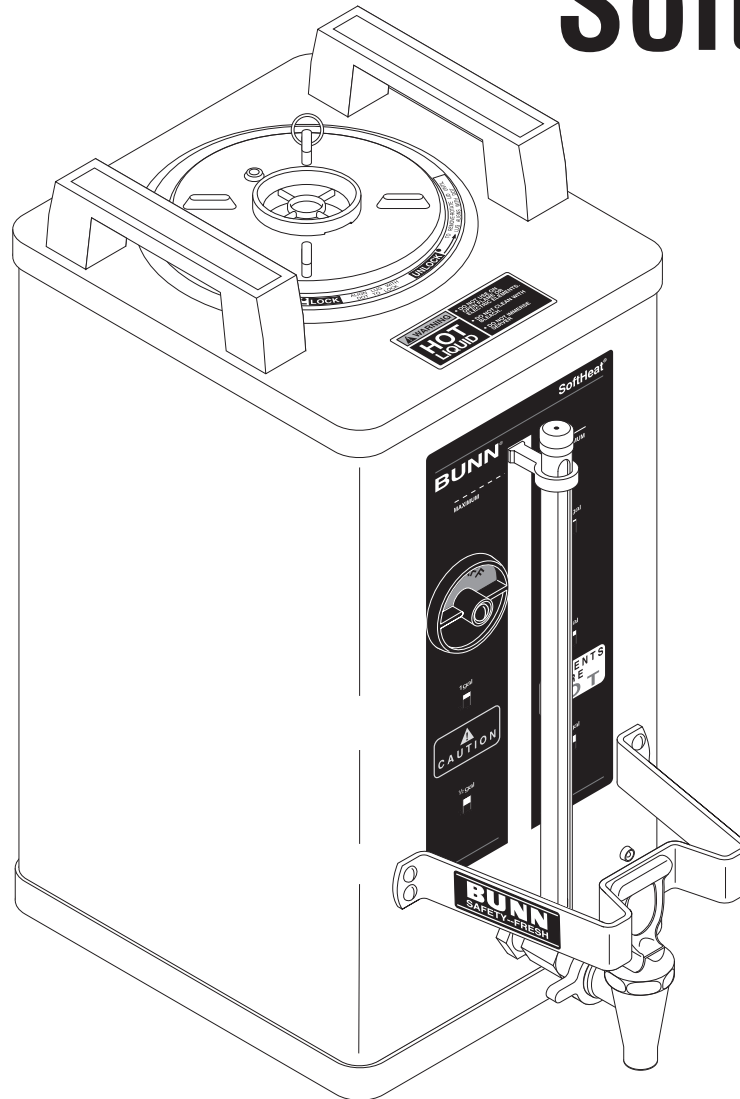




Servidor Soft Heat®

1,50 Galones



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

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

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

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

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

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

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

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

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

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

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, 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, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation. La configuración de la carcasa de la percoladora comercial trifacta® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCCIÓN

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

AVISOS A LOS USUARIOS

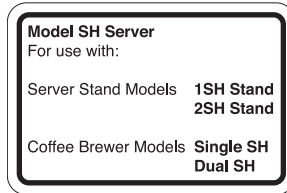
Los avisos en esta jarra deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#26186.0000

ADVERTENCIA

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



#28056.0000

Jarra Modelo SH

Para utilizarse con: _

Modelos de Pedestales de Jarra_ **1SH**

Stand_2SH Stand_

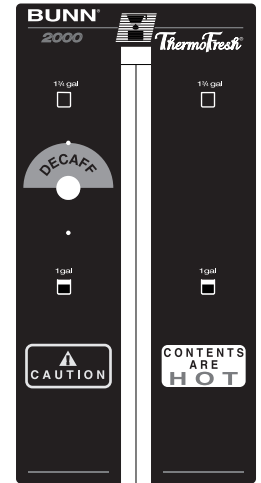
Modelos de Cafeteras_ **Single SH_ Dual SH_**



#28151.0000

NO SUMERJA LA JARRA

¡ATENCIÓN
CONTENIDO
CALIENTE



#26178.0001

USAR EL SERVIDOR

Simplemente seleccione el tamaño del lote deseado usando el interruptor giratorio en la cafetera y coloque el servidor debajo de la salida del embudo. Se pueden percolar lotes de medio, uno o uno y tres cuartos de galón en el servidor de 1-1/2 galones. Pulse el interruptor de inicio para iniciar el ciclo de percolación. Coloque el indicador de café descafeinado en la posición correcta para el tipo de café que se esté percolando. Café fresco y CALIENTE está disponible inmediatamente en el grifo. NOTA – Tenga cuidado de no sobrellenar el servidor.

LIMPIEZA

NOTA: Bunn-O-Matic recomienda el método de tres pasos para limpiar y desinfectar su servidor. El método de 3 pasos consiste de agua caliente enjabonada usando un detergente suave sin cítricos, un enjuague con agua limpia y una solución desinfectante líquida usando un desinfectante sin cloro. No sumerja el servidor. No seguir los siguientes procedimientos de limpieza recomendados puede causar corrosión de la superficie de acero inoxidable. **EL USO DE CUALQUIER PRODUCTO CLORADO ANULA LA GARANTÍA DE FÁBRICA.**

1. Gire el ensamblaje de la tapa entera un cuarto de giro en el sentido contrarreloj para quitarlo para la limpieza diaria.
2. Quite la tapa del ensamblaje de la tapa desenroscándola en dirección contrarreloj. Quite el empaque del lado inferior del ensamblaje de la tapa.
3. Llene el dispensador con solución de limpieza sin cloro y limpie bien el interior del servidor usando un paño o un cepillo SUAVE, No abrasivo. Drene y enjuague bien usando agua limpia.
4. Llene por completo el dispensador con solución de limpieza sin cloro y permita que repose por menos de cinco (5) minutos, luego drene a través del grifo completamente abierto.
5. Limpie los ductos de aire con el cepillo pequeño que se proporciona (26367.0000) usando una solución de un producto para limpieza y agua.



LIMPIEZA - continuación

6. Limpie el tubo de entrada con el cepillo mediano usando el producto la solución de producto de limpieza. Limpie el empaque con la solución de producto de limpieza.
7. Enjuague bien todos los componentes del ensamblaje de la tapa. Vuelva a ensamblar los componentes de la tapa.
8. Desenrosque la tapa del indicador visual. Quite el tubo de vidrio del indicador visual y las arandelas.
9. Limpie el indicador visual con el cepillo grande (00675.0000) y vuelva a ensamblar.
10. Gire la tuerca manual del grifo en dirección contrarreloj y quite el grifo del dispensador. Desenrosque la tapa del grifo del cuerpo del grifo y desarme todas las partes del grifo.
11. Transfiera todas las partes del grifo a un lavadero de tres compartimientos para limpiarlos. Llene el primer fregadero con una solución de jabón usando un detergente suave, el segundo fregadero se usa para un enjuague limpio (Agua Caliente) y el tercero se usa para una solución desinfectante (Agua tibia a 72° F y un desinfectante aprobado).
12. Use un cepillo pequeño (00674.0000) para limpiar bien el cuerpo del grifo.

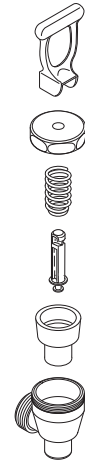


LIMPIEZA - continuación.

13. Permita que las partes se remojen en la solución desinfectante por un mínimo de cinco (5) minutos. Saque las partes del grifo de la solución desinfectante y permita que se sequen al aire durante la noche.



14. Vuelva a ensamblar el grifo.



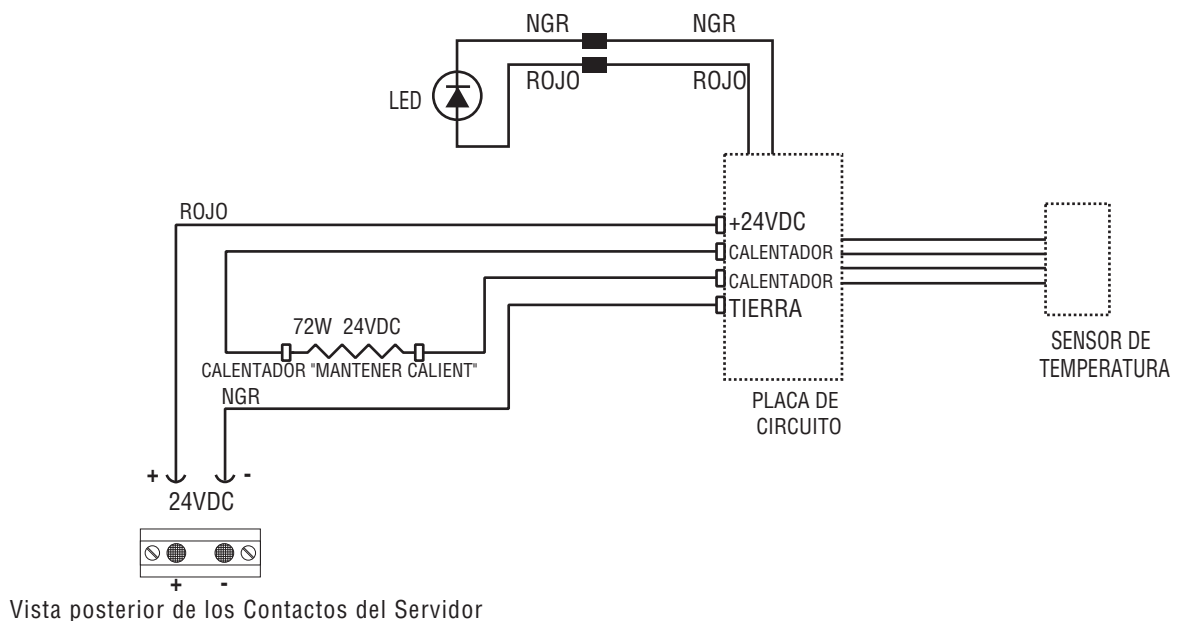
15. Limpie el vástago del grifo con el cepillo proporcionado (00674.0000).

16. Vuelva a colocar el grifo en el vástago de grifo del servidor. Al reensamblar - PRECAUCIÓN: NO sobre-apriete el bonete y la tuerca manual del grifo - ÚNICAMENTE APRIETE A MANO.

17. Limpie toda la superficie exterior del servidor con un paño limpio SUAVE y No-Abrasivo con cualquier detergente líquido suave, sin cítricos, no-abrasivo.

18. Enjuague bien todo el servidor después de limpiar.

ESQUEMA ELECTRICO PARA EL SERVIDOR SH



24 VOLTS DC