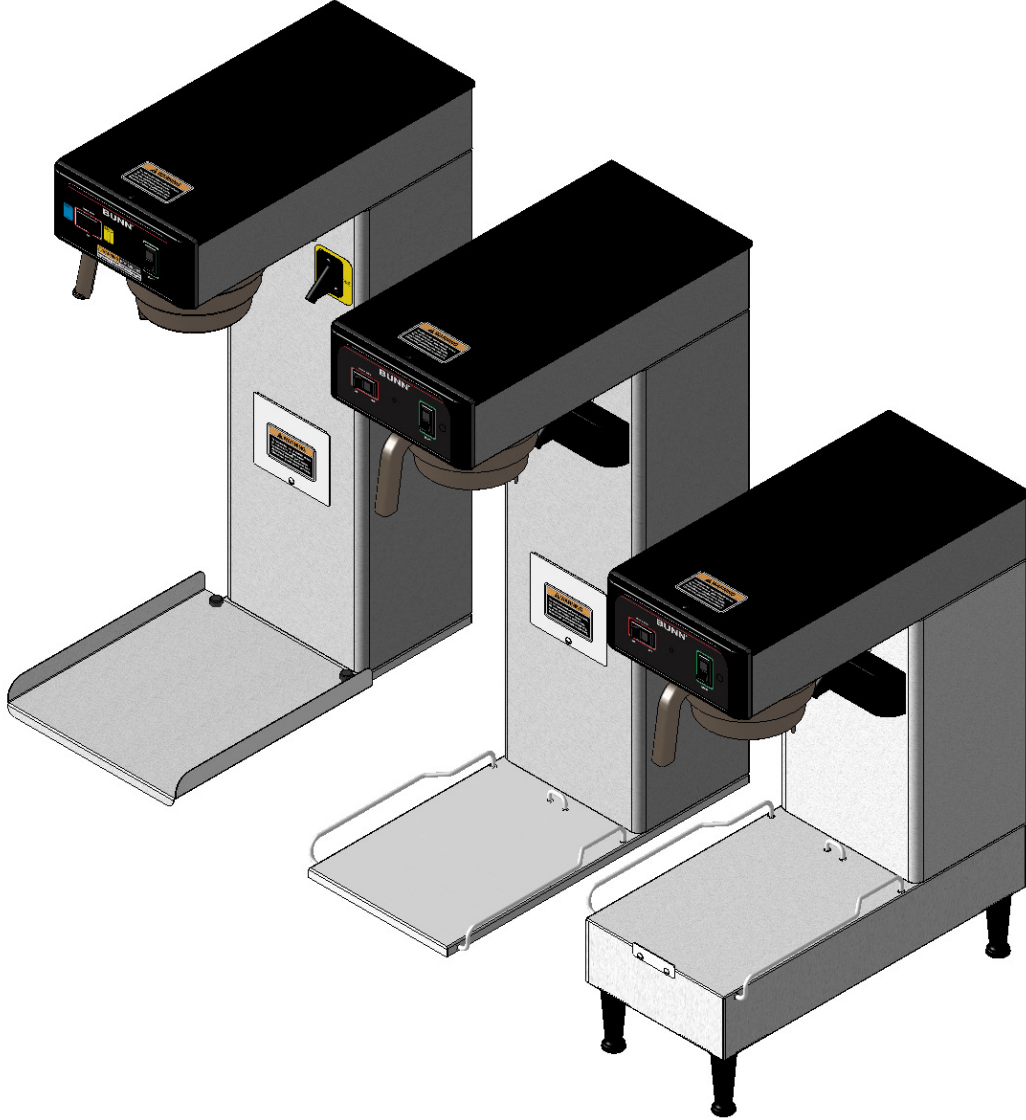


السلسلة TB6/TB3
متضمنة: TB3 و LP-TB3 و TB3Q و
و TB3Q-LP و TB6 و TB6Q
تبدأ بالرقم المسلسل: TU00020000

BUNN®



دليل التركيب والتشغيل

شركة **BUNN-O-MATIC**

صندوق بريد رقم ٣٢٢٧

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

هاتف: ٥٢٩-٦٦٠١ (٢١٧) فاكس: ٥٢٩-٦٦٤٤ (٢١٧)



لضمان توافر أحدث إصدار من دليل التشغيل، أو عرض كتالوج قطع الغيار الموضحة بالرسومات، أو دليل البرمجة، أو دليل الخدمة، الرجاء زيارة موقع شركة Bunn-O-Matic على الويب: www.bunn.com. وكل ذلك مجاني تمامًا، كما أنه أسرع طريقة للحصول على آخر تحديثات على الكتالوج والأدلة. للخدمة الفنية، اتصل بشركة Bunn-O-Matic على رقم ١-٨٠٠-٢٨٦-٦٠٧٠.

ضمان المنتج التجاري من شركة BUNN-O-MATIC

تضمن شركة Bunn-O-Matic (المشار إليها بالاسم "BUNN") الجهاز الذي تصنعه، وذلك على النحو التالي:

- (١) قدور الهواء، والأباريق الحرارية، وأدوات الصفق، وأواني تقديم GPR، وموزعات الشاي/القهوة المتلجن، وماكينات تحضير عبوات القهوة المطحونة MCP/MCA، وأواني التقديم الحرارية وأواني تقديم Thermofresh (الميكانيكية والرقمية) - سنة واحدة على قطع الغيار وسنة واحدة على التصنيع.
- (٢) جميع أجزاء الجهاز الأخرى - سنتان على قطع الغيار، و عام على التصنيع، إضافة إلى ضمانات إضافية كما هو محدد أدناه:
 - (أ) الدائرة الإلكترونية و/أو لوحات التحكم - ٣ سنوات على قطع الغيار والتصنيع.
 - (ب) الضاغطات المزودة بها جهاز التبريد - ٥ سنوات على قطع الغيار وسنة على التصنيع.
 - (ج) حواف الطحن المخددة المزودة بها مطحنة القهوة لطحن القهوة بما يلائم تحليل غربال المصفاة الأصلي للمصنع - قطع الغيار والتصنيع لمدة ٤ سنوات أو ٤٠٠٠٠ رطل من القهوة، أيهما كان أولاً.

تسري مدد الضمان هذه اعتباراً من تاريخ التركيب، وتضمن BUNN أن تكون الأجهزة التي تصنعها خالية من العيوب في المواد وفي التصنيع، في وقت التصنيع والتي تظهر خلال مدة الضمان الساري. لا يسري هذا الضمان على أي جهاز، أو مكون أو قطعة غيار لم تصنعها BUNN، أو رأيت BUNN، أنها تضررت نتيجة إساءة استعمال، أو إهمال، أو تغيير، أو تركيب أو تشغيل غير سليم، أو صيانة أو إصلاح خاطئ، أو عدم تنظيف وعدم معايرة دورية، أو تعطل الجهاز الناتج عن سوء جودة المياه، أو الضرر أو الكوارث. بالإضافة إلى ذلك، لا يسري الضمان على استبدال العناصر التي تخضع للاستعمال المعتاد، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الأجزاء القابلة للاستبدال بواسطة المستخدم مثل السدادات والحشيات. هذا الضمان يسري بشرط قيام المشتري بما يلي: (١) تقديم إشعار فوري إلى BUNN بأي مطالبة مكفولة بموجب هذا الضمان، عبر الهاتف على رقم (٢١٧) ٥٢٩-٦٦٠١، أو بالكتابة إلى صندوق البريد رقم ٣٢٢٧، على العنوان: Springfield, Illinois ٦٢٧٠٨-٣٢٢٧؛ (٢) بناء على طلب من BUNN، شحن الجهاز المعيب مع دفع مقابل الشحن مسبقاً إلى أحد أماكن خدمة BUNN المعتمدة؛ (٣) تلقي تصريح مسبق من BUNN بأن الجهاز المعيب في فترة الضمان.

يعد الضمان سابق الذكر حصرياً، ويحل محل أي ضمان آخر، سواءً أكان مكتوباً أم شفهيّاً، صريحاً أم ضمنيّاً، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أي ضمان ضمني للقابلية للشراء أو الملاءمة لغرض معين. ليس من حق وكلاء BUNN أو موزعيها أو موظفيها إجراء تعديلات على هذا الضمان، أو تقديم ضمانات إضافية ملزمة لشركة BUNN. وفقاً لذلك، لا تشكل التصريحات الشفهية أو المكتوبة التي يقدمها هؤلاء الأفراد ضمانات، كما يجب عدم الاعتماد عليها.

إذا قررت BUNN - بمحض تقديرها - أن الجهاز لا يطابق الضمان، يكون لها وحدها، ما دام الجهاز في فترة الضمان، خيار: (١) تقديم قطع غيار بديلة و/أو تصنيع مجاني (أثناء مدد ضمان قطع الغيار والتصنيع السارية والمحددة أعلاه) لإصلاح المكونات المعيبة، بشرط إجراء ذلك الإصلاح بواسطة ممثل خدمة معتمد من BUNN؛ أو (٢) استبدال الجهاز أو إعادة ثمن شراء الجهاز.

يكون تعويض المشتري من BUNN، الناتج عن خرق التزامها بسبب بيع هذا الجهاز، سواءً أكان مبنياً على الضمان أم غير ذلك، مقتصرًا على الإصلاح أو الاستبدال أو إعادة الثمن، وذلك حسب اختيار BUNN وحدها كما هو محدد هنا.

ولن تتحمل BUNN - على أية حال - أية مسؤولية عن أي أضرار أو خسائر أخرى، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، خسارة أرباح أو خسارة مبيعات أو خسارة استعمال الجهاز، أو دعاوى خاصة بعملاء المشتري، أو تكلفة رأس المال، أو تكلفة وقت تعطل، أو تكلفة الجهاز البديل، أو مرافق أو خدمات، أو أي أضرار أخرى خاصة أو عرضية أو تبعية.

تعد كل من 392 و A Partner You Can Count On و AutoPOD و AXIOM و BrewLOGIC و BrewMETER و Brew Better Not و BUNN Pour و BUNN Gourmet و BUNN Family Gourmet و BUNN Espresso و BrewWIZARD و BrewWISE و Bitter و O-Matic و BUNN و BUNN with the stylized red line و BUNNlink و BUNNOMatic و Bunn-O-Matic و BUNNserve و Dual و Dr. Brew stylized Dr. design و DBC و Cool Froth و BUNNSERVE with the stylized wrench design و Infusion و iMIX و High Intensity و Gourmet Juice و Gourmet Ice و FlavorGard و EasyGard و EasyClear و Easy Pour و Respect و Quality Beverage Equipment Worldwide و PowerLogic و Phase Brew و My Café و Intellisteam و Series و Earth The و SplashGard و Soft Heat و SmartWAVE و Smart Hopper و Smart Funnel و Single و Silver Series و Scale-Pro و Air Brew و Velocity Brew و trifecta و Titan و ThermoFresh و Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide و Coffee At Its Best و BUNNSource و .not bitter و Brew better و Beverage Profit Calculator و Beverage Bar Creator و Pouring و Nothing Brews Like a BUNN و Element و Digital Brewer Control و Daypart و Cyclonic Heating System و Profits و Signature Series و Tea At Its Best و The Horizontal Red Line و Ultra و علامات تجارية أو علامات تجارية مسجلة لشركة Bunn-O-Matic. يعد شكل الهيكل المحيط بماكينة التحضير trifecta® التجاري هذا علامة تجارية مملوكة لشركة Bunn-O-Matic.

مقدمة

هذا الجهاز معد لتحضير مقدار ثلاثة جالونات من الشاي على دفعة واحدة عبر إناء جاهز للتقديم. سيتم توزيع الشاي في درجة حرارة الغرفة تقريباً. وماكينة التحضير معدة للاستعمال داخل المباني فقط وعلى منضدة أو رف ثابتين.

المحتويات

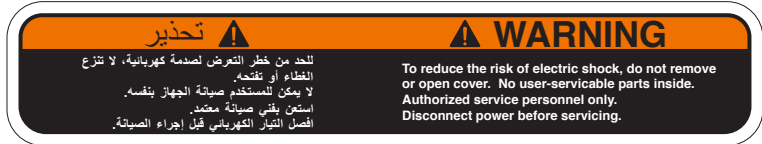
٢	الضمان
٣	مقدمة
٣	إشعارات المستخدم
٥	متطلبات التغذية الكهربائية
٦	متطلبات السباكة
٧	الإعداد الأولي (TB3Q)
٨	الإعداد الأولي (TB3)
٩	إعداد المحلّي التلقائي
١٠	ضبط مستويات التحضير
١١	مفاتيح التحكم في التشغيل
١١	تحضير الشاي
١٢	التنظيف

إشعارات المستخدم

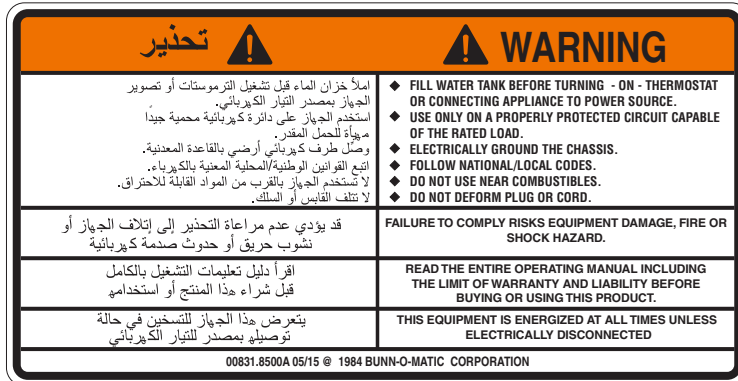
احرص على قراءة جميع الإشعارات الموجودة على الجهاز والواردة بهذا الدليل واتباعها. فهي مكتوبة لضمان حمايتك. يجب الحفاظ على جميع الإشعارات المثبتة على الجهاز بحالة جيدة. استبدل أي ملصقات غير مقروءة أو تالفة.



#00658.8501



#37881.8500



#00831.8500

ملاحظات المستخدم (تابع)

وفق توجيهات معايير السباكة الدولية الصادرة عن مجلس المدونة الدولية، ودليل قانون الغذاء الصادر عن إدارة الأغذية والأدوية (FDA)، يجب تركيب هذا الجهاز مع المنع الكافي للتدفق الارتجاعي؛ حتى يتوافق مع القوانين الفيدرالية والوطنية والمحلية. وبالنسبة للطرز المعدة للتركيب خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فيجب التوافق مع لوائح المياه والصرف الصحي المعمول بها بمنطقتك.

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.

#00656.8501



#03408.8500



#03409.8500

- هايمل نازخ ألام
ءابر هكلا لي صوتلا لبق
• ءيئ ابر هكلا قري ادلا يل ع ءدئ از ألام أ عضت ال
• لاعتش ال ءل باقلا داوملا ن ع اءي عب زاهج اب ظفت ح
• كلسلا وأ س باقلا فلئت ال
• بوشن وأ زاهجلا فالتا يل تاميل عتلا مذهب مازتلا ال مدع يدوي دق
• ءيئ ابر هك قمدص شودح وأ قيرحلا
• اهلصف متي مل ام ءابر هكلا اب ءل صتم ريضحتلا قن يكام نوكت
تاميل عتلا رظنا
ريذحت

WARNING
• FILL WATER TANK BEFORE BREWING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT
• KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLES
• DO NOT PERFORM PULL OR CORE
SEE INSTRUCTIONS
• FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS MAY CAUSE FIRE OR SHOCK
• BREWER ENERGIZED UNLESS UNPLUGGED

#06064.0000

متطلبات التغذية الكهربائية

تنبيه - يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار حتى يتم تحديد ذلك في الإعداد الأولي.

تتطلب ماكينات التحضير من الطراز العامل بجهد ١٢٠ فولت طقمًا مؤرضًا ثنائي السلك، يقدر الجهد الكهربائي للتيار المتردد به بحوالي ١٢٠ فولت، ١٥ أمبير، مرحلة واحدة، ٦٠ هرتز.

تتطلب ماكينات التحضير من الطراز "A" طقمًا مؤرضًا ثنائي السلك، يقدر الجهد الكهربائي للتيار المتردد به من ٢٢٠-٢٤٠ فولت، ١٠ أمبير، مرحلة واحدة، ٥٠ هرتز.

تتطلب ماكينات التحضير من الطراز "B" طقمًا مؤرضًا ثنائي السلك، يقدر الجهد الكهربائي للتيار المتردد به بحوالي ١٠٠ فولت، ١٥ أمبير، مرحلة واحدة، ٦٠ هرتز.

تحذير - في حالة تلف كبل التيار الكهربائي، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها بكمبيوتر خاص توفره الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها لتفادي حدوث أية مخاطر.

التوصيل بالكهرباء

تنبيه - سيؤدي التركيب غير السليم بالكهرباء إلى تلف المكونات الإلكترونية.

١. يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء، كما هو محدد.
٢. باستخدام مقياس فرق الجهد، افحص الجهد الكهربائي والرموز اللونية لكل موصل على المصدر الكهربائي.
٣. أزل الغطاء العلوي من ماكينة التحضير.
٤. أدر مفتاح التحكم في منظم الحرارة بالكامل بعكس اتجاه عقارب الساعة لضبطه على وضع "OFF" وأعد تركيب الغطاء العلوي.
٥. وصل ماكينة التحضير بمصدر التيار.
٦. إذا كانت أعمال السباكة سيتم توصيلها لاحقًا، فتأكد من فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار. أما إذا كانت أعمال السباكة موصلة، فبذلك تكون ماكينة التحضير جاهزة لبدء الإعداد الأولي.

المتطلبات الأوروبية (CE)

- يجب تركيب هذا الجهاز في أماكن يمكن لموظف مدرب مراقبته فيها.
- يجب تركيب هذا الجهاز في مكان تتراوح درجة حرارته بين ٥ و ٣٥ درجة مئوية؛ حتى يعمل بشكل جيد.
- يجب عدم إمالة الجهاز بزاوية تزيد عن ١٠ درجات لضمان التشغيل الآمن له.
- يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء، كما هو محدد بما يطابق جميع اللوائح المحلية والدولية.
- يجب عدم تنظيف هذا الجهاز من خلال مصدر مياه شديد التدفق.
- هذا الجهاز غير معد للاستعمال بواسطة أشخاص (أو أطفال) يعانون من قصور ذهني أو حسي أو عقلي، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يقدم لهم شخص مسؤول عن سلامتهم تعليمات تتعلق باستعمال هذا الجهاز.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إذا تلف كبل التيار الكهربائي، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو موظف خدمة معتمد بكمبيوتر خاص توفره الشركة المصنعة أو موظف الخدمة المعتمد لديها لتفادي حدوث مخاطر.
- يجب عدم غمر الجهاز بالماء لتنظيفه.

متطلبات السباكة

وفق توجيهات معايير السباكة الدولية الصادرة عن مجلس الرموز والمعايير الدولية، ودليل قانون الغذاء الصادر عن إدارة الأغذية والأدوية (FDA)، يجب تركيب هذا الجهاز مع المنع الكافي للتدفق الارتجاعي؛ حتى يتوافق مع القوانين الفيدرالية والإقليمية والمحلية. وبالنسبة للطرز المعدة للتركيب خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فيجب التوافق مع لوائح المياه والصرف الصحي المعمول بها بمنطقتك.

الطرز ذات ١٢٠ فولت

يجب توصيل ماكينات التحضير هذه بنظام مياه باردة بمعدل ١,٠ جالون في الدقيقة وبضغط تشغيل بين ٢٠ و ٩٠ باوند للبوصة المربعة (من ١٣٨ إلى ٦٢٠ كيلو باسكال) من خط إمداد لا يقل قطره عن ١/٨ بوصة بل يزيد عن ذلك. كما يجب تركيب صمام غلق في الخط قبل ماكينة التحضير. ركب منظماً في الخط بحيث يخفض ضغط الماء عند تجاوزه ٩٠ باوند للبوصة المربعة (٦٢٠ كيلو باسكال) إلى ٥٠ باوند للبوصة المربعة (٣٤٥ كيلو باسكال). وصامولة وصلة فتحة الماء هي 75-11.5 NH (سن ملولب خرطومي). ولتوفير الراحة، يوجد مهائي كوع للتحويل إلى وصلة مفلجة ذات قطر ١/٨ بوصة. لا توصي شركة Bunn-O-Matic باستخدام التناضح العكسي أو مصدر مياه مزال الأيونات مع هذا الجهاز.

ملاحظة - توصي Bunn-O-Matic باستخدام مواسير نحاسية بقطر ١/٨ بوصة للتركيبات التي تقل مسافتها عن ٢٥ قدمًا، وبقطر ١/٨ بوصة للتركيبات التي تزيد مسافتها عن ٢٥ قدمًا من خط إمداد المياه البالغ قطره ١/٨ بوصة. ستسهل الوصلة الملفوفة محكمة السد في مواسير خط المياه نقل ماكينة التحضير لتنظيف سطح المنضدة. توصي Bunn-O-Matic بعدم استعمال صمام مخروطي لتركيب ماكينة التحضير. إذ قد يؤدي حجم وشكل الفتحة التي يشكّلها هذا النوع من الأدوات في خط الإمداد إلى إعاقة تدفق المياه.

توصيل أعمال السباكة

١. اغسل خط المياه.
 ٢. **TB3:** وصل مجموعة كوع المهائى بإحكام بخط إمداد المياه البالغ قطره ١/٨ بوصة.
 ٣. **TB6:** وصل مجموعة المواسير بإحكام (مزودة في صندوق الأجزاء) بخط إمداد المياه البالغ قطره ١/٨ بوصة.
 ٣. **TB3:** وصل مجموعة كوع المهائى بإحكام بوصلة 75-11.5 NH (سن ملولب خرطومي) بالجزء الخلفي لماكينة التحضير.
 ٣. **TB6:** وصل مجموعتي الكوع بإحكام بوصلة 75-11.5 NH (سن ملولب خرطومي) بالجزء الخلفي لماكينة التحضير. ثم وصل مجموعة المواسير بالكوع.
 ٤. شغل مصدر الإمداد بالمياه.
- ملاحظة:** مجموعة التحكم في التدفق/الكابح الداخلية، وتقع داخل الملف اللولبي للفتحة.

طرز "A/B" & LP

يجب توصيل ماكينات التحضير هذه بنظام مياه باردة بضغط تشغيل بين ٢٠ باوند للبوصة المربعة (١٣٨ كيلو باسكال) و ٩٠ باوند للبوصة المربعة (٦٢٠ كيلو باسكال) من خط إمداد لا يقل قطره عن ١/٨ بوصة بل يزيد عن ذلك. كما يجب تركيب صمام غلق في الخط قبل ماكينة التحضير. ركب منظماً في الخط بحيث يخفض ضغط الماء عند تجاوزه ٩٠ باوند للبوصة المربعة (٦٢٠ كيلو باسكال) إلى ٥٠ باوند للبوصة المربعة (٣٤٥ كيلو باسكال). ويجب أن يكون مقياس صامولة وصلة دخل المياه ١/٨ بوصة.

ملاحظة - توصي Bunn-O-Matic باستخدام مواسير نحاسية بقطر ١/٨ بوصة للتركيبات التي تقل مسافتها عن ٢٥ قدمًا، وبقطر ١/٨ بوصة للتركيبات التي تزيد مسافتها عن ٢٥ قدمًا، من خط إمداد المياه البالغ قطره ١/٨ بوصة. ستسهل الوصلة الملفوفة النحاسية محكمة السد في مواسير خط المياه نقل ماكينة التحضير لتنظيف سطح المنضدة. توصي Bunn-O-Matic بعدم استعمال صمام مخروطي لتركيب ماكينة التحضير. إذ قد يؤدي حجم وشكل الفتحة التي يشكّلها هذا النوع من الأدوات في خط الإمداد إلى إعاقة تدفق المياه.

ملاحظة - عند الحاجة إلى مانع تدفق ارتجاعي بموجب اللوائح، يجب تركيب وصلة تخفيف ضغط المياه بين مانع التدفق الارتجاعي وماكينة التحضير. وللحصول على أفضل النتائج، قم بتركيب وصلة تخفيف ضغط المياه بأقرب ما يكون من ماكينة التحضير.

توصيل أعمال السباكة

١. فك غطاء الشحن من وصلة الحاجز الموجودة بالجزء الخلفي من ماكينة التحضير.
 ٢. اشطف خط المياه ووصله بإحكام بوصلة الحاجز بالجزء الخلفي لماكينة التحضير.
 ٣. شغل مصدر الإمداد بالمياه.
- ملاحظة:** مجموعة التحكم في التدفق/الكابح الداخلية، وتقع داخل اللوحة الخلفية.

الإعداد الأولي (TB3Q/TB3Q-LP/TB6Q فقط)

- تنبيه -** يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار طوال إجراء الإعداد الأولي، عدا في حالة تحديد الإرشادات لخلاف ذلك.
1. أزل الغطاء العلوي من ماكينة التحضير.
 2. أدر مفتاح التحكم في منظّم الحرارة بالكامل بعكس اتجاه عقارب الساعة لضبطه على وضع "OFF" وأعد تركيب الغطاء العلوي.
 3. أدخل قُمعًا فارغًا في قضبان القُمع. في طُرز TB6Q، أدر مقبض القُمع لليساار أو اليمين لمحاذاة مصرف القُمع على الخزان.
 4. ضع موزعًا فارغًا على قاعدة ماكينة التحضير. ثم استعد لتفريغ الموزع خلال هذه الخطوات الأولية. وتأكد من أن مصرف القُمع يقع مباشرةً فوق الموزع.
 5. وصل التيار إلى ماكينة التحضير، واضبط مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) على وضع "ON" (تشغيل) (وضع SWEET "حلو" أو UNSWEET "غير حلو" للطُرز ذات خيار تحلية) (LEFT "يسار" أو RIGHT "يمين" في الطراز TB6Q)، واضغط للحظة على مفتاح START (بدء). وستندفق الماء في الخزان والموزع لمدة ثلاث دقائق ونصف، ثم أفرغ الموزع عندما تتوقف هذه الدورة الأولى واضغط على مفتاح START مرة أخرى، ثم أفرغ الموزع عندما تتوقف هذه الدورة الثانية واضغط على مفتاح START مرة أخرى. ومع الدورة الثالثة، سيمتلئ الخزان إلى آخره، وستندفق الكمية الزائدة من القُمع إلى الموزع. بعد ذلك، أفرغ الموزع عند توقف الدورة الثالثة هذه.
 6. ابدأ دورة تحضير جديدة وعاير كمية الماء الإجمالية من الموزع. ويجب أن تكون ٣ جالونات و ١٢ أونصة تقريبًا. (٣٩٦ أونصة) بينما تُرجع أجهزة التركيز حوالي ٧٦ أونصة فقط.
 7. إن لم يكن كذلك، فاضبط المؤقت حسب المطلوب. راجع ضبط مستويات التحضير.
 8. افصل ماكينة التحضير عن التيار، وفك الغطاء العلوي، وأدر مفتاح التحكم في منظّم الحرارة تمامًا باتجاه عقارب الساعة على الوضع "ON"، ثم ركب الغطاء العلوي.
 9. أفرغ الموزع.
 10. وصل التيار إلى ماكينة التحضير وانتظر حتى تصل درجة حرارة الماء الذي في الخزان إلى درجة حرارة التحضير (٢٠ دقيقة تقريبًا).
 11. ستتقاطر بعض قطرات المياه من القُمع أثناء ذلك، وذلك بسبب التمدد، ويجب ألا يحدث بعدئذٍ.
 12. ابدأ دورة تحضير جديدة. وأفرغ الخزان بعد توقف تدفق المياه من القُمع.
 13. اترك المياه بالخزان حتى تسخن إلى درجة الحرارة الملائمة.
 14. أصبحت ماكينة التحضير الآن جاهزة لتحضير ٣ جالونات تقريبًا من الشاي بدرجة حرارة الغرفة من ثلاث إلى خمس أونصات من أوراق الشاي السائبة.

إن درجة حرارة مياه التحضير مضبوطة في المصنع على ٢٠٥ درجة فهرنهايت (٩٦,١ درجة مئوية).			
إلا أنه سيتعين خفض درجة الحرارة هذه في المناطق الشاهقة الارتفاع لمنع الغليان. وينبغي الرجوع إلى هذا الجدول باعتباره دليل استرشادي في حالة إعادة ضبط درجة حرارة مياه التحضير.			
منسوب الارتفاع (قدم)	درجة غليان المياه	درجة الحرارة الموصى بها	فهرنهايت درجة مئوية
١٠٠٠	٢١٣,٨	٢٠٠	٩٣,٣
٥٠٠	٢١٢,٩	٢٠٠	٩٣,٣
٠	٢١٢,٠	٢٠٠	٩٣,٣
٥٠٠	٢١١,١	٢٠٠	٩٣,٣
١٠٠٠	٢١٠,٢	٢٠٠	٩٣,٣
١٥٠٠	٢٠٩,٣	٢٠٠	٩٣,٣
٢٠٠٠	٢٠٨,٤	٢٠٠	٩٣,٣
٢٥٠٠	٢٠٧,٤	٢٠٠	٩٣,٣
٣٠٠٠	٢٠٦,٥	١٩٩	٩٢,٨
٣٥٠٠	٢٠٥,٦	١٩٨	٩٢,٢
٤٠٠٠	٢٠٤,٧	١٩٧	٩١,٧
٤٥٠٠	٢٠٣,٨	١٩٦	٩١,١
٥٠٠٠	٢٠٢,٩	١٩٥	٩٠,٦
٥٥٠٠	٢٠١,٩	١٩٥	٩٠,٦
٦٠٠٠	٢٠١,٠	١٩٤	٩٠,٠
٦٥٠٠	٢٠٠,١	١٩٣	٨٩,٤
٧٠٠٠	١٩٩,٢	١٩٢	٨٨,٩
٧٥٠٠	١٩٨,٣	١٩١	٨٨,٣
٨٠٠٠	١٩٧,٤	١٩٠	٨٧,٨
٨٥٠٠	١٩٦,٥	١٨٩	٨٧,٢
٩٠٠٠	١٩٥,٥	١٨٨	٨٦,٧
٩٥٠٠	١٩٤,٦	١٨٧	٨٦,١
١٠٠٠٠	١٩٣,٧	١٨٦	٨٥,٦

الإعداد الأولي (TB3/TB3-LP/TB6 فقط)

تنبيه - يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار طوال إجراء الإعداد الأولي، عدا في حالة تحديد الإرشادات لخلاف ذلك.

١. أزل الغطاء العلوي من ماكينة التحضير.
٢. أدر مفتاح التحكم في منظّم الحرارة بالكامل بعكس اتجاه عقارب الساعة لضبطه على وضع "OFF" وأعد تركيب الغطاء العلوي.
٣. اضبط قرص التأخير في المؤقت على ثلاث دقائق واضبط قرص التخفيف على ثلاث إلى أربع دقائق.
٤. فك طرف المصرف المعدني من القمع لتسريع إجراء الإعداد. وأدخل قُمعًا فارغًا في قضبان القمع. وفي طُرز TB6، أدر مقبض القمع للييسار أو اليمين لمحاذاة القمع مع الخزان.
٥. ضع موزعًا فارغًا على قاعدة ماكينة التحضير. وتأكد من أن مصرف القمع يقع مباشرةً فوق الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي للموزع.
٦. وصل التيار إلى ماكينة التحضير، واضبط مفتاح ON/OFF (تشغيل/إيقاف) على وضع "ON" (تشغيل) وضع SWEET "حلو" أو UNSWEET "غير حلو" للطُرز ذات خيار تحلية (LEFT "يسار" أو RIGHT "يمين" في الطراز TB6Q)، ثم اضغط للحظة على مفتاح البدء. وسيتدفق الماء إلى الخزان. وعندما يُغلق صمام التعبئة، اضبط مفتاح ON/OFF على وضع "OFF"، ثم أرجعه إلى وضع "ON" مرة أخرى. بعد ذلك، اضغط على مفتاح البدء مرة أخرى. ومع الدورة الثانية، سيتملى الخزان إلى آخره، وستتدفق الكمية الزائدة من القمع إلى الموزع.
٧. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "OFF".
٨. افصل ماكينة التحضير من مصدر التيار، وفك الغطاء العلوي.
٩. أدر مفتاح التحكم في منظّم الحرارة بالكامل في اتجاه عقارب الساعة لضبطه على وضع "OFF" وأعد تركيب الغطاء العلوي.
١٠. وصل التيار إلى ماكينة التحضير وانتظر حتى تصل درجة حرارة الماء الذي في الخزان إلى درجة الحرارة المعينة (٢٠ دقيقة تقريبًا). ستنتظر بعض قطرات المياه من القمع أثناء ذلك، وذلك بسبب التمدد، ويجب ألا يحدث بعدئذٍ.
١١. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "ON"، واضغط على مفتاح البدء. وأفرغ الموزع بعد توقف تدفق المياه من القمع.
١٢. اترك المياه بالخزان حتى يُعاد تسخينها إلى درجة الحرارة الملائمة.
١٣. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "ON" (وضع LEFT "يسار" أو RIGHT "يمين" في الطراز TB6)، واضغط على مفتاح البدء.
١٤. اضبط مفتاح ON/OFF على وضع "OFF" فور توقف تدفق المياه من القمع. وتحقق من حجم المياه في الموزع. يجب أن يكون ست وسبعين أونصة.
١٥. إن لم يكن كذلك، فاضبط المؤقت حسب المطلوب. راجع ضبط مستويات التحضير، وعاير دورة تحضير أخرى.
١٦. كرر الخطوات من ١٢ إلى ١٥ حتى تصل إلى حجم المياه الملائم. وأفرغ الموزع.
١٧. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "ON" (وضع LEFT "يسار" أو RIGHT "يمين" في الطراز TB6)، واضغط للحظة على مفتاح البدء، واترك كلاً من دورات التخفيف والتركيز حتى تنتهي.
١٨. عند توقف تدفق المياه، تحقق من حجم المياه في الموزع. يجب أن يكون ٣٩٦ أونصة.
١٩. إذا لم يكن كذلك، فافصل التيار من ماكينة التحضير وفك الغطاء العلوي. واضبط قرص التخفيف في المؤقت حسب الحاجة.
٢٠. أعد تركيب الغطاء العلوي، ووصل التيار إلى ماكينة التحضير، ثم ابدأ وعاير دورة تحضير أخرى.
٢١. كرر الخطوات من ١٧ إلى ٢٠ حتى تصل إلى حجم المياه الملائم.
٢٢. اضبط قرص التأخير في المؤقت على ثمان دقائق. وضع الغطاء العلوي ووصل التيار إلى ماكينة التحضير.
٢٣. أعد تركيب طرف المصرف المعدني في القمع.
٢٤. حمل القمع بمرشح ورقي من BUNN® وحوالي أربع أونصات من أوراق الشاي السائب.
٢٥. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "ON"، واضغط للحظة على مفتاح البدء، واترك كلاً من دورات التخفيف والتركيز حتى تتم. وراقب تصريف القمع ودقات التخفيف بالقرب من نهاية دورة التحضير. يجب أن يتوقف دق التخفيف بعد ٣٠ ثانية تقريبًا من توقف تصريف القمع.
٢٦. إذا لم يكن كذلك، فافصل التيار من ماكينة التحضير وفك الغطاء العلوي.
٢٧. اضبط قرص التأخير في المؤقت حسب الحاجة. وضع الغطاء العلوي ووصل التيار إلى ماكينة التحضير.
٢٨. كرر الخطوات من ٢٤ إلى ٢٧ حتى تصل إلى توقيت التخفيف الملائم.

إعداد المحلّي التفائني

تنبيه - يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار طوال إجراء الإعداد الأولي، عدا في حالة تحديد الإرشادات لخلاف ذلك.

١. فكّ الغطاء العلوي وكلتا اللوحيتين الخلفيتين.
 ٢. تأكد من أن مصدر إمداد المياه لماكينة التحضير مغلق.
 ٣. وصل خرطوم المحلّي من العبوة التي في نظام التقديم الصندوقي بالوصلة الخلفية المميزة بكلمة "Sweetener" (المحلّي).
 - هام - يجب أن يكون ضغط توصيل النظام بين ٣٠ إلى ٤٠ باوند في البوصلة. ويحتاج النظام أيضاً إلى تقديم المنتج لمدة ٤ دقائق على الأقل دون توقف. فبعض أنظمة المضخات تتوقف بعد عدة دقائق من التشغيل المتواصل.
- (فقط TB3Q/TB3Q-LP)**
٤. وصل ماكينة التحضير بمصدر التيار.
 ٥. ضع خزائناً فارغاً أسفل فتحة التخفيف ماكينة التحضير.
 ٦. أغلق صمام الضبط في ظهر ماكينة التحضير تماماً (في اتجاه عقارب الساعة)، ثم افتح بمعدل نصف دورة (عكس اتجاه عقارب الساعة)
 ٧. اضبط مفتاح المحدّد على وضع "Sweetened" (محلّي)، واضغط على مفتاح البدء للحظة. (سيخرج المحلّي على الفور).
 ٨. شغّل المحلّي لمدة دقيقة واحدة، ثم اضبط مفتاح التحديد على وضع "Off". سيتوقف التدفق.
 ٩. عاير كمية المحلّي الموزّعة واحسب ما إذا كانت الكمية بحاجة إلى زيادة أو إنقاص (دورة التخفيف عادةً بين ٣ إلى ٣ ١/٢ دقيقة).
 ١٠. إذا كان الضبط ضرورياً، فإن إدارة صمام الضبط في اتجاه عقارب الساعة تؤدي إلى إنقاص كمية المحلّي الموزّعة، بينما تؤدي إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة كمية المحلّي الموزّعة.
 ١١. بعد ضبط الحجم المطلوب، شغّل مصدر إمداد المياه.
 ١٢. أعد تركيب الغطاء العلوي واللوحيتين الخلفيتين. والآن، يمكن إرجاع ماكينة التحضير للخدمة.

(فقط TB3/TB3-LP)

٤. اضبط مفتاح "التأخير" في مؤقت التخفيف على ٣ دقائق. (الحد الأدنى لإعداد التأخير)
٥. وصل ماكينة التحضير بمصدر التيار.
٦. ضع خزائناً فارغاً أسفل فتحة التخفيف ماكينة التحضير.
٧. أغلق صمام الضبط في ظهر ماكينة التحضير تماماً (في اتجاه عقارب الساعة)، ثم افتح بمعدل نصف دورة (عكس اتجاه عقارب الساعة)
٨. اضبط مفتاح المحدّد على وضع "Sweetened" (محلّي)، واضغط على مفتاح البدء للحظة. (بعد ٣ دقائق تقريباً، سيخرج المحلّي من فتحة التخفيف).
٩. شغّل المحلّي لمدة دقيقة واحدة، ثم اضبط مفتاح التحديد على وضع "Off". سيتوقف التدفق.
١٠. عاير كمية المحلّي الموزّعة واحسب ما إذا كانت الكمية بحاجة إلى زيادة أو إنقاص (دورة التخفيف عادةً بين ٣ إلى ٣ ١/٢ دقيقة).
١١. إذا كان الضبط ضرورياً، فإن إدارة صمام الضبط في اتجاه عقارب الساعة تؤدي إلى إنقاص كمية المحلّي الموزّعة، بينما تؤدي إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة كمية المحلّي الموزّعة.
١٢. اضبط مفتاح "التأخير" في مؤقت التخفيف مرة أخرى على ٦ إلى ٧ دقائق.
١٣. بعد ضبط الحجم المطلوب، شغّل مصدر إمداد المياه.
١٤. أعد تركيب الغطاء العلوي واللوحية الخلفية. والآن، يمكن أن تعود ماكينة التحضير للخدمة.

ضبط مستويات التحضير

ملاحظة: تحقق من توصيل ماكينة التحضير بمصدر إمداد المياه، ومن ملء الخزان جيداً، ومن وجود قُمع وإناء تقديم في مكانه، قبل تعيين أحجام الدفعات أو تعديلها.

١. لضبط حجم التركيز في طرز TB3/TB6، وحجم التخفيف في طرز TB3Q/TB6Q:

تعديل أحجام الدفعات. لتعديل حجم دفعة، تحقق أولاً من أن مفتاح "SET/LOCK" (تعيين/قفل) على الوضع "SET" (تعيين) على لوحة الدائرة. وإذا كانت ماكينة التحضير مزودة بمفتاح تحديد دفعات، فاجعله على الحجم المطلوب التغيير إليه.
لزيادة حجم دفعة، اضغط مع الاستمرار على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) حتى تسمع ثلاث طقطقات. حرر المفتاح (سيؤدي عدم تحرير المفتاح خلال ثانيتين من صدور صوت الطقطقة الثالثة إلى إلغاء تعيين الحجم وبقاء تعيين الحجم السابق في الذاكرة)، ثم أعد الضغط عليه مرة أو أكثر. وكلما ضغطت على المفتاح، تتم إضافة ثانيتين إلى فترة التحضير الزمنية. دع دورة التحضير تنته؛ للتحقق من الوصول إلى الحجم المطلوب.

لتقليل حجم دفعة، اضغط على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) ثم حرره، بمعدل مرة واحدة لكل فترة ثانيتين تريد إنقاصها من إجمالي فترة التحضير الزمنية؛ ثم اضغط على الفور مطولاً على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) حتى تسمع ثلاث طقطقات. عندئذٍ حرر المفتاح. (سيؤدي عدم تحرير المفتاح خلال ثانيتين من صدور صوت الطقطقة الثالثة إلى إلغاء تعيين الحجم وبقاء تعيين الحجم السابق في الذاكرة). دع دورة التحضير تنته؛ للتحقق من الوصول إلى الحجم المطلوب.

لحفظ الإعداد الجديد: لتعيين حجم دفعة، تحقق أولاً من أن مفتاح "SET/LOCK" (تعيين/قفل) على الوضع "SET" (تعيين) على لوحة الدائرة. اضغط مطولاً على مفتاح START (بدء) أو BREW (تحضير) حتى تسمع ثلاث طقطقات منفصلة (سيستغرق ذلك حوالي عشر ثوانٍ)، ثم حرر المفتاح. (سيؤدي عدم تحرير المفتاح خلال ثانيتين من صدور صوت الطقطقة الثالثة إلى إلغاء تعيين الحجم وبقاء تعيين الحجم السابق في الذاكرة). لاحظ مستوى السائل بالوعاء. عند الوصول إلى المستوى المطلوب، أدر مفتاح ON/OFF على الوضع "OFF". يُحفظ هذا الحجم بذاكرة ماكينة التحضير، وسيستمر تحضير دفعات من هذا الحجم، ما لم تكرر إجراء تعيين حجم. أفرغ إناء التقديم، وأدر مفتاح التحديد إلى الوضع المطلوب الضبط عليه، وكرر إجراء تعيين الدفعة حتى يتم تعيين كلا حجمي الدفعة.

٢. لضبط حجم التركيز في طرز TB3Q/TB6Q: فُك لوحة الوصول الأمامية، واضبط الصمام الإبري عكس اتجاه عقارب الساعة للزيادة، وفي اتجاه عقارب الساعة للإنقاص.

ملاحظة: عند تحضير شاي، ستقل أحجام الدفعات بسبب امتصاص أوراق الشاي.

ملاحظة: بالنسبة لطرز TB6/TB6-Q، ستكون إعدادات الحجم هي نفسها للجانبين الأيسر والأيمن.

٣. لضبط أحجام التخفيف في طرز TB3/TB6، افصل ماكينة التحضير من مصدر الطاقة وفُك الغطاء العلوي، واضبط قرص (دقائق التخفيف) السفلي في لوحة المؤقت.

٤. تعيين ميزة تعطيل البرمجة. إذا كان من الضروري منع الآخرين من تغيير أوقات التحضير بعد برمجتها، فافصل ماكينة التحضير من مصدر الطاقة، وفُك الغطاء العلوي، وادفع مفتاح SET/LOCK (تعيين/قفل) إلى وضع "LOCK" (قفل). وسيمنع ذلك إجراء أي برمجة.

ملاحظة: إذا تعذر سماع الطقطقات، فأمسك بخط المياه الداخلة برفق للشعور بوقت تشغيل دورات الصمام وتوقفها.

مفاتيح التحكم في التشغيل

أ. مفتاح ON/OFF

ON - (تشغيل) ضبط المفتاح على الوضع الأيسر يتيح لمفتاح البدء تنشيط دورة تحضير موقوتة لمقدار ثلاثة جالونات من الشاي.
OFF - (إيقاف) ضبط المفتاح على الوضع الأيمن يؤدي إلى إيقاف دورة التحضير. ولن يؤدي إيقاف دورة تحضير بعد بدئها إلى إيقاف تدفق المياه داخل القمع، ما لم تنقص كمية المياه بالخران إلى المستوى الصحيح. ويجب ضبط المفتاح على هذا الوضع دائماً بعد دورة تحضير أو متى تم فصل ماكينة التحضير.

ب. مفتاح تحديد UNSWEET/OFF/SWEET (عدم تحلية/إيقاف/تحلية) (الطرز المزودة بمحلّي فقط)

UNSWEET - (عدم تحلية) ضبط المفتاح على الوضع الأيسر يتيح لمفتاح البدء تنشيط دورة تحضير موقوتة لمقدار ثلاثة جالونات من الشاي بدون محلّي.

OFF - (إيقاف) ضبط المفتاح على الوضع الأوسط يؤدي إلى إيقاف دورة التحضير. ولن يؤدي إيقاف دورة تحضير بعد بدئها إلى إيقاف تدفق المياه داخل القمع، ما لم تنقص كمية المياه بالخران إلى المستوى الصحيح. ويجب ضبط المفتاح على هذا الوضع دائماً بعد دورة تحضير أو متى تم فصل ماكينة التحضير.

SWEET - (تحلية) ضبط المفتاح على الوضع الأيمن يتيح لمفتاح البدء تنشيط دورة تحضير موقوتة لمقدار ثلاثة جالونات من الشاي بالمحلّي.

ج. مفتاح تحديد LEFT/OFF/RIGHT (الأيسر/إيقاف/الأيمن) (الطرز TB6/TB6Q فقط)

LEFT - (الأيسر) ضبط المفتاح على الوضع الأيسر يتيح لمفتاح البدء تنشيط دورة تحضير موقوتة لمقدار ثلاثة جالونات من الشاي للموزع الواقع على الجانب الأيسر.

OFF - (إيقاف) ضبط المفتاح على الوضع الأوسط يؤدي إلى إيقاف دورة التحضير. ولن يؤدي إيقاف دورة تحضير بعد بدئها إلى إيقاف تدفق المياه داخل القمع، ما لم تنقص كمية المياه بالخران إلى المستوى الصحيح. ويجب ضبط المفتاح على هذا الوضع دائماً بعد دورة تحضير أو متى تم فصل ماكينة التحضير.

RIGHT - (الأيمن) ضبط المفتاح على الوضع الأيمن يتيح لمفتاح البدء تنشيط دورة تحضير موقوتة لمقدار ثلاثة جالونات من الشاي للموزع الواقع على الجانب الأيمن.

تنبيه - تأكد من وضع المفتاح والقمع والموزع في أماكنها الصحيحة قبل بدء دورة التحضير.

د. مفتاح Start (بدء)

يبدأ دورة تحضير عندما يكون المفتاح On/Off على الوضع "ON".

تحضير الشاي

1. ابدأ كل دورة تحضير بقمع تحضير وإناء تقديم فارغين ونظيفين. (تأكد من أن غطاء إناء التقديم لا يعوق تدفق مياه التخفيف).
2. ركب مرشح BUNN® في القمع.
3. اسكب حزمة أوراق الشاي الطازجة السائبة في المرشح. ويوصى بسكب ثلاث إلى خمس أونصات على ثلاثة جالونات من المشروب.
4. ساو طبقة أوراق الشاي بهزها برفق.
5. ادفع القمع في قضبان القمع حتى يتوقف. في طرز TB6/TB6Q، أدر مقبض القمع لليسر أو اليمين لمحاذاة مصرف القمع على الخزان.
6. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "ON". (لماكينات التحضير المزودة بمحلّي، اضبط مفتاح UNSWEET/OFF/SWEET (عدم تحلية/إيقاف/تحلية) على وضع "SWEET" (تحلية) أو وضع "UNSWEET" (عدم تحلية) (LEFT "الأيسر" أو RIGHT "الأيمن" في طرز TB6/TB6Q)
7. ثم اضغط للحظة على مفتاح START (بدء).
8. بعد انتهاء دورة التحضير وانتهاء تقطير الشاي من طرف القمع، فك قمع التحضير بحذر وتخلص من المرشح.
9. تنبيه - يحتوي القمع على سائل ساخنة. ويرجى فك القمع ببطء.
9. اضبط مفتاح (UNSWEET/OFF/SWEET - عدم تحلية/إيقاف/تحلية) (LEFT/OFF/RIGHT - الأيسر/إيقاف/الأيمن) على وضع "OFF" لمنع حدوث بداية خاطئة.
10. يتوفر الشاي الطازج في صنوبر إناء التقديم.

التنظيف

تنبيه - نظف ماكينة تحضير الشاي المتلج و عقمها يومياً

يومياً:

١. فك قمع التحضير بالكامل ونظفه تنظيفاً وعقمه جيداً. ويجب أن يكون طرف القمع والشاشة خاليين من أية جزيئات أو بقايا من أوراق الشاي. أعد تركيب القمع.
٢. اضبط مفتاح "ON/OFF" على وضع "OFF". فك رأس صب السائل واغمره في الماء. ويجب أن تكون الفتحات مفتوحة وخالية من أية رواسب معدنية. امسح رأس صب السائل ونظفها بقطعة قماش رطبة.
٣. أدخل نابض إزالة الجير في وصلة رأس صب السائل حتى لا ترى أكثر من بوصتين وحركه للداخل والخارج ٥ أو ٦ مرات. ثم أعد تركيب رأس صب السائل.
٤. اغسل السطح الخارجي بالكامل لماكينة التحضير (بما في ذلك لوحة رأس صب السائل) بقطعة قماش نظيفة ومبللة.

تنبيه - لا تترك الشاي المتلج الذي تم تحضيره طوال الليل. ويجب تنظيف إناء التقديم يومياً.

أسبوعياً:

١. فك رأس صب السائل واغمره في الماء. ويجب أن تكون الفتحات مفتوحة وخالية من أية رواسب معدنية. ثم أعد تركيب رأس صب السائل.
- ملاحظة: راجع بطاقة "العناية والتنظيف" (37244.0000) على الموقع التالي: <http://www.bunnomatic.com/pdfs/commercial/pdf.37244.0000/careclean> للحصول على تعليمات تفصيلية عن تنظيف ماكينة التحضير والموزعات وتعقيمها.

تنظيف المحلّي التلقائي

١. فك الوصلة من العلبة التي في الصندوق.
٢. ضع النهاية في دلو من الماء الساخن (١٢٠-١٣٠ درجة فهرنهايت).
٣. ضع خزاناً فارغاً على القاعدة أسفل فتحة التخفيف.
٤. اضبط مفتاح التحديد على إعداد "Sweetened" (محلّى).
٥. اضغط على مفتاح "START" (بدء)، ثم حرره.
٦. شغل ثلاث دورات تحضير علي التوالي، مع إفراغ الخزان بعد كل دورة.
٧. عند اكتمال الدورات الثلاثة، ركب الوصلة مرة أخرى في العبوة التي في نظام الصندوق. (سيؤدي هذا إلى منع تراكم أي أجسام غريبة في النظام.)

يجب تنفيذ هذا الإجراء أسبوعياً أو كلما اقتضى الأمر للمحافظة على خلو النظام من الشوائب.