



# Servidor Soft Heat®

*Servidor portátil con calor controlado*

**1,0 & 1,5 Galones (INF Series)**



## MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.

**Bunn-O-Matic Corporation**  
Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227  
TELÉFONO (217) 529-6601 | FAX (217) 529-6644

## 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, Brew-WISE, 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, 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.

## REQUISITOS PARA AMÉRICA DEL NORTE

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que este aparato funcione correctamente, debe instalarse en un lugar con una temperatura entre 5 °C y 35 °C (41 ° F a 95 ° F).
- Para que funcione correctamente, este aparato debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50%.
- Para que la operación sea segura, el aparato no debe inclinarse más de 10°.
- El servicio eléctrico debe estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe lavarse con una lavadora a presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas que hayan sido supervisadas y que hayan recibido formación para utilizarlo de forma segura y que comprendan los riesgos asociados con su uso.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con falta de experiencia y conocimientos, o por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales siempre que hayan recibido supervisión y formación para utilizar el aparato de forma segura y comprender los riesgos asociados con su uso.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, el fabricante o el autorizado personal.
- El servicio autorizado deberá reponerlo con un cable especial proporcionado por el fabricante o por una persona de servicio autorizada.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Este aparato está diseñado para uso comercial en aplicaciones como:
  - áreas de cocina para contacto personal, talleres y otros entornos de trabajo
  - para clientes en vestíbulos de hoteles y moteles y otros tipos de entornos similares
- El acceso a las áreas de servicio solo está permitido al personal de servicio autorizado.

## REQUISITOS DE LA CE

- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la temperatura sea de entre 5 °C y 35 °C.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50 %.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el electrodoméstico no debe inclinarse más de 10°.
- El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con chorro de agua.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con falta de experiencia y conocimientos o con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso de este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si se daña el cable de alimentación, para evitar peligros, el fabricante o el personal de servicio autorizado deberán reemplazarlo con un cable especial provisto por el fabricante o por el personal de servicio autorizado.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Máquina con clasificación IX P1.

## 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® INFUSION 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.



26186.8000

## 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. Pulse el interruptor de inicio para iniciar el ciclo de percolación. Café fresco y CALIENTE está disponible inmediatamente en el grifo.

**NOTA** – Tenga cuidado de no sobrellenar el servidor.

El servidor cuenta con monitoreo de nivel de líquido, monitoreo de temperatura y un temporizador de frescura. La temperatura de mantenimiento y el tiempo de frescura vienen ajustados de fábrica, pero se pueden ajustar cambiando la receta programada.

El servidor presenta dos luces led para indicación de estado. (Algunos servidores solo tienen un LED azul y otros tienen un LED multicolor).

**Led apagado:** el servidor no está encendido.

**Led encendido, azul:** el servidor está encendido y todo es Normal.

**Parpadeo rápido, azul:** se está realizando la percolación. Parpadeo lento, azul/rojo: el servidor requiere atención; el temporizador de frescura expiró o el servidor está vacío.

**Parpadeo lento, amarillo (servidor RGB solamente):** el servidor requiere atención; el temporizador de frescura está a menos de 7 minutos de expirar.

**Parpadeo doble, azul/rojo:** el servidor requiere atención; el temporizador de apagado automático expiró; el calentador del servidor está apagado.

**Destello rápido y apagado, azul/rojo:** el servidor requiere atención; sensor de temperatura defectuoso.

## 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 mango de elevación completamente hacia atrás para liberar la tapa.
2. Sujete la tapa usando los dos soportes para los dedos (como se muestra), luego levante la tapa hacia arriba para quitar.
3. Llene el servidor con solución de limpieza sin cloro y limpie bien el interior del servidor con un paño o un cepillo SUAVE no abrasivo. Vacíe y enjuague bien con agua fresca.
4. Llene el servidor con solución de limpieza sin cloro y deje que el servidor se remoje por no más de 5 minutos, luego drene completamente, abra el grifo.



## LIMPIEZA

5. Limpie el tubo de entrada con el cepillo proporcionado (00674.0000) usando la solución de limpieza.



6. Presione hacia abajo en la parte superior de la mirilla (como se muestra) para liberar el tubo de la mirilla.



7. Quite el tubo de la mirilla y el sello inferior.



8. Limpie el tubo de la mirilla con el cepillo de espuma suministrado (57892.0000). NO use un cepillo de cerdas de nailon. Usar cualquier otro cepillo para limpiar el tubo ANULA LA GARANTÍA DE FÁBRICA.



9. Gire la tuerca manual del grifo en la dirección contrarreloj y quite el grifo del dispensador. Desenrosque la tapa del grifo del cuerpo del grifo luego desarme las partes del grifo.



10. Transfiera todas las partes del grifo a un lavabo de tres compartimientos para limpiarlos. Llene el primer compartimiento con una solución de jabón usando un detergente suave, el segundo compartimiento se usa para un enjuague limpio (Agua Caliente) y el tercero se usa para una solución desinfectante (Agua tibia a 75° F y un desinfectante aprobado).



## LIMPIEZA

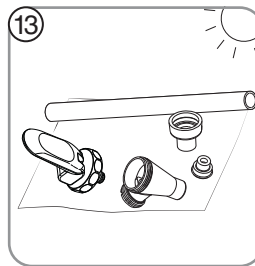
11. Con el cepillo de cerdas de nailon suministrado (00674.0000), frote a fondo el cuerpo del grifo.



12. Permita que las partes se remojen en la solución desinfectante por un mínimo de cinco (5) minutos.



13. Saque las partes del grifo de la solución desinfectante y permita que se sequen al aire durante la noche.



14. Limpie el tallo del grifo usando el cepillo de nailon suministrado (00674.0000).



15. Vuelva a armar el grifo.

16. Vuelva a instalar el sello de la mirilla.

17. Vuelva a instalar el tubo de la mirilla.

18. Vuelva a colocar el grifo en el tallo del servidor. Al reensamblar - **TENGA CUIDADO: No sobre-apriete la tuerca manual - SÓLO APRIETE A MANO.**



19. Limpie toda la superficie exterior del servidor con una paño SUAVE limpio no-abrasivo humedecido con cualquier detergente líquido no-cítrico, no-abrasivo.



20. Enjuague bien todo el servidor después de limpiar.

# DIAGRAMA DE CABLEADO ESQUEMÁTICO PARA SH SERVER

