



GUIA DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

Para assistência técnica, entre em contato com a Bunn-O-Matic Corporation pelo telefone +1 800-286-6070.

Bunn-O-Matic Corporation
Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227, EUA
Telefone +1 (217) 529-6601 | Fax +1 (217) 529-6644

GARANTIA DE PRODUTO COMERCIAL BUNN-O-MATIC

A Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") fornece garantia sobre os equipamentos fabricados por ela conforme segue:

- 1) Garrafas térmicas, cafeteiras térmicas, decantadores, servidores GPR de café, máquinas de chá/café gelado, cafeteiras expresso MCR/MCP/MCA e servidores térmicos e servidores Thermofresh® (mecânicos e digitais) – 1 ano para peças e 1 ano para mão de obra.
- 2) Todos os demais equipamentos – 2 anos para peças e 1 ano para mão de obra, mais garantias acrescentadas conforme especificado a seguir:
 - a) Circuito eletrônico e/ou placas de controle – peças e mão de obra por 3 anos.
 - b) Compressores em equipamentos de refrigeração – 5 anos para peças e 1 ano para mão de obra.
 - c) Brocas cônicas de moagem em equipamentos para moer café – 4 anos ou 18.000 kg de café, o que ocorrer primeiro.

Esses períodos de garantia valem desde a data de instalação que a BUNN garante que os equipamentos fabricados por ela estarão comercialmente isentos de defeitos em material e mão de obra existentes na ocasião da fabricação e aparecendo dentro do período aplicável de garantia. Esta garantia não se aplica a nenhum equipamento, componente ou peça que não tenha sido fabricada pela BUNN ou que no parecer da BUNN tenha sido afetado por mau uso, negligência, alteração, instalação ou mão de obra inapropriada, manutenção ou reparo inapropriado, limpeza e descalcificação não periódicas, falhas dos equipamentos relacionados a baixa qualidade de água, danos ou acidentes. Além disso, a garantia não se aplica à substituição de itens sujeitos a uso normal, incluindo, entre outros, peças substituíveis pelo usuário, tais como vedações e gaxetas. Esta garantia está condicionada ao Comprador 1) entregar à BUNN um comunicado imediato de qualquer reivindicação a ser feita nos termos desta garantia pelo telefone +1 (217) 529-6601 ou por escrito à Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227, EUA; 2) se solicitado pela BUNN, remeter o equipamento defeituoso pré-pago a um local de serviço autorizado da BUNN e 3) receber autorização prévia da BUNN que o equipamento defeituoso está sob garantia.

A GARANTIA PRECEDENTE É EXCLUSIVA E EXISTE NO LUGAR DE QUALQUER OUTRA GARANTIA, ESCRITA OU ORAL, EXPRESSA OU IMPLÍCITA, INCLUINDO, ENTRE OUTRAS, QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIDADE OU ADEQUAÇÃO A UMA FINALIDADE ESPECÍFICA. Os agentes, revendedoras ou funcionários da BUNN não estão autorizados a fazer modificações a esta garantia ou a fazer garantias adicionais que sejam vinculatórias à BUNN. Conseqüentemente, as declarações dessas pessoas, sejam orais ou por escrito, não constituem garantias e não devem ser acreditadas.

Se a BUNN determinar em seu critério absoluto que o equipamento não está em conformidade com a garantia, a BUNN, em seu critério exclusivo enquanto o equipamento estiver sob garantia, 1) providenciará de modo gratuito as peças de substituição e/ou a mão de obra (durante os períodos aplicáveis de garantia de peças e mão de obra especificados acima) para reparar os componentes defeituosos, desde que esse reparo seja feito por um Representante Autorizado de Serviço da BUNN; ou 2) substituirá o equipamento ou reembolsará o preço de compra do equipamento.

O REMÉDIO DO COMPRADOR CONTRA A BUNN PELA VIOLAÇÃO DE QUALQUER OBRIGAÇÃO ADVINDA DA VENDA DESTA EQUIPAMENTO, SEJA DERIVADA DE GARANTIA OU DE OUTRO MODO, SERÁ LIMITADO, NA OPÇÃO EXCLUSIVA DA BUNN CONFORME ESPECIFICADO NESTE DOCUMENTO, A REPARO, SUBSTITUIÇÃO OU REEMBOLSO.

Em nenhuma circunstância a BUNN será responsável por qualquer outro dano ou perda, incluindo, entre outros, lucros cessantes, perda de vendas, perda de uso dos equipamentos, reivindicações de clientes do Comprador, custo de capital, custo de interrupção, custo de substituição de equipamentos, instalações ou serviços ou quaisquer outras compensações especiais, inerentes ou consequenciais.

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 com a linha vermelha estilizada, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE com design de deslocamento estilizado, Cool Froth, DBC, Dr. Brew com design de Dr. estilizado, 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 com o design estilizado da folha e do fruto do café, 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 (logotipo estilizado), 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 são marcas comerciais ou marcas registradas da Bunn-O-Matic Corporation. A configuração comercial trifacta® da estrutura da cafeteira é uma marca registrada da Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUÇÃO

Este equipamento libera bebidas líquidas frias e granuladas sob demanda através de cubas separadas. Os controles de operação são acessíveis apenas mediante proteção por senha.

SUMÁRIO

Garantia	2
Introdução.....	3
Preparação do local.....	3
Requisitos da América do Norte e CE.....	4
Avisos ao usuário	5
Requisitos elétricos.....	5
Configuração inicial	6 - 7
Instruções de instalação da manopla	8
Instruções de ajuste do sistema de Brix interno.....	8 - 9
Controles de operação	10
Utilização do dispensador de produtos granulados.....	11
Utilização do dispensador de produtos líquidos frios.....	11
Programação	12 - 15
Outras recomendações para o seu dispensador.....	16
Manutenção preventiva.....	17
Limpeza diária recomendada	18
Montagem após a limpeza.....	19
Instruções de instalação do enchimento automático.....	20
Instruções de instalação do enchimento automático CF	21
Instruções de limpeza do enchimento automático.....	22 - 23

PREPARAÇÃO DO LOCAL

O dispensador é muito pesado. Coloque-o sobre uma bancada ou prateleira robusta capaz de suportar pelo menos 81,7 kg. É apenas para uso interno.

O dispensador deve ter pelo menos quinze centímetros (seis polegadas) de espaço atrás dele. Esse espaço é necessário para o fluxo de ar, remoção do filtro de ar e limpeza. Recomenda-se um espaço de aproximadamente quinze centímetros (seis polegadas) entre as laterais do dispensador e a parede ou outro aparelho. O dispensador tem melhor desempenho se não for colocado perto de qualquer aparelho de aquecimento. Deixe algum espaço para que o dispensador possa ser movimentado para limpeza.

Este equipamento contém gases fluorados com efeito estufa cobertos pelo Protocolo de Kyoto. Sistema selado hermeticamente. Tipo R404a, 312 g (11 oz), GWP 3922, CO2 equivalente 1,22t.

Este equipamento contém gases fluorados com efeito de estufa cobertos pelo Protocolo de Kyoto. Sistema selado hermeticamente. Tipo R452a, 312 g (11 oz), GWP 2140, CO2 equivalente 0,67t.

REQUISITOS PARA A AMÉRICA DO NORTE

- Este aparelho deve ser instalado em locais onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5 °C e 32 °C (41 °F e 90 °F).
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a umidade seja de 50%.
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um electricista deve fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Este aparelho não deve ser limpo com lavadoras de alta pressão.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com deficiências físicas, motoras ou mentais ou sem experiência ou conhecimento, contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo específico disponibilizado pelo fabricante ou pela assistência técnica autorizada a fim de evitar riscos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- Este aparelho destina-se ao uso comercial em aplicações como:
 - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
 - uso por clientes em saguões de hotéis e motéis e em outros ambientes similares
- Acesso a áreas de serviço permitidas somente pela assistência técnica autorizada.

REQUISITOS DA CE

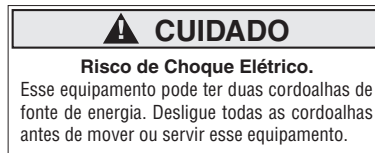
- Este aparelho deve ser instalado em locais onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5 °C e 32 °C.
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a umidade seja de 50%.
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um electricista deve fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Este equipamento não deve ser limpo com jato de água.
- Este equipamento não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, a menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessário assegurar que crianças não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo específico disponibilizado pelo fabricante ou pela assistência técnica autorizada a fim de evitar riscos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- Máquina classificada como IX P1.

AVISOS AO USUÁRIO

Leia com atenção e siga todos os avisos contidos no equipamento e neste manual. Eles são destinados à sua segurança. Todos os avisos devem ser mantidos em boas condições. Substitua as etiquetas ilegíveis ou danificadas.



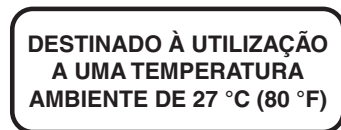
27442.7950



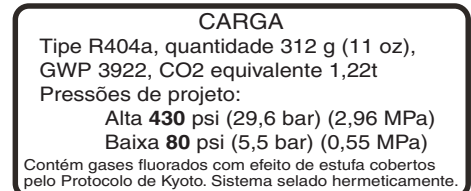
29947.7950



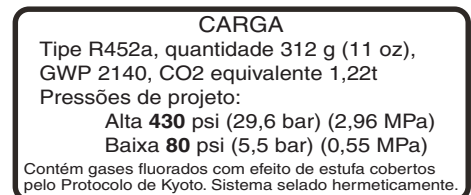
00986.7950



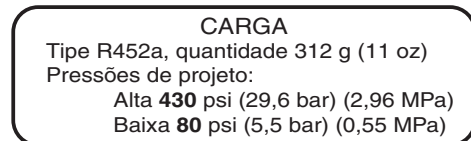
29979.7950



29373.7952 (ULTRA-2)



29373.7953 (ULTRA-2A)



29373.7954 (ULTRA-2)

REQUISITOS ELÉTRICOS

CUIDADO – A instalação elétrica inadequada danificará os componentes. Um eletricitista deve fornecer serviços elétricos conforme especificado a seguir.

Modelo ULTRA-2: Este dispensador tem um conjunto de cabos acoplado e requer um circuito individual com 2 fios, aterrado, com tensão nominal de 120 VCA, 15 amperes, monofásico, 60 Hz. O conector de acoplamento deve ser um NEMA 5-15R. (Consulte a placa de dados para saber quais são os requisitos elétricos exatos)

Modelo ULTRA-2A: Este dispensador tem um conjunto de cabos acoplado e requer um circuito individual com 2 fios, aterrado, com tensão nominal de 220-240 VCA, 10 amperes, monofásico, 50/60 Hz. (Consulte a placa de dados para saber quais são os requisitos elétricos exatos.)

Modelo ULTRA-2B: Este dispensador tem um conjunto de cabos acoplado e requer um circuito individual com 2 fios, aterrado, com tensão nominal de 100 VCA, 10 amperes, monofásico, 50 Hz. (Consulte a placa de dados para saber quais são os requisitos elétricos exatos.)

OBSERVAÇÃO: A Bunn-O-Matic não recomenda a utilização de qualquer cabo de extensão com estes dispensadores.



100 V e 120 V Modelos



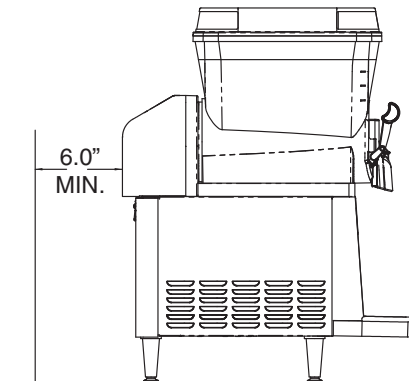
Modelo CE 220-240 VOLTS

Modelos de 120 e 220-240 VAC

OBSERVAÇÃO: Este serviço elétrico requer dois (02) condutores de corrente (L1 e neutro) e um condutor separado para o fio terra.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

CUIDADO – O dispensador é muito pesado! Tenha cuidado ao levantá-lo ou movimentá-lo. Pelo menos duas pessoas devem levantar ou movimentar o dispensador.

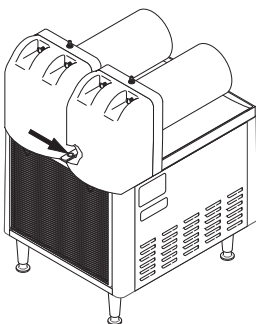


1. Colocar o dispensador sobre uma bancada robusta. O dispensador requer um espaço mínimo de 15,2 cm atrás do seu lado traseiro. Para obter o desempenho ideal, **não** permita que o ar quente das máquinas circundantes seja direcionado para o dispensador.

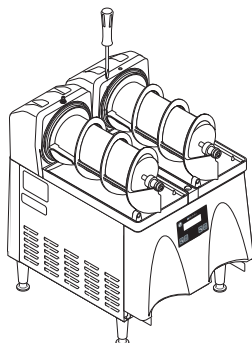
OBSERVAÇÃO: Para o funcionamento adequado, o dispensador deve estar nivelado ou ligeiramente mais baixo na frente.

2. Remova todo o material de transporte, incluindo o parafuso olhal auxiliar do compressor, os suportes do tambor de refrigeração, a sinalização “Não levante aqui” dos tambores de refrigeração e a sinalização “Enxaguar antes de usar” da(s) cuba(s).

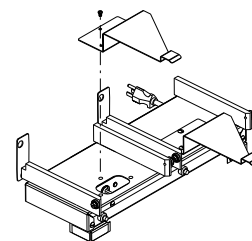
Para os modelos sem PAF (Powder Auto-Fill), prossiga para o passo 9.



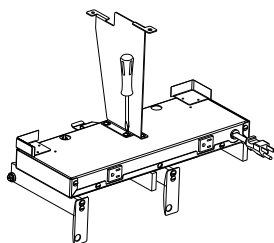
3. Remova o tampão plástico traseiro da tira de acabamento entre as tampas dos motores dos raspadores.



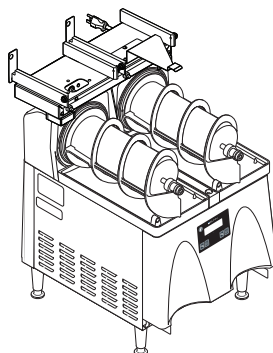
4. Na parte posterior, remova o tampão de plástico da tira de acabamento entre os tambores de refrigeração e remova os parafusos.



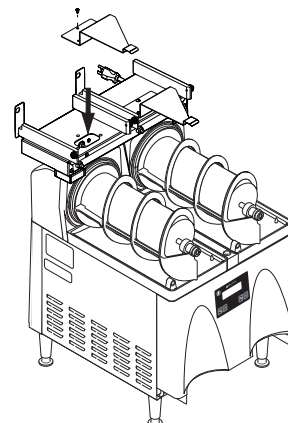
5. Remova a tampa de acesso ao terminal RCA.



6. Instale o suporte de montagem da plataforma usando os parafusos fornecidos no kit.

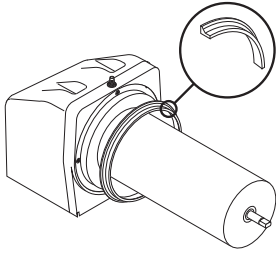


7. Coloque o conjunto da plataforma sobre as tampas dos motores dos raspadores e instale os parafusos.

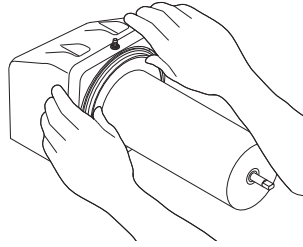


8. Conecte o terminal RCA na unidade de base ULTRA. Substitua a tampa de acesso e os parafusos. Prossiga com os passos 9 a 13.

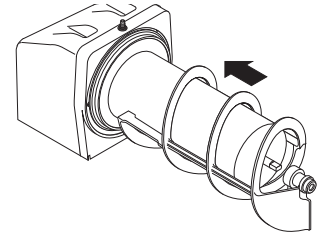
CONFIGURAÇÃO INICIAL (continuação)



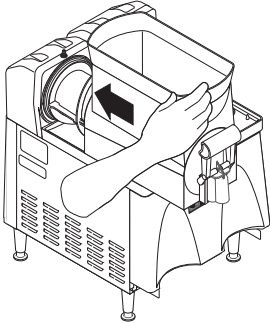
9. Instale cada vedação de cuba sobre o flange na parte traseira dos tambores de refrigeração como mostra a figura.



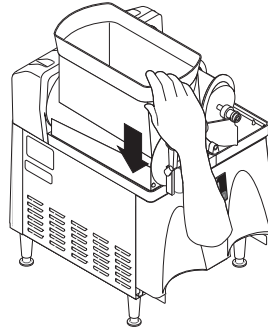
10. Pressione firmemente as vedações na posição.



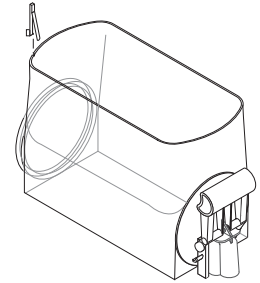
11. Alinhe o eixo do raspador com a sua aleta plana. Empurre os raspadores até o limite e gire-os de modo que a aleta plana esteja voltada para cima.



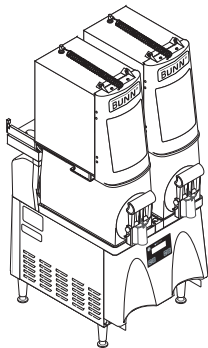
12. Enxágue bem as cubas e instale-as sobre os raspadores e tambores de refrigeração.



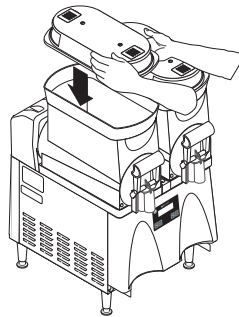
13. Deslize a(s) cuba(s) na posição e empurre para baixo até a trava da(s) cuba(s) engatar na posição. Para modelos sem PAF, prossiga para o passo 15.



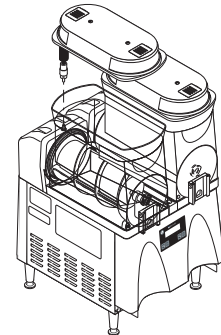
14. Para modelos com PAF, instale as sondas de nível nas ranhuras na parte superior traseira das cubas PAF.



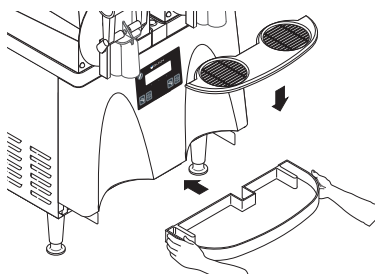
15. Instale a unidade PAF na plataforma e conecte o cabo de alimentação na parte traseira da plataforma. Conecte o cabo de alimentação da plataforma na tomada apropriada. (Consulte o manual PAF para conexões de água) (Prossiga para o passo 18).



16. Coloque a(s) tampa(s) na(s) cuba(s). Levante um pouco e desloque para trás ou para a frente para o enchimento.



17. Conecte o(s) cabo(s) da luz da(s) tampa(s) da(s) cuba(s).



18. Monte a bandeja de gotejamento.

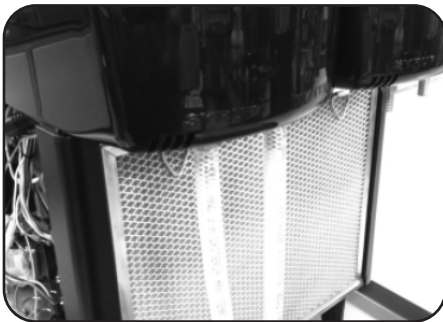
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DA MANOPLA

1. Comece pelo lado direito da manopla sobre o pino pivô.
2. Enquanto a manopla é levemente torcida, abra o lado esquerdo sobre o pino pivô para encaixá-lo na posição.

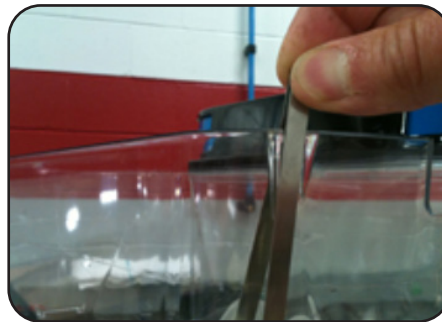


3. Para remover a manopla, gire na mesma direção para liberar a manopla do pino pivô esquerdo, depois desloque para fora do pino direito.

INSTRUÇÕES DE AJUSTE DO SISTEMA DE BRIX INTERNO



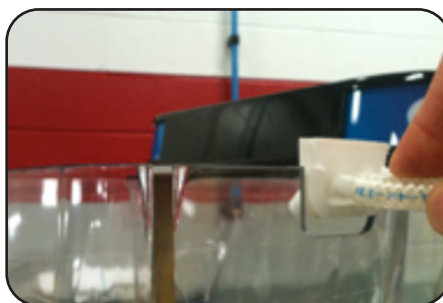
1. Conecte a mangueira de abastecimento de xarope do sistema BIB. Conecte a tubulação de água da fonte. **OBSERVAÇÃO:** Os pontos de conexão para estes estão marcados na parte de trás da tampa do motor.



2. Instale as cubas na máquina e desloque as sondas nas cubas nas ranhuras previstas.



3. Direcione os tubos da tampa dos motores em conjunto e conecte-os na conexão da cuba.



4. Encaixe a conexão da cuba no local pela ranhura da cuba.



5. Instale o sistema de bombas fornecido pelo cliente. Ligue o sistema de bombas e o abastecimento de água. Verifique todas as conexões da tubulação quanto a vazamentos.

* A mangueira de abastecimento de água deve ser de 30-80 psi (206,8-551,6 kPa)

* A mangueira de xarope (produto) deve ser de 40-80 psi (275,8-551,6 kPa)

OBSERVAÇÃO: Enxágue as mangueiras de abastecimento de xarope com solução desinfetante antes de conectar as portas de entrada na unidade ULTRA.

continuação >

INSTRUÇÕES DE AJUSTE DO SISTEMA DE BRUX INTERNO (continuação)

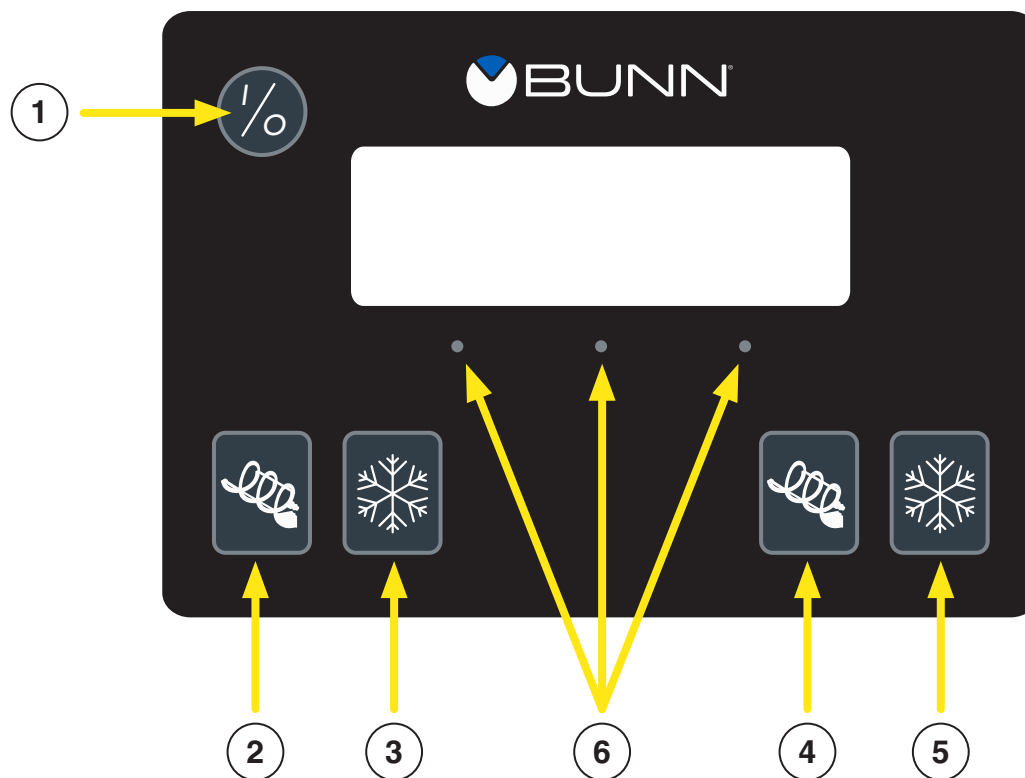
1. Conecte a máquina à energia e ligue-a pressionando o botão de ligar.
2. Entre no menu de visualização pressionando o botão “Gourmet” por aproximadamente 5 segundos. Pressione e solte o botão “Gourmet” para avançar pelo menu até a tela “Testar Reabastecimento”. Pressione e solte o botão “Gelo” para selecionar SIM.
3. A tela Ativar Válvula permitirá testar o circuito de bombeamento e reabastecimento. Pressione e mantenha pressionado o botão ULTRA para ativar o sistema de reabastecimento esquerdo. Confirme se o lado esquerdo está enchendo quando o botão ULTRA é pressionado. Solte o botão ULTRA para parar o processo de enchimento. Repita esse processo para o lado direito, pressionando o botão GELO para testar. Verifique se há vazamentos nas mangueiras enquanto o sistema de bombeamento está funcionando.
4. Funcione cada lado até que a água e o produto estejam fluindo livremente.
5. Pegue uma amostra de cada lado (diretamente dos tubos que vão para a cuba) para verificar a proporção Brix adequada.
6. Faça ajustes na proporção/Brix girando o parafuso/válvula de ajuste no lado da água na parte superior da tampa do motor. Girando o parafuso no sentido horário, o fluxo de água diminuirá. No sentido anti-horário, o fluxo de água aumentará. A vazão no lado do xarope não é ajustável.
7. Uma vez terminado o teste, saia do menu de programação.
8. A função de enchimento automático pode ser ligada pressionando o botão do raspador de cada lado até a tela indicar “RASPADOR REAB. LIGADO”.

OBSERVAÇÃO: Alguns modelos também incluem uma opção “Atrasar Reabastecimento”. Essa função é usada para dosar pequenas quantidades de produto novo atrasando o intervalo entre as doses. Isso ajuda a evitar que o produto, já congelado, fique aguçado e impróprio para ser servido. Esses tempos de atraso e enchimento devem ser determinados e ajustados de acordo com cada aplicação, conforme desejado pelo usuário final.

OBSERVAÇÃO: O sistema de reabastecimento inclui um “Tempo máximo de enchimento” no software. Se o tempo de enchimento da cuba ultrapassar este limite, as luzes da cuba piscarão e um “Falha de reabastecimento” será exibido na tela. Se isso acontecer, verifique a alimentação do produto para garantir que o BIB não esteja vazio. (Se estiver vazio, troque o BIB). Em seguida, pressione o botão “ULTRA” por 3 segundos para eliminar a falha e reiniciar o sistema de reabastecimento.

CONTROLES DE OPERAÇÃO

São cinco interruptores desse tipo usados para a operação do dispensador.



1. Interruptor (canto superior esquerdo do bloco de controles)
Este interruptor é o interruptor LIGA/DESLIGA do dispensador e da tela de LCD.
Quando LIGADO, a data e a hora se alternam continuamente, exceto durante a programação.



2. (canto inferior esquerdo)
É usado para alternar o motor do raspador do lado esquerdo entre RASPADOR LIGADO, RASPADOR DESLIGADO ou RASPADOR REAB. LIGADO.
(O reabastecimento somente é aplicável quando instalado)



3. (canto inferior esquerdo)
É usado para alternar o controle de congelamento do lado esquerdo entre DESLIGADO, GELO ou FRIO.



4. (canto inferior direito)
É usado para alternar o motor do raspador do lado direito entre RASPADOR LIGADO, RASPADOR DESLIGADO ou RASPADOR REAB. LIGADO.
(O reabastecimento somente é aplicável quando instalado)



5. (canto inferior direito)
É usado para alternar o controle de congelamento do lado direito entre DESLIGADO, GELO ou FRIO.

- • • 6. Botões ocultos usados para programação.

UTILIZAÇÃO DO DISPENSADOR DE PRODUTOS GRANULADOS

1. Levante um pouco a tampa da cuba selecionada e desloque-a para trás para ter acesso à cuba.
2. Coloque o produto líquido pré-misturado na cuba selecionada.



3. Pressione e solte o interruptor LIGA/DESLIGA para ligar o dispensador.



4. Pressione e solte o interruptor LIGA/DESLIGA apropriado (lado esquerdo ou direito) para ligar o motor do raspador e ativar o enchimento automático quando aplicável. (Consulte *OBSERVAÇÃO)



5. Pressione e solte o interruptor DESLIGADO/GELO/FRIO e selecione GELO para iniciar o processo de refrigeração da cuba selecionada.

6. Aguarde o líquido congelar até a consistência desejada.

DICA: A BUNN recomenda que o produto no dispensador seja descongelado todos os dias, normalmente à noite. Os grânulos de gelo ficam muito grandes e torna-se difícil manter um produto consistente se deixado congelado por um longo período de tempo. Ajuste o modo NOITE por algumas horas todas as noites e volte para o modo DIA quando o produto estiver suficientemente descongelado. Sabe-se quando está no modo NOITE porque a tela indicará o MODO NOITE e a(s) luz(es) da cuba fica(m) apagada(s).

UTILIZAÇÃO DO DISPENSADOR DE PRODUTOS LÍQUIDOS FRIOS

1. Levante um pouco a tampa da cuba selecionada e desloque-a para trás para ter acesso à cuba.
2. Coloque o produto líquido pré-misturado na cuba selecionada.



3. Pressione e solte o interruptor LIGA/DESLIGA para ligar o dispensador.



4. Pressione e solte o interruptor LIGA/DESLIGA apropriado (lado esquerdo ou direito) para ligar o motor do raspador e ativar o enchimento automático quando aplicável. (Consulte *OBSERVAÇÃO)



5. Pressione e solte o interruptor DESLIGADO/GELO/FRIO (lado esquerdo ou direito) e selecione FRIO para iniciar o processo de refrigeração da cuba selecionada.

6. Aguarde até que o líquido esfrie.

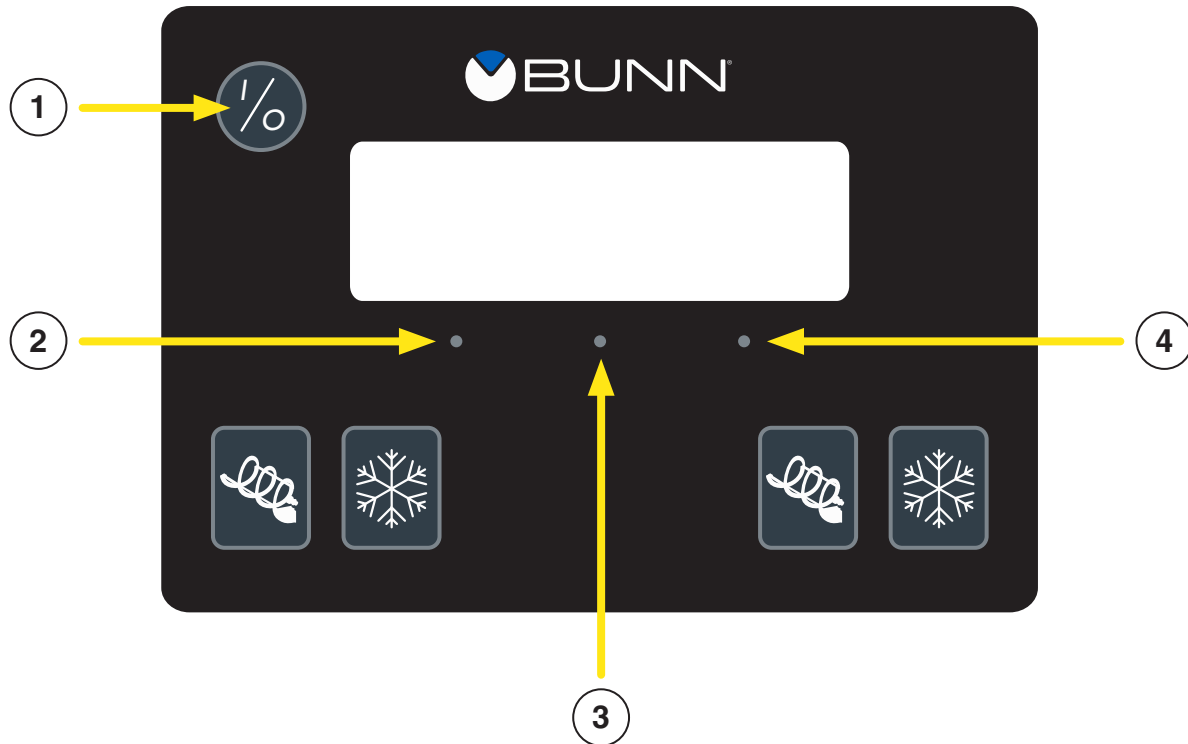
***OBSERVAÇÃO:** O sistema de reabastecimento inclui um “Tempo máximo de enchimento” no software. Se o tempo de enchimento da cuba ultrapassar esse limite, as luzes da cuba piscarão e um “Falha de reabastecimento” será exibido na tela. Se isso acontecer, verifique a alimentação do produto para garantir que o BIB não esteja vazio. (Se estiver vazio, troque o BIB).

Em seguida, pressione o botão “ULTRA” por 3 segundos para eliminar a falha e reiniciar o sistema de reabastecimento.

PROGRAMAÇÃO

Usando a tela orientada por menus na parte frontal do dispensador, o operador pode alterar ou modificar vários parâmetros, tais como consistência da bebida e definir as horas “LIGADO/DESLIGADO” durante o dia/noite. O operador também é solicitado a verificar uma variedade de funções de manutenção periódica ou mesmo uma rotina de limpeza passo a passo. Ainda tem a opção de desfazer todas as alterações, retornando às configurações de fábrica.

O acesso à maioria dos controles pode ser protegido por senha para permitir que somente o pessoal qualificado realize as alterações.



Interruptores de programação

Para acessar o modo de programação, e para navegar entre as diversas telas de função, são usados interruptores de programação ocultos. São três interruptores desse tipo usados para a configuração do dispensador.

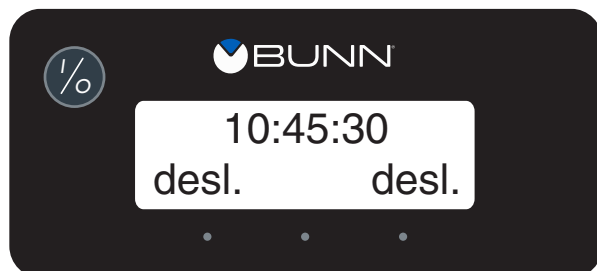
1. **INTERRUPTOR I/O** (canto superior esquerdo do bloco de controle)
Este interruptor é o interruptor LIGA/DESLIGA do dispensador e da tela de LCD. Este interruptor também é usado como interruptor de backup no modo menu.
2. **“PONTO ESQUERDO” / ULTRA** (esquerda inferior da tela)
Ao ser solicitado por uma seleção do menu para responder sim ou não, o interruptor “Ponto esquerdo” é usado para responder “NÃO” ou (-) menos.
3. **“PONTO CENTRAL” / GOURMET** (centro inferior da tela)
Pressione e mantenha este interruptor pressionado por 5 segundos para acessar o índice de funções do menu. Este interruptor também é usado como “PRÓXIMO” para navegar entre as funções.
4. **“PONTO DIREITO” / GELO** (direita inferior da tela)
Ao ser solicitado por uma seleção do menu para responder sim ou não, o interruptor “Ponto direito” é usado para responder “SIM” ou (+) mais.

PROGRAMAÇÃO (continuação)

Durante as operações normais, a Data, a Hora e o Número de série se alternam continuamente. As telas de função a seguir estão na ordem em que aparecem na tela de menu. Cada tela terá instruções e procedimentos para programar as várias funções do dispensador.

Tela inicial

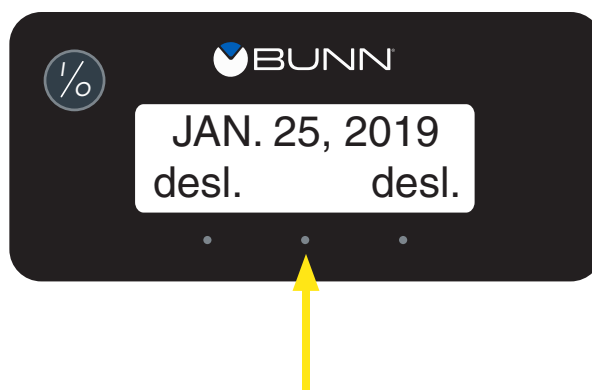
Exibe o TEMPO, DATA, NÚMERO DE SÉRIE e NÚMERO DE ATIVO, os quais se alternam continuamente.



Índice de funções do menu

Pressione e mantenha pressionado o interruptor oculto GOURMET por cinco segundos para acessar o índice de funções do menu. As telas na página a seguir estão na ordem em que aparecem na tela de menu.

- Pressionando NÃO (“ULTRA”) ou PRÓXIMO (“GOURMET”), avança-se para a próxima função.
- Pressionando LIGA/DESLIGA (“I/O”), retorna-se à tela anterior. Após um minuto de intervalo, retorna-se para a TELA INICIAL.



[continuação >](#)

PROGRAMAÇÃO (continuação)

Definir a consistência

Esta função permite que o operador ajuste a consistência do gelo ou o torque de cada raspador quando se responde SIM (“GELO”). Duas telas aparecerão para a esquerda e para a direita. O operador pode navegar por uma faixa de no mínimo 1 (ULTRA) a um máximo de 16 (GELO). O padrão de fábrica é 10.



Definir hora e data

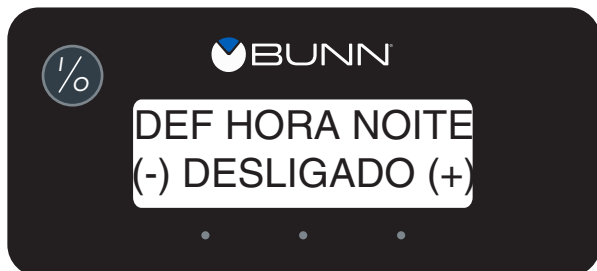
Selecionando SIM (GELO) permite ao operador definir a DATA (AA MM DD) e a HORA (HR MIN SEG) para exibição na TELA INICIAL.



PROGRAMAÇÃO (continuação)

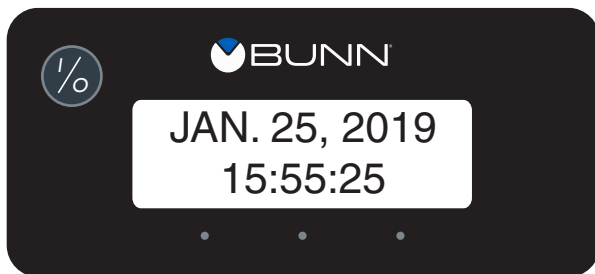
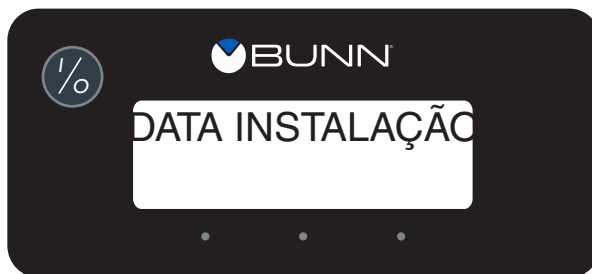
Definir hora noturna/diurna

A definição do modo Dia/Noite permite que o dispensador “desligue” durante as horas de inatividade. Os cantos inferiores, que exibem “GELO” passarão para “FRIO” durante o modo noturno. Durante o modo noturno, o produto será mantido refrigerado a menos de 1,7 °C. A leitura “GELO” voltará após o fim do modo noturno. Com “DESLIGADO” representando 12:00 AM, o operador pode navegar até as horas desejadas para iniciar e terminar o modo noturno.



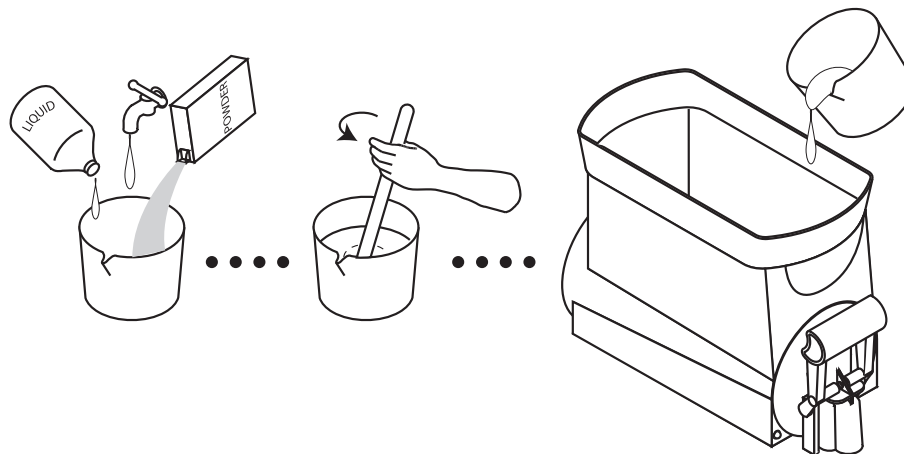
Data de instalação

As três telas a seguir aparecerão depois de passar pela função “Restaurar padrões”. A Data de instalação e a Hora são registradas quando o dispensador é ligado durante as primeiras 100 horas. A Data de instalação e a Hora não podem ser redefinidas e são armazenadas em memória permanente.



OBSERVAÇÃO: Várias outras funções de menu estão incluídas neste dispensador. Consulte o MANUAL DE PROGRAMAÇÃO disponível no site da BUNN em www.bunn.com.

OUTRAS RECOMENDAÇÕES PARA O SEU DISPENSADOR



- Seja concentrado líquido ou pó granulado, todo produto deve ser bem misturado ANTES de acrescentá-lo às cubas.
- Para melhores resultados com produtos granulados, use somente produtos com um Brix aparente de 12 ou superior. Alguns produtos podem trabalhar com um Brix aparente tão baixo quanto 9. A sua experimentação com outros produtos será o melhor guia nesta área. Usando produtos com um Brix inferior a 12 pode causar danos físicos ao sistema de acionamento do equipamento.
- Mantenha o produto líquido pré-misturado refrigerado. Isso reduz o tempo de refrigeração/congelamento no dispensador.
- Mantenha as cubas abastecidas durante os períodos de serviço de pico. Adicione o produto líquido pré-misturado à medida que é liberado. Isso reduz o tempo de refrigeração/congelamento e garante que se tenha sempre o produto pronto para ser liberado.
- Mantenha o nível do produto nas cubas mais alto do que o raspador. Se o raspador ficar exposto, o ar ficará retido na mistura, resultando em uma consistência de espuma turva. Essa condição também pode causar danos físicos ao sistema de acionamento do equipamento.
- Pode-se considerar conveniente desativar os controles de gelo para evitar que os grânulos de gelo cresçam demais. Para definir a consistência, consulte a seção Programação na página 12.
- Alguns produtos congelam a uma temperatura mais baixa do que outros. Pode-se constatar o congelamento ou o gelo nas cubas. Isso é normal e não deve ser motivo de preocupação.
- A umidade do ar pode causar a formação de condensado no lado externo das cubas. Isso é previsto e não deve ser motivo de preocupação. As bandejas de gotejamento sob as cubas coletam e, em seguida, escoam isso para a bandeja de gotejamento inferior para o descarte.
- Alguns ruídos são de se esperar durante o funcionamento normal do dispensador. A familiarização com os ruídos feitos durante o funcionamento normal permite uma maior capacidade de escutar os problemas.
- Qualquer sinalização afixada no equipamento não deve ser feita com PVC, também conhecido como policloreto de vinila.

MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A Bunn-O-Matic® Corporation recomenda a realização da manutenção preventiva em intervalos regulares. A manutenção deve ser realizada por um técnico qualificado.

Para obter assistência técnica, entre em contato com a Bunn-O-Matic® Corporation pelo telefone +1 800-286-6070.

OBSERVAÇÃO: Peças de reposição ou serviços resultantes da não realização da manutenção necessária não estão cobertos pela garantia.

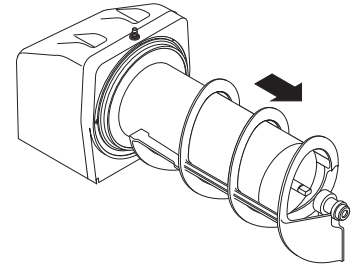
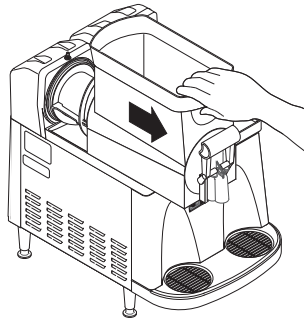
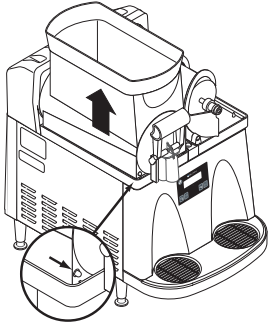
OBSERVAÇÃO: As falhas de equipamento causadas por problemas relacionados com o produto não são cobertas pela garantia.

CICLO (meses)	ITEM
6	Substituir a vedação do tambor da cuba
6	Substituir a vedação da torneira
6	Inspecionar o eixo do raspador quanto a desgaste anormal
6	Substituir a bucha do eixo do raspador
6	Substituir a vedação do tambor de refrigeração
6	Lubrificar o eixo do motor e a ranhura do eixo do motor
Mensalmente	Limpar o filtro de ar do condensador
6 ou menos	Limpar a serpentina do condensador
6 ou conforme necessidade	Inspecionar e limpar o ventilador do condensador
6	Inspecionar, limpar ou substituir os tubos de drenagem da bandeja da cuba

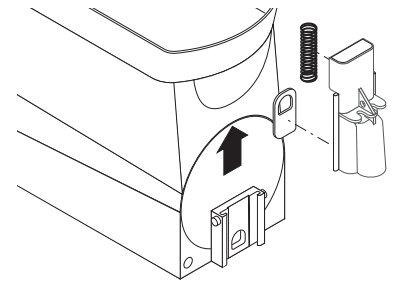
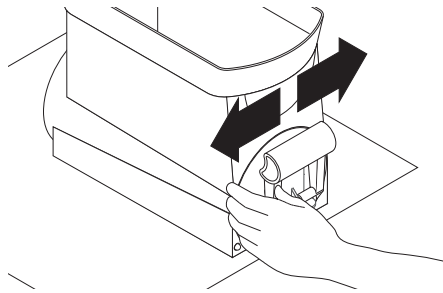
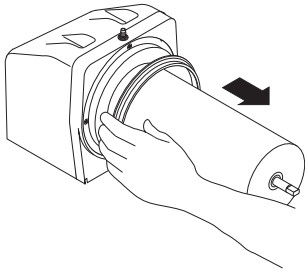
LIMPEZA RECOMENDADA

A frequência da limpeza deve ser a indicada pelo fabricante do produto.

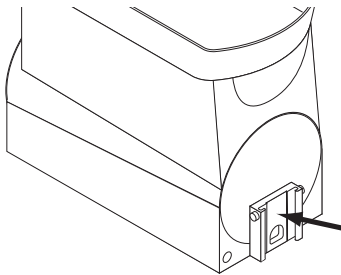
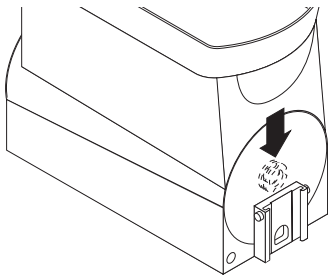
1. Refrigeração na posição DESLIGADO. Esvazie todo o produto da(s) cuba(s). Raspador na posição DESLIGADO. Desconecte o(s) cabo(s) da luz da(s) tampa(s) da(s) cuba(s) e remova as tampas. Nos modelos com enchimento automático, desconecte as mangueiras de enchimento e a sonda de nível da(s) cuba(s).



2. Pressione a trava da(s) cuba(s). Levante um pouco a(s) cuba(s).
3. Puxe para a frente para remover.
4. Puxe o raspador do tambor de refrigeração.



5. Remova a vedação do tambor de refrigeração da parte de trás do tambor.
6. **CUIDADO:** A válvula da torneira está sob tensão de mola. Abra primeiro um lado da manopla, depois o outro e desconecte da cuba.
7. Desloque cuidadosamente a válvula da torneira para cima para remover a mola e a vedação da torneira. Tenha muito cuidado ao manusear a vedação para evitar danos. Não dobre a vedação, pois isso causará danos à superfície de vedação de Teflon®.



8. Remova a bucha do nariz do raspador do interior da cuba.
9. Deve-se tomar cuidado para que esta superfície não seja riscada durante a limpeza. Riscos profundos podem causar vazamentos ao redor da vedação.

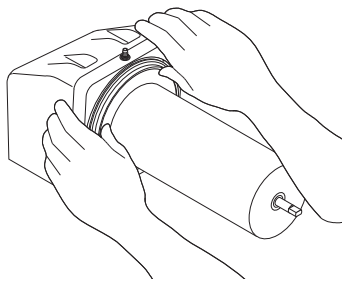
10. Coloque todas as peças em uma pia limpa com água morna para quente (48,9 °C) e solução desinfetante. Deixe todas as peças de molho por pelo menos 5 minutos. Lave cuidadosamente todos os componentes com um pano de limpeza limpo na água quente e solução desinfetante. Use uma escova de cerdas limpas e macias conforme necessário para os componentes menores e áreas apertadas. Não mergulhe as tampas das cubas. Use um desinfetante comercial que tenha 100 ppm de cloro disponível com um nível de concentração de pelo menos 3% de cloro (desinfetante KAY-5). Siga as instruções de mistura do desinfetante para garantir 100 ppm de cloro disponível.

11. Lave os tambores, bandejas de gotejamento das cubas, tampas superiores e o revestimento externo com um pano de limpeza limpo que tenha sido umedecido com água quente e solução desinfetante. Preste muita atenção à área do eixo e certifique-se de que ela esteja completamente limpa e desinfetada.

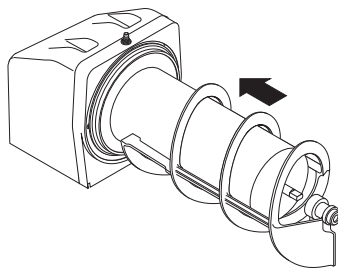
12. Lave bem todas as superfícies com um pano de limpeza que tenha sido umedecido com água quente. Enxugue com um pano de limpeza seco antes de reinstalar o dispensador.

OBSERVAÇÃO: Apesar de a maioria das peças serem laváveis em lava-louças, elas podem ser afetadas pelos produtos químicos contidos em alguns desinfetantes comerciais. Não coloque a cuba nem as tampas da cuba em uma lava-louças. Enxágue bem antes da montagem.

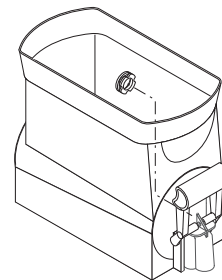
MONTAGEM APÓS A LIMPEZA



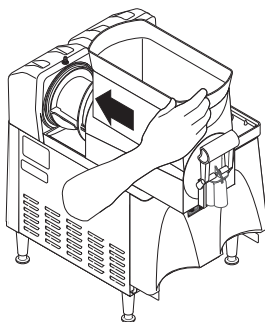
1. Instale a(s) vedação(ões) sobre o flange na parte traseira do(s) tambor(es) de refrigeração e pressione a(s) vedação(ões) firmemente na posição, como mostrado na figura. Aplique uma pequena quantidade de lubrificante na vedação.



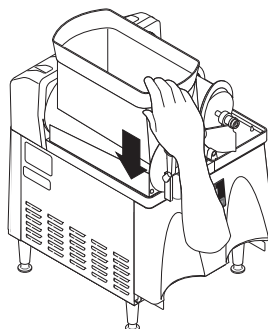
2. Alinhe o(s) eixo(s) do(s) raspador(es) com o(s) raspador(es). Empurre o(s) raspador(es) o máximo possível e gire-os de modo que a face plana do eixo do(s) raspador(es) fique alinhada com a face plana do nariz do(s) raspador(es).



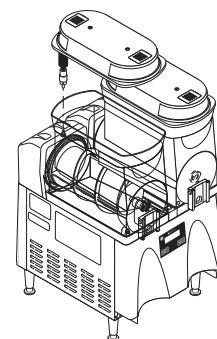
3. Instale a bucha do nariz do raspador no interior da cuba.



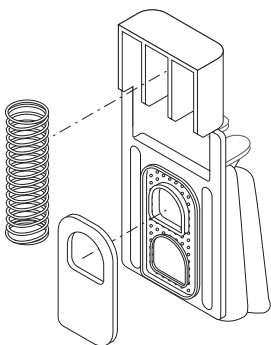
4. Enxágue bem a(s) cuba(s) e instale-a(s) sobre o(s) raspador(es) e tambor(es) de refrigeração.



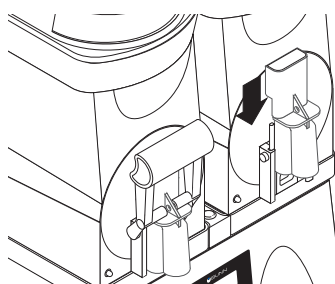
5. Deslize na posição e empurre para baixo até a trava da(s) cuba(s) engatar na posição. Nos modelos com enchimento automático, reconecte as mangueiras de enchimento e a sonda de nível à(s) cuba(s).



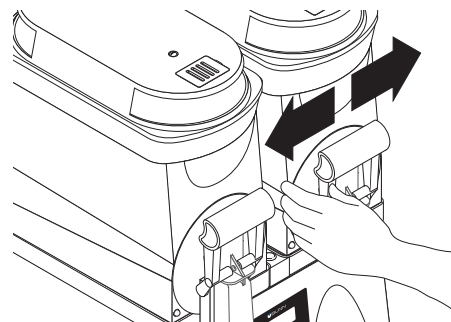
6. Coloque as tampas na(s) cuba(s) e conecte o(s) cabo(s) da luz da(s) tampa(s) da(s) cuba(s).



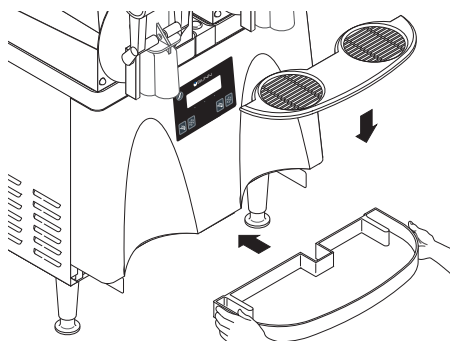
7. Posicione a vedação da torneira e recoloca a mola na válvula da torneira.



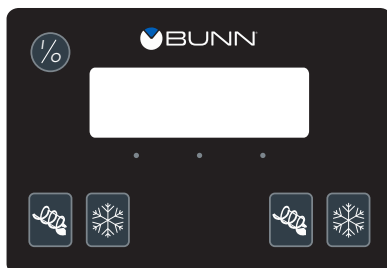
8. Deslize o conjunto da válvula da torneira na posição na cuba.



9. Pressione a válvula para baixo para comprimir a mola. Posicione a manopla da torneira sobre a válvula da torneira um lado de cada vez e encaixe na cuba.



10. Monte a bandeja de gotejamento.



11. Ligue os raspadores e a função de refrigeração para as configurações desejadas.

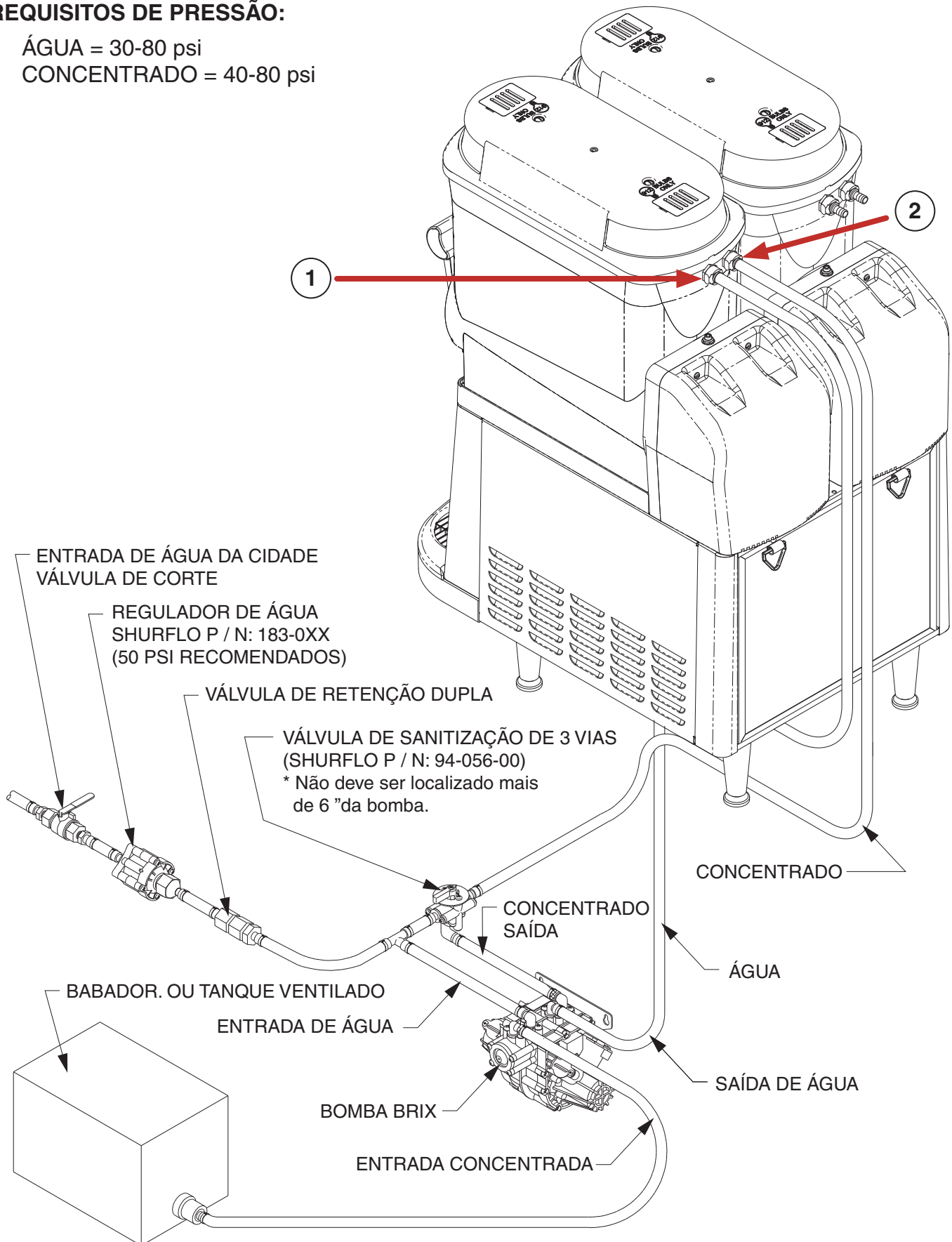
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO ENCHIMENTO AUTOMÁTICO

1. Conecte a mangueira de água na conexão de água na cuba ULTRA.
2. Conecte a mangueira de concentrado da bomba de xarope à conexão do produto na cuba ULTRA.

REQUISITOS DE PRESSÃO:

ÁGUA = 30-80 psi

CONCENTRADO = 40-80 psi



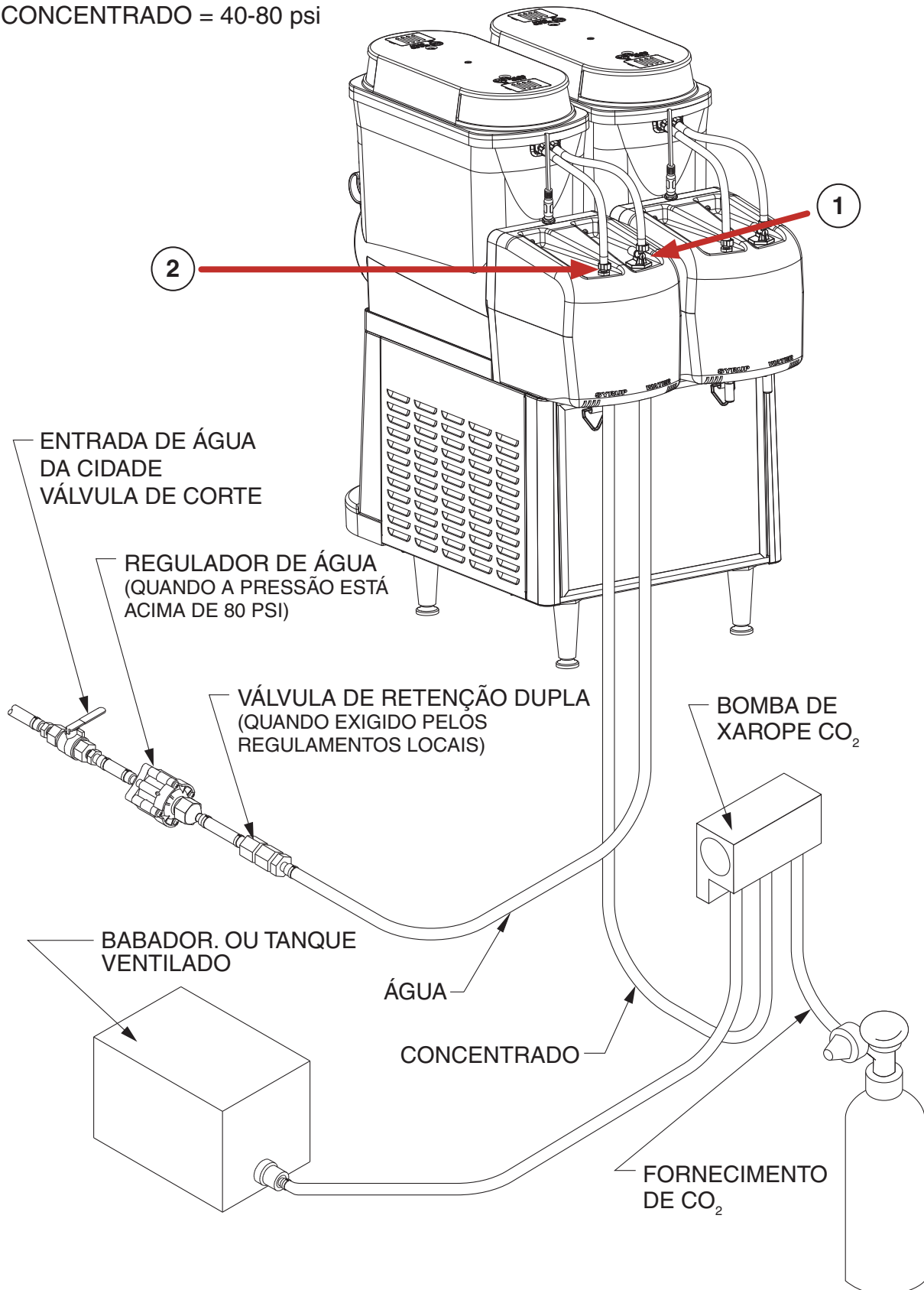
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DO ENCHIMENTO AUTOMÁTICO CF

1. Conecte a mangueira de água à conexão de água na tampa do motor ULTRA.
2. Conecte a mangueira de concentrado da bomba de xarope à conexão do produto na tampa do motor ULTRA.

REQUISITOS DE PRESSÃO:

ÁGUA = 30-80 psi

CONCENTRADO = 40-80 psi



INSTRUÇÕES DE LIMPEZA DO ENCHIMENTO AUTOMÁTICO (COM BOMBA BRIX INSTALADA)

Materiais necessários

1. Detergente líquido sem espuma (como o detergente líquido comum para lava-louças automática de uso doméstico).
2. Alvejante doméstico (Solução de cloreto de sódio: 5,25%) ou equivalente.
3. Balde de 18,9 litros para limpeza.
4. Copo medidor
5. Um adaptador é necessário para manter a conexão Q.C.D. (Quick Connect/Disconnect) na mangueira de sucção de concentrado aberta. Um conector de uma bolsa vazia funcionará.

Procedimento de desinfecção

1. Encha o balde com 15,1 litros de água morna (48,9-82,2 °C).
2. Meça 118,3 mililitros (1/2 copo) de detergente líquido e acrescente à água.
3. Meça 59,1 mililitros (1/4 copo) de alvejante e acrescente à água, depois mexa, misturando uniformemente.
4. Certifique-se de que o reabastecimento da cuba Ultra está desligado.
5. Esvazie todo o produto da cuba Ultra.
6. Desconecte a mangueira de concentrado do B-I-B e instale o adaptador na conexão rápida para que a mangueira fique aberta para a solução desinfetante. Coloque a mangueira de entrada de concentrado no balde para que a conexão Q.C.D. fique no fundo.
7. Pressione o botão do raspador para ligar a função “Raspador reab. ligado”.
8. Permita que o sistema funcione até que a cuba fique aproximadamente 1/4 cheia e depois desligue o reabastecimento.
9. Coloque a válvula de desinfetante de três vias na posição Desinfetar.
10. Ligue novamente o sistema de reabastecimento e deixe funcionar até que a cuba fique quase cheia e depois desligue o reabastecimento.
11. Permita que o desinfetante permaneça no sistema por 10 minutos.
12. Drene o desinfetante da cuba e remova a conexão Q.C.D. do balde do desinfetante.
13. Esvazie o desinfetante restante e encha novamente o balde com 15,1 litros de água morna (48,9-82,2 °C).
14. Recoloque a válvula de desinfetante na posição de liberação.
15. Coloque a conexão Q.C.D. em água de enxágue e ligue o sistema de reabastecimento.
16. Execute o sistema até que a cuba fique aproximadamente 1/4 cheia.
17. Desligue o sistema de reabastecimento e drene as cubas.
18. Consulte as instruções de limpeza recomendadas e siga esses passos para limpar a cuba, tampa e outros componentes do dispensador.

INSTRUÇÕES DE DESINFECÇÃO DO ENCHIMENTO AUTOMÁTICO (COM SISTEMA BRIX INTERNO INSTALADO)

1. Encha o balde com 15,1 litros de água a 48,9 °C e solução desinfetante para igualar 100 ppm de cloro disponível.

OBSERVAÇÃO: Algumas instalações podem exigir mais solução desinfetante para encher completamente as mangueiras de abastecimento.

2. Selecione “raspador ligado” e defina o modo de refrigeração para “desativado” para cada cuba a ser desinfetada.
3. Esvazie o produto de cada cuba em processo de desinfecção.
4. Despeje 3,79 litros de água morna em cada cuba para enxaguar o produto restante e, em seguida, drene a(s) cuba(s).
5. Desconecte a mangueira de concentrado do B-I-B e ajuste para que o desinfetante possa fluir livremente por meio dela. Coloque o conector no fundo do balde com solução desinfetante.
6. Selecione “Raspador reab. ligado” e defina o modo de refrigeração para “desativado” para cada cuba a ser desinfetada. Permita que as cubas se encham até que o sistema atinja a sonda de enchimento. Se ocorrer uma falha no reabastecimento, pressione o botão Ultra para cancelar e continuar o enchimento. Repita esse processo até que a mangueira do produto esteja pronta.

OBSERVAÇÃO: Talvez seja necessário drenar novamente a cuba e permitir o enchimento até que a mangueira do produto esteja totalmente cheia, indicando que o desinfetante encheu totalmente as mangueiras. Se o atraso do sistema de recarga estiver ativado, também pode ser necessário desligar o raspador e, em seguida, retornar ao “Raspador reab. ligado” para encher a cuba sem o atraso.

7. Uma vez cheio, deixe o desinfetante assentar na(s) cuba(s) por 10 minutos.
8. Selecione “raspador desligado” para cada cuba a ser desinfetada. Drene o desinfetante da(s) cuba(s).
9. Remova o(s) conector(es) B-I-B do balde de desinfetante e reconecte ao(s) B-I-B(s) do produto.
10. Consulte as instruções de limpeza recomendadas neste manual e siga estes passos para remover, limpar e desinfetar a(s) cuba(s), tampa(s) e outros componentes do dispensador.
11. Selecione “Raspador reab. ligado” para cada cuba a ser desinfetada e deixe funcionando até começar a fluir produto para dentro da(s) cuba(s).
12. Selecione “raspador desligado” para cada cuba a ser desinfetada, depois drene a(s) cuba(s).
13. O dispensador está agora pronto para ser ligado e abastecido para uso.

