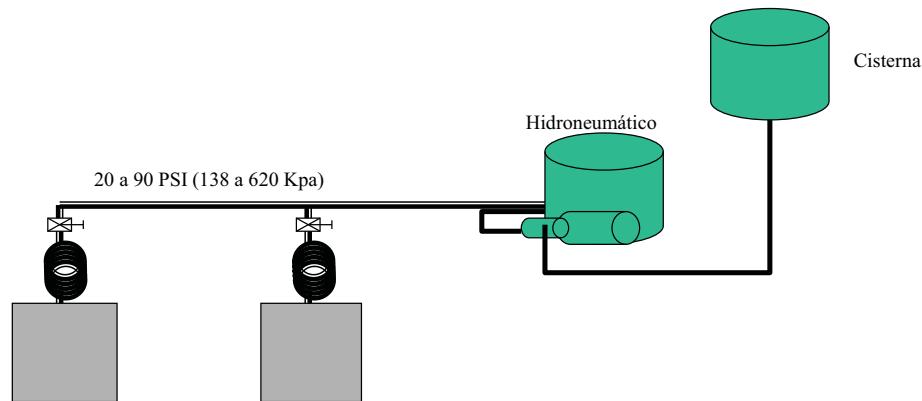
Especificaciones Hidráulicas

El FMD cuenta con una conexión hidráulica integrada de 1/4” cónica en la parte inferior del equipo, este deberá ser alimentación con tubería mínimo de 1/4” que a su vez se conecte a un suministro no menor de 1/2” que cuente con una válvula de servicio a la salida.

La instalación hidráulica general para la alimentación de los equipos deberá ser de la capacidad necesaria para suministrar tanto volumen como presión correctos a los mismos, la presión del agua mínimo deberá ser 20 PSI y máximo 90 PSI, nunca conecte dos equipos de una misma salida de 1/4” ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.

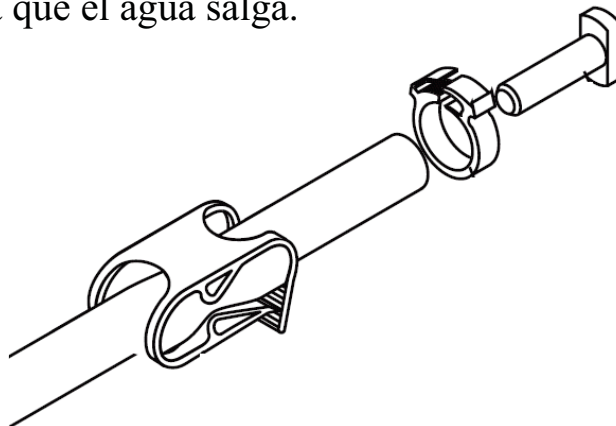
Especificaciones Hidráulicas

En caso de ser necesario un equipo hidroneumático para elevar la presión, la calibración más deseable en la presión de suministro de agua es de 50 PSI o 344 Kpa's y el rango de arranque y paro del hidroneumático es conveniente que este entre 40 y 50 PSI o 275 y 344 Kpa's de tal manera que la presión del agua se mantenga lo más estable posible, con esto evitaremos variaciones en los volúmenes de servido al momento de estar utilizando dos o mas equipos al mismo tiempo.



Especificaciones Hidráulicas

En caso de requerir la desinstalación del FMD, 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 4.4 galones que es la capacidad del tanque, solamente retire el tapón de la manguera y suelte el broche para que el agua salga.





Características Generales

- Introducción
- Modelos Disponibles
- Capacidad de Elaboración
- Características Generales

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Introducción

Dispensador de Bebidas Calientes FMD

Bunn-O-Matic introdujo el equipamiento para bebidas en polvo bajo el título de HC-1, 2 y 3. Esto significa dispensador de chocolate caliente con 1, 2 o 3 tolvas. Se le dio el nuevo nombre de F.M.D. debido a que existen muchas variedades de productos disponibles para este tipo de máquina. El equipo fue diseñado para mezclar todos los productos a la temperatura adecuada y con la mezcla adecuada. La mayoría de los productos saborizados se mezclan en igual proporción. A medida que los productos se desarrollaron y cambiaron, el F.M.D. evolucionó de motores a velocidad fija a motores a velocidad variable permitiendo mayor variedad en los productos. Se introdujo la sopa como otro producto. Al cambiar las boquillas dispensadoras y el exhibidor duratrans en la puerta frontal, ahora el comerciante puede ofrecer otra línea de productos. El F.M.D. está diseñado utilizando los mismos conceptos que se encuentran en la mayoría de los equipos de infusiones Bunn-O-Matic. Un tanque de agua caliente con temperatura de agua controlada que emplea los mismos componentes que se encuentran en todos los equipos de infusiones Bunn-O-Matic: termostato, termostato limitador y elemento calefactor. El circuito de relleno utiliza un tablero de circuitos impresos, una válvula de solenoide de aspiración y una sonda de nivel en el tanque; el mismo concepto encontrado en la mayoría de los equipos de infusiones que tienen llaves de descarga por gravedad o válvulas de descarga rápida. El sistema de infusiones (sistema de mezcla) tiene una válvula de descarga rápida individual para cada cámara de mezcla que suministra el agua caliente a la cámara de mezcla. El tornillo sinfin de la tolva dispensa el producto en polvo seco en la cámara de mezcla con el agua caliente. El motor de batido agita el agua y la mezcla en polvo a una rpm alta creando espuma antes de salir de la boquilla dispensadora a la taza. Esta máquina ha sido diseñada para un servicio, un mantenimiento y una limpieza fáciles. El mantenimiento preventivo puede realizarse sin herramientas. En el interior de la puerta hay instrucciones escritas con un diagrama de partes ilustrado para el cuidado y el mantenimiento preventivo.

Modelos disponibles

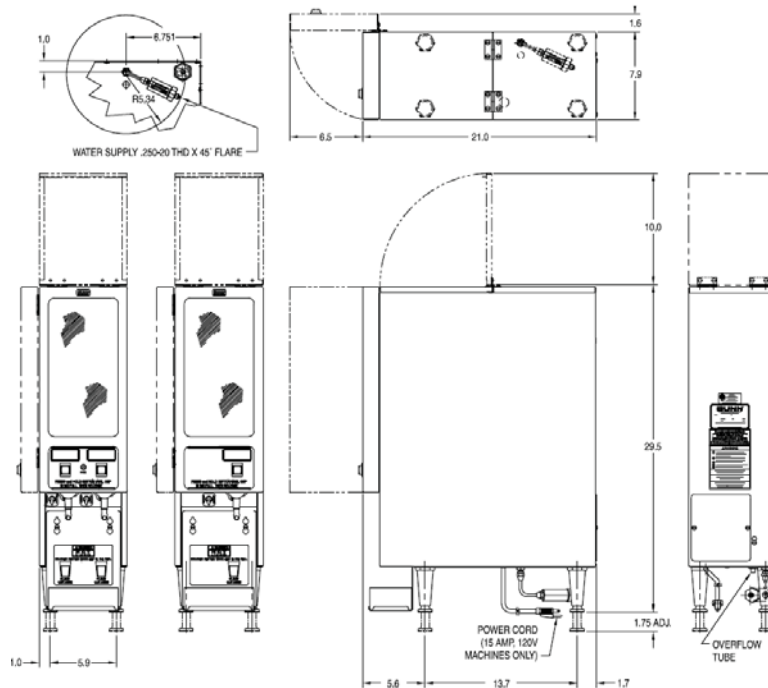


FMD-1



FMD-2

Modelos disponibles



Modelos disponibles

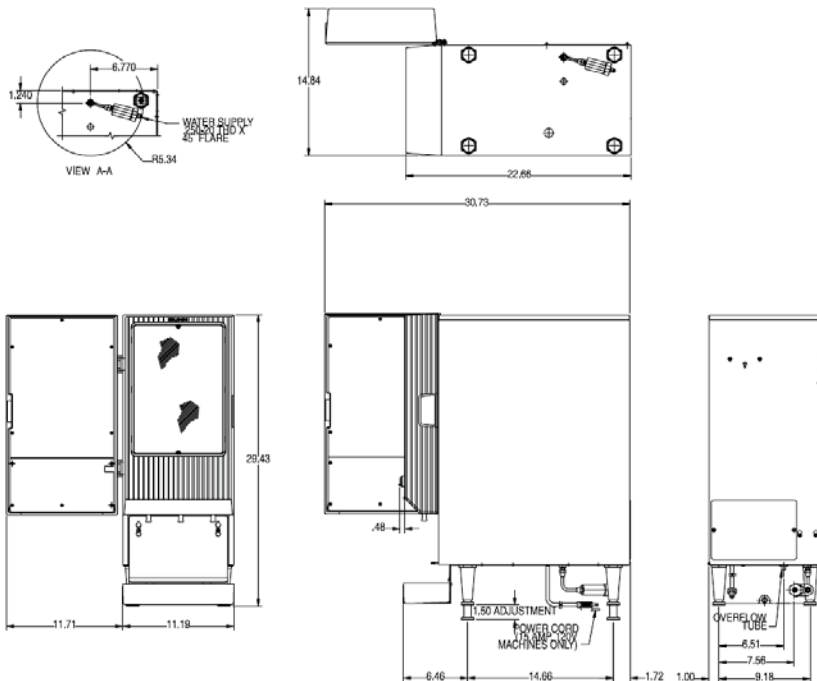


FMD-3



FMD DBC-3

Modelos disponibles



Modelos disponibles

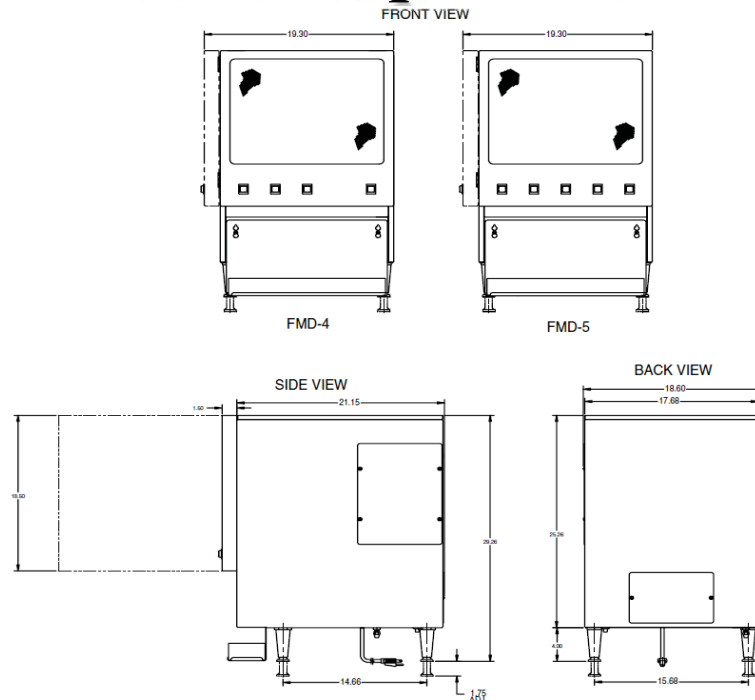


FMD-4



FMD-5

Modelos disponibles



Modelos disponibles

	FMD-1	FMD-2	FMD-3	FMD-DBC	FMD-4	FMD-5
TODO NEGRO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
TODO SST CON PUERTA NEGRA	NO	NO	SI	SI	NO	NO
TERMOSTATO MECÁNICO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR
TERMOSTATO ELECTRÓNICO	N/A	N/A	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
DISPENSADO AGUA CALIENTE	N/A	N/A	N/A	OPCIONAL (N/A c/fría)	N/A	N/A
DISPENSADO AGUA FRÍA	N/A	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL (N/A c/caliente)	OPCIONAL	OPCIONAL
BOQUILLAS DE SOPA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
EXHIBIDOR DE SOPA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL
ALARMA DE LLENADO	N/A	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR
TEMPORIZADOR/ALARMA ENJUAGUE	N/A	APAGADO EN FÁBRICA	APAGADO EN FÁBRICA	APAGADO EN FÁBRICA	APAGADO EN FÁBRICA	APAGADO EN FÁBRICA
PROTECCIÓN DERRAME	N/A	N/A	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR

Capacidad de Elaboración

Todos los modelos disponibles utilizan resistencia de calentamiento de 1700 Watts a 120 Voltios, este es el modelo comercial, para requerimientos especiales a 220 Voltios, la resistencia que se coloca es de 3500 Watts, por lo tanto la capacidad de producción de la misma son la única diferencia de la cantidad de dispensado simultaneo entre los diferentes modelos.

Resistencia de Calentamiento	Capacidad de calentamiento por Hora					
	Galones	Litros	8 Oz	12 Oz	16 Oz	20 Oz
1700 W @ 120 V	4.2	15.8	67	44	33	20
3500 W @ 220 V	8.4	31.8	134	89	67	53

Características Generales

Llenado automático

El tanque se llena automáticamente al conectar eléctricamente el equipo

Temporizador de enjuague

Lleva el registro del tiempo automáticamente desde el último ciclo de enjuague y requiere enjuague cada 8 horas, Opción no disponible en FMD-1

Tornillo sinfin accionado con motor de velocidad variable

Los motores de Corriente Directa, permiten Ajustar de 0,75-6,60 gramos/segundo de acuerdo a los requerimientos del producto.

Puerta Iluminada

Puertas iluminadas con diferentes opciones de imágenes

Control de Porciones

Disponible solo para el modelo FMD-3 DBC, permite el servido automático de la bebida en tres tamaños diferentes.

Depósitos de Polvo de acuerdo al modelo:

FMD-1	1 Deposito de 8 Lbs (3.6 Kg)
FMD-2	2 Depósitos de 4 Lbs (1.8 Kg)
FMD-3	3 Depósitos de 4 Lbs (1.8 Kg)
FMD-4	3 Depósitos de 4 Lbs (1.8 Kg) y 1 Deposito de 8 Lbs (3.6 Kg)
FMD-5	5 Depósitos de 4 Lbs (1.8 Kg)



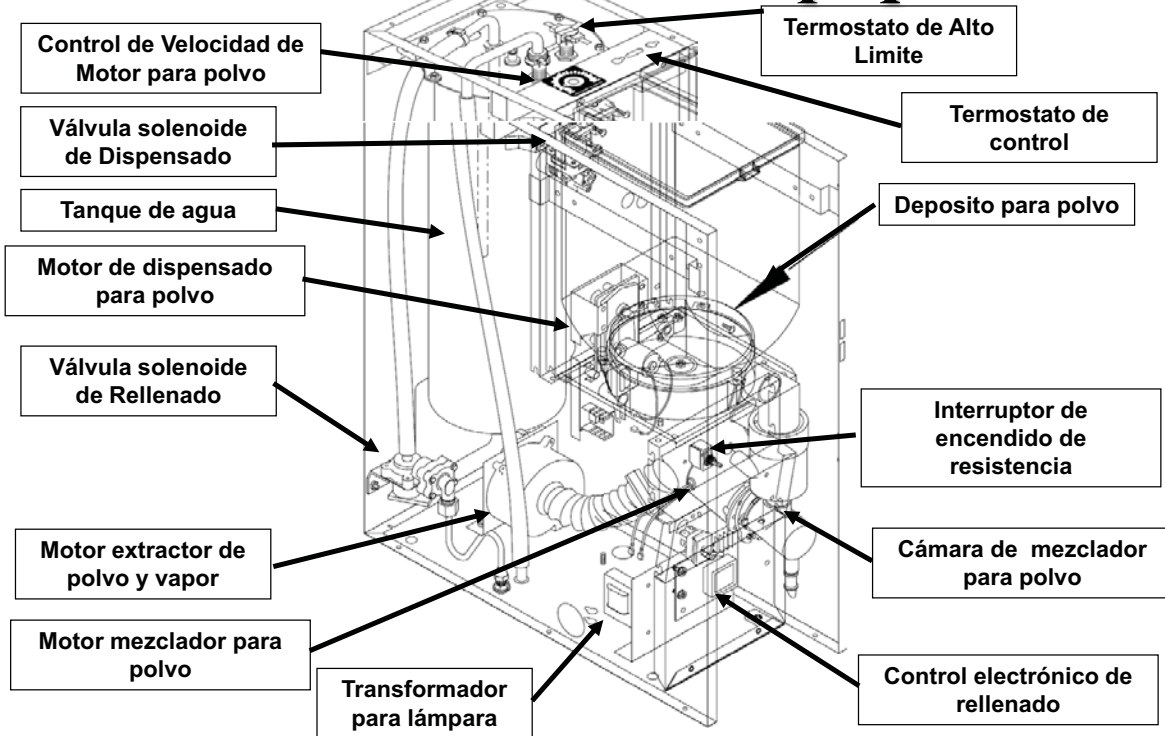
Configuración Inicial

- Conociendo los equipos
- Conectando por primera vez
- Procedimiento de programación

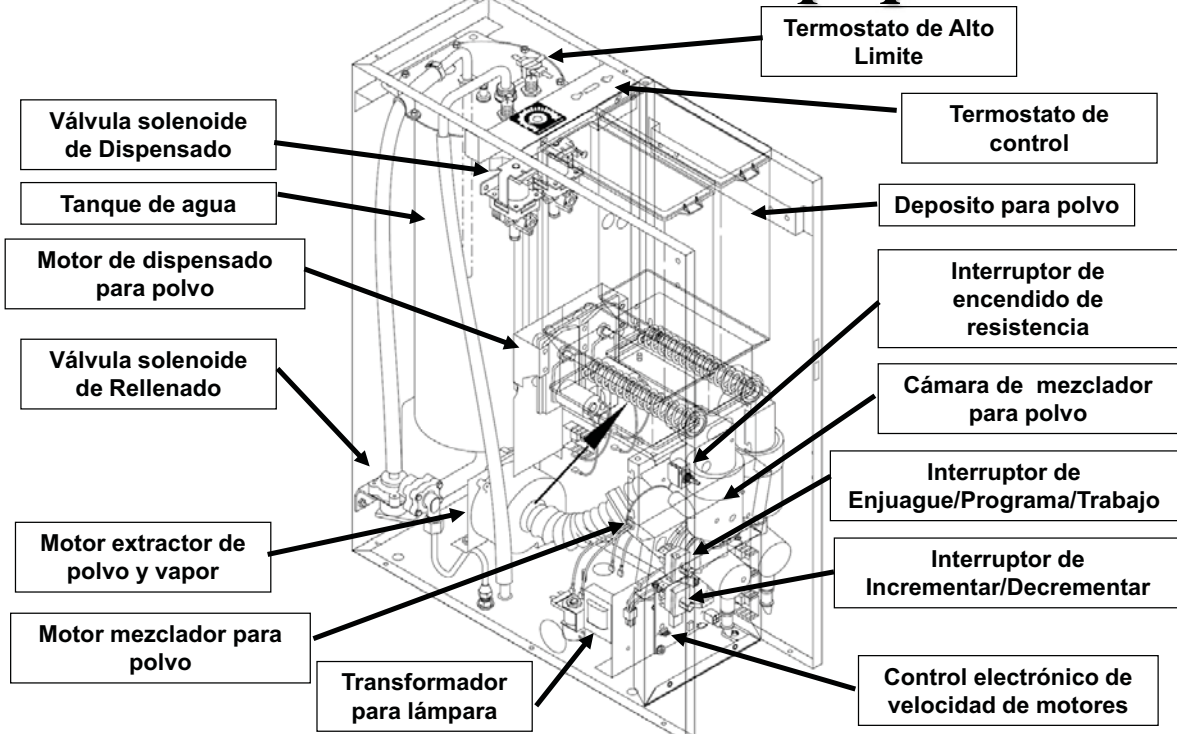
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

⏪ ⏩ ⏴ ⏵ 🏠 FIN

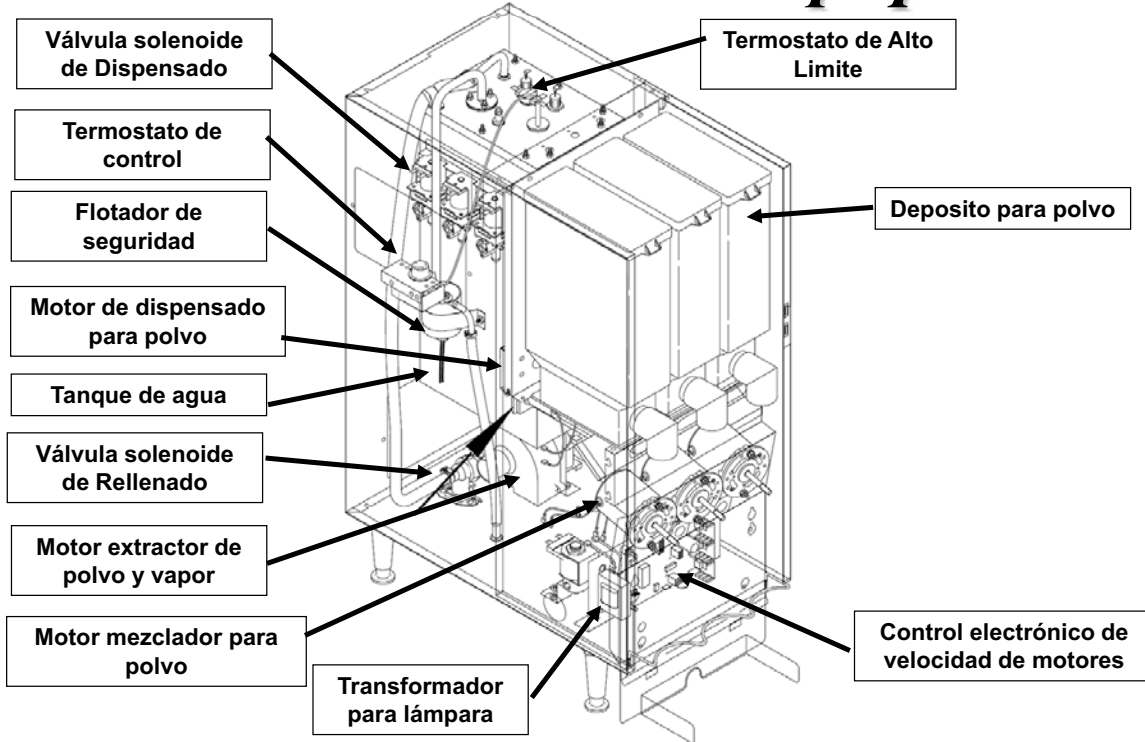
FMD-1 Conociendo el equipo



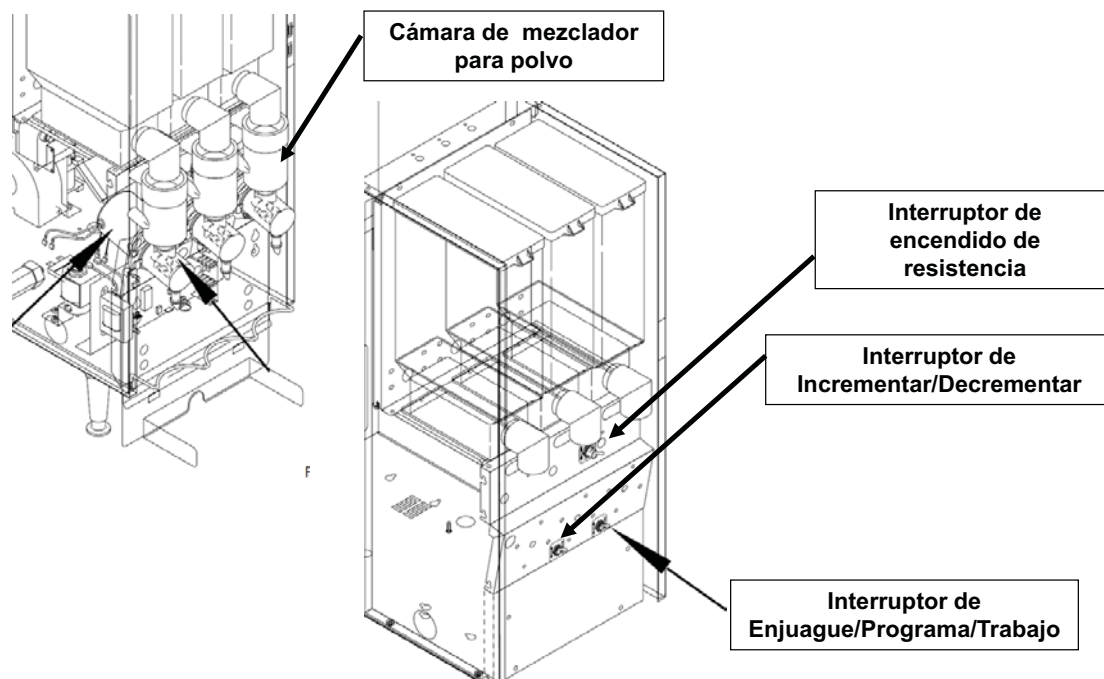
FMD-2 Conociendo el equipo



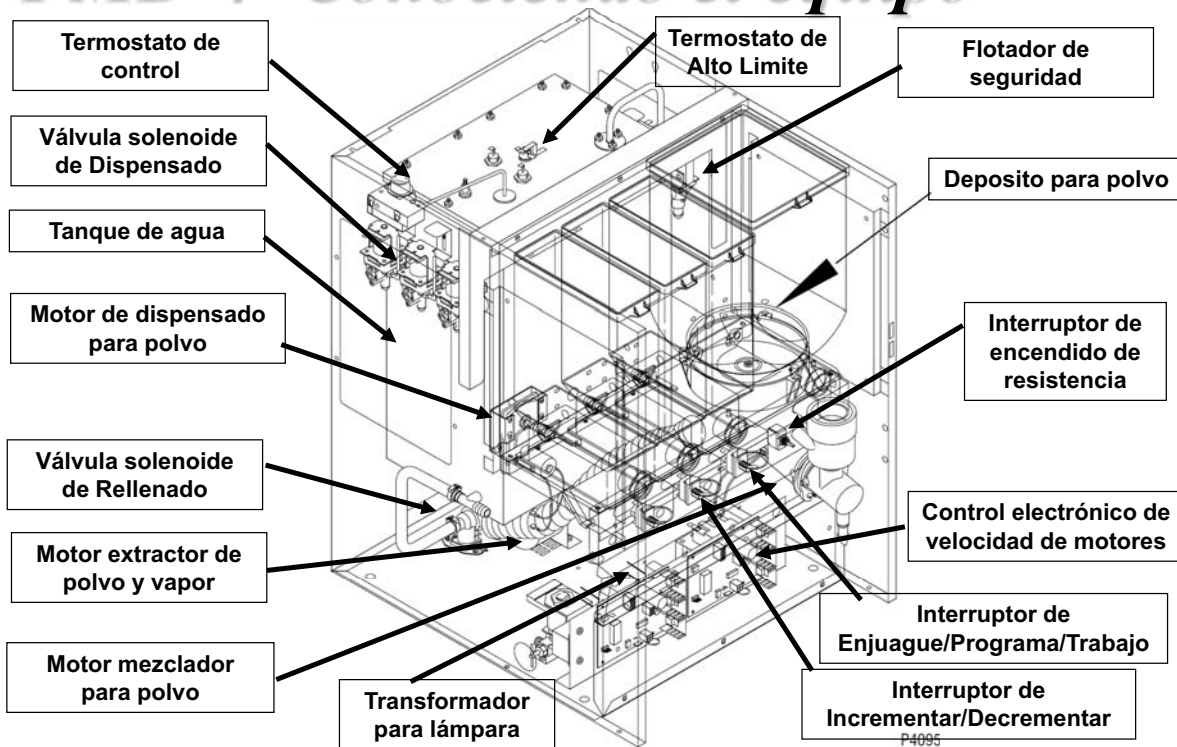
FMD-3 Conociendo el equipo



FMD-3 Conociendo el equipo



FMD-4 Conociendo el equipo



Conectando por Primera Vez

La secuencia de verificación para antes y después de conectar el equipo por primera vez es la siguiente:

1. Verificar que la instalación eléctrica sea la adecuada para el equipo.
2. Verificar Que la alimentación hidráulica sea la adecuada para el equipo.
3. Purgar la línea de alimentación de agua antes de conectar el equipo a la misma.
4. Conectar el equipo a la línea de alimentación de agua.
5. Verificar que el interruptor de las resistencia de calentamiento se encuentra en la posición de apagado.
6. Conectar el equipo a la alimentación eléctrica.
7. Después de conectar eléctricamente el control cuenta con un retardo de 5 segundos antes de energizar la válvula de relleno para llenar el tanque.
8. La válvula de relleno se activa y empieza el llenado inicial del tanque a razón de 2 Galones por minuto.
9. Una vez lleno el tanque para agua el control corta la energía a la válvula solenoide y debe activar el interruptor para las resistencias de calentamiento y esperar a que el agua alcance 190°F
10. Ahora puede iniciar el proceso de calibración.

Ajuste de dosificación de POLVO en FMD-1

La velocidad de dispensado de la tolva está prefijada en fábrica. Con un engranaje de 8 dientes y un alambre espiral, la velocidad de dispensado preestablecida es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 12 dientes y un alambre espiral, la velocidad de dispensado preestablecida es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. La velocidad de dispensado de la tolva puede ajustarse para producir un amplio rango de velocidades de dispensado de la siguiente manera:

1. Colocar el interruptor del calentador del tanque en la posición de apagado (off).
2. Levante la tapa frontal superior del dispensador y quitar los dos tornillos que sujetan la tapa superior.
3. Quitar el conjunto de la tapa superior y dejarlo a un lado.
4. Colocar el ajustador de velocidad del motor (extremo izquierdo) sobre el travesaño superior del gabinete del dispensador.
5. Poniendo extremo cuidado de no tocar los terminales con corriente del calentador del tanque, ajustar la velocidad del motor girando el ajustador de velocidad del motor hasta el punto deseado, variando de mínimo (totalmente en sentido contrario al de las agujas del reloj) a máximo (totalmente en el sentido de las agujas del reloj).
6. Luego de finalizar el ajuste del motor, volver a colocar el conjunto de la tapa superior, sujetándolo con los dos tornillos, y volver a encender (on) el interruptor del calentador de agua.
7. Realice pruebas de producto y ajuste hasta encontrar el sabor deseado en la bebida

FMD-2,3,4,5 Ajuste de velocidad del motor

1. Debe considerar que el ajuste del agua en la válvula de dispensado esta fija en 9 Onzas en 10 segundos, sobre esta relación de agua deberá hacer los cálculos para el ajuste de gramaje de polvo a dosificar. Ejemplo: para 5 gramos por Onza de agua deberá obtener 50 Gramos en la prueba de 10 segundos.
2. Retire la cámara de mezclado de producto de las tolvas a ajustar.
3. Colocar el interruptor **RINSE/PROGRAMA/RUN** en la posición central (**PROGRAM**).
4. Coloque un vaso vacío en la descarga de polvo de la tolva a ajustar, esto para capturar una muestra de polvo y pesarla.
5. Presione y mantenga presionado durante 10 segundos el interruptor de dispensado de la tolva a ajustar, deberá empezar a trabajar el motor de dosificación de polvo y dosificara solo polvo durante 10 segundos, obtenga la muestra de polvo y pésela, por lo menos realice 3 o 4 muestras para confirmar los valores deseados.
6. Si requiere ajustar la cantidad de polvo deberá Mantener el interruptor **INCREASE/DECREASE** (INCREMENTAR/DECREMENTAR) en la posición deseada, este interruptor es de posición momentánea, así que deberá mantenerlo en la posición deseada permanentemente ahora presione y solte el interruptor de dispensado para la cámara que se desee ajustar. Cada vez que se presione el interruptor de dispensado el diodo emisor de luz del enjuague brillará y la velocidad del motor para esa tolva aumentará o disminuirá 2 ½% aproximadamente, suelte el interruptor **INCREASE/DECREASE** (INCREMENTAR/DECREMENTAR)
7. Repita el paso 5 y 6 hasta obtener el volumen deseado de polvo.
8. Regrese el interruptor **RINSE/PROGRAMA/RUN** a la posición **RUN** para dispensar producto

Modos de programación FMD-3DBC

Acceso al modo de Programación.

INGRESAR: Presione dos de cualquiera de los interruptores de dispensado de la misma estación en cualquiera de ellas, los LED indicadores de la estación destellará mostrando que se ha accedido a la modalidad de programación

SALIR: Presione cualquier interruptor de una de las estaciones diferente a la que esta programando.

Nota: El interruptor de (STOP) no permite la salida de la modalidad de programación ya que se usa para algunas otras operaciones de programación.

Si se encuentra en la modalidad de programación por más de 25 segundos sin presionar ningún interruptor, la modalidad de programación será abandonada automáticamente.

Ajuste del tiempo de dispensado

- Ingrese a la modalidad de programación en la estación que desea programar.
- Coloque el interruptor de “**Rinse/Run**” (enjuague/marcha) en la posición de “**Run**” (marcha) y presione y mantenga presionado el interruptor a programar hasta obtener el volumen deseado.
- Cuando se alcanza la cantidad deseada, suelte el interruptor, el tiempo se graba en la memoria automáticamente. Para ajustar un dispensado no temporizado, pulse momentáneamente el interruptor de la estación a programar, la estación quedara con un tiempo de dispensado muy corto haciendo la función de dispensado manual.
- Si se desea, repita el mismo procedimiento para ajustar los volúmenes de dispensado de los vaso restantes.
- Salga de la modalidad de programación.

Modos de programación FMD-3DBC

Tiempo de dispensado común para todas las estaciones

Para copiar los parámetros de una de las estaciones ya programada a las demás estaciones es necesario efectuar el siguiente procedimiento:

- Ponga el interruptor de “**Rinse/Run**” Enjuague/Marcha en la posición de “**Rinse**” (enjuague).
- Ingrese a la modalidad de programación en la estación ya previamente ajustada en los volúmenes.
- Presione y mantenga presionado el interruptor de **STOP** durante 10 segundos.
- Luego de un período de 10 segundos, los 3 LED's de posición quedarán fijos indicando que la tarea se ha completado.

Al soltar el interruptor de Parada se abandona la modalidad de programación.

Modos de programación FMD-3DBC

Prueba de Descarga de volumen de polvo

La descarga de polvo de la tolva puede verificarse automáticamente haciendo funcionar el motor de la tolva de la forma siguiente:

- a. Quite el colector de vapor y la cámara de mezclado de la estación a verificar.
- b. Coloque un vaso pequeño debajo de la salida de polvo de la tolva.
- c. Ingrese a la modalidad de programación en la estación que desea programar.
- d. Ponga el interruptor de “**Rinse/Run**” Enjuague/Marcha en la posición de “Rinse” (Enjuague).
- e. Presione y mantenga presionado el interruptor de STOP y presione el interruptor del tamaño grande, mediano o chico de la estación a verificar, El motor de la tolva trabajara durante el tiempo programado previamente para ese tamaño y estación específica.
- f. Quite el vaso y pese el polvo dispensado. (Si necesita ajustar la cantidad de polvo siga el procedimiento de ajuste de índices de dispensado)
- g. Salga de la modalidad de programación.
- h. Vuelva a colocar la cámara de mezcla y el colector de vapor.

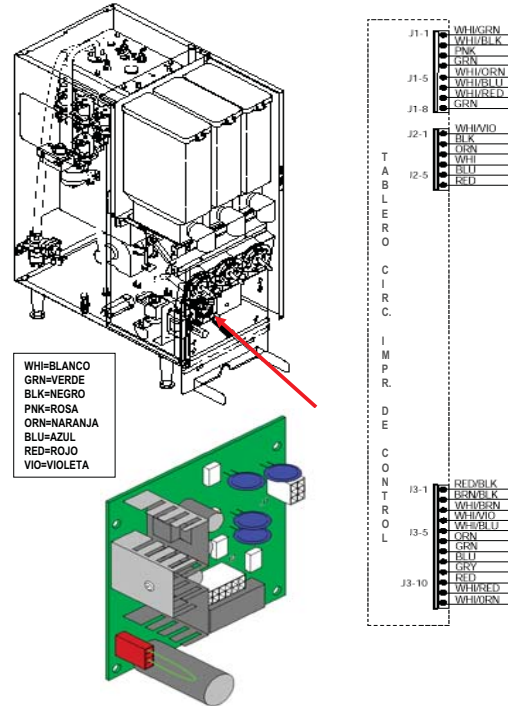
Modos de programación FMD-3DBC

Aumento / Disminución de los Índices de Dispensado (Gramos de polvo)

- a. Ingrese a la modalidad de programación en la posición que desea programar.
- b. Ponga el interruptor de Enjuague/Marcha en la posición de “**Rinse**” (enjuague).
- c. Presione y mantenga presionado el interruptor de STOP y presiones el interruptor de Vaso chico para disminuir el índice de dispensado de la estación a calibrar, si desea aumentar la relación, presiones el interruptor de vaso grande. El índice de distribución aumentará o disminuirá aproximadamente 2.5 % Cada vez que pulse el interruptor de vaso chico o grande según requiera, el LED en esa posición parpadeará para indicar que el ajuste fue reconocido. Cuando se alcance el nivel máximo o mínimo los 3 LEDs de la estación destellarán rápidamente.
- d. Para regresar al índice de dispersión al valor prefijado en fábrica, pulse y mantenga pulsado el interruptor de STOP y pulse el interruptor de vaso mediano. Cuando se pulse el interruptor de vaso mediano, el LED en esa posición parpadeará para indicar que el ajuste fue reconocido.
- e. Vuelva a colocar el interruptor de “**Rinse/Run**” a la posición de “**Run**” (marcha).
- f. Salga de la modalidad de programación

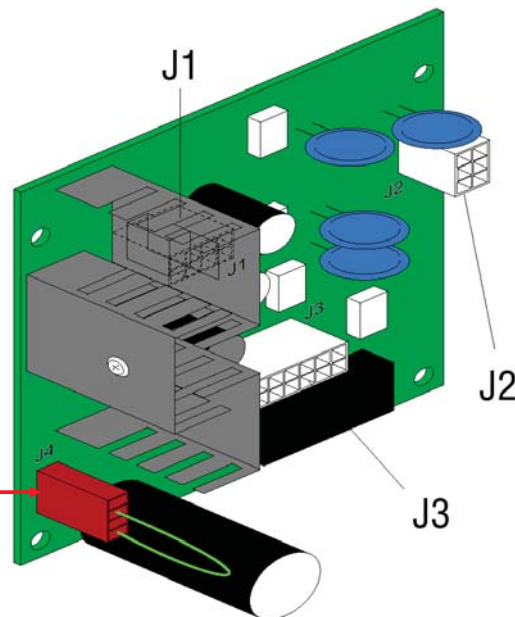
Tablero de circuitos impresos de control FMD-DBC

Ubicado detrás de la cubierta del panel de acceso frontal inferior montado sobre la ménsula de componentes.
 Funciones de control del nivel de líquidos.
 Motores de tolva/tornillo sinfín
 Motores de batido/solenoides de dispensado
 Recibe 120 VCA de la fuente de alimentación eléctrica entre el cable blanco (J2 -4) y el negro (J2- 2).
 El interruptor de la membrana está sujeto al panel de control mediante una cinta conectora (J3-1...J3-10).
 Función de enjuague automático (enviado de fábrica desactivado).

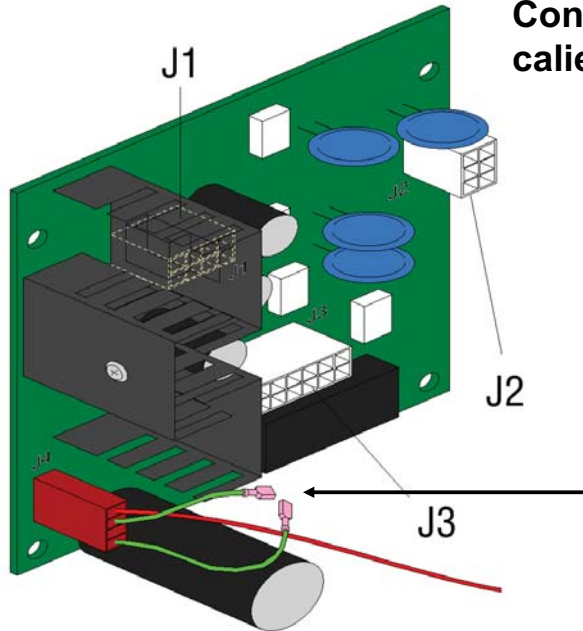


Tablero de circuitos impresos de control FMD-DBC

Retirar este puente de conexión para habilitar el temporizador de enjuague



Tablero de circuitos impresos de control FMD-DBC Con dispensado de agua caliente



Desenchufar conectores rápidos para habilitar el temporizador de enjuague

Tablero de circuitos impresos de control FMD-3

Ubicado detrás de la cubierta del panel de acceso frontal inferior montado sobre la ménsula de componentes.

Controla las funciones de control del nivel de líquidos.

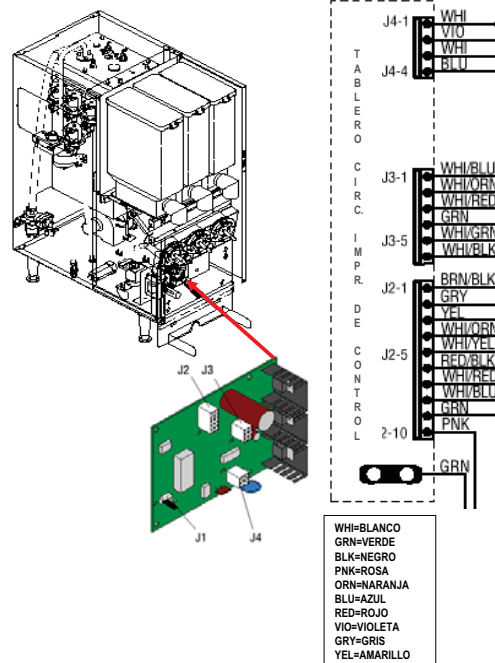
Motores de tolva/tornillo sinfín

Motores de batido

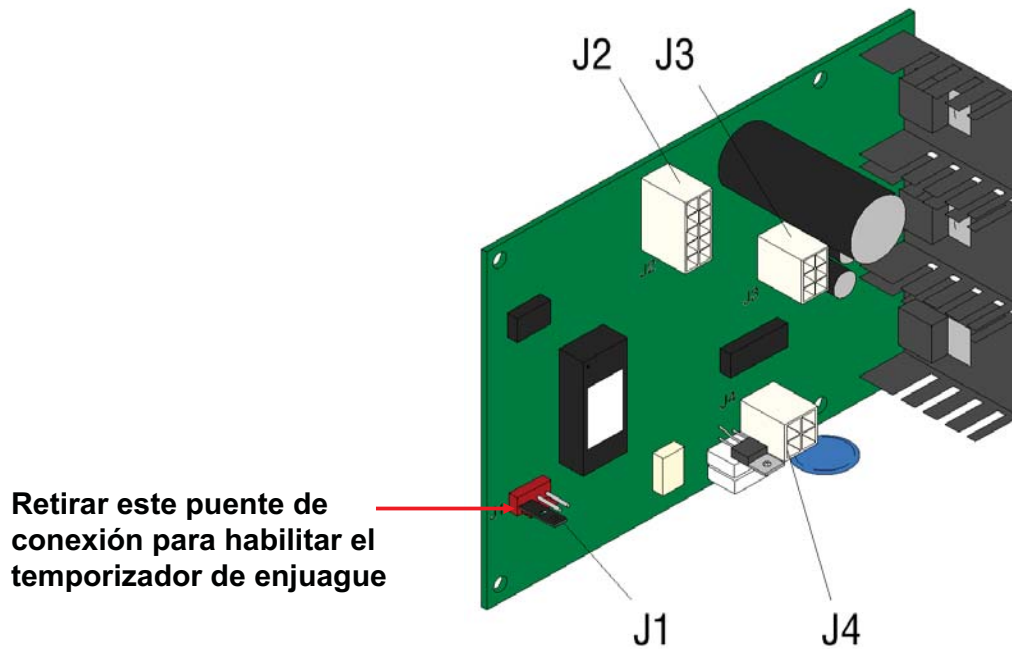
Solenoides de dispensado

Recibe 120 VCA de la fuente de alimentación eléctrica entre el cable blanco (J4-1) y el azul (J4-4).

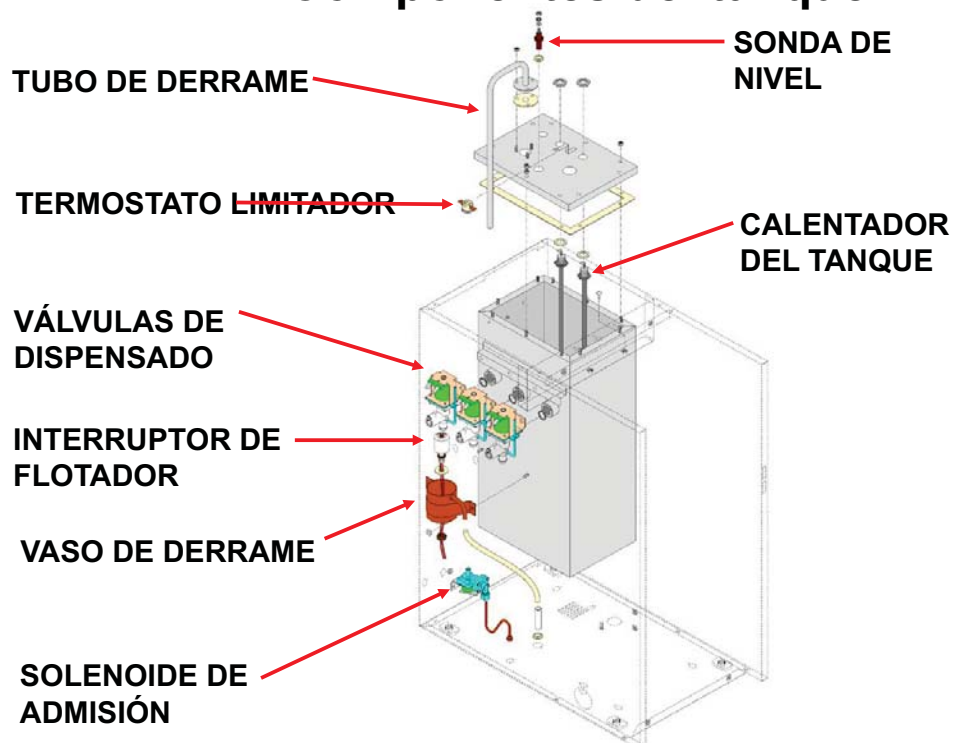
Función de enjuague automático (enviado de fábrica desactivado).



Tablero de circuitos impresos de control FMD-3



Componentes del tanque



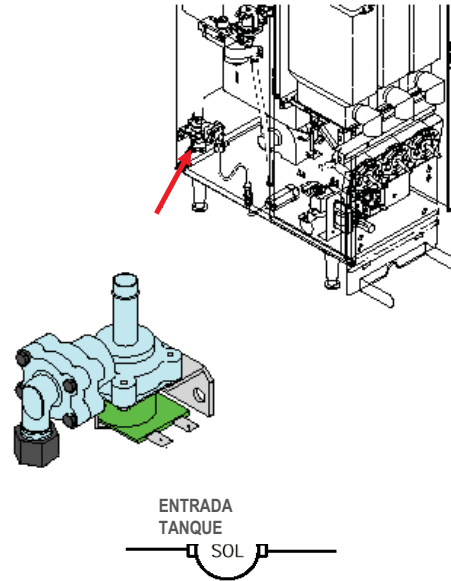
Válvula de solenoide de admisión

Ubicada en el panel trasero de la máquina. La bobina de 120 VCA se reemplaza fácilmente sacando un tornillo de su parte superior.

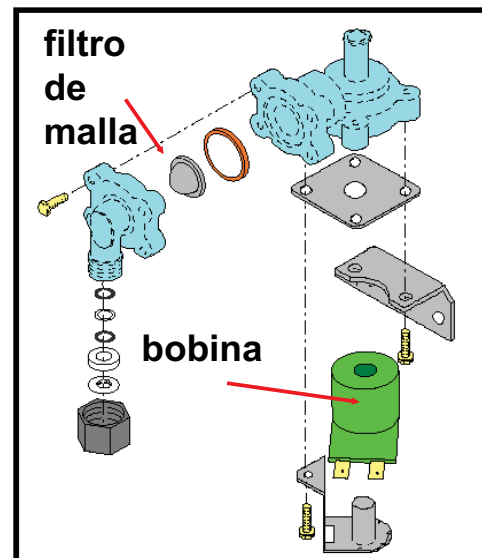
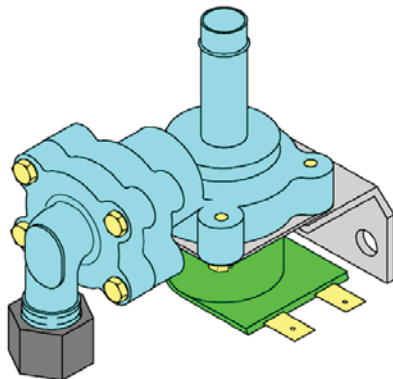
Sacar la ménsula y levantar el vástago de la válvula y el asiento de la válvula para reemplazar o limpiar el asiento de la válvula.

El filtro de malla está colocado con cuatro tornillos en el costado de la entrada de agua de la válvula.

Recibe alimentación eléctrica del tablero de control electrónico para abrir el solenoide mientras se requiere el relleno del tanque se agua caliente.



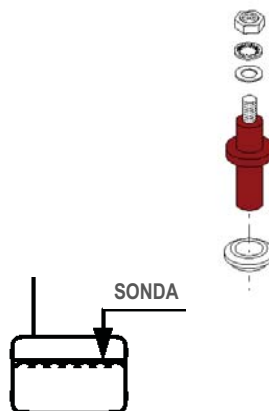
Válvula de solenoide de admisión



Componentes eléctricos

Sonda de relleno

Detecta el nivel de agua en el tanque.
Ubicada en la tapa del tanque.

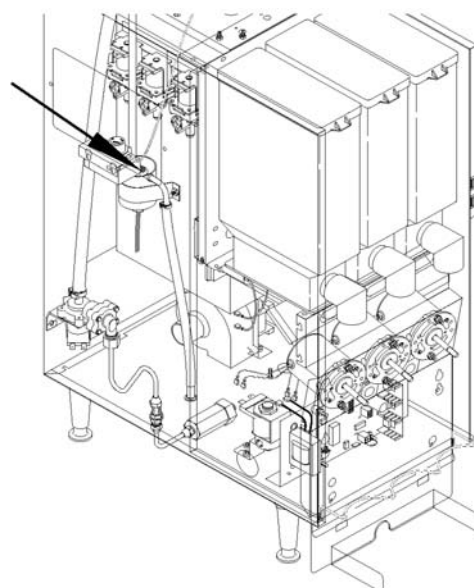


Componentes eléctricos

Interruptor de protección de derrame

Ubicado en el costado izquierdo del tanque
en el vaso de derrame.

Protege la unidad en caso de derrame.
Cuando se levanta, corta el paso de 120v al
tablero de circuitos impresos de control.
Fijado a 20w/120v también actuará como
un fusible si se pone en cortocircuito.



INTERRUPTOR DERRAME



Tablero de nivel de líquidos

Todos los FMD-1's y FMD-2/3

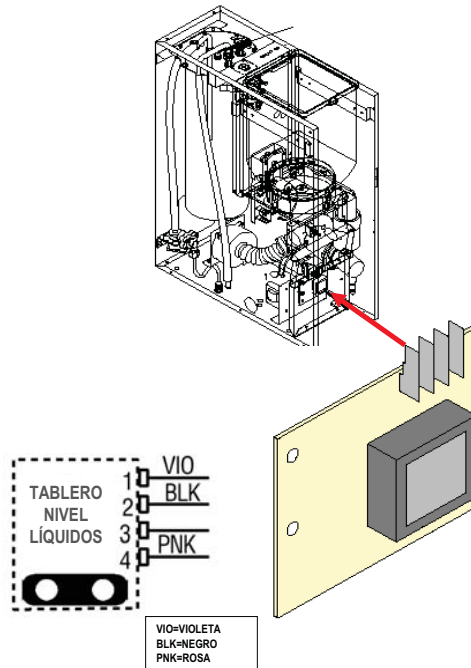
Anteriores al n/s 13000

Ubicado atrás de la cubierta del panel de acceso frontal inferior montada en la ménsula de componentes.

Controla las funciones de control del nivel de líquidos.

Recibe 120 VCA en T2 (cable negro) y T3 (cable blanco).

Cierra el solenoide de admisión cuando el agua toca la sonda.



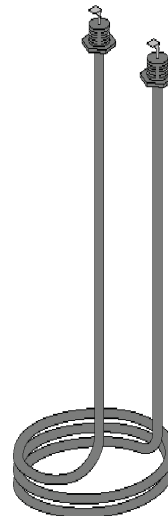
Componentes eléctricos

Calentador del tanque

Disponible en dos corrientes:

1700w-120v

3500w-240v



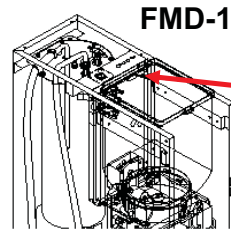
Componentes eléctricos

Termostato mecánico

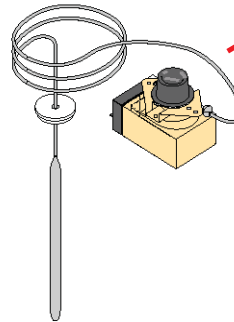
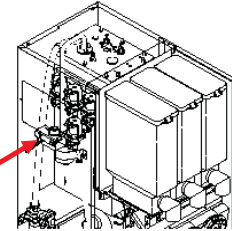
Fijado para 200°F

Ubicado atrás del panel de acceso lateral.

Montado con ranuras de punta para un reemplazo más fácil de los componentes.



FMD-3

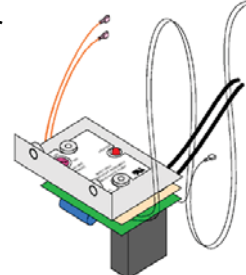
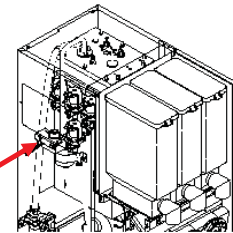


Componentes eléctricos

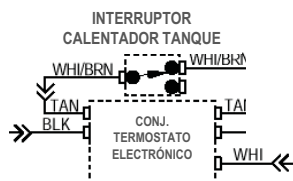
Termostato electrónico

Opción utilizada en lugar del termostato mecánico

Brinda un grado de precisión mucho mayor para controlar la temperatura



WHI=BLANCO
BRN=MARRÓN
TAN=BEIGE
BLK=NEGRO



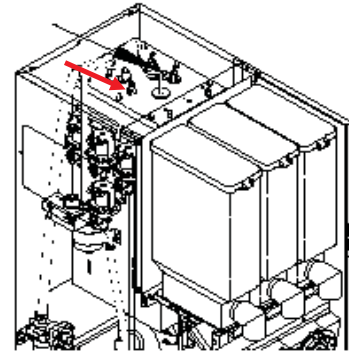
Componentes eléctricos

Termostato limitador

Montado en la tapa del tanque
Fijado a 230°F-17amp
Protege a la unidad del
sobrecalentamiento
Reconfigurado a 170°F



estilo
actual



Componentes eléctricos

Interruptor de membrana

Interruptores de serie.

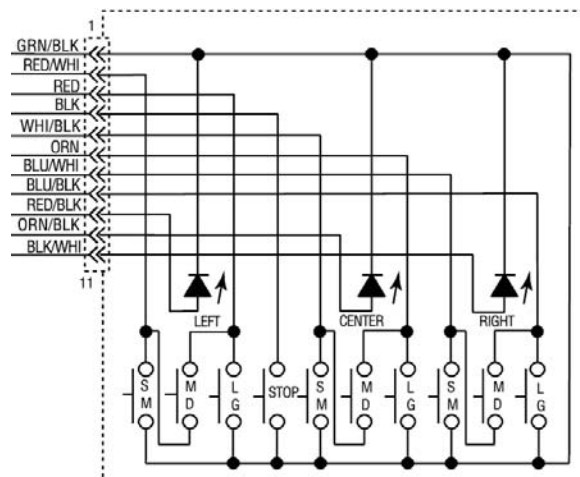
Inicia el modo de dispensado
regulado.

Pequeño, mediano y grande.

Indicadores de luz individuales
centrados en el costado
izquierdo del (de los)
interruptor(es) de serie.

Interruptor de parada

Aborta el ciclo de dispensado.



CAPPUCCINO=CAPPUCCINO
FRENCH VANILLA=VAINILLA FRANCESA
HOT CHOCOLATE=CHOCOLATE CALIENTE

GRN=VERDE
BLK=NEGRO
RED=ROJO
WHI=BLANCO
ORN=NARANJA
BLU=AZUL

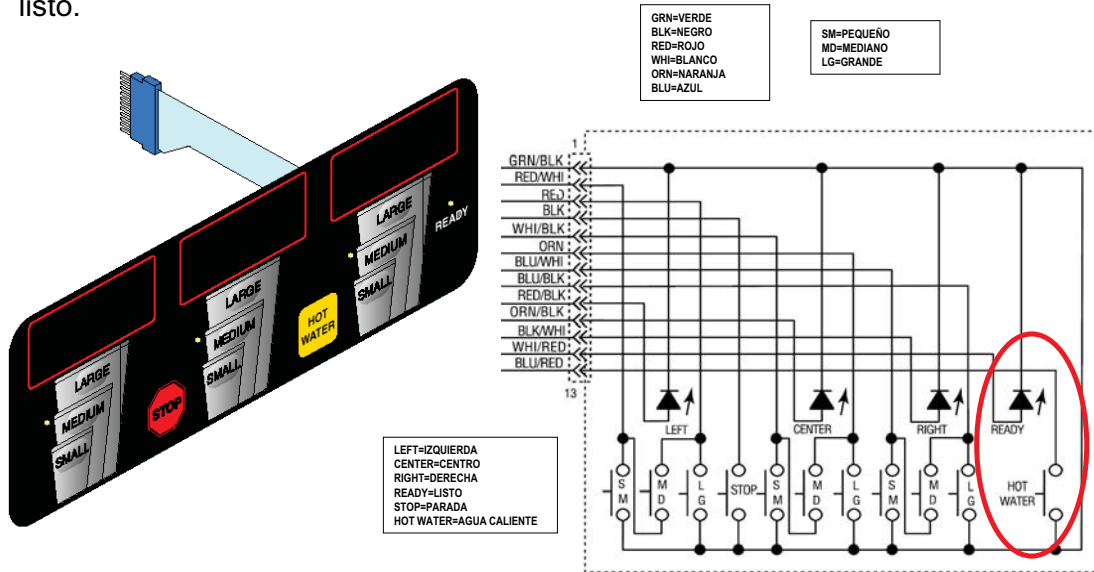
SM=PEQUEÑO
MD=MEDIANO
LG=GRANDE

LEFT=IZQUIERDA
CENTER=CENTRO
RIGHT=DERECHA
STOP=PARADA

Componentes eléctricos

Interruptor de membrana

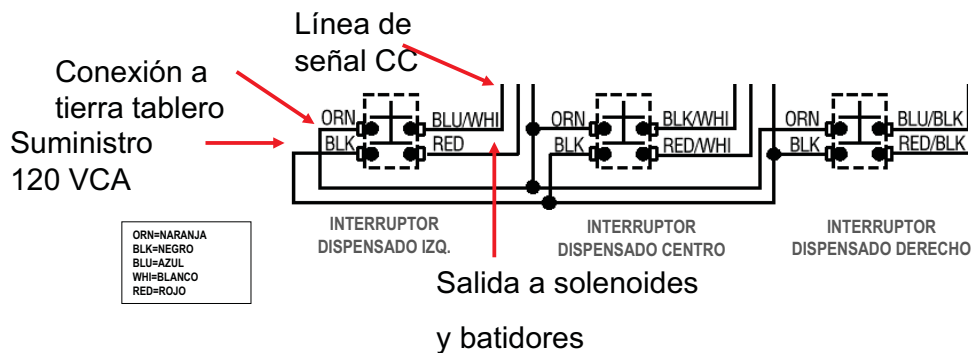
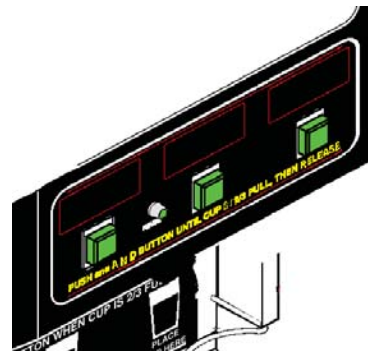
Interruptor de dispensado para agregado de agua caliente y diodo emisor de luz listo.



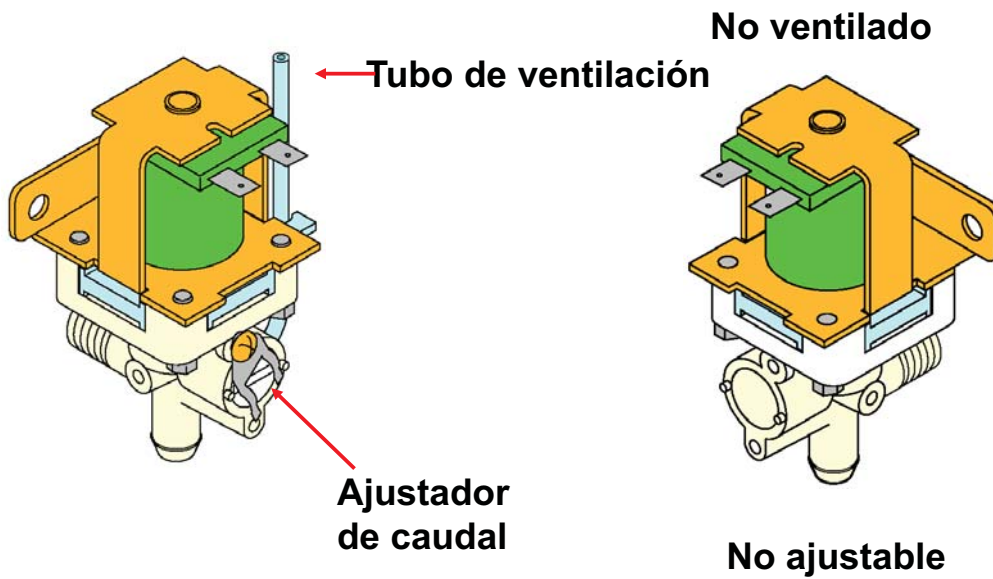
Componentes eléctricos

Interruptores de dispensado

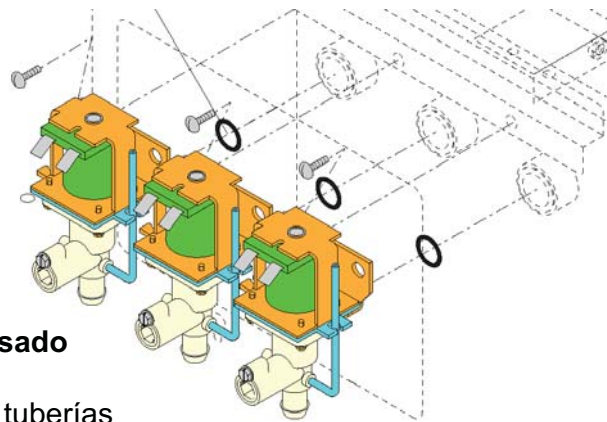
Dispensado no regulado
Velocidad ajustable de "producto al agua"
Libera cuando la taza está 2/3 llena



Componentes eléctricos



Componentes eléctricos



Válvulas de solenoide de dispensado

120 VCA

Ventilación propia (permite que las tuberías se sequen y que la cámara de mezcla se despeje.) Ubicadas atrás del panel de acceso lateral sujeto al costado izquierdo del tanque.

Válvula de presión cero (válvula de descarga) controla el agua para la infusión.

DISPENSADO DERECHO



DISPENSADO CENTRO



DISPENSADO IZQUIERDO



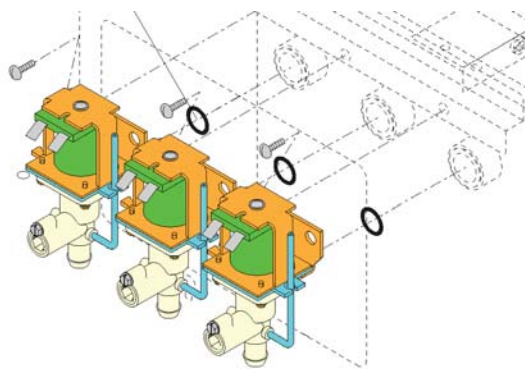
Componentes eléctricos

Válvulas de solenoide de dispensado

Lengüetas de la manguera con anillos obturadores "O" ubicados en el cuerpo de la válvula. (Reemplazar los anillos "O" siempre que se retire la válvula.)

Reemplazo de la bobina mediante la eliminación de los cuatro tornillos del cuerpo de la válvula y retiro de la bobina. Asiento de la válvula (limpiar o reemplazar) mediante la eliminación de los cuatro tornillos del cuerpo de la válvula y retiro de la bobina. Asiento de la válvula se sujeta al vástago de la válvula.

Configurado de fábrica a 0,9 oz/seg. (*no ajustar en unidades con motores de velocidad variable*)



DISPENSADO DERECHO



DISPENSADO CENTRO



DISPENSADO IZQUIERDO



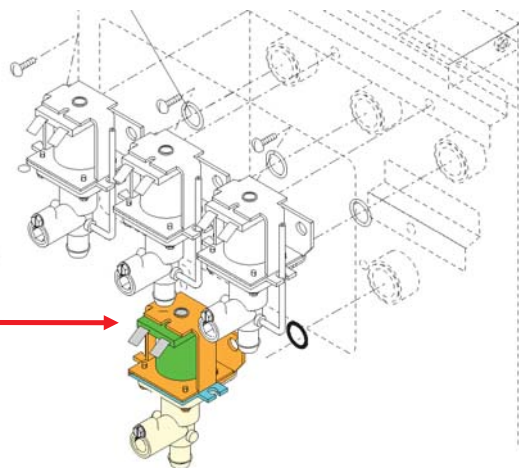
Componentes eléctricos

Solenoide de dispensado de agua caliente (opción)

Se agregó cuarta válvula de alimentación por gravedad para agua caliente solamente

Similar a otros, pero sin ajuste y tubo de ventilación

Ubicado justo debajo de las válvulas de dispensado

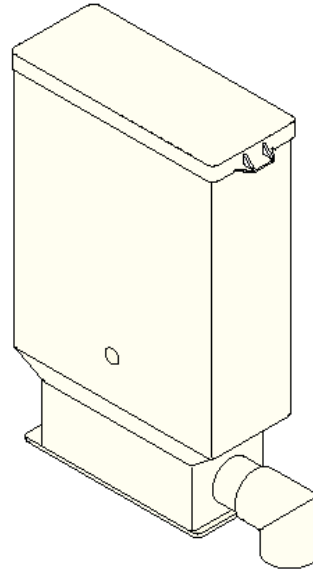


Tolvas

FMD-2/3/DBC

Tolvas grandes y fáciles de llenar que contienen 4 libras (1,8 kg) de producto en polvo.

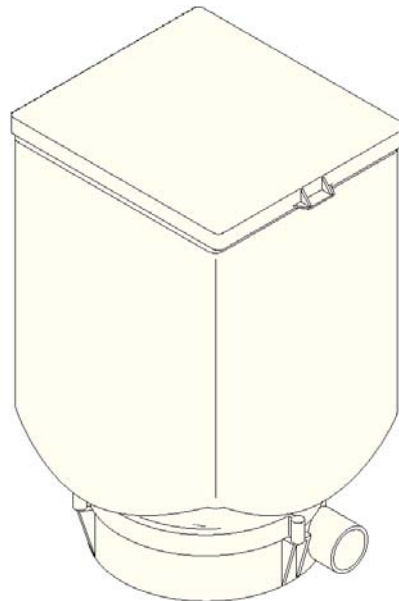
Plástico transparente permite una verificación fácil del nivel del producto. Elección de velocidad de dispensado estándar (disco con 22 dientes) o velocidad de dispensado alta (disco con 30 dientes).



Tolvas

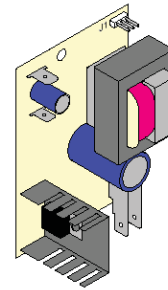
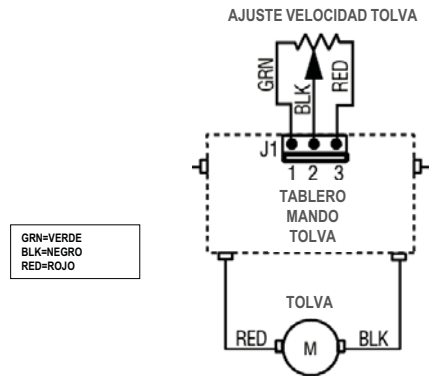
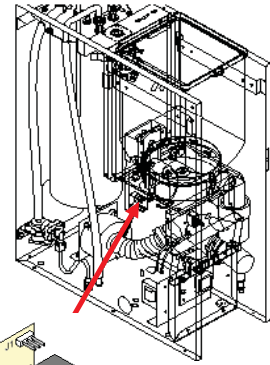
FMD-1

Extragrande, fácil de llenar
Plástico transparente para una verificación rápida del nivel del producto
Contiene 8 libras (3,6 kg) de producto.
También disponible en velocidades de dispensado estándar y alta.



Tablero de mando de la tolva FMD-1

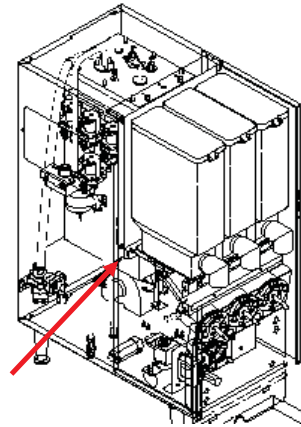
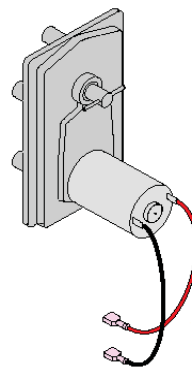
Ubicado en la ménsula de montaje del motor del sinfín.
 Motor de tolva/tornillo sinfín.
 Controla la velocidad del motor por la cantidad de voltaje de CC aplicada al motor del sinfín.



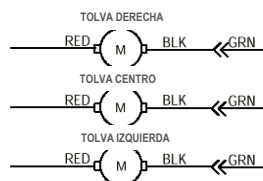
Componentes eléctricos

Grupo motorreductor del sinfín

15 a 90 R.P.M.
 El motor es programable.
 Puede aumentar en incrementos de 2,5%.
 Velocidad variable de 24 VCC (4,5 VCC-24 VCC) encendido (0,35 VCC) apagado.
 Motor controlado por el tablero de circuitos impresos de control.



RED=ROJO
 BLK=NEGRO
 GRN=VERDE



Componentes eléctricos

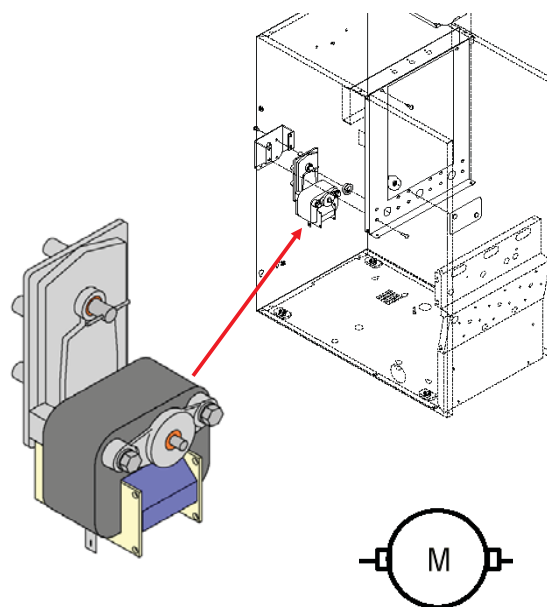
Grupo motorreductor del sinfín

FMD-2/3 antes del n/s 13000.

120 VCA.

80 R.P.M.

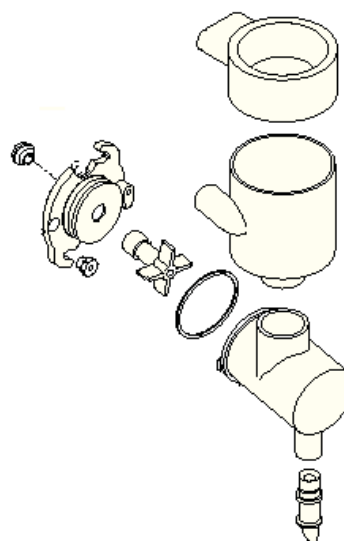
Motor controlado por el tablero de retardo de la tolva.



Cámara de mezcla / batido

Receptáculo de la cámara de batido

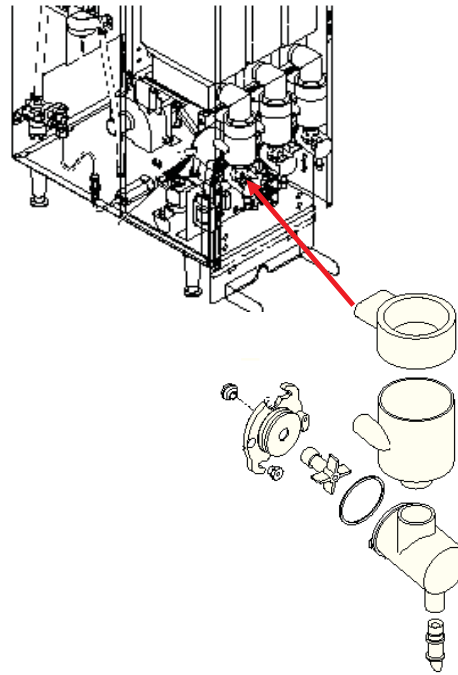
Nuevo receptáculo de montaje tipo bayoneta puede retirarse para limpieza y mantenimiento preventivo (sin herramientas). Utilizar cámara de batido y girar todo el conjunto en sentido de las agujas del reloj para sacarlo.



Cámara de mezcla / batido

Modificado retroactivamente a todos los modelos previos (mejora real del producto).

Con el agregado del anillo, (sello del eje extra) la limpieza y el mantenimiento preventivo alrededor del motor de batido son mucho más fáciles.



Componentes eléctricos

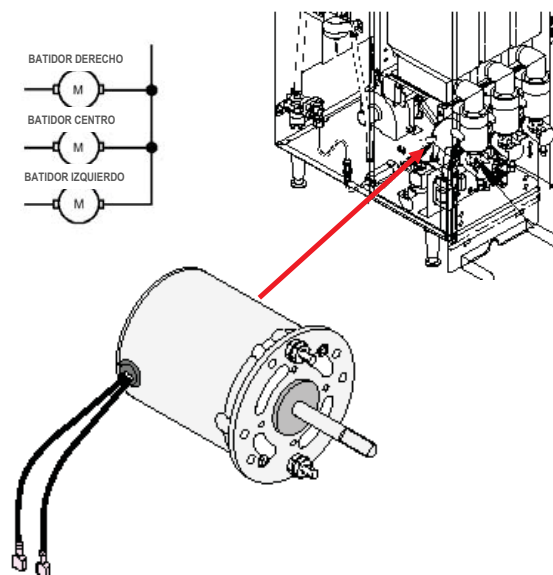
Motor de batido

120 VCA.

Montado en un ángulo desde el frente.

Mejor acceso para el mantenimiento preventivo o su retiro.

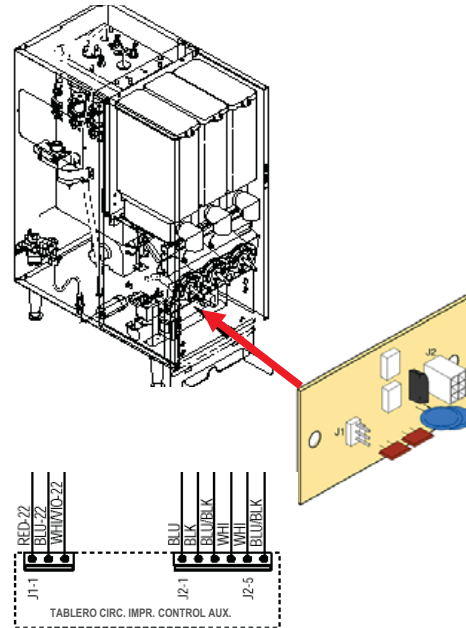
Alta velocidad para un mejor mezclado.



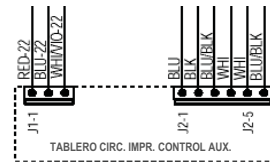
Componentes eléctricos

Tablero auxiliar de control

Actúa como un punto de distribución para el dispensado de agua caliente.
 Usa la conexión del termostato para operar los diodos emisores de luz.
 Ubicado atrás del tablero principal de circuitos impresos de control.
 Recibe 120 VCA en J2-2 (negro) y J2-5 (blanco) 30 VCC en J1-1 (cable rojo).



RED=ROJO
 BLU=AZUL
 WHI=BLANCO
 VIO=VIOLETA
 BLK=NEGRO



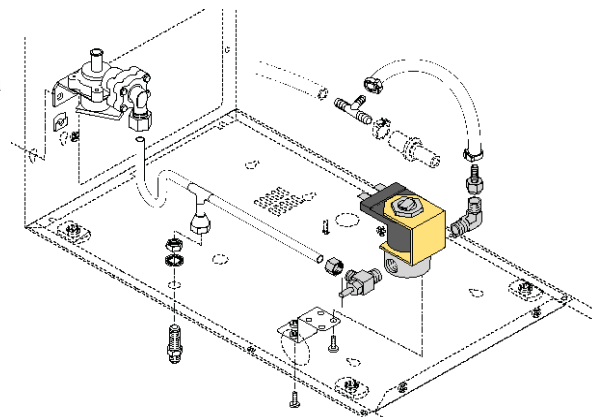
Componentes eléctricos

Solenoides de dispensado de agua fría (Opcional)

Ubicado atrás del conjunto de ménsula del tablero de circuitos impresos de control.

Opera mediante el dispensado de la tolva izquierda y el interruptor de palanca de atrás de la puerta frontal.

Utilice solenoide estándar Bunn 01085.0002 para máquinas de café.
 No puede usarse junto con la opción de dispensado de agua caliente.



RED=ROJO
 TAN=BEIGE
 WHI=BLANCO
 YEL=AMARILLO



Tablero de retardo de la tolva

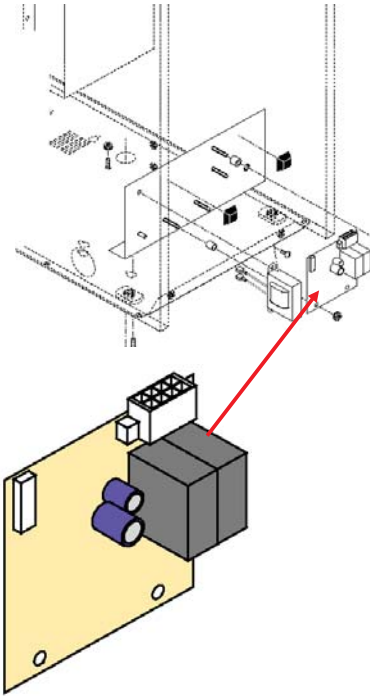
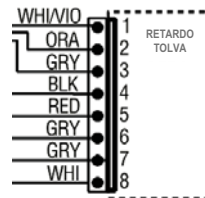
FMDs antes del n/s 13000

Ubicado atrás de la cubierta del panel de acceso frontal inferior, montado sobre la ménsula de componentes.

Controla 120 VCA enviados a la tolva/tornillo sinfín, motores de batido y solenoides de dispensado.

Recibe 120 VCA de la fuente en conector-4 (cable negro) y conector-8 (cable blanco).

WHI=BLANCO
VIO=VIOLETA
ORA=NARANJA
GRY=GRIS
BLK=NEGRO
RED=ROJO



Componentes eléctricos

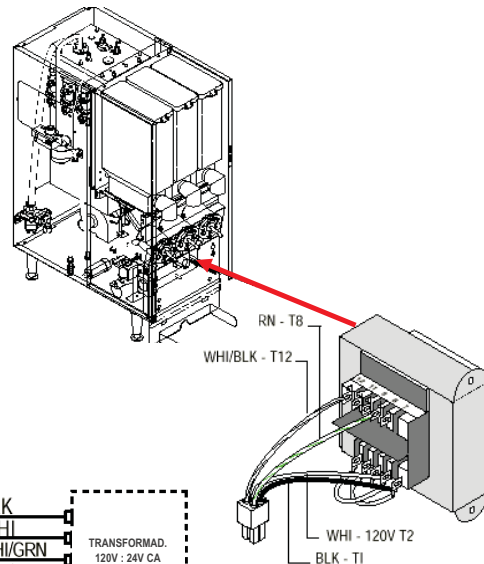
Conjunto del transformador

Suministra energía a los motores de velocidad variable del tornillo sinfín.

Ubicado atrás de la cubierta de acceso frontal inferior montada sobre el costado izquierdo frontal de la ménsula de componentes.

Reduce el voltaje de 120 VCA a 24 VCA.

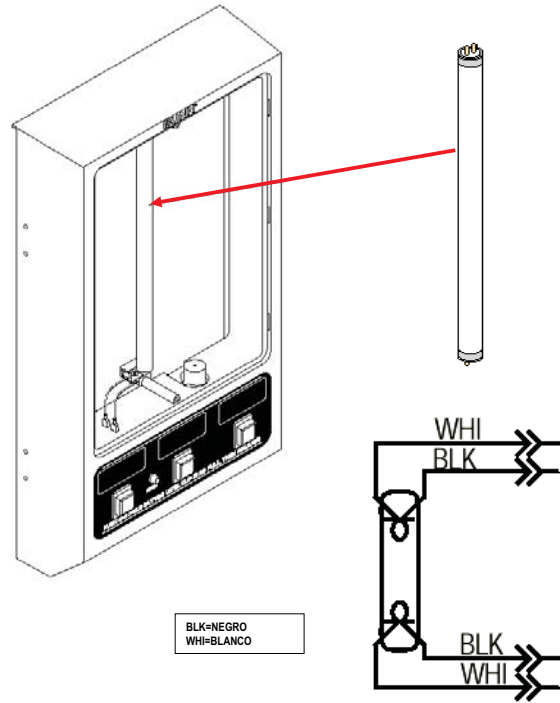
BLK=NEGRO
WHI=BLANCO
GRN=VERDE



Componentes eléctricos

Lámpara

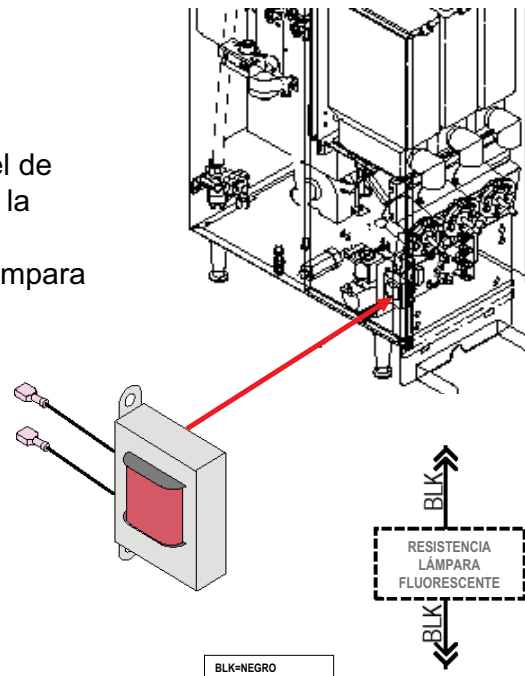
Ubicada atrás del panel indicador (8 watts 120 VCA).



Componentes eléctricos

Resistencia

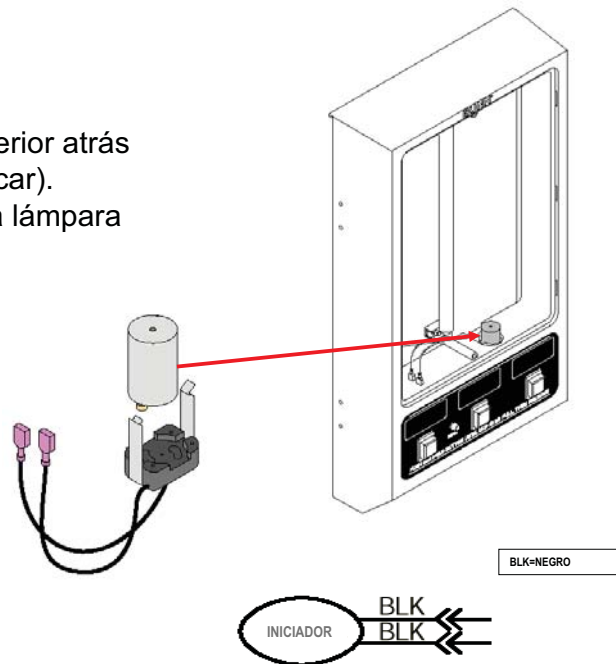
De 120 VCA ubicada atrás del panel de acceso frontal del lado izquierdo de la ménsula de componentes.
Suministra el voltaje correcto a la lámpara fluorescente.



Componentes eléctricos

Arrancador

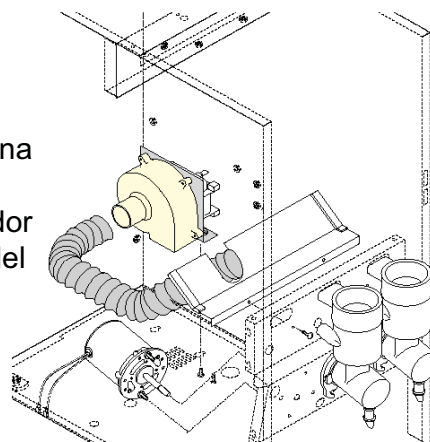
Ubicado en el frente del panel inferior atrás del panel indicador (girar para sacar).
Brinda un arranque rápido para la lámpara fluorescente.



Componentes eléctricos

Ventilador

Utilizado para sacar la humedad de la zona de la cámara de mezcla.
Ubicado adentro de la caja del dispensador en el costado derecho de la placa base del dispensador.
Operación continua a 120 VCA.



Lista de piezas recomendadas

FMD1, 2, 3 Y DBC			1 DE 2	Reemplazar con
DESCRIPCIÓN	NÚM. PIEZA		STOCK (en camioneta)	M.P. cada 6 meses
CONJ. POTENCIÓMETRO	FMD1	29110.0000	0	
CONTROL VELOCIDAD TABLERO CIRCUITOS IMPRESOS		29061.1000	0	
GRUPO MOTORREDUCTOR C/CONECTOR, SINFIN 120V ANTES DEL N/S1300		26754.0000	0	
TABLERO DE CONTROL, NIVEL 120V 5 SEG		7074.1000	0	
TABLERO DE CIRCUITOS, RETARDO DE LA TOLVA 120V		28337.0000	0	
ARRANCADOR, LÁMPARA		27619.0000	2	
LÁMPARA FLUORESCENTE 8 WATTS		26239.0000	3	
SOPORTE DE LÁMPARA, FLUORESCENTE		28322.0000	0	
CONJUNTO INTERRUPTOR, DISPENSADO		28296.0000	3	
INTERRUPTOR, CONTROL TOQUE DIGITAL (DBC)		28543.0000	2	
SUJETADOR CLIP		21358.0000	0	
GRUPO MOTORREDUCTOR C/CONECTOR, TORNILLO SINFIN		29642.1001	2	
VENTILADOR Y CONJ. MENSULA 120V		28295.0000	0	
COLECTOR DE VAPOR		25732.0000	0 SI	
CÁMARA DE MEZCLA		25733.0000	0 SI	
CÁMARA DE BATIDO		25734.0000	2 SI	
BOQUILLA DE DISPENSADO PARA BEBIDAS		25736.0000	6 SI	
BOQUILLA DE DISPENSADO PARA SOPA		28864.0000	0 SI	
ANILLO "O"		24733.0011	2 SI	
VAPORIZADOR		25902.0000	6 SI	
RECEPTÁCULO, CÁMARA DE BATIDO		28866.0000	2 SI	
EJE DE SELLADO		26356.0000	12 SI	
MOTOR, TUERCA BATIDORA 120 V, MOTOR BATIDORA/ MARCO RECEPTÁ		28685.0000	0	
ANILLO		28867.0000	12 SI	
JUNTA, CALENTADOR DEL TANQUE		943.0000	0 INSPECCIONAR	
EQUIPO CALENTADOR DEL TANQUE, 1700 W 120V		20201.4151	2	
JUNTA, TUBO DE DERRAME		5515	0 INSPECCIONAR	
ANILLO DE CUERDA 0,375 ID		2536.0000	0 INSPECCIONAR	
EQUIPO DE SONDA		26665.1000	2 LIMPIAR	
TERMOSTATO LIMITADOR		4680.0002	2	
CONJ. INTERRUPTOR, NIVEL DE LÍQUIDOS		3803.0000	0	
TUBO, SILICONA 0,312 X 0,562 X 120		28526.1003	0 INSPECCIONAR	
PINZA, MANGUERA 0,59"/0,66"		12422.0001	0 INSPECCIONAR	
CONJ. VÁLVULA, SOLENOIDE 120V		26135.0001	2	

Lista de piezas recomendadas

FMD1, 2, 3 Y DBC			2 DE 2	
DESCRIPCIÓN	NÚM. PIEZA		STOCK (en camioneta)	
CONJ. FILTRO DE MALLA PARA AGUA		23820.1000	0	
PANTALLA		23721.0000	0	
CONJ. VÁLVULA SOLENOIDE 120V		1085.0002	0	
PINZA, MANGUERA 0,47"/0,54"		12422.0000	0 INSPECCIONAR	
BOBINA, VÁLVULA SOLENOIDE 120V		28480.0000	0	
EQUIPO REPARACIÓN DE VÁLVULA SOLENOIDE		1111.0002	0	
EQUIPO, TUERCA/ANILLO "O"		26131.0000	0	
TUBO, SILICONA 0,25" X 0,50" X 120		11707.1002	0 INSPECCIONAR	
ANILLO "O", VÁLVULA DISPENSADO		24733.0011	6 SI	
VÁLVULA, DISPENSADO LÍQUIDO 120V		26116.0002	2 INSPECCIONAR	
ENTRADA DE AGUA, CÁMARA DE MEZCLA		25803.0000	3 INSPECCIONAR	
TUBO, SILICONA 0,312 X 0,438" X 36"		28526.1003	0 INSPECCIONAR	
EQUIPO DIAFRAGMA VÁLVULA DISPENSADO		28187.0000	6	
TABLERO DE CONTROL, 120V Y 240 V		28855.1000	1	
TABLERO DE CONTROL, 120V (DBC)		28826.1000	1	
SEPARADOR 0,219 X 0,34		450.0000	0	
CONJ. TRANSFORMADOR 120V A 24V		28860.0000	0	
RESISTENCIA, TERMINALES 120V 60 HZ W		28327.0000	2	
CONJ. TERMOSTATO 120V ELECTRÓNICO		26527.1003	0	
ANILLO DE CUERDA TERMOSTATOS MECÁNICOS		7073.0000	0 INSPECCIONAR	
ANILLO DE CUERDA TERMOSTATOS ELECTRÓNICOS		12570.0000	0 INSPECCIONAR	
INTERRUPTOR, PALANCA MARCHA/ENJUAGUE/PROGRAMA (RUN/RINSE/PF)		28857.0000	1	
INTERRUPTOR, PALANCA ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF)		2686.0000	0	
INTERRUPTOR, PALANCA ENC./APAG. (ON/OFF) CALENTADOR DEL TANQUE		23522.0000	1	
TUERCA, HEXAG. 0,469"		23696.0000	0	
TUERCA, CARA PLÁSTICO		23697.0000	0	
INTERRUPTOR PALANCA AUMENTO/DISMINUCIÓN		28856.0000	0	
INTERRUPTOR PALANCA ENC./APAG. (ON/OFF) VÁLVULA AGUA FRÍA		5761.0000	0	
PUENTE CONECTOR, DOS POSICIONES		2244.0000	0	
EQUIPO TERMOSTATO		28239.0000	0	
MOTOR, BATIDOR C/TERMINALES		28428.1000	2	
CONJ. GRUPO MOTORREDUCTOR, TORNILLO SINFIN FMD-1		29642.1000	1	

Por su atención
Muchas
gracias.

Manual de Capacitación Técnica



Índice Temático

- Requerimientos de instalación ...03
- Características generales13
- Configuración inicial22
- Programación general25
- Presentación técnica47



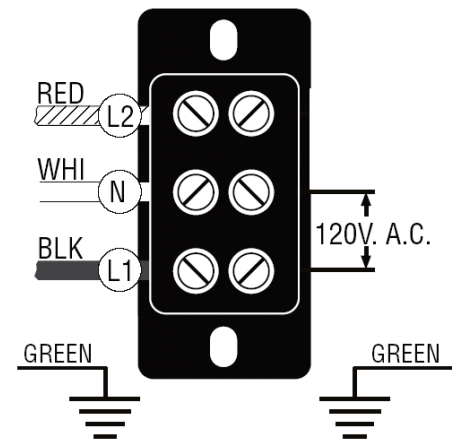
Requerimientos de Instalación

- Especificaciones eléctricas
- Especificaciones hidráulicas

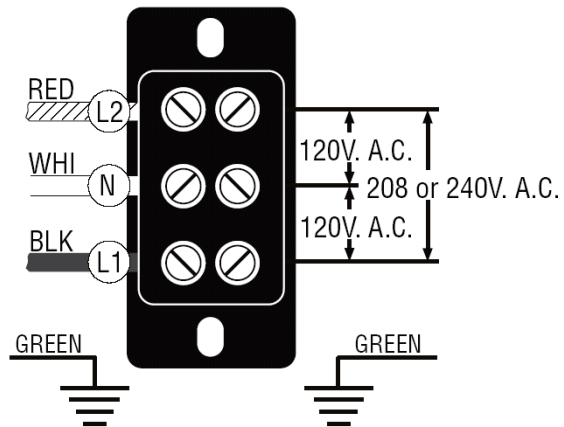
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Especificaciones Eléctricas



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



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

Especificaciones Eléctricas

120 Voltios	Monofásico 3 Hilos	15 Amperios	Incluye extensión y clavija
120/208 Voltios	Monofásico 4 Hilos	20 Amperios	No incluye extensión ni clavija
120/240 Voltios	Monofásico 4 Hilos	20 Amperios	No incluye extensión ni clavija

Para la extensión eléctrica de 120/240 Voltios es necesario utilizar cable calibre #12 como mínimo y que la extensión no sea mas larga de 2 Metros.

Especificaciones Eléctricas

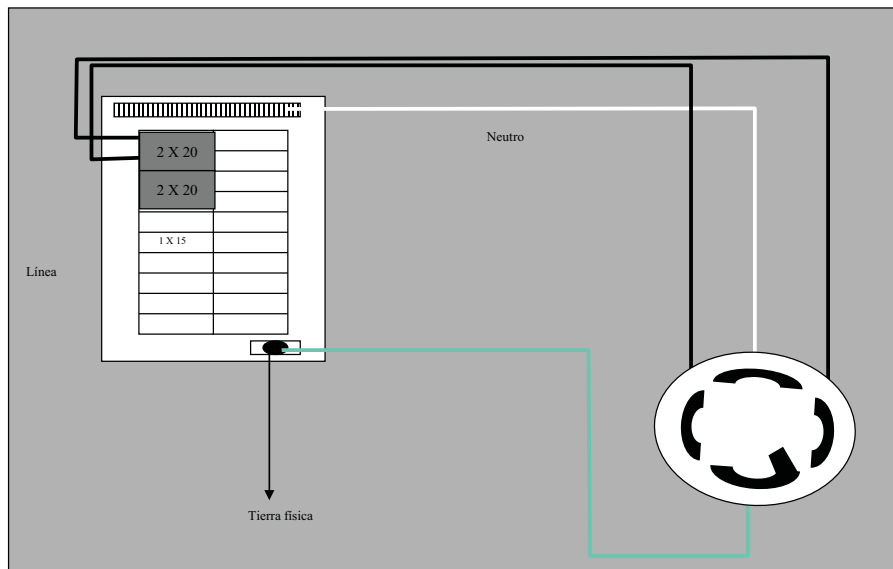
La tierra física es un factor muy importante ya que los equipos cuentan con controles electrónicos que utilizan la tierra física como referencia eléctrica y por especificaciones de seguridad para el operador del equipo.

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

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

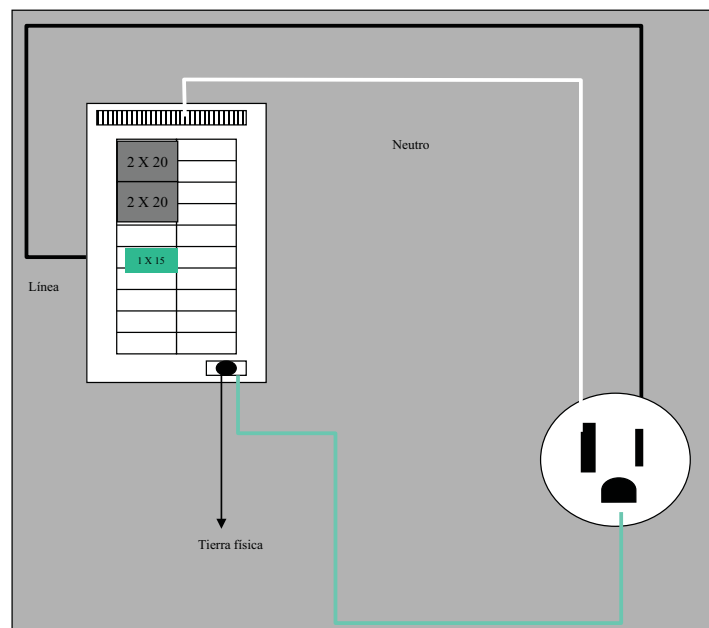
Especificaciones Eléctricas

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



Especificaciones Eléctricas

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



Especificaciones Hidráulicas

Características del Agua.

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

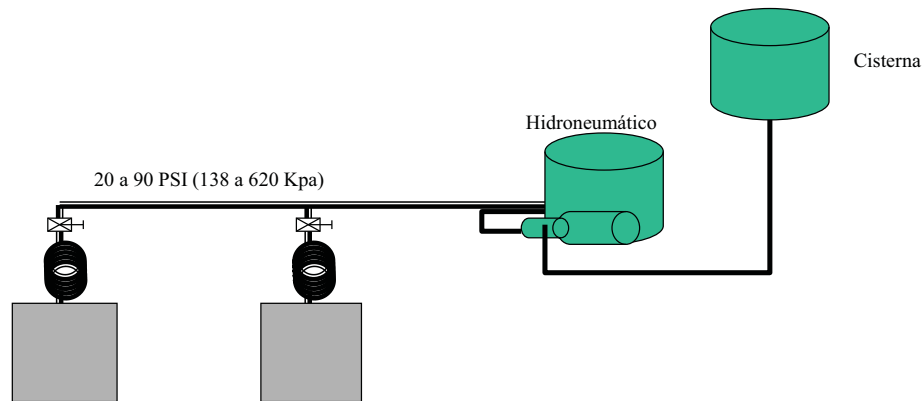
Especificaciones Hidráulicas

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

La instalación hidráulica general para la alimentación de los equipos deberá ser de la capacidad necesaria para suministrar tanto volumen como presión correctos a los mismos, la presión del agua mínimo deberá ser 20 PSI y máximo 90 PSI, nunca conecte dos equipos de una misma salida de 1/4" ya que el flujo de agua no será suficiente para suministrar los dos equipos.

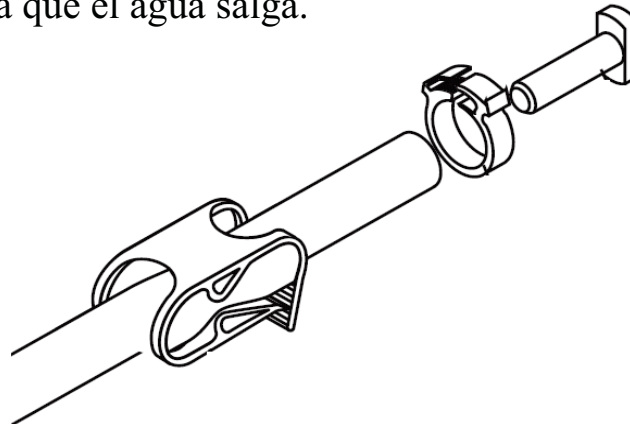
Especificaciones Hidráulicas

En caso de ser necesario un equipo hidroneumático para elevar la presión, la calibración más deseable en la presión de suministro de agua es de 50 PSI o 344 Kpa's y el rango de arranque y paro del hidroneumático es conveniente que este entre 40 y 50 PSI o 275 y 344 Kpa's de tal manera que la presión del agua se mantenga lo más estable posible, con esto evitaremos variaciones en los volúmenes de servido al momento de estar utilizando dos o mas equipos al mismo tiempo.



Especificaciones Hidráulicas

En caso de requerir la desinstalación del iMIX, 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 4.4 galones que es la capacidad del tanque, solamente retire el tapón de la manguera y suelte el broche para que el agua salga.





Características Generales del iMIX

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Características generales

➤Auto Llenado y Rellenado.

El tanque se llenara de manera automática al energizar el equipo y se rellenara también de manera automática durante la operación.

➤Alarma de Enjuague.

Cuenta con un sistema de alarma de enjuague programable cada 8 a 24 horas según se desee, así como también se puede elegir solamente mostrar un mensaje o bloquear el equipo de no efectuarse el enjuague.

➤Detector de bajo nivel de polvo en los depósitos.

Cuenta con un sistema de alarma de bajo nivel de polvo en los depósitos la cual puede programarse para que solamente muestre un mensaje o bloquee el equipo.

➤Control Digital de Bebidas (DBC Logic).

El control Digital de Bebidas permite una comunicación simple con el usuario así como fácil calibración y diagnóstico de fallas.

➤Depósitos de polvo.

Capacidad de 8 Libras (3.6 Kg) cada uno y con un sistema mejorado para la fácil alineación de la transmisión del deposito con el motor.

➤Charola de captación de polvo desmontable.

La charola de captación de polvo es desmontable para su fácil limpieza.

➤Contador.

Estima la cantidad de galones de producto que se ha elaborado en cada una de las estaciones de dispensado.

➤Mensaje comercial en pantalla.

Permite crear un mensaje que se muestre en la pantalla del DBC teniendo la posibilidad de activarlo o desactivarlo.

➤Drenaje en el tanque.

Tanque fácil de drenar a través de la línea de descarga conectada en la parte inferior del tanque.

➤Puerta Reversible.

La puerta puede colocarse en el lado Derecho o en el lado Izquierdo.

Capacidad de elaboración.

➤ Equipos conectados a 120 Voltios en 1700 Watts para iMIX-3 y 1800 para iMIX-4 y 5 la capacidad de elaboración es de 4.5 Galones por hora de producto.

➤ Equipos conectados a 120/240 voltios en 3500 Watts para iMIX-3,4,5, la capacidad de elaboración es de 9 Galones por hora de producto.

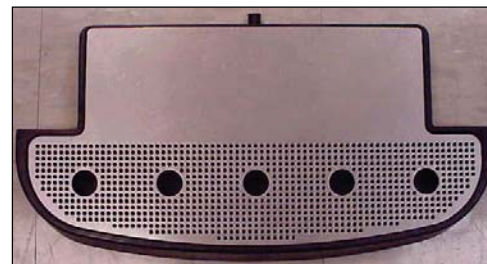
120 Voltios	4.5 GI/Hr	576 Oz/Hr	115	5 Oz
			57	10 Oz
			48	12 Oz
			41	14 Oz
			36	16 Oz
			28	20 Oz
120/240 Voltios	9.0 GI/Hr	1152 Oz/Hr	230	5 Oz
			114	10 Oz
			96	12 Oz
			82	14 Oz
			72	16 Oz
			56	20 Oz

Charola de goteo

➤ Capacidad de 64 Onzas

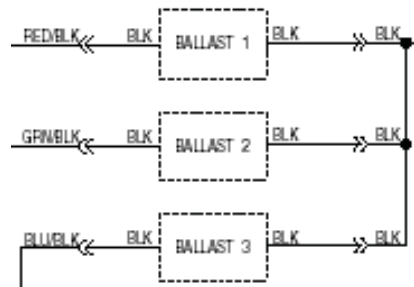
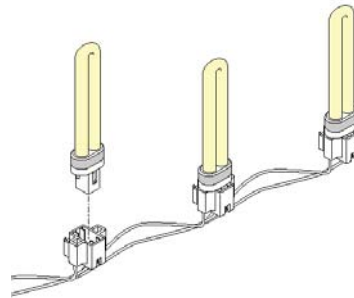


➤ Drenaje opcional, barrenando la salida opcional y conectando una manguera de 3/8" hacia el drenaje.



Ensamble de la Puerta

- Fácil cambio de lámparas de iluminación de la puerta.
- Balastras sencillas de 120 Vac para lámparas fluorescentes de 7 watts



BUNN

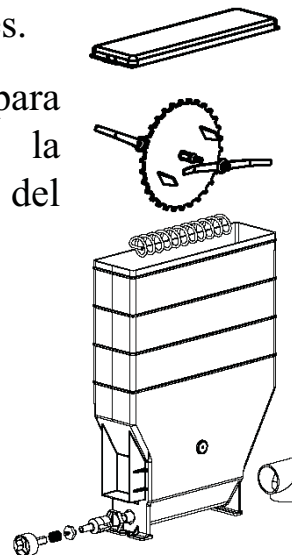
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



17

Ensamble de depósitos de polvo

- Hasta 5 depósitos con capacidad de 8 Libras disponibles con engranes de 22 o 30 dientes.
- Depósitos de desmonte obligado para rellenarse, reduciendo con esto la acumulación de polvo en el interior del gabinete del equipo.



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



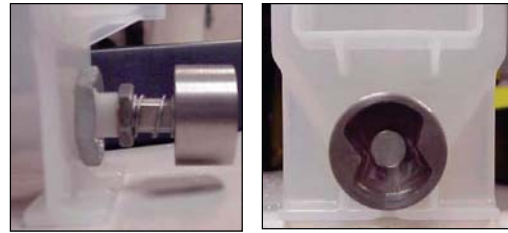
18

Ensamble de depósitos de polvo

➤Resorte en la transmisión de ensamble del deposito.

➤Alineación segura con el motor de dispensado de polvo.

➤Bloque de ensamble en el motor con rosca izquierda y robusto para evitar rompimiento.



Auger Drive

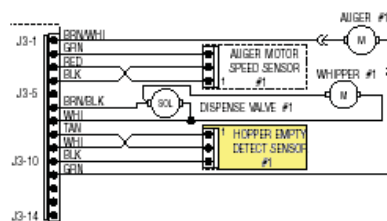
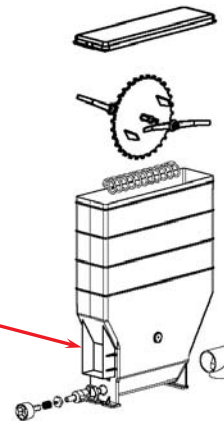
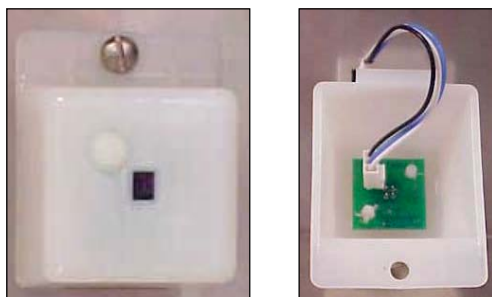


Drive Block

Ensamble de depósitos de polvo

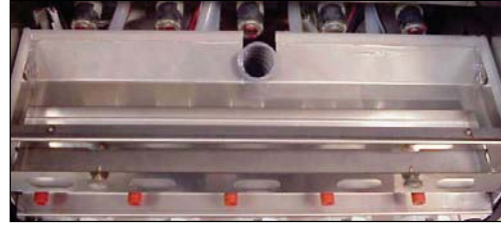
➤Sensor de nivel en el deposito, el cual detectara una baja en el nivel de polvo.

➤Cavidad para el sensor de nivel localizado en el deposito de polvo.



Charola de captación de polvo

- Carola colocada entre los colectores de vapor
- Tres pasos muy sencillos para quitar y limpiar la charola
 - a. Girar los codos de descarga de polvo de los depósitos
 - b. Quitar los colectores de vapor y las cámaras de captación.
 - c. Aflojar los dos tornillos y sacar la charola



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



21



Configuración inicial.

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Configuración inicial.

- Instalación hidráulica adecuada (Equipo conectado al agua y válvula de alimentación abierta)
- Instalación eléctrica adecuada para el equipo (Equipo conectado eléctricamente)
- Esperar a que se llene el tanque de agua.
- Colocar el interruptor de ON/OFF/NIGHT en ON
- Esperar a que se caliente el agua del tanque entre 18 y 20 minutos.
- Llenar con producto los depósitos de polvo
- Identificar los sabores en los interruptores de servido y en los depósitos de polvo.

Aspectos importantes a definir antes de la instalación.

- Activación de la alarma de enjuague y cada cuanto tiempo
- Si se activa la alarma de enjuague definir si se desea mostrar solo el mensaje o se desea bloquear para obligar al operador a ejecutar la rutina de enjuague.
- Activación de la alarma de nivel de polvo
- Si se activa la alarma de nivel de polvo definir si se desea mostrar solo el mensaje o se desea bloquear para obligar al operador a que llene los depósitos.
- Especificar si se desea que la alarma de la maquina sea audible o silenciosa
- Definir la temperatura a la que se ha de servir el producto
- Definir la relación polvo agua para el perfil de la bebida.
- Especificar el mensaje que se desee mostrar en la pantalla del equipo.
- Definir los periodos de limpieza de las cámaras de mezclado

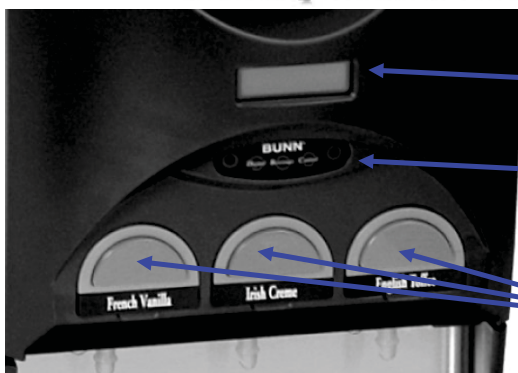


Programación General

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



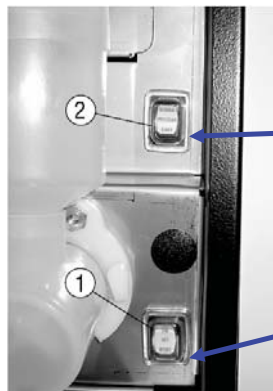
Descripción de los componentes de control



Pantalla de control DBC

Membrana de control DBC

Interruptores de dispensadores 1, 2 y 3 de izquierda a derecha

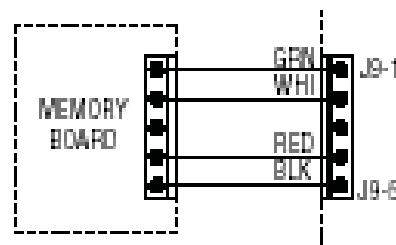
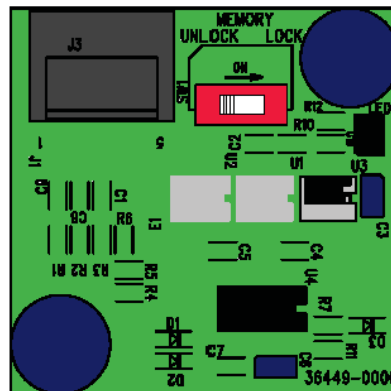


Interruptor NORMAL/PROGRAM/RINSE (NORMAL/PROGRAMAR/ENJUAGUE)

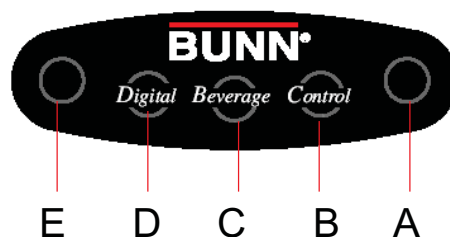
Interruptor ON/OFF/NIGHT (ENCENDIDO/APAGADO/NOCHE)

Tarjeta de memoria

Este componente almacena los parámetros programados en el iMIX para el control de alarmas y control de elaboración de productos, puede impedirse el acceso al modo de programación en el controlador a través del mini interruptor localizado en esta, si se establece en la posición ON se activa un candado manual de acceso a la programación y si se coloca en la posición SET se habilita el acceso a la programación. Establecido de fabrica el interruptor viene posicionado en SET, se recomienda activar el candado una vez programado el equipo en los parámetros deseados.



Descripción de los componentes de control



- A Interruptor de avance en modo de programación, solo funciona cuando el interruptor NORMAL/PROGRAM/RINSE esta en la posición de PROGRAM
- B Incrementa los valores mostrados en la pantalla (+) o selección YES (SI)
- C Salida del modo de programación Regresa al inicio de programa
- D Dcrementa los valores mostrados en la pantalla (-) o selección NO
- E Regresa al menu anterior del programa

Cambio de Idioma

Fill Tank



El iMIX por ajuste de fabrica esta programado en idioma ingles, para cambiar el idioma es necesario presionar momentáneamente durante 5 segundos el interruptor de avance y retroceso de programación cuando el equipo se encuentra en modo NORMAL.

Select Language
English Spanish



Seleccione Spanish para español y presione la tecla de avance de programa, ahora deberá aparece la pantalla con leyendas en español.

Llenando Tanque



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



29

Modo de Programación



Colocar el interruptor
NORMAL/PROGRAM/RINSE en la
posición PROGRAM

MODO PROGRAM !!!
ACC INTERR ADEL



Retrocede

Avanza

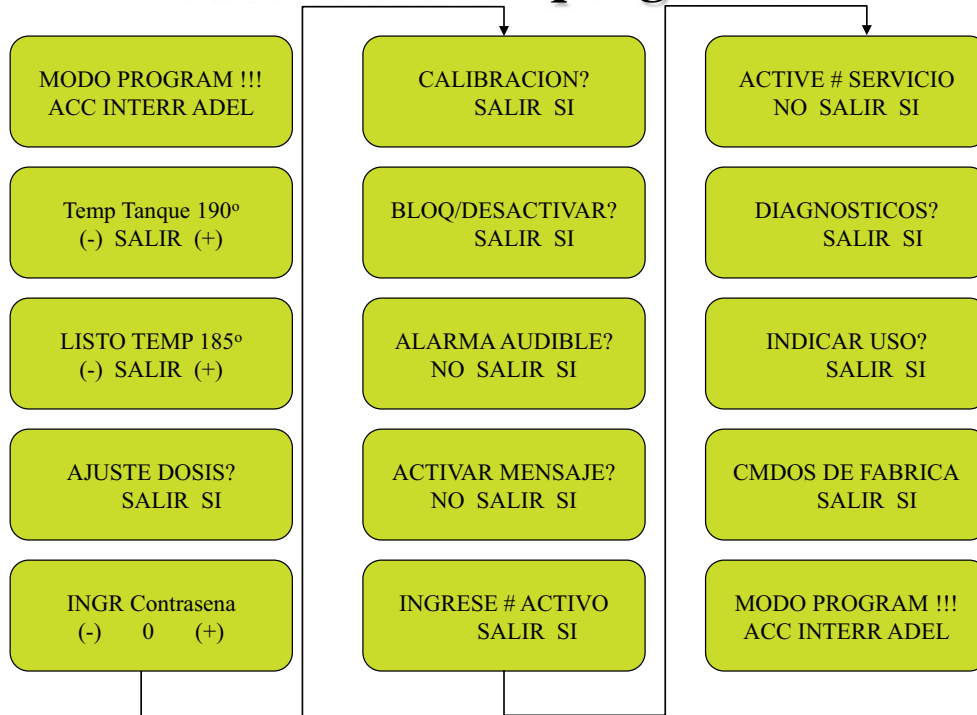
BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

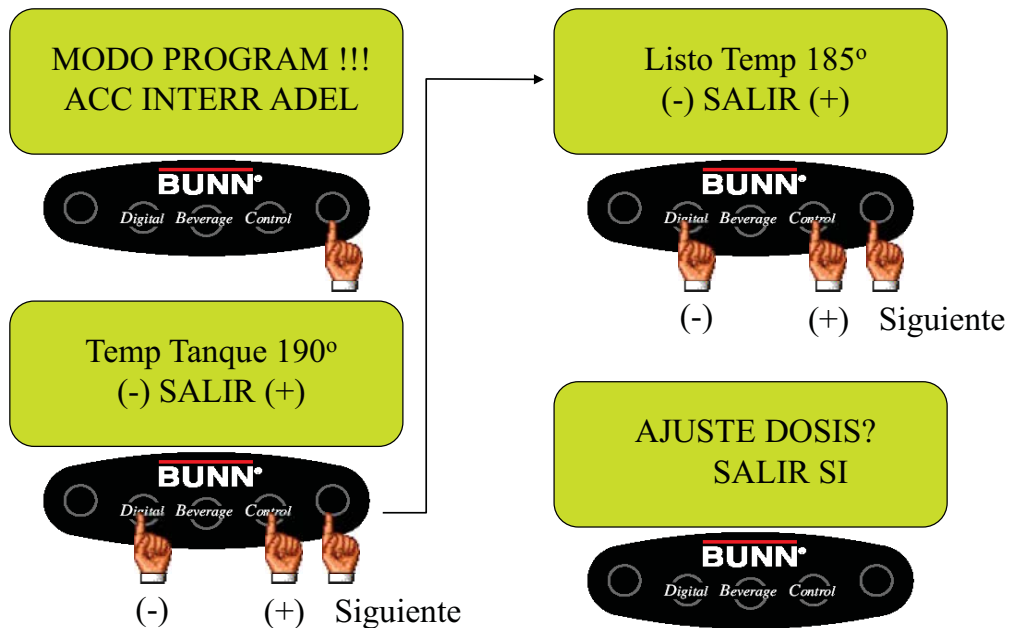


30

Secuencia del programa



Establecer Temperatura



Ajuste de Dosis

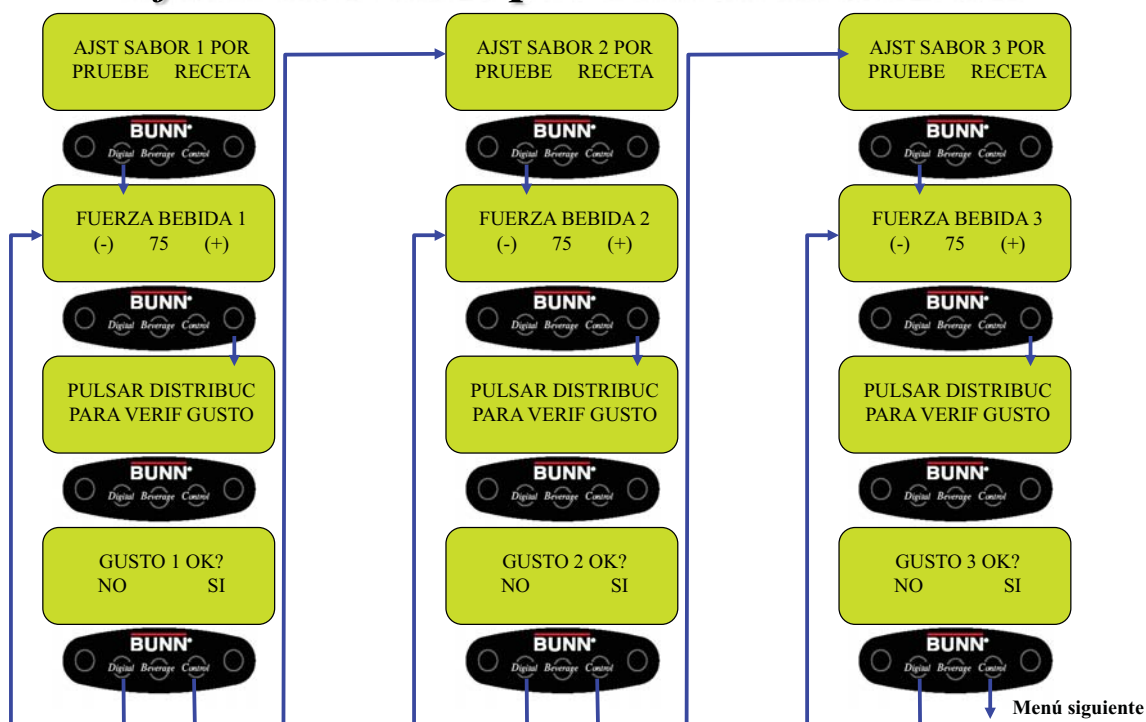
El iMIX puede ser ajustado para la dosis o relación del producto por dos métodos diferentes, por prueba de SABOR o por RECETA.



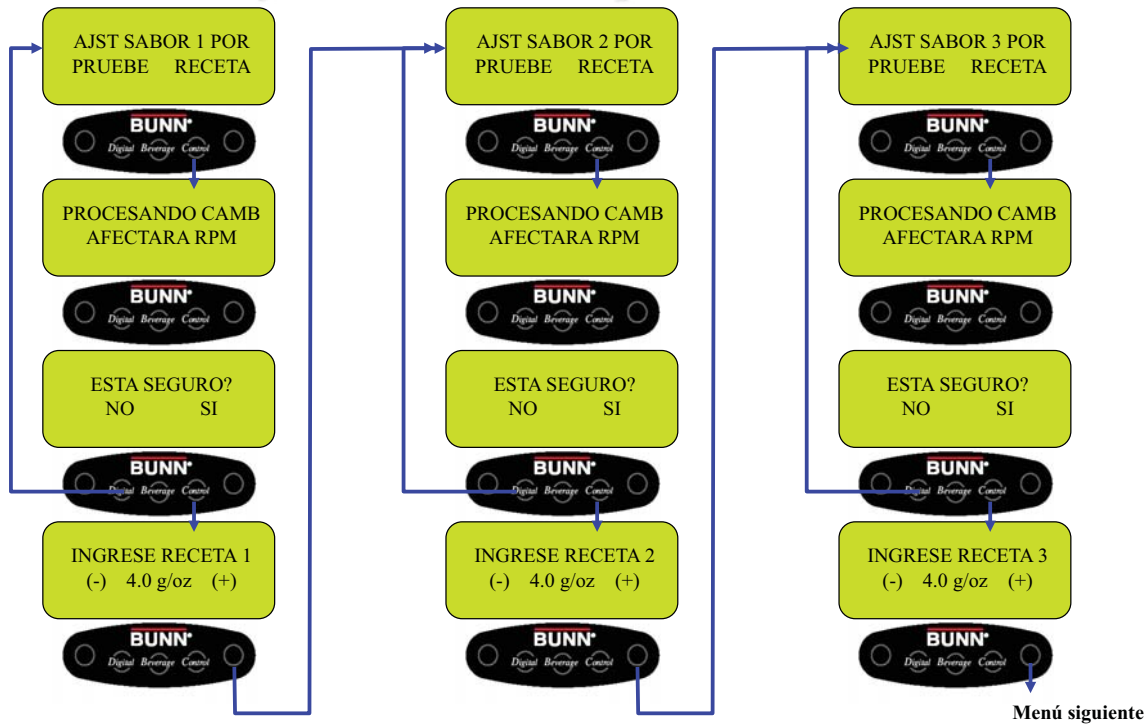
En la Prueba de SABOR se verificar el sabor y se acepta a través de pruebas de producto elaborado, solamente incrementamos o disminuimos velocidad del motor sin importar la relación de POLVO y AGUA.

Al ingresar un control por RECETA, asignamos una relación de cantidad de POLVO por Onza de AGUA, de tal manera que el iMIX asignara la velocidad necesaria al motor para dispensar la cantidad de polvo requerido por la receta.

Ajuste de DOSIS por Prueba de SABOR



Ajuste de DOSIS por RECETA



Estableciendo una CONTRASEÑA

Esta función permite establecer un candado electrónico para acceder a los menús siguientes pudiendo evitar con esto que quien no conozca la contraseña no pueda modificar la programación del iMIX.



Calibración de Parámetros

Esta opción nos permite calibrar de una manera muy simple los diferentes parámetros que intervienen en la elaboración del producto, tales como: Nivel de polvo contenido en tolvas, temperatura detectada por el sensor, conductividad del agua para el relleno del tanque, cantidad de agua servida por segundo y la cantidad de polvo servido por segundo

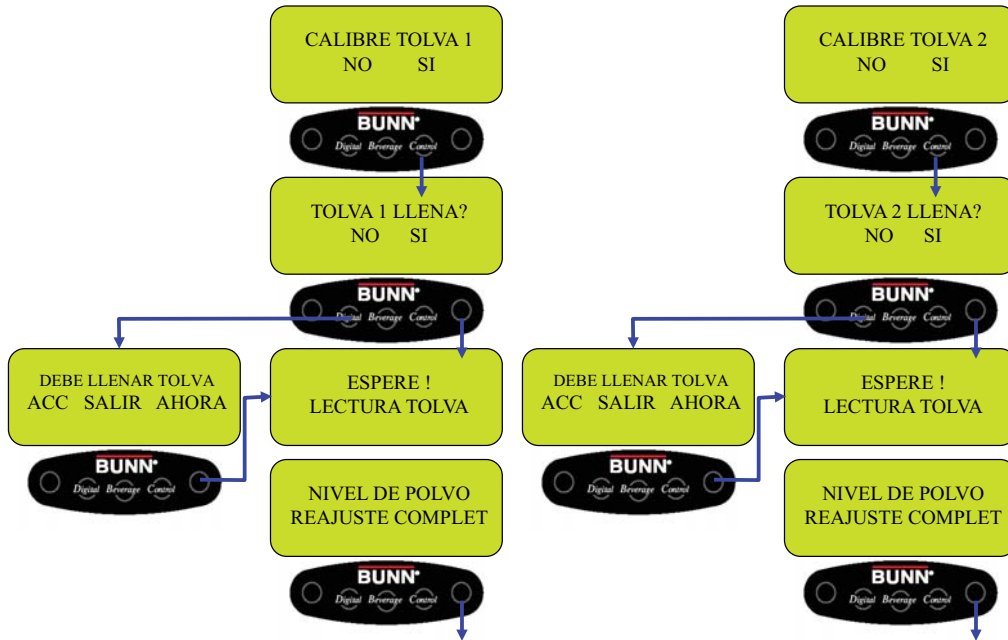


Estableciendo Unidades de Medida

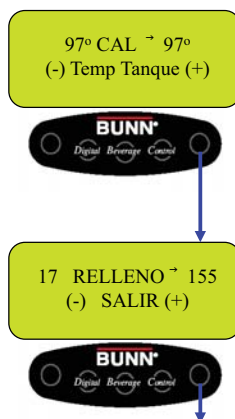


Esta opción nos permite cambiar las unidades de medida que se establecen en el iMIX, de Métricas a Inglesas según sea preferente para el usuario.

Calibración de nivel de tolvas



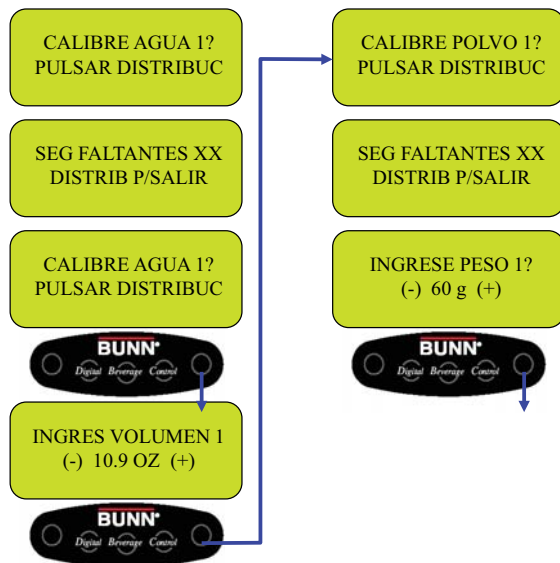
Calibración de Temperatura y Control de nivel



Nos permite ajustar la lectura del sensor de temperatura del iMIX una lectura específica que se realice con un termómetro de manera directa en el tanque de agua.

Nos permite ajustar la sensibilidad de conductividad del agua para obtener un correcto sensado en el control de nivel de líquido.

Calibración de agua y polvo



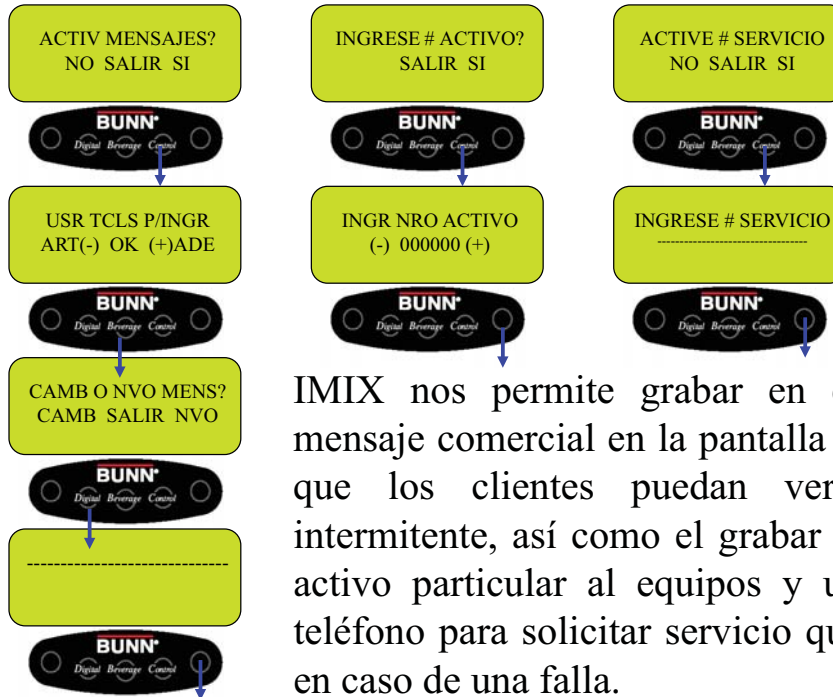
Tanto para la calibración del agua como de polvo el iMIX porciona durante un ciclo de 10 segundos, es necesario recolectar el agua y el polvo para medirlos e ingresar el valor real dispensado por el equipo, de esta manera el controlador auto ajustara la velocidad de los motores de dispensado de polvo y de agua.

Retardo SINFÍN



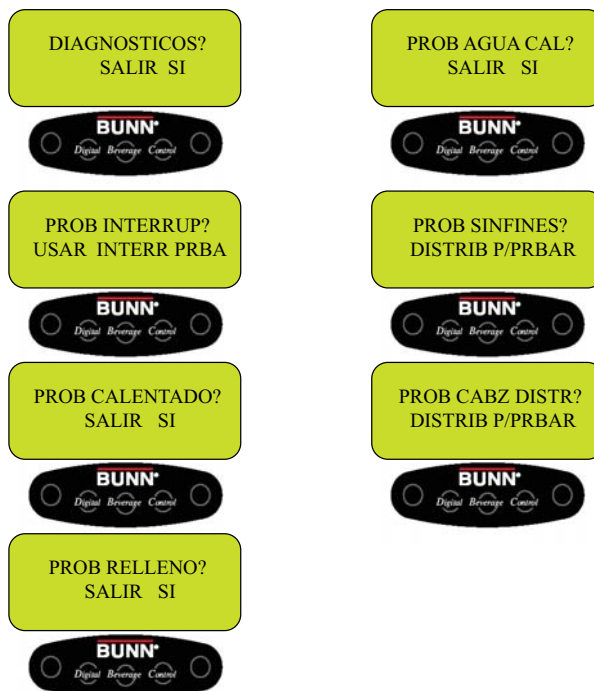
Este retardo es el tiempo que queremos que el sinfín pare antes de que la válvula solenoide de agua cierre, esto para administrar la ultima parte de agua porcionada para un enjuague durante el servido de bebidas.

Agregar **MANSAJE**, **ACTIVO** y **SERVICIO**



IMIX nos permite grabar en el control un mensaje comercial en la pantalla que deseamos que los clientes puedan ver de manera intermitente, así como el grabar un numero de activo particular al equipos y un numero de teléfono para solicitar servicio que se mostrara en caso de una falla.

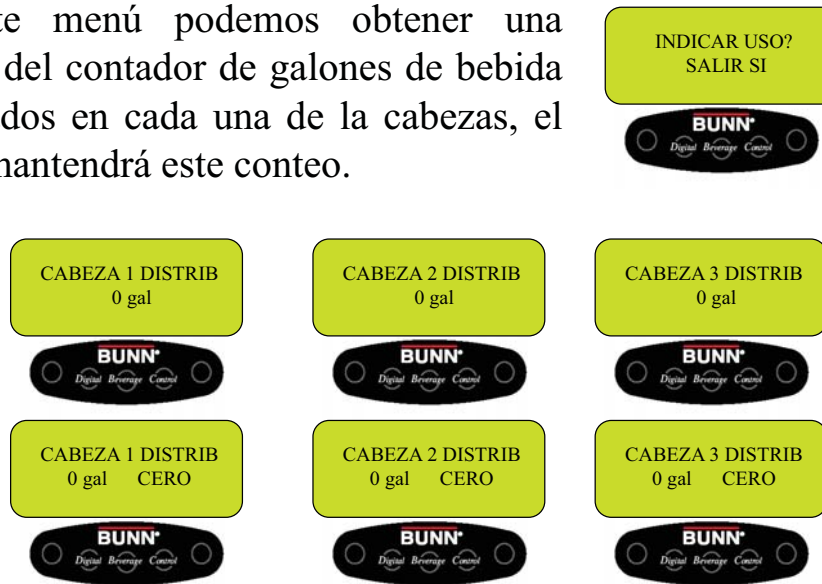
Diagnostico



La función de diagnostico nos permite probar de manera independiente cada uno de los componente del iMIX logrando con esto saber si los componentes están funcionando correctamente o no en el equipo.

Indicar USO

En este menú podemos obtener una lectura del contador de galones de bebida elaborados en cada una de la cabezas, el iMIX mantendrá este conteo.



Comandos de fabrica

Nos permite reestablecer los parámetros de fabrica en el iMIX, se borrara todo los que escribimos, recetas, mensajes, activo teléfono etc. Regresando el equipo al modo de fabrica y cambia de idioma al ingles.





Presentación Técnica

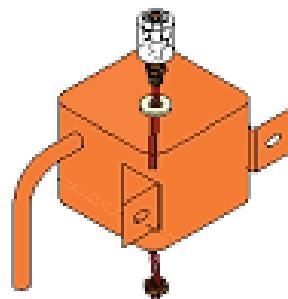
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



Componentes Eléctricos

Interrupor de protección de sobre flujo

- Localizado en la parte frontal baja del tanque dentro de la taza de sobre flujo
- Protege en caso de desborde de agua
- Cuando se llena de agua la taza el interruptor corta el suministro de 120 Voltios a la tarjeta de control
- Rango de trabajo de 20 Watts, este funcionara como fusible en caso de corto circuito.

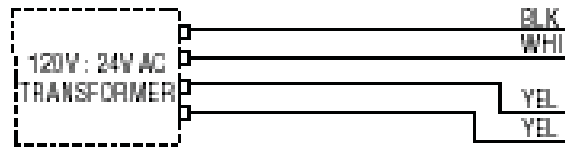
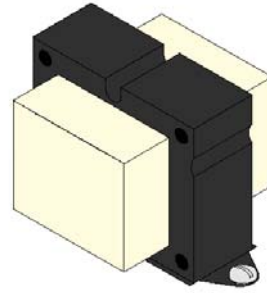


Float (NC)

Componentes Eléctricos

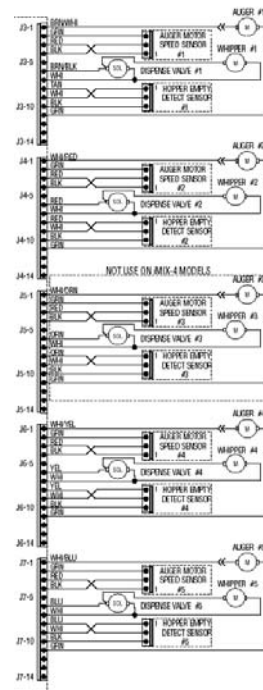
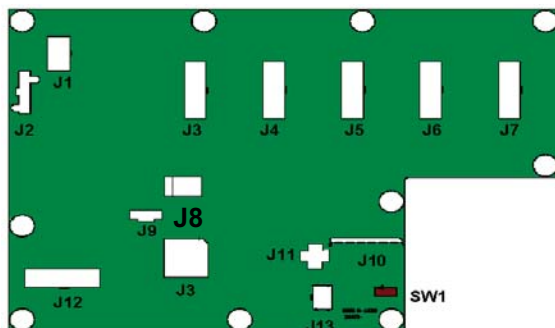
Transformador

- Reduce el voltaje de 120 Vac a 24 Vac
- Los 24 Vac son rectificadas y reguladas para el control de los motores de dispensado
- Los 24 Vac son regulados a v Vcd por una fuente de electrónica para el control del procesador y los sensores externos



Tarjeta de control del iMIX

- Facil de desmontar, con dos tornillos en la parte inferior
- Facil para determinar fallas
- Los Conectores J3, J4, J5, J6, J7 son las estaciones 1, 2, 3, 4, 5.



Componentes Eléctricos

- Sensor de Temperatura
- Localizado en la tapa del tanque

Lectura de voltajes:

0vdc = Corto Circuito

4.6vdc @ Temperatura ambiente

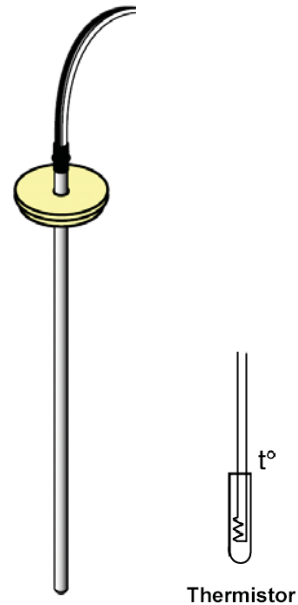
2.3vdc @ 200°F

5vdc = Circuito abierto

Valores de Resistencia:

10.7kΩ @ 70°F

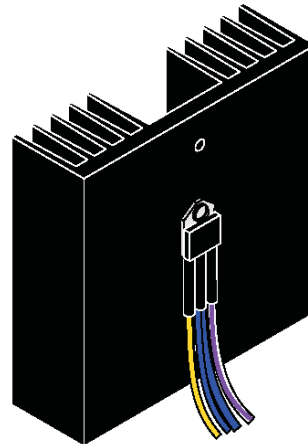
847Ω @ 200°F



Componentes Eléctricos

Triac

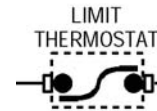
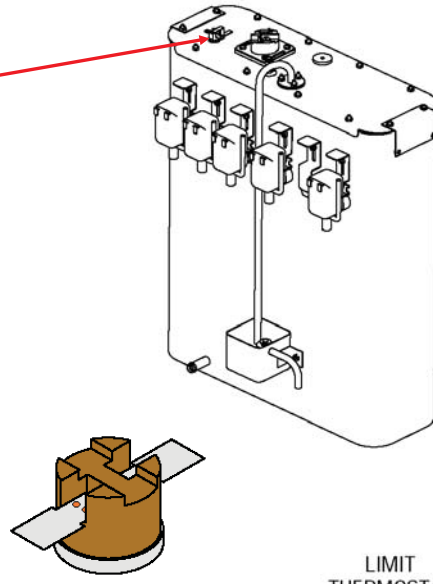
- Localizado en la parte interna posterior del equipo
- Rango de operación de 40 Amperios
- Utilizado como contactor



Componentes Eléctricos

Termostato de alto limite

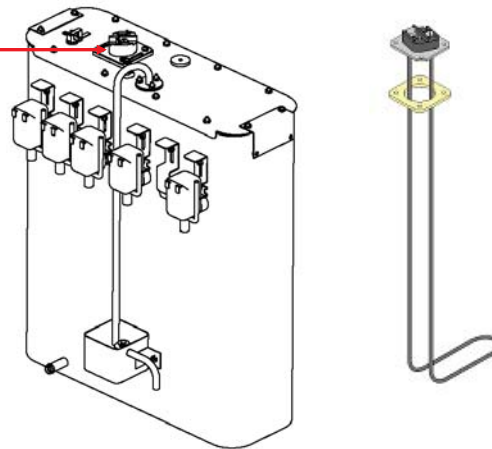
- Montado en la tapa del tanque
- Rango de operación de 230° F a 17 Amp
- Unidad de protección de sobrecalentamiento
- Se reestablece a los 170° F



Componentes Eléctricos

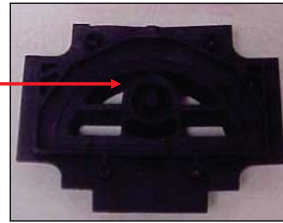
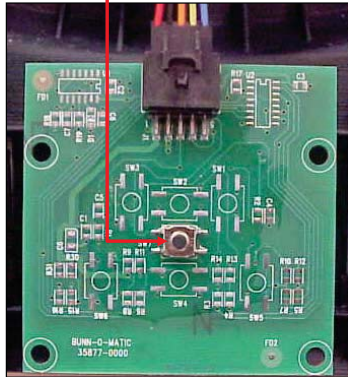
Resistencia de calentamiento

- Disponible en dos valores:
- 1700w -120v 8.4 ohms
- 3500w -240v 16.4 ohms



Base del Interruptor

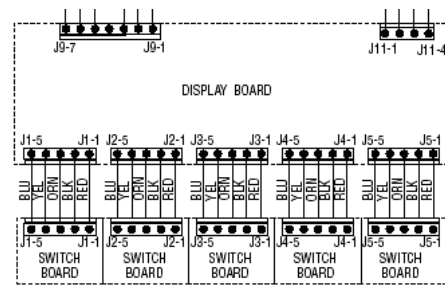
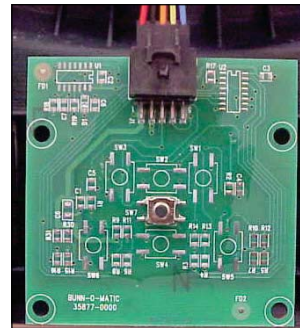
- Goma actuadora que empuja el interruptor en la tarjeta electronica



Componentes Eléctricos

Tarjeta de Interruptor

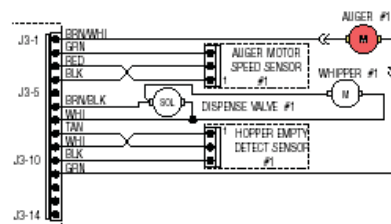
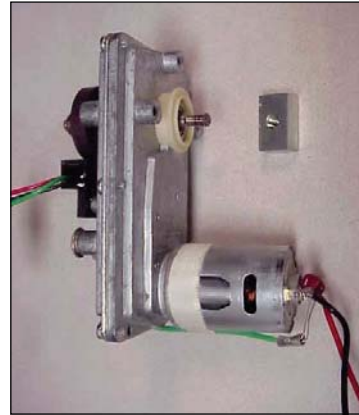
- 5 vdc
 - 5 terminales
 - 1 pin – 5vdc no se utiliza
 - 2 pin – Tierra
 - 3 pin – 5vdc, no se utiliza
 - 4 pin – 5vdc, no se utiliza
 - 5 pin – 5vdc, utilizado para el P/H
- 1-Rojo, 2-Negro, 3-Naranja, 4-Amarillo,
5-Azul



Componentes Eléctricos

Motor de dispensado

- R.P.M 15 a 90
- 24 vdc Velocidad variable (4.5 vdc - 24 vdc) encendido (0.35 vdc) apagado.
- Motor controlado por la tarjeta de control.
- Ajuste atravez del menu de programacion



STRENGTH ADJ ?
EXIT YES

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



57

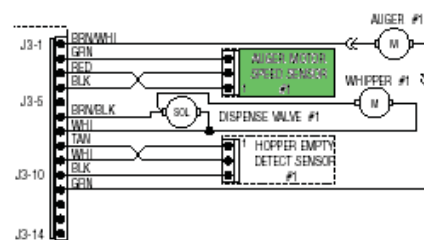
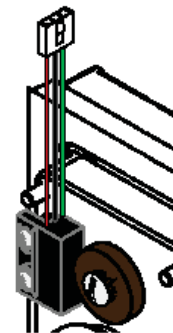
Componentes Eléctricos

Sensor magnético

Negro – Común

Verde – Línea de interrupción

Rojo – (+5 Vcd) para revisar la operación del sensor medir el voltaje entre el Negro y el Verde y girar el motor lentamente, deberá aparecer un pulso de 5 Vcd a 0 Vcd.



BUNN

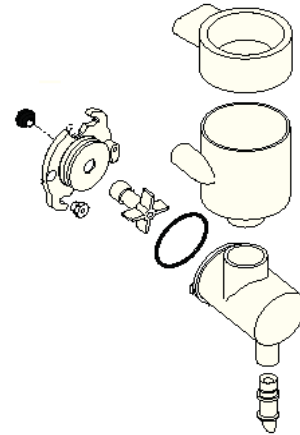
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



58

Cámara de Mezclado

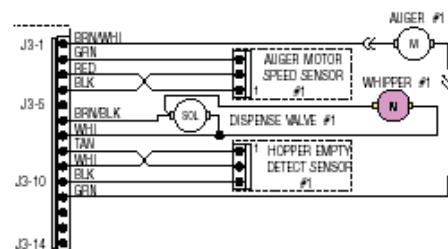
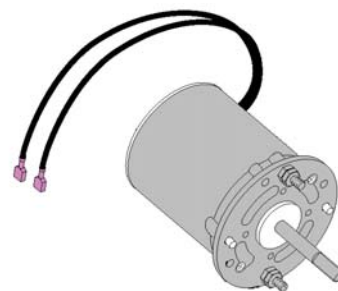
- Nueva base del mezclador puede ser desmontada para limpieza o mantenimiento preventivo sin herramientas utilizando la cámara de mezclado para girarla hacia la izquierda.
- Se utiliza en los modelos anteriores



Componentes Eléctricos

Motor mezclador

- 120 Vac
- Montado al frente
- Mejor acceso para mantenimiento preventivo
- Mas velocidad y mejor mezclado



Tanque de dispensado iMIX

Dispensador #1

Dispensador #2

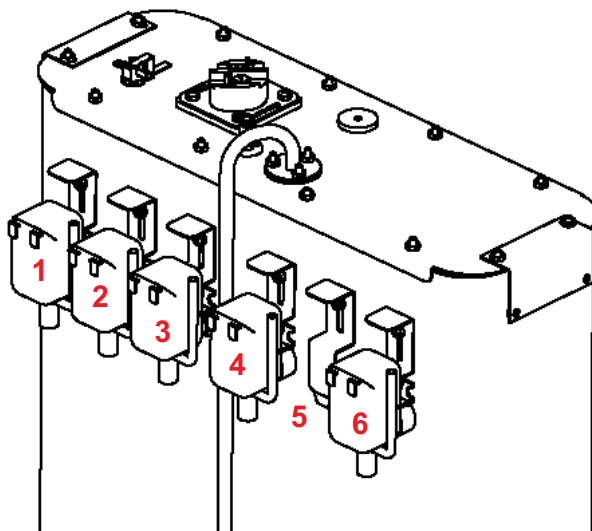
Dispensador #3

Dispensador #4

Dispensador #5

Opcional solo para
agua caliente

Dispensador #6



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



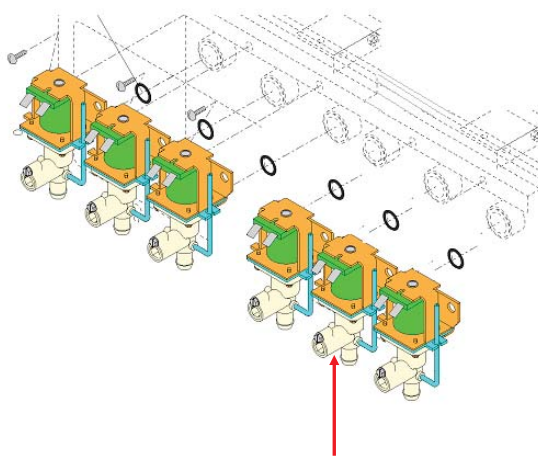
FIN

61

Componentes Eléctricos

Válvulas solenoides de dispensado

- Línea de ensamble con empaque tipo Oring localizado en la válvula, (Debe reemplazarse siempre que se desmonte)
- Bobina reemplazable quitando 4 tornillos
- Asiento de la válvula desmontable para el reemplazo o limpieza
- Establecida de fabrica en 1.25 oz/seg



Opcional par agua caliente

BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



FIN

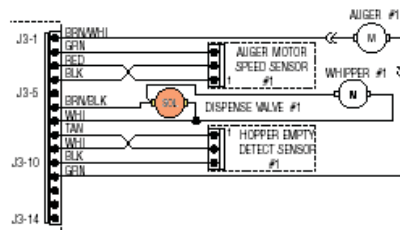
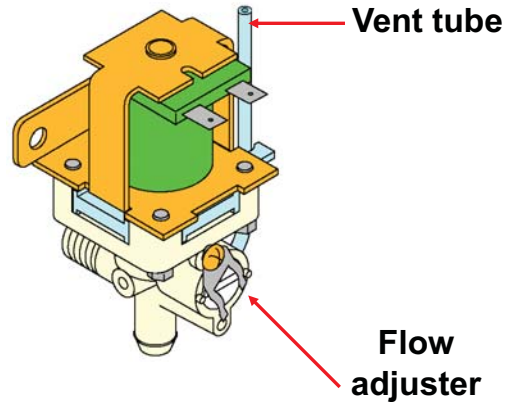
62

Sistema de Dispensado

Válvula solenoide de dispensado

120 Vac

- Ventilación que permite drenar el agua de la manguera hacia la cámara de mezclado
- Válvula de cero fuerza caída por gravedad
- Especificación eléctricas 120 Vac 50/60 Hz, 12 Watts, 210 Ohms +/- 10%
- Kit de reparación PN 28287.0000



BUNN

La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas

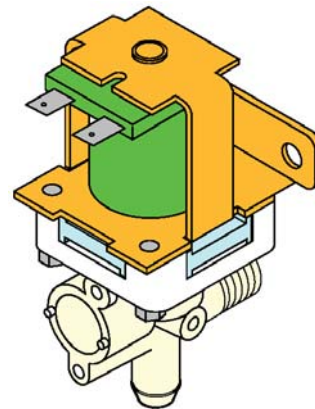


63

Sistema de Dispensado

Válvula de dispensado de agua caliente

- Similar a las válvulas de dispensado pero sin ventilación y ajuste



BUNN

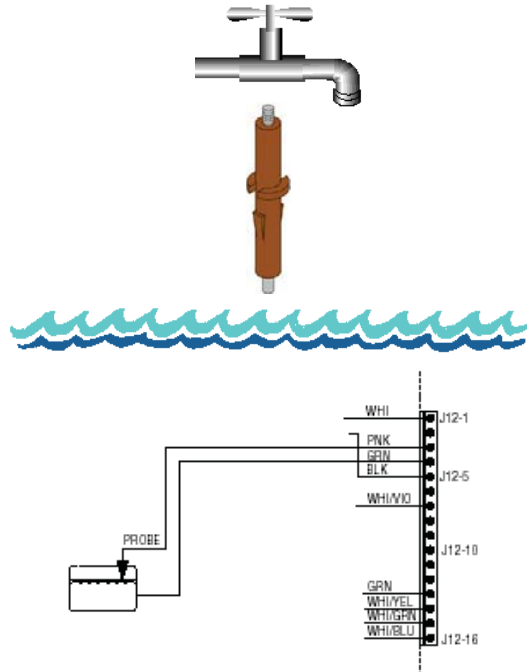
La Marca Mundial de Calidad en Equipos de Bebidas



64

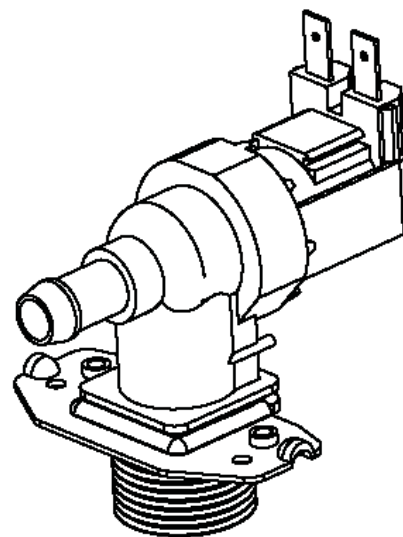
Sistema de Rellenado

- Detecta el nivel de agua en el tanque
- Prevención por detección en seco en conjunto con el sensor de temperatura, no inicia el calentamiento hasta que detecta agua.



Sistema de Rellenado

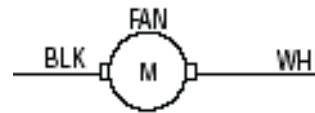
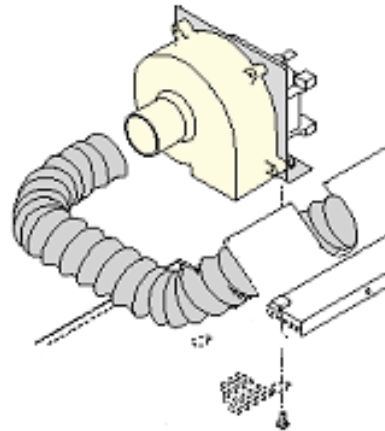
- Solenoide de relleno montada en la parte trasera del equipo
- Rango de 120 Vac
- MGHT – Hembra tipo jardín (Requerimientos internacionales)
- Adaptador 37297.0000 codo de .438 MFLR X 0.75 FTHRD
- Falla de relleno – Si el sensor no detecta agua en 10 minutos el equipo se protege.



Componentes Eléctricos

Abanico

- Utilizado para remover el polvo generado por el mezclador
- Localizado dentro del dispensador en la base.
- 120 Vac trabajo continuo.



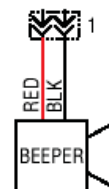
Componentes Eléctricos

Zumbador audible

- Rango de 24 Vcd
- Función establecida en el menú



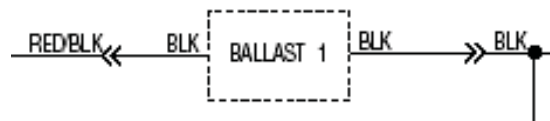
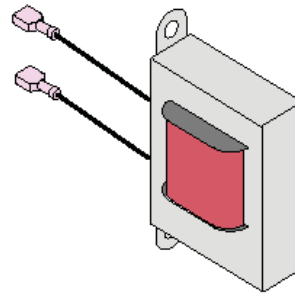
AUDIBLE ALARM ?
NO EXIT YES



Componentes Eléctricos

Balasta

- 120 Vac localizada bajo el panel frontal
- suministra de voltaje a las lámparas fluorescentes



Por su atención
Muchas
gracias.

Fresh Mix Dispenser with 3 Hoppers

ITEM#

PROJECT

DATE



Model FMD-3*

Dimensions: 30"H x 11.3"W x 23.3"D
(76.2 cm H x 28.7 cm W x 59.2 cm D)



FMDS-3
front display panel

Features

Fresh Mix Dispenser

- Variable speed motors allow control of product consistency in mixing chamber (.75 to 6.6 grams of powder per second).
- Lighted front graphics for merchandising are easy to exchange: cappuccino or soup.
- Attractive high-impact resin door is dent and scratch resistant. Black finish or stainless with black door.
- Large easy-to-fill translucent hoppers hold 4 lbs. (1.81 kg) of product each, ensuring quick and timely refilling.
- High speed heavy-duty whipper for complete product mixing.
- Improved automatic rinsing of whipper reduces run-on after beverage is dispensed.
- Adjustable legs and drip tray accommodate 20 oz. (.59 litre) mugs easily.
- Electrical and plumbing components easily accessible through front and top.
- International electrical configurations available.

FMD DBC Dispenser

- Easy-to-program, one-touch portion control for 3 cup sizes.
- Fast fill perfect for quick service restaurants.
- Each mixing chamber has independent powder to water ratio.
- System setup is password protected for safety.
- Simple setup and hopper throw calibration system.



Model FMD DBC-3*

Dimensions: 30"H x 11.3"W x 23.3"D
(76.2 cm H x 28.7 cm W x 59.2 cm D)



Model FMD-3 available with optional Cafe Display

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

* International models may vary in appearance.

Model	Agency Listing
FMD-3	NSF, ETL
FMDS-3	NSF, ETL
FMD DBC-3	NSF, ETL

Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Capacity	Cu. Ft.	Shipping Weight	Cord Attached
FMD-3 BLK	SET00.0197	120	15	1700	1800	4.2 gal./hr.**	8.1 ft ³	86 lbs.	Yes*
FMD-3 BLK [△]	SET00.0332	120	15	1700	1800	4.2 gal./hr.**	8.1 ft ³	86 lbs.	Yes*
FMD-3 SS	SET00.0198	120	15	1700	1800	4.2 gal./hr.**	8.1 ft ³	86 lbs.	Yes*
FMDS-3 BLK [†]	28600.0000	120	15	1700	1800	4.2 gal./hr.**	8.1 ft ³	84 lbs.	Yes*
FMD DBC-3 BLK	29250.0000	120	15	1700	1800	4.2 gal./hr.**	8.1 ft ³	85 lbs.	Yes*

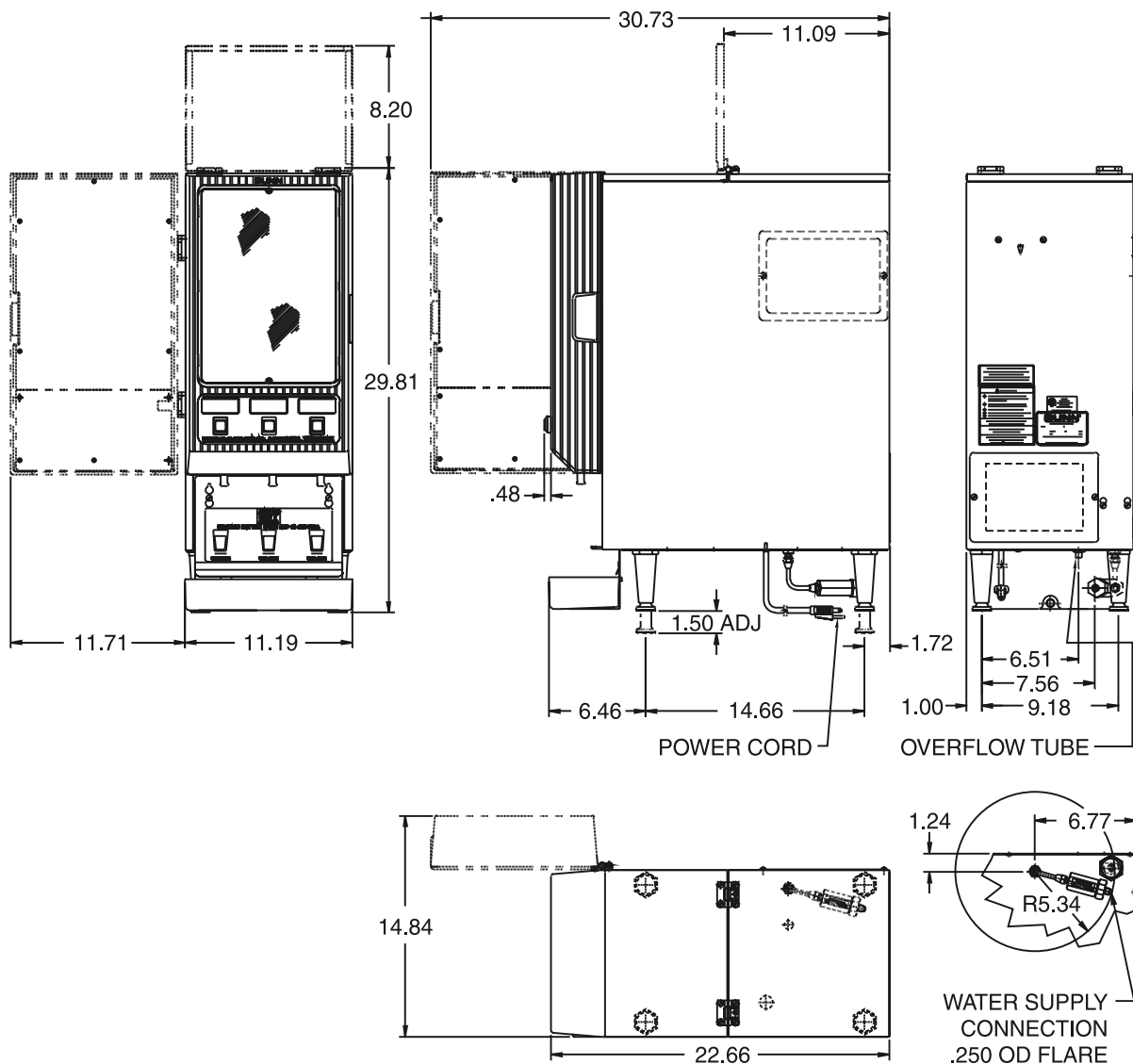
[†]Model has soup dispense tips and graphic. *Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only. **Based on incoming water temperature of 50°F. [△]Cafe display.

Door Conversion Kit—From model HC (black decor only) to model FMD door - 28613.0000

Note: SS=stainless steel cabinet with black door, BLK=black decor.

Electrical: 120V model requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 hz. 120/240V model requires 3-wires plus ground service rated 120/208 or 120/240V, single phase, 60Hz.

Plumbing: 20-90 psi (138-621 kPa) from a 3/8" (10 mm) or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the unit. Install a regulator in line when pressure is greater than 90 psi to reduce it to 50 psi. Supplied with 1/4" (6.4 mm) male flare 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.

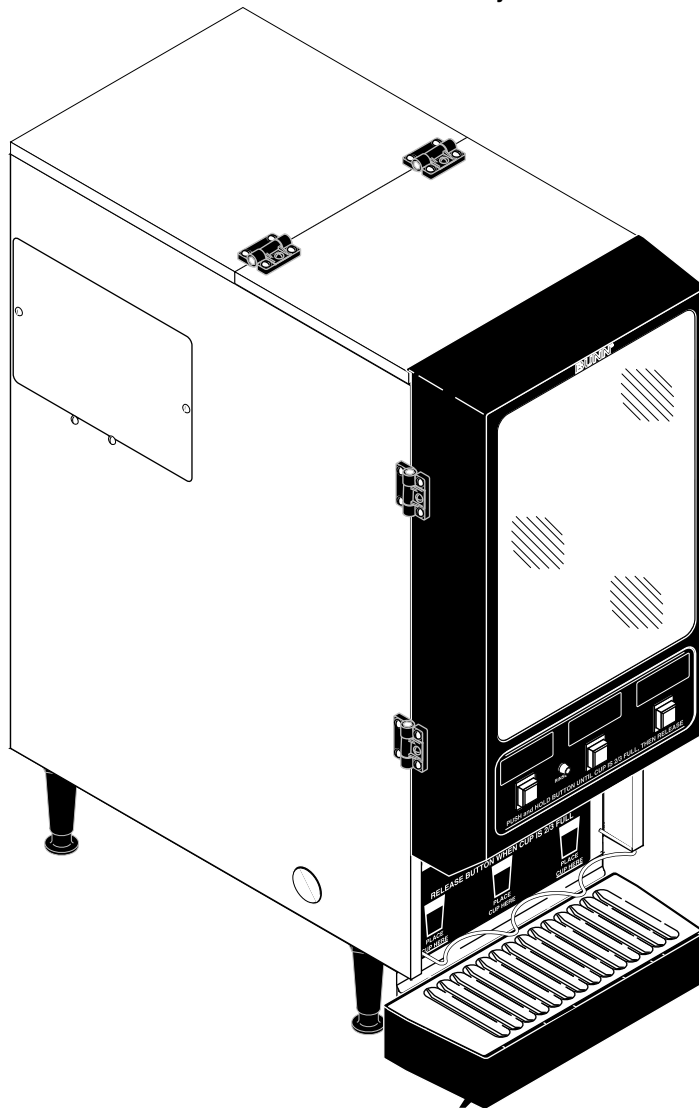
BUNN®

Seguido o no de BLACK o BLK (negra), SST (Stainless Steel=acero inoxidable)

FMD-3

(N/S FMD0013000 y siguientes)

Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexión.



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

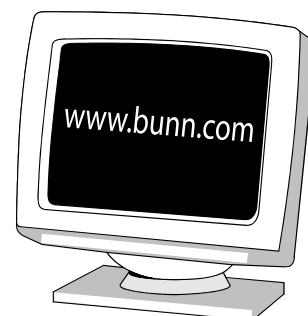
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

- 1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

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

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA 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 de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

BrewWISE, BrewLOGIC, BrewMETER, BrewWIZARD, Bunn Gourmet, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNNSERVE, BUNN Espresso, Cool Froth, DBC, Dr. Brew, Dual, Easy-Clear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Intellisteam, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Café, PowerLogic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AutoPOD, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BUNNsource, Coffee At Its Best, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Signature Series, Smart Heat, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Este equipo distribuye bebidas calientes o sopa a petición a partir de producto pulverizado. Dispone de tres tolvas. Este equipo también puede distribuir bebidas frías a partir de producto pulverizado de la estación de distribución izquierda. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

AVISOS PARA LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos del equipo y de este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

00656.0000

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.



28301.0003

ENJAUGUE

PULSE y MANTENGA PULSADO EL BOTÓN HASTA QUE EL VASO ESTÉ 2/3 LLENO, DESPUÉS SUÉLTELO

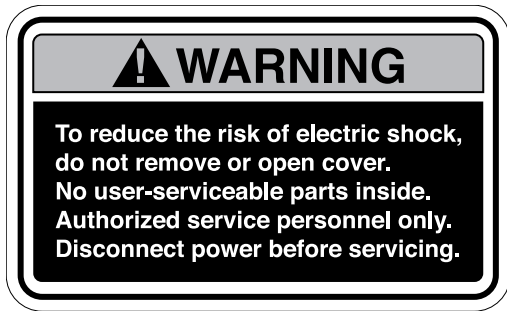


28328.0000

ADVERTENCIA

LÍQUIDO CALIENTE

SUELTE EL BOTÓN CUANDO EL VASO ESTÉ 2/3 LLENO PONGA EL VASO AQUÍ



37881.0000

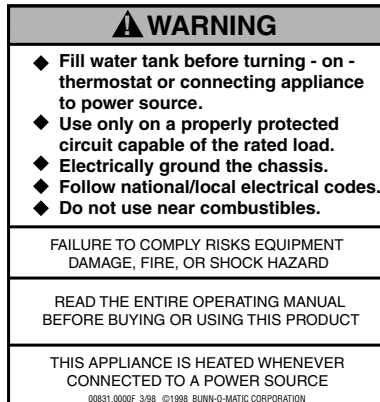
¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.

Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado.

Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



00831.0000

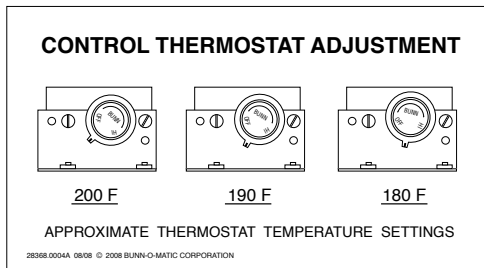
ADVERTENCIA

- 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.



TERMOSTATO MECÁNICO

28368.0004

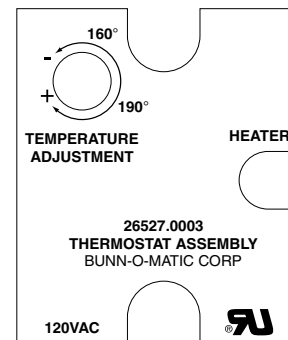
AJUSTE DEL THERMOSTATO DE CONTROL

200°F/93°C 190°F/88°C 180°F/82°C

AJUSTES DE TEMPERATURA APROXIMADOS DEL THERMOSTATO



00824.0000



TERMOSTATO ELECTRÓNICO

26536.0003

AJUSTE DE TEMPERATURA

CALENTADOR

CONJUNTO DE THERMOSTATO

PREPARACIÓN INICIAL

1. Localice el conjunto de bandeja de goteo ubicado encima del distribuidor encajado en el material de empa- cado.
2. Saque la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo y póngalas a un lado.
3. Quite el conjunto de colador de agua de la bandeja de goteo y póngalo a un lado.
4. Quite las cuatro patas del material de empa- cado, ponga almohadillas antideslizantes en la parte inferior de las patas e instale fijamente las patas en la base del distribuidor.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe estar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Preparación inicial.

La versión de 120 V c.a. de este distribuidor tiene un cordón eléctrico. El conector correspondiente debe ser un NEMA 5-15R. La versión de 120/208 V c.a. y de 120/240 V c.a. de este distribuidor tienen un cordón eléctrico. El conector correspondiente debe ser un NEMA 14-20R.

La versión de 230 y 240 V c.a. de este distribuidor tiene un cordón eléctrico sin enchufe.

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 alimen- tación eléctrica.
3. Abra la puerta delantera del distribuidor y ponga el interruptor del calentador en la posición “OFF” (APAGADO) (posición superior).
4. Conecte el distribuidor a la fuente de alimentación.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el *Llenado y calentamiento iniciales*.

Nota Importante: Si el cable de alimentación se daña, este debe ser reemplazado por el fabricante o agente de servicio, con el fin de evitar algún riesgo de descarga o accidente considerable.

El tipo de sujeta-cables empleado para este producto es tipo “Y”.

La construcción de este producto está diseñada de manera que su aislamiento eléctrico no es alterado por salpicaduras o derramamiento de líquidos durante su operación.

Advertencia: Antes de obtener acceso a los terminales, todos los circuitos de alimentación deben ser desconectados.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

Estos percoladores deben 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 ½” o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del percolador. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼”. Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo.

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4” para instalaciones ubicadas a menos de 7,5 m (25 pies) de la tubería de suministro de agua de 1/2” y de 3/8” cuando la distancia es más de 7,5 m (25 pies). Un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar el percolador. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Conecte firmemente el tramo corto de tubo del conjunto de colador de agua a la conexión de entrada de la parte de abajo del distribuidor.
2. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión abocinada del conjunto de colador de agua.
3. Abra el agua de suministro.

NOTA - Las conexiones y accesorios de las tuberías de agua conectados directamente a una fuente de alimentación de agua potable serán calibrados, instalados y mantenidos de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales.

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe estar desconectado de la fuente de alimentación durante el llenado y calentamiento iniciales, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

1. Abra el suministro de agua y conecte el distribuidor a la fuente de alimentación.
2. El agua pasará automáticamente al tanque hasta el nivel apropiado y después se cortará. Esto llevará menos de cinco minutos.
3. Cuando el tanque esté lleno de agua, abra la puerta delantera y ponga el interruptor del calentador en la posición “ON” (ENCENDIDO) (inferior). Un tanque lleno de agua fría tardará aproximadamente cuarenta minutos para que el agua se caliente en las versiones de 120 V c.a., y veinte minutos en las versiones de 120/240 y 240 V c.a.

Durante este período de espera, complete estos pasos de preparación del distribuidor:

- a. Ponga un conjunto de ojos de cerradura en el panel de salpicaduras sobre los tornillos de detrás de la puerta de acceso de la tolva y empuje hacia abajo suavemente.
- b. Ponga la bandeja de goteo en los soportes del panel de salpicaduras. Enganche las lengüetas en la parte de atrás de la bandeja de goteo por los agujeros del panel de salpicaduras. Coloque la tapa de la bandeja de goteo.
- c. Llene la(s) tolva(s) con el producto seco que se vaya a distribuir.

CONTROL DE NIVEL LÍQUIDO

El sistema mantiene automáticamente el nivel del tanque de agua caliente activando el solenoide de llenado cuando el nivel de agua desciende por debajo de la sonda de nivel de líquido. Si el sistema no se ha llenado en 7 minutos y medio, se produce un error de llenado.

Cuando se produce un error de llenado, se desactiva el solenoide de llenado y el LED de enjuagado destellará aproximadamente cada 5 segundos.

Una vez que se haya investigado y resuelto la causa del error de llenado (vea la guía de localización y resolución de fallas), el sistema puede reajustarse desconectando (durante al menos 5 segundos) y volviendo a conectar la corriente la máquina.

TEMPORIZADOR DE ENJUAGUE

El distribuidor se envía de fábrica con el temporizador de enjuague desactivado. Para activar el temporizador de enjuague, desconecte la corriente del distribuidor, quite el tablero de acceso inferior, y quite el puente de J1 del tablero de control. Vuelva a colocar el panel de acceso inferior, y vuelva a conectar la corriente al distribuidor.

Cuando esté activado, el temporizador de enjuague lleva cuenta del tiempo transcurrido desde que el distribuidor ejecutó una secuencia de enjuague. Si el distribuidor detecta que no se ha ejecutado una secuencia de enjuague durante 8 horas, el LED de enjuague destellará continuamente. Si, después de 4 horas más (12 horas en total), no se ha ejecutado aún una secuencia de enjuague, el LED de enjuague permanecerá encendido de forma continua, y los mandos de la tolva se desactivarán hasta que se haya ejecutado la secuencia de enjuague.

EJECUCIÓN DE UNA SECUENCIA DE ENJUAGUE

1. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición de enjuague.
2. Distribuya en secuencia, o de manera simultánea, en cada una de las tres posiciones durante un mínimo de 10 segundos.
3. Después de que se haya apagado el LED de enjuague, se reajustará el temporizador de enjuague.
4. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición de marcha.

USO DEL DISTRIBUIDOR

1. Ponga simplemente un vaso en la bandeja de goteo detrás de la punta de distribución deseada.
2. Pulse el botón para espumar y distribuir la bebida.
3. Suelte el botón cuando el vaso esté aproximadamente 2/3 lleno y drene la cámara de mezcla.

NOTA – La cámara de mezcla debe drenarse al final de cada distribución.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS FRÍAS (OPCIONAL)

Las bebidas frías pueden distribuirse desde la posición izquierda. Simplemente ponga el interruptor HOT/COLD (CALIENTE/FRÍO) junto a la cámara izquierda de la batidora en la posición "COLD" (FRÍO) (superior).

AJUSTES

Los solenoides de bebida caliente o fría están prefijados para distribuir aproximadamente 25,5 gramos (9/10 onzas) por segundo. Esta cantidad puede ajustarse:

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
2. Quite el tablero de acceso pequeño del lado izquierdo.
3. Gire a la derecha el control de la base de los solenoides deseados para disminuir la cantidad de agua y a la derecha para aumentarla.
4. Para ajustar las bebidas frías, quite el tapón de 1,1/2" del lado inferior izquierdo del distribuidor y gire la válvula de aguja hacia la derecha para disminuir la cantidad de agua fría o a la izquierda para aumentarla.

ÍNDICE DE DISTRIBUCIÓN DE LA TOLVA

NOTA: Los índices de distribución de la tolva están prefijados en fábrica. Con un engranaje de 22 dientes y un alambre espiral el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 32 dientes y un alambre espiral el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. Los índices de distribución de la tolva pueden programarse individualmente para producir una amplia gama de índices de distribución de la forma siguiente:

1. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición central (programa).
2. Mantenga el interruptor de aumentar/disminuir en la posición deseada (aumentar o disminuir).
3. Mientras se sujeta el interruptor de aumentar/disminuir, pulse y suelte el interruptor de distribución para la cámara que desee ajustar. Cada vez que se pulse el interruptor de distribución, destellará el LED de enjuague, y la velocidad del motor para esa tolva aumentará/disminuirá aproximadamente un 2,5 %.
4. Vuelva a poner el interruptor de enjuague/marcha en la posición de marcha después de completar los ajustes de velocidad del motor de la tolva.
5. Una vez que se hayan programado los tres motores de la tolva a la velocidad deseada, uno o ambos motores de la tolva pueden fijarse a la misma velocidad de la forma siguiente:
 - a. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición central (programa).
 - b. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de distribución que se ha programado para la velocidad correcta.

NOTA: Tenga cuidado de no sobrepasar 5 segundos, o se producirá una prueba de descarga de la tolva.

- c. Pulse momentáneamente el interruptor de distribución para programar el motor de la tolva. El LED de enjuague se encenderá durante aproximadamente 1 segundo indicando que las velocidades se han fijado por igual.
- d. Suelte ambos interruptores de distribución.
- e. Repita los pasos 5. b. a 5. d. para el motor restante de la tolva, si se desea.
- f. Vuelva a poner el interruptor de enjuague/marcha en la posición de marcha después de completar los ajustes de velocidad del motor de la tolva.

PRUEBA DE DESCARGA DE LA TOLVA

El índice de descarga de la tolva, en gramos por segundo (g/s) u onzas por segundo (onzas/s), puede comprobarse haciendo funcionar el motor de la tolva durante 10 segundos.

1. Quite el colector de vapor y la cámara de mezcla de debajo de la tolva para comprobarlos.
2. Coloque un vaso pequeño debajo de la salida de la tolva.
3. Ponga el interruptor de enjuague/marcha en la posición central (programa).
4. Pulse y mantenga pulsado el interruptor de distribución de la cámara apropiada durante 5 segundos. El motor de la tolva funcionará durante 10 segundos a la velocidad programada.
5. Quite el vaso y pese el producto distribuido. Para calcular el índice de descarga (g/s u onzas/s), divida por 10 el peso total del producto distribuido.
6. Reemplace la cámara de mezcla y el colector de vapor, y vuelva a poner el interruptor de enjuague/marcha en la posición de marcha.

DRENAJE DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

PRECAUCIÓN – Se debe desconectar el distribuidor de la fuente de alimentación siguiendo estos pasos.

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
2. Abra la puerta delantera y ponga el interruptor del calentador del tanque en la posición “OFF” (APAGADO) (superior).
3. Corte el paso y desconecte el suministro de agua.
4. Quite el panel superior.
5. Quite con cuidado una de las arandelas de goma de la tapa del tanque.
6. Introduzca un tubo hasta el fondo del tanque y sifone TODO el agua.

NOTA – El distribuidor debe volverse a llenar usando los pasos de LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES antes de volver a conectar a la fuente de alimentación.

LIMPIEZA

Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. **NO LIMPIE** este equipo con un dispositivo de agua a presión.



1 x 24h

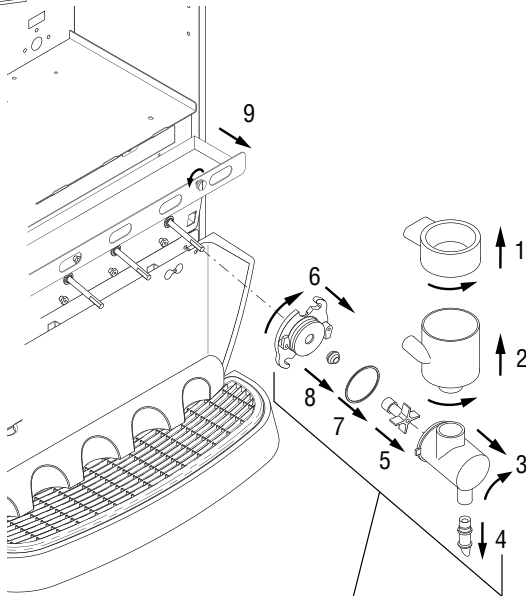
BUNN®

1. Rinse out Whipper Chambers by placing RINSE/RUN switch in the "RINSE" position and activating DISPENSE switches.
2. Turn elbow up, remove Hoppers, refill with product and replace hoppers into dispenser.
3. Empty Drip Tray and wash in a solution of dish detergent.

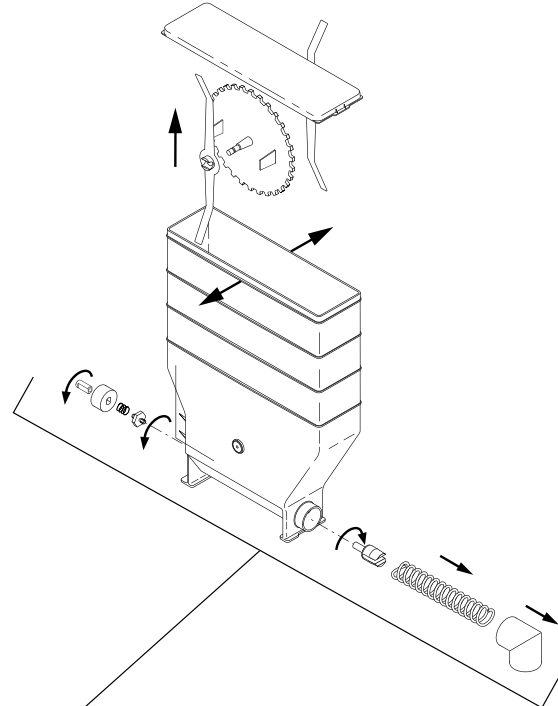
1. Para limpiar las camaras de mezcla, coloque el interruptor en la posición ENJUAGUE/MARCHA ("RINSE/RUN") y pulse el boton para espumar y distribuir la bebida ("DISPENSE").
2. Gire el codo hacia arriba, remueva las tolvas, llene las tolvas con producto y coloque las tolvas nuevamente en la maquina.
3. Vacie la bandeja de goteo y limpiela con un detergente liquido suave no abrasivo.



1 x 7d

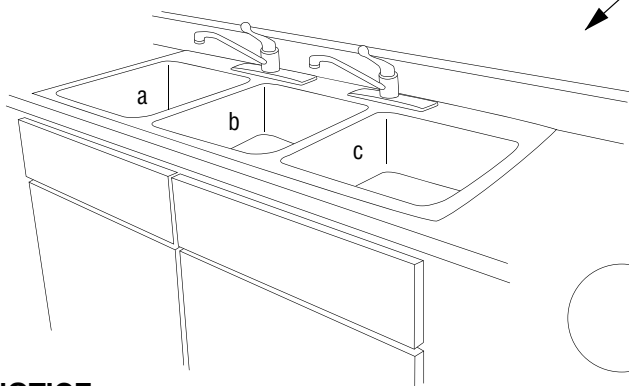
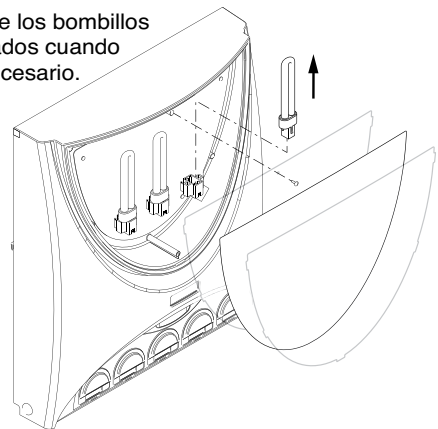


- | | |
|-------------|---------------|
| a. Wash | a. Lave |
| b. Rinse | b. Enjuague |
| c. Sanitize | c. Desinfecte |
| d. Dry | d. Seque |



Replace Light Bulbs as required.

Cambie los bombillos quemados cuando sea necesario.



NOTICE

The cleaning instructions noted above are for non-dairy sugar based food products. When dispensing any other food product, the cleaning cycle for the whipping chamber assembly and ejector elbow must be performed daily.

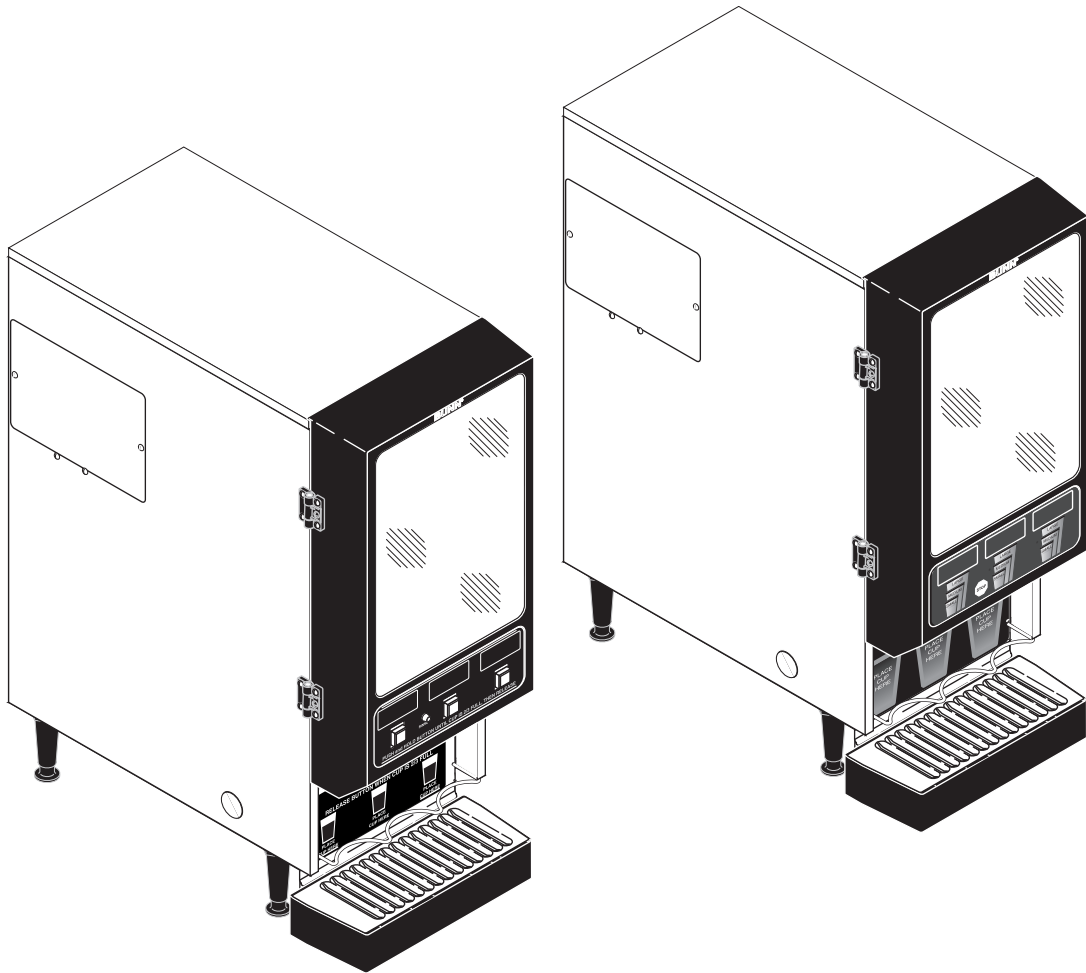
NOTA:

Las instrucciones de limpieza descritas anteriormente excluyen productos lacteos azucarados. La limpieza de las camaras de mezcla y de los codos de salida de cada tolva deberá realizarse diariamente.

37254.0000A 07/04 © 2004 BUNN-O-MATIC CORPORATION

BUNN®

FMD-3
FMD DBC-3
FMDA DBC-3
S/N FMD0013000 - UP



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

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

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

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

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

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

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

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

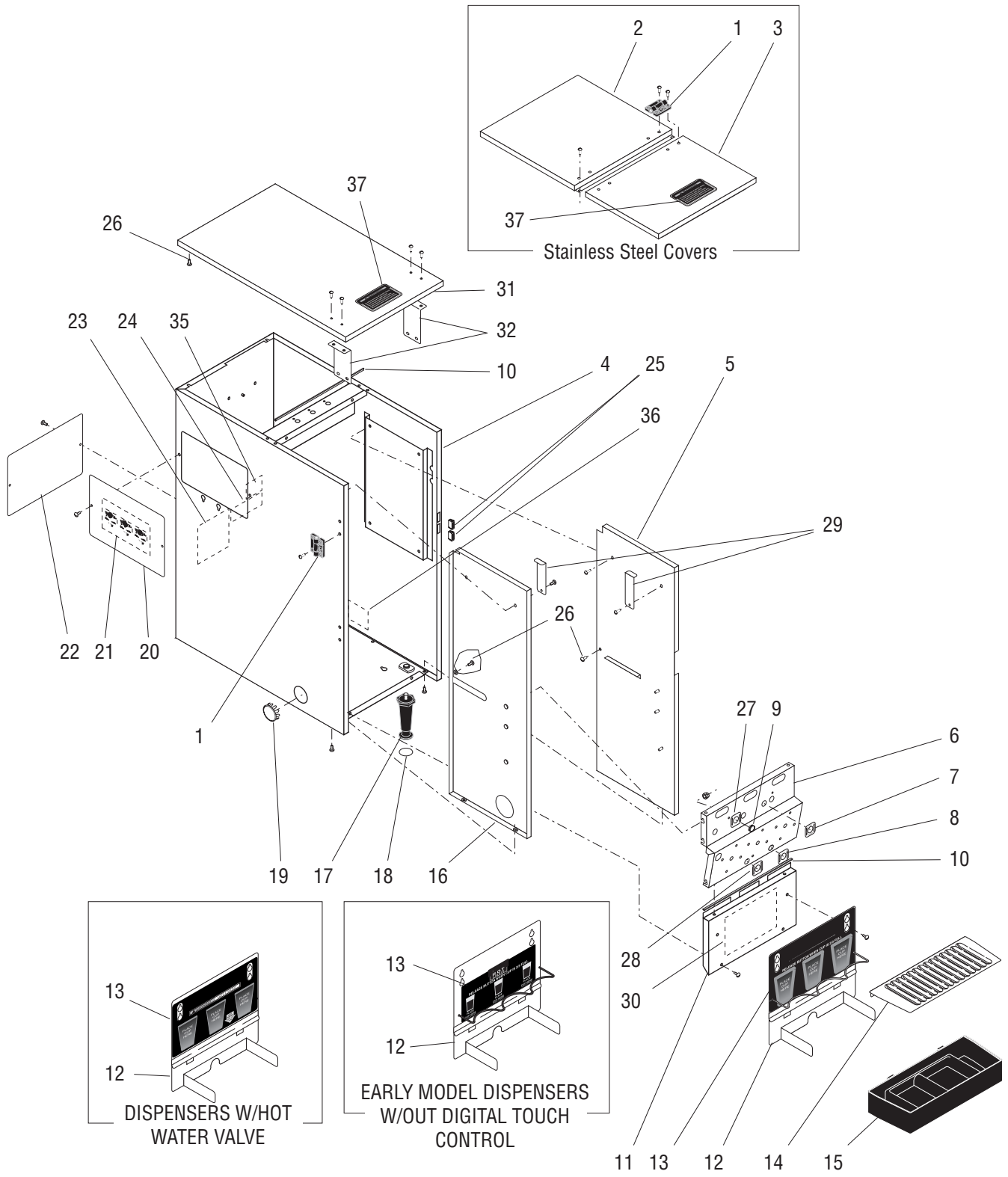
THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

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

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

TABLE OF CONTENTS

TITLE	PAGE NO.
Auger Drive and Hopper Assembly	12
Covers, Panels and Drip Tray	4
Dispense Valves and Lines.....	22
Door, Lamp, Dispense Switches and Panels	8
Electrical Controls	24
Mixing/Whipper Chambers and Drive Motor	14
Numerical Index.....	28
Strainer, Solenoid, Fill Valve and Lines.....	18
Tank, Heater and Overflow Protection	16



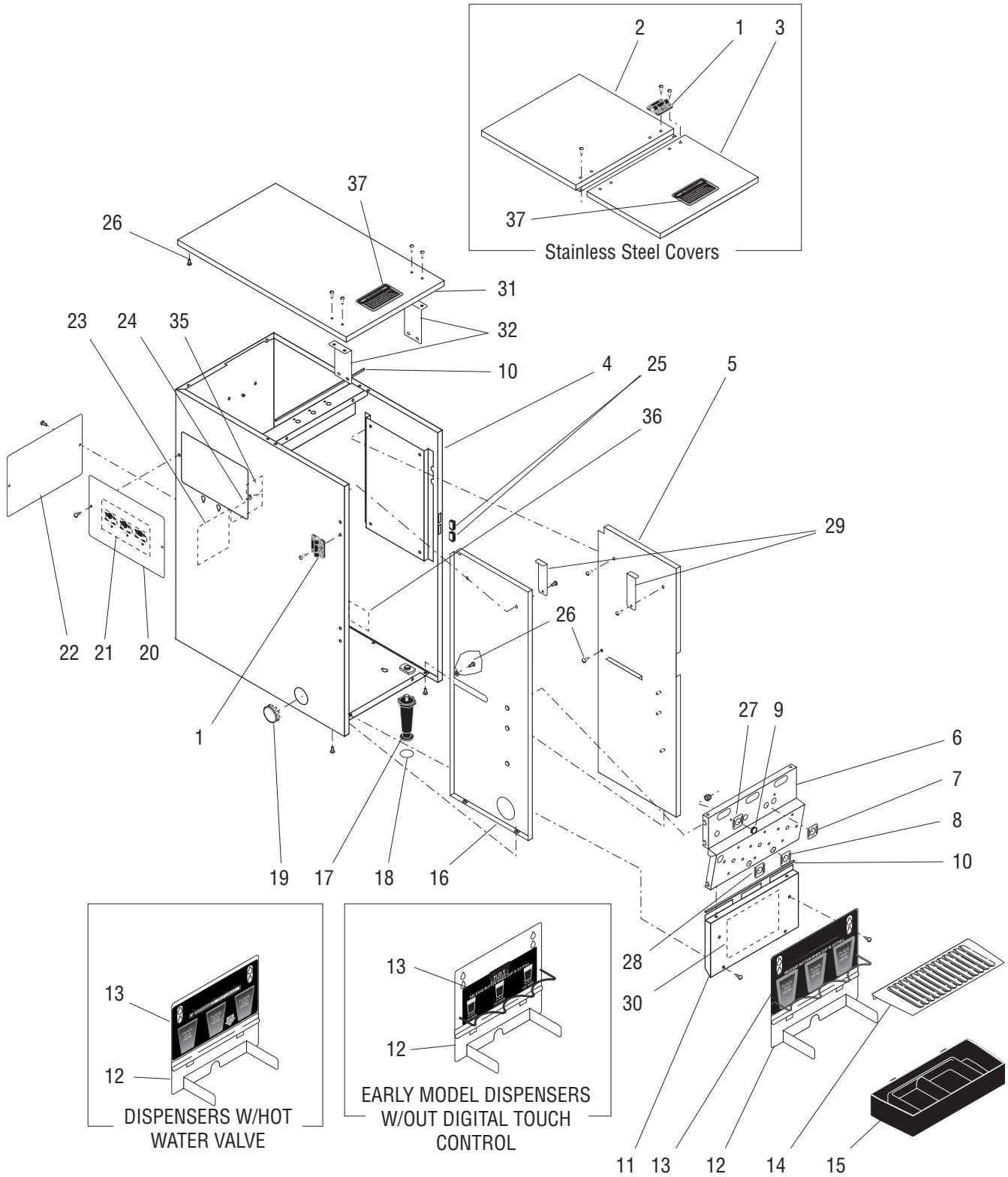
COVERS, PANELS AND DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26504.0000	4	Hinge
	02308.0000	12	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
2	28671.0000	1	Cover, Top Rear - SST
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
3	28670.0000	1	Cover, Top Front - SST
4	28209.1000	1	Housing W/Decals - BLK (Includes items 23 & 24)(Models w/ Horton Inlet Valve)
	28209.1001	1	Housing W/Decals - BLK (Includes items 23 & 24)(Models w/ Eltek Inlet Valve)
	28661.1000	1	Housing W/Decals - SST (Includes items 23 & 24) (Models w/ Horton Inlet Valve)
	28661.1002	1	Housing W/Decals - SST (Includes items 23 & 24) (Models w/ Eltek Inlet Valve)
	28661.0006*	1	Housing - SST 230V (Models w/ Horton Inlet Valve)
5	33886.0001	1	Panel, Right
	01311.0001	4	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
6	28270.0000	1	Panel, Whipper Motor Mounting (Also order items 7, 8, one of item 9 & 28 - dispensers w/out cold water option, 7, 8, one of item 9, 27 & 28 - dispenser w/cold water option and 7, 8, 9 - dispensers w/digital touch control)
	28270.0001	1	Panel, Whipper Motor Mounting (Also order items 7, 8 & 9) (Used on dispensers with Hot water Valve)
	00991.0000	6	Nut, Elastic Lock #8-32
7	26524.0000	1	Decal, Tank Heater Switch
8	26523.0000	1	Decal, Rinse/Run Switch
9	00619.0010	2	Plug, Hole .437" Dia (Not used on soup dispensers or dispensers w/cold water option) (One less used on dispensers w/out digital touch control)
10	28366.0000*	2	Gasket, Foam W/Adhesive 10.1" LG (Order item 33)
11	29243.0000	1	Panel W/Decal, Lower Front Access (Includes item 30) (Dispensers w/out digital touch control)
	29243.0001	1	Panel W/Decal, Lower Front Access (Includes item 30) (Dispensers w/digital touch control)
	29243.0002	1	Panel W/Decal, Lower Front Access (Includes item 30) (Dispensers w/digital touch control and hot water valve)
	01311.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
12	28436.0000	1	Panel W/Decal, Splash (Includes item 13) (Dispensers w/out digital touch control)
	28436.0003	1	Panel W/Decal, Splash (Includes item 13) (Dispensers w/digital touch control)
	28436.0004	1	Panel W/Decal, Splash (Includes item 13) (Dispensers w/hot water valve)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
13	-----	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (Early models, order late model decal)
	29216.0002	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (Late models)
	29216.0000	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (Dispensers w/digital touch control)
	29216.0001	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (Dispensers w/digital touch control and w/hot water valve)
14	28267.0000	1	Cover, Drip Tray
15	28268.0000	1	Drip Tray
16	33886.0000	1	Panel, Left
	01311.0001	4	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"

(Continued)

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

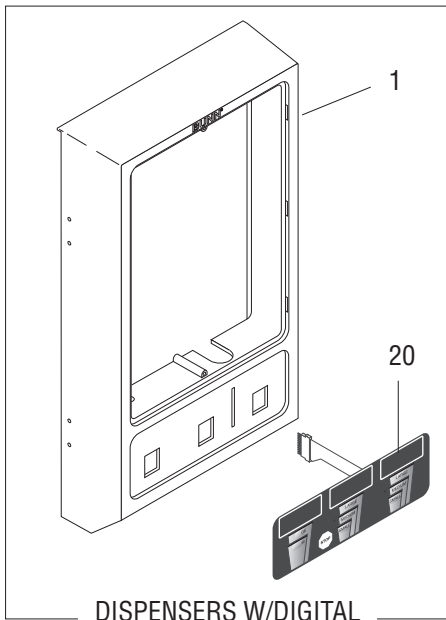
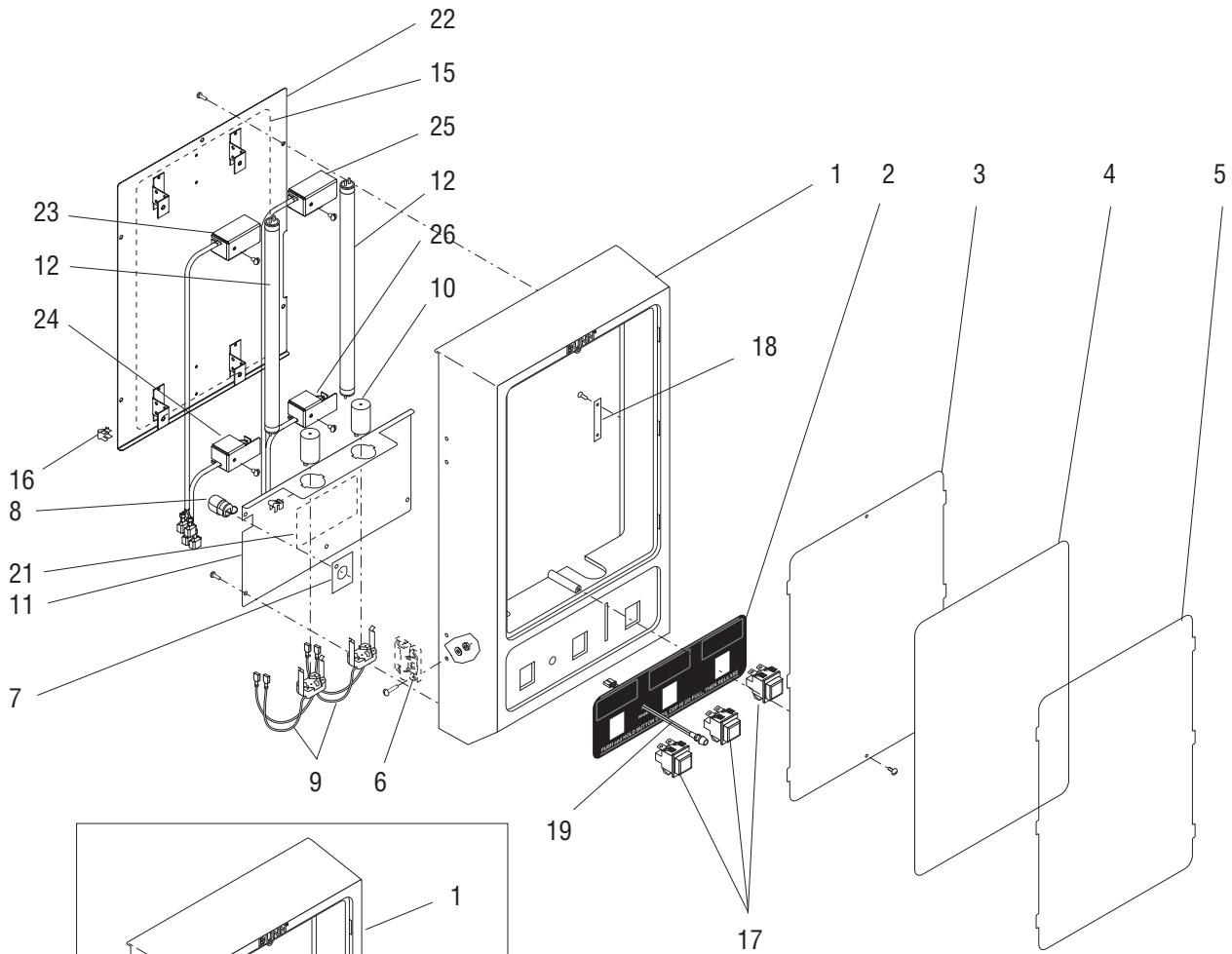
(Continued)



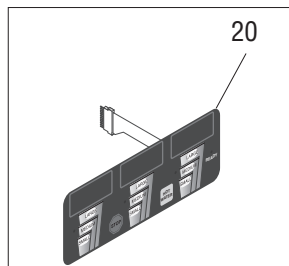
COVERS, PANELS AND DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
17	26528.0000	4	Leg, 4.0" Adjustable (Also see item 34)
18	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia. (Also see item 34)
19	23164.0002	1	Plug, Hole 1.50" Dia. - BLK } Early Models Plug, Hole 1.50" Dia. - SST }
	00619.0011	1	
20	28206.0000	1	Cover, Left Side Access - BLK (Also order item 21)
	28668.0000	1	Cover, Left Side Access - SST (Also order item 21)
	01311.0003	2	Screw, Truss Head - BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	2	Screw, Truss Head - SST #8-32 x .25"
21	28368.0000	1	Decal, Thermostat Adjustment (Dispensers with Invensys mechanical thermostat)
	28368.0004	1	Decal, Thermostat Adjustment (Dispensers with Cotherm mechanical thermostat)
22	28206.0000	1	Cover, Rear Access - BLK
	28684.0000	1	Cover, Rear Access - SST
	01311.0003	2	Screw, Truss Head - BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	2	Screw, Truss Head - SST #8-32 x .25"
23	00831.0000	1	Decal, Warning-Electrical
24	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
25	21436.0000	2	Catch, Magnetic
26	01311.0001	4	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .375"
27	26522.0000	1	Decal - HOT/COLD (Models w/cold water option)
28	28872.0000	1	Decal - INCREASE/DECREASE (Dispensers w/out digital touch control)
	26523.0000	1	Decal - RINSE/RUN (Dispensers w/digital touch control and hot water valve)
29	28910.0000	2	Bracket Kit, Cover Retainer (Includes two brackets) (Optional)
30	28874.0000	1	Schematic, 120V, 120/208V & 120/240V (Dispensers w/out digital touch control)
	29218.0000	1	Schematic, 120V, 120/208V & 120/240V (Dispensers w/digital touch control)
	29218.0002	1	Schematic, 120V (Dispensers w/digital touch control & hot water valve)
	29218.0007	-	Schematic, 230V (230V "A" Model dispensers)
31	37724.1001	1	Cover, Top - BLK (Includes item 32)
32	38053.0000	2	Bracket
	01311.0003	4	Screw, Truss Head #8-32 x .38"
33	28366.1000	-	Gasket, Foam W/Adhesive - 12" LG } Not Illustrated Gasket, Foam W/Adhesive - 36" LG } Gasket, Foam W/Adhesive - 120" LG }
	28366.1001	-	
	28366.1002	-	
34	13255.0003	-	Kit, Leg 4.0" Adjustable (Includes 4 each of items 17 & 18)
35	-----	-	Label, CE Conformity (230V "A" Model dispensers only)
36	39803.0000	1	Decal, Main ON/OFF Arrow (Models with Master ON/OFF Switch)
37	37881.0000	1	Decal, No Serviceable Parts

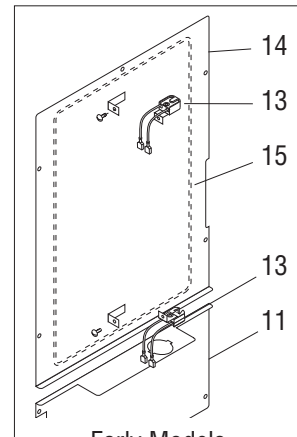
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



DISPENSERS W/DIGITAL
TOUCH CONTROL



DISPENSERS W/ HOT
WATER VALVE



Early Models

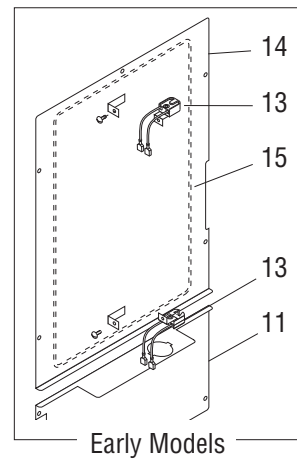
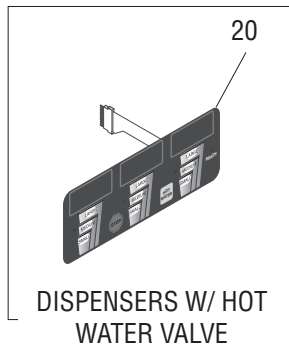
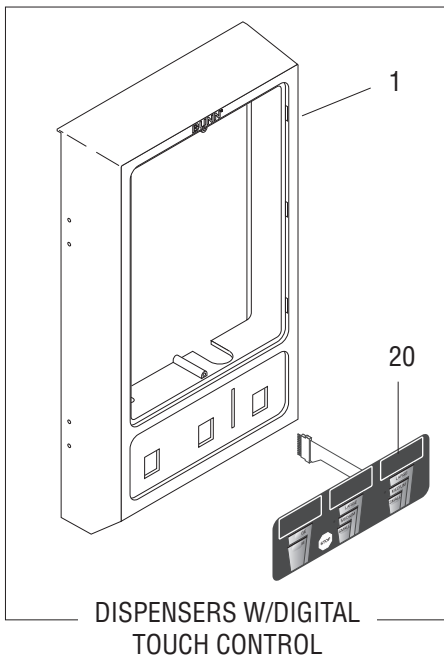
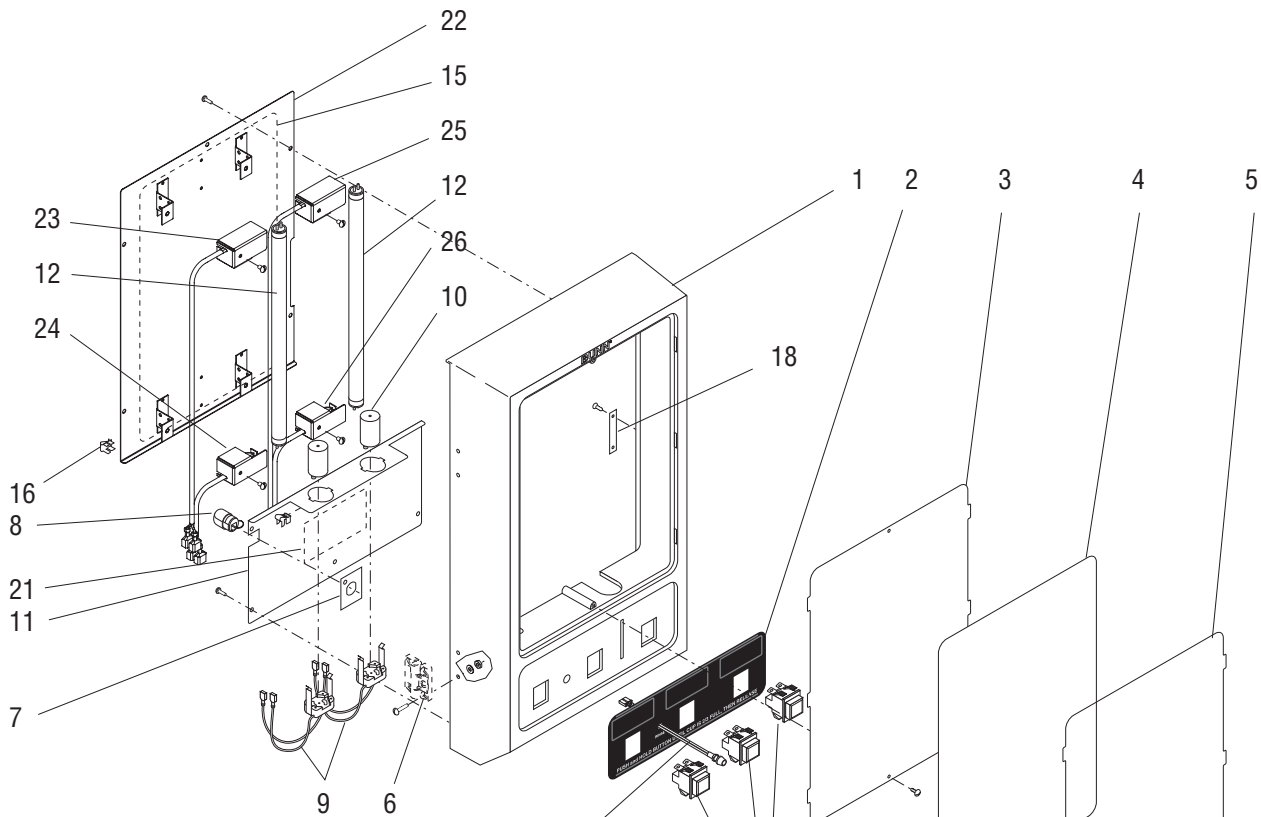
DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28147.1000	1	Door W/Decal (Includes items 2 and 18) (Dispensers w/out digital touch control)
	28147.1002	1	Door (Includes item 18) (Dispensers w/digital touch control)
	01390.0000	4	Screw, Round Head #8-32 x .625"
	01522.0000	4	Washer, Flat .203 I.D. x .50 O.D."
	00991.0000	4	Nut, Elastic Stop #8-32
2	28301.0003	1	Decal, Door Front (Dispensers w/out digital touch control)
3	38031.0001	1	Window, Door - Inside
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"
4	28362.0000	1	Display, Graphics (Cafe Scene)
	28682.0000	1	Display, Graphics (Soup)
5	38031.0000	1	Window, Door - Outside
6	-----	1	Hinge, Door (See Covers, Panels and Drip Tray)
7	26892.0000	1	Plate, Strain Relief
8	26444.0000	2	Bushing, Strain Relief
9	28325.0000	2	Socket W/Terminals, Starter 120V
	40782.0000	2	Socket W/Terminals, Starter 230V
10	27619.0000	2	Starter, Lamp
11	28261.0000	1	Panel, Door - Lower 120V (Also order item 21)(Models w/ 1 light only)
	40768.0000	1	Panel, Door - Lower 230V (Also order item 21)(Models w/ 1 light only)
	28261.0001	1	Panel, Door - Lower (Also order item 21)(Models w/ 2 lights only)
	01383.0001	5	Screw, Pan Head #6-32 x .375"
12	26239.0000	2	Lamp, Fluorescent - 8 Watts
13	28322.0000	2	Lamp Holder, Fluorescent (Early Models)
	02328.0002	2	Screw, Pan Head #6 - 32 x .188"
14	28332.1000	1	Panel W/Decal, Door - Upper (Includes item 15)(Early Models)
	01383.0001	5	Screw, Truss Head #6 - 32 x .25"
15	28870.0000	1	Decal, Cleaning
16	28335.0000	2	Clip, Ground
17	28296.1000	3	Switch Assembly, Dispense (Dispensers w/out digital touch control)
18	27298.0500	1	Strike, Self Adhesive (Prior to S/N FMD0017786)
	29448.0000	1	Strike, Door
	21716.0000	2	Screw, Flat Head #6 - 32 x .25" } S/N FMD0017786 and up
19	12517.0001	1	LED W/Terminals (Dispensers w/out digital touch control)
	25292.0000	1	Lockwasher M6
	34130.0000	1	Nut M6
20	28543.0000	1	Switch, Digital Touch Control
	28543.0003	1	Switch, Digital Touch Control (Used in dispensers with Hot Water Valve)
21	29308.0000	1	Decal, Hopper Installation

(Continued)

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

(Continued)



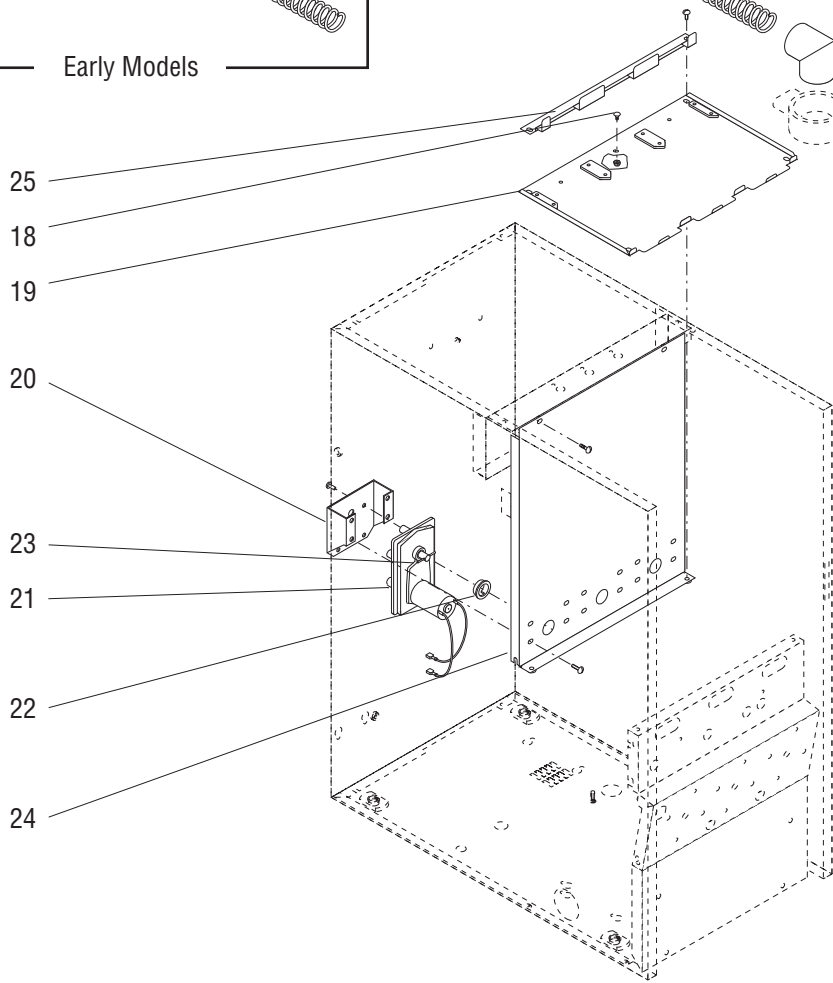
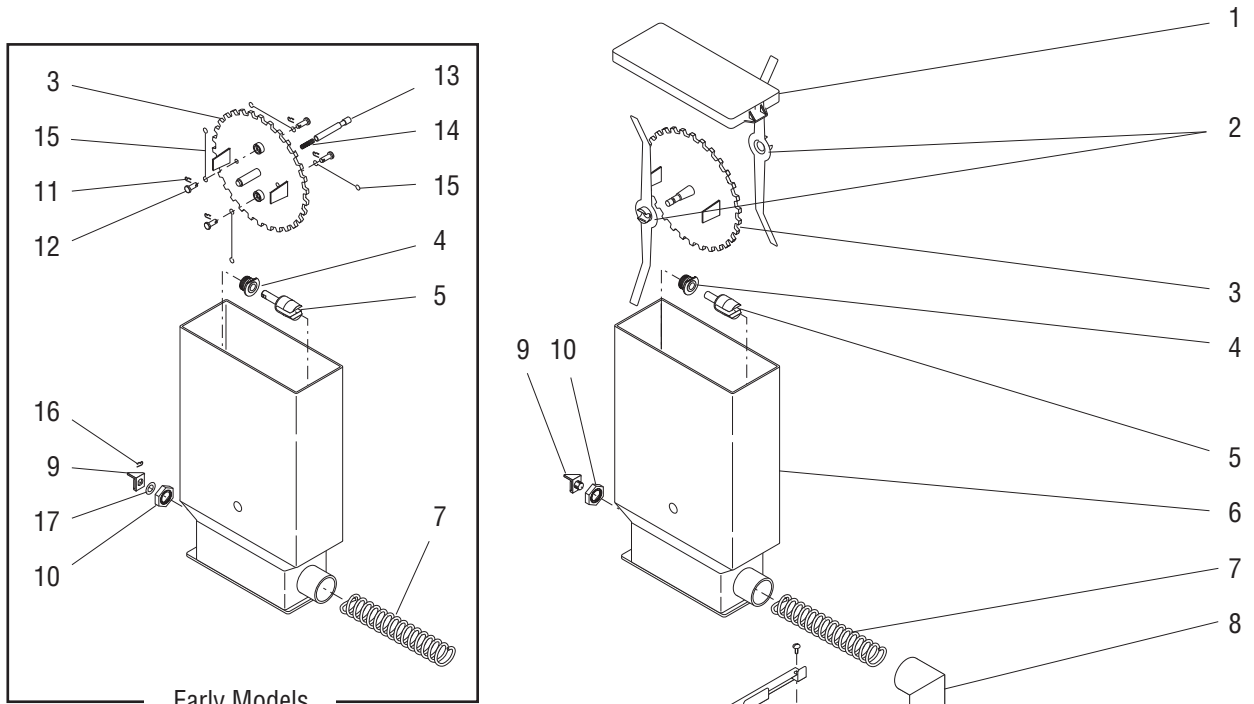
DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
22	28332.0004*	1	Panel, Upper w/ 2 lights (Late Models)
	28332.0003*	1	Panel, Upper w/ 1 light (Late Models)
	01383.0001	5	Screw, Truss Head #6 - 32 x .25"
23	27543.1005	1	Lampholder Assy, Upper Left (Late Models w/ 1 or 2 lights)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
24	27543.1006	1	Lampholder Assy, Lower Left (Late Models w/ 1 or 2 lights)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
25	27543.1001	1	Lampholder Assy, Upper Right (Late Models w/ 2 lights only)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
26	27543.1002	1	Lampholder Assy, Lower Right (Late Models w/ 2 lights only)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"

NOTE: The following items are not illustrated

27	28549.0000	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Includes item 7 & 1 of item 8) (Dispensers w/out digital touch control)
	29066.0000	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Includes item 7 & 1 of item 8) (Dispensers w/digital touch control)
	29066.0001	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Dispenser /Hot water valve)
28	28336.0000	2	Wiring Harness, Door 120V (120V & 230V "A" Model dispensers)
29	26537.0000	1	Decal, Flavors (Almond Amaretto, Cappuccino, French Vanilla, Hazelnut, Chocolate Raspberry, Cappuccino Supreme, Hot Chocolate and Raspberry Mocha)
	26537.0001	1	Decal, Flavors (Swiss Mocha, Mocha, Raspberry Vanilla, Irish Creme, Coffee, Original, Chocolate French Vanilla and Butter Pecan)
	26537.0003	1	Decal, Flavors (White Chocolate, Cinnamon Vanilla Nut, Decaf, Regular, Apple Cider, Fat Free French Vanilla and Cinnamon Vanilla)
	28833.0000	1	Decal, Soup Flavors (Cream of Chicken, Mushroom, Tomato, Broccoli, Potato and Cheddar Cheese)
	28833.0001	1	Decal, Soup Flavors (Chicken Consomme, French Onion, Chicken Noodle, Beef Noodle, Seafood Bisque and Clam Chowder)
30	21004.0338*	1	Lead 18AWG, GRN, 6.0" (Door Grounding)

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



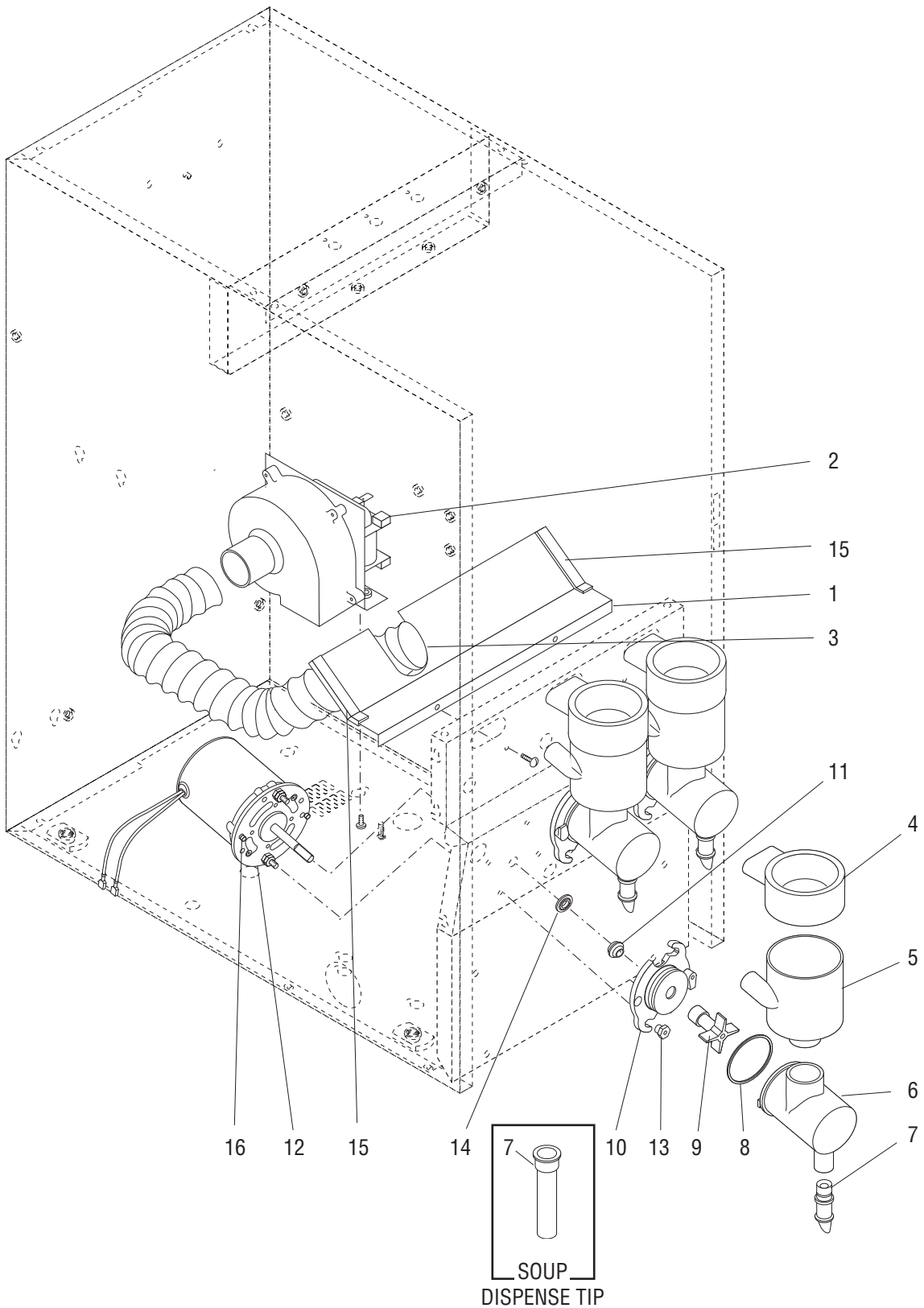
AUGER DRIVE AND HOPPER ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
-	28424.1003	3	Hopper Assy (22 Tooth Agitator Disk) (Includes items 1 thru 10)
-	28424.1004	3	Hopper Assy (30 Tooth Agitator Disk) (Includes items 1 thru 10)
1	28061.0000	1	Lid, Hopper
2	32337.0000	2	Mixing Blade (Late models)
3	26435.0000	1	Disk, Agitator (22 Tooth)
	26435.0001	1	Disk, Agitator (30 Tooth)
	32386.0000	1	Disk, Agitator (22 Tooth)
	32386.0001	1	Disk, Agitator (30 Tooth)
4	28067.0000	1	Bushing, Auger Drive Shaft
5	-----	1	Shaft, Auger Drive (Early models order item 27)
	26940.0002	1	Shaft, Auger Drive (Late models)
6	28425.0000	1	Hopper
7	26112.0001	1	Auger, Wire (use w/22-tooth Disk)
	21355.0001	1	Auger, Wire (use w/30-tooth Disk)
8	25903.0000	1	Elbow, Ejector
9	-----	1	Bracket, Auger Drive (Early models order item 27)
	32383.0000	1	Bracket, Auger Drive (Late models)
10	25743.0000	1	Locknut
11	21358.0000	4	Clip, Retainer
12	21357.0000	4	Shaft, Wiper
13	26436.0000	1	Rod, Agitator Support
14	26449.0000	1	Spring
15	26441.0000	4	Wire, Agitator
16	21358.0000	1	Clip, Retainer
17	21365.0000	1	Washer, .31" I.D. x .56" O.D.
18	20960.0000	3	Screw, Shoulder #6-32 x .375"
	00991.0002	3	Nut, Elastic Lock #6-32
19	29933.1000	1	Panel, Hopper Support
	01311.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
20	25794.0001	3	Bracket, Motor Mounting
	01311.0001	12	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking
21	29642.1001	3	Gearmotor W/Pin, Auger (Includes item 20 & 23)
	01311.0000	12	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
	01511.0000	3	Lock Washer, External Tooth #8
22	26401.0000	3	Dust Seal, Hopper Motor
23	26247.0000	3	Pin, Spring .094" Dia. x 1.0"
	26247.1000	-	Kit, Spring Pin (Includes 6 Pins)
24	28286.0000	1	Panel, Hopper Motor Mounting
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
25	29713.0000	1	Bracket, Hopper Locator
26	11685.0000	1	Brush, Hopper Cleaning (Not Illustrated)
27	32394.0000	-	Kit, Auger Drive Shaft (Converts early model Drive Shaft to late model Drive Shaft)

Early models
Late models

Early models

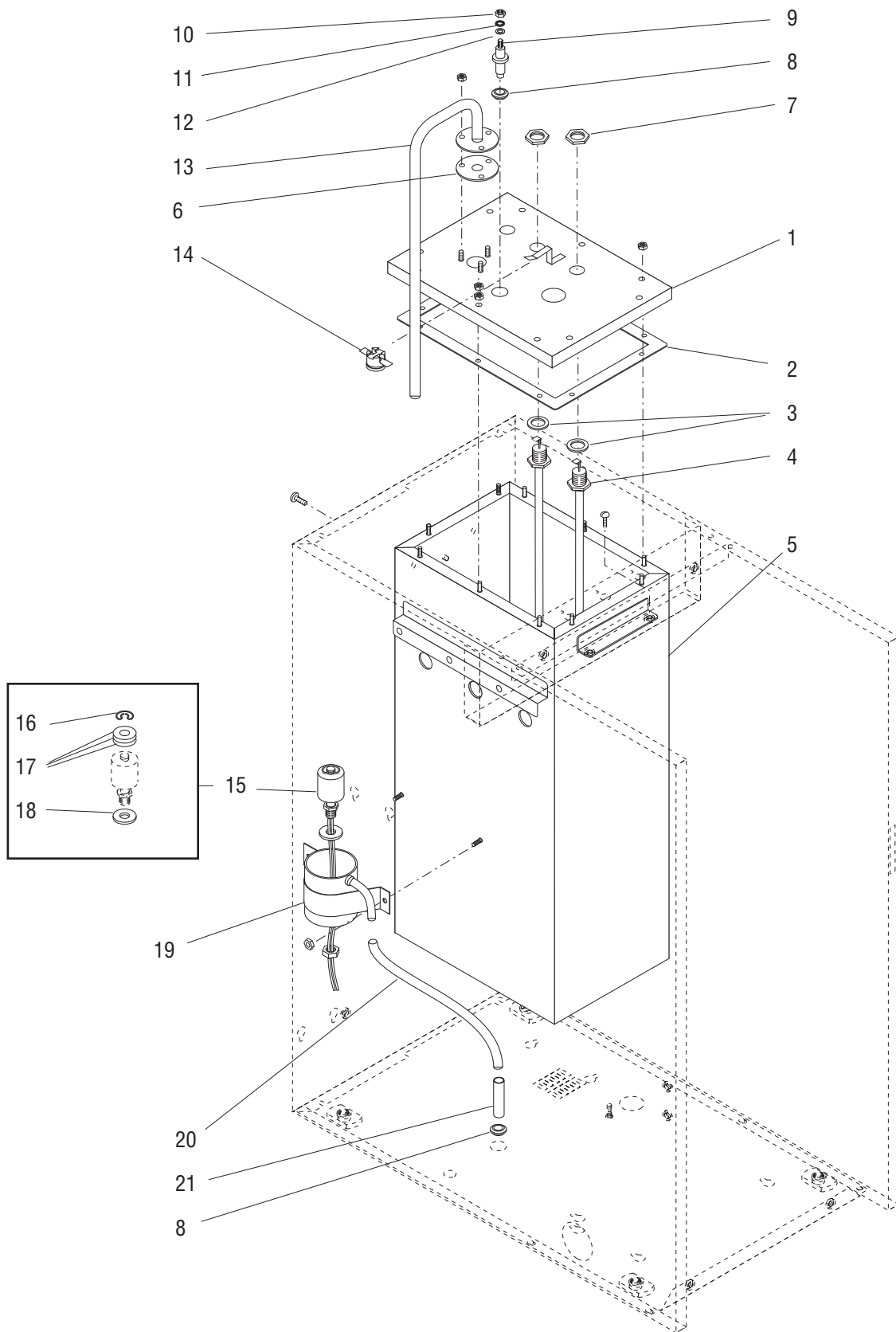
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



MIXING/WHIPPER CHAMBERS AND DRIVE MOTOR

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28208.1000	1	Baffle Assembly, Fan (Includes item 15)
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .25"
2	28295.0000	1	Fan & Bracket Assembly 120V
	28295.0001	1	Fan & Bracket Assembly 230V (240V & 230V "A" Model dispensers)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
3	28297.0000	1	Hose, Vacuum
4	25732.0000	3	Steam Collector
5	25733.0000	3	Mixing Chamber
6	25734.1000	3	Whipper Chamber
	25734.7002	3	Whipper Chamber (FMD-3C)
7	25736.0000	3	Dispense Tip - Beverages
	28864.0000	3	Dispense Tip - Soup
8	24733.0010	3	O-Ring
9	25902.0000	3	Frother
10	28866.0000	3	Receptacle, Whipper Chamber
11	26356.0000	3	Seal, Shaft
	26356.1000	-	Kit, Shaft Seal (Includes 6 Seals)
12	28428.1000	3	Motor, Whipper 120V (Includes item 16)
	28428.0006*	3	Motor, Whipper 240V (240V & 230V "A" Model dispensers) (Includes item 16)
13	28865.0000	6	Nut, Whipper Motor/Receptacle Mounting
14	28867.0000	3	Slinger
15	02434.0009*	2	Gasket, Silicone 2.25" LG (Order item 17)
16	32306.0000	6	Spacer
17	02434.1000	-	Gasket, Silicone 18" LG
18	32906.0000	-	Kit, Preventive Maintenance (Includes items 4 thru 11 and 25903.0000 Elbow)

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

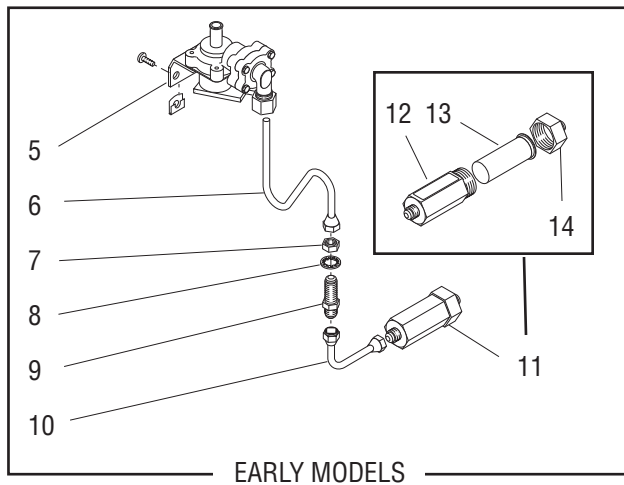
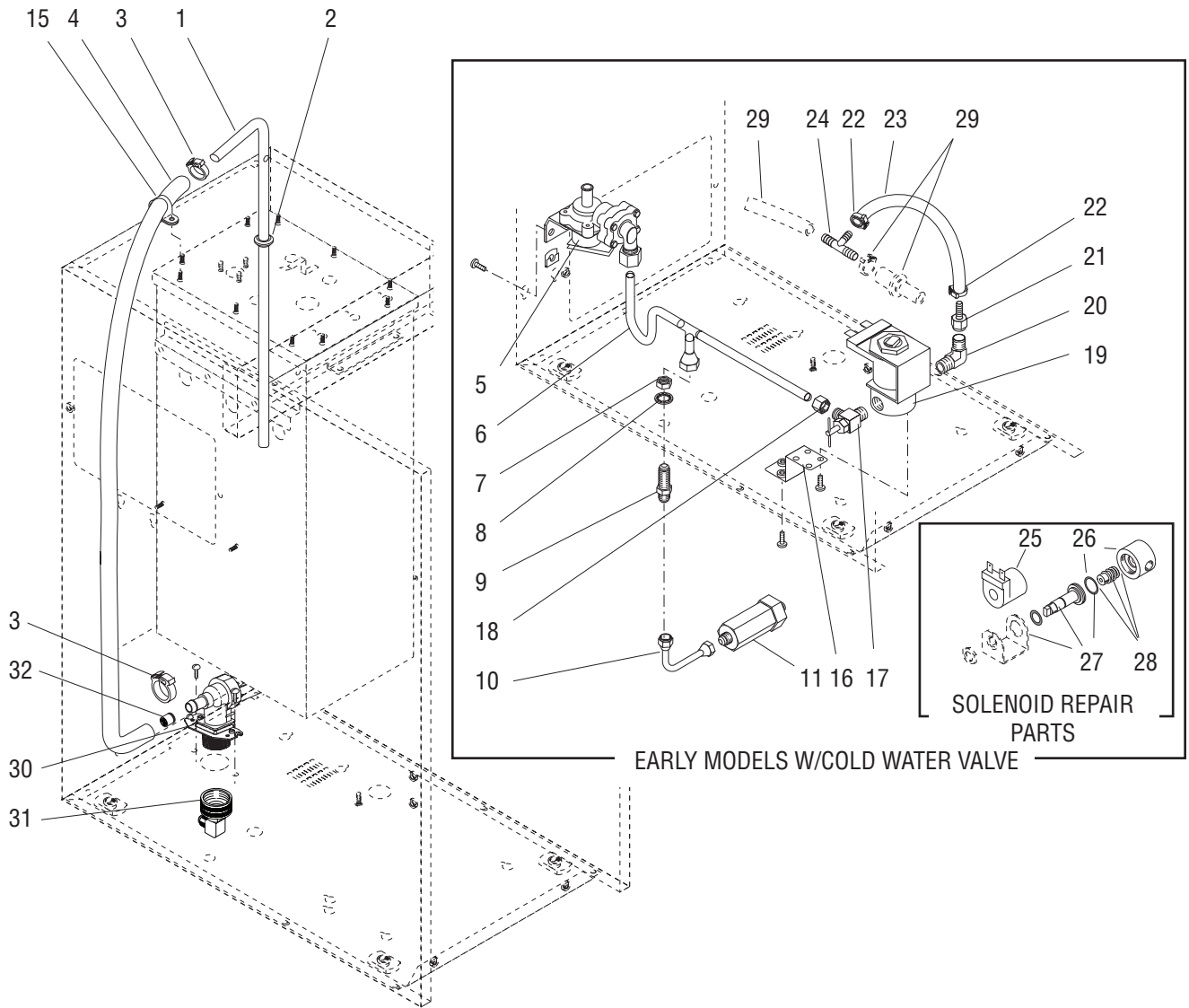


TANK, HEATER AND OVERFLOW PROTECTION

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28281.0000	1	Lid, Tank
	00908.0000	11	Nut, Hex #8-32
2	22978.0000	1	Gasket, Tank Lid
3	00943.0000	2	Gasket, Tank Heater
4	20201.4151	1	Tank Heater Kit, 1700W 120V (Includes item 3)
	20201.0750	1	Tank Heater Kit, 3500W 240V (240V & 230V "A" Model dispensers) (Includes item 3)
5	37978.1000	1	Tank
	37978.1001	1	Tank (Used with Hot Water Valve dispensers)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head - Serrated #8-32 x .375"
	01311.0003	2	Screw, Truss Head - BLK Locking #8-32 x .250"
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - SST Locking #8-32 x .250"
6	05515.0000	1	Gasket, Overflow Tube
7	00942.0000	2	Nut, Hex .50"-20
8	02536.0000	2	Grommet, .375" I.D.
9	07412.1002	1	Probe Kit (Includes items 10, 11 & 12)
10	00908.0000	1	Nut, Hex #8-32
11	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
12	01501.0000	1	Washer, Flat .16" I.D. x .375" O.D.
13	28292.0000	1	Tube Assy, Overflow
	00908.0000	3	Nut, Hex #8-32
14	29329.1000	1	Thermostat, Limit
15	03803.0000	1	Switch Assy, Liquid Level (Includes items 16, 17 & 18)
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
16	03807.0000	1	Clip, Spring
17	-----	3	Washer, Adjusting (DO NOT USE IN THIS APPLICATION)
18	03633.0000	2	Gasket, Float Switch (Only 1 used in this application)
19	12552.0000	1	Overflow Cup
	00908.0000	2	Nut, Hex #8 - 32
20	28526.0000*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562 x 11.5" (Order item 23)
21	21801.0002	1	Tube, .375" O.D. x 1.50"
22	01570.0000	2	Wire Nut, 2 - 24 AWG
23	28526.1000	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 12"
	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 36"
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 60"
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 120"

} Not Illustrated

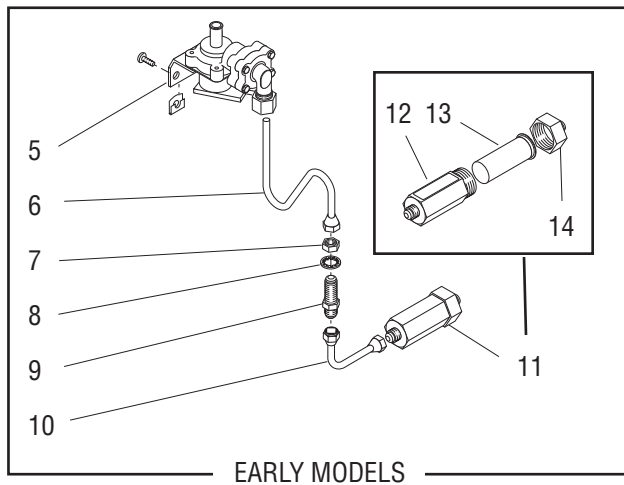
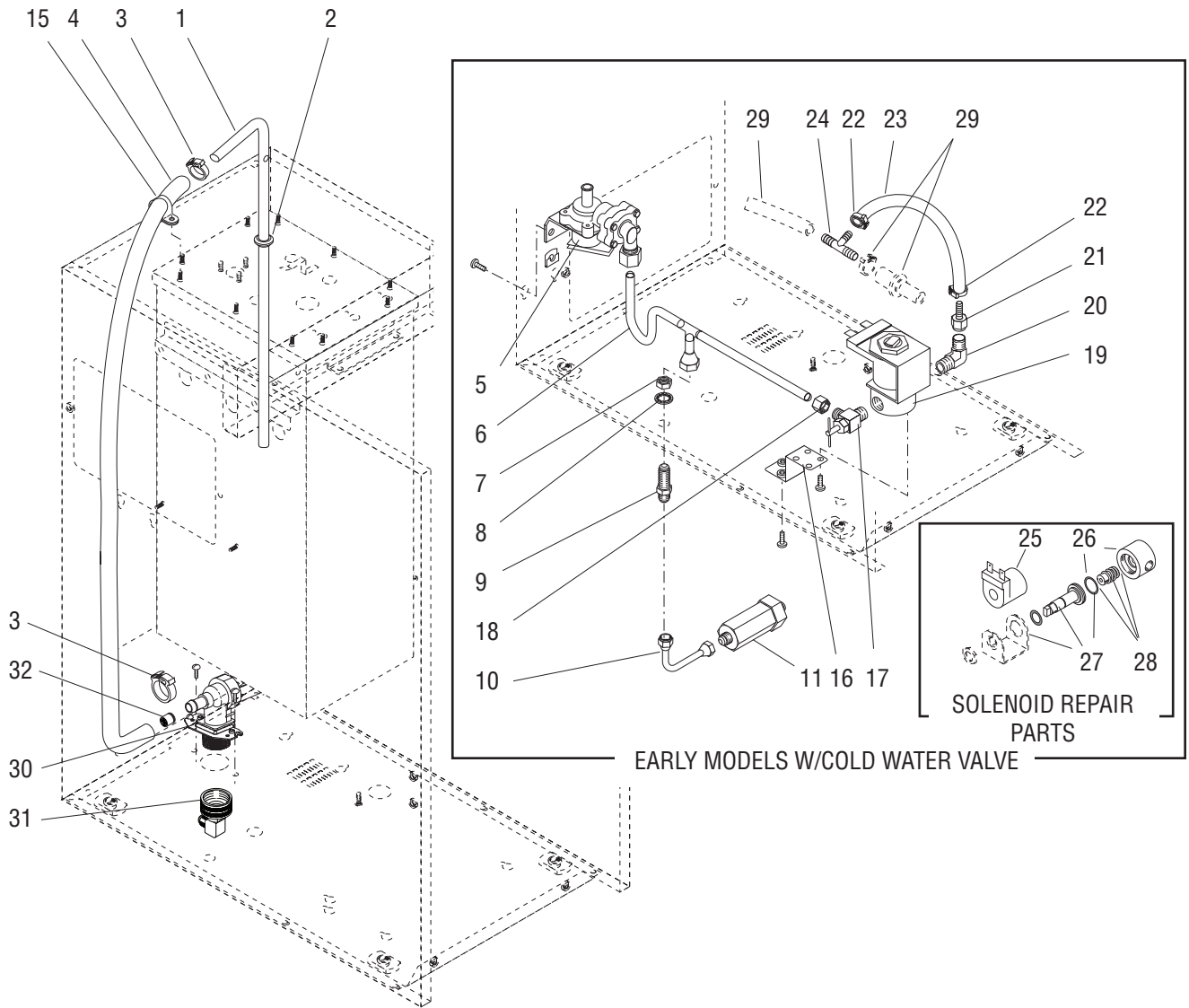
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



STRAINER, SOLENOID, FILL VALVE AND LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28298.0000	1	Tube, Tank Fill
2	02536.0000	1	Grommet, .375" I.D.
3	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" I.D. (One less used on Late Models)
	12422.0005	1	Clamp, Hose .62"/.71" I.D. (Late Models)
4	28526.0004*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 22.75" (Order item 33)(Early Models)
	20976.0085*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 22.75" (Order item 37)(Late Models)
5	26135.1001	1	Valve Assy, Solenoid 120V (Serviced only as an assembly) (See Item 34)
	26135.0002	1	Valve Assy, Solenoid 240V (240V & 230V "A" Model dispensers) (Serviced only as an assembly) (See item 31)
	02322.0002	2	Screw, Truss Head - BLK #8-32 x .375"
	01315.0000	2	Screw, Truss Head - SST #8-32 x .375"
	00938.0000	2	Fastener, U-Type #8-32
6	26661.0000	1	Tube Assy, Water Inlet (Models w/out cold water valve)
	28330.1000	1	Tube Assy, Water Inlet (Models w/cold water valve)
7	00463.0001	1	Nut, Hex .438"-20
8	01532.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .438"
9	00459.0000	1	Fitting, Bulkhead
10	21814.0016	1	Tube Assy
11	23820.1000	1	Water Strainer Assy (Includes item 12 thru 14)
12	-----	1	Body (Not available order item 11)
13	23721.0000	1	Screen
14	22249.0000	1	End Cap
15	00620.0000	1	Clamp, Hose
16	28275.0000	1	Bracket, Solenoid Mounting
	01311.0004	2	Screw, Truss Head - Locking BLK #8-32 x .25"
17	00408.0001	1	Valve, Needle .25" Tube (Includes item 18)
18	00443.0000	1	Nut/Sleeve Assy, Compression
19	01085.0002	1	Solenoid Valve Assy, 120V
	01326.0000	2	Screw, Truss Head #10-32 x .25"
20	00400.0001	1	Elbow, Male .25" Male Flare x .125" MPT
21	004251000	1	Fitting, .25" Barb x .25" Flare Nut
22	12422.0000	2	Clamp, Hose .47"/.54" I.D.
23	11707.0026*	1	Tube, Silicone .25" I.D. x 9.5" LG (Order item 35)
24	26442.0000	1	Tee, Barb .375" x .375" x .25"
25	28480.0000	1	Coil, Solenoid Valve 120V
26	28479.0000	1	Base Kit, Solenoid Valve (Includes O-Ring)
27	28481.0000	1	Guide Kit, (Includes Washer & O-Ring)
28	01111.0002	1	Solenoid Valve Repair Kit (Includes Spring, Plunger and O-Ring)
29	-----	-	Tube & Clamp (See DISPENSE VALVES AND LINES)

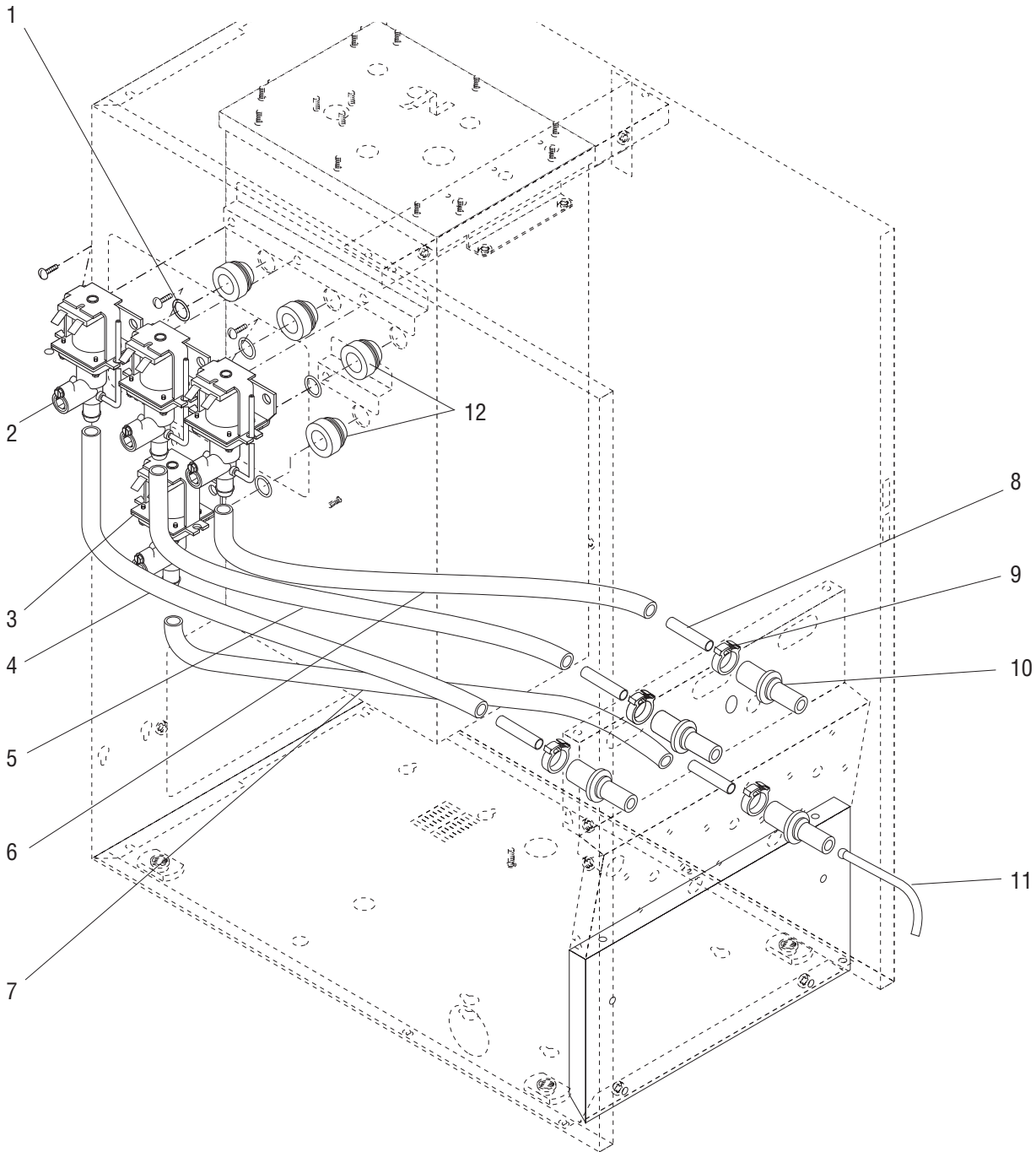
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



STRAINER, SOLENOID, FILL VALVE AND LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
30	36233.1000	1	Valve, Inlet Solenoid 120V (Late Models)(See item 36)
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6mm
31	37297.0006	1	Elbow (Late Models)
32	36378.0001	1	Check Valve 2.5psi (Late Models)
33	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 36"
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 60"
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 120"
34	26131.0000	-	Kit, Nut/O-ring (Includes Nut, Spacer, Grab Ring, Washer & 2 O-Rings)
35	11707.1000	-	Tube, Silicone .25" I.D. x .50" O.D. x 12"
	11707.1001	-	Tube, Silicone .25" I.D. x .50" O.D. x 36"
	11707.1002	-	Tube, Silicone .25" I.D. x .50" O.D. x 120"
36	43644.0000	-	Kit, Valve Rebuild
37	20976.1000	-	Tube, Silicone .38" ID x 12.0" (Use as required)
	20976.1001	-	Tube, Silicone .38" ID x 36.0" (Use as required)
	20976.1002	-	Tube, Silicone .38" ID x 120.0" (Use as required)

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

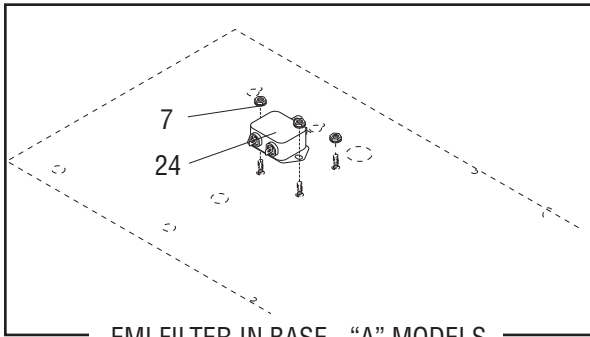


DISPENSE VALVES AND LINES

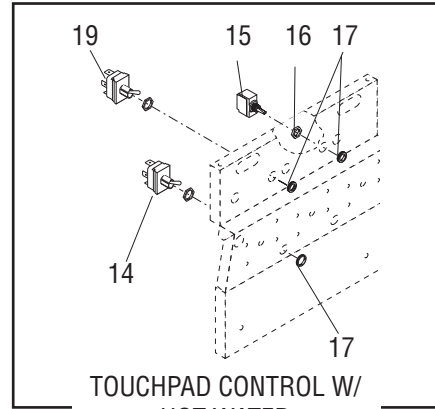
ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	24733.0011	3	O-Ring (One additional used on Models with Hot water valve)
2	39285.1001	3	Valve, Liquid Dispense 120V (Includes item 1)
	39285.1002	3	Valve, Liquid Dispense 240V (Includes item 1) (240V & 230V "A" Model dispensers)
	01326.0000	3	Screw, Truss Head #10-32 x .250"
3	39316.1001	1	Valve, Liquid dispense (Models w/hot water valve)
	39316.1002	1	Valve, Liquid dispense (Models w/hot water valve)(230V "A" Model dispensers only)
	01326.0000	1	Screw, Truss Head #10-32 x .250"
4	28526.0001*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 18.5" (Order item 13) (Models w/out cold water valve)
	28526.0005*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 17.90" (Order item 13) (Models w/cold water valve)
5	28526.0006*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 13.5" (Order item 13)
6	28526.0003*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 15.75" (Order item 13)
7	28526.0002*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .562" O.D. x 16.0" (Order item 13) (used on Models w/hot water valve)
8	21801.0002	3	Tube, .375" O.D. x 1.50" (One less used on Models w/cold water valve) (One additional used on Models w/hot water valve)
9	12422.0001	3	Clamp, Hose .59"/.66" I.D (One additional used on Models w/cold water valve and hot water valve)
10	25803.0000	3	Water Inlet, Mixing Chamber (One additional used on Models w/hot water valve)
11	32341.0000	1	Tube, Dispense Hot Water (Models w/hot water valve)
12	37970.0000	3	Grommet (One additional used on Models with Hot water valve)
13	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 36"
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 60"
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 120"
14	45964.1000	-	Repair Kit, Dispense Valve

} Not
Illustrated

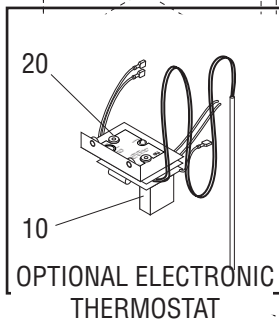
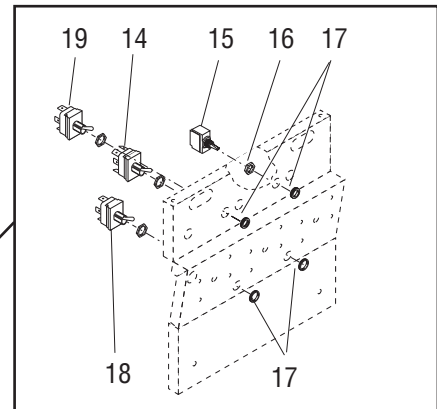
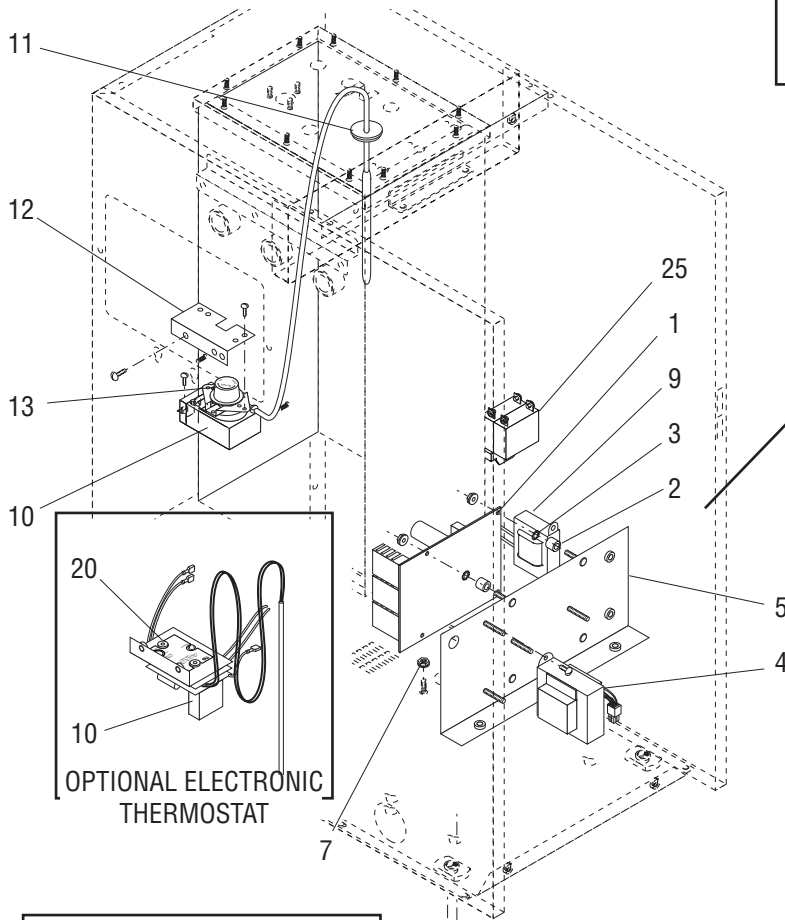
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



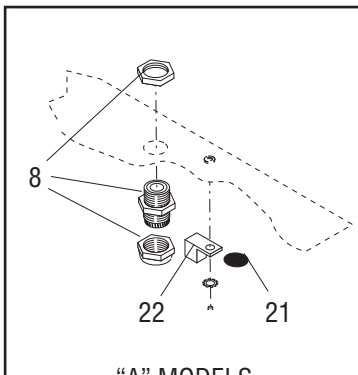
EMI FILTER IN BASE - "A" MODELS



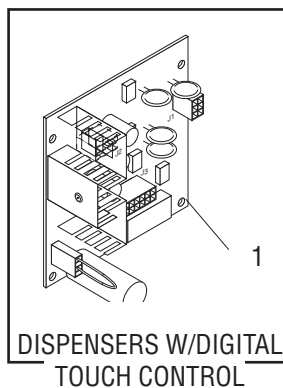
TOUCHPAD CONTROL W/
HOT WATER



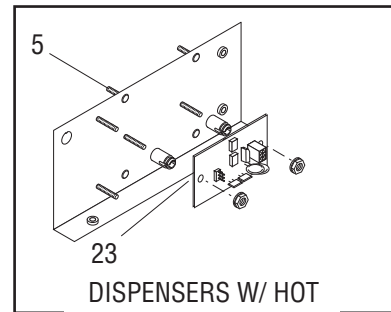
OPTIONAL ELECTRONIC
THERMOSTAT



"A" MODELS



DISPENSERS W/DIGITAL
TOUCH CONTROL



DISPENSERS W/ HOT
WATER VALVE

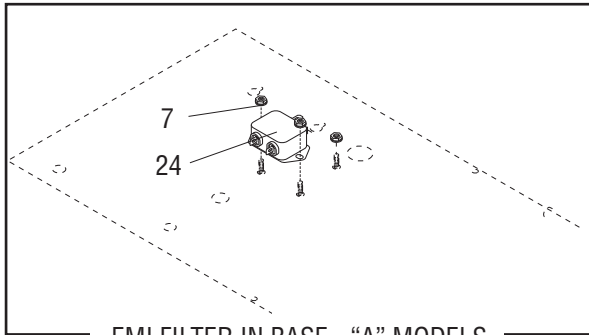
ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	42996.1000	1	Control Board, 120V & 240V (Dispensers w/o digital touch control)
	39332.1000	1	Control Board (120V & 230V "A" Model dispensers) (Includes item 29) (Dispensers w/digital touch control)
	00973.0000	4	Nut, Keps #6-32
2	00450.0000	4	Spacer, .219" I.D. x .34" LG - Brass
3	01510.0000	4	Lockwasher, External Tooth #6
4	28860.0000	1	Transformer Assy, 120V to 24V
	28860.0001	1	Transformer Assy, 240V to 24V (240V & 230V "A" Model dispensers)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
5	28869.0002	1	Bracket, Component Mounting
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
6	00715.0000	1	Adapter Washer, Strain Relief (Not used on 120V, 120/208V or 120/240V dispensers)
7	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
8	01686.0000	1	Bushing, Strain Relief (120V & 230V "A" Model dispensers)
	28683.0000	1	Bushing, Strain Relief (120/208V & 120/240V dispensers)
9	28327.0000	1	Ballast, 120V-60HZ W/Terminals
	39642.0000	1	Ballast, 240V-50HZ W/Terminals (240 & 230V "A" Model dispensers)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head - Serrated #8-32 x .375"
10	-----	1	Thermostat Assembly 120V - Mechanical (Not Available. Order Item 33)
	02328.0003	2	Screw, Pan Head #6-32 x .25" (Mounting)
	20762.0000	2	Screw, Binding Head #8-32 x .25" (Terminal)
	40791.1006	1	Thermostat Assembly 120V - Electronic (Includes item 20)
	01311.0000	2	Screw, Truss Head - SST #8-32 x .25"
	01311.0003	2	Screw, Truss Head - BLK #8-32 x .25"
	28367.1000	1	Thermostat Assembly - Electronic (Includes item 20) (230V "A" Model dispensers Only)
	01311.0000	2	Screw, Truss Head - SST #8-32 x .25"
20762.0000	2	Screw, Binding Head #8-32 x .25"	
11	07073.1000	1	Grommet - Mechanical Thermostats
	12570.0000	1	Grommet - Electronic Thermostats
12	28224.0000	1	Bracket, Thermostat Mounting - Mechanical Thermostat
	01311.0003	2	Screw, Truss Head - BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	2	Screw, Truss Head - SST #8-32 x .25"
13	00720.0000	1	Knob, Thermostat Adjustment - Mechanical Thermostat
14	28857.1000	1	Switch, Toggle Run/Rinse/Program (Includes item 16, also order item 17) (Dispensers w/out digital touch control)
	02686.0000	1	Switch, Toggle ON/OFF (Includes item 16, also order item 17) (Dispensers w/digital touch control)
15	23522.1000	1	Switch, Toggle ON/OFF-Tank Heater (Includes item 16, also order item 17)
16	23696.0000	4	Nut, Hex .469" - 32
17	23697.0000	4	Nut, Plastic Face .469" - 32
18	28856.1000	1	Switch, Toggle - Increase/Decrease (Includes item 16, also order item 17) (Dispensers w/out digital touch control)

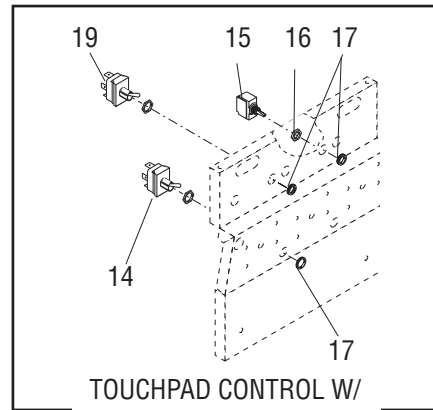
(Continued)

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

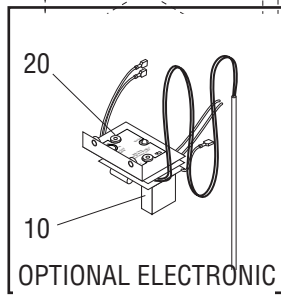
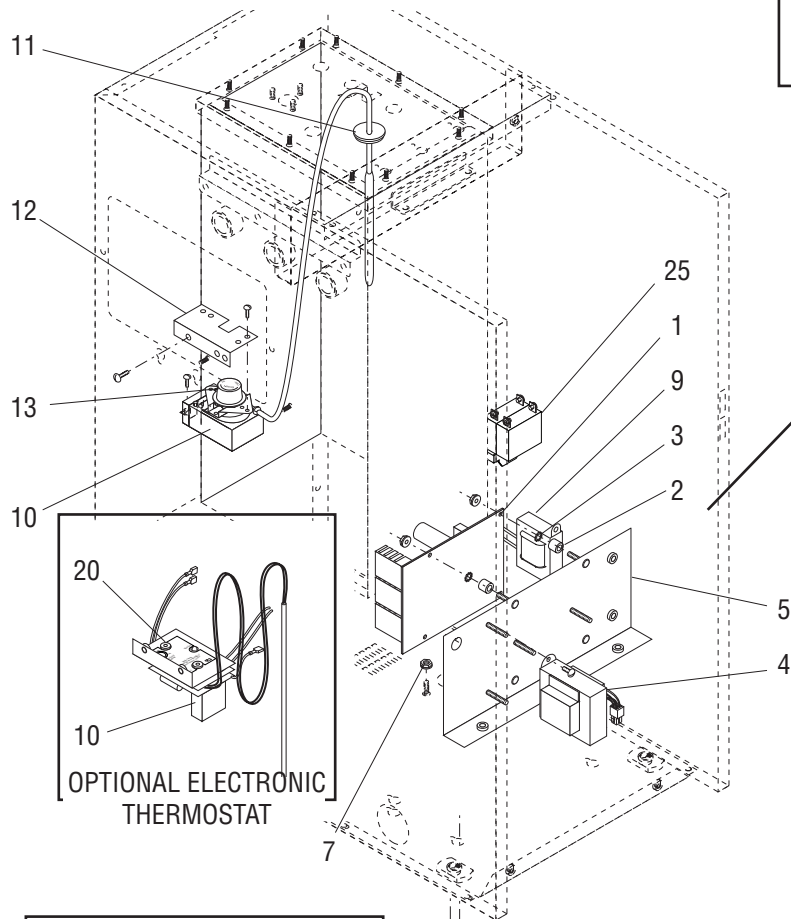
(Continued)



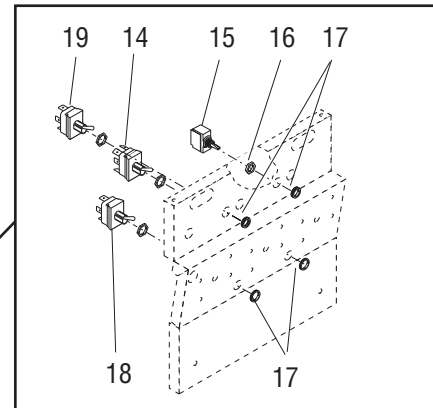
EMI FILTER IN BASE - "A" MODELS



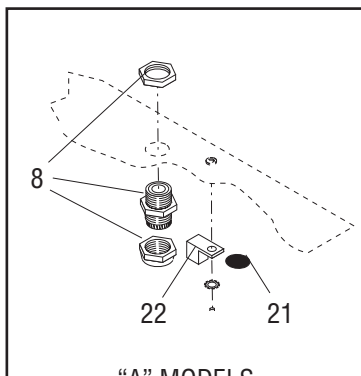
TOUCHPAD CONTROL W/
HOT WATER



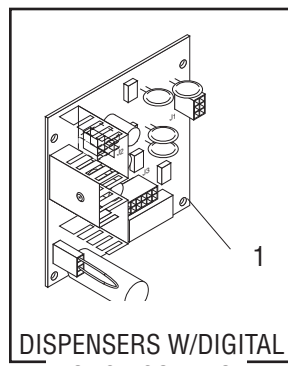
OPTIONAL ELECTRONIC
THERMOSTAT



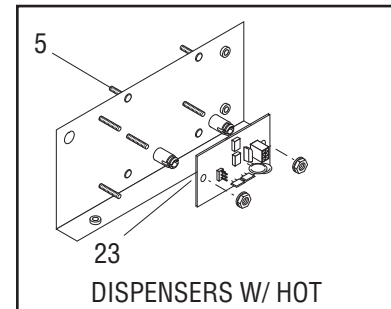
DISPENSERS W/ HOT
WATER VALVE




"A" MODELS



DISPENSERS W/DIGITAL
TOUCH CONTROL



ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
19	05761.0000	1	Switch, Toggle ON/ON - Cold Water Valve (Includes item 16, also order item 17)
20	26536.0003*	1	Decal - Thermostat Adjustments - Electronic Thermostat
21	00824.0002	1	Decal, Ground
22	27705.0000	1	Terminal Lug, Ground
	01375.0000	1	Screw, Pan Head Brass #10-32 x .50"
	01512.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth #10
23	38737.1000	1	Circuit Board, Auxiliary Control (used only on dispensers w/HWV)
	29081.0002	2	Spacer
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32
24	36801.0001	1	EMI Filter, 15Amp (230V "A" Model dispensers only)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .375"
25	38894.0001	1	Switch, Master ON/OFF
	01308.0002	2	Screw, Truss Hd., Locking #6-32 x .25" (mounting)
	01327.0000	4	Screw, Pan Hd. #10-32 x .38"  terminals
	01512.0000	4	Lockwasher #10

The following items are not illustrated

26	20630.0008	1	Cord Assembly, Power 120V
	28680.0001	1	Cord Assembly, Power 120/208V & 120/240V (w/o Master ON/OFF Sw.)
	28680.0004	1	Cord Assembly, Power 120/208V & 120/240V (w/ Master ON/OFF Sw.)
	33529.0006	1	Cord Assembly, Power 230V
	35155.0000	1	Cord Assembly, Power 240V
27	28548.0000	1	Wiring Harness, Control - 120V & 240V (Dispensers with mechanical thermostat & w/out digital touch control)
	29067.0000	1	Wiring Harness, Control - 120V (Dispensers with mechanical thermostat & w/digital touch control)
	29067.0001	1	Wiring Harness, Control - 120/208V & 120/240V (Dispensers with Hot water valve)
	29067.0007	1	Wiring Harness, Control - 230V (230V "A" Model dispensers) (Dispensers with hot water valve & w/digital touch control)
	28548.0001	1	Wiring Harness, Control - 120/208V & 120/240V (Dispensers w/out digital touch control)
	28548.0002	1	Wiring Harness, Control - 120V & 240V (Dispensers with electronic thermostats and dispensers w/out digital touch control)
28	38920.0008	1	Wiring Harness, Master ON/OFF Sw.
29	27605.0000	1	Wiring Harness, Cold Water Valve
30	-----	1	Wiring Harness, Door (See Door, Lamps and Panels)
31	28862.0000	1	Lead Assembly, Jumper (Dispensers w/out cold water valve)
32	02244.0000	1	Jumper, Two Position (Dispensers w/out digital touch control)
	29199.0000	1	Jumper Assembly, Rinse Timer (Dispensers w/digital touch control)
33	40791.1006	-	Thermostat Kit (Includes items 10, 12 & 13)

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

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00400.0001	19	02536.0000	17,19	25736.0000	15	28261.0001	9
00408.0001	19	02686.0000	25	25743.0000	13	28267.0000	5
00425.1000	19	03633.0000	17	25794.0001	13	28268.0000	5
00443.0001	19	03803.0000	17	25803.0000	23	28270.0000	5
00450.0000	25	03807.0000	17	25902.0000	15	28270.0001	5
00459.0000	19	03996.0000	7	25903.0000	13	28275.0000	19
00463.0000	19	05515.0000	17	26112.0001	13	28281.0000	17
00619.0010	5	05761.0000	27	26131.0000	21	28286.0000	13
00619.0011	7	07073.1000	25	26135.1001	19	28292.0000	17
00620.0000	19	07412.1002	17	26135.0002	19	28295.0000	15
00656.0001	7	11685.0000	13	26239.0000	9	28295.0001	15
00713.0000	25	11707.0026	19	26247.0000	13	28296.1000	9
00715.0000	25	11707.1000	21	26247.1000	13	28297.0000	15
00720.0000	25	11707.1001	21	26356.0000	15	28298.0000	19
00824.0002	27	11707.1002	21	26356.1000	15	28301.0003	9
00831.0000	7	12422.0000	19	26401.0000	13	28322.0000	9
00908.0000	17	12422.0001	19,23	26435.0000	13	28325.0000	9
00938.0000	19	12422.0005	19	26435.0001	13	28327.0000	25
00942.0000	17	12517.0001	9	26436.0000	13	28330.1000	19
00943.0000	17	12552.0000	17	26441.0000	13	28332.0003	11
00946.0000	17	12570.0000	25	26442.0000	19	28332.0004	11
00973.0000	25,27	13255.0003	7	26444.0000	9	28332.1000	9
00991.0000	5,9	20201.0750	17	26449.0000	13	28335.0000	9
00991.0002	13	20201.4151	17	26504.0000	5	28336.0000	11
01085.0002	19	20203.0100	17	26522.0000	7	28362.0000	9
01111.0002	19	20630.0008	27	26523.0000	5,7	28366.0000	5
01308.0000	11	20762.0000	25	26524.0000	5	28366.1000	7
01308.0002	27	20960.0000	13	26527.1003	25	28366.1001	7
01311.0000	5,7,13,25	20976.1000	21	26528.0000	7	28366.1002	7
01311.0001	5,7,13,15	20976.1001	21	26536.0003	27	28368.0000	7
01311.0001	17,19,25	20976.1002	21	26537.0000	11	28368.0004	7
01311.0004	19	21004.0338	11	26537.0001	11	28424.1003	13
01311.0003	7,17,25	21355.0001	13	26537.0003	11	28424.1004	13
01315.0000	19	21357.0000	13	26661.0000	19	28425.0000	13
01326.0000	19,23	21358.0000	13	26892.0000	9	28428.0006	15
01327.0000	27	21365.0000	13	26940.0002	13	28428.1000	15
01375.0000	27	21436.0000	7	27298.0500	9	28436.0000	5
01383.0001	9,11	21716.0000	9	27543.1001	11	28436.0003	5
01390.0000	9	21801.0002	17,23	27543.1002	11	28436.0004	5
01501.0000	17	21814.0016	19	27543.1005	11	28479.0000	19
01510.0000	25	22249.0000	19	27543.1006	11	28480.0000	19
01511.0000	13	22978.0000	17	27605.0000	27	28481.0000	19
01512.0000	27	23164.0002	7	27619.0000	9	28526.0000	17
01522.0000	9	23522.1000	25	27705.0000	27	28526.0001	23
01532.0000	19	23696.0000	25	27728.0002	27	28526.0002	23
01570.0000	17	23697.0000	25	28061.0000	13	28526.0003	23
01686.0000	25	23721.0000	19	28067.0000	13	28526.0004	19
02244.0000	27	23820.1000	19	28147.1000	9	28526.0005	23
02308.0000	5,17,25,27	24733.0010	15	28147.1002	9	28526.0006	23
02322.0002	19	24733.0011	23	28206.0000	7	28526.0025	19
02328.0002	9	25292.0000	9	28208.1000	15	28526.1000	17
02328.0003	25	25732.0000	15	28209.1000	5	28526.1001	17,21,23
02336.0000	9,15	25733.0000	15	28209.1001	5	28526.1002	17,21,23
02434.0009	15	25734.1000	15	28224.0000	25	28526.1003	17,21,23
02434.1000	15	25734.7002	15	28261.0000	9	28543.0000	9

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
28543.0003.....	9	32306.0000.....	15				
28548.0000.....	27	32337.0000.....	13				
28548.0001.....	27	32341.0000.....	23				
28548.0002.....	27	32383.0000.....	13				
28549.0000.....	11	32386.0000.....	13				
28661.0006.....	5	32386.0001.....	13				
28661.1000.....	5	32394.0000.....	13				
28661.1002.....	5	32906.0000.....	15				
28668.0000.....	7	33886.0000.....	5				
28670.0000.....	5	33886.0001.....	5				
28671.0000.....	5	34130.0000.....	9				
28680.0001.....	27	35155.0000.....	27				
28680.0004.....	27	36233.1000.....	21				
28682.0000.....	9	36378.0001.....	21				
28683.0000.....	25	36801.0001.....	27				
28684.0000.....	7	37297.0006.....	21				
28833.0000.....	11	37724.1001.....	7				
28833.0001.....	11	37881.0000.....	7				
28856.1000.....	25	37970.0000.....	23				
28857.1000.....	25	37978.1000.....	17				
28860.0000.....	25	37978.1001.....	17				
28860.0001.....	25	38031.0000.....	9				
28862.0000.....	27	38031.0001.....	9				
28864.0000.....	15	38053.0000.....	7				
28865.0000.....	15	39285.1001.....	23				
28866.0000.....	15	39285.1002.....	23				
28867.0000.....	15	39316.1001.....	23				
28869.0002.....	25	39316.1002.....	23				
28870.0000.....	9	39332.1000.....	25				
28872.0000.....	7	39642.0000.....	25				
28874.0000.....	7	38737.1000.....	27				
28910.0000.....	7	38894.0001.....	27				
29066.0000.....	11	38920.0008.....	27				
29066.0001.....	11	39803.0000.....	7				
29067.0000.....	27	40768.0000.....	9				
29067.0001.....	27	40782.0000.....	9				
29067.0007.....	27	40791.1006.....	25,27				
29081.0002.....	27	42996.1000.....	25				
29199.0000.....	27	43644.0000.....	21				
29216.0000.....	5	45964.1000.....	25				
29216.0001.....	5						
29216.0002.....	5						
29218.0000.....	7						
29218.0002.....	7						
29218.0007.....	7						
29243.0000.....	5						
29243.0001.....	5						
29243.0002.....	5						
29308.0000.....	9						
29329.1000.....	17						
29448.0000.....	9						
29642.1001.....	13						
29713.0000.....	13						
29933.1000.....	13						
32283.0000.....	21						

Fresh Mix Dispenser with 4 or 5 Hoppers

ITEM#

PROJECT

DATE

Features

Fresh Mix Dispensers with 4 or 5 Hoppers

- Capacity: FMD-4: One 8-pound hopper; three, 4-pound hoppers
FMD-5: Five, 4-pound hoppers
- Large, lighted front graphics for merchandising.
- 6.4 gallon (24.2 litres) hot water tank to meet peak serving times.
- Cup clearance at 7" (17.8 cm) to accommodate common cup sizes.
- Electrical and plumbing components easily accessible through front and top.
- Variable speed motors allow control of product consistency in mixing chamber (.75 to 6.6 grams of powder per second).
- High speed, heavy-duty whipper for complete product mixing.
- Front of machine access to tank drain for easy service.
- Key lock on the door prevents tampering.



FMD-4

Dimensions: 29.3"H x 18.6"W x 21.2"D
(74.4 cm H x 47.2 cm W x 53.8 cm D)



FMD-5

Dimensions: 29.3"H x 18.6"W x 21.2"D
(74.4 cm H x 47.2 cm W x 53.8 cm D)

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

Related Products

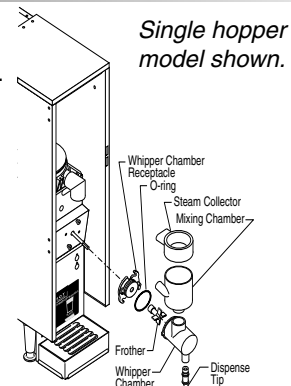
Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004



Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001

Features deluxe whipper chambers:

1. Robust whipper to ensure full flavor yield.
2. Specially designed self cleaning mixing chamber.
3. Exhaust fan to siphon off moisture that can cause powder buildup.
4. Hot water dispense for easy clean-out.
5. Quick disconnecting parts for thorough sanitizing.



Single hopper model shown.

Model

Agency Listing

FMD-5



FMD-4



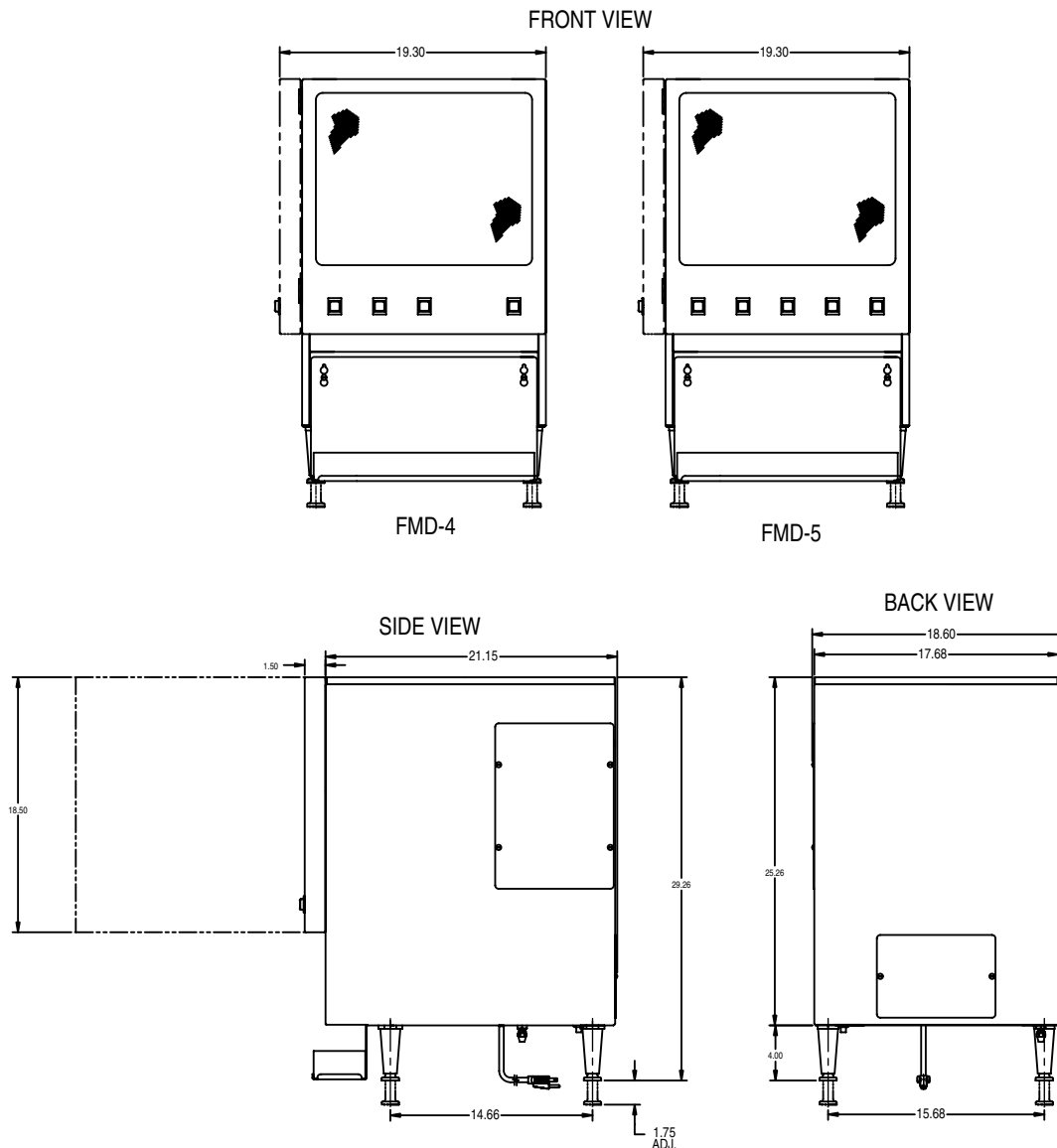
Dimensions & Specifications

Model	Product #	Volts	Amps	Tank Heater Watts	Total Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
FMD-4	34900.0002	120	15	1700	1800	4.2 gal/hr**	11 ft ³	118 lbs.	Yes*
FMD-5	34900.0000	120	15	1700	1800	4.2 gal/hr**	11 ft ³	123 lbs.	Yes*

*Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only. **Based on incoming water temperature of 50°F/10°C.

Electrical: 120V model requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 hz. 120/240V model requires 3-wires plus ground service rated 120/208 or 120/240V, single phase, 60Hz.

Plumbing: 20-100 psi (138-690 kPa) from a 3/8" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the unit. Install a regulator in line when pressure is greater than 90 psi to reduce it to 50 psi. Supplied with 3/8" male flare fitting.



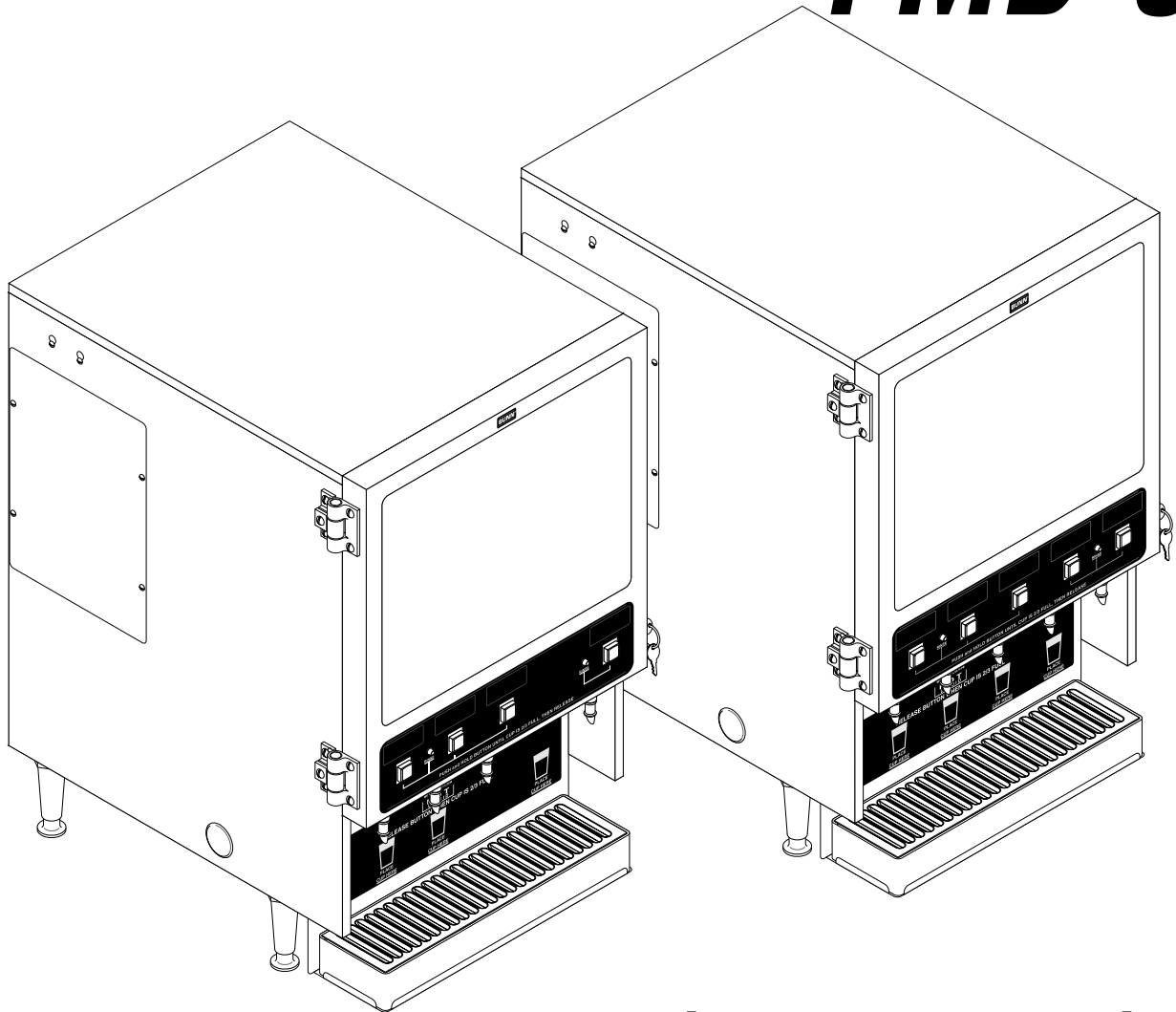
BUNN Corporation - 1400 Stevenson Drive Springfield, Illinois 62703 • 800-637-8606 • 217-529-6601 • Fax 217-529-6644 • www.bunn.com

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®

FMD-4 FMD-5



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

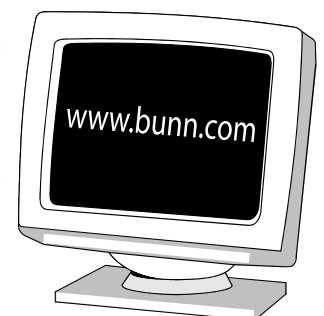
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

- 1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

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

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA 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 de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

BrewWISE, BrewLOGIC, BrewMETER, BrewWIZARD, Bunn Gourmet, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNNSERVE, BUNN Espresso, Cool Froth, DBC, Dr. Brew, Dual, EasyClear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Intellisteam, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Café, PowerLogic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AutoPOD, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BUNNsource, Coffee At Its Best, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Signature Series, Smart Heat, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

Este equipo distribuye bebidas calientes o sopa a petición a partir de producto pulverizado. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Se han escrito para su protección. Todos los avisos deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

⚠ WARNING
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 national/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
<small>00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>

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.

⚠ WARNING

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

37881.0000

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.

Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario. Sólo personal de mantenimiento autorizado.

Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

00656.0000

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.



00824.0000

CONTROL THERMOSTAT ADJUSTMENT

200 F

190 F

180 F

APPROXIMATE THERMOSTAT TEMPERATURE SETTINGS

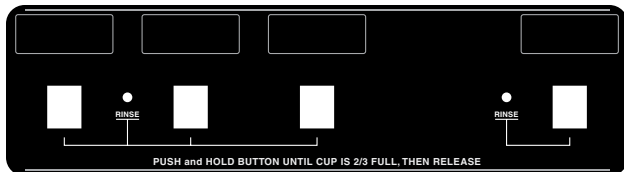
28368.0004A 08/08 © 2008 BUNN-O-MATIC CORPORATION

28368.0004

AJUSTE DEL TERMOSTATO DE CONTROL

200°F/93°C 190°F/88°C 180°F/82°C

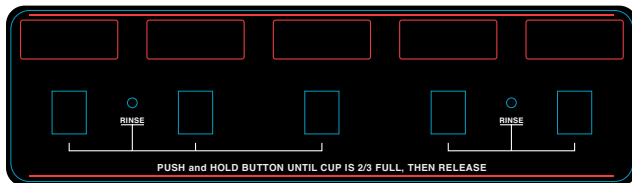
AJUSTES DE TEMPERATURA APROXIMADOS DEL TERMOSTATO



FMD-4 28964.0004



FMD-4 28328.0008



FMD-5 28964.0003

PULSE y MANTENGA PULSADO EL BOTÓN HASTA QUE EL VASO ESTÉ 2/3 LLENO, DESPUÉS SUÉLTELO



FMD-5 28328.0009

ADVERTENCIA
LÍQUIDO CALIENTE
SUELTE EL BOTÓN CUANDO EL VASO ESTÉ 2/3 LLENO
PONGA EL VASO AQUÍ

PREPARACIÓN INICIAL

1. Localice el conjunto de bandeja de goteo ubicado en la puerta del dispensador.
2. Saque la bandeja de goteo y la tapa de la bandeja de goteo y póngalas a un lado.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe estar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*. La versión de 120 voltios de este distribuidor tiene un cordón eléctrico y requiere un servicio bifilar de corriente monofásica de 120 VCA, 15 A, 60 Hz conectado a tierra. El conector correspondiente debe ser un NEMA 5-15R. La versión de 120/208 voltios y de 120/240 voltios de este distribuidor tienen un cordón eléctrico. El conector correspondiente debe ser un NEMA 14-20R.

La versión de 230 V c.a. de este distribuidor tiene un cordón eléctrico sin enchufe.
(Consulte el voltaje exacto requerido en la placa de datos del distribuidor).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUTION – 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. Abra la puerta delantera del distribuidor y ponga el interruptor del calentador en la posición “OFF” (APAGADO) (posición superior).
4. Conecte el distribuidor a la fuente de alimentación.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el *Llenado y Calentamiento iniciales*.

ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Estos percoladores deben 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 ½” o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del percolador. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg²) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg²). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼”. Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo.

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 1/4” para instalaciones ubicadas a menos de 7,5 m (25 pies) de la tubería de suministro de agua de 1/2” y de 3/8” cuando la distancia es más de 7,5 m (25 pies). Un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar el percolador. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión abocinada en la parte inferior del distribuidor.
2. Abra el agua de suministro.

NOTA - Las conexiones y accesorios de las tuberías de agua conectados directamente a una fuente de alimentación de agua potable serán calibrados, instalados y mantenidos de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales.

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES

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

1. Abra el suministro de agua y conecte el distribuidor a la fuente de alimentación.
2. El agua pasará automáticamente al tanque hasta el nivel apropiado y después se cortará. Esto llevará menos de cinco minutos.
3. Cuando el tanque esté lleno de agua, abra la puerta delantera y ponga el interruptor del calentador en la posición "ON" (ENCENDIDO) (inferior). Un tanque lleno de agua fría tardará aproximadamente ochenta minutos para que el agua se caliente en las versiones de 120 voltios o cuarenta minutos en las versiones de 120/208 y 120/240 voltios.

Durante este período de espera, complete estos pasos de preparación del distribuidor:

- a. Coloque la bandeja de goteo en frente al distribuidor. Coloque la tapa de la bandeja de goteo.
- b. Ponga un conjunto de ojos de cerradura en la palca del colocación del vaso sobre los tornillos de detrás de la puerta de acceso de la tolva y empuje hacia abajo suavemente.
- c. Llene las tolvas con el producto seco que se vaya a distribuir.

CONTROL DE NIVEL LÍQUIDO

El sistema mantiene automáticamente el nivel del tanque de agua caliente activando el solenoide de llenado cuando el nivel de agua desciende por debajo de la sonda de nivel de líquido. Si el sistema no se ha llenado en 15 minutos, se produce un error de llenado. Cuando se produce un error de llenado, se desactiva el solenoide de llenado y el LED de enjuague izquierdo destellará aproximadamente cada 5 segundos. Una vez que se haya investigado y resuelto la causa del error de llenado (vea la guía de localización y resolución de fallas en el Manual de Operación y Servicio), el sistema puede reajustarse colocando momentáneamente el interruptor de Enjuague /Marcha en la posición de programación (centro).

TEMPORIZADORES DE ENJUAGUE

El distribuidor se envía de fábrica con los temporizadores de enjuague desactivados. Para activar los temporizadores de enjuague, desconecte la corriente del distribuidor, quite el tablero de acceso inferior, y quite el puente de J1 de los tableros de control. Vuelva a colocar el panel de acceso inferior, y vuelva a conectar la corriente al distribuidor. Cuando esté activado, los temporizadores de enjuague llevarán la cuenta del tiempo transcurrido desde que el distribuidor ejecutó una secuencia de enjuague. Si el distribuidor detecta que no se ha ejecutado una secuencia de enjuague durante 8 horas, el LED de enjuague apropiado destellará continuamente. Si, después de 4 horas más (12 horas en total), no se ha ejecutado aún una secuencia de enjuague, el LED de enjuague apropiado permanecerá encendido de forma continua, y los mandos de la tolva apropiados se desactivarán hasta que se haya ejecutado la secuencia de enjuague.

EJECUCIÓN DE UNA SECUENCIA DE ENJUAGUE

1. Ponga el interruptor de enjuague /marcha en la posición de enjuague.
2. Distribuya en secuencia, o de manera simultánea, en cada una de las posiciones durante un mínimo de 10 segundos.
3. Después de que se haya apagado el LED de enjuague, se reajustará el temporizador de enjuague.
4. Ponga el interruptor de enjuague /marcha en la posición de marcha.

USO DEL DISTRIBUIDOR

1. Ponga simplemente un vaso en la bandeja de goteo debajo de la punta de distribución deseada.
2. Pulse el botón y distribuya la bebida.
3. Suelte el botón cuando el vaso esté aproximadamente 2/3 lleno y drene la cámara de batido.

NOTA – La cámara de batido debe drenarse al final de cada distribución.

PREPARACIÓN DE BEBIDAS FRÍAS (OPCIONAL)

Las bebidas frías pueden distribuirse desde la posición izquierda. Simplemente ponga el interruptor HOT /COLD (CALIENTE /FRÍO) junto a la cámara izquierda de la batidora en la posición (superior) "COLD" (FRÍO) .

AJUSTES

El solenoide de bebida está prefijado para distribuir aproximadamente 9/10 onzas (25,5 gramos) por segundo. Esta cantidad puede ajustarse:

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
2. Quite el pequeño panel de acceso izquierdo para ajustar las válvulas de distribución 1,2 y 3 y quite el pequeño panel de acceso derecho para ajustar las válvulas 4 y 5.
3. Gire a la derecha el control de la base del solenoide para disminuir la cantidad de agua y a la derecha para aumentarla.
4. Vuelva a colocar los paneles de acceso apropiados cuando finalice.

PROGRAMACIÓN DE LA VELOCIDAD DEL MOTOR DE LA TOLVA

El índice de distribución está pre-fijado en fábrica. Con un engranaje de 22 dientes y varilla de sinfín el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 30 dientes y varilla de sinfín el índice de distribución prefijado es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. El índice de distribución de la tolva puede ajustarse para producir una amplia gama de índices de distribución de la forma siguiente:

1. Ponga el interruptor de enjuague /marcha en la posición central (programa).
2. Coloque el interruptor de aumentar /disminuir en la posición deseada (aumentar o disminuir).
3. Pulse y suelte el interruptor de distribución para la cámara que desee ajustar. Cada vez que se pulse el interruptor de distribución, destellará el LED de enjuague, y la velocidad del motor para esa tolva aumentará /disminuirá aproximadamente un 2-1/2 %.
4. Vuelva a poner el interruptor de enjuague /marcha en la posición de marcha después de completar los ajustes de velocidad del motor de la tolva.

DRENAJE DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

PRECAUCIÓN – Se debe desconectar el distribuidor de la fuente de alimentación siguiendo estos pasos.

1. Desconecte el distribuidor de la fuente de alimentación.
2. Ponga el interruptor del calentador del tanque en la posición "OFF" (apagado)
3. Corte el paso y desconecte el suministro de agua.
4. Quite el panel de acceso inferior delantero.
5. Tire hacia fuera el tubo de drenaje para vaciarlo en un sumidero o en un recipiente con una capacidad mínima de 6- 1/2 galones.
6. Asegúrese que la abrazadera del drenaje esté cerrada. Después, quite el tapón del drenaje.
7. Dirija el tubo hacia el sumidero o recipiente y abra la abrazadera de drenaje. Continúe drenando el tanque hasta que salga TODA el agua.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado con el agua que se está drenando porque puede estar muy caliente.

8. Cierre la abrazadera de drenaje, introduzca el tapón de drenaje, vuelva a colocar el tubo de drenaje en la máquina, y reemplace el panel de acceso inferior.

NOTA – El distribuidor debe volverse a llenar usando los pasos de LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES antes de volver a conectar a la fuente de alimentación.

LIMPIEZA

Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. **NO LIMPIE** este equipo con un dispositivo de agua a presión.



1 x 24h

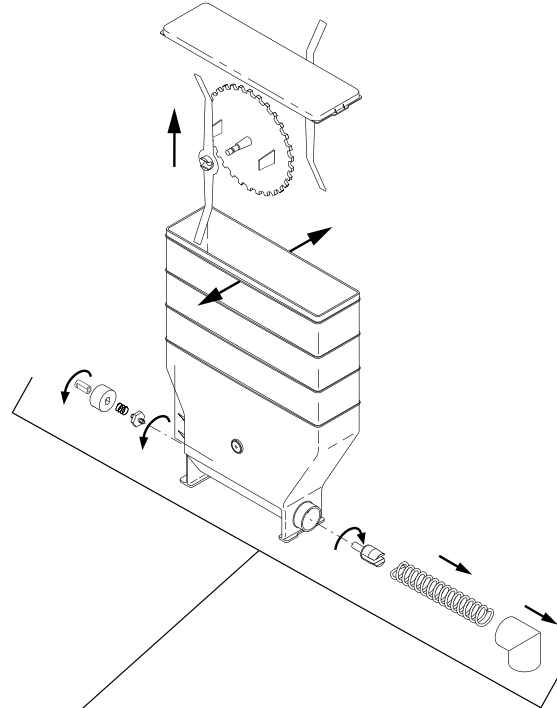
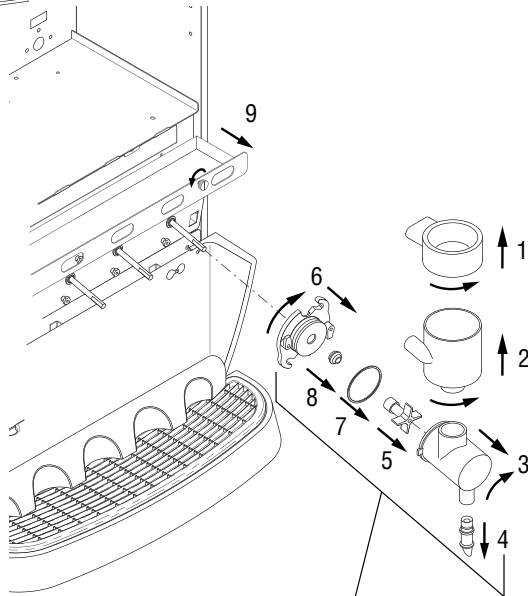
BUNN®

1. Rinse out Whipper Chambers by placing RINSE/RUN switch in the "RINSE" position and activating DISPENSE switches.
2. Turn elbow up, remove Hoppers, refill with product and replace hoppers into dispenser.
3. Empty Drip Tray and wash in a solution of dish detergent.

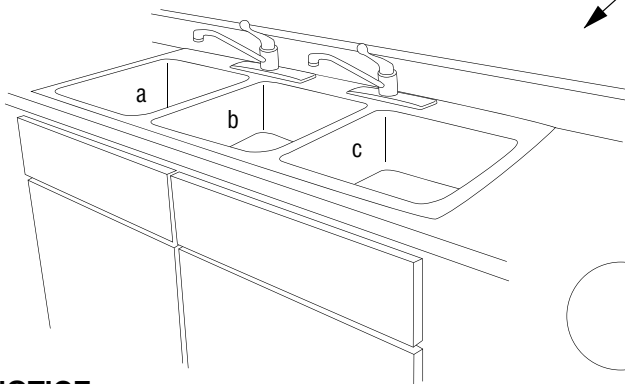
1. Para limpiar las camaras de mezcla, coloque el interruptor en la posición ENJUAGUE/MARCHA ("RINSE/RUN") y pulse el boton para espumar y distribuir la bebida ("DISPENSE").
2. Gire el codo hacia arriba, remueva las tolvas, llene las tolvas con producto y coloque las tolvas nuevamente en la maquina.
3. Vacie la bandeja de goteo y limpiela con un detergente liquido suave no abrasivo.



1 x 7d

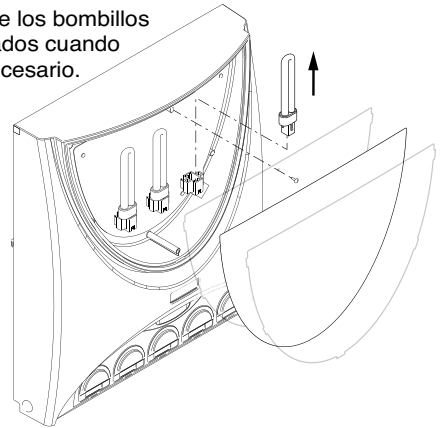


- | | |
|-------------|---------------|
| a. Wash | a. Lave |
| b. Rinse | b. Enjuague |
| c. Sanitize | c. Desinfecte |
| d. Dry | d. Seque |



Replace Light Bulbs as required.

Cambie los bombillos quemados cuando sea necesario.



NOTICE

The cleaning instructions noted above are for non-dairy sugar based food products. When dispensing any other food product, the cleaning cycle for the whipping chamber assembly and ejector elbow must be performed daily.

NOTA:

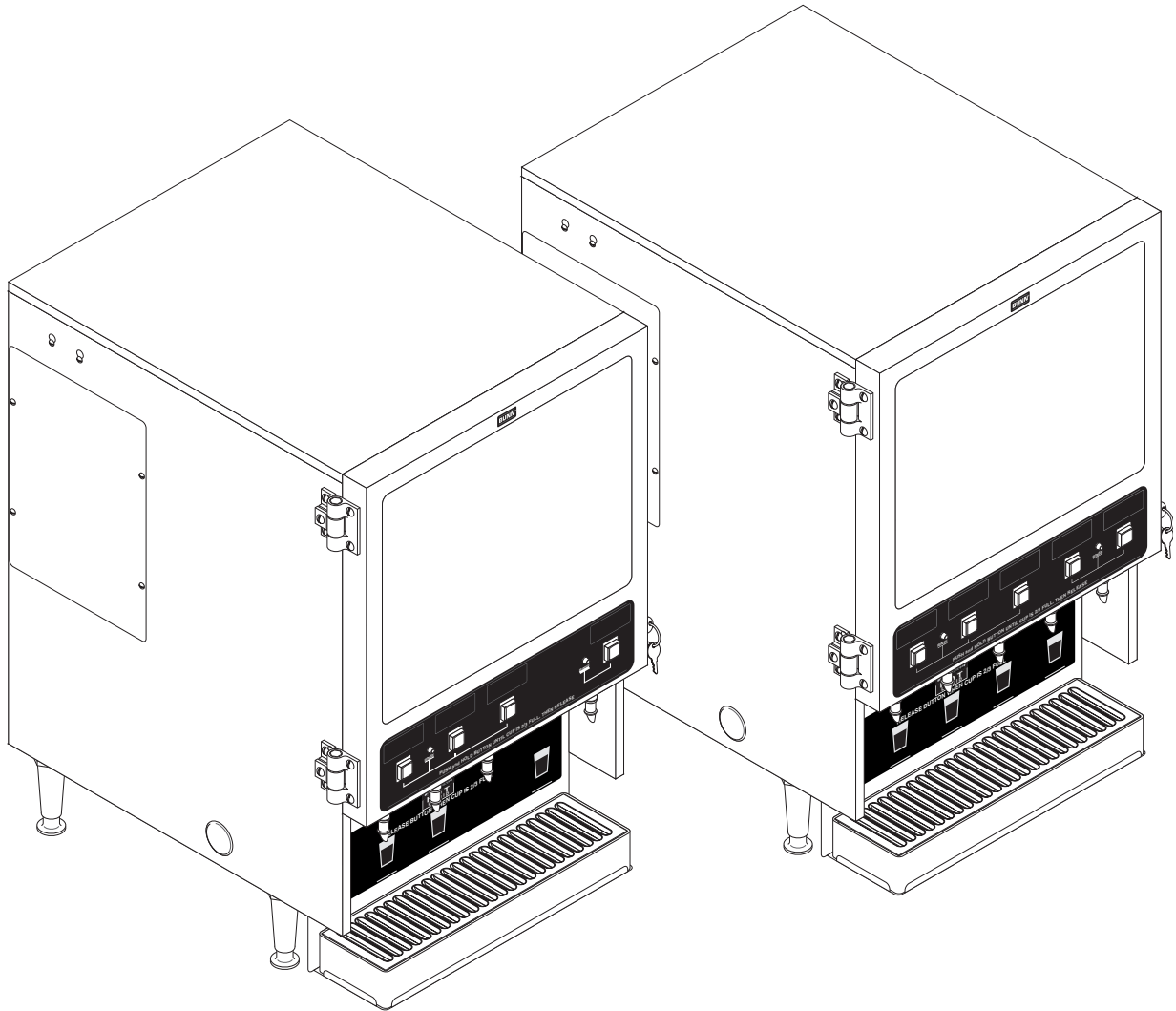
Las instrucciones de limpieza descritas anteriormente excluyen productos lacteos azucarados. La limpieza de las camaras de mezcla y de los codos de salida de cada tolva deberá realizarse diariamente.

37254.0000A 07/04 © 2004 BUNN-O-MATIC CORPORATION

BUNN®

FMD-4

FMD-5



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

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

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

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

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

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

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

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

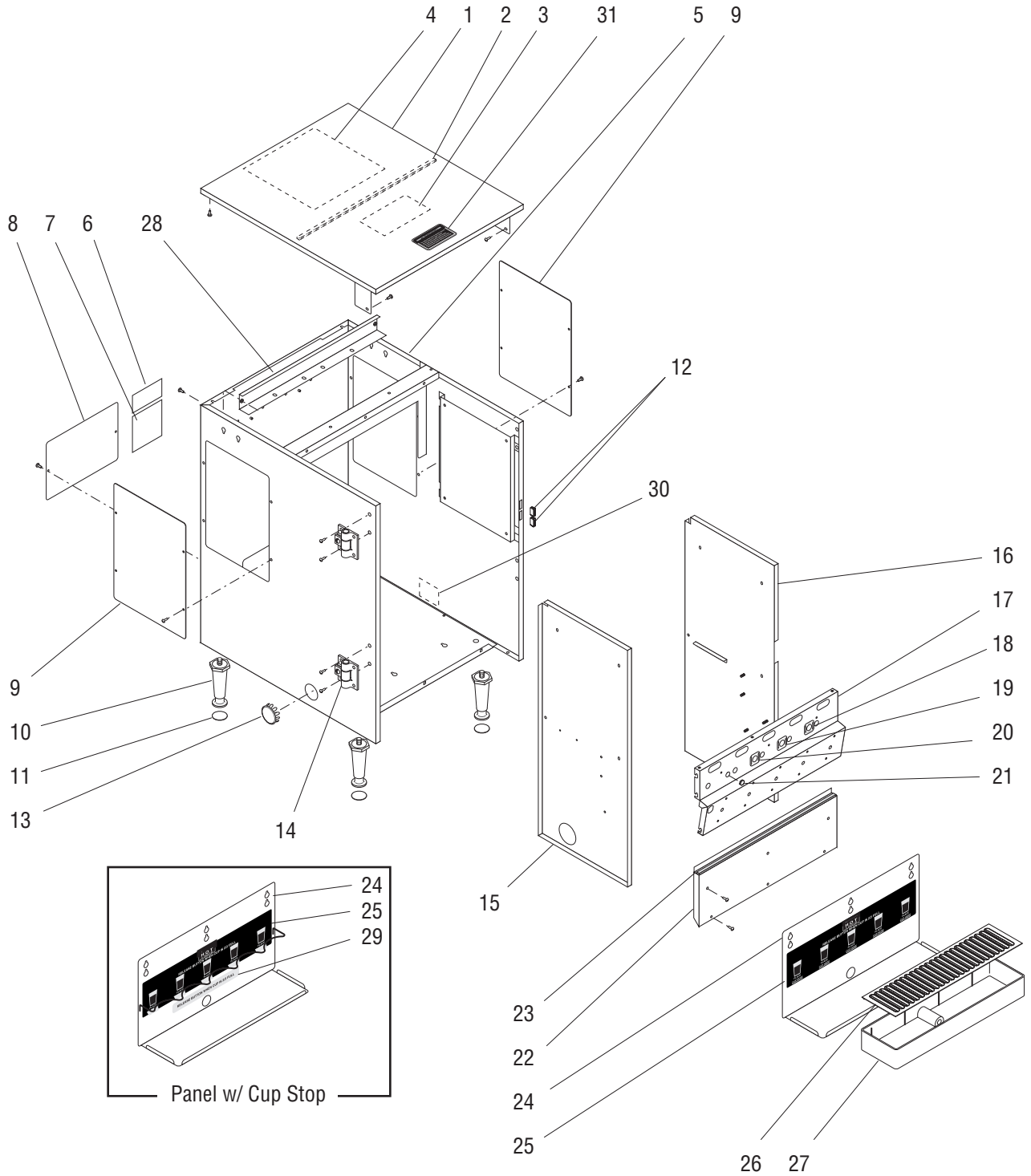
THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

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

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

TABLE OF CONTENTS

Auger Drive and Hoppers - FMD-4	12
Auger Drive and Hoppers - FMD-5	14
Covers, Panels and DripTray	4
Dispense Valve and Lines.....	22
Door Assembly	8
Electrical Controls	24
Fill Valve and Drain Line.....	20
Mixing/Whipper Chamber and Drive Motor.....	16
Numerical Index.....	28
Tank, Heater and Overflow Protection	18



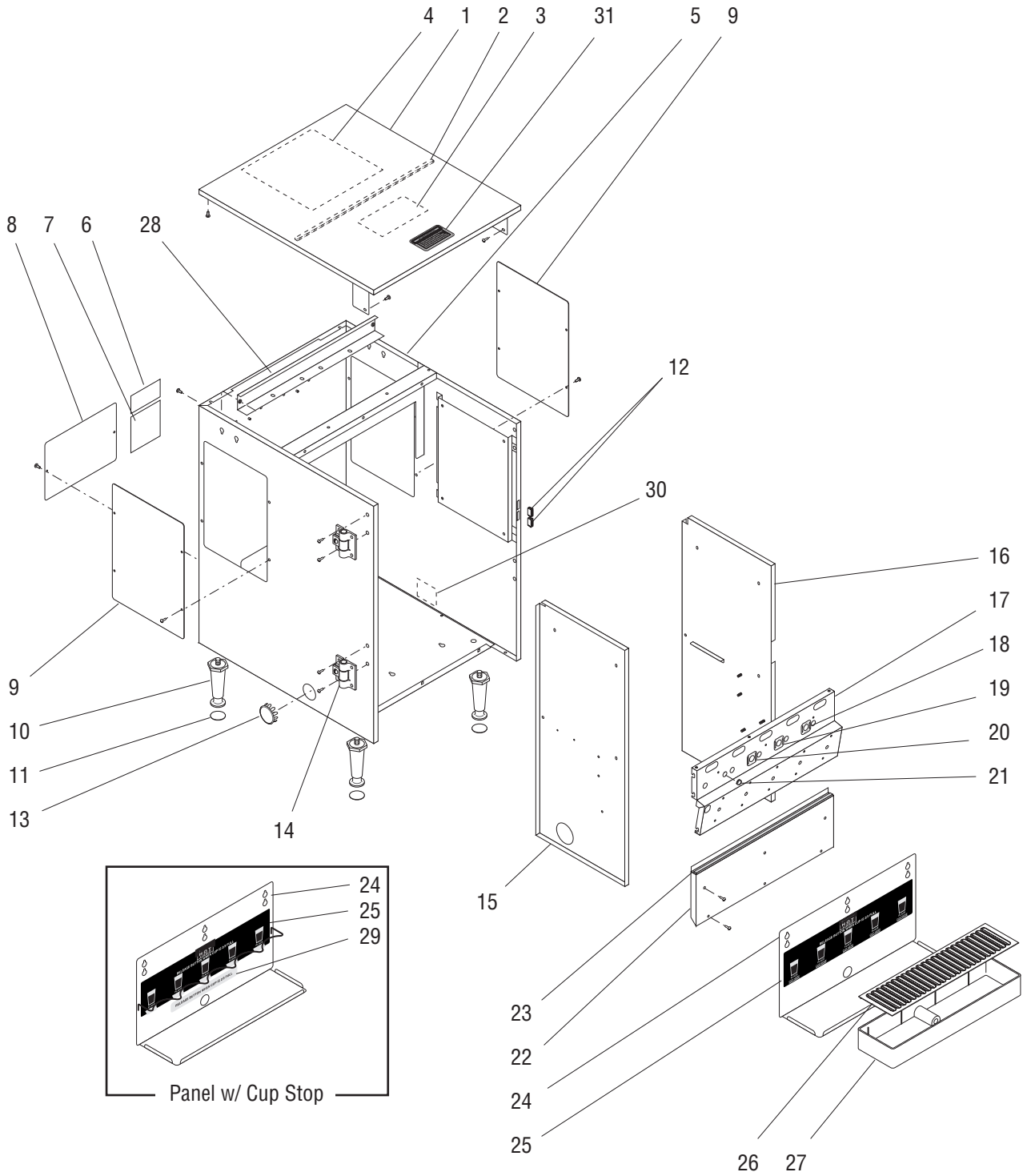
COVERS, PANELS & DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
1	34608.1000	1	Cover w/Decals, FMD-4 (120V)	} Includes items 3 and 4 Also order item 2
	34608.1001	1	Cover w/Decals, FMD-4 (120/208 or 120/240V)	
	34608.1002	1	Cover w/Decals, FMD-5 (120V)	
	34608.1003	1	Cover w/Decals, FMD-5 (120/208 or 120/240V)	
	01311.0001	2	Screw, Locking #8-32 x .25"	
	01315.0000	2	Screw #8-32 x .38"	
2	-----	1	Seal, Adhesive Backed 17.25" (Order item 32)	
3	28368.0000	1	Decal, Thermostat Adjustment (Invensys Thermostats)	
	28368.0004	1	Decal, Thermostat Adjustment (Cootherm Thermostats)	
4	34725.0000	1	Schematic, FMD-4 (120V)	
	34725.0001	1	Schematic, FMD-4 (120/208 or 120/240V)	
	34820.0000	1	Schematic, FMD-5 (120V)	
	34820.0001	1	Schematic, FMD-5 (120/208 or 120/240V)	
5	34627.1000	1	Housing w/Decals, Main (Includes items 6 and 7)	
6	00656.0001	1	Decal, Comply To Plumbing Code	
7	00831.0000	1	Decal, Warning - Electrical	
8	28206.0000	1	Cover, Rear Access	
	01311.0003	2	Screw BLK #8-32 x .25"	
9	34649.0001	2	Panel, Side Access	
	01311.0003	8	Screw BLK #8-32 x .25"	
10	26528.0000	4	Leg, 4" Adjustable (Refer to item 33)	
11	03996.0000	4	Pad, Rubber ((Refer to item 33)	
12	21436.0000	2	Catch, Magnetic	
13	23164.0002	1	Plug, Hole 1.25" Dia., Blk (Early Models)	
14	32812.0000	2	Hinge	
	33045.0000	8	Screw .25-20 x .75" Blk	
15	34972.0000*	1	Panel, Inner Left	
	01311.0001	4	Screw, Locking #8-32 x .25"	
16	34971.0000*	1	Panel, Inner Right	
	01311.0001	4	Screw, Locking #8-32 x .25"	
17	34671.0000	1	Panel, Whipper (FMD-4)	
	34611.0000	1	Panel, Whipper (FMD-5)	
	00991.0000	6	Nut, Elastic Lock #8-32	
18	26524.0000	1	Decal, Tank Heater Switch	
19	26523.0000	1	Decal, Rinse/Run Switch	
20	28872.0000	1	Decal, Increase/Decrease Switch	
21	00619.0010	1	Plug, Hole .438" Nkl-Pltd.	

(Continued)

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

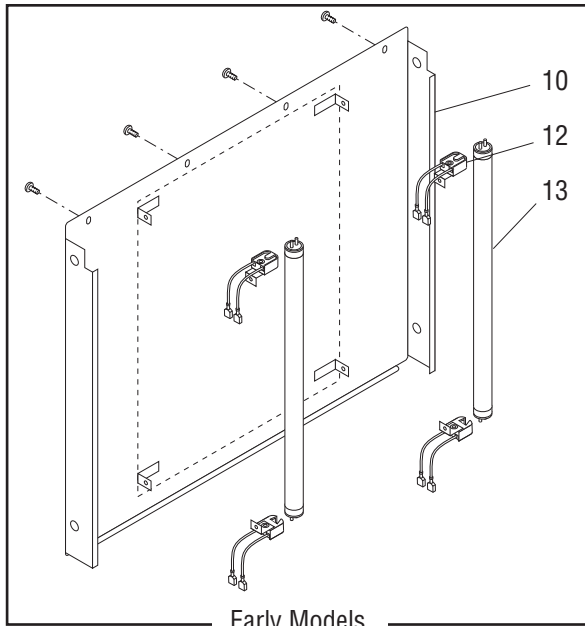
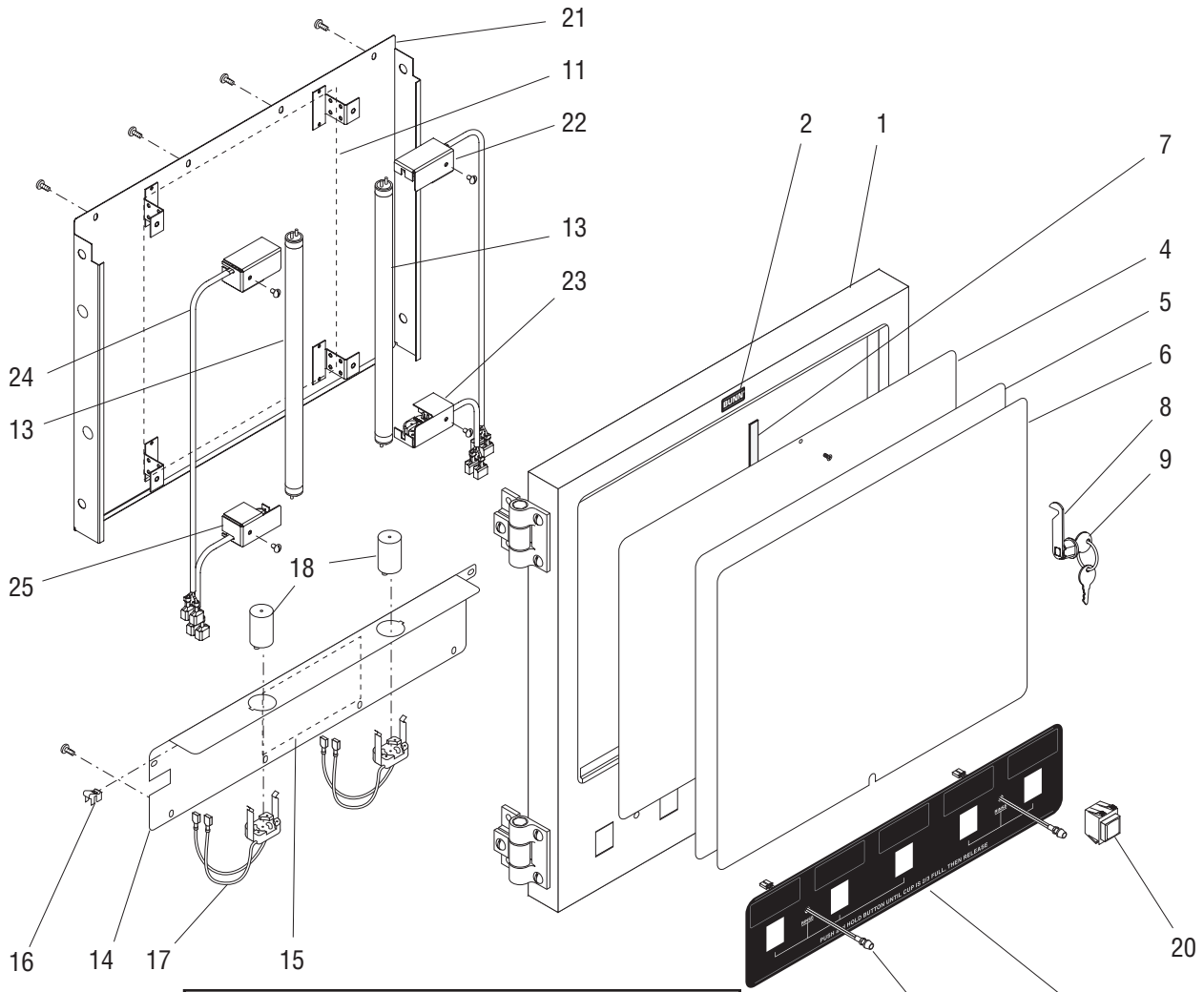
(Continued)



COVERS, PANELS & DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
22	34610.0000	1	Panel, Lower Access
	01311.0000	3	Screw #8-32 x .25"
	01311.0001	3	Screw, Locking #8-32 x .25"
23	-----	1	Seal, Adhesive Backed 16.50" (Order item 32)
24	34621.1000	1	Panel w/Decals FMD-4
	34621.1001	1	Panel w/Decals FMD-5
	38026.0000	1	Panel w/Cup Stop FMD-5
			Includes item 25
25	28328.0008	1	Decal, Cup Placement (FMD-4)
	28328.0009	1	Decal, Cup Placement (FMD-5)
26	34717.0000	1	Cover, Drip Tray
27	34716.0000	1	Drip Tray
28	36194.0000	1	Bracket (Late models)
	02308.0000	2	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
29	38019.0000	1	Decal, Release Button
30	39803.0000	1	Decal, Main ON/OFF Arrow (Models with Master ON/OFF Switch)
31	37881.0000	1	Decal, No Serviceable Parts
32	28366.1001	-	Seal, Adhesive Backed 36.0" (Cut to required length)
33	13255.0003	-	Kit, Leg 4.0" Adjustable (Includes 4 each of items 10 and 11)

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



Early Models

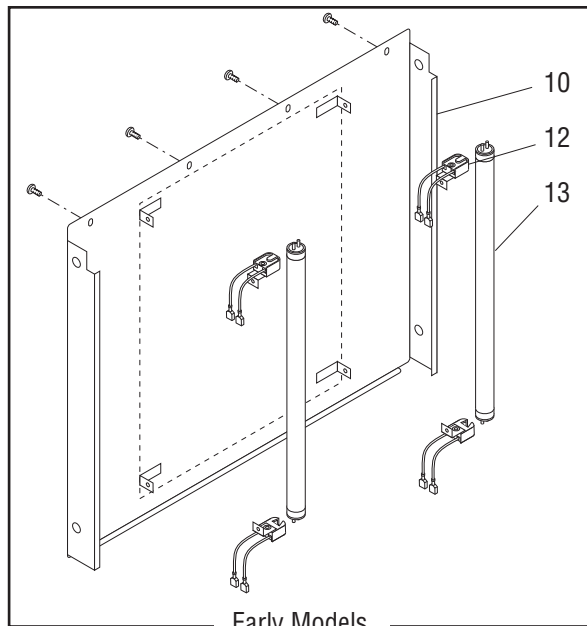
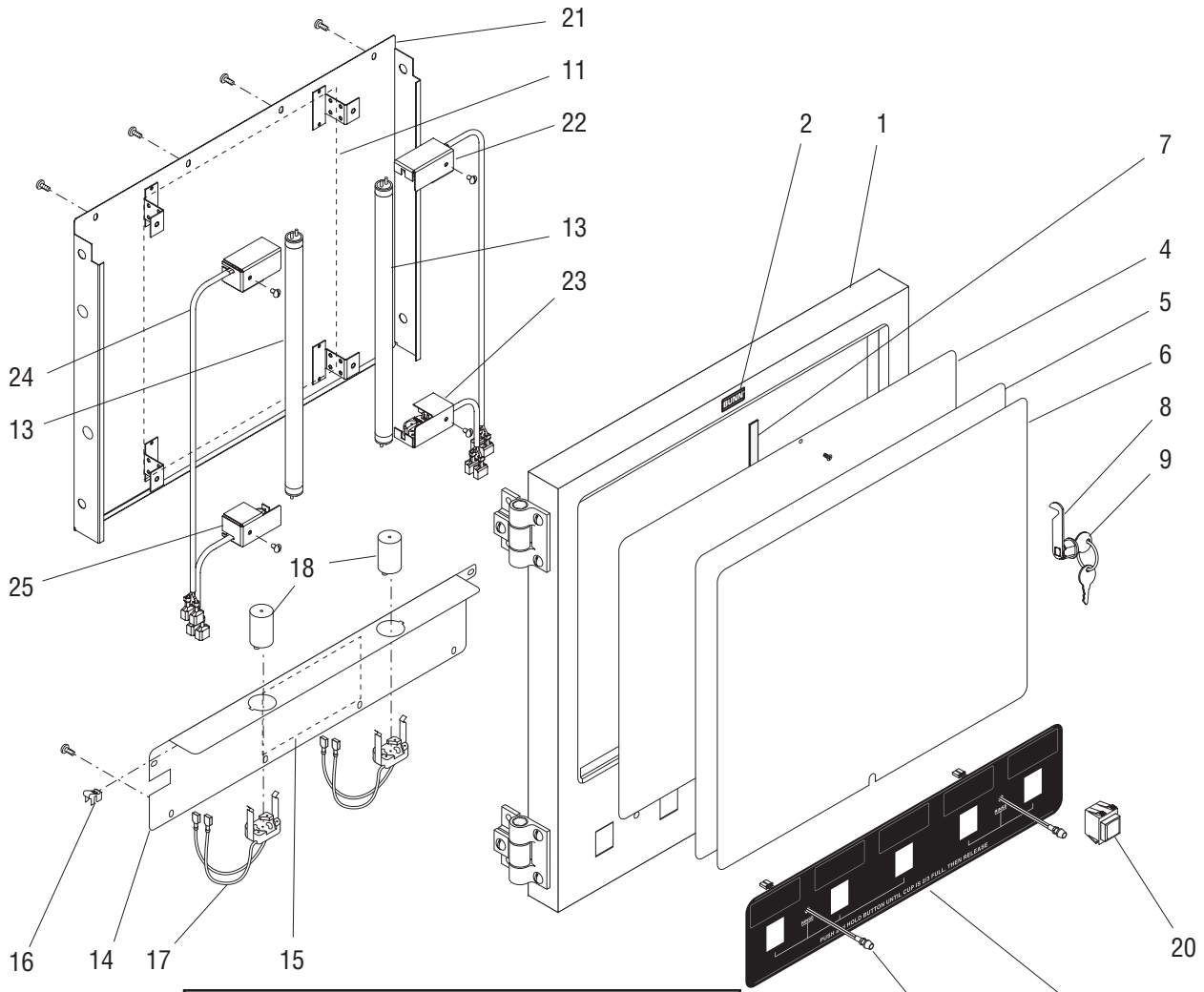
DOOR ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	34489.1000	1	Door Assy, FMD-4 (Includes items 2,3 and 7)
	34489.1001	1	Door Assy, FMD-5 (Includes items 2,3 and 7)
2	23279.0000	1	Decal, BUNN
3	28964.0004	1	Decal, Dispense Switch (FMD-4)
	28964.0003	1	Decal, Dispense Switch (FMD-5)
4	34720.0001	1	Lens, Merchandiser - Fixed
	35103.0000	2	Screw, Flat Head Phillips #4-40
5	34721.0000	1	Display, Graphics
6	34719.0001	1	Lens, Merchandiser - Removable
7	27298.0500	1	Striker Assy.
8	34722.0000	1	Lock Assy. (Includes item 9)
9	28095.0000	1	Key Set (Includes two keys)
10	35076.0000	1	Panel, Upper Door
	01311.0000	4	Screw #8-32 x .25"
11	34827.0000	1	Decal, Cleaning Instructions (FMD-4)
	34718.0000	1	Decal, Cleaning Instructions (FMD-5)
12	28322.0000	4	Lamp Holder
	02328.0002	4	Screw, Pan Head #6-32 x .188"
13	26239.0000	2	Lamp, Flourescent
14	34492.0000	1	Panel, Lower Door 120V
	40781.0000	1	Panel, Lower Door 230V
	01311.0000	6	Screw #8-32 x .25"
15	29308.0000	1	Decal, Hopper Installation
16	28335.0000	1	Clip, Ground
17	28325.0000	2	Socket, Starter 120V
	40782.0000	2	Socket, Starter 230V
18	27619.0000	2	Starter, Lamp
19	12517.0001	2	Lamp Assy L.E.D.
20	28296.1000	5	Switch, Dispense (One less used on FMD-4)
21	35076.0001*	1	Panel, Upper Door (Late Models)
	01311.0000	4	Screw #8-32 x .25"
22	27543.1003	1	Lampholder Assy, Upper Right (Late Models)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
23	27543.1004	1	Lampholder Assy, Lower Right (Late Models)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
24	27543.1005	1	Lampholder Assy, Upper Left (Late Models)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"

(Continued)

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

(Continued)

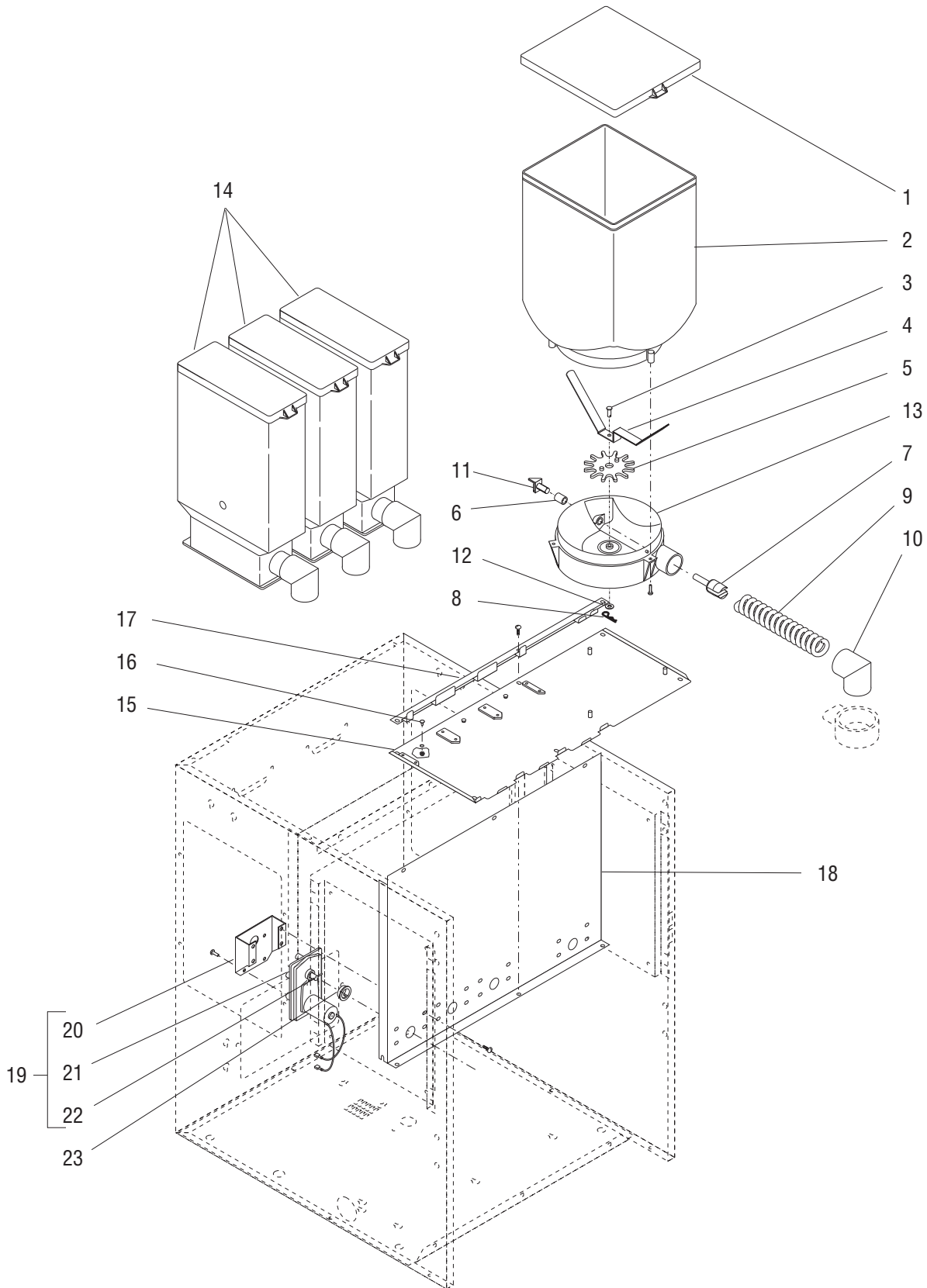


Early Models

DOOR ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
25	27543.1006	1	Lampholder Assy, Lower Left (Late Models)
	01308.0000	1	Screw, Truss Head #6-32 x .25"
The following items are not illustrated			
26	28336.0000	1	Wiring Harness, Door
27	35099.0000	1	Wiring Harness, Door Interconnect (FMD-4)
	34985.0000	1	Wiring Harness, Door Interconnect (FMD-5)
28	26537.0000	1	Decal, Flavors (Almond Amaretto, Cappuccino, French Vanilla, Hazelnut, Hot Chocolate and Raspberry Mocha)
	26537.0001	1	Decal, Flavors (Swiss Mocha, Mocha, Raspberry Vanilla, Irish Creme, Coffee and Original)
	26537.0003	1	Decal, Flavors (White Chocolate, Cinnamon Vanilla Nut, Decaf, Regular, French Vanilla and Hot Chocolate)

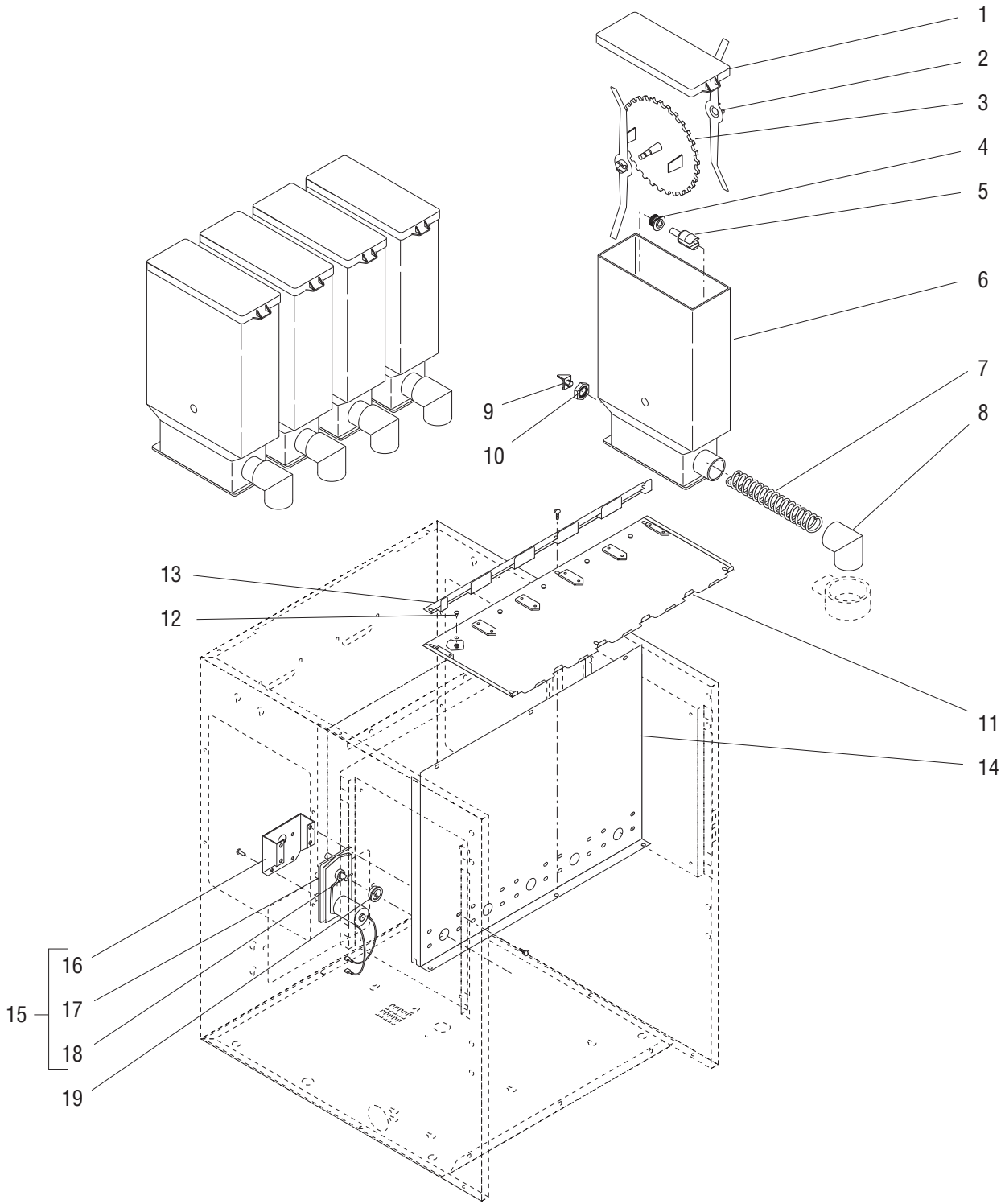
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



AUGER DRIVE & HOPPERS - FMD-4

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
-	29014.1000	1	Hopper & Auger Drive Assy (Includes items 1 thru 13)
1	28679.0000	1	Lid, Hopper
2	28698.0000	1	Hopper
	20377.0001	3	Screw, Pan Head #4-20 x .50"
3	21357.0000	1	Shaft, Wiper
4	21747.0001	1	Blade, Wiper
5	21746.0000	1	Gear, Wiper Drive
6	25892.0000	1	Spacer, .312" I.D. x .437" O.D. x .56" LG
7	26940.0003	1	Shaft, Auger Drive
8	21358.0000	1	Clip, Retainer
9	21355.0000	1	Auger, Wire
10	25903.0000	1	Elbow, Ejector
11	32383.0000	1	Bracket, Auger Drive
12	01522.0000	1	Washer, .203" I.D. x .50" O.D.
13	21465.0001	1	Base, Hopper
14	28424.1000	3	Hopper & Auger Drive Assy (See page 13 for components)
15	34672.0000	1	Panel, Hopper Support
	01311.0000	6	Screw #8-32 x .25"
16	20960.0000	3	Shoulder Screw
	00991.0002	3	Nut, Elastic Lock #6-32
17	29713.0001	1	Bracket, Hopper Locator
18	34669.0000	1	Panel, Hopper Motor
	01311.0001	5	Screw, Locking #8-32 x .25"
19	29642.1001	4	Gearmotor Assembly (Includes items 20 thru 22)
	01311.0001	16	Screw, Locking #8-32 x .25"
20	25794.0001	4	Bracket, Motor Mounting
21	-----	4	Gearmotor w/Pin, Auger (Not available. Order item 19)
	01311.0000	16	Screw #8-32 x .25"
	01511.0000	4	Lockwasher, External Tooth #8
22	26247.0000	4	Pin, Spring .094" Dia. x 1.0"
	26247.1000	-	Kit, Spring Pin (Includes 6 Pins)
23	26401.0000	4	Dust Seal

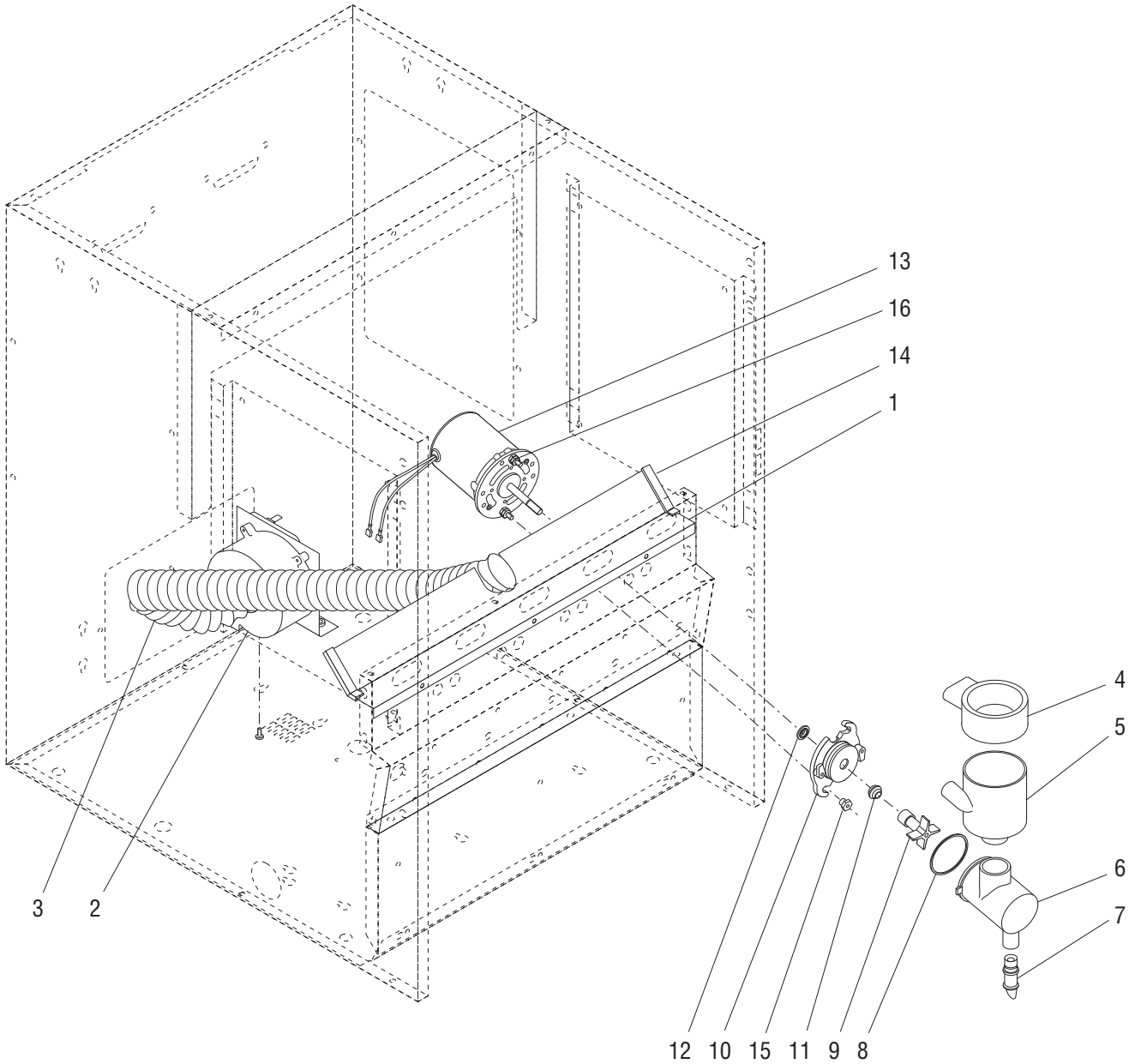
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



AUGER DRIVE & HOPPERS - FMD-5

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
-	28424.1000	5	Hopper Assy (Each includes items 1 thru 10)
1	28061.0000	1	Lid, Hopper
2	32337.0000	2	Mixing Blade
3	32386.0000	1	Disk, Agitator (22 Tooth)
4	28067.0000	1	Bushing, Auger Drive Shaft
5	26940.0002	1	Shaft, Auger Drive
6	28425.0000	1	Hopper
7	26112.0001	1	Auger, Wire
8	25903.0000	1	Elbow, Ejector
9	32383.0000	1	Bracket, Auger Drive
10	25743.0000	1	Locknut
11	34607.0000	1	Panel, Hopper Support
	01311.0000	6	Screw #8-32 x .25"
12	20960.0000	5	Shoulder Screw
	00991.0002	5	Nut, Elastic Lock #6-32
13	34615.0000	1	Bracket, Hopper Locator
14	34614.0000	1	Panel, Hopper Motor
	01311.0001	5	Screw, Locking #8-32 x .25"
15	29642.1001	5	Gearmotor Assembly (Includes items 16 thru 18)
	01311.0001	20	Screw, Locking #8-32 x .25"
16	25794.0001	5	Bracket, Motor Mounting
17	-----	5	Gearmotor w/Pin, Auger (Not available. Order item 15)
	01311.0000	20	Screw #8-32 x .25"
	01511.0000	5	Lockwasher, External Tooth #8
18	26247.0000	5	Pin, Spring .094" Dia. x 1.0"
	26247.1000	-	Kit, Spring Pin (Includes 6 Pins)
19	26401.0000	5	Dust Seal

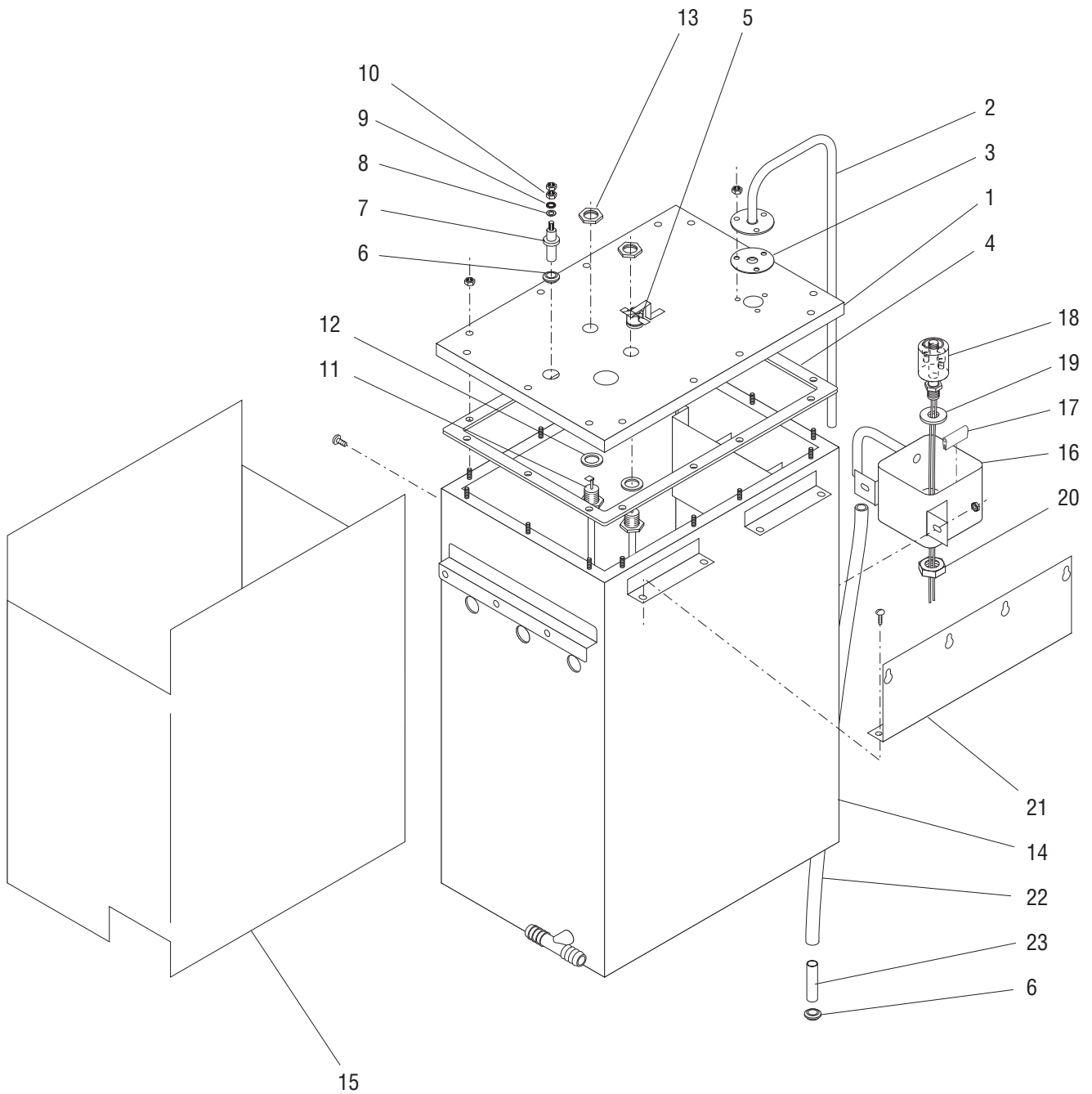
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



MIXING/WHIPPER CHAMBER & DRIVE MOTOR

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
			*FMD-4
			**FMD-5
		* **	
1	35079.1000	1 1	Baffle Assembly, Fan (Includes item 14)
	02336.0000	3 3	Screw, Truss Head #4-40 x .25"
2	28295.0000	1 1	Fan & Bracket Assembly (120V)
	28295.0001	1 1	Fan & Bracket Assembly (230V)
	01311.0001	2 2	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking
3	28297.0000	1 1	Hose, Vacuum
4	25732.0000	4 5	Steam Collector
5	25733.0000	4 5	Mixing Chamber
6	25734.1000	4 5	Whipper Chamber
7	25736.0000	4 5	Dispense Tip - Drink .34" ID
	28864.0004	4 5	Dispense Tip - Soup .40" ID
8	24733.0010	4 5	O-Ring
9	25902.0000	4 5	Frother
10	28866.0000	4 5	Receptacle, Whipper Chamber
11	26356.0000	4 5	Seal, Shaft
	26356.1000	- -	Kit, Shaft Seal (Includes 6 Seals)
12	28867.0000	4 5	Slinger
13	28428.1000	4 5	Motor, Whipper 120V (Includes item 16)
	28428.1002	4 5	Motor, Whipper 230V (Includes item 16)
14	02434.0009*	2 2	Gasket, Silicone 2.25" LG (Order item 17)
15	28865.0000	8 10	Nut
16	32306.0000	8 10	Spacer
17	02434.1000	- -	Gasket, Silicone 18" LG
18	32906.0000	- -	Kit, Preventive Maintenance (Includes one of items 4 - 11 and 25903.0000 Elbow)

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

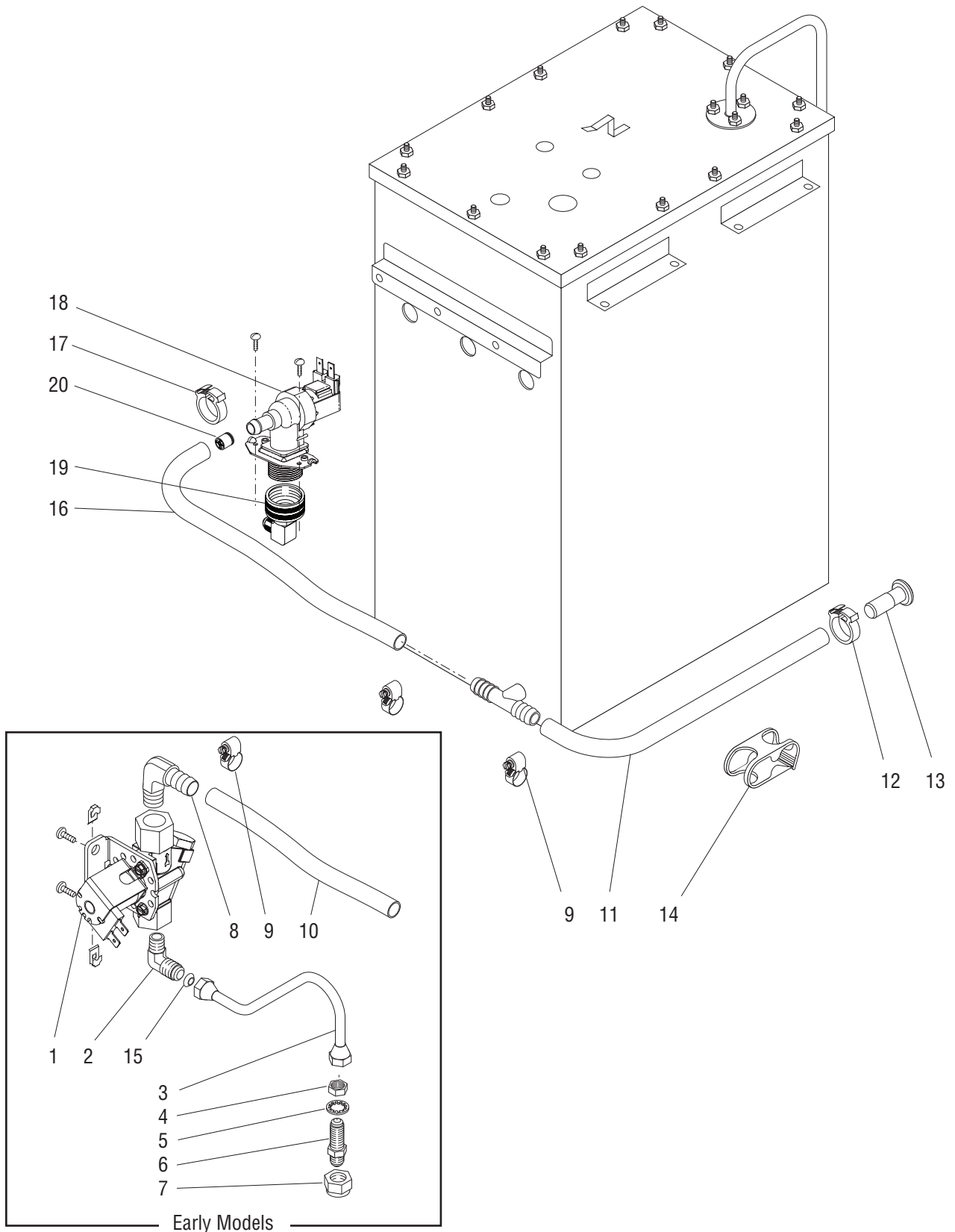


TANK, HEATER & OVERFLOW PROTECTION

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	34584.0000	1	Lid, Tank
	00908.0000	14	Nut, Hex #8-32
2	35011.0000*	1	Tube, Overflow
	00908.0000	3	Nut, Hex #8-32
3	05515.0000	1	Gasket
4	34866.0000	1	Gasket, Tank Lid
5	29329.1000	1	Limit Thermostat
6	02536.0000	2	Grommet
7	07412.1002	1	Level Probe Kit (Includes items 8, 9 and 10)
8	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
9	01501.0000	1	Washer, Flat
10	00908.0000	2	Nut, Hex #8-32
11	20201.4151	1	Tank Heater, 1700W, 120V (Includes item 12)
	20201.0750	1	Tank Heater, 3500W, 240V (Includes item 12)
12	00943.0000	2	Gasket, Tank Heater
13	00942.0000	2	Nut, Hex .50"-20
14	37983.1000	1	Tank (Includes Grommets)(With copper overflow cup)
	37983.1001	1	Tank (Includes Grommets)(With aluminum overflow cup)
	02308.0000	8	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
15	35012.0000*	1	Insulation, Tank
16	22728.0000	1	Cup, Overflow (Copper)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
	41259.0001	1	Overflow Cup (Aluminum)
	41266.0000	1	Film
	41280.0000	1	Elbow
	04797.0000	1	Washer
17	02434.0010*	1	Gasket, U-channel 2.0" (Order item 24)
18	03803.0000	1	Switch, Liquid Level
19	03633.0000	1	Gasket, Silicone
20	00946.0000	1	Nut, Hex Brass .50"-20
21	35020.0000	1	Bracket, Tank Support
	02308.0000	4	Screw, Pan Head #8-32 x .38"
22	28526.0008*	1	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 12.0" (Order item 25)
23	21801.0002	1	Tube .375" O.D. x 1.50"
24	02434.1000	-	Gasket, U-channel 18.0" (Cut to Required Length)
25	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438"O.D. x 36"
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438"O.D. x 60"
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438"O.D. x 120"

} Not Illustrated

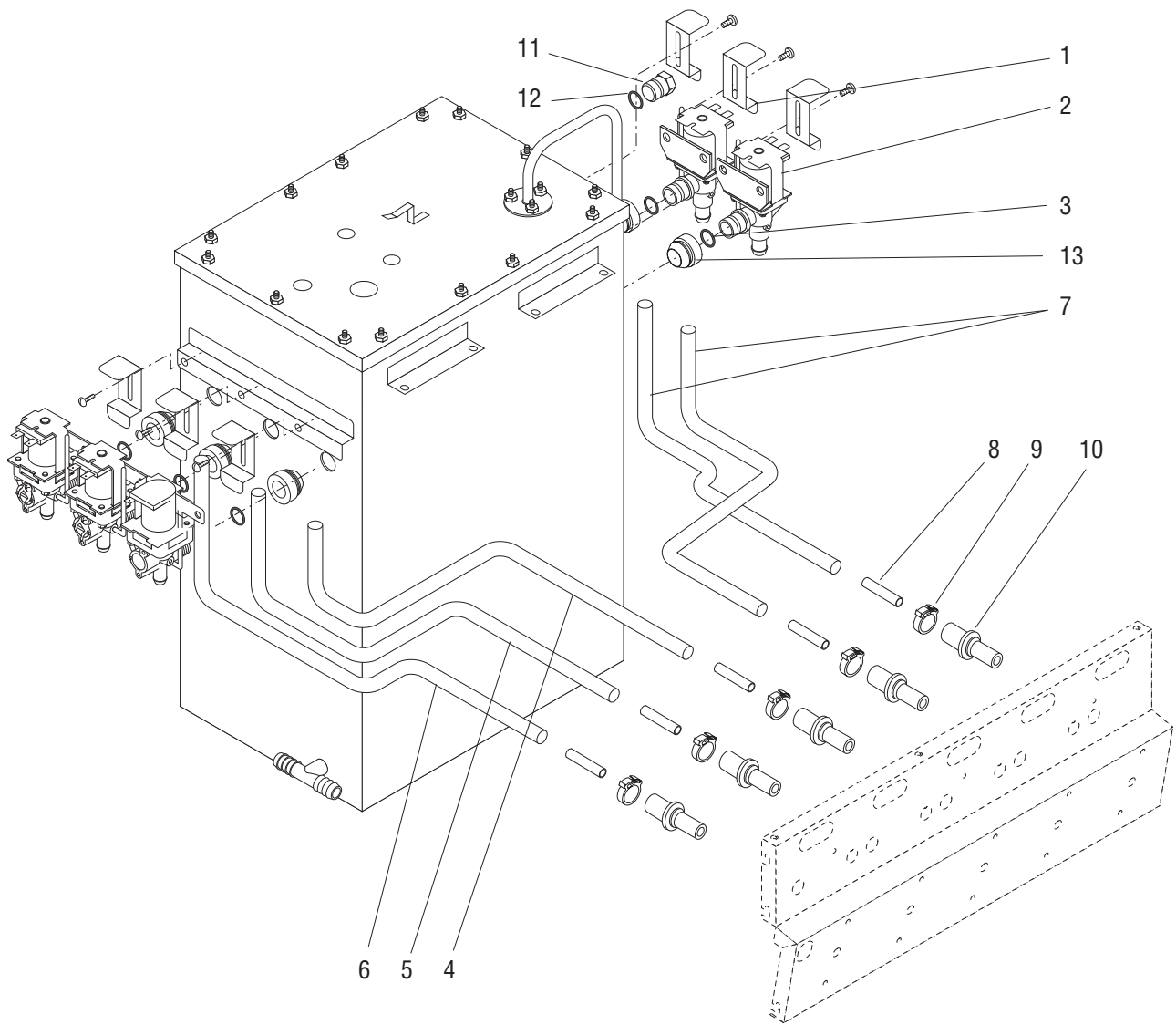
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



FILL VALVE & DRAIN LINE

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	35094.0000	1	Valve Assy, Inlet 120V
	35094.0005	1	Valve Assy, Inlet 230V
	00938.0000	2	Fastener, U-Type #8
	02322.0002	2	Screw, Truss Head #8-32 x .375" Blk
2	34768.0000	1	Fitting, 90° Elbow .375" MPT x .375" flare
3	34993.0000	1	Tube
4	12757.0000	1	Nut, Hex .625"-18 Brass
5	01514.0000	1	Lockwasher, Internal Tooth .625"
6	12756.0000	1	Fitting, Bulkhead Male .38" flare
7	00976.0000	1	Cap Nut .375" flare, Brass
8	33606.0001	1	Elbow .375" NPT x .50" Barb
9	35134.0000	3	Clamp, Hose, Wormdrive .312" to .50"
10	20976.0005*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 7.5" (Order item 21)
11	20976.0069*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 24.0" (Order item 21)
12	12422.0001	1	Clamp, Hose .59/.66" I.D.
13	34392.0000	1	Plug
14	11630.0001	1	Clamp, Tubing Shut Off
15	32359.0000	1	Gasket, Copper
16	20976.0043*	1	Tube, Silicone .38" I.D. x 10.75" (Order item 21)
17	12422.0001	1	Clamp, Hose .59/.66" I.D.
18	36233.1000	1	Valve, Water Inlet 120V
	36233.0001	1	Valve, Water Inlet 230V
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM
19	37297.0006	1	Elbow .25" Flare x .75" FTHRD
20	36378.0001	1	Check Valve 2.5psi (Late Models)
21	20976.1000	-	Tube, Silicone .38" I.D. x 12.0" (Cut to Required Length)
	20976.1001	-	Tube, Silicone .38" I.D. x 30.0" (Cut to Required Length)
22	43644.0000	-	Kit, Valve Rebuild (Not Illustrated)

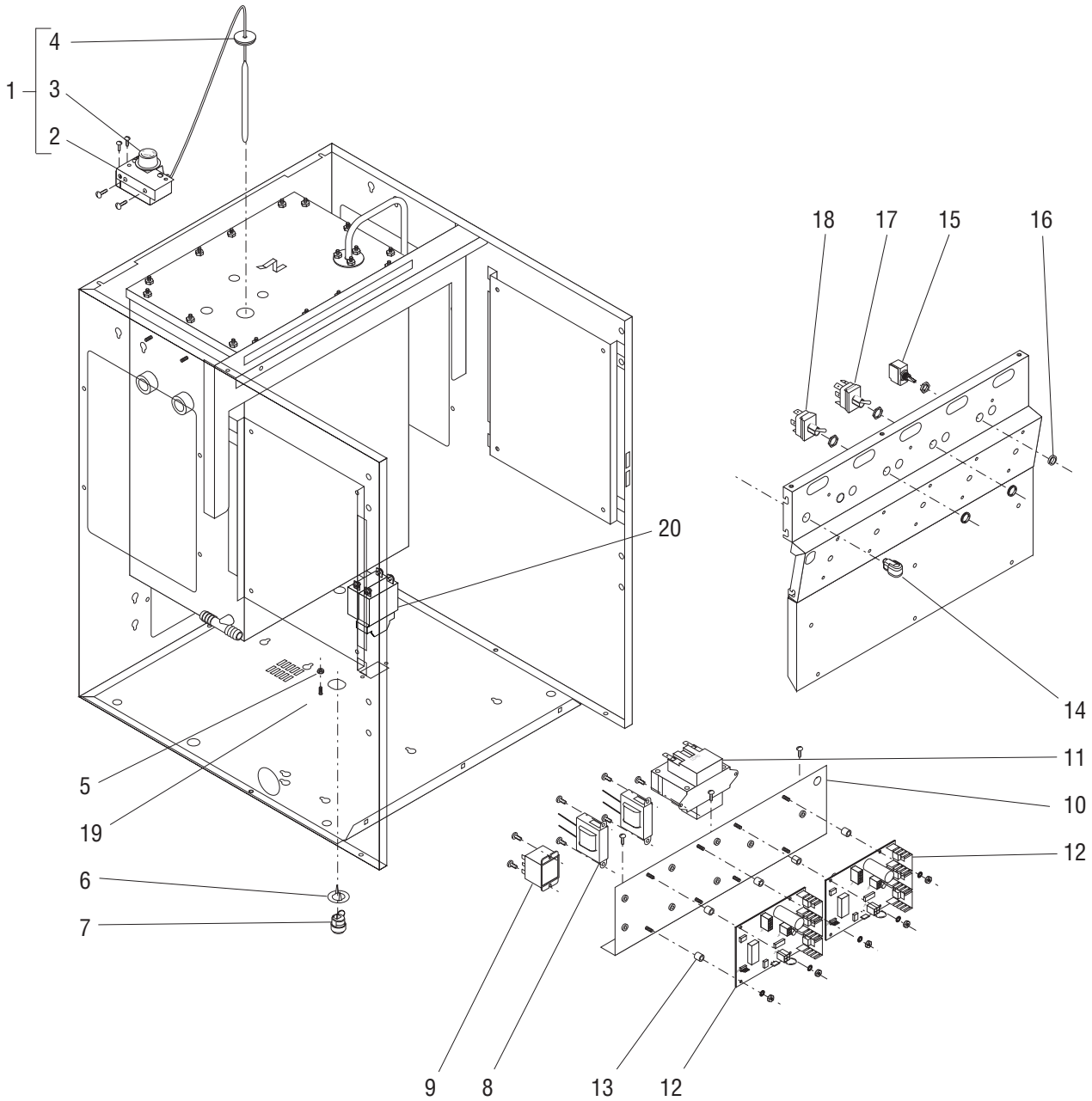
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.




DISPENSE VALVES & LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
			*FMD-4
			**FMD-5
		* **	
1	29576.0000	5 5	Bracket, Valve Mounting
	00970.0000	5 5	Nut, Keps #8-32 (Early Models)
	01326.0000	5 5	Screw, Truss Head #10-32 x .25" (Late Models)
2	39285.1001	4 5	Valve, Dispense 120V (Includes item 1)
	39285.1002	4 5	Valve, Dispense 230V (Includes item 1)
3	24733.0011	4 5	O-ring
4	28526.0012*	1 1	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 14.6" (Order item 14)
5	28526.0002*	1 1	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 16.0" (Order item 14)
6	28526.0016*	1 1	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 18.0" (Order item 14)
7	28526.0023*	1 2	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 17.0" (Order item 14)
8	21801.0002	4 5	Tube .375" O.D. x 1.50"
9	12422.0001	4 5	Clamp, Hose .59/.66" I.D.
10	25803.0000	4 5	Water Inlet Mixing Chamber
11	26369.0000	1 -	Plug
12	24733.0011	1 -	O-ring
13	37970.0000	4 5	Grommet (Late Models)
14	28526.1001	- -	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 36"
	28526.1002	- -	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 60"
	28526.1003	- -	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 120"
			} Not Illustrated
15	45964.1000	4 5	Repair Kit, Dispense Valve

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



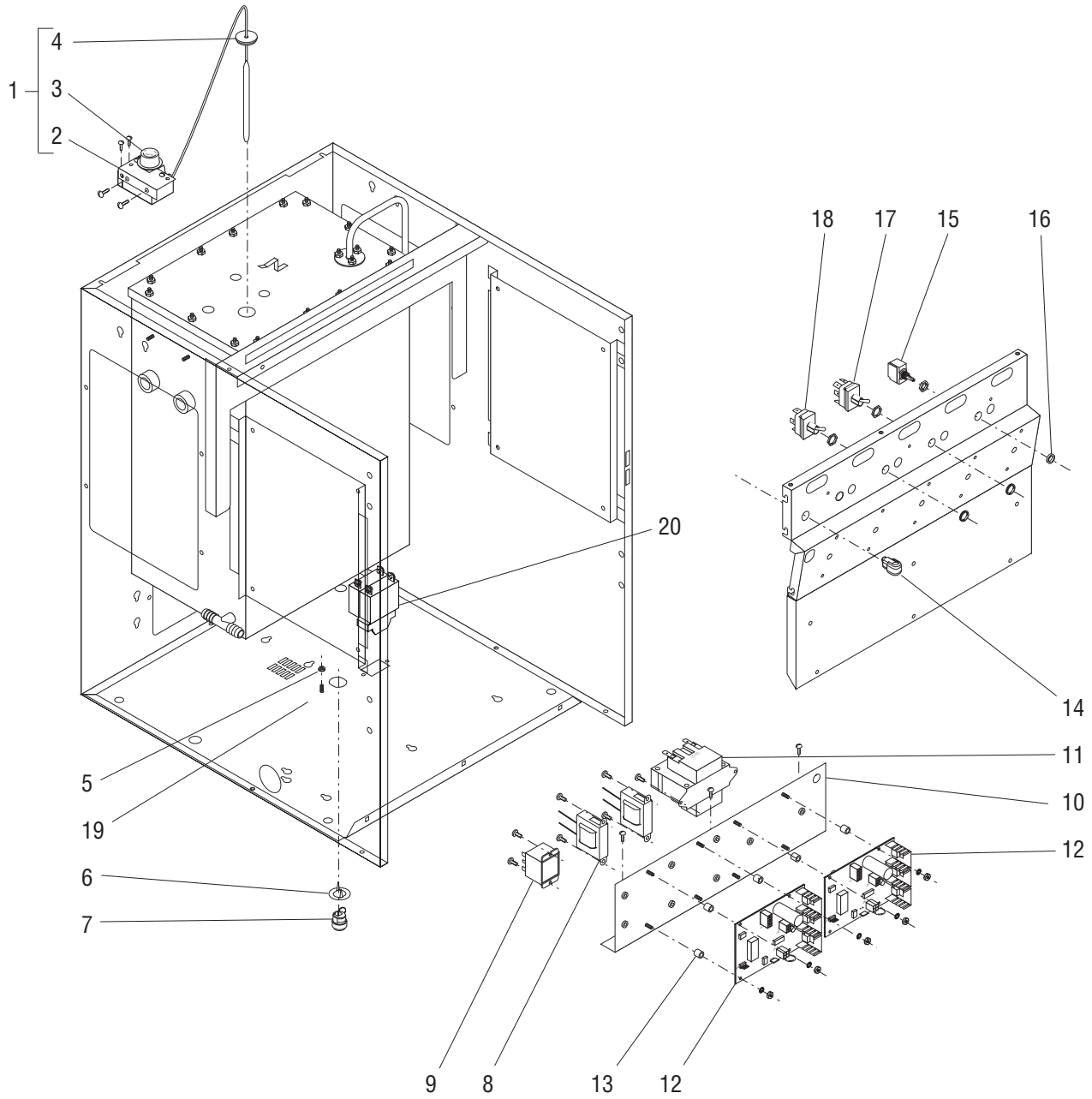
ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	40791.1006	1	Thermostat Assembly
	01311.0003	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Blk (Mounting)
	20762.0000	2	Screw, Binding Head #8-32 x .25" (Terminal)
2	28224.0000	1	Bracket
	02301.0001	2	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
3	00720.0000	1	Knob
4	07073.1000	1	Grommet
5	00970.0000	1	Nut, Keps #8-32 - Power Cord Ground
6	00715.0000	1	Adapter Washer, Strain Relief
7	00713.0000	1	Bushing, Strain Relief
8	28327.0000	2	Ballast 120V
	39642.0000	2	Ballast 230V
	01311.0001	4	Screw, Locking #8-32 x .25"
9	35207.0000	1	Relay 120V
	35207.0002	1	Relay 230V
	02308.0000	2	Screw #8-32 x .25" (Early Models)
	00973.0000	2	Nut, Keps #6-32 (Late Models)
10	34625.0000	1	Bracket 120V
	34625.0002*	1	Bracket 230V
	01311.0000	3	Screw #8-32 x .25"
11	32824.0001	1	Transformer 120V
	39417.0001	1	Transformer 230V
	01311.0001	2	Screw, Locking #8-32 x .25"
12	42996.1000	2	Control Board
	01510.0000	8	Lockwasher, External Tooth #6
	00973.0000	8	Nut, Keps #6-32
13	00450.0000	8	Spacer
14	01666.0001	1	Bushing, Strain Relief
15	23522.1000	1	Switch, Tank Heater
16	23697.0000	1	Nut, Plastic Face .469"-32
17	28857.1000	1	Switch, Rinse/Run (Includes nuts)
18	28856.1000	1	Switch, Increase/Decrease (Includes nuts)
19	00824.0002	1	Decal, Grounding 230V
20	38894.0001	1	Switch, Master ON/OFF
	01308.0002	2	Screw, Truss Hd., Locking #6-32 x .25" (mounting)
	01327.0000	4	Screw, Pan Hd. #10-32 x .38"  terminals
	01512.0000	4	Lockwasher #10

(Continued)

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

(Continued)



ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
The following items are not illustrated			
21	20630.0008	1	Power Cord 120V
	28680.0001	1	Power Cord (FMD-5)(120/240V)(Models w/o Master ON/OFF Switch)
	28680.0004	1	Power Cord (FMD-5)(120/240V)(Models w/ Master ON/OFF Switch)
	27728.0002	1	Power Cord (FMD-5)(230V)
22	35101.0000	1	Wiring Harness, Switches (FMD-4)
	34984.0000	1	Wiring Harness, Switches (FMD-5)
23	35097.0000	1	Wiring Harness, High Voltage (FMD-4)(120V or 120/240V)
	35098.0000	1	Wiring Harness, High Voltage (FMD-4)(120/208)
	34983.0000	1	Wiring Harness, High Voltage (FMD-5)(120V)
	34983.0001	1	Wiring Harness, High Voltage (FMD-5)(120/240V)
	34983.0002	1	Wiring Harness (FMD-5)(230V)
24	35102.0000	1	Wiring Harness, Low Voltage (FMD-4)
	34982.0000	1	Wiring Harness, Low Voltage (FMD-5)
25	38920.0008	1	Wiring Harness, Master ON/OFF Switch
26	03851.0000	2	Wire Nut, TAN 2-22 AWG
27	28862.0000	1	Lead, jumper (Models w/o Cold Water Valve)

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

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00450.0000.....	25	13255.0003.....	7	27543.1003.....	9	29642.1001.....	13,15
00619.0010.....	5	20201.0750.....	19	27543.1004.....	9	29713.0001.....	13
00656.0001.....	5	20201.4151.....	19	27543.1005.....	9	32283.0000.....	21
00713.0000.....	25	20203.0100.....	19	27543.1006.....	11	32306.0000.....	17
00715.0000.....	25	20377.0001.....	13	27619.0000.....	9	32337.0000.....	15
00720.0000.....	25	20630.0008.....	29	27728.0002.....	27	32359.0000.....	21
00824.0002.....	25	20762.0000.....	25	28061.0000.....	15	32383.0000.....	13,15
00831.0000.....	5	20960.0000.....	13,15	28067.0000.....	15	32386.0000.....	15
00908.0000.....	19	20976.0005.....	21	28095.0000.....	9	32812.0000.....	5
00938.0000.....	21	20976.0043.....	21	28206.0000.....	5	32824.0001.....	25
00942.0000.....	19	20976.0069.....	21	28224.0000.....	25	32906.0000.....	17
00943.0000.....	19	20976.1000.....	21	28295.0000.....	17	33045.0000.....	5
00946.0000.....	19	20976.1001.....	21	28295.0001.....	17	33606.0001.....	21
00970.0000.....	19,23,25	21355.0000.....	13	28296.1000.....	9	34392.0000.....	21
00973.0000.....	25	21357.0000.....	13	28297.0000.....	17	34489.1000.....	9
00976.0000.....	21	21358.0000.....	13	28322.0000.....	9	34489.1001.....	9
00991.0000.....	5	21436.0000.....	5	28325.0000.....	9	34492.0000.....	9
00991.0002.....	13,15	21465.0001.....	13	28327.0000.....	25	34584.0000.....	19
01308.0000.....	9,11	21746.0000.....	13	28328.0008.....	7	34607.0000.....	15
01308.0002.....	25	21747.0001.....	13	28328.0009.....	7	34608.1000.....	5
01311.0000.....	7,9,13,15,25	21801.0002.....	19,23	28335.0000.....	9	34608.1001.....	5
01311.0001... 5,7,13,15,17,25		22728.0000.....	19	28336.0000.....	11	34608.1002.....	5
01311.0003.....	5,25	23164.0002.....	5	28366.1001.....	7	34608.1003.....	5
01315.0000.....	5	23279.0000.....	9	28368.0000.....	5	34610.0000.....	7
01326.0000.....	23	23522.1000.....	25	28368.0004.....	5	34611.0000.....	5
01327.0000.....	25	23697.0000.....	25	28424.1000.....	13,15	34614.0000.....	15
01501.0000.....	19	24733.0010.....	17	28425.0000.....	15	34615.0000.....	15
01510.0000.....	25	24733.0011.....	23	28428.1000.....	17	34621.1000.....	7
01511.0000.....	13,15	25732.0000.....	17	28428.1002.....	17	34621.1001.....	7
01512.0000.....	25	25733.0000.....	17	28526.0002.....	23	34625.0000.....	25
01514.0000.....	21	25734.1000.....	17	28526.0008.....	19	34625.0002.....	25
01522.0000.....	13	25736.0000.....	17	28526.0012.....	23	34627.1000.....	5
01666.0001.....	26	25743.0000.....	15	28526.0016.....	23	34669.0000.....	13
02301.0001.....	26	25794.0001.....	13,15	28526.0023.....	23	34671.0000.....	5
02308.0000.....	7,19,25	25803.0000.....	23	28526.1001.....	19,23	34672.0000.....	13
02322.0002.....	21	25892.0000.....	13	28526.1002.....	19,23	34716.0000.....	7
02328.0002.....	9	25902.0000.....	17	28526.1003.....	19,23	34717.0000.....	7
02336.0000.....	17	25903.0000.....	13,15	28679.0000.....	13	34718.0000.....	9
02434.0009.....	17	26112.0001.....	15	28680.0001.....	27	34719.0001.....	9
02434.0010.....	19	26239.0000.....	9	28680.0004.....	27	34720.0001.....	9
02434.1000.....	17,19	26247.0000.....	13,15	28698.0000.....	13	34721.0000.....	9
02536.0000.....	19	26247.1000.....	13,15	28856.1000.....	25	34722.0000.....	9
03633.0000.....	19	26356.0000.....	17	28857.1000.....	25	34725.0001.....	5
03803.0000.....	19	26356.1000.....	17	28862.0000.....	25	34725.0000.....	5
03851.0000.....	27	26369.0000.....	23	28864.0004.....	17	34768.0000.....	21
03996.0000.....	5	26401.0000.....	13,15	28865.0000.....	17	34820.0000.....	5
04797.0000.....	19	26523.0000.....	5	28866.0000.....	17	34820.0001.....	5
05515.0000.....	19	26524.0000.....	5	28867.0000.....	17	34827.0000.....	9
07073.1000.....	25	26528.0000.....	5	28872.0000.....	5	34866.0000.....	19
07412.1002.....	19	26537.0000.....	11	28964.0003.....	9	34971.0000.....	5
11630.0001.....	21	26537.0001.....	11	28964.0004.....	9	34972.0000.....	5
12422.0001.....	21,23	26537.0003.....	11	29014.1000.....	13	34982.0000.....	27
12517.0001.....	9	26940.0002.....	15	29308.0000.....	9	34983.0000.....	27
12756.0000.....	21	26940.0003.....	13	29329.1000.....	19	34983.0001.....	27
12757.0000.....	21	27298.0500.....	9	29576.0000.....	23	34983.0002.....	27

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
34984.0000.....	27						
34985.0000.....	11						
34993.0000.....	21						
35011.0000.....	19						
35012.0000.....	19						
35020.0000.....	19						
35076.0000.....	9						
35076.0001.....	9						
35079.1000.....	17						
35094.0000.....	21						
35094.0005.....	21						
35097.0000.....	27						
35098.0000.....	27						
35099.0000.....	11						
35101.0000.....	27						
35102.0000.....	27						
35103.0000.....	9						
35134.0000.....	21						
35207.0000.....	25						
35207.0002.....	25						
36194.0000.....	7						
36233.1000.....	21						
36233.0001.....	21						
36378.0001.....	21						
37297.0006.....	21						
37881.0000.....	7						
37970.0000.....	23						
37983.1000.....	19						
37983.1001.....	19						
38019.0000.....	7						
38026.0000.....	7						
38894.0001.....	25						
38920.0008.....	27						
39285.1001.....	23						
39285.1002.....	23						
39417.0001.....	25						
39642.0000.....	25						
39803.0000.....	7						
40781.0000.....	9						
40782.0000.....	9						
40791.1006.....	25						
41259.0001.....	19						
41266.0000.....	19						
41280.0000.....	19						
42996.1000.....	25						
43644.0000.....	21						
45964.1000.....	23						

Infusion Series® iMIX Dispenser with 3 Hoppers

ITEM#

PROJECT

DATE

Features



iMIX-3

Dimensions: 32.8" H x 12.6" W x 24.1" D
(87.3cm H x 32cm W x 61.2cm D)

iMIX™ Dispensers with 3 Hoppers

- Capacity: iMIX-3: Three, 8-pound (3.6 kg) hoppers
- Large, lighted front graphics for merchandising.
- 4.4-gallon hot water tank to meet peak serving times.
- Cup clearance at 7.25" (18.4 cm) to accommodate popular cup sizes (adjustable to 8.12" (20.6 cm)).
- Key service components easily accessible through front and top.
- High speed, heavy-duty whipper for complete product mixing.
- Front of machine access to tank drain, dump valves, auger and whipper motors and control board for easy service.
- Key lock on the door prevents tampering.
- Contemporary styling for striking visual statement.
- Low product detection system alerts audibly and with message on display when hoppers are low.
- New digital technology adds night mode to prevent pilferage.
- Alphanumeric display communicates advertising messages, machine status and technical support contact information.
- Spring-loaded, all metal auger drive system for easy hopper installation.
- Machine can be ordered with left or right-hinged doors to support side by side placement.
- Front of machine set up and calibration.
- Auger motors with RPM feedback monitoring assure consistent flavors and profits by controlling powder dosing.

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

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004



Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001

Features deluxe whipper chambers:

1. Robust whipper to ensure full flavor yield.
2. Specially designed self cleaning mixing chamber.
3. Exhaust fan to siphon off moisture that can cause powder buildup.
4. Hot water dispense for easy clean-out.
5. Quick disconnecting parts for thorough sanitizing.

Right hinge door kit
Product No.: 38161.0000

Model

iMIX-3

Agency Listing



Dimensions & Specifications

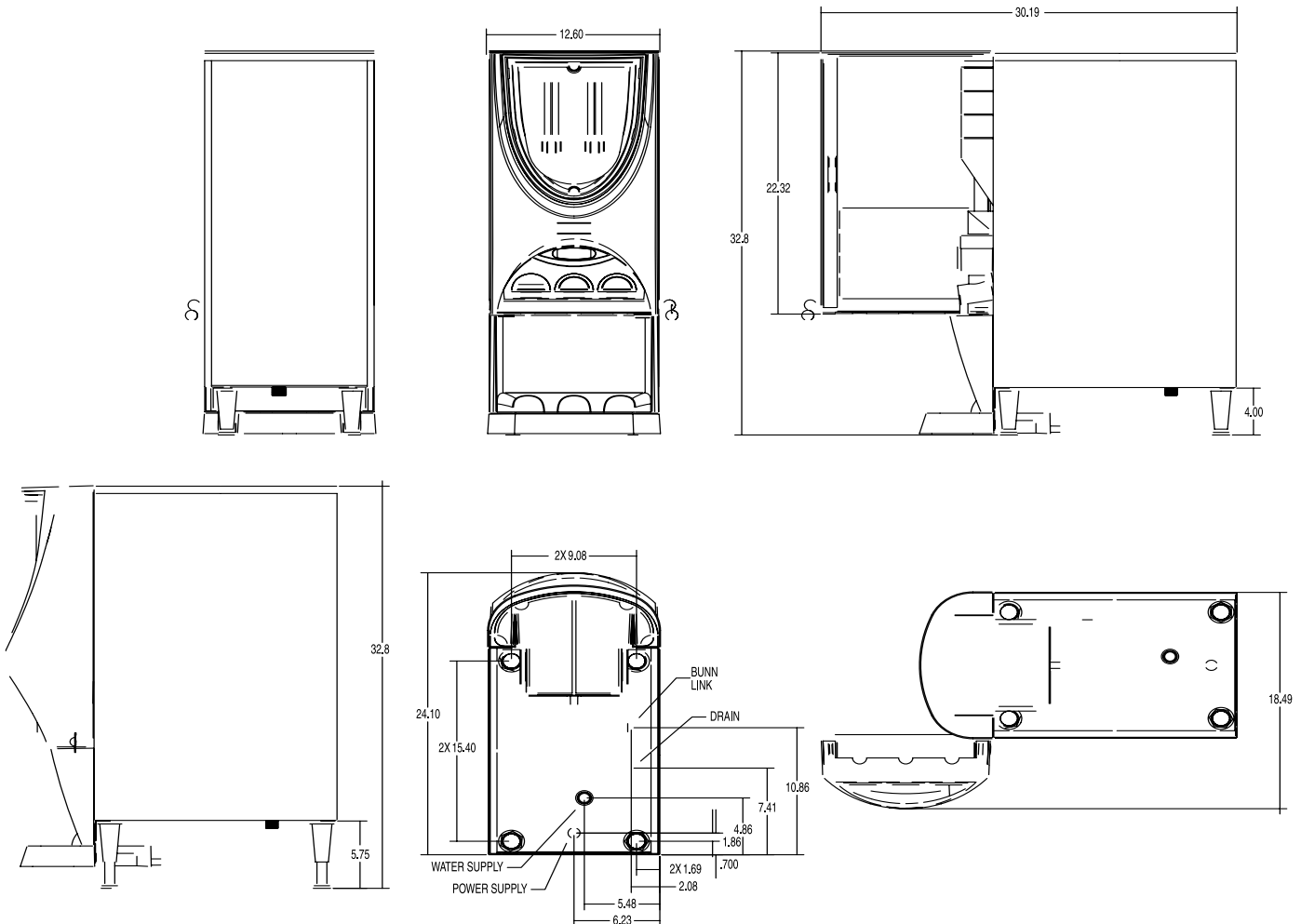
Model	Product #	Volts	Amps	Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
iMIX-3 BLK Cappuccino	36900.0000	120	15	1700	4.5 gal/hr	8.3 ft ³	90 lbs.	Yes*
iMIX-3 BLK** Hot Chocolate	36900.0004	120	15	1700	4.5 gal/hr	8.3 ft ³	90 lbs.	Yes*
iMIX-3 BLK Specialty Tea	36900.0005	120	15	1700	4.5 gal/hr	8.3 ft ³	90 lbs	Yes*
iMIX-3 BLK** Steamer	36900.0003	120	15	1700	4.5 gal/hr	8.3 ft ³	90 lbs	Yes*
iMIX-3 SST Cappuccino	36900.0001	120	15	1700	4.5 gal/hr	8.3 ft ³	90 lbs	Yes
iMIX-3 PC BLK Cappuccino	36900.0002	120	15	1700	4.5 gal/hr	8.3 ft ³	90 lbs.	Yes

*Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only. **Special order models available with door hinges on right side.

Burst Capacity: 36-12 oz. servings in 14 minutes. (to -10°F (-23.3°C) peak serving temperature)

Electrical: 120V model requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 Hz.

Plumbing: 20-100 psi (138-690 kPa) from a 1/4" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the unit. Install a regulator in line when pressure is greater than 90 psi to reduce it to 50 psi. Supplied with 1/4" male flare 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.

Infusion Series™ iMIX Dispenser with 4 and 5 Hoppers



iMIX-4

Dimensions: 32.8"H x 19.3" W x 24" D
(83.2cm H x 59.5cm W x 61cm D)



iMIX-5

Dimensions: 32.8"H x 19.3" W x 24" D
(83.2cm H x 59.5cm W x 61cm D)

Features

iMIX Dispensers with 4 and 5 Hoppers

- Capacity: iMIX-4: Four, 8-pound (3.6 kg) hoppers
iMIX-5: Five, 8-pound (3.6 kg) hoppers
- Large, lighted front graphics for merchandising.
- 7-gallon hot water tank to meet peak serving times.
- Cup clearance at 7.25" (18.4 cm) to accommodate popular cup sizes (adjustable to 8.12" (20.6 cm)).
- Key service components easily accessible through front and top.
- High speed, heavy-duty whipper for complete product mixing.
- Front of machine access to tank drain, dump valves, auger and whipper motors and control board for easy service.
- Key lock on the door prevents tampering.
- Contemporary styling for striking visual statement.
- Low product detection system alerts audibly and with message on display when hoppers are low.
- New digital technology adds night mode to prevent pilferage.
- Alphanumeric display communicates advertising messages, machine status and technical support contact information.
- Spring-loaded, all metal auger drive system for easy hopper installation.
- Machine can be ordered with left or right-hinged doors to support side by side placement.
- Front of machine set up and calibration.
- Auger motors with RPM feedback monitoring assure consistent flavors and profits by controlling powder dosing.

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

Related Products

Easy Clear® EQHP-10
Product No. : 39000.0004

Easy Clear® EQHP-10L
Product No. : 39000.0001



Features deluxe whipper chambers:

1. Robust whipper to ensure full flavor yield.
2. Specially designed self cleaning mixing chamber.
3. Exhaust fan to siphon off moisture that can cause powder buildup.
4. Hot water dispense for easy clean-out.
5. Quick disconnecting parts for thorough sanitizing.

Right hinge door kit
Product No.: 38161.0000

Model

Agency Listing

iMIX-4



iMIX-5



Dimensions & Specifications

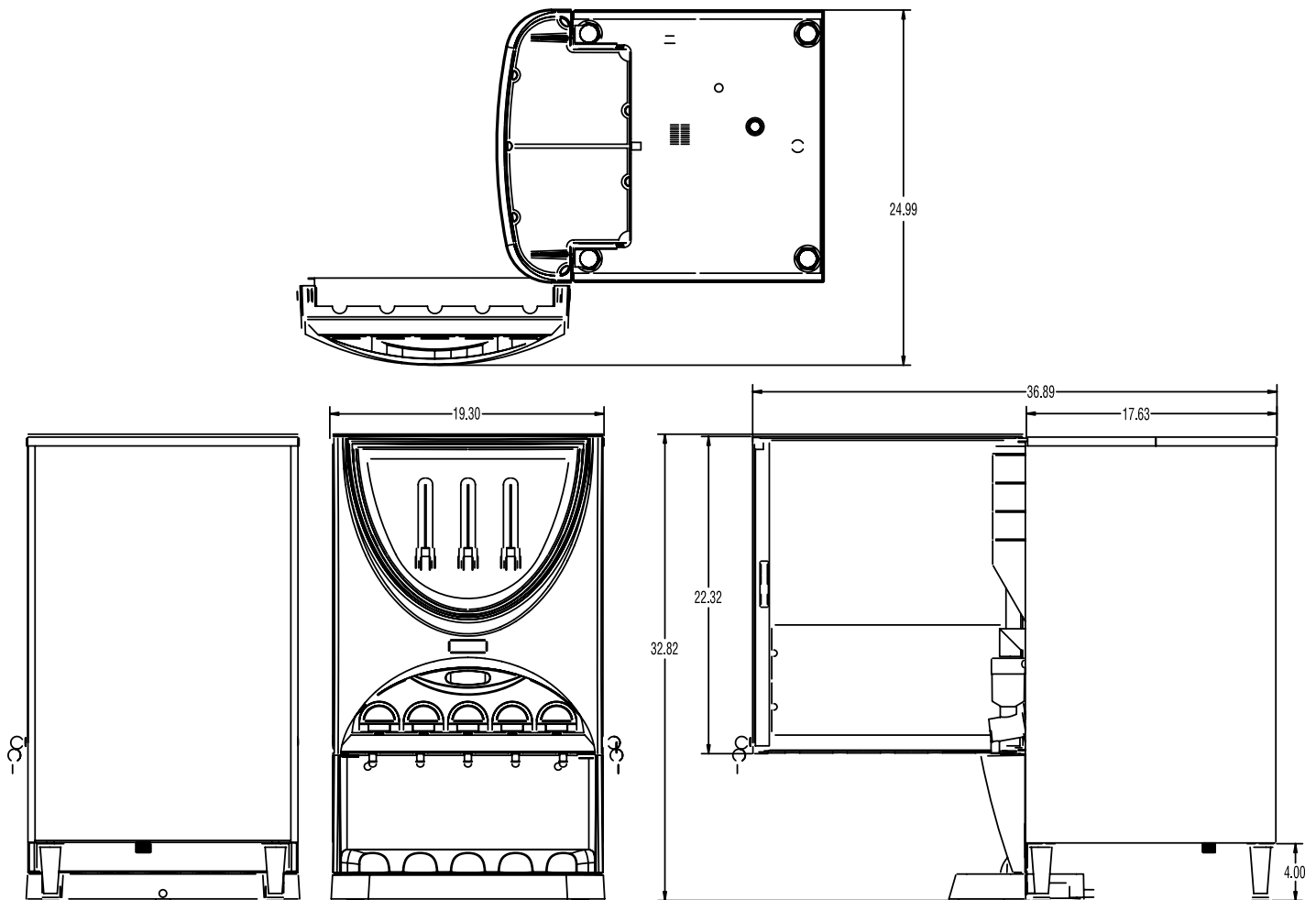
Model	Product #	Volts	Amps	Watts	Capacity	Cubic Measure	Shipping Weight	Cord Attached
iMIX-4 BLK	37000.0004	120	15	1800	4.5 gal/hr	16.37 ft ³	132 lbs.	Yes*
iMIX-4 BLK**	37000.0003	120	15	1800	4.5 gal/hr	16.37 ft ³	132 lbs.	Yes*
iMIX-5 BLK	37000.0000	120	15	1800	4.5 gal/hr	16.37 ft ³	135 lbs	Yes*
iMIX-5 BLK**	37000.0001	120	15	1800	4.5 gal/hr	16.37 ft ³	135 lbs	Yes*

*Power cord (NEMA 5-15P) 15 Amp-120V machine only. **Special order models available with door hinges on right side.

Burst Capacity: 68 - 12 oz. servings in 37 minutes. (to -10°F (-23.3°C) peak serving temperature)

Electrical: 120V model requires 2-wires plus ground service rated 120V, single phase, 60 Hz.

Plumbing: 20-100 psi (138-690 kPa) from a 1/4" or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the unit. Install a regulator in line when pressure is greater than 90 psi to reduce it to 50 psi. Supplied with 1/4" male flare 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®

IMIX®-3

IMIX®-4

IMIX®-5



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

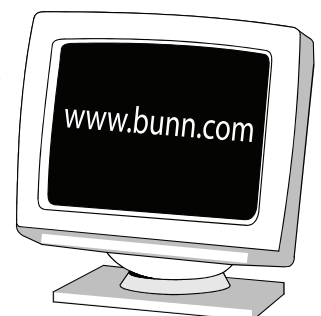
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

- 1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.
- 3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.
- 4) Los discos abrasivos del equipo molidor de café para que muele el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

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

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

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA 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 de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

BrewWISE, BrewLOGIC, BrewMETER, BrewWIZARD, Bunn Gourmet, BUNN Gourmet Ice, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNlink, BUNNserve, BUNNSERVE, BUNN Espresso, DBC, Dr. Brew, Dual, EasyClear, EasyGard, Easy Pour, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, IMIX, Infusion Series, Intellisteam, Quality Beverage Equipment Worldwide, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, My Café, PowerLogic, Safety-Fresh, Scale-Pro, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, System III, ThermoFresh, 392, AutoPOD, AXIOM, Beverage Profit Calculator, Beverage Bar Creator, BUNNsource, Coffee At Its Best, Cool Froth, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Pulse Wave, Signature Series, Silver Series, Smart Heat, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Titan, Ultra, son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

AVISOS A LOS USUARIOS

Los avisos colocados en este distribuidor debe conservarse en buenas condiciones Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas

⚠ WARNING
<ul style="list-style-type: none"> ◆ 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 national/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
<small>00831.0000F 3/98 ©1998 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>

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.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

00656.0000

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.

⚠ WARNING
<p>To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.</p>

37881.0000
¡ADVERTENCIA!

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



IMIX-3 (Autoservicio)
28328.0011

ADVERTENCIA
LÍQUIDO CALIENTE

SUELTE EL BOTÓN CUANDO EL VASO ESTÉ 3/4 LLENO
PONGA EL VASO AQUÍ



IMIX-4 (Autoservicio)
28328.0012



IMIX-5 (Autoservicio)
28328.0010



IMIX-3 (Control de porciones)
28328.0013



IMIX-4 (Control de porciones)
28328.0014

PREPARACIÓN INICIAL

1. Aplique los cuatro patines antideslizantes de la caja de piezas en la parte inferior de las patas.
2. Retire de la caja de piezas el conjunto de bandeja de goteo, el soporte de la bandeja de goteo y el panel de salpicaduras.
3. Ponga un conjunto de orificios ranurados en el soporte de la bandeja de goteo sobre los tornillos inferiores debajo de la puerta de acceso de la tolva, empuje hacia abajo suavemente y apriete los tornillos.
4. Ponga un conjunto de orificios ranurados del panel de salpicaduras sobre los tornillos superiores y posícionelo para que los tornillos queden entre los orificios.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA – Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio debe reemplazarlo con un cable especial de su servicio o propiedad para evitar peligros.

PRECAUCIÓN – El distribuidor debe quedarse desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en Conexiones Eléctricas.

La versión de 120 voltios de este distribuidor tiene fijado un cordón eléctrico.

Consulte el voltaje exacto requerido en la placa de datos del distribuidor.

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 del suministro eléctrico.
3. Abra la puerta delantera del distribuidor y ponga el interruptor del calentador en la posición “OFF” (APAGADO) (posición superior).
4. Conecte el distribuidor al suministro eléctrico.
5. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que el distribuidor esté desconectado de la fuente de alimentación. Si se ha conectado una tubería, el distribuidor está listo para el Llenado y Calentamiento iniciales.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomienda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

Este distribuidor debe conectarse a un sistema de AGUA FRÍA con una presión de operación entre 20 y 100 lb/pulg² (138 y 620 kPa). Esta fuente de agua debe ser capaz de producir un caudal mínimo de 4.5 onzas fluidas (133.1 ml) por segundo. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes del distribuidor. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 690 kPa (100 lb/pulg²) para reducirla a 345 kPa (50 lb/pulg²). La conexión abocinada de entrada de agua es de 9.52 cm (1/4").

NOTA - La presencia de un tramo de al menos 457 mm (18 pulgadas) de tubo flexible para bebidas aprobado por la FDA, tal como polietileno o silicona trenzada reforzada, antes del distribuidor facilitará el movimiento para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar el distribuidor. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.

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

NOTA - Las conexiones y accesorios de las tuberías de agua conectados directamente a una fuente de alimentación de agua potable serán calibrados, instalados y mantenidos de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales

CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua y sujétela a la conexión abocinada de la parte inferior del distribuidor.
2. Abra el suministro de agua.

LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES

1. Abra el suministro de agua y conecte el distribuidor al suministro eléctrico.
2. El agua pasará automáticamente al tanque hasta el nivel apropiado y después se cortará. Esto llevará menos de diez minutos.
3. Cuando el tanque esté lleno de agua, abra la puerta delantera y ponga el interruptor ON/OFF/NIGHT (encendido/apagado/noche) en la posición "ON" (ENCENDIDO) (arriba). Un tanque lleno de agua fría tardará aproximadamente ochenta minutos para que el agua se caliente en las versiones de 120 voltios y cuarenta minutos en las versiones de 120/240 voltios y 230 voltios.
4. Llene la o las tolvas con el producto seco que se vaya a distribuir.

CONTROL DE NIVEL DE LÍQUIDO

El sistema mantiene automáticamente el nivel del tanque de agua caliente activando el solenoide de llenado cuando el nivel de agua desciende por debajo de la sonda de nivel de líquido. Si el sistema no se vuelve a llenar en 10 minutos, se produce un error de llenado. Cuando ocurre un error de llenado, se desactiva el solenoide de llenado. Una vez que se haya investigado y resuelto la causa del error de llenado (vea la guía de localización y resolución de fallas), el sistema se puede reiniciar ya sea desconectando (durante al menos 5 segundos) y volviendo a conectar la máquina al suministro eléctrico o ingresando a uno de los modos de programación. (Vea Modos de programación.)

TEMPORIZADOR DE ENJUAGUE

El distribuidor se envía de fábrica con el temporizador de enjuague desactivado. Para activar el temporizador de enjuague, consulte Programación del distribuidor y seleccione "Sí" en la pantalla "Rinse Alarm?" (¿Alarma de enjuague?); ajuste el temporizador al tiempo deseado y salga del modo de programación.

Cuando está activado, el temporizador de enjuague lleva la cuenta del tiempo transcurrido desde que el distribuidor ejecutó una secuencia de enjuague. Si el distribuidor detecta que la secuencia de enjuague no ha estado funcionando el tiempo deseado, aparecerá un mensaje en la pantalla de cristal líquido (LCD). Si se activa el bloqueo y después de pasadas 4 horas, todavía no se ha efectuado un ciclo de enjuague, aparecerá un mensaje en la pantalla de cristal líquido (LCD) y los mandos de la tolva serán desactivados hasta que la secuencia de enjuague se haya efectuado.

EJECUCIÓN DE UNA SECUENCIA DE ENJUAGUE

1. Ponga el interruptor Normal/Program/Rinse (Enjuague/programación/marcha) en la posición de "ENJUAGUE".
2. Secuencialmente en cada posición, presione todos los interruptores de distribución. El distribuidor funcionará durante 10 segundos con las tolvas desactivadas.
3. Cuando se enjuague cada posición, la pantalla LCD mostrará cuál es la posición y realizará una cuenta regresiva de 10 segundos.
4. Después de enjuagar todas las posiciones, vuelva el interruptor de Normal/programación/enjuague a la posición de "Normal".

USO DEL DISTRIBUIDOR - Autoservicio

1. Simplemente coloque un vaso en la bandeja de goteo detrás de la punta de distribución deseada.
2. Pulse el botón para espumar y distribuir la bebida.
3. Suelte el botón cuando el vaso esté aproximadamente 3/4 lleno y drene la cámara de mezcla.

Nota - La cámara de mezcla debe drenarse al final de cada distribución.

USO DEL DISTRIBUIDOR – Control de porciones

1. Simplemente coloque un vaso en la bandeja de goteo detrás de la punta de distribución deseada.
2. Pulse momentáneamente el botón de distribución y suéltelo.
3. Deje que se drene completamente la cámara de mezcla antes de retirar el vaso.

VELOCIDAD DE DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTO DE LA TOLVA

Las velocidades de distribución de la tolva están prefijadas en fábrica. Con un engranaje de 22 dientes y alambre de sinfín, la velocidad de distribución prefijada es de aproximadamente 3 a 5 gramos por segundo. Con un engranaje de 30 dientes y alambre de sinfín la velocidad de distribución prefijada es de aproximadamente 5 a 7 gramos por segundo. Las velocidades de distribución de la tolva pueden programarse individualmente en una gama de aproximadamente 1.5 a 12 gramos por segundo, siguiendo los procedimientos descritos en Modos de programación.

CALIBRACION DEL SENSOR DE NIVEL DE LA TOLVA

El dispensador está equipado con sensores para detectar si está bajo el nivel en cada tolva. Cuando esta activado el bloqueo de bajo nivel de polvo, el dispensador será deshabilitado cuando se detecte la condición de poca cantidad de polvo en una tolva. La pantalla de cristal líquido (LCD) en la puerta también mostrará si hay un bajo nivel.

El distribuidor se envía de fábrica con el bloqueo de bajo nivel de polvo desactivado. Para programar el bloqueo, coloque el interruptor de “NORMAL/PROGRAMA/ENJUAGUE” (página 10) en la posición de “PROGRAMA”. Presione el botón A (página 9) debajo del logo de BUNN en el frente de la puerta. Continúe presionando este botón hasta que aparezca el menú “BLOQUEO/DESACTIVAR?”. Presione el botón B (página 9) para decir “SI”, y luego presiónelo de vuelta en el menú de “BLOQUEO DE BAJA CANTIDAD DE POLVO?”. Ahora el bloqueo de baja cantidad de polvo está activado.

Presione el botón C (página 9) para salir del menú de programa, y vuelva el botón de “NORMAL/PROGRAMA/ENJUAGUE” a la posición de “Normal”. Para deshabilitar el bloqueo de baja cantidad de polvo, repita el proceso, y luego presione el botón D (página 9) para decir “NO”, en el menú de “Bloqueo de baja cantidad de polvo”.

Los sensores de bajo nivel, están calibrados de fábrica para la mayoría de los productos. Si se necesita calibración para el buen funcionamiento, los sensores pueden ser recalibrados para el actual producto.

La tolva debe ser llenada por lo menos hasta la mitad con el producto para su calibración. Ponga el interruptor de “NORMAL/PROGRAMA/ENJUAGUE” en la posición de “PROGRAMA”.

Usando el botón A (página 9), para desplazarse hacia delante hasta que el menú de “CALIBRACION?” sea alcanzado. Presione el botón B (página 9) para decir “SI”, y luego presione el botón A hasta que la pantalla de “TOLVA 1?” sea alcanzada. Continúe presionando el botón A hasta que la tolva a calibrar sea alcanzada.

Para calibrar la tolva, presione el botón B (página 9) para indicar “SI” en la pantalla de “CAL TOLVA#?”. En la pantalla se le preguntará si la tolva está completa. Presione nuevamente el botón para decir “SI”. La calibración tomará un momento, y luego la pantalla mostrará “REINICIO DEL NIVEL DE POLVO COMPLETO”. Para calibrar la siguiente tolva continúe hacia adelante en el menú, o presione el botón C (página 9) para salir.

DRENAJE DEL TANQUE DE AGUA CALIENTE

PRECAUCIÓN - Se debe desconectar el distribuidor del suministro eléctrico siguiendo estos pasos.

1. Desconecte el distribuidor del suministro eléctrico.
2. Abra la puerta delantera y posicione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO/NOCHE en la posición “APAGADO” (centro) y dejar que el agua en el tanque se enfríe antes del drenaje.
3. Cierre la válvula de paso y desconecte el suministro de agua entrante.
4. Retire la bandeja de goteo y acceda a los paneles de abajo de la puerta.
5. Tire del extremo con abrazadera del tubo de silicona para extraerlo del distribuidor y diríjalo hacia un drenaje o a un recipiente lo suficientemente grande para contener el volumen de agua del tanque (7,3 gal para la IMIX-4/5 y 4,4 gal para la IMIX-3).
6. Asegúrese de que la abrazadera de cierre esté firmemente bloqueada en el tubo y luego retire quite la abrazadera de encaje a presión y conéctela al final del tubo.
7. Cuidadosamente suelte la abrazadera de cierre para dejar que el agua drene del tanque.

NOTA - El distribuidor debe volverse a llenar usando los pasos de LLENADO Y CALENTAMIENTO INICIALES antes de volver a conectar el aparato al suministro eléctrico.

LIMPIEZA

Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. **NO LIMPIE** este equipo con un dispositivo de agua a presión.



1 x 24h

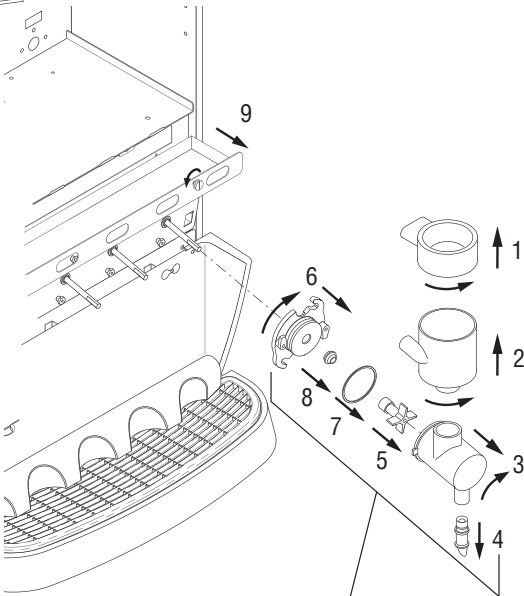
BUNN®

1. Rinse out Whipper Chambers by placing RINSE/RUN switch in the "RINSE" position and activating DISPENSE switches.
2. Turn elbow up, remove Hoppers, refill with product and replace hoppers into dispenser.
3. Empty Drip Tray and wash in a solution of dish detergent.

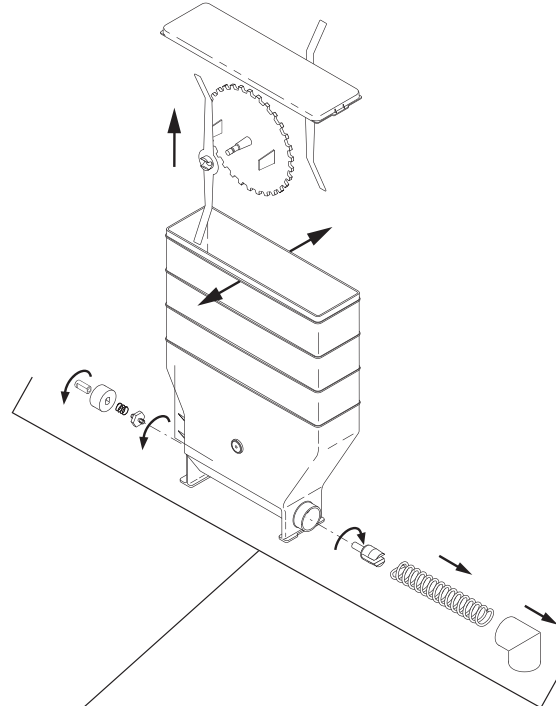
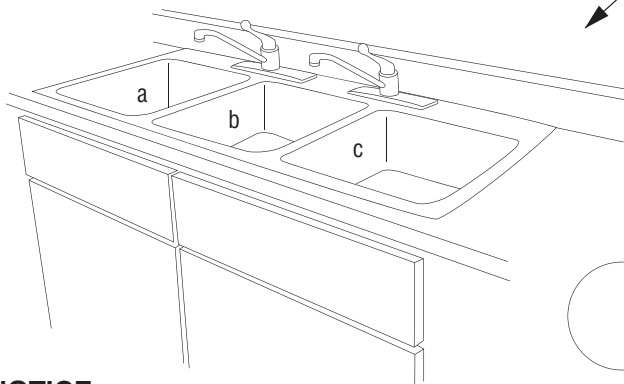
1. Para limpiar las camaras de mezcla, coloque el interruptor en la posición ENJUAGUE/MARCHA ("RINSE/RUN") y pulse el boton para espumar y distribuir la bebida ("DISPENSE").
2. Gire el codo hacia arriba, remueva las tolvas, llene las tolvas con producto y coloque las tolvas nuevamente en la maquina.
3. Vacie la bandeja de goteo y limpiela con un detergente liquido suave no abrasivo.



1 x 7d

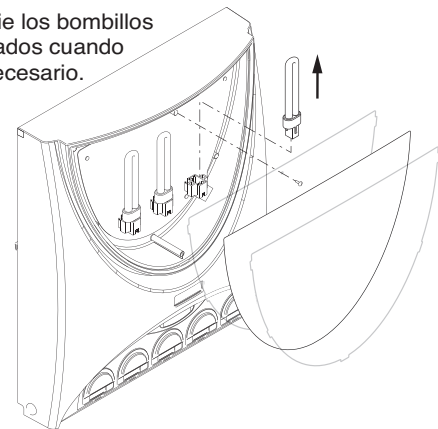


- | | |
|-------------|---------------|
| a. Wash | a. Lave |
| b. Rinse | b. Enjuague |
| c. Sanitize | c. Desinfecte |
| d. Dry | d. Seque |



Replace Light Bulbs as required.

Cambie los bombillos quemados cuando sea necesario.



NOTICE

The cleaning instructions noted above are for non-dairy sugar based food products. When dispensing any other food product, the cleaning cycle for the whipping chamber assembly and ejector elbow must be performed daily.

NOTA:

Las instrucciones de limpieza descritas anteriormente excluyen productos lacteos azucarados. La limpieza de las camaras de mezcla y de los codos de salida de cada tolva deberá realizarse diariamente.

GLOSARIO

TANK TEMP XXX° (-) EXIT (+)	Permite ajustar la temperatura del tanque (190° F máximo)	SET PASSWORD ? (-) XXXX (+)	Permite la configuración de una contraseña para prevenir la alteración de las funciones de ajuste
READY TEMP XXX° (-) EXIT (+)	Permite ajustar la temperatura mínima de preparación del tanque para el bloqueo (185° F máximo)	AUDIBLE ALARM ? NO EXIT YES	Enciende la alarma de audio
SET CUP SIZE EXMPL TIME	Permite seleccionar el tamaño del vaso por tiempo (segundos) o por ejemplo (Sólo modelos con control de porción)	DISABLE MESSAGES ? NO EXIT YES	Desactiva la función que muestra mensajes de error en la pantalla de cristal líquido (LCD) de la puerta
DISPENSE TO ADD REPEAT SAVE	Pulse el mismo botón DISPENSE para llenar el vaso, SAVE para bloquear el tiempo de distribución o REPEAT para borrar el tiempo de distribución y repetir el proceso.	ENABLE ADS ? NO EXIT YES	Activa la presentación de "ANUNCIOS" en la pantalla de cristal líquido (LCD) de la puerta
DRINK STRENGTH (-) XX (+)	Permite ajustar la velocidad del motor de la tolva de la estación seleccionada	ENTER ASSET # ? EXIT YES	Permite ingresar el número de identificación de la máquina
XX° CAL → XX° (-) Tank Temp (+)	Permite calibrar la temperatura de la sonda	ENABLE SERVICE # NO EXIT YES	Permite mostrar el número de teléfono del agente de servicio
235 REFILL 155 (-) EXIT (+)	Permite ajustar el umbral de la sonda de llenado	ENABL EnergySavr NO EXIT YES	Activa el modo ahorro de energía
CAL WATER ? PRESS DISPENSE	Calibra la dilución del flujo de agua en la estación seleccionada	TEST SWITCHES ? Use Switch To Test	Permite probar los interruptores de distribución
CAL POWDER ? PRESS DISPENSE	Calibra el índice de distribución de polvo por tolva en la estación seleccionada	TEST HEATER ? EXIT YES	Permite la activación manual del calentador del tanque
Auger Delay (-) .XX sec (+)	Permite ajustar el retardo de puesta en marcha de la tolva después de que la válvula de dilución se abre en la estación seleccionada	TEST REFILL ? EXIT YES	Permite la activación manual de la válvula de llenado
CAL HOPPER ? NO YES	Calibra el sensor de nivel de la tolva en la estación seleccionada. La tolva debe estar al menos hasta la mitad para la calibración	TEST HOT WATER ? EXIT YES	Permite la activación manual de la válvula de agua caliente (opcional)
LOW POWDER LOCK ? NO EXIT YES	Activa el bloqueo de distribución cuando se ha detectado un bajo nivel de la tolva	TEST AUGERS ? DISPENSE TO TEST	Permite la activación manual de los motores de las tolvas
DISPENSE LOCKOUT NO EXIT YES	Activa el bloqueo de distribución cuando el agua esta por debajo de la temperatura mínima	TEST DISP HEADS DISPENSE TO TEST	Permite la activación manual de las válvulas de distribución y los motores de batidores
RINSE ALARM ? NO EXIT YES	Activa la alarma de enjuague	DISPLAY USAGE ? EXIT YES	Muestra la cantidad distribuida
HEAD 1 DISABLE ? NO EXIT YES	Desactiva todas las funciones y la distribución para la estación seleccionada	FACTORY DEFAULTS NO YES	Reinicia todas las funciones a los valores prefijados de fábrica y la contraseña a 0

PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

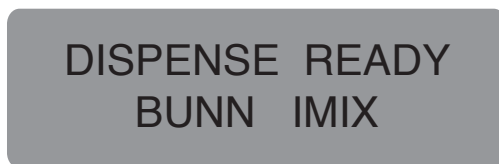
Las siguientes pantallas de funciones están en orden de aparición. Cada pantalla contiene instrucciones sobre cómo acceder a las diversas funciones de la cafetera y los procedimientos correspondientes a muchas de las funciones del distribuidor. Ponga el interruptor de “NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE” en la posición de “PROGRAMACIÓN”.

NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES - LÉALA CON CUIDADO

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse y suelte el botón de salir (central) del panel de interruptores delantero. La pantalla volverá a la **PANTALLA PRINCIPAL DE PROGRAMACIÓN**.

Si no se pulsa ninguno de los cinco interruptores de programación por 90 segundos durante la preparación del distribuidor, el sistema sale de la programación de la pantalla de funciones que se estaba ajustando y la pantalla regresa a la **PRINCIPAL**.

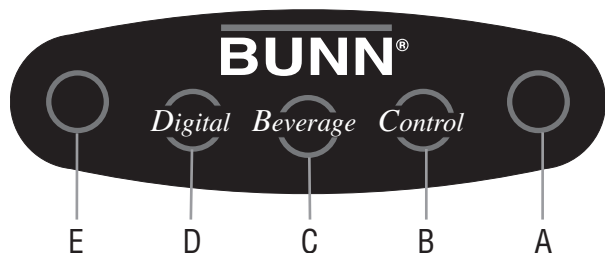
PANTALLA PRINCIPAL DE PROGRAMACIÓN



P3057

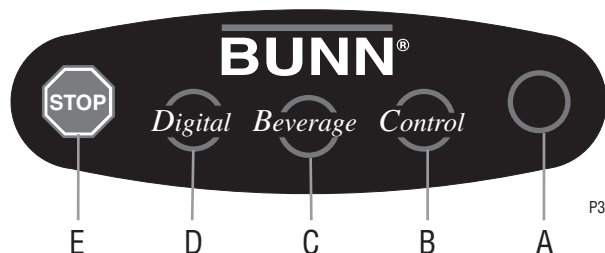
Esta pantalla aparece cuando el distribuidor está listo para usar. Mientras se está calentando el tanque, se mostrará la temperatura del agua hasta que se alcance la temperatura mínima de listo.

INTERRUPTORES DE PROGRAMACIÓN



- A. Para ingresar al modo de programación y avanza al siguiente menú
- B. Para incrementar el valor mostrado
- C. Para salir del modo de programación
- D. Para reducir el valor mostrado
- E. Para volver al menú anterior

Modelos de autoservicio



P3059

- A. Para ingresar al modo de programación y avanza al siguiente menú
- B. Para incrementar el valor mostrado
- C. Para salir del modo de programación
- D. Para reducir el valor mostrado
- E. Para volver al menú anterior e interrumpe el distribuidor

Modelos de control de porción

Usando la pantalla controlada por menús (PANTALLA PRINCIPAL) del frente del distribuidor, el operador tiene la capacidad de alterar o modificar varias de las funciones del mismo. Esto permite la distribución precisa de varios sabores de productos pulverizados.

La programación del distribuidor se logra ingresando una cierta función y, luego, mediante el uso de interruptores de programación, el operador puede personalizar el proceso de distribución según sus propias especificaciones.

Para acceder al modo de programación y desplazarse por las diferentes pantallas de funciones, se usan los interruptores que se muestran. Hay cinco de esos interruptores que se usan en el ajuste del distribuidor.

PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

1. Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO/NOCHE:

ENCENDIDO: Activa todas las funciones del distribuidor.

APAGADO: Desactiva todas las funciones del distribuidor.

NOCHE: Desactiva la iluminación de la pantalla y los interruptores del distribuidor. Siguen funcionando el rellenado del tanque y el calentamiento.

2. **NORMAL:** Activa todas las funciones del distribuidor. Se debe colocar en esta posición para la distribución.

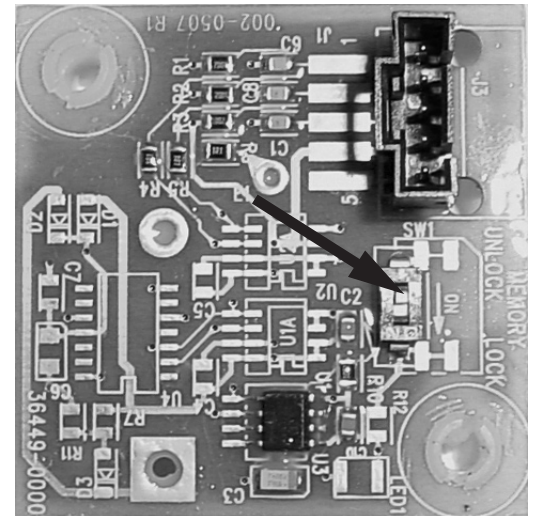
PROGRAMACIÓN: Permite el acceso a los menús de programación usando la almohadilla de tacto y la pantalla de cristal liquido (LCD).

ENJUAGUE: Desactiva los motores de tolva. Al pulsar el botón de la puerta delantera del distribuidor, se distribuirá el agua de dilución y se activará el motor del batidor por 10 segundos.



INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN (en la tarjeta de memoria detrás del componente del brazo de montaje)

Este interruptor puede ajustarse para impedir el acceso al modo de programación del distribuidor. Una vez programados todos los ajustes correctos, el operador puede ajustar el interruptor a la posición “ENCENDIDO” para impedir que alguien cambie los ajustes.



PROGRAMACIÓN DEL TAMAÑO DE LOS VASOS – Modelos de control de porción

El tamaño del vaso puede programarse en los modelos de control de porción por “EXAMPLE” (Ejemplo) o “TIME” (Tiempo). Para programar en modo EJEMPLO, se pulsa manualmente el botón de distribución deseado y se suelta cuando se obtiene el tamaño del vaso deseado. El tiempo requerido para llenar el vaso se guardará en la memoria del controlador cuando se acceda al siguiente menú. Para programar por TIEMPO, se ajusta el tiempo de distribución real en segundos para cada tamaño de vaso deseado.

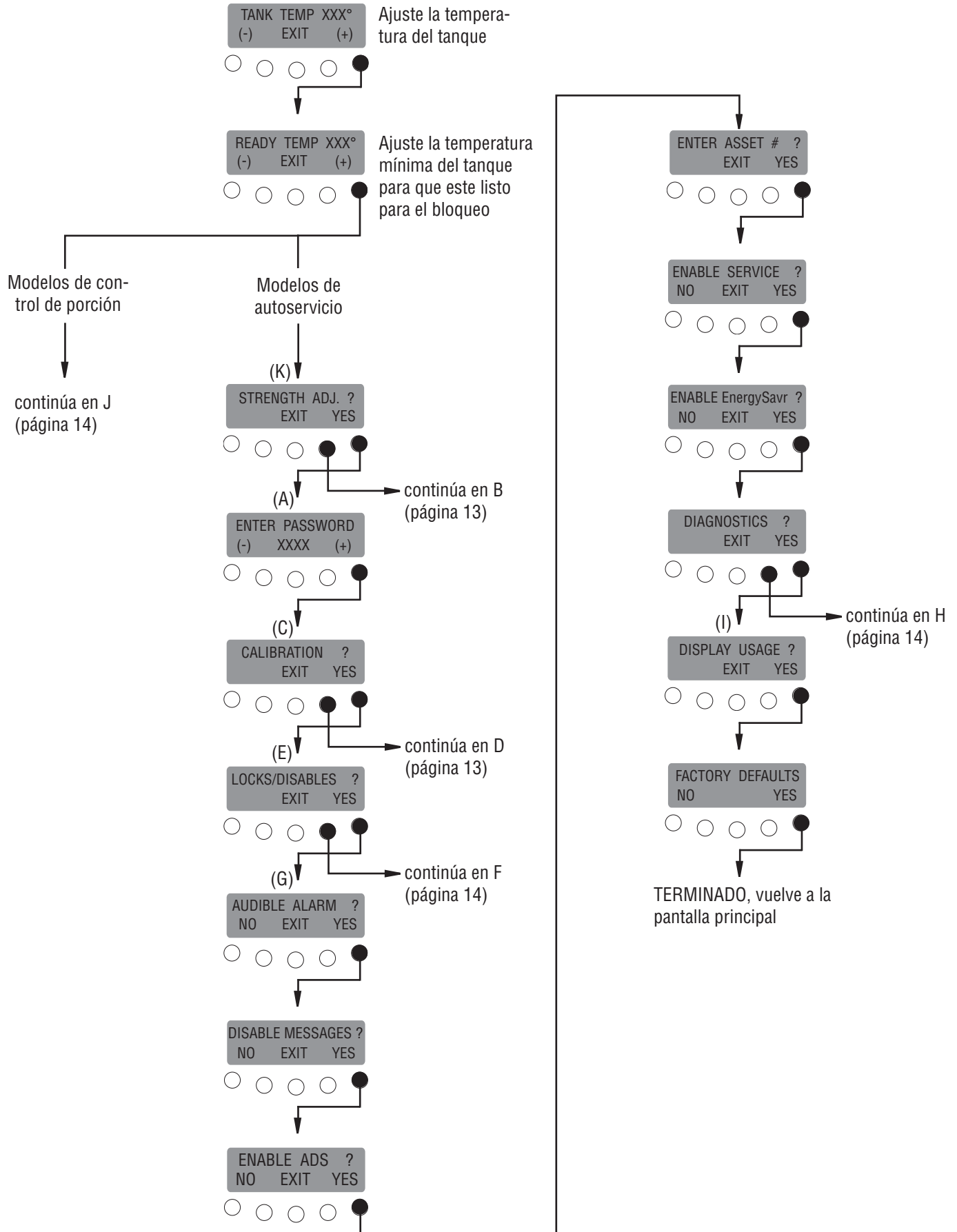
Ponga el interruptor de “NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE” en la posición de “PROGRAMACIÓN”. Pulse el botón A (página 10) debajo del logo de BUNN en el frente de la puerta hasta que aparezca el menú “SET CUP SIZE BY” (Ajustar tamaño del vaso). (Vea el menú J, página 14) Pulse el botón D (página 10) para seleccionar el programar por “EJEMPLO”. Ponga el vaso apropiado debajo de la punta del distribuidor de la estación que desea ajustar. Pulse el botón del distribuidor deseado y suéltelo cuando el vaso esta lleno a 3/4. Si el vaso no está suficientemente lleno, puede pulsarse nuevamente para agregar bebida. Si el vaso alcanza el nivel deseado, pulse el botón B de abajo de “SAVE” para guardar el tiempo de distribución. Si el vaso se desborda, presione el botón D de abajo de “REPEAT”. Vacíe el vaso y repita el proceso.

Si se desea ajustar el tamaño del vaso por “TIEMPO”, pulse el botón B de abajo de “TIME” en el menú “SET CUP SIZES BY”. Aparecerá “HEAD 1 SM TIME”, junto con el ajuste de tiempo actual. Pulsando el botón D de abajo del (-) o el B de abajo del (+), se resta o suma tiempo en incrementos de 0.1 segundos. Cada segundo de tiempo es igual a aproximadamente 1.25 onzas de bebida para los ajustes de fábrica. Cuando quede ajustado el tiempo deseado, pulse el botón A para continuar con el tamaño del próximo vaso.

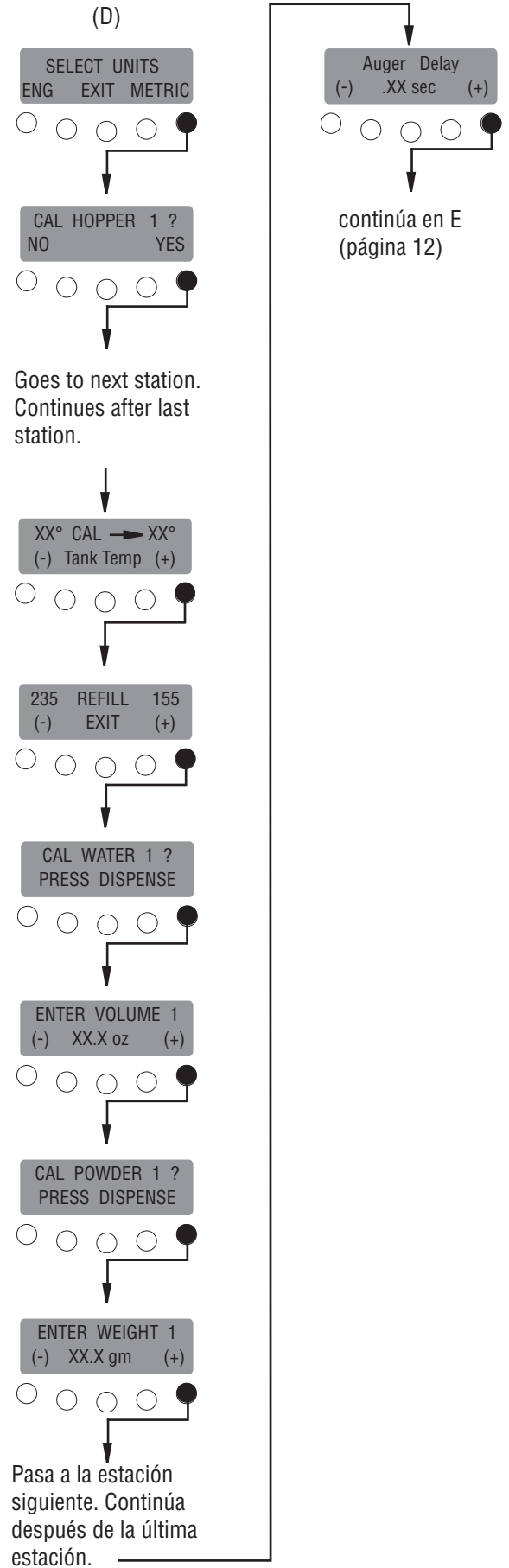
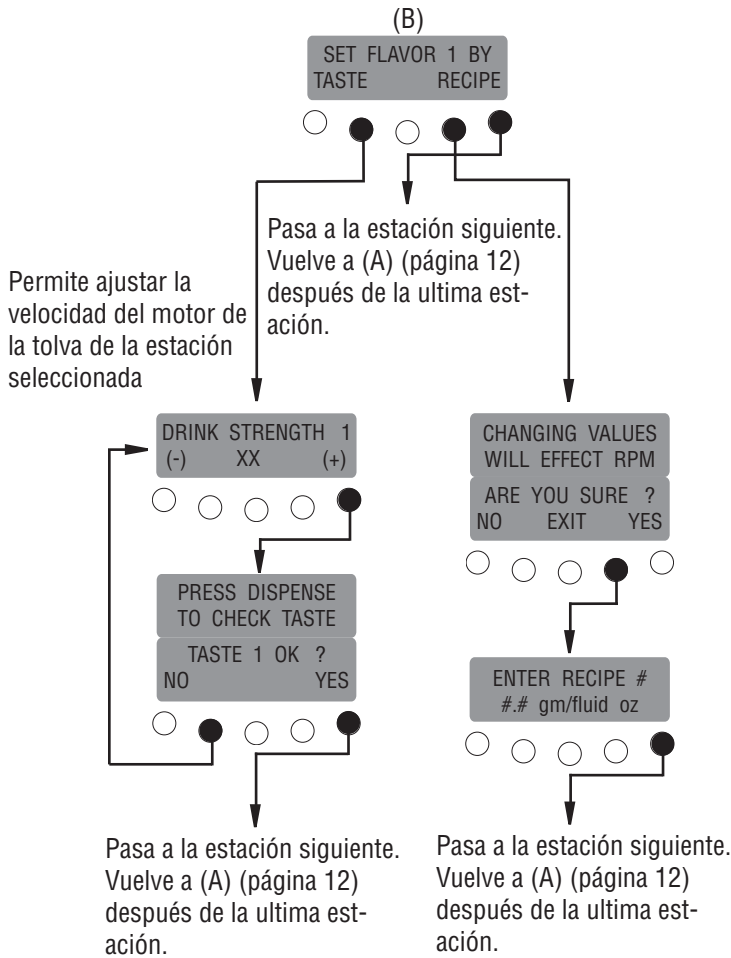
Cuando se programaron los tamaños de vaso deseados, pulse el botón C para salir del menú de programación o el A para pasar al siguiente menú. Si seleccionó el botón C para salir del modo de programación, vuelva a colocar el interruptor de “NORMAL/PROGRAMACIÓN/ENJUAGUE” a la posición “NORMAL” para volver a la operación normal

PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

Pulse y suelte el interruptor derecho (avanza al siguiente menú), aparece en la pantalla “TANK TEMP XXX” (Temperatura del tanque XXX).



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)



PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR (cont.)

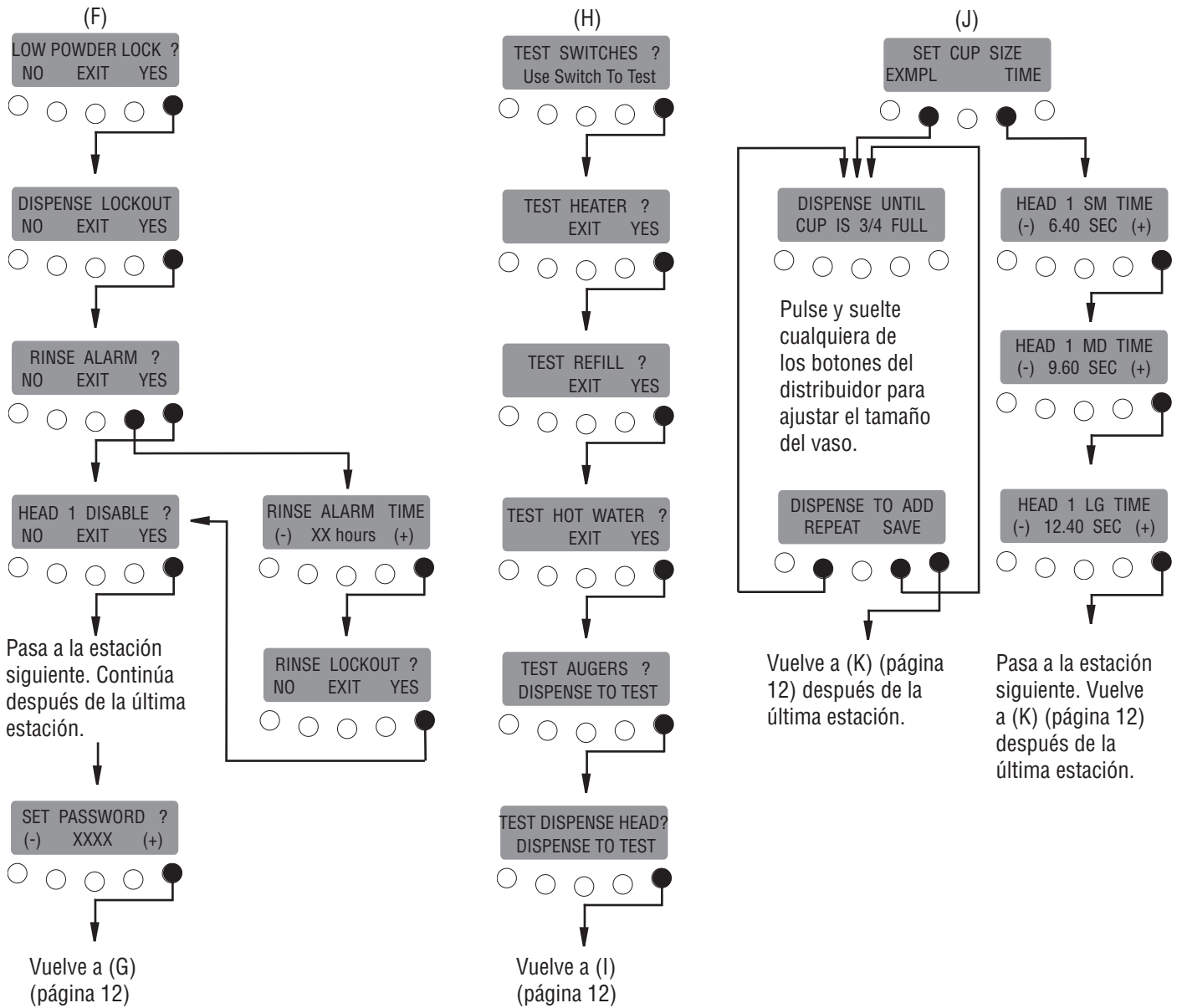


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CABLEADO IMIX-3

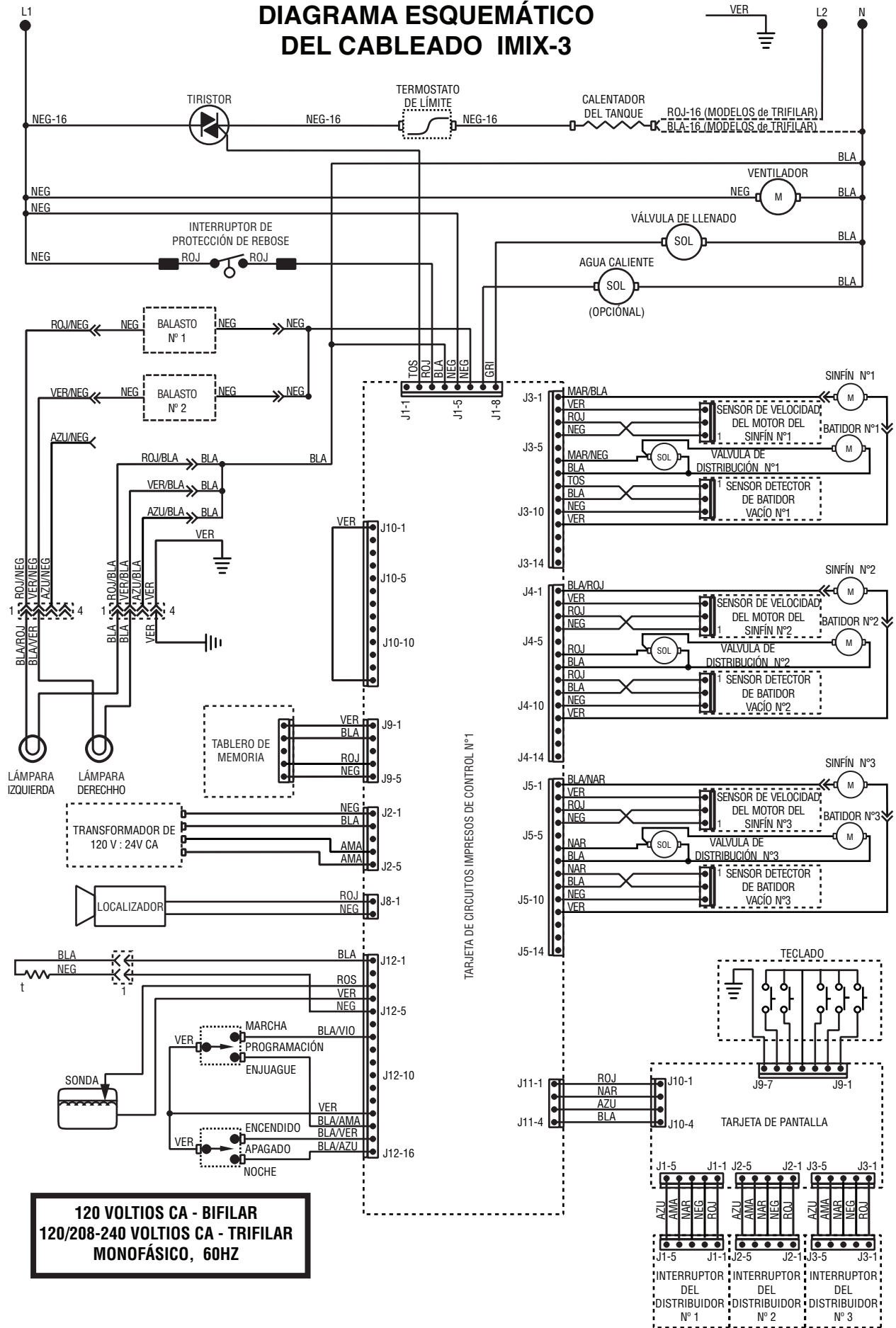
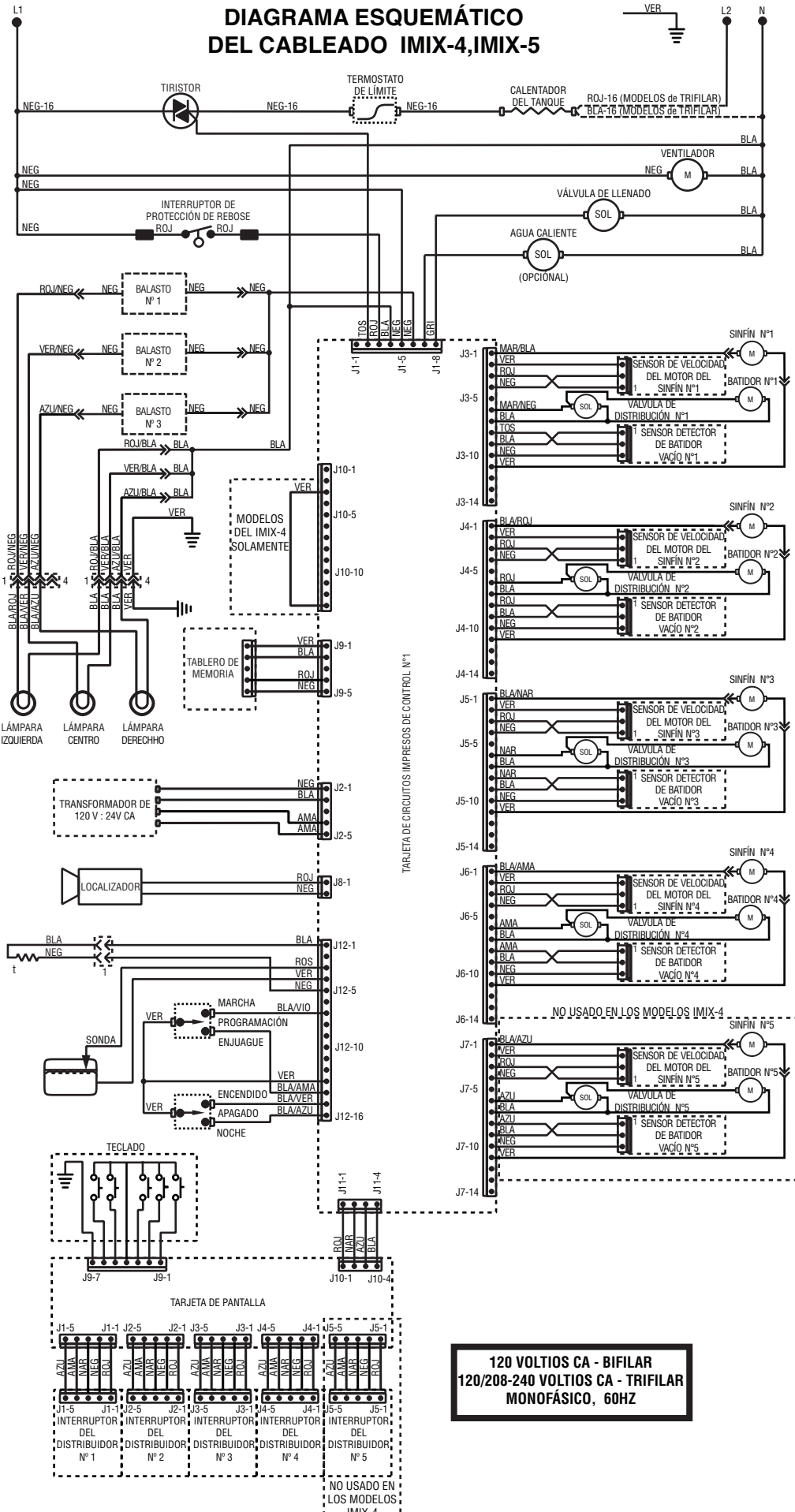


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CABLEADO IMIX-4, IMIX-5



120 VOLTIOS CA - BIFILAR
120/208-240 VOLTIOS CA - TRIFILAR
MONOFÁSICO, 60HZ

DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CABLEADO IMIX-3A

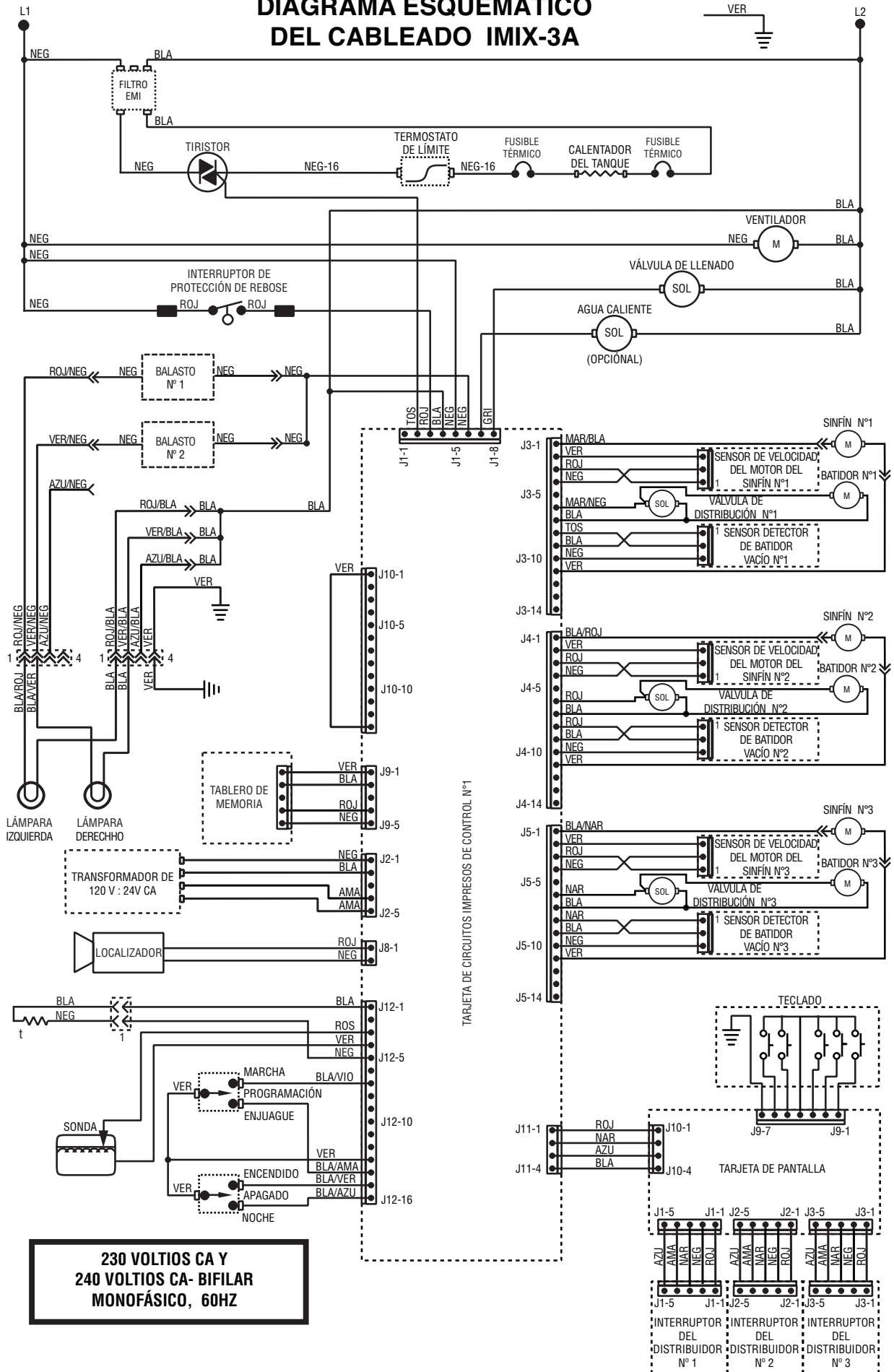
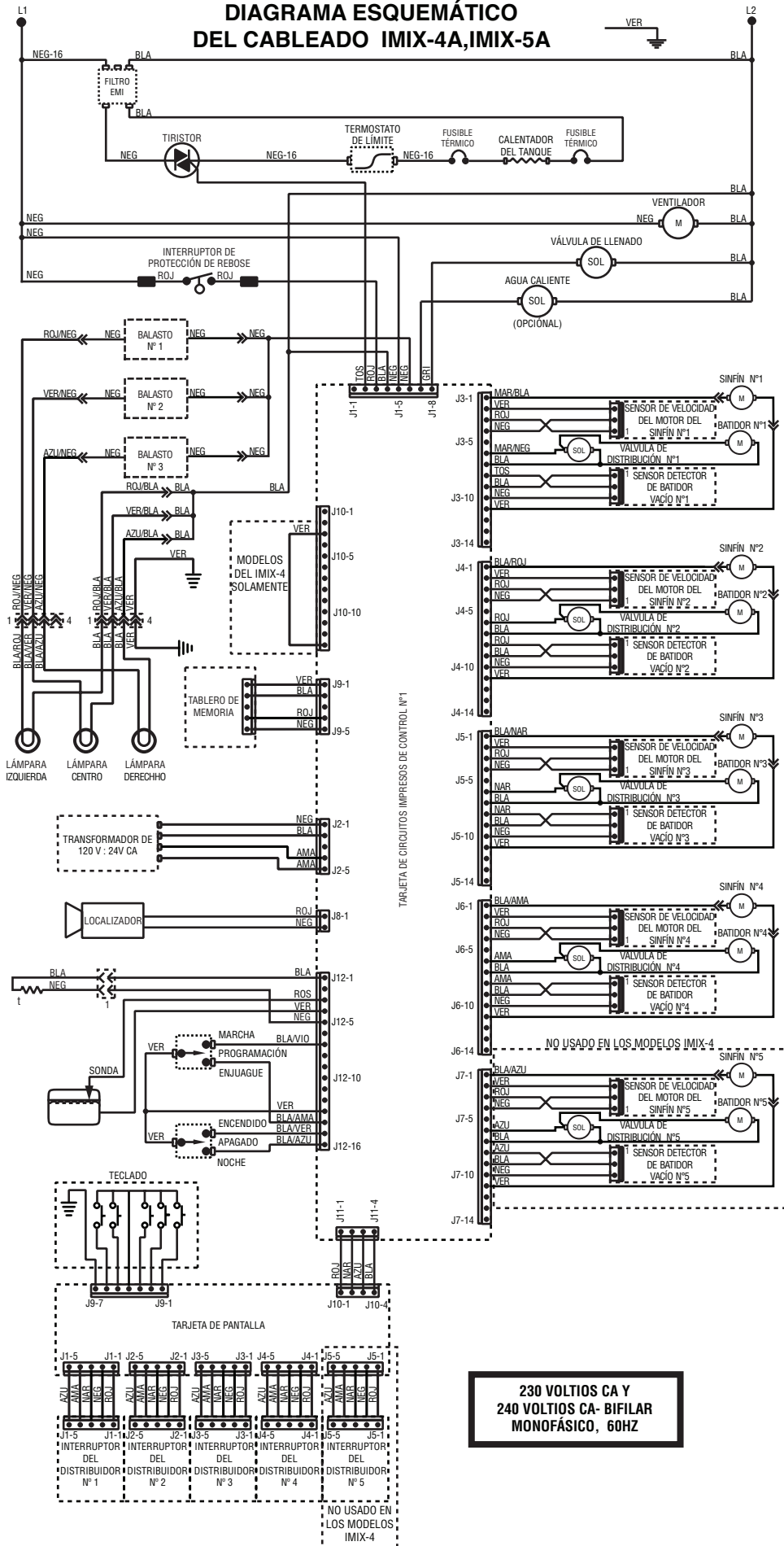


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CABLEADO IMIX-4A, IMIX-5A



**230 VOLTIOS CA Y
240 VOLTIOS CA- BIFLAR
MONOFÁSICO, 60HZ**

BUNN®

IMIX®-4

IMIX®-5



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

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

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

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

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

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

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

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

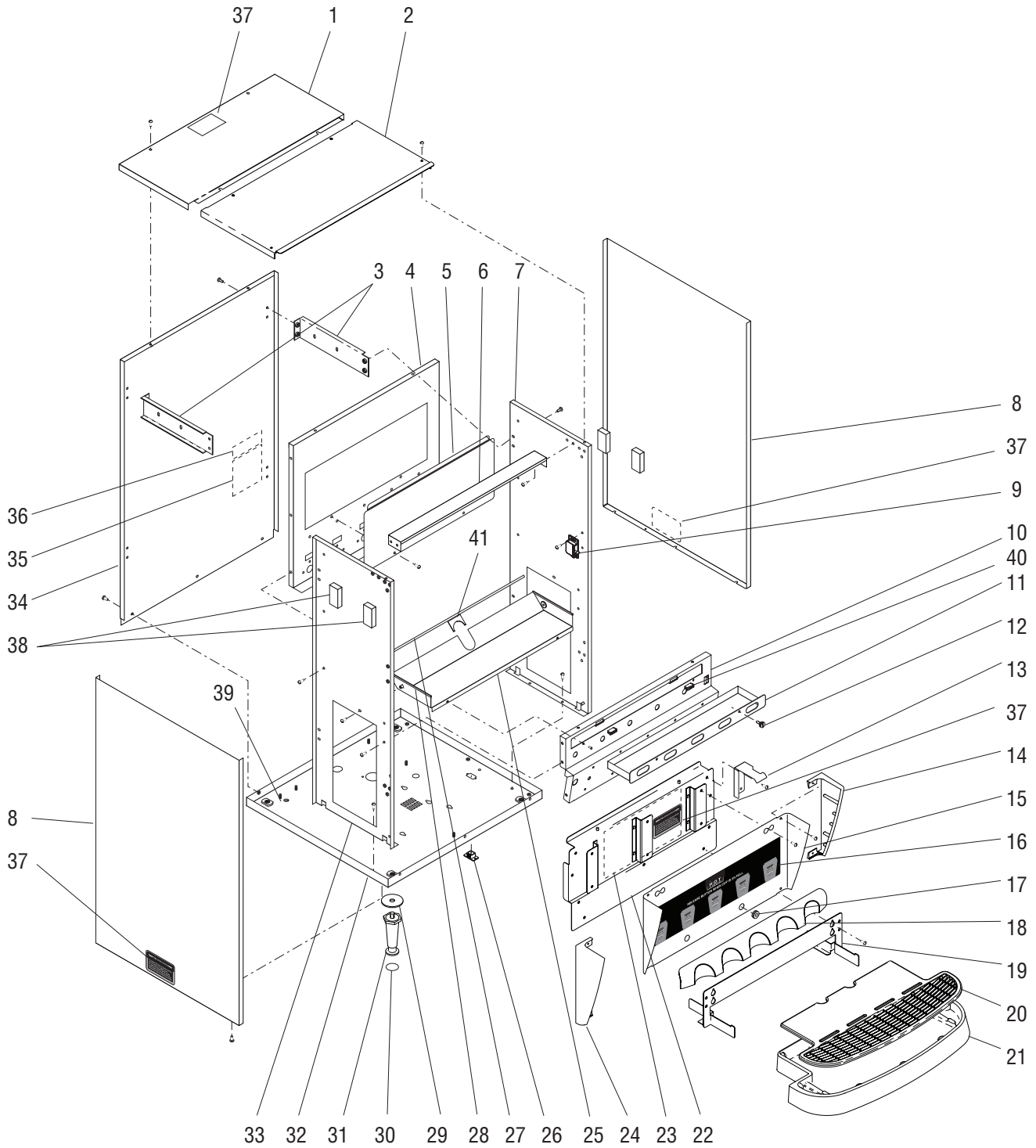
THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

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

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

TABLE OF CONTENTS

TITLE	PAGE NO.
Auger Drive and Hopper Assembly	16
Covers, Panels and Drip Tray	4
Dispense Valves and Lines.....	24
Door, Lamp, Dispense Switches and Panels (Right & Left Hinged Doors).....	8
Door, Lamp, Dispense Switches and Panels (Top Hinged Doors)	12
Electrical Controls	26
Mixing/Whipper Chambers and Drive Motor	22
Numerical Index.....	30
Tank, Heater and Overflow Protection	20



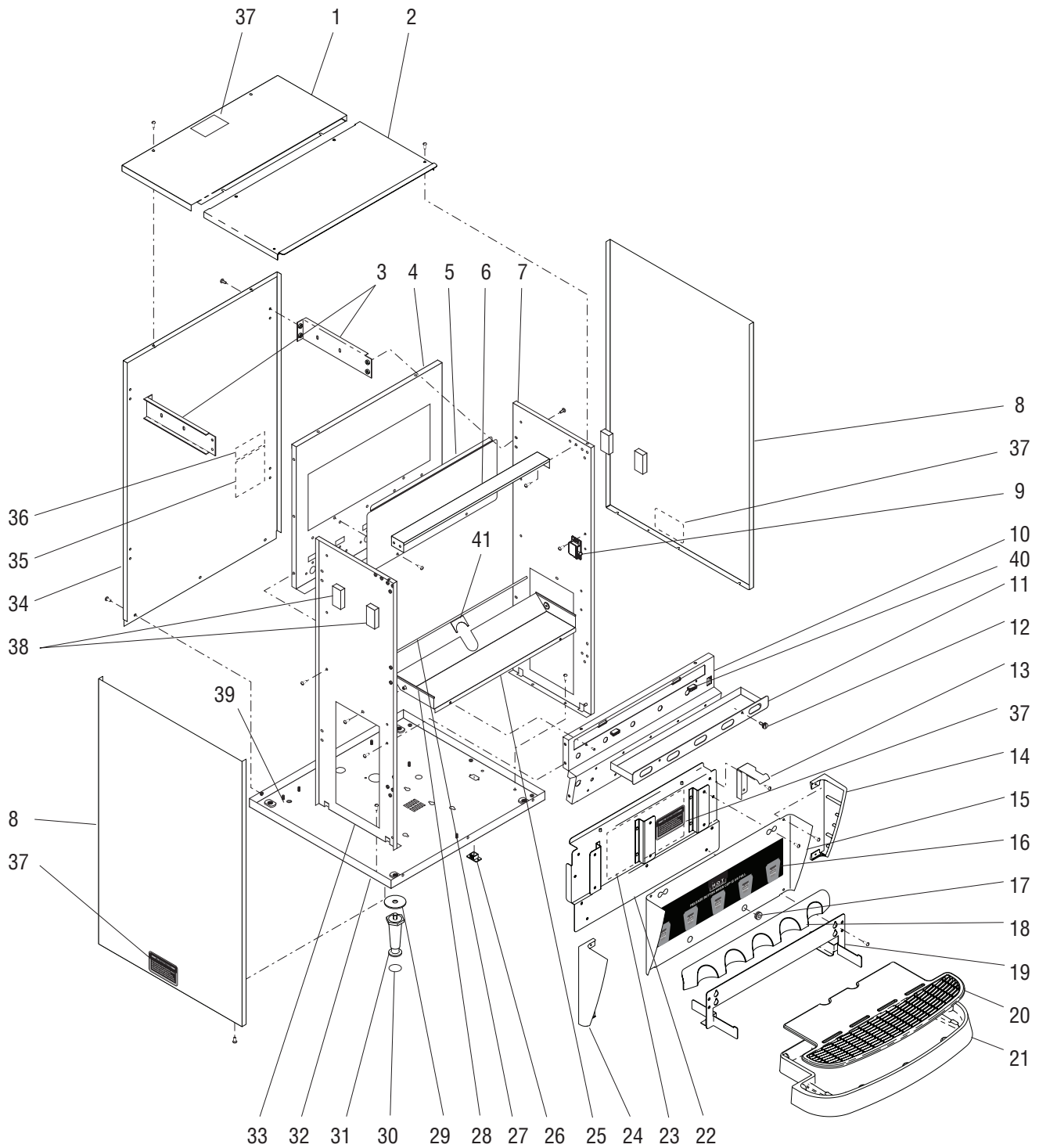
COVERS, PANELS AND DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	35916.1001	1	Cover, Top Rear - BLK (Includes item 37)
	01311.0003	2	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
2	35915.1001	1	Cover, Top Front - BLK (Models w/ Left or Right Hinged Doors)
	42471.1001	1	Cover, Top Front - BLK (Models w/ Top Hinged Doors)
	01311.0003	2	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
	01382.0002	2	Screw, Truss Head BLK #6-32 x .375"
3	35926.0000	4	Bracket, Side Support
	01311.0001	8	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
4	35927.0000	1	Panel, Inner Rear (IMIX-5 models)
	35927.0001	1	Panel, Inner Rear (IMIX-4 models w/ Left or Right Hinged Doors)
	35927.0005	1	Panel, Inner Rear (IMIX-4 models w/ Top Hinged Doors)
	01311.0001	6	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
5	36232.0000	1	Panel, Inner Access
	01311.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
6	36648.0000	1	Strap, Top Support (Models w/ Left or Right Hinged Doors)
	42598.1001	1	Bracket, Top Support (Models w/ Top Hinged Doors)
	01311.0001	4	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
7	36230.0001	1	Panel, Inner Right (Models w/ Left or Right Hinged Doors)
	36230.0003	1	Panel, Inner Right (Models w/ Top Hinged Doors)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
8	35912.1001	2	Panel, Side (Models w/ Left or Right Hinged Doors)
	35912.1012	1	Panel, Right Side (Models w/ Top Hinged Doors)
	35912.1014	1	Panel, Left Side (Models w/ Top Hinged Doors)
	01311.0003	6	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
9	34666.0000	1	Catch, Door Latch
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"
	01509.0001	2	Lockwasher, Int.-tooth #4
10	35929.0004	1	Panel, Whipper Motor (IMIX-5 models)
	35929.0007	1	Panel, Whipper Motor (IMIX-5 models with Hot Water Dispense)
	35929.0005	1	Panel, Whipper Motor (IMIX-4 models)
	01311.0001	6	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
11	36235.0000*	1	Tray, Powder Box (IMIX-5 models)(Models w/ Screw)
	36235.0002	1	Tray, Powder Box (IMIX-5 models)(Models w/ Magnet Catch)
	36235.0001	1	Tray, Powder Box (IMIX-4 models)(Models w/ Screw)
	36235.0003	1	Tray, Powder Box (IMIX-4 models)(Models w/ Magnet Catch)
12	37988.0000	2	Screw, Captive #10-32 x .50" (Early Models)
	34998.0000	2	E-Ring, Retaining .127" OD
13	36644.0000	1	Bracket, Door Locking (Right side)
	36644.0001	1	Bracket, Door Locking (Left side)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
14	36743.0001	1	Cap, Splash Panel Right
	44224.0000	2	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
15	37180.1000	1	Panel W/Decal (IMIX-5 models)(Includes items 14, 16-18 & 24)
	37180.1001	1	Panel W/Decal (IMIX-4 models)(Includes items 14, 16-18 & 24)(Self Serve Models)
	37180.1002	1	Panel W/Decal (IMIX-4 models)(Includes items 14, 16-18 & 24)(Portion Control)
16	28328.0010	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (IMIX-5 models)
	28328.0012	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (IMIX-4 models)(Self Serve Models)
	28328.0014	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (IMIX-4 models)(Portion Control)
	28328.0017	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup Placement (IMIX-5 models w/Hot Water Dispense)

(Continued)

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

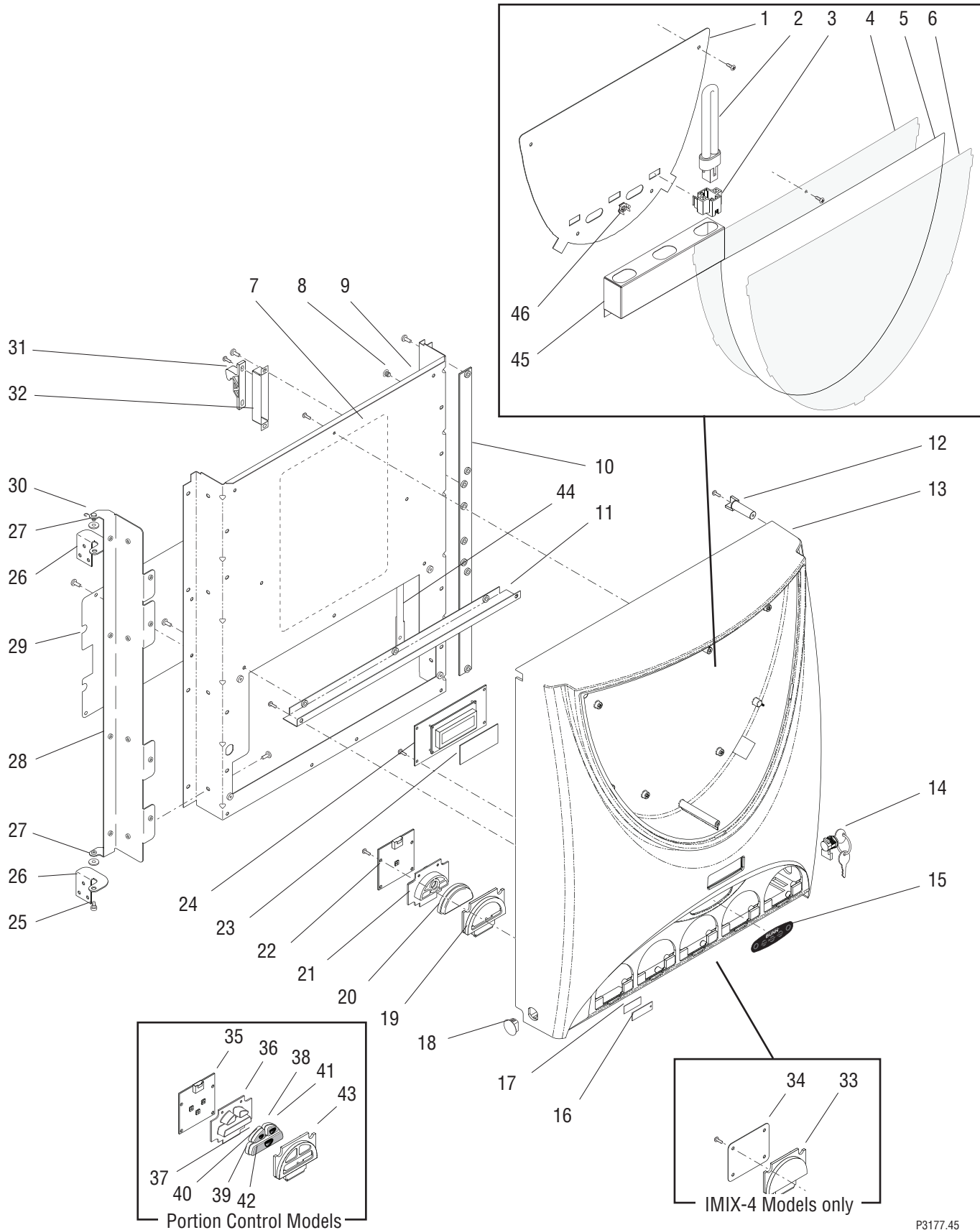
(Continued)



COVERS, PANELS AND DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
17	02536.0000	2	Grommet, Silicone .375" ID
18	36742.0000	1	Guide, Cup (IMIX-5 models)
	36742.0001	1	Guide, Cup (IMIX-4 models)
19	37065.0000	1	Bracket, Drip Tray
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
20	36739.0000	1	Cover, Drip Tray
21	36670.0000	1	Drip Tray
22	36224.1002	1	Panel, Lower Access (Includes item 23)(Right Hinged Door)
	36224.1003	1	Panel, Lower Access (Includes item 23)(Left Hinged Door)
	01311.0000	3	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
23	37262.0001	1	Schematic 120V
	37262.0002*	1	Schematic 230V
24	36743.0000	1	Cap, Splash Panel Left
	44224.0000	2	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
25	36240.0001	1	Shelf, Powder Box
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"
26	36398.0000	1	Plug, Hole DB-9 (Early Models)
27	02434.0018*	1	Gasket, U-Channel 17.5" (Order item 43)
28	02434.0008*	2	Gasket, U-Channel 4.60" (Order item 43)
29	01526.0001	4	Washer, Flat .438" ID x 1.88" OD
30	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia. (Also see item 42)
31	26528.0000	4	Leg, 4.0" Adjustable (Also see item 42)
32	35924.0000	1	Panel, Bottom
33	36229.0001	1	Panel, Inner Left (Models w/ Left or Right Hinged Doors)
	36229.0003	1	Panel, Inner Left (Models w/ Top Hinged Doors)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
34	35925.1001	1	Panel Assembly, Rear (Includes items 35 and 36)
	01311.0003	11	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
35	00831.0000	1	Decal, Warning-Electrical
36	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
37	37881.0000	4	Decal, No Serviceable Parts
38	36896.0000	4	Pad, Adhesive Back
39	00824.0002	1	Decal, Grounding
40	21436.0000	2	Catch, Magnetic (Late Models)
41	38345.0000	1	Filler Plate
42	13255.0003	-	Kit, Leg 4.0" Adjustable (Includes 4 each of items 30 & 31)
43	02434.1000	-	Gasket, U-Channel - 18" LG
	02434.1001	-	Gasket, U-Channel - 36" LG

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



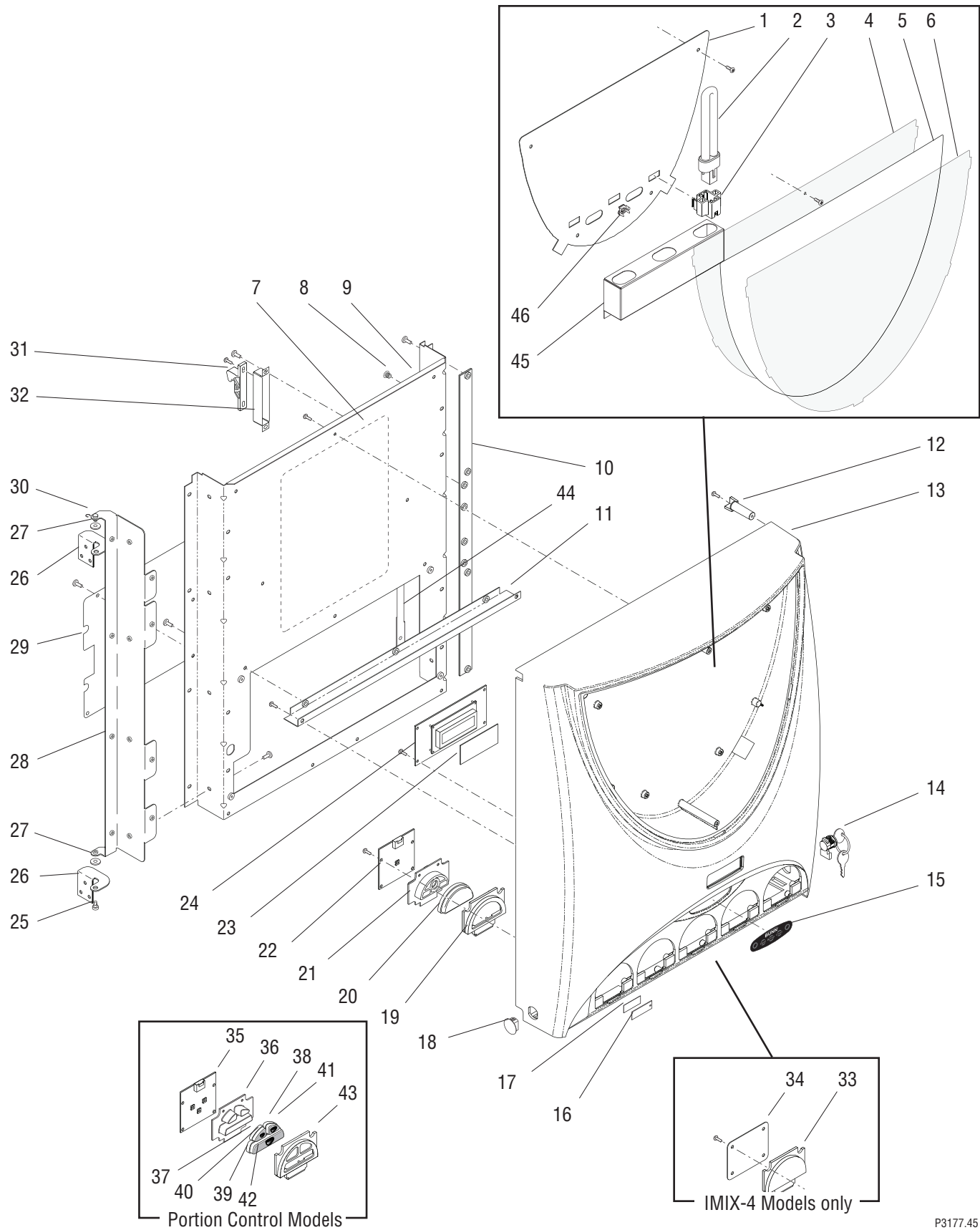
**DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS
(LEFT & RIGHT HINGED DOORS)**

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	36656.0003 44224.0000	1 4	Panel, Lamp Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
2	32806.0000	3	Lamp, Fluorescent - 7 Watts
3	32807.0001	3	Lamp Holder, Fluorescent
4	36650.0000 02336.0000	1 2	Lens, Fixed Screw, Truss Head #4-40 x .375"
5	36768.0000 36768.0005	1 1	Display, Graphics Display, Iced Coffee Graphics
6	36662.0000	1	Lens, Removable
7	37254.0000	1	Decal, Cleaning
8	36149.0000	8	Fastener, Snap-in .197" Hole
9	36667.1000 36667.1002 44224.0000 01311.0001	1 1 10 19	Panel, Door - Upper (Includes item 7)(Right Hinged Doors) Panel, Door - Upper (Includes item 7)(Left Hinged Doors) Screw, Pan Head Plastite #6 x .375" Screw, Truss Head Locking #8-32 x .25"
10	36658.0000	1	Flange, Door
11	36734.0000* 44224.0000	1 2	Bracket, Inner Panel Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
12	36244.0000 44224.0000	1 1	Plug, Door Hinge Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
13	37096.0000	1	Door
14	32863.1000 28095.0000	1 1	Keylock W/Keys, Door Key Set
15	36231.0000 36231.0001 36231.0003	1 1 1	Switch, Membrane Program (Self Serve Models) Switch, Membrane Program (Portion Control) Switch, Membrane Program (IMIX-5 models with Hot Water Dispense)
16	36795.0000	4/5	Strip, Flavor Adhesive
17	36796.0001	4/5	Strip, Flavor Door
18	00669.0004	1	Plug, .75" x .625" hole
19	36762.0000	4/5	Switch Housing, Single Button (Self Serve Models)
20	36761.0000	4/5	Cover, Switch (Self Serve Models)
21	36763.0000	4/5	Switch Pad, Single Button (Self Serve Models)
22	37672.1000 44224.0000	4/5 20	Circuit Board Assy, Dispense Button (Self Serve Models) Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
23	37013.0000	1	Cover, LCD Door Lens
24	36147.1000 38962.1000 44224.0000	1 1 4	Circuit Board Assy, Display Circuit Board Assy, Display (RoHS Compliant) Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
25	24457.0002	1	Screw, .25" Shoulder #8-32
26	36647.0000 36647.0001 01311.0001	2 2 6	Bracket, Hinge (Right side Hinge) Bracket, Hinge (Left side Hinge) Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking
27	34362.0000	2	Bushing, Hinge

(Continued)

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

(Continued)



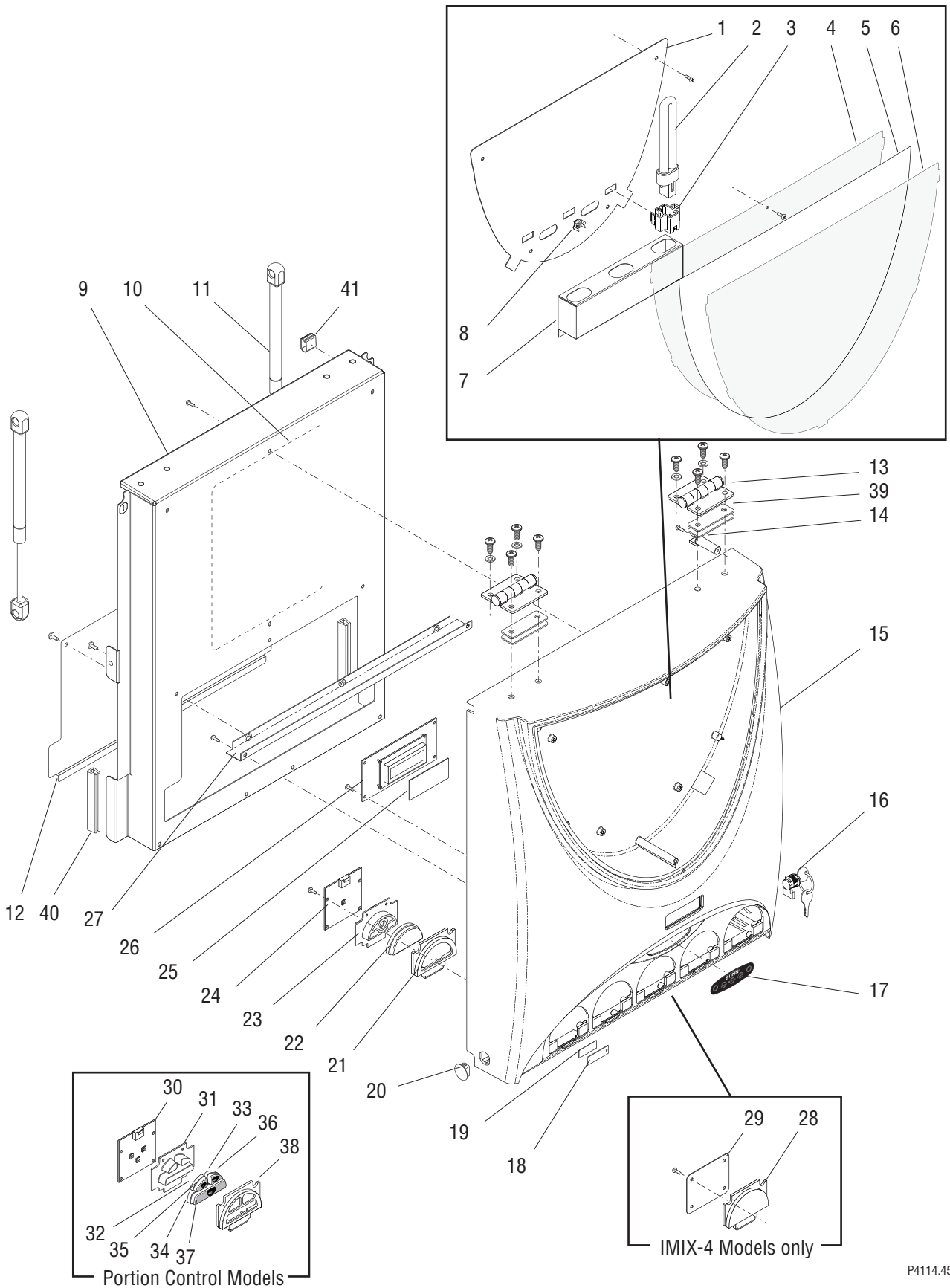
DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS (LEFT & RIGHT HINGED DOORS)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
28	36661.0002	1	Flange, Door Hinge (Left side Hinge)	
	36661.0000	1	Flange, Door Hinge (Right side Hinge)	
29	36659.0002	1	Panel, Door - Lower	
	01311.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"	
30	01403.0000	1	E-Ring, External .188" Shaft	
31	34667.0000	1	Keeper, Door Latch	
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"	
32	36669.0000	1	Bracket, Keeper Mounting	
	01311.0001	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking	
33	36762.0004	1	Switch Housing, Blank	} IMIX-4 Models only
34	37615.0000	1	Plate, Blank Housing	
	44224.0000	4	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"	
35	35877.1002	3	Circuit Board Assy, Dispense Button (Portion Control Models)	
	38963.1000	3	Circuit Board Assy, Dispense Button (Portion Control Models)(RoHS Compliant)	
	44224.0000	12	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"	
36	36763.0002	4/5	Switch Pad, Three Button (Portion Control Models)	
37	36761.0003	4/5	Switch Cover, Small (Portion Control Models)	
38	36761.0004	4/5	Switch Cover, Medium (Portion Control Models)	
39	36761.0002	4/5	Switch Cover, Large (Portion Control Models)	
40	37823.0000*	4/5	Inlay, Switch Cover, Small (Portion Control Models)	
41	37823.0001*	4/5	Inlay, Switch Cover, Medium (Portion Control Models)	
42	37823.0002*	4/5	Inlay, Switch Cover, Large (Portion Control Models)	
43	36762.0002	4/5	Switch Housing, Three Button (Portion Control Models)	
44	40031.1000	1	Baffle Kit, Left Hand Hinge	
	40031.1001	1	Baffle Kit, Right Hand Hinge	
45	40032.0001	1	Bracket	
46	28335.0000	1	Clip. Grounding	

NOTE: The following items are not illustrated

47	26444.0000	2	Bushing, Strain Relief
48	36888.0000	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Includes item 47) (Left side Hinge)
	36888.0001	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Includes item 47) (Right side Hinge)
49	36887.0002	1	Wiring Harness, Backlight
50	36889.0000	5	Wiring Harness, Dispense Button (1 less used on IMIX-4 models)
51	38749.0000	1	Decal, Flavors (Almond Amaretto, Cappuccino, French Vanilla, Hazelnut, Chocolate Raspberry, Cappuccino Supreme, Hot Chocolate, Raspberry Mocha, Swiss Mocha, Mocha, Raspberry Vanilla, Irish Creme, Coffee, Original, Chocolate French Vanilla, Butter Pecan, White Chocolate, Cinnamon Vanilla Nut, Decaf, Regular, Apple Cider, Fat Free French Vanilla, Cinnamon Vanilla, English Toffee)
52	38749.0003	1	Decal, Iced Coffee Flavors (Espresso Latte, Mocha Latte, Colombian, Dark Roast, Raspberry Coffee, Hazelnut Coffee, French Vanilla Latte, Caramel Latte, Chai Tea Latte, Horchatta)
53	37823.1000	-	Inlay Kit (Includes items 40 - 42)

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



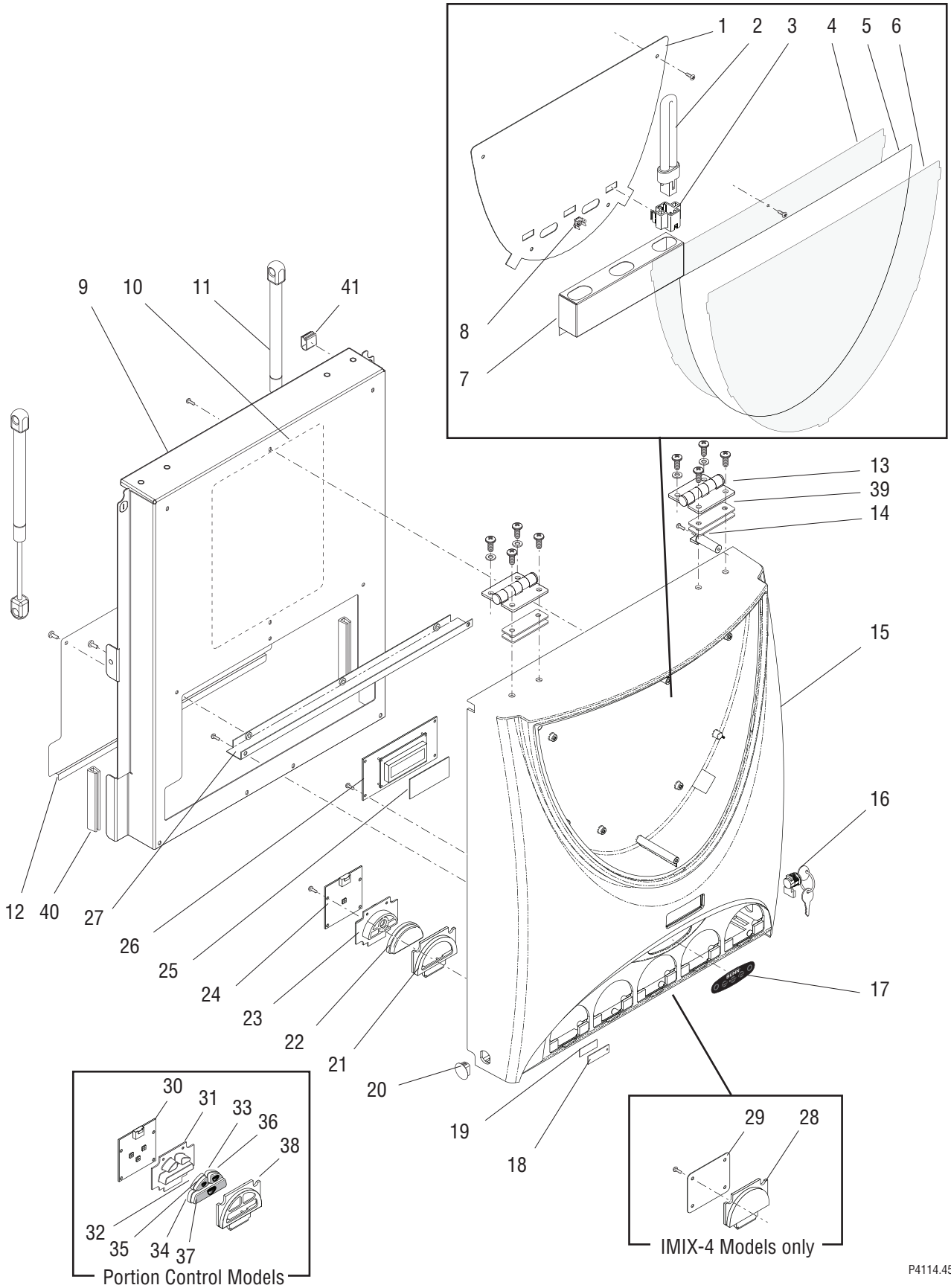
DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS
(TOP HINGED DOORS)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	36656.0003	1	Panel, Lamp
	44224.0000	4	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
2	32806.0000	3	Lamp, Fluorescent - 7 Watts
3	32807.0001	3	Lamp Holder, Fluorescent
4	36650.0000	1	Lens, Fixed
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"
5	36768.0000	1	Display, Graphics
	36768.0005	1	Display, Iced Coffee Graphics
6	36662.0000	1	Lens, Removable
7	40032.0001	1	Bracket
8	28335.0000	1	Clip. Grounding
9	41564.0001	1	Panel, Inner Door
	44224.0000	11	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
10	37254.0000	1	Decal, Cleaning
11	42487.0001	2	Gas Spring
12	36659.0002	1	Panel, Door - Lower
	01311.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
13	43514.0001	2	Hinge
	41923.0000	8	Screw, Pan Head BLK .25-20 x
	41921.0000	8	Washer
14	36244.0000	1	Plug, Door Hinge
	44224.0000	1	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
15	37096.0003	1	Door
16	32863.1000	1	Keylock W/Keys, Door
	28095.0000	1	Key Set
17	36231.0000	1	Switch, Membrane Program (Self Serve Models)
	36231.0001	1	Switch, Membrane Program (Portion Control)
	36231.0003	1	Switch, Membrane Program (IMIX-5 models with Hot Water Dispense)
18	36795.0000	4/5	Strip, Flavor Adhesive
19	36796.0001	4/5	Strip, Flavor Door
20	00669.0004	1	Plug, .75" x .625" hole
21	36762.0000	4/5	Switch Housing, Single Button (Self Serve Models)
22	36761.0000	4/5	Cover, Switch (Self Serve Models)
23	36763.0000	4/5	Switch Pad, Single Button (Self Serve Models)
24	37672.1000	4/5	Circuit Board Assy, Dispense Button (Self Serve Models)
	44224.0000	20	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
25	37013.0000	1	Cover, LCD Door Lens

(Continued)

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

(Continued)



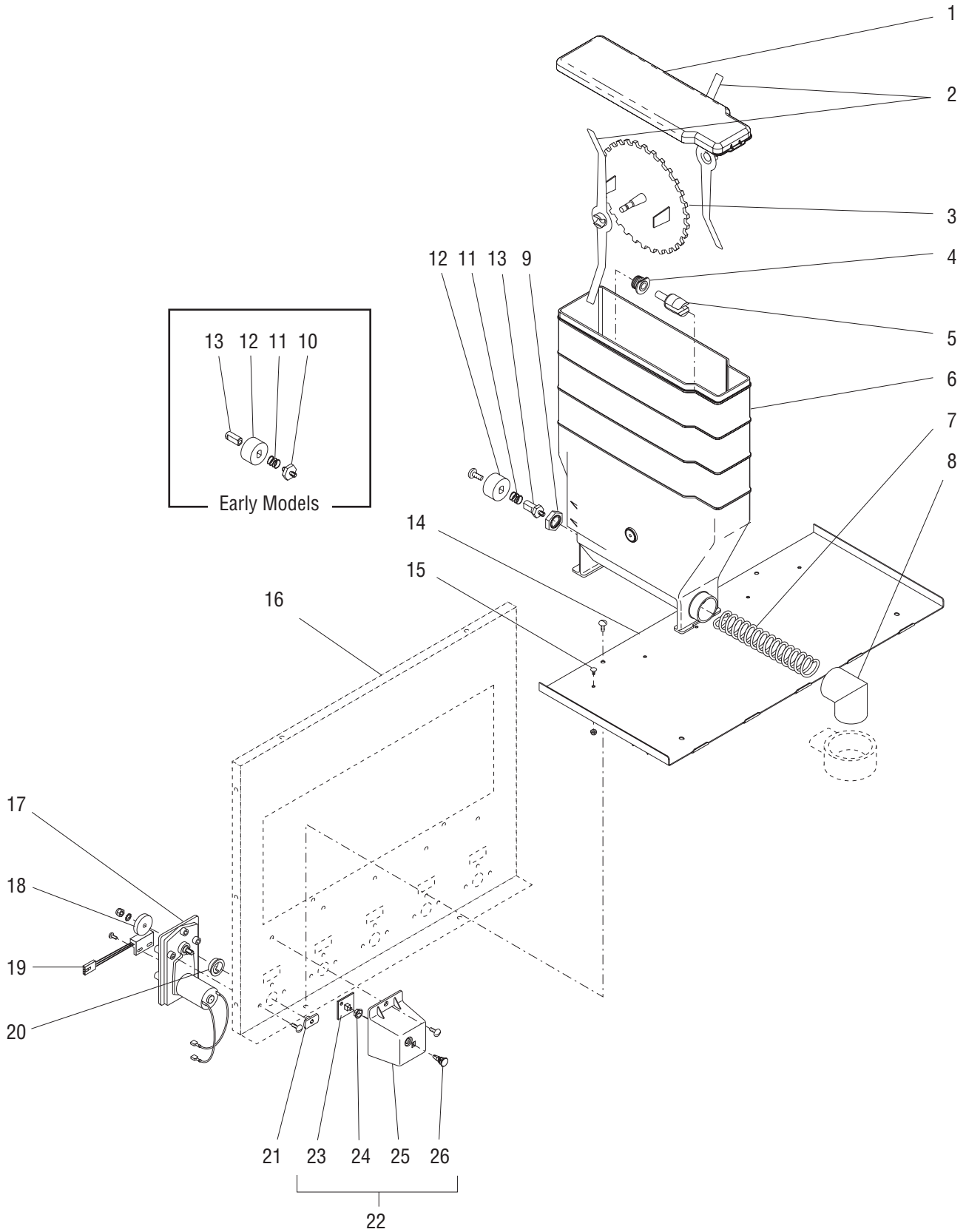
P4114.45

DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS (TOP HINGED DOORS)

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
26	36147.1000	1	Circuit Board Assy, Display
	38962.1000	1	Circuit Board Assy, Display (RoHS Compliant)
	44224.0000	4	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
27	36734.0000*	1	Bracket, Inner Panel
	44224.0000	2	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
28	36762.0004	1	Switch Housing, Blank
29	37615.0000	1	Plate, Blank Housing
	44224.0000	4	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
30	35877.1002	3	Circuit Board Assy, Dispense Button (Portion Control Models)
	38963.1000	3	Circuit Board Assy, Dispense Button (Portion Control Models)(RoHS Compliant)
	44224.0000	12	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
31	36763.0002	4/5	Switch Pad, Three Button (Portion Control Models)
32	36761.0003	4/5	Switch Cover, Small (Portion Control Models)
33	36761.0004	4/5	Switch Cover, Medium (Portion Control Models)
34	36761.0002	4/5	Switch Cover, Large (Portion Control Models)
35	37823.0000*	4/5	Inlay, Switch Cover, Small (Portion Control Models)
36	37823.0001*	4/5	Inlay, Switch Cover, Medium (Portion Control Models)
37	37823.0002*	4/5	Inlay, Switch Cover, Large (Portion Control Models)
38	36762.0002	4/5	Switch Housing, Three Button (Portion Control Models)
39	44095.0000	4	Shim
40	02434.0005*	2	Gasket, U-channel 3.5" (order item 51)
41	35260.0000	2	Cable Mount
NOTE: The following items are not illustrated			
42	26444.0000	2	Bushing, Strain Relief
43	36888.0002	1	Wiring Harness, Door Interconnect
44	36887.0002	1	Wiring Harness, Backlight
45	36889.0000	5	Wiring Harness, Dispense Button (1 less used on IMIX-4 models)
46	38749.0000	1	Decal, Flavors (Almond Amaretto, Cappuccino, French Vanilla, Hazelnut, Chocolate Raspberry, Cappuccino Supreme, Hot Chocolate, Raspberry Mocha, Swiss Mocha, Mocha, Raspberry Vanilla, Irish Creme, Coffee, Original, Chocolate French Vanilla, Butter Pecan, White Chocolate, Cinnamon Vanilla Nut, Decaf, Regular, Apple Cider, Fat Free French Vanilla, Cinnamon Vanilla, English Toffee)
47	38749.0003	1	Decal, Iced Coffee Flavors (Espresso Latte, Mocha Latte, Colombian, Dark Roast, Raspberry Coffee, Hazelnut Coffee, French Vanilla Latte, Caramel Latte, Chai Tea Latte, Horchatta)
48	37823.1000	-	Inlay Kit (Includes items 35 - 37)
49	00707.0000	2	Bushing, Strain Relief
50	42596.0001	1	Wrap, Spiral Cable
51	02434.1000	-	Gasket, U-Channel - 18" LG
	02434.1001	-	Gasket, U-Channel - 36" LG

IMIX-4 Models only

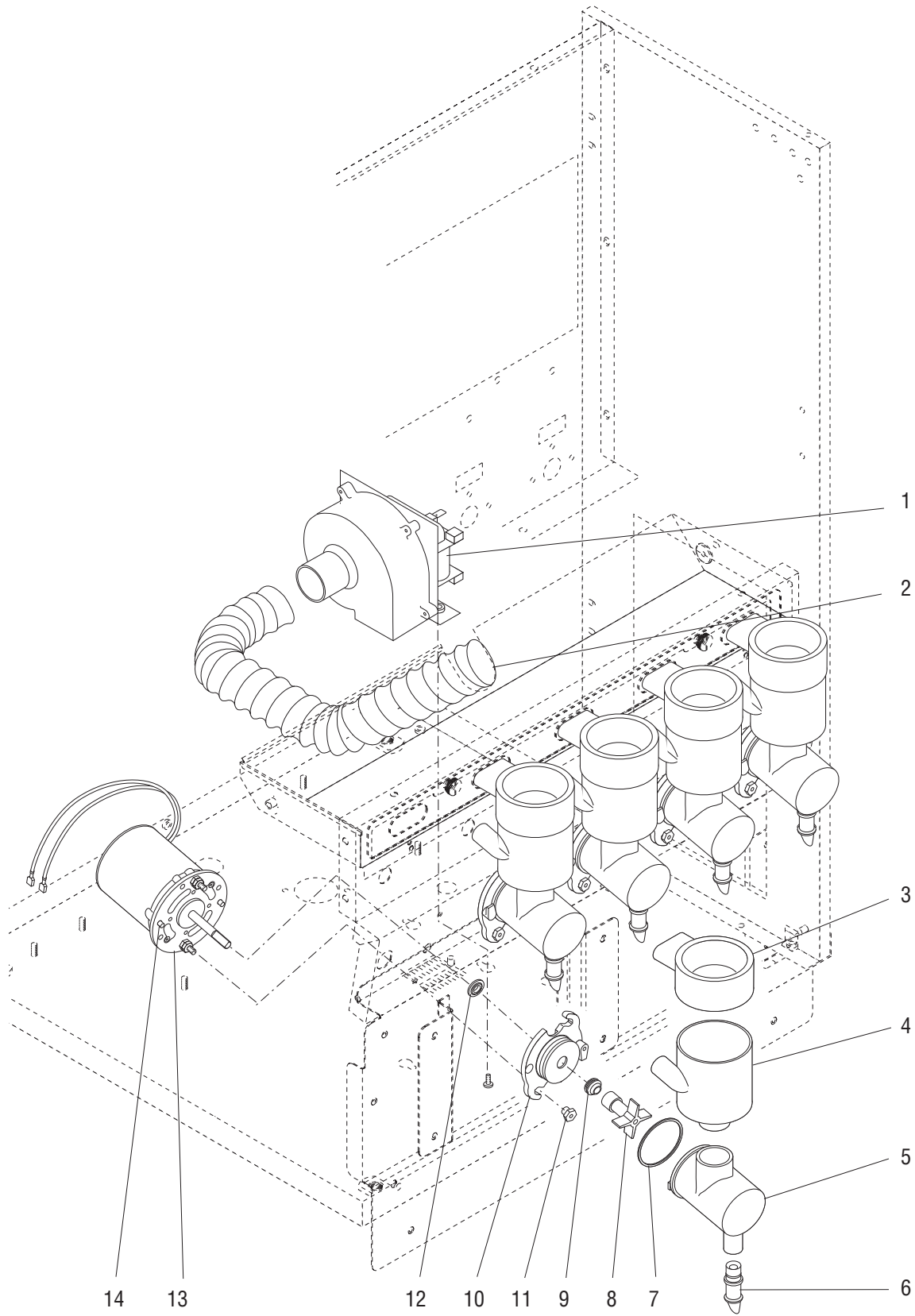
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



AUGER DRIVE AND HOPPER ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
		•	••	
-	37010.1001	1	1	Hopper Assy (Includes 1 each of items 1-13)
1	36653.0001	4	5	Lid, Hopper
2	32337.0000	8	10	Mixing Blade
3	32386.0001	4	5	Disk, Agitator (30 Tooth)
4	28067.0000	4	5	Bushing, Auger Drive Shaft
5	26940.0002	4	5	Shaft, Auger Drive
6	37011.0001	4	5	Hopper
7	39442.0000	4	5	Auger, Wire (use w/30-tooth Disk)
8	25903.0000	4	5	Elbow, Ejector
9	25743.0000	4	5	Locknut
10	36772.0000*	4	5	Coupling, Hex (Early models only) (Order 37539.1000 Shaft Kit)
11	36774.0000	4	5	Spring, Hopper Coupling
12	36770.0000	4	5	Coupling, Auger Drive
	01326.0002	4	5	Screw, Truss Head #10-32 x .25" (Late models only)
13	36771.0000*	4	5	Shaft, Auger Drive Coupling (Early models) (Order 37539.1000 Shaft Kit)
	37539.1000	4	5	Shaft Kit, Auger Drive (Includes 01326.0002 Screw)(Late models)
14	36766.0000	-	1	Panel, Hopper Support
	36766.0001	1	-	Panel, Hopper Support
	01311.0000	4	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
15	20960.0000	4	5	Screw, Shoulder #6-32 x .375"
	00991.0002	4	5	Nut, Elastic Lock #6-32
16	-----	-	-	See COVERS, PANELS & DRIP TRAYS
17	37037.0000	4	5	Gearmotor Assy, Auger (Each includes items 18 thru 21)
	01311.0000	12	15	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
18	32654.0000	1	1	Magnet Hub, 8 Pole #10 ID x 1.0" OD
	01512.0000	1	1	Lockwasher, Ext Tooth #10
	00991.0003	1	1	Nut, Elastic Lock #10-32
19	33608.1000	1	1	Sensor Assy, RPM
	02336.0000	2	2	Screw, Truss Head #4-40 x .38"
20	26401.0000	1	1	Dust Seal, Hopper Motor
21	36773.0000	1	1	Plate, Auger Drive
22	37682.0000	4	5	Housing Assy, Sensor CB (Each includes items 23 thru 26)
	01315.0000	4	5	Screw, Truss Head #8-32 x .38"
23	36114.1000	1	1	CB Assy, Powder Sensor
	38958.1000	1	1	CB Assy, Powder Sensor (RoHS Compliant)
24	00970.0000	1	1	Nut, Keps #8-32
25	36243.0000	1	1	Housing Sensor CB
26	36764.0000	1	1	Spacer, Circuit Board
27	35260.0000	4	5	Cable Mount, Adhesive (Not Illustrated)

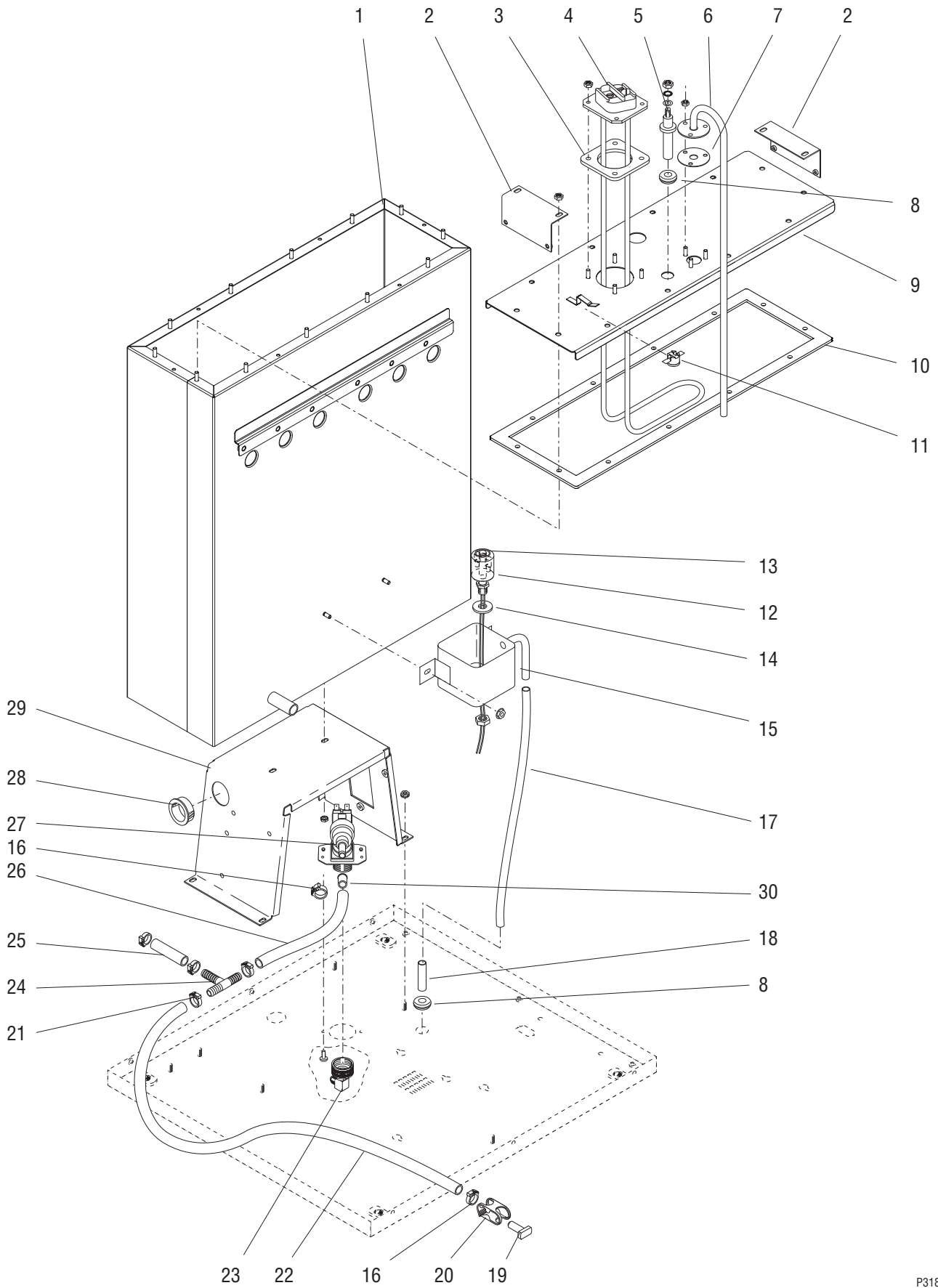
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



MIXING/WHIPPER CHAMBERS AND DRIVE MOTOR

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
		•	••	• IMIX-4 Models •• IMIX-5 Models
1	28295.0000	1	1	Fan & Bracket Assembly 120V
	28295.0001	1	1	Fan & Bracket Assembly 230V
	01311.0001	2	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
2	28297.0001	1	1	Hose, Vacuum
3	25732.0000	4	5	Steam Collector
4	25733.0003	4	5	Mixing Chamber
5	25734.1000	4	5	Whipper Chamber
	25734.7002	4	5	Whipper Chamber (IMIX-4C and IMIX-5C only)
6	25736.0000	4	5	Dispense Tip .34" ID
	25736.0001	4	5	Dispense Tip, Red
	28864.0004	4	5	Dispense Tip, Soup .40" ID
7	24733.0010	4	5	O-Ring
8	25902.0000	4	5	Frother
9	26356.0000	4	5	Seal, Shaft
	26356.1000	-	-	Kit Shaft Seal (Includes 6 Seals)
10	28866.0000	4	5	Receptacle, Whipper Chamber
11	28865.0000	8	10	Nut, Whipper Motor/Receptacle Mounting
12	28867.0000	4	5	Slinger
13	28428.1000	4	5	Motor, Whipper 120V (Includes item 14)
	28428.1002	4	5	Motor, Whipper 230V (Includes item 14)
14	32306.0000	8	10	Spacer
15	32906.0001	-	-	Kit, Preventive Maintenance (Includes items 3 thru 10 and 25903.0000 Elbow)

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

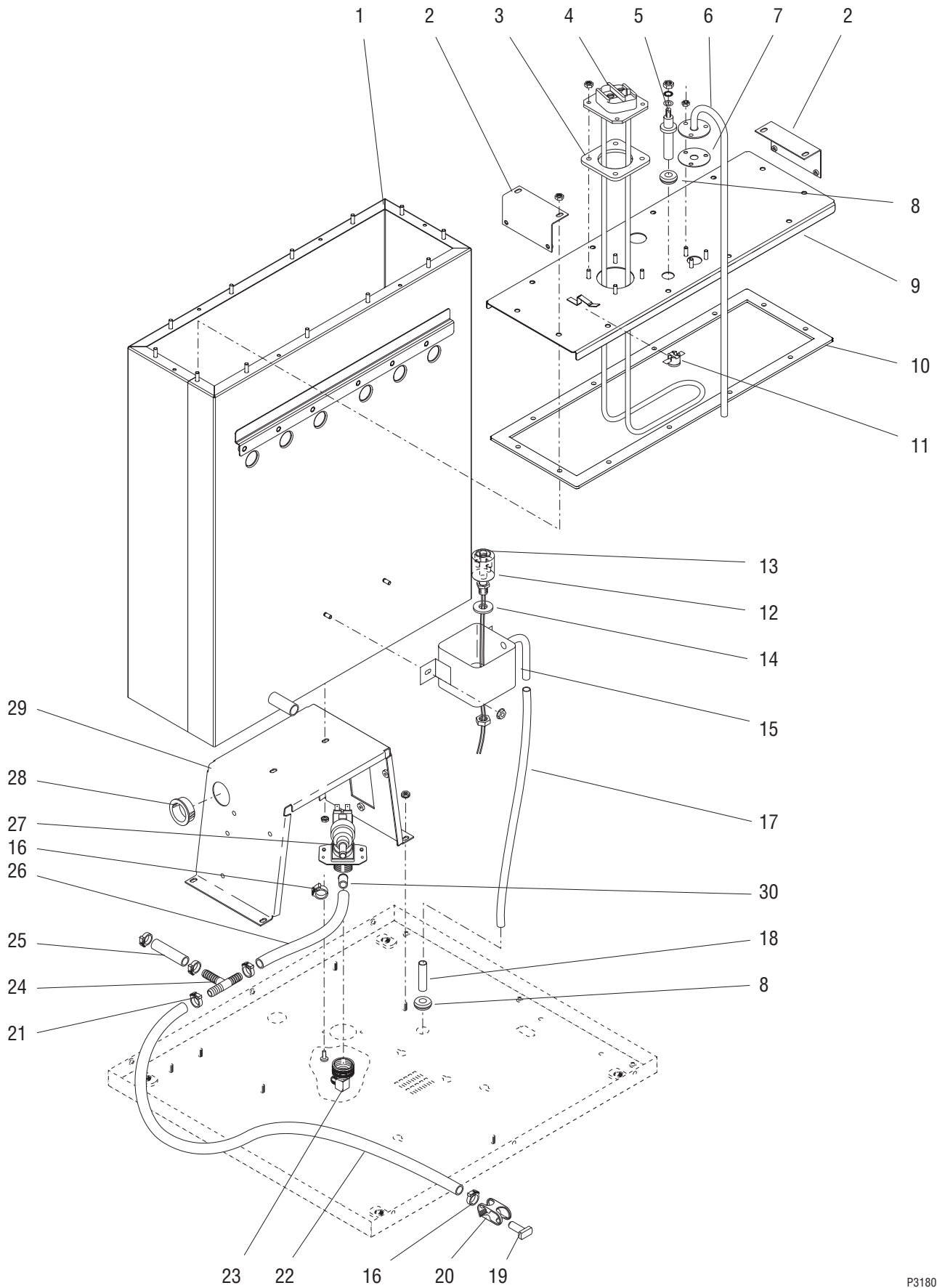


TANK, HEATER AND OVERFLOW PROTECTION

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	1	Tank, Rounded (For first replacement, order Squared Tank, & Lid)
	39133.0000	1	Tank, Squared (With copper overflow cup)
	39133.1001	1	Tank, Squared (With aluminum overflow cup)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
2	36226.0000	2	Bracket, Tank Mounting Upper
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
3	12398.0000	1	Gasket, Tank Heater
4	36741.1000	1	Tank Heater Kit, 1700W 120V (Includes item 6)
	36741.1001	1	Tank Heater Kit, 1320W 120V (Includes item 6)
	36740.1000	1	Tank Heater Kit, 3500W 230V (Includes item 6)
	00908.0000	4	Nut, Hex #8-32
5	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items indented below)
	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
	01501.0000	1	Washer, Flat .164" ID x .375" OD
	00908.0000	1	Nut, #8-32
6	36220.0000	1	Tube, Overflow
	00908.0000	3	Nut, Hex #8-32
7	05515.0000	1	Gasket, Overflow Tube
8	02536.0000	2	Grommet, .375" I.D.
9	-----	1	Lid, Rounded Tank (For first replacement, order Squared Tank, & Lid)
	35940.0003	1	Lid, Squared Tank
	00908.0000	8	Nut, Hex #8-32
10	35937.0000	1	Gasket, Rounded Tank Lid (Early Models)
	35937.0002	1	Gasket, Squared Tank Lid (Late Models)
11	29329.1000	1	Thermostat, Limit
12	03803.0002	1	Switch Assy, Liquid Level (Includes items 13 & 14)
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
13	03807.0000	1	Clip, Spring
14	03633.0000	1	Gasket, Float Switch
15	22728.0000	1	Overflow Cup (Copper)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
	41259.1003	1	Overflow Cup (Aluminum)
	41266.0000	1	Film
	41280.0001	1	Elbow
	04797.0000	1	Washer
16	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" ID
17	28526.0028*	1	Tube, Silicone .312" ID x 9.5" (Order item 32)
18	21801.0002	1	Tube .375" O.D. x 1.50" LG
19	34392.0000	1	Plug, Hose .375" ID

(Continued)

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



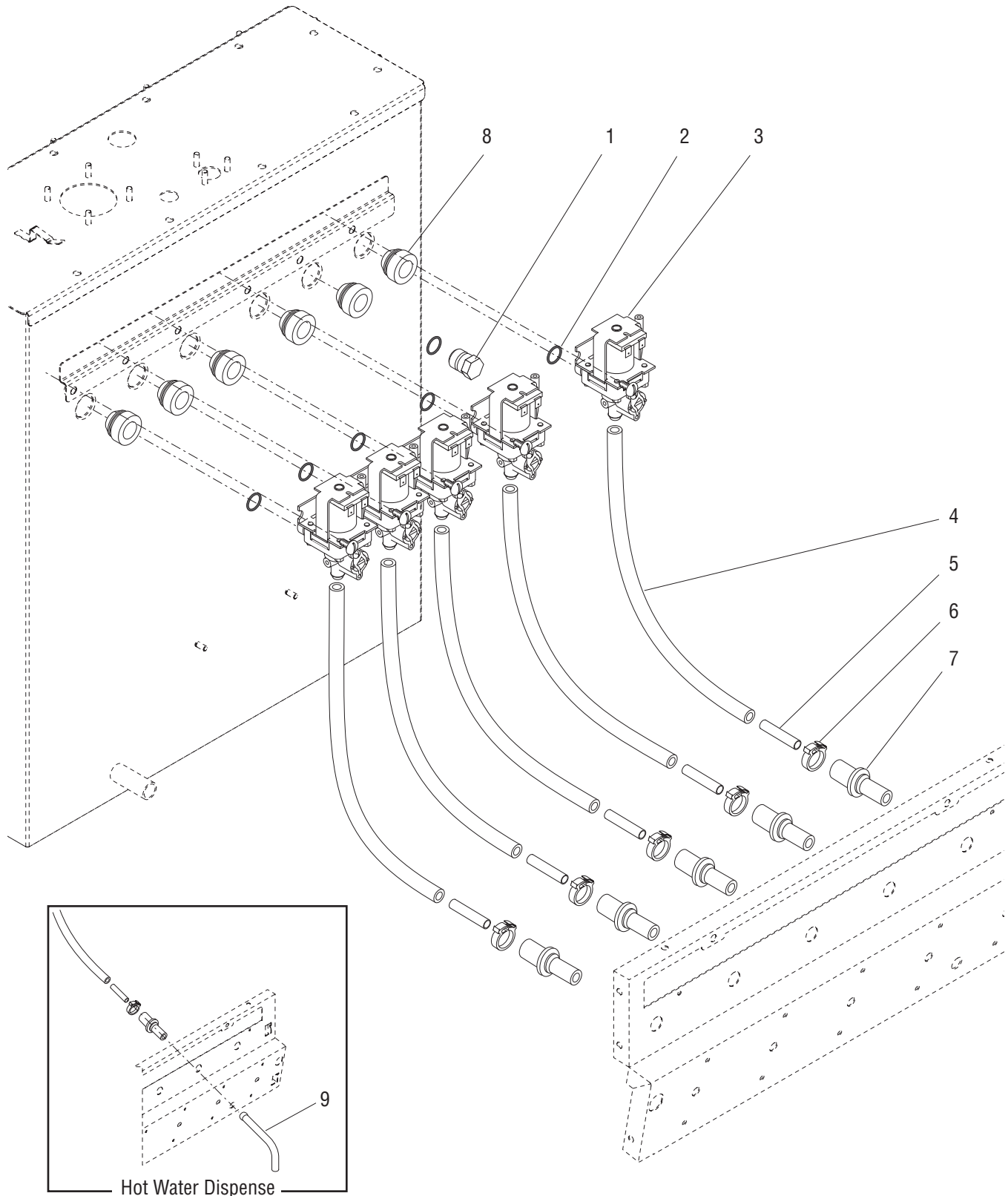
TANK, HEATER AND OVERFLOW PROTECTION

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
20	11630.0001	1	Clamp, Shut Off
21	12422.0005	4	Clamp, Hose .62"/.71" ID
22	20976.0056*	1	Tube, Silicone .375" ID x 28.0" (Order item 33)
23	37297.0006	1	Elbow, .25" Flare x .75" FTHRD
24	38948.0000	1	Tee, .50" Barb
25	20976.0017*	1	Tube, Silicone .375" ID x 2.0" (Order item 33)
26	20976.0055*	1	Tube, Silicone .375" ID x 9.0" (Order item 33)
27	36233.1000	1	Valve, Water Inlet 120V
	36233.0001	1	Valve, Water Inlet 230V
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM
28	01592.0001	1	Bushing, Snap 1.18" Dia. Hole
29	35943.0000	1	Bracket, Tank Mounting Lower
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
30	36378.0001	1	Valve, Check 2.5 psi
31	36222.0000*	1	Insulation, Tank
32	28526.1000	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 12"
	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 36"
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 60"
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 120"
33	20976.1000	-	Tube, Silicone, .375" ID x .50" OD x 12.0"
	20976.1001	-	Tube, Silicone, .375" ID x .50" OD x 36.0"
	20976.1002	-	Tube, Silicone, .375" ID x .50" OD x 120.0"
34	35946.0002	1	Baffle
35	34572.0000	2	Panel, Baffle Insert
	34765.0000	4	Nut, Flanged #10-32
36	43644.0000	-	Kit, Valve Rebuild

See item 36

Not Illustrated

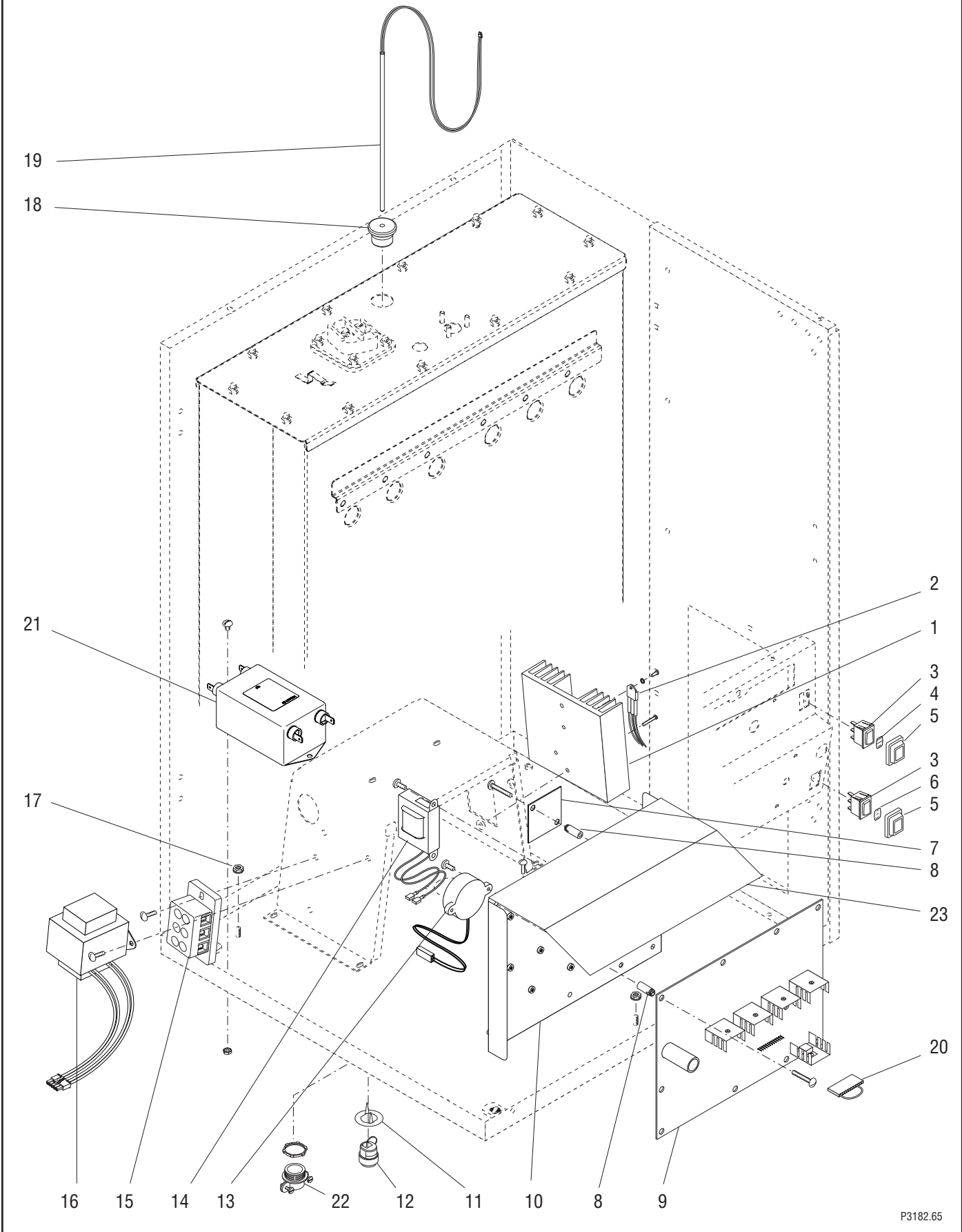
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



DISPENSE VALVES AND LINES

ITEM	PART NO.	QTY.		DESCRIPTION
				<ul style="list-style-type: none"> • IMIX-4 Models •• IMIX-5 Models
		•	••	
1	26369.1000	2	1	Plug (Includes item 2)
2	24733.0011	5	6	O-Ring
3	39285.1001	4	5	Valve, Liquid Dispense 120V (Includes item 2)
	39285.1002	4	5	Valve, Liquid Dispense 230V (Includes item 2)
	39316.1001	-	1	Valve, Liquid Dispense 120V (Includes item 2)(Models with Hot Water Dispense)
	01326.0000	4	5	Screw, Truss Head #10-32 x .25"
4	28526.0027*	4	5	Tube, Silicone .312" ID x 16.5" (Order item 10)(One add'l with Hot Water Dispense)
5	21801.0002	4	5	Tube, .375" OD x 1.50" (One add'l with Hot Water Dispense)
6	12422.0001	4	5	Clamp, Hose .59"/.66" ID (One add'l with Hot Water Dispense)
7	25803.0000	4	5	Water Inlet, Mixing Chamber (One add'l with Hot Water Dispense)
8	37970.0000	5	6	Grommet
9	32341.0000	-	1	Tube, Hot Water Dispense (Models with Hot Water Dispense)
10	28526.1001	-	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 36"
	28526.1002	-	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 60"
	28526.1003	-	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 120"
				} Not Illustrated
11	45964.1000	-	-	Repair Kit, Dispense Valve (Includes Spring, Plunger, and Diaphragm)

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

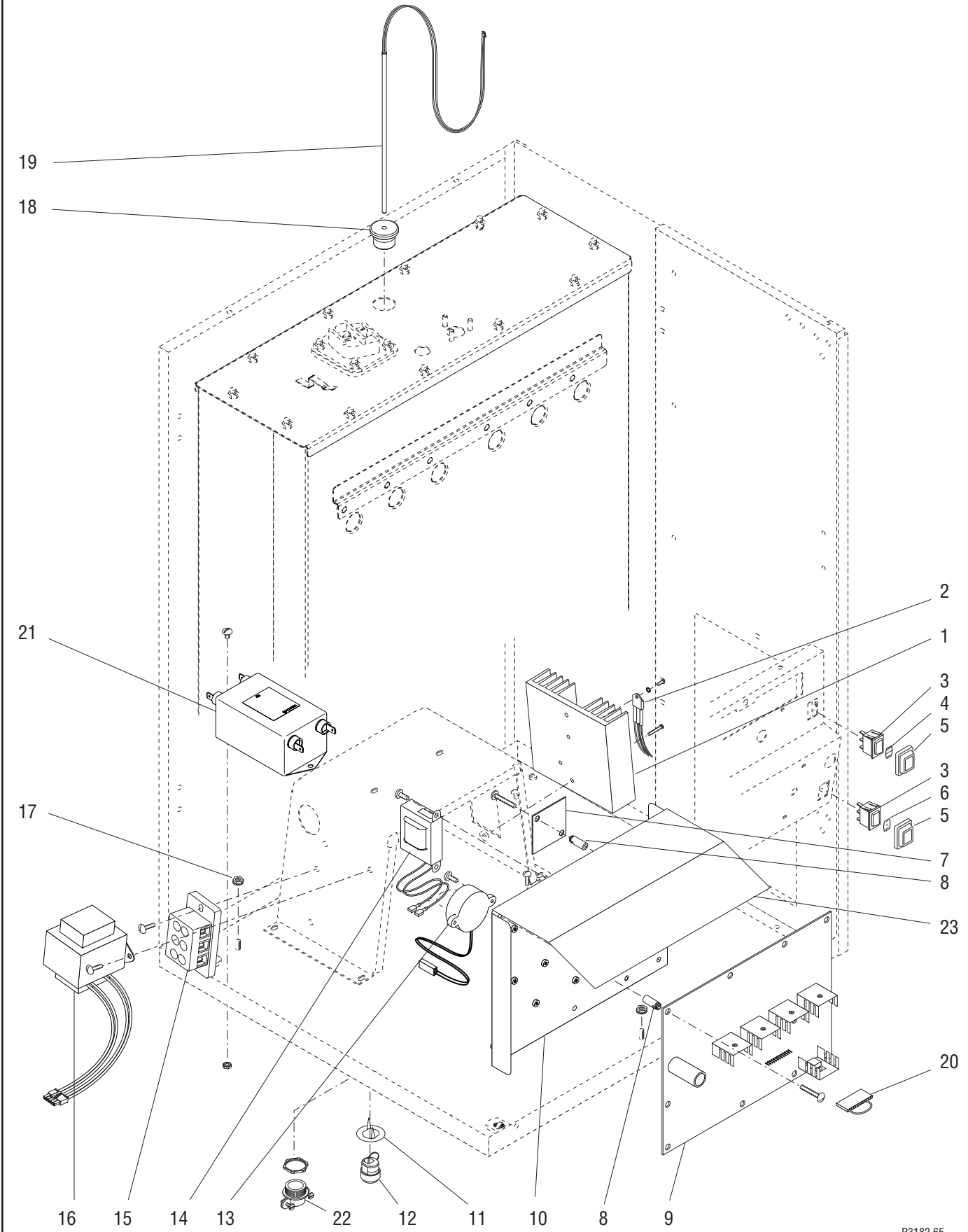


ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20541.0001	1	Heat Sink
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
2	12565.1035	1	Triac Assy, 40 Amp, 120V (also order item 35)
	12565.0018	1	Triac Assy, 40 Amp, 230V (also order item 35)
	01520.0000	1	Lockwasher, Split #6
	02328.0003	1	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
3	27437.0001	2	Switch, Rocker NORMAL/PROGRAM/RINSE and ON/OFF/NIGHT
4	37192.0000	1	Decal, Switch - NORMAL/PROGRAM/RINSE
5	34390.0000	2	Cap, Rocker Switch
6	37193.0000	1	Decal, Switch - ON/OFF/NIGHT
7	36449.1000	1	Control Board Assy, Memory
	38712.1000	1	Control Board Assy, Memory (RoHS Compliant)
	01382.0008	2	Screw, Truss Head #6-32 x 1.0" } Early Models
8	29081.0004	12	Spacer .153" ID x .62" LG (2 less with Late Models)
9	37104.1001	1	Control Board Assy, Main
	38961.1001	1	Control Board Assy, Main (RoHS Compliant)
	01382.0008	10	Screw, Truss Head #6-32 x 1.0"
10	36976.0001	1	Bracket, Component Mounting (Early Models)
	36976.0002	1	Bracket, Component Mounting (late Models)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head Locking #8-32 x .25"
11	00715.0000	1	Adapter Washer, Strain Relief 120V
12	00713.0000	1	Bushing, Strain Relief 120V
13	33147.0002	1	Audio Indicator Assy
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
14	28327.0002	3	Ballast 120V, 60HZ W/Terminals
	39642.0000	3	Ballast 230V, 50HZ W/Terminals
	01382.0000	6	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
15	07038.0000	1	Terminal Block
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
16	34829.0001	1	Transformer Assy 120V to 24V
	34829.0002	1	Transformer Assy 230V to 24V
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
17	00970.0000	2	Nut, Ground Keps #8-32
18	33801.0003	1	Grommet, Temp Sensor
19	39085.0002	1	Probe, Temperature
20	37780.0000	1	Jumper (IMIX-4 models only)
21	36801.0000	1	EMI Filter 230V
	01311.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
22	01685.0000	1	Connector, Cord 230V
23	46640.0000	1	Drip Shield

(Continued)

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



ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
The following items are not illustrated			
24	20630.0005	1	Cord Assembly, Power 120V only
25	36849.0000	1	Wiring Harness, Power 120V
	36849.0001	1	Wiring Harness, Power 230V
26	36850.0000	1	Wiring Harness, Switch
27	36844.0005	1	Wiring Harness, I/O Head #1
28	36844.0006	1	Wiring Harness, I/O Head #2
29	36844.0007	1	Wiring Harness, I/O Head #3 (Not used on IMIX-4 models)
30	36844.0008	1	Wiring Harness, I/O Head #4
31	36844.0009	1	Wiring Harness, I/O Head #5
32	36676.0001	1	Wiring Harness, Memory Board (Early Models)
33	37842.0000	1	Wiring Harness, T-block to EMI Filter 230V
34	37998.0000	1	Lead, Limit Thermostat to Tank Heater 230V
35	M2522.1000	-	Heat Sink Compound
36	39476.0000	1	Wiring Harness (Models with Hot Water Dispense)

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

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
36761.0004.....	11,15	37780.0000.....	27				
36762.0000.....	9,13	37823.0000.....	11,15				
36762.0002.....	11,15	37823.0001.....	11,15				
36762.0004.....	11,15	37823.0002.....	11,15				
36763.0000.....	9,13	37823.1000.....	11,15				
36763.0002.....	11,15	37842.0000.....	29				
36764.0000.....	17	37881.0000.....	7				
36766.0000.....	17	37970.0000.....	25				
36766.0001.....	17	37988.0000.....	5				
36768.0000.....	9,13	37998.0000.....	29				
36768.0005.....	9,13	38345.0000.....	7				
36770.0000.....	17	38712.1000.....	27				
36771.0000.....	17	38749.0000.....	11,15				
36772.0000.....	17	38749.0003.....	11,15				
36773.0000.....	17	38948.0000.....	23				
36774.0000.....	17	38958.1000.....	17				
36795.0000.....	9,13	38961.1001.....	27				
36796.0001.....	9,13	38962.1000.....	9,15				
36801.0000.....	27	38963.1000.....	11,15				
36844.0005.....	29	39085.0002.....	27				
36844.0006.....	29	39133.0000.....	21				
36844.0007.....	29	39133.1001.....	21				
36844.0008.....	29	39285.1001.....	25				
36844.0009.....	29	39285.1002.....	25				
36849.0000.....	29	39316.1001.....	25				
36849.0001.....	29	39442.0000.....	17				
36850.0000.....	29	39476.0000.....	29				
36887.0002.....	11,15	39642.0000.....	27				
36888.0000.....	11	40031.1000.....	11				
36888.0001.....	11	40031.1001.....	11				
36888.0002.....	15	40032.0001.....	11,13				
36889.0000.....	11,15	41259.1003.....	21				
36896.0000.....	7	41266.0000.....	21				
36976.0001.....	27	41280.0001.....	21				
36976.0002.....	27	41564.0001.....	13				
37010.1001.....	17	41921.0000.....	13				
37011.0001.....	17	41923.0000.....	13				
37013.0000.....	9,13	42471.1001.....	5				
37037.0000.....	17	42487.0001.....	13				
37065.0000.....	7	42596.0001.....	15				
37096.0003.....	9,13	42598.1001.....	5				
37104.1001.....	27	43514.0001.....	13				
37180.1000.....	5	43644.0000.....	23				
37180.1001.....	5	44095.0000.....	15				
37180.1002.....	5	44224.0000.....	5,7,9,11,13,15				
37192.0000.....	27	45964.1000.....	25				
37193.0000.....	27	46640.0000.....	27				
37254.0000.....	9,13	M2522.1000.....	29				
37262.0001.....	7						
37262.0002.....	7						
37297.0006.....	23						
37539.1000.....	17						
37615.0000.....	11,15						
37672.1000.....	9,13						
37682.0000.....	17						

BUNN®

IMIX®-3



ILLUSTRATED PARTS CATALOG

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

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

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

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital)- 1 year parts and 1 year labor.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labor for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labor.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labor for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

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

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

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

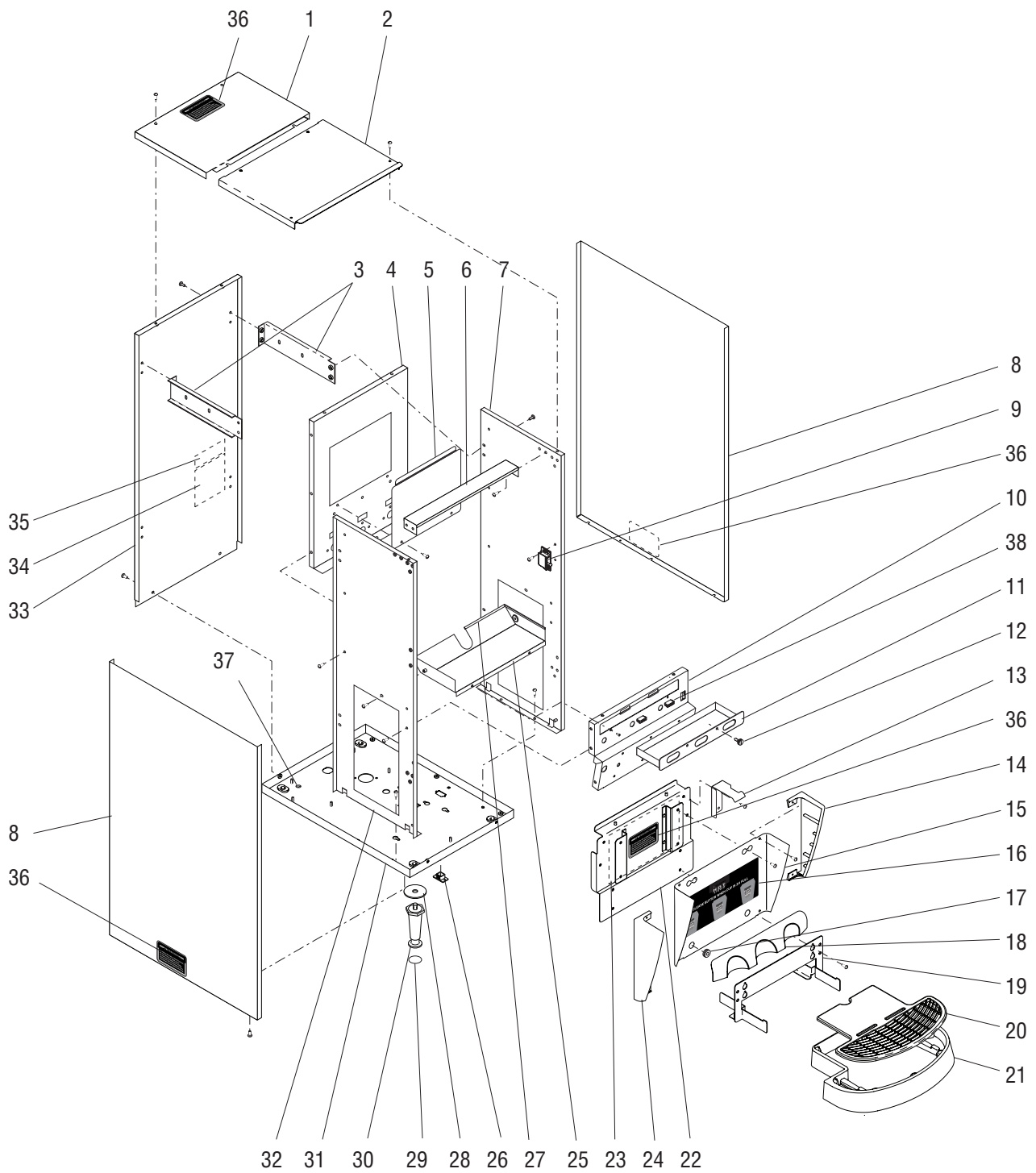
THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

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

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, 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

TITLE	PAGE NO.
Auger Drive and Hopper Assembly	12
Covers, Panels and Drip Tray	4
Dispense Valves and Lines.....	20
Door, Lamp, Dispense Switches and Panels	8
Electrical Controls.....	22
Mixing/Whipper Chambers and Drive Motor.....	14
Numerical Index.....	24
Tank, Heater and Overflow Protection	16



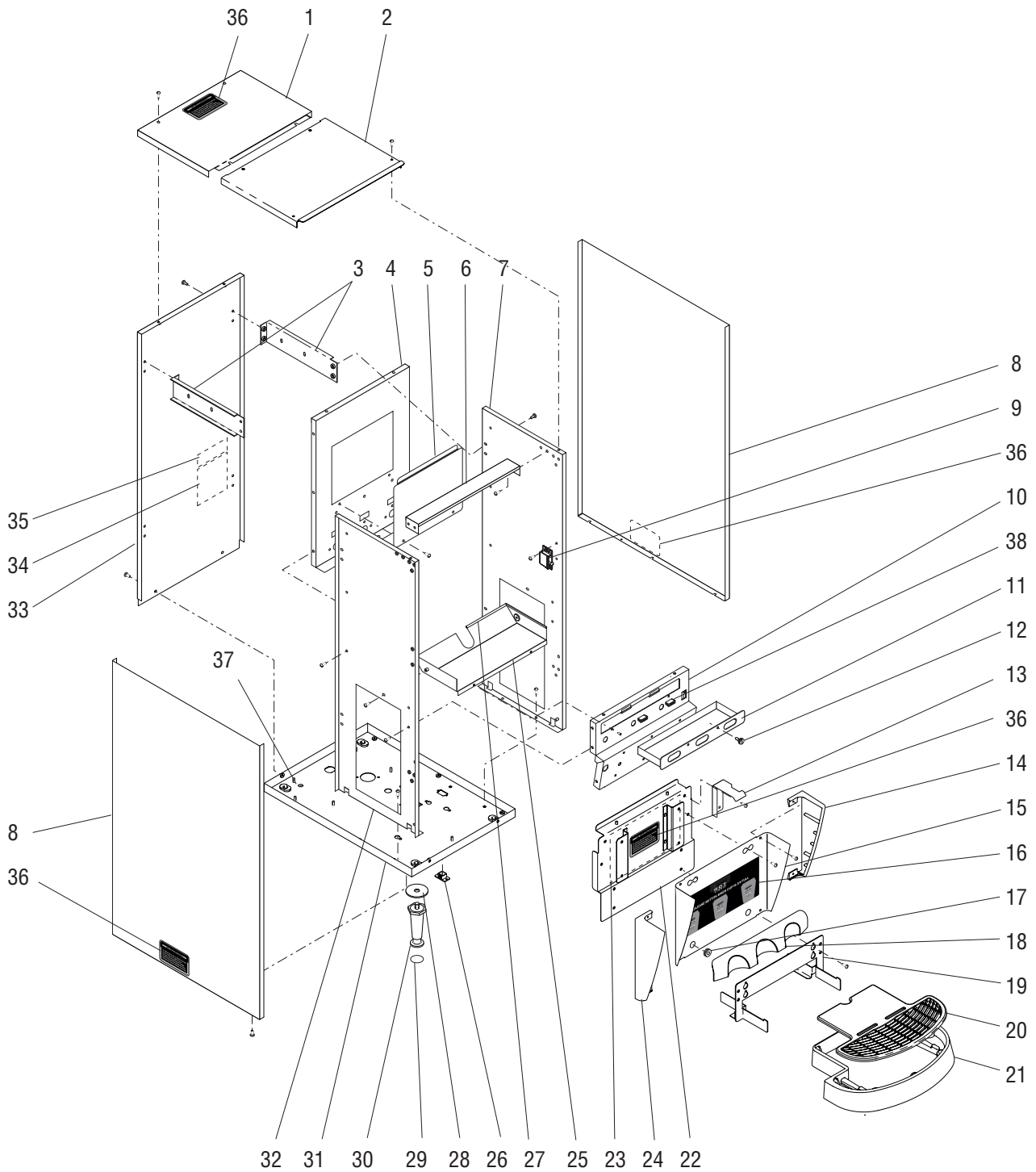
COVERS, PANELS AND DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	36958.0001	1	Cover, Top Rear - BLK
	36958.0002	1	Cover, Top Rear - SST
	01311.0003	2	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	2	Screw, Truss Head SST #8-32 x .25"
2	36959.0001	1	Cover, Top Front - BLK
	36959.0002	1	Cover, Top Front - SST
	01311.0003	2	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	2	Screw, Truss Head SST #8-32 x .25"
	01382.0002	2	Screw, Truss Head BLK #6-32 x .375"
	01308.0000	2	Screw, Truss Head SST #6-32 x .375"
3	35926.0000	4	Bracket, Side Support
	01311.0001	8	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
4	36967.0002	1	Panel, Inner Rear
	01311.0001	6	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
5	36968.0001	1	Panel, Inner Access
	01311.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
6	36986.0000	1	Strap, Top Support
	01311.0001	4	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
7	36230.0001	1	Panel, Inner Right (Right Hinged Door)
	36230.0002	1	Panel, Inner Right (Left Hinged Door)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
8	35912.0001	2	Panel, Side - BLK
	35912.0002	2	Panel, Side - SST
	01311.0003	6	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	6	Screw, Truss Head SST #8-32 x .25"
9	34666.0000	1	Catch, Door Latch
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"
	01509.0001	2	Lockwasher, Int.-tooth #4
10	36965.0000	1	Panel, Whipper Motor (Early Models)
	36965.0003	1	Panel, Whipper Motor (Late Models)
	01311.0001	6	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
11	36978.0000	1	Tray, Powder Box (Early Models)
	36978.0001	1	Tray, Powder Box (Late Models)
12	37988.0000	2	Screw, Captive #10-32 x .50" (Early Models)
	34998.0000	2	E-Ring, Retaining .127" OD
13	36644.0000	1	Bracket, Door Locking
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
14	36743.0001	1	Cap, Splash Panel Right
	38044.0000	2	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
15	37498.1000	1	Panel W/Decal, Splash (Includes items 14, 16, 17, 18, & 24)(Self Serve Models)
	37498.1001	1	Panel W/Decal, Splash (Includes items 14, 16, 17, 18, & 24)(Portion Control)
16	28328.0011	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup (Self Serve Models)
	28328.0013	1	Decal, Caution-Hot Liquid & Cup (Portion Control)

(Continued)

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

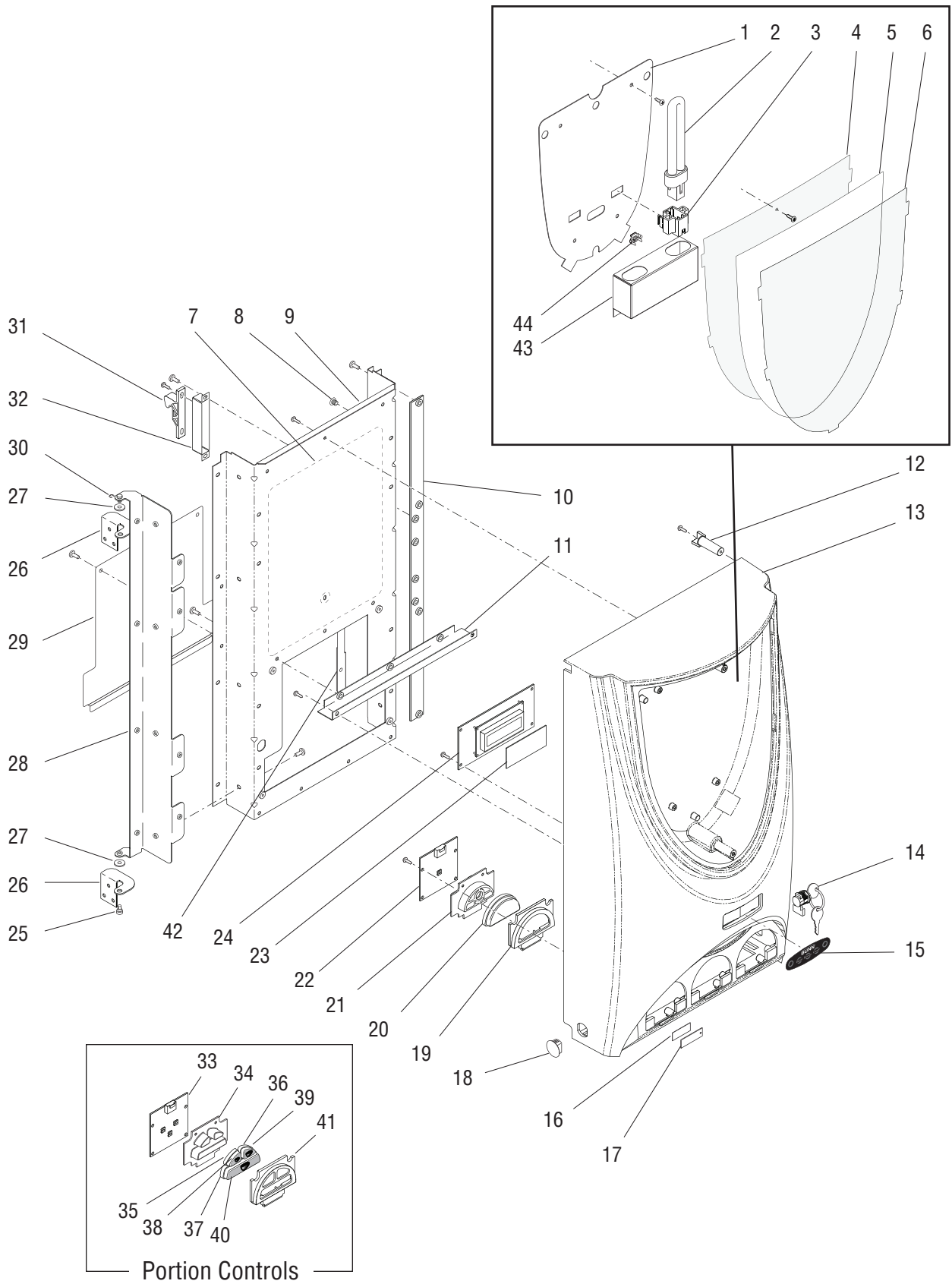
(Continued)



COVERS, PANELS AND DRIP TRAY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
17	02536.0000	2	Grommet, Silicone .375" ID
18	36983.0000	1	Guide, Cup
19	37462.0000	1	Bracket, Drip Tray
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
20	36985.0000	1	Cover, Drip Tray
21	36984.0000	1	Drip Tray
22	36972.1000	1	Panel, Lower Access (Includes item 23)
	01311.0000	3	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
23	37478.0000	1	Schematic 120V
	37478.0001	1	Schematic 230V
24	36743.0000	1	Cap, Splash Panel Left
	38044.0000	2	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
25	36974.0001	1	Shelf, Powder Box
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .375"
26	36398.0000	1	Plug, Hole DB-9 (Early Models)
27	02434.0008*	4	Gasket, U-Channel 4.60" (Order item 40)
28	01526.0001	4	Washer, Flat .438" ID x 1.88" OD
29	03996.0000	4	Pad, Rubber 1.25" Dia. (Also see item 39)
30	26528.0000	4	Leg, 4.0" Adjustable (Also see item 39)
31	36963.0000	1	Panel, Bottom
32	36229.0001	1	Panel, Inner Left (Right Hinged Door)
	36229.0002	1	Panel, Inner Left (Left Hinged Door)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
33	36961.1001	1	Panel Assembly, Rear - BLK (Includes items 34 and 35)
	36961.0002	1	Panel Assembly, Rear - SST
	01311.0003	11	Screw, Truss Head BLK #8-32 x .25"
	01311.0000	11	Screw, Truss Head SST #8-32 x .25"
34	00831.0000	1	Decal, Warning-Electrical
35	00656.0001	1	Decal, Comply to Plumbing Code
36	37881.0000	4	Decal, No Serviceable Parts
37	00824.0002	1	Decal, Grounding
38	21436.0000	2	Catch, Magnetic Snap-in (Late Models)
39	13255.0003	-	Kit, Leg 4.0" Adjustable (Includes 4 each of items 29 & 30)
40	02434.1000	-	Gasket, U-Channel - 18" LG
	02434.1001	-	Gasket, U-Channel - 36" LG

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



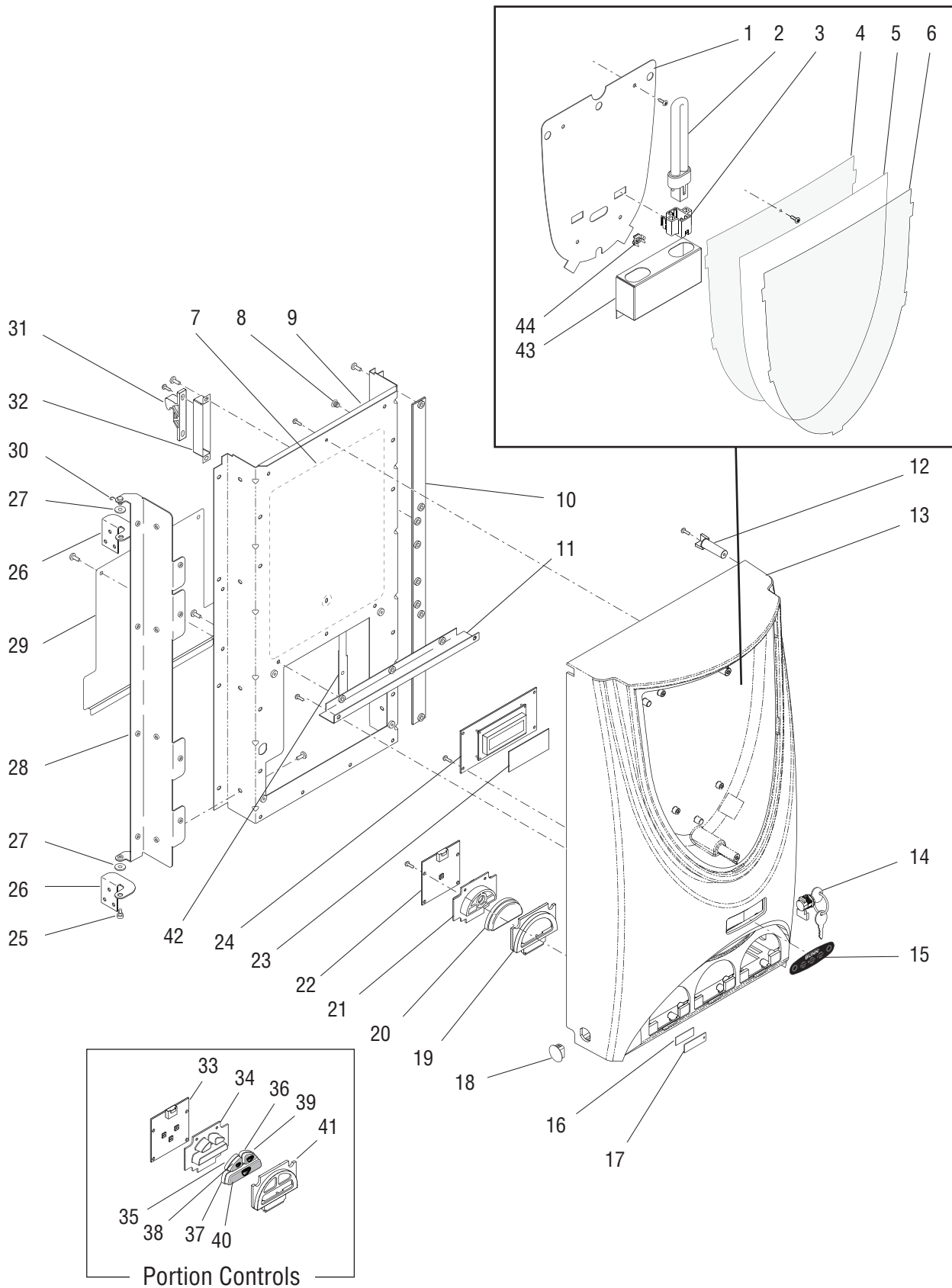
DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	37466.0003 38044.0000	1 4	Panel, Lamp Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
2	32806.0000	2	Lamp, Fluorescent - 7 Watts
3	32807.0001	2	Lamp Holder, Fluorescent
4	37456.0000 02336.0000	1 2	Lens, Fixed Screw, Truss Head #4-40 x .375"
5	37457.0000 37457.0006	1 1	Display, Graphics Display, Graphics Iced Coffee
6	37456.0001	1	Lens, Removable
7	37254.0000	1	Decal, Cleaning
8	36149.0000	8	Fastener, Snap-in .197" Hole
9	36667.1001 36667.1003 38044.0000 01311.0001	1 1 8 19	Panel, Door - Upper (Includes item 7)(Right Hinged Door) Panel, Door - Upper (Includes item 7)(Left Hinged Door) Screw, Pan Head Plastite #6 x .375" Screw, Truss Head Locking #8-32 x .25"
10	36658.0000	1	Flange, Door
11	36734.0001 38044.0000	1 2	Bracket, Inner Panel Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
12	36244.0000 38044.0000	1 1	Plug, Door Hinge Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
13	37096.0001	1	Door
14	32863.1000 28095.0000	1 1	Keylock W/Keys, Door Key Set
15	36231.0000 36231.0001	1 1	Switch, Membrane Program (Self Serve Models) Switch, Membrane Program (Portion Control Models)
16	36795.0000	3	Strip, Flavor Adhesive
17	36796.0001	3	Strip, Flavor Door
18	00669.0004	1	Plug, .75" x .625" hole
19	36762.0000	3	Switch Housing, Single Button (Self Serve Models)
20	36761.0000	3	Cover, Switch (Self Serve Models)
21	36763.0000	3	Switch Pad, Single Button (Self Serve Models)
22	37672.1000 38044.0000	3 12	Circuit Board Assy, Dispense Button (Self Serve Models) Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
23	37013.0000	1	Cover, LCD Door Lens
24	36147.1000 38962.1000 38044.0000	1 1 4	Circuit Board Assy, Display Circuit Board Assy, Display (RoHS Compliant) Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
25	24457.0002	1	Screw, .25" Shoulder #8-32
26	36647.0000 36647.0001 01311.0001	2 2 6	Bracket, Hinge (Left Side Hinge) Bracket, Hinge (Right Side Hinge) Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking

(Continued)

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

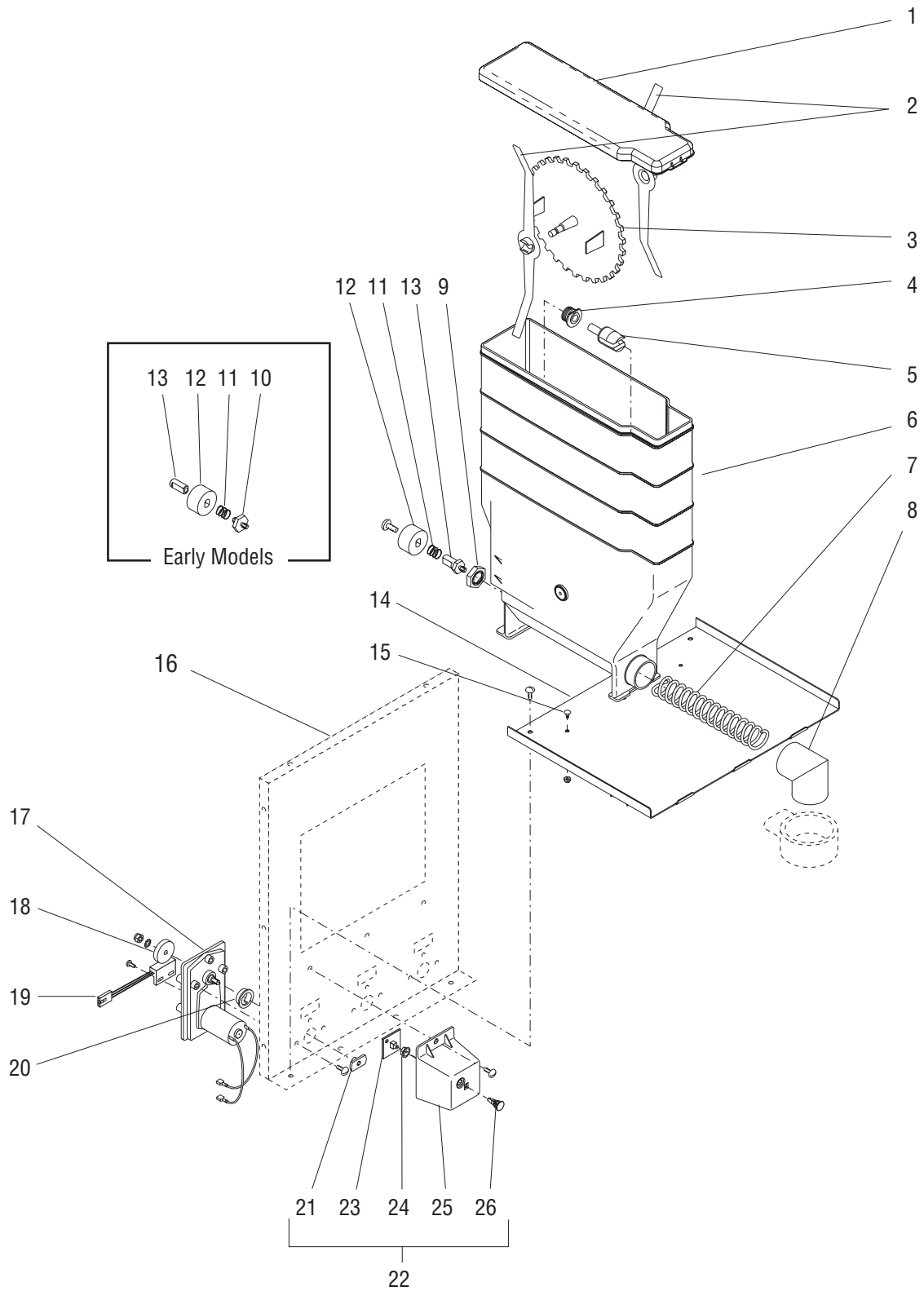
(Continued)



DOOR, LAMP, DISPENSE SWITCHES AND PANELS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
27	34362.0000	2	Bushing, Hinge
28	36661.0000	1	Flange, Door Hinge (Left Hinged Door)
	36661.0001	1	Flange, Door Hinge (Right Hinged Door)
29	36659.0001	1	Panel, Door - Lower (Right Hinged Door)
	36659.0003	1	Panel, Door - Lower (Left Hinged Door)
	01311.0000	4	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
30	01403.0000	1	E-Ring, External .188" Shaft
31	34667.0000	1	Keeper, Door Latch
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
32	36669.0000	1	Bracket, Keeper Mounting
	01311.0001	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking
33	35877.1002	3	Circuit Board Assy, Dispense Button (Portion Control Models)
	38963.1000	3	Circuit Board Assy, Dispense Button (Portion Control Models)(RoHS Compliant)
	38044.0000	12	Screw, Pan Head Plastite #6 x .375"
34	36763.0002	3	Switch Pad, Three Button (Portion Control Models)
35	36761.0003	3	Switch Cover, Small (Portion Control Models)
36	36761.0004	3	Switch Cover, Medium (Portion Control Models)
37	36761.0002	3	Switch Cover, Large (Portion Control Models)
38	37823.0000*	3	Inlay, Switch Cover, Small (Portion Control Models)
39	37823.0001*	3	Inlay, Switch Cover, Medium (Portion Control Models)
40	37823.0002*	3	Inlay, Switch Cover, Large (Portion Control Models)
41	36762.0002	3	Switch Housing, Three Button (Portion Control Models)
42	40031.1000	1	Baffle Kit, Left Hand Hinge
	40031.1001	1	Baffle Kit, Right Hand Hinge
43	40032.0000	1	Bracket
44	28335.0000	1	Clip, Grounding
	NOTE: The following items are not illustrated		
45	39038.0000	1	Plate, Latch Mounting (Left Hinged Door)
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .38"
46	26444.0000	2	Bushing, Strain Relief
47	36888.0000	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Includes item 45)(Left Side Hinge)
	36888.0001	1	Wiring Harness, Door Interconnect 120V (Includes item 45)(Right Side Hinge)
48	36887.0003	1	Wiring Harness, Backlight
49	36889.0000	3	Wiring Harness, Dispense Button (Early Models)
50	38749.0000	1	Decal, Flavors (Almond Amaretto, Cappuccino, French Vanilla, Hazelnut, Chocolate Raspberry, Cappuccino Supreme, Hot Chocolate, Raspberry Mocha, Swiss Mocha, Mocha, Raspberry Vanilla, Irish Creme, Coffee, Original, Chocolate French Vanilla, Butter Pecan, White Chocolate, Cinnamon Vanilla Nut, Decaf, Regular, Apple Cider, Fat Free French Vanilla, Cinnamon Vanilla, English Toffee)
51	38749.0003	1	Decal, Iced Coffee Flavors (Espresso Latte, Mocha Latte, Colombian, Dark Roast, Raspberry Coffee, Hazelnut Coffee, French Vanilla Latte, Caramel Latte, Chai Tea Latte, Horchatta)
51	37823.1000	-	Inlay Kit (Includes items 38 - 40)

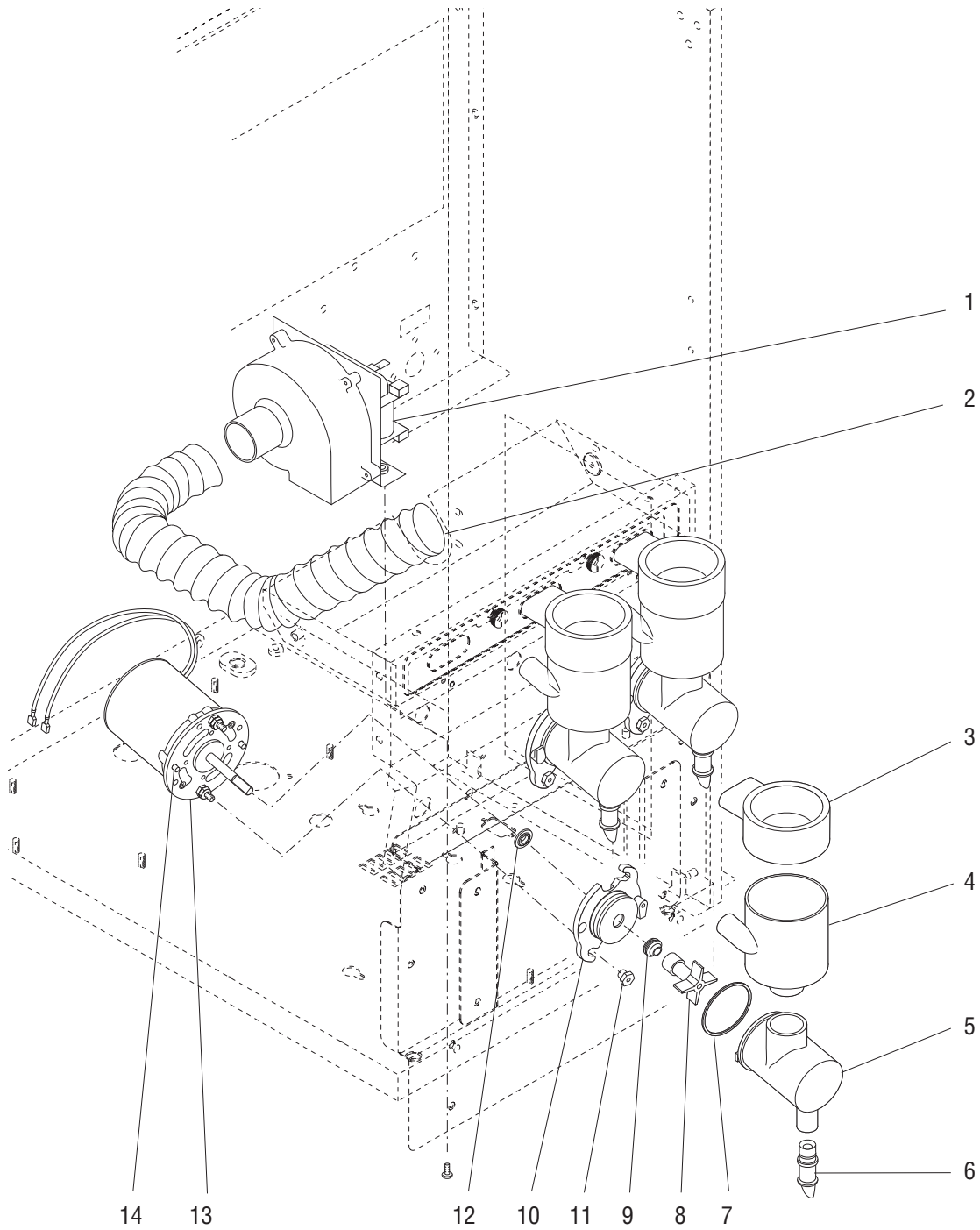
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



AUGER DRIVE AND HOPPER ASSEMBLY

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
-	37010.1001	1	Hopper Assy (Includes one each of items 1-13)
1	36653.0001	3	Lid, Hopper
2	32337.0000	6	Mixing Blade
3	32386.0001	3	Disk, Agitator (30 Tooth)
4	28067.0000	3	Bushing, Auger Drive Shaft
5	26940.0002	3	Shaft, Auger Drive
6	37011.0001	3	Hopper
7	39442.0000	3	Auger, Wire
8	25903.0000	3	Elbow, Ejector
9	25743.0000	3	Locknut
10	36772.0000*	3	Coupling, Hex (Early models only)
11	36774.0000	3	Spring, Hopper Coupling
12	36770.0000	3	Coupling, Auger Drive
	01326.0002	3	Screw, Truss Head #10-32 x .25" (Late models only)
13	36771.0000*	3	Shaft, Auger Drive Coupling (Early models)
	37539.1000	3	Shaft, Auger Drive (Late models)
14	36970.0000	1	Panel, Hopper Support
	01311.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .25" Locking
15	20960.0000	3	Screw, Shoulder #6-32 x .375"
	00991.0002	3	Nut, Elastic Lock #6-32
16	-----	-	See COVERS, PANELS & DRIP TRAYS
17	37037.0000	3	Gearmotor Assy, Auger (Each includes items 18 thru 21)
	01311.0000	9	Screw, Truss Head #8-32 x .25"
18	32654.0000	1	Magnet Hub, 8 Pole #10 ID x 1.0" OD
	01512.0000	1	Lockwasher, Ext Tooth #10
	00991.0003	1	Nut, Elastic Lock #10-32
19	33608.1000	1	Sensor Assy, RPM
	02336.0000	2	Screw, Truss Head #4-40 x .38"
20	26401.0000	1	Dust Seal, Hopper Motor
21	36773.0000	1	Plate, Auger Drive
22	37682.0000	3	Housing Assy, Sensor CB (Each includes items 23 thru 26)
	01315.0000	3	Screw, Truss Head #8-32 x .38"
23	36114.1000	1	CB Assy, Powder Sensor (Order item 22)
	38958.1000	1	CB Assy, Powder Sensor (Order item 22) (RoHS Compliant)
24	00970.0000	1	Nut, Keps #8-32
25	36243.0000	1	Housing Sensor CB
26	36764.0000	1	Spacer, Circuit Board
27	35260.0000	3	Cable Mount, Adhesive (Not Illustrated)

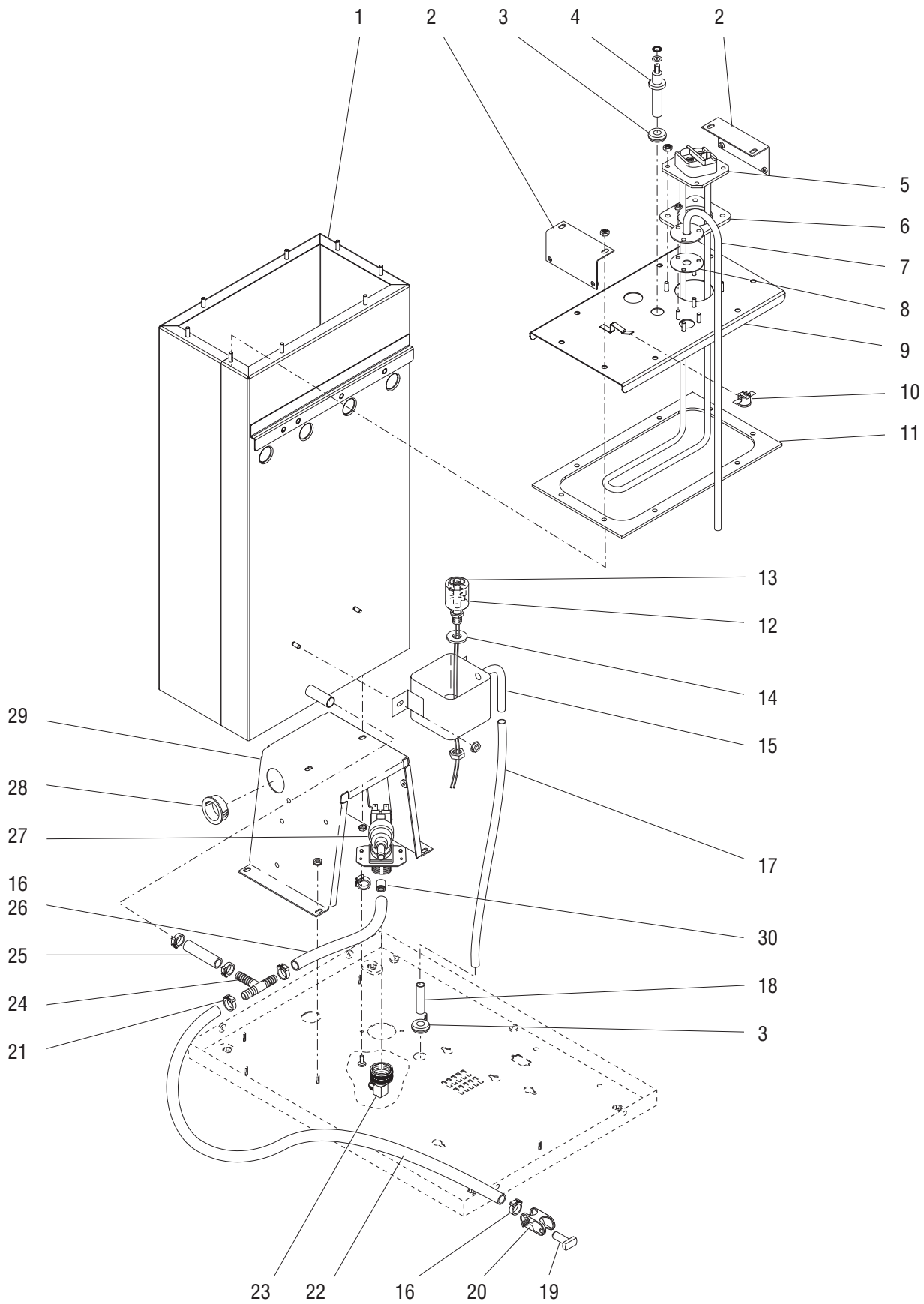
* Indicates the part number listed is for reference only. See DESCRIPTION for possible service replacement.



MIXING/WHIPPER CHAMBERS AND DRIVE MOTOR

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	28295.0000	1	Fan & Bracket Assembly 120V
	28295.0001	1	Fan & Bracket Assembly 230V
	01311.0001	2	Screw, Truss Head - Locking #8-32 x .25"
2	28297.0001	1	Hose, Vacuum
3	25732.0000	3	Steam Collector
4	25733.0003	3	Mixing Chamber
5	25734.1000	3	Whipper Chamber
	25734.7002	3	Whipper Chamber (IMIX-3C)
6	25736.0000	3	Dispense Tip
	25736.0001	3	Dispense Tip, Red
7	24733.0010	3	O-Ring
8	25902.0000	3	Frother
9	26356.0000	3	Seal, Shaft
	26356.1000	-	Kit, Shaft Seal (Includes 6 Seals)
10	28866.0000	3	Receptacle, Whipper Chamber
11	28865.0000	6	Nut, Whipper Motor/Receptacle Mounting
12	28867.0000	3	Slinger
13	28428.1000	3	Motor, Whipper 120V (Includes item 14)
	28428.1002	3	Motor, Whipper 230V (Includes item 14)
14	32306.0000	6	Spacer
15	32906.0001	-	Kit, Preventive Maintenance (Includes items 3 thru 10 and 25903.0000 Elbow)

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



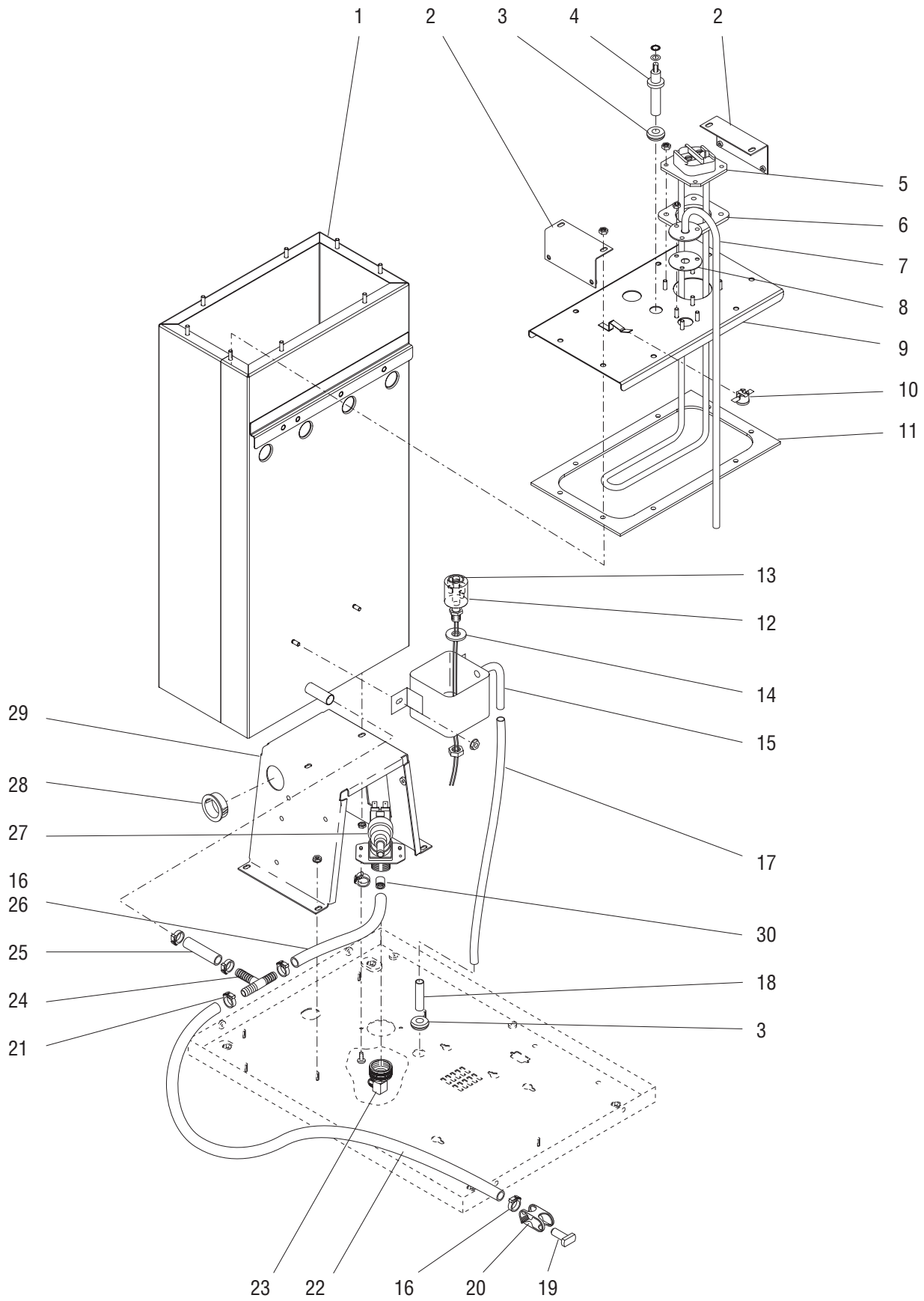
TANK, HEATER AND OVERFLOW PROTECTION

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	-----	1	Tank, Rounded (For first replacement, order Squared Tank, Lid & Gasket)
	37098.0002	1	Tank, Squared (With copper overflow cup)
	37098.1004	1	Tank, Squared (With aluminum overflow cup)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
2	36226.0000	2	Bracket, Tank Mounting Upper
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32
3	02536.0000	2	Grommet, .375" I.D.
4	20936.1000	1	Probe Kit (Includes items indented below)
	20203.0100	1	Lockwasher, Internal Tooth #8
	01501.0000	1	Washer, Flat .164" ID x .375" OD
	00908.0000	1	Nut, #8-32
5	36741.1000	1	Tank Heater, 1700W 120V (Includes item 6)
	36741.1001	1	Tank Heater, 1320W 120V (Includes item 6)
	36740.1000	1	Tank Heater, 3500W 230V (Includes item 6)
	00908.0000	4	Nut, #8-32
6	12398.0000	1	Gasket, Tank Heater
7	36220.0000	1	Tube, Overflow
	00908.0000	3	Nut, #8-32
8	05515.0000	1	Gasket, Overflow Tube
9	-----	1	Lid, Rounded Tank (For first replacement, order Squared Tank, Lid & Gasket)
	35940.0002	1	Lid, Squared Tank
	00908.0000	4	Nut, Hex #8-32
10	29329.1000	1	Thermostat, Limit
11	35937.0001	1	Gasket, Rounded Tank Lid
	35937.0003	1	Gasket, Squared Tank Lid
12	03803.0002	1	Switch Assy, Liquid Level (Includes items 13 & 14)
	00946.0000	1	Nut, Hex .125" FPT
13	03807.0000	1	Clip, Spring
14	03633.0000	1	Gasket, Float Switch
15	22728.0000	1	Overflow Cup (Copper)
	00970.0000	2	Nut, Keps #8-32
	41259.1003	1	Overflow Cup (Aluminum)
	41266.0000	1	Film
	41280.0001	1	Elbow
	04797.0000	1	Washer
16	12422.0001	2	Clamp, Hose .59"/.66" ID
17	28526.0028*	1	Tube, Silicone .312" ID x 9.5" (Order item 32)
18	21801.0002	1	Tube .375" O.D. x 1.50" LG

(continued)

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

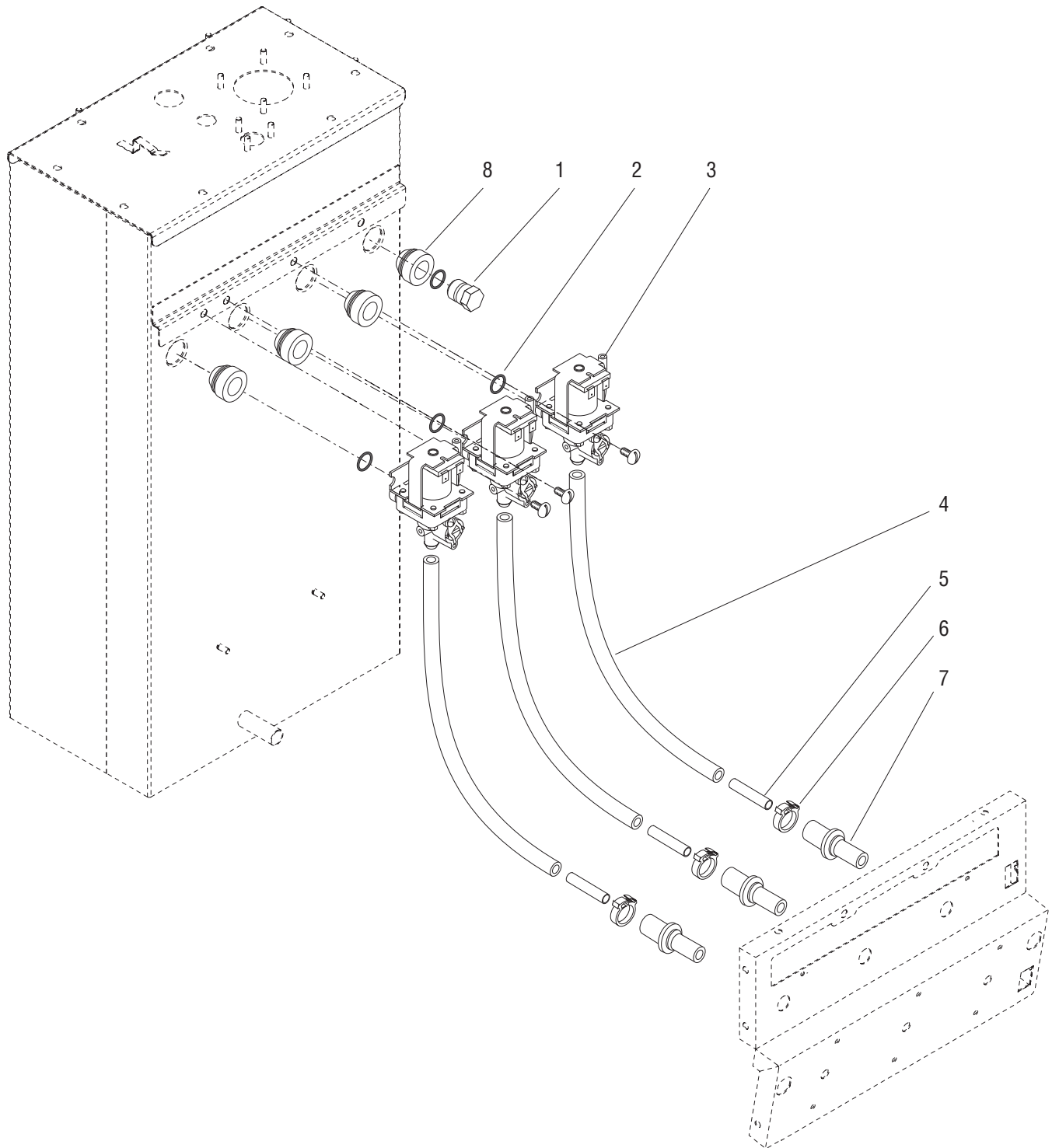
(continued)



TANK, HEATER AND OVERFLOW PROTECTION

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION	
19	34392.0000	1	Plug, Hose .375" ID	
20	11630.0001	1	Clamp, Shut Off	
21	12422.0005	4	Clamp, Hose .62"/.71" ID	
22	20976.0056*	1	Tube, Silicone .375" ID x 28.0" (Order item 33)	
23	37297.0006	1	Elbow, .25" Flare x .75" FTHRD	
24	38948.0000	1	Tee, .50" Barb	
25	20976.0017*	1	Tube, Silicone .375" ID x 2.0" (Order item 33)	
26	20976.0055*	1	Tube, Silicone .375" ID x 9.0" (Order item 33)	
27	36233.1000	1	Valve, Water Inlet 120V	} See item 36
	36233.0001	1	Valve, Water Inlet 230V	
	32283.0000	2	Screw, Pan Head M4 x 6MM	
28	01592.0001	1	Bushing, Snap 1.18" Dia. Hole	
29	37099.0000	1	Bracket, Tank Mounting Lower	
	00970.0000	4	Nut, Keps #8-32	
30	36378.0001	1	Valve, Check 2.5 psi	
31	36222.0001*	1	Insulation, Tank	} Not Illustrated
32	28526.1000	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 12"	
	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 36"	
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 60"	
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" ID x .562" OD x 120"	
33	20976.1000	-	Tube, Silicone, .375" ID x .50" OD x 12.0"	
	20976.1001	-	Tube, Silicone, .375" ID x .50" OD x 36.0"	
	20976.1002	-	Tube, Silicone, .375" ID x .50" OD x 120.0"	
34	35946.0002	1	Baffle	
35	34572.0000	2	Panel, Baffle Insert	
	34765.0000	4	Nut, Flanged #10-32	
36	43644.0000	-	Kit, Valve Rebuild	

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

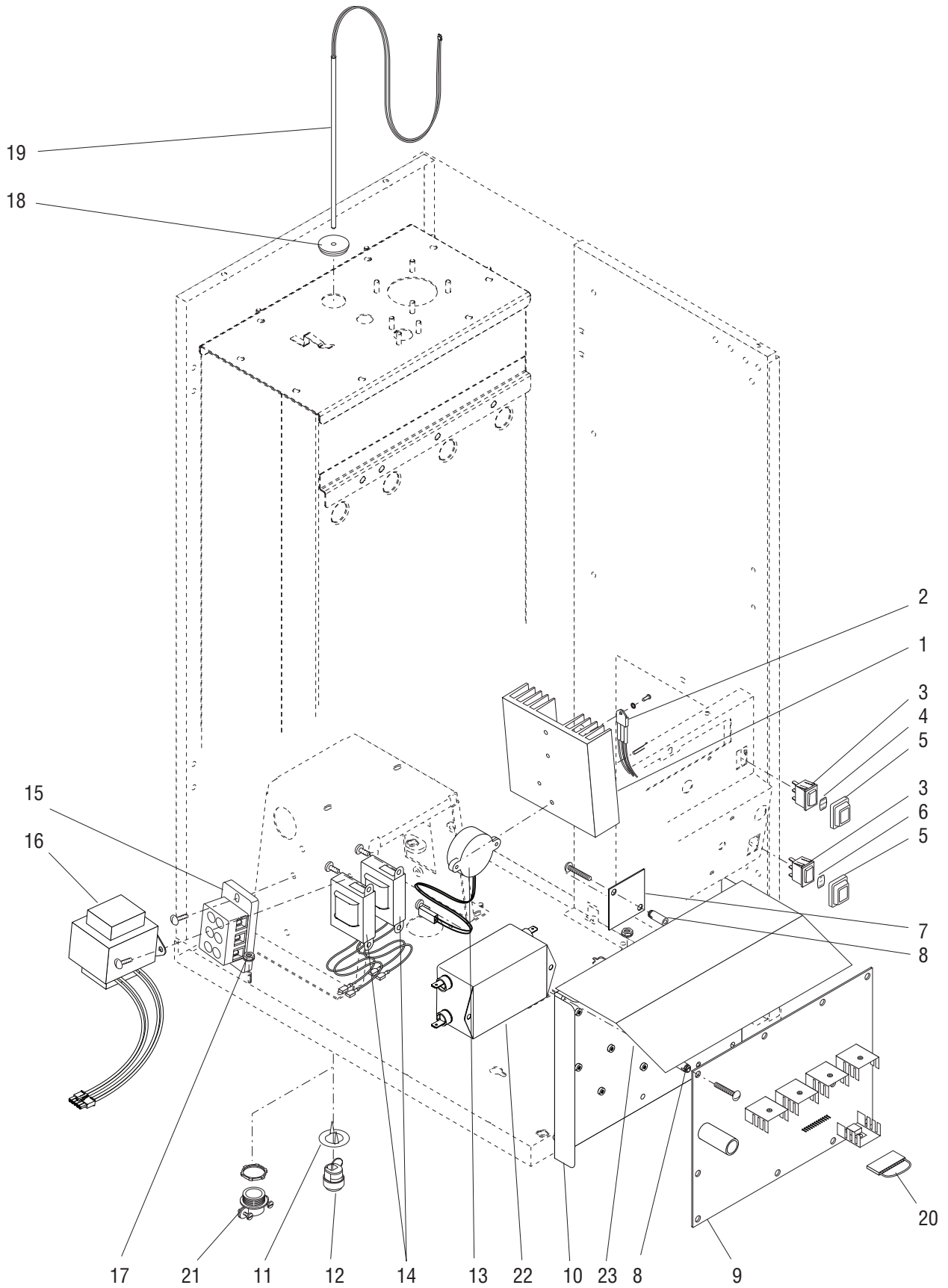


DISPENSE VALVES AND LINES

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	26369.1000	1	Plug (Includes item 2)
2	24733.0011	4	O-Ring
3	39285.1001	3	Valve, Liquid Dispense 120V (Includes item 2)
	39285.1002	3	Valve, Liquid Dispense 230V (Includes item 2)
	01326.0000	3	Screw, Truss Head #10-32 x .25"
4	28526.0027*	3	Tube, Silicone .312" ID x 16.5" (Order item 9)
5	21801.0002	3	Tube, .375" OD x 1.50"
6	12422.0001	3	Clamp, Hose .59"/.66" ID
7	25803.0000	3	Water Inlet, Mixing Chamber
8	37970.0000	4	Grommet
9	28526.1001	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 36"
	28526.1002	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 60"
	28526.1003	-	Tube, Silicone .312" I.D. x .438" O.D. x 120"
10	45964.1000	-	Repair Kit, Dispense Valve (Includes Spring, Plunger, and Diaphragm)

} Not
Illustrated

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



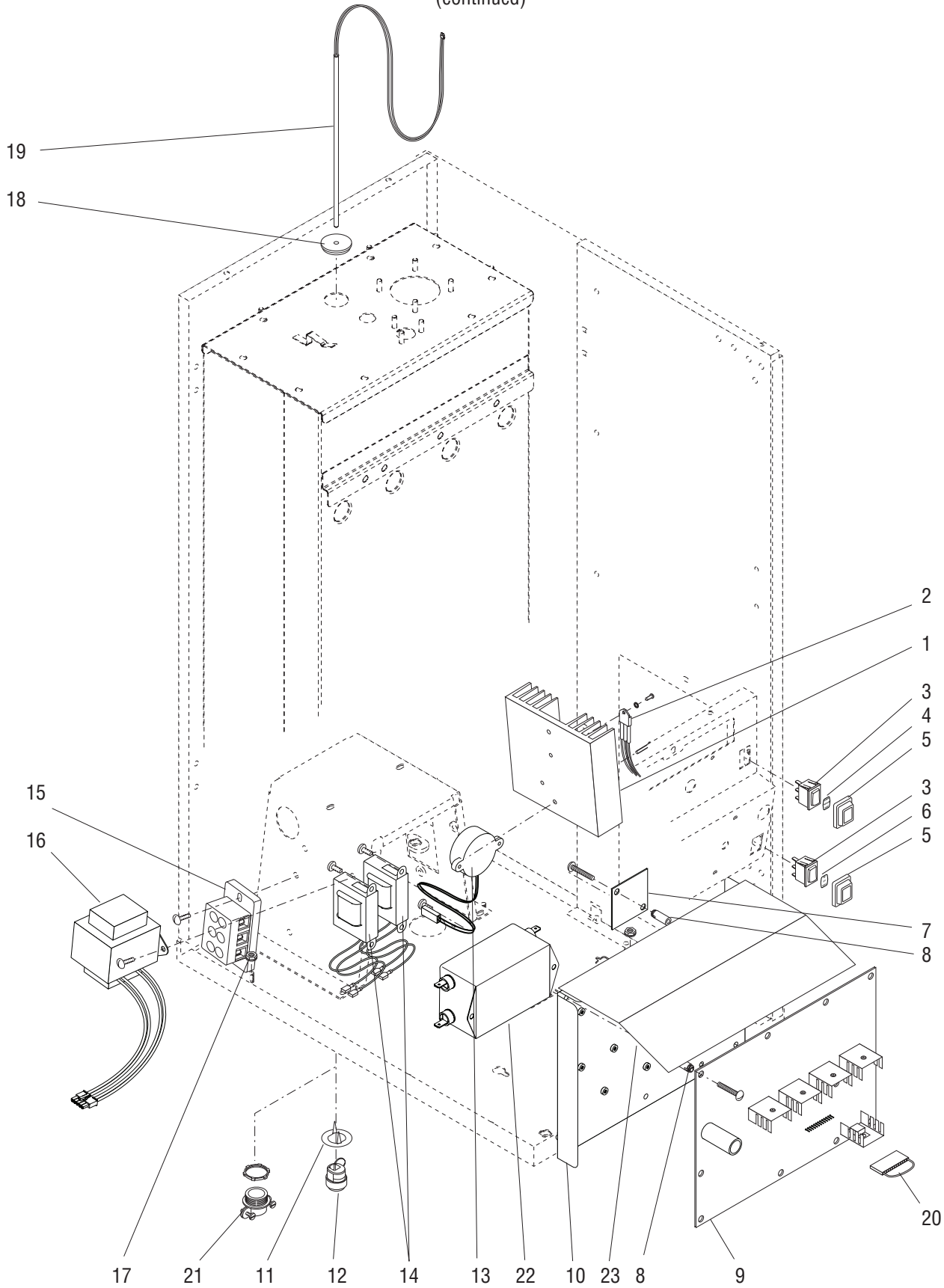
ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	20541.0001	1	Heat Sink
	01347.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
2	12565.1024	1	Triac Assy, 120V, 40 Amp (also order item 31)
	12565.0018	1	Triac Assy, 230V, 40 Amp (also order item 31)
	01520.0000	1	Lockwasher, Split #6
	02328.0003	1	Screw, Pan Head #6-32 x .312"
3	27437.0001	2	Switch, Rocker NORMAL/PROGRAM/RINSE and ON/OFF/NIGHT
4	37192.0000	1	Decal, Switch - NORMAL/PROGRAM/RINSE
5	34390.0000	2	Cap, Rocker Switch
6	37193.0000	1	Decal, Switch - ON/OFF/NIGHT
7	36449.1000	1	Control Board Assy, Memory
	38712.1000	1	Control Board Assy, Memory (RoHS Compliant)
	01382.0008	2	Screw, Truss Head #6-32 x 1.0" } Early Models
8	29081.0004	12	Spacer, .153" ID x .62" LG (2 less with Late Models)
9	37104.1000	1	Control Board Assy, Main
	38961.1000	1	Control Board Assy, Main (RoHS Compliant)
	01382.0008	10	Screw, Truss Head #6-32 x 1.0"
10	36976.0001	1	Bracket, Component Mounting (Early Models)
	36976.0002	1	Bracket, Component Mounting (Late Models)
	01311.0001	2	Screw, Truss Head Locking #8-32 x .25"
11	00715.0000	1	Adapter Washer, Strain Relief 120V
12	00713.0000	1	Bushing, Strain Relief 120V
13	33147.0002	1	Audio Indicator Assy
	01382.0000	2	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
14	28327.0002	2	Ballast, 120V-60HZ W/Terminals
	39642.0000	2	Ballast, 230V-60HZ W/Terminals
	01382.0000	4	Screw, Truss Head #6-32 x .375"
15	07038.0000	1	Terminal Block, 120V
	01106.0000	1	Terminal Block, 230V
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
16	34829.0001	1	Transformer Assy, 120V to 24V
	34829.0002	1	Transformer Assy, 230V to 24V
	01317.0000	2	Screw, Truss Head #8-32 x .50"
17	00970.0000	2	Nut, Ground Keps #8-32
18	33801.0001	1	Grommet, Temp Sensor
19	39085.0002	1	Probe, Temperature & Dry Plug
20	37780.0001	1	Jumper, IMIX-3
21	01685.0000	1	Connector, Cord 230V
22	36801.0001	1	EMI Filter 230V
23	46640.0000	1	Drip Shield

(continued)

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

(continued)



ELECTRICAL CONTROLS

ITEM	PART NO.	QTY.	DESCRIPTION
The following items are not illustrated			
24	20630.0005	1	Cord Assembly, Power 120V only
25	36849.0000	1	Wiring Harness, Power 120V
	36849.0001	1	Wiring Harness, Power 230V
26	36850.0000	1	Wiring Harness, Switch
27	36844.0005	1	Wiring Harness, I/O Head #1
28	36844.0006	1	Wiring Harness, I/O Head #2
29	36844.0007	1	Wiring Harness, I/O Head #3
30	36676.0001	1	Wiring Harness, Memory Board (Early Models)
31	M2522.1000	-	Heat Sink Compound
32	37842.0000	1	Wiring Harness, EMI Filter 230V
33	37998.0000	1	Lead, Limit to Tank Heater 230V

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

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
00656.0001.....	7	20960.0000.....	13	32386.0001.....	13	36667.1001.....	9
00669.0004.....	9	20976.0017.....	19	32654.0000.....	13	36667.1003.....	9
00713.0000.....	23	20976.0055.....	19	32806.0000.....	9	36669.0000.....	11
00715.0000.....	23	20976.0056.....	19	32807.0001.....	9	36676.0001.....	25
00824.0002.....	7	20976.1000.....	19	32863.1000.....	9	36734.0001.....	9
00831.0000.....	7	20976.1001.....	19	32906.0001.....	15	36740.1000.....	17
00908.0000.....	17	20976.1002.....	19	33147.0002.....	23	36741.1000.....	17
00946.0000.....	17	21436.0000.....	7	33608.1000.....	13	36741.1001.....	17
00970.0000.....	13,17,19,23	21801.0002.....	17,21	33801.0001.....	23	36743.0000.....	7
00991.0002.....	13	22728.0000.....	17	34362.0000.....	11	36743.0001.....	5
00991.0003.....	13	24457.0002.....	9	34390.0000.....	23	36761.0000.....	9
01106.0000.....	23	24733.0010.....	15	34392.0000.....	19	36761.0002.....	11
01308.0000.....	5	24733.0011.....	21	34572.0000.....	19	36761.0003.....	11
01311.0000.....	5,7,11,13	25732.0000.....	15	34666.0000.....	5	36761.0004.....	11
01311.0001.....	5,7,9,11,15,23	25733.0003.....	15	34667.0000.....	11	36762.0000.....	9
01311.0003.....	5,7	25734.1000.....	15	34765.0000.....	19	36762.0002.....	11
01315.0000.....	13	25734.7002.....	15	34829.0001.....	23	36763.0000.....	9
01317.0000.....	23	25736.0000.....	15	34829.0002.....	23	36763.0002.....	11
01326.0000.....	21	25736.0001.....	15	34998.0000.....	5	36764.0000.....	13
01326.0002.....	13	25743.0000.....	13	35260.0000.....	13	36770.0000.....	13
01347.0000.....	23	25803.0000.....	21	35877.1002.....	11	36771.0000.....	13
01382.0000.....	11,23	25902.0000.....	15	35912.0001.....	5	36772.0000.....	13
01382.0002.....	5	25903.0000.....	13	35912.0002.....	5	36773.0000.....	13
01382.0008.....	23	26356.0000.....	15	35926.0000.....	5	36774.0000.....	13
01403.0000.....	11	26356.1000.....	15	35937.0001.....	17	36795.0000.....	9
01501.0000.....	17	26369.1000.....	21	35937.0003.....	17	36796.0001.....	9
01509.0001.....	5	26401.0000.....	13	35940.0002.....	17	36801.0001.....	23
01512.0000.....	13	26444.0000.....	11	35946.0002.....	19	36844.0005.....	25
01520.0000.....	23	26528.0000.....	7	36114.1000.....	13	36844.0006.....	25
01526.0001.....	7	26940.0002.....	13	36147.1000.....	9	36844.0007.....	25
01592.0001.....	19	27437.0001.....	23	36149.0000.....	9	36849.0000.....	25
01685.0000.....	23	28067.0000.....	13	36220.0000.....	17	36849.0001.....	25
02328.0003.....	23	28095.0000.....	9	36222.0001.....	19	36850.0000.....	25
02336.0000.....	5,7,9,13	28295.0000.....	15	36226.0000.....	17	36887.0003.....	11
02434.0008.....	7	28295.0001.....	15	36229.0001.....	7	36888.0000.....	11
02434.1000.....	7	28297.0001.....	15	36229.0002.....	7	36888.0001.....	11
02434.1001.....	7	28327.0002.....	23	36230.0001.....	5	36889.0000.....	11
02536.0000.....	7,17	28328.0011.....	5	36230.0002.....	5	36958.0001.....	5
03633.0000.....	17	28328.0013.....	5	36231.0000.....	9	36958.0002.....	5
03803.0002.....	17	28335.0000.....	11	36231.0001.....	9	36959.0001.....	5
03807.0000.....	17	28428.1000.....	15	36233.1000.....	19	36959.0002.....	5
03996.0000.....	7	28428.1002.....	15	36233.0001.....	19	36961.0002.....	7
04797.0000.....	17	28526.0027.....	21	36243.0000.....	13	36961.1001.....	7
05515.0000.....	17	28526.0028.....	17	36244.0000.....	9	36963.0000.....	7
07038.0000.....	23	28526.1000.....	19	36378.0001.....	19	36965.0000.....	5
11630.0001.....	19	28526.1001.....	19,21	36398.0000.....	7	36965.0003.....	5
12398.0000.....	17	28526.1002.....	19,21	36449.1000.....	23	36967.0002.....	5
12422.0001.....	17,21	28526.1003.....	19,21	36644.0000.....	5	36968.0001.....	5
12422.0005.....	19	28865.0000.....	15	36647.0000.....	9	36970.0000.....	13
12565.0018.....	23	28866.0000.....	15	36647.0001.....	9	36972.1000.....	7
12565.1024.....	23	28867.0000.....	1	36653.0001.....	13	36974.0001.....	7
13255.0003.....	7	29081.0004.....	23	36658.0000.....	9	36976.0001.....	23
20203.0100.....	17	29329.1000.....	17	36659.0001.....	11	36976.0002.....	23
20541.0001.....	23	32283.0000.....	19	36659.0003.....	11	36978.0000.....	5
20630.0005.....	25	32306.0000.....	15	36661.0000.....	11	36978.0001.....	5
20936.1000.....	17	32337.0000.....	13	36661.0001.....	11	36983.0000.....	7

NUMERICAL INDEX

PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.	PART NO.	PAGE NO.
36984.0000.....	7	40032.0000.....	11				
36985.0000.....	7	41259.1003.....	17				
36986.0000.....	5	41266.0000.....	17				
37010.1001.....	13	41280.0001.....	17				
37011.0001.....	13	43644.0000.....	19				
37013.0000.....	9	45964.1000.....	21				
37037.0000.....	13	46640.0000.....	23				
37096.0001.....	9	M2522.1000	25				
37098.0002.....	17						
37098.1004.....	17						
37099.0000.....	19						
37104.1000.....	23						
37192.0000.....	23						
37193.0000.....	23						
37254.0000.....	9						
37297.0006.....	19						
37456.0000.....	9						
37456.0001.....	9						
37457.0000.....	9						
37457.0006.....	9						
37462.0000.....	7						
37466.0003.....	9						
37478.0000.....	7						
37478.0001.....	7						
37498.1000.....	5						
37498.1001.....	5						
37539.1000.....	13						
37672.1000.....	9						
37682.0000.....	13						
37780.0001.....	23						
37823.0000.....	11						
37823.0001.....	11						
37823.0002.....	11						
37823.1000.....	11						
37842.0000.....	25						
37881.0000.....	7						
37970.0000.....	21						
37988.0000.....	5						
37998.0000.....	25						
38044.0000.....	5,7,9,11						
38712.1000.....	23						
38749.0000.....	11						
38749.0003.....	11						
38948.0000.....	19						
38958.1000.....	13						
38961.1000.....	23						
38962.1000.....	23						
38963.1000.....	11						
39038.0000.....	11						
39085.0002.....	23						
39285.1001.....	21						
39285.1002.....	21						
39442.0000.....	13						
39642.0000.....	23						
40031.1000.....	11						
40031.1001.....	11						

Elaborado Por:
Bunn-O-Matic Corporation of Mexico S de RL de CV
Av. Cuauhtémoc #1100, Colonia Vertiz Narvarte
Delegación Benito Juárez México D.F C.P 03650
(55) 5575 7961, 01800 099 BUNN
Ing. Ventura Ordoñez
ventura.ordonez@bunn.com

Este producto ha sido desarrollado para :
Mercado General