



GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Para contactar con el Servicio técnico, llame a Corporación Bunn-O-Matic 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") ofrece la siguiente garantía para los equipos que fabrica:

- 1) Todos los dispensadores/servidores de café y té, cafeteras MCR/MCP/MCA para una sola taza y las placas de circuitos electrónicos y/o de control BUNNlink®: 1 año para piezas y 1 año para mano de obra.
- 2) Garantías de producto específicas de los equipos Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp® y otros: 1 año para piezas y 1 año para mano de obra. Se encuentra información adicional en commercial.bunn.com/support/warranty-lookup.
- 3) Todos los demás equipos: 2 años para piezas y 1 año para mano de obra, además de garantías adicionales tal como se especifica a continuación:
 - a) Placas de circuitos electrónicos y/o de control: 3 años para piezas y 3 años para mano de obra.
 - b) Compresores en equipos de refrigeración: 5 años para piezas y 1 año para mano de obra.
 - c) Las rebabas de molienda de los equipos para moler café: 4 años o la molienda de 40.000 libras [18.144 kg] de café, lo que suceda primero.

Estos plazos de garantía se inician a partir de la fecha de instalación. BUNN garantiza que los equipos que fabrica estarán comercialmente libres de defectos de materiales y de mano de obra, a partir del momento de la fabricación y durante el plazo de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricado por BUNN o que, a criterio de BUNN, haya sido afectado por uso indebido, negligencia, alteración, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparación indebida, falta de limpieza o desincrustación periódicas, fallas del equipo relacionadas con el uso de agua de calidad indebida, daños o pérdidas. Además, la garantía no se aplica al reemplazo de elementos sujetos al desgaste normal por uso, lo que incluye, entre otros, piezas reemplazables por el usuario, como sellos y juntas. Esta garantía está sujeta a que el Comprador 1) notifique rápidamente a BUNN de cualquier reclamo que se realice en virtud de esta garantía por teléfono al (217) 529-6601 o escribiendo a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicita, al envío prepago del equipo defectuoso a una sede de servicio autorizada de BUNN; y 3) que reciba autorización previa de BUNN de que el equipo defectuoso está en garantía.

LA PRESENTE GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA ESCRITA, VERBAL, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN A FINES CONCRETOS. Los representantes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para hacer modificaciones a esta garantía ni para ofrecer garantías adicionales que sean vinculantes para BUNN. Por lo tanto, toda declaración hecha por tales personas, ya sea verbal o escrita, no constituye garantía y no debe considerarse como tal.

Si BUNN determina, según su exclusivo criterio, que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en ejercicio exclusivo de sus opciones mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los plazos de garantía correspondientes a las piezas 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) reemplazar el equipo o reembolsar el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURJAN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ESTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, SEGÚN LA EXCLUSIVA OPCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable de ningún otro daño o pérdida, lo que incluye, entre otros, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de inactividad, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, incidental o indirecto.

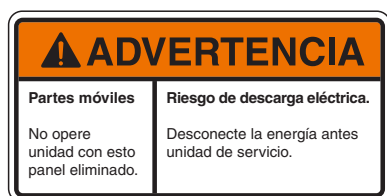
ÍNDICE

Garantía	2
Avisos a los usuarios	3
Requisitos para Norteamérica	4
Configuración inicial.....	5
Requisitos eléctricos y de tuberías	5
Requisitos de plomería	5
Conexión de tuberías.....	6
Llenado inicial	6
Controles de operación.....	7
Configuración del producto.....	9
Gráfico de objetivo de relación	12
Limpieza	12
Lista de funciones de los indicadores LED de la placa de circuitos	14
Diagrama del sistema refrigerante.....	16
Diagrama esquemático del cableado.....	17

NOTAS PARA EL USUARIO

Lea y siga atentamente todas las indicaciones que figuran en el equipo y en este Manual. Son para su protección. Todas las etiquetas de advertencias deben mantenerse en buenas condiciones. Deben reemplazarse las etiquetas ilegibles o dañadas.

NOTA: El modelo "JDF 2 NCV" es el nombre del cliente interno para el modelo BUNN, JDF-2S, VPDS.



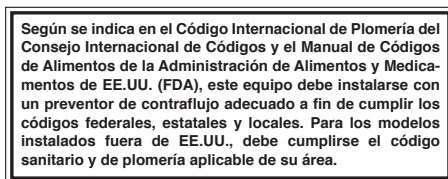
27442.8000



12559.8003



33461.8001
(JDF-2S 120V)



00656.8001



00986.8000

REQUISITOS PARA AMÉRICA DEL NORTE

- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar con una temperatura de entre 5 °C y 32 °C (41 °F a 90 °F).
- 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 una lavadora a presión.
- Este electrodoméstico podrá ser usado por personas que hayan sido supervisadas o que hayan recibido capacitación para usar el electrodoméstico de manera segura, y que comprendan los peligros asociados a su uso.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los electrodomésticos pueden ser usados por personas con falta de experiencia y conocimiento, o por persona que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas siempre que hayan recibido supervisión o capacitación para usar el electrodoméstico de manera segura y que comprendan los peligros asociados a su uso.
- 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.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso comercial en aplicaciones tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - para clientes en lobbies de hoteles y moteles y otros tipos de entornos similares
- Acceso a las áreas de servicio permitido solo a 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 32 °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.
- Estos aparatos están destinados para usarse en aplicaciones comerciales, como cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales; y en empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para usarse en la producción continua y en masa de alimentos.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Máquina con clasificación IX P1.

CONFIGURACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN: El dispensador es un equipo muy pesado. Levántelo o muévelo con cuidado. Para levantar o mover el dispensador se necesitan al menos dos personas. Coloque el dispensador sobre una cubierta o un estante resistente que pueda soportar un peso mínimo de 68 kg (150 lbs). Este dispensador está diseñado para uso en interiores exclusivamente.

Coloque el dispensador sobre la cubierta donde se lo utilizará. Este dispensador requiere un mínimo de 102 mm (4 pulgadas) de espacio posterior libre para la circulación de aire y 203 mm (8 pulgadas) de espacio superior libre para la circulación de aire. Es necesario que haya espacio libre entre los laterales del dispensador y la pared u otros artefactos. Para obtener un rendimiento óptimo, **no** permita que el aire caliente proveniente de otras máquinas cercanas llegue de manera directa al dispensador. Deje espacio libre, de manera que el dispensador pueda moverse para realizar la limpieza.

Este equipo contiene gases fluorados de efecto invernadero cubiertos por el Protocolo de Kioto. Sistema sellado herméticamente. Tipo R134a, 283 g (10 oz), GWP 1430, equivalente de CO2 0,40 t o tipo R134a, 255 g (9 oz), GWP 1430, equivalente de CO2 0,36 t.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

PRECAUCIÓN: El dispensador debe estar desconectado de la fuente de alimentación hasta lo que se especifica en *Conexión eléctrica*.

Los dispensadores con clasificación nominal de 120 V vienen con un juego de cables y requieren un circuito derivado individual de 2 cables, con conexión a tierra, de 120 voltios CA, 15 amperios, monofásico, 60 Hz. El conector de acoplamiento debe ser NEMA 5-15R.

El dispensador 220-230 V viene con un juego de cables incorporados y requiere una tapa de enchufe de conexión nominal de al menos 230 V CA, 15 amperios. La tapa del enchufe de conexión debe cumplir con los códigos eléctricos nacionales/locales aplicables.

Consulte la placa de datos para obtener los requisitos eléctricos exactos.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

PRECAUCIÓN: Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes electrónicos.

1. El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista profesional, tal como se especifica.
2. Con un voltímetro, verifique el voltaje y la codificación de colores de cada conductor en la fuente eléctrica.
3. Confirme que el interruptor del compresor cerca del tablero de control principal esté en la posición **OFF** (Apagado).
4. Conecte el dispensador a la fuente de alimentación.
5. Si las tuberías se van a conectar más tarde, asegúrese de que el dispensador esté desconectado de la fuente de alimentación. Si ya se han instalado las tuberías, el dispensador está listo para su *configuración*.

REQUISITOS DE LAS TUBERÍAS

Este dispensador debe estar conectado a un sistema de suministro de agua refrigerada con una presión de funcionamiento dinámica mínima de 50 psi. Esta fuente de agua debe tener la capacidad de producir un caudal mínimo de 532 mililitros (8 onzas líquidas) por segundo. BUNN también requiere un manómetro en la entrada del dispensador para poder realizar diagnósticos. Debe instalarse una válvula en la tubería antes de la entrada al dispensador. El adaptador de entrada de agua principal es una conexión MFL de 12,7 mm (1/2 pulgada).

NOTA: Al menos 457 mm (18 pulgadas) de un tubo flexible para bebidas aprobado por la FDA, como polietileno trenzado reforzado, antes del dispensador facilitará el movimiento para limpiar la encimera.

Como se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo de Códigos Internacionales y el Manual del Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), este equipo debe instalarse con la prevención de reflujo adecuada para cumplir con los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de los EE. UU., debe cumplir con el Código de plomería/saneamiento de su área.

INSTALACIÓN DE LAS TUBERÍAS

La conexión de tuberías se encuentra en la parte posterior del dispensador. Se suministra un adaptador tuerca macho de 12,7 mm (1/2 pulgada), instalado en la parte trasera del dispensador (Fig. 1).

NOTA: BUNN requiere un manómetro en la entrada del dispensador para fines de diagnóstico. Número de pieza del accesorio: 57524.1000 - Conjunto de manómetro, entrada de 1/2 pulgada (Fig. 2)

NOTA: Las conexiones y los accesorios de las tuberías de agua directamente conectados a un suministro de agua potable deben tener el tamaño, deben instalarse y mantenerse de acuerdo con los códigos federales, estatales y locales.

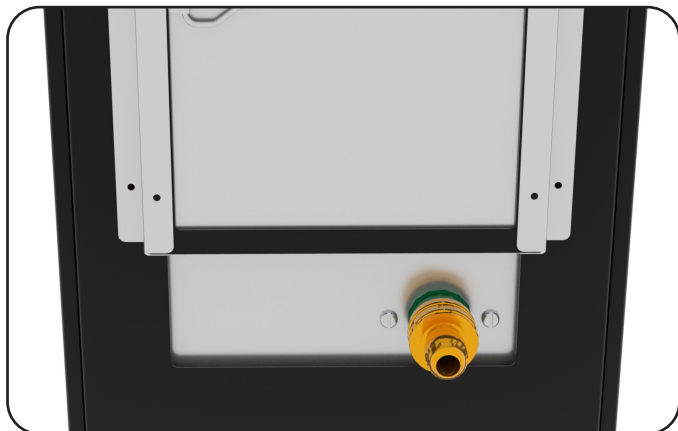


FIG.1 Conexión de plomería - 1/2" macho

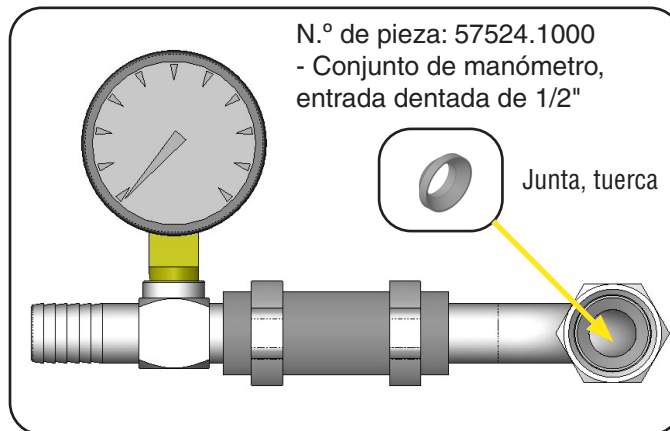


FIG.2 Conexión de plomería - 1/2" dentada a 1/2" hembra

LLENADO INICIAL

Este dispensador está equipado con un sistema de llenado automático por baño de agua. No conecte la alimentación eléctrica al dispensador

hasta que todas las conexiones de tuberías estén completas y se suministre agua. Una vez que se haya suministrado agua, conecte el dispensador a la alimentación eléctrica para que el baño se llene automáticamente.

NOTA: El interruptor del programa debe estar en la posición **OFF** (apagado) para que funcione el sistema de llenado automático del baño.

1. Revise el nivel de agua en el indicador de nivel horizontal. Una vez que el agua se estabiliza (nivel) en la conexión "T" del indicador de nivel horizontal, es posible que gotee más agua por el tubo de desbordamiento hacia la bandeja de goteo. El interruptor del compresor puede estar ON (encendido) (Fig. 3).
2. Pasarán varias horas hasta que se forme el banco de hielo necesario para el rendimiento completo del dispensador. Durante este tiempo, se espera que siga el goteo del baño de agua debido a la expansión causada por la formación del banco de hielo (Fig. 4). El dispensador se puede preparar para su uso como se describe en *Carga, cebado y Ajuste*.

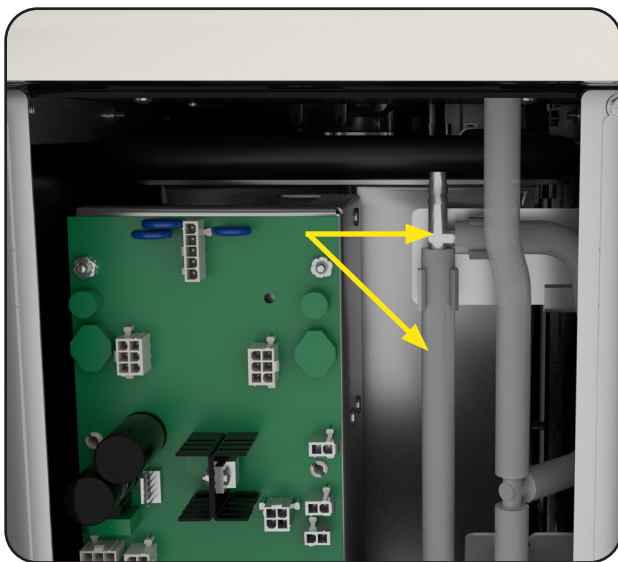


FIG. 3 Tubo del indicador de nivel horizontal

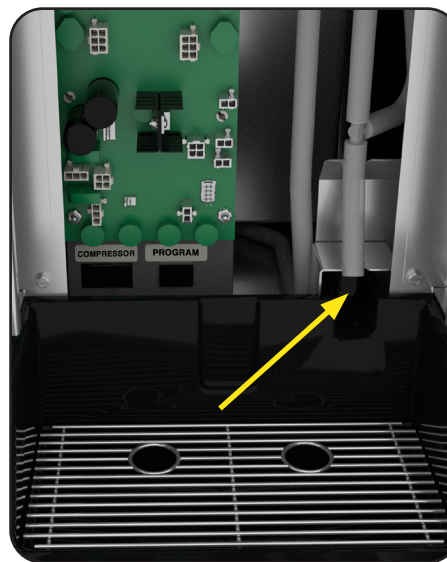
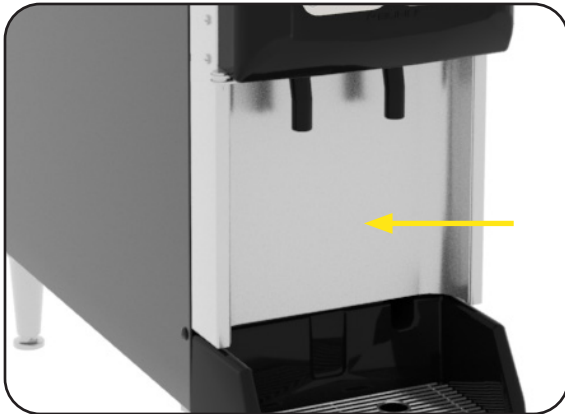


FIG. 4 Tubo de desborde

CONTROLES DE OPERACIÓN

Interruptor de refrigeración

Quite el panel antisalpicaduras inferior. El interruptor de refrigeración (compresor) está ubicado en el panel eléctrico debajo de la placa de circuitos (Fig. 5). Este interruptor controla la alimentación eléctrica a los contactos de relé para el compresor y el motor del ventilador del condensador.



Panel antisalpicaduras inferior.

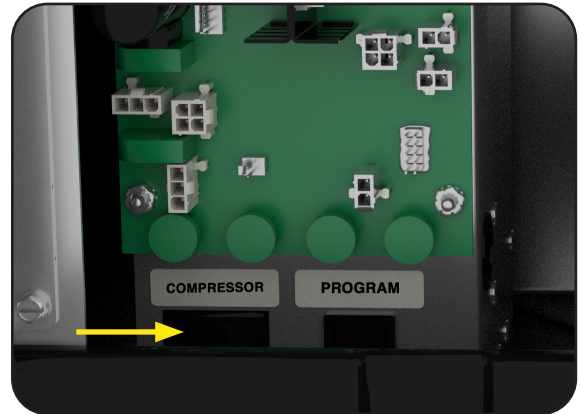
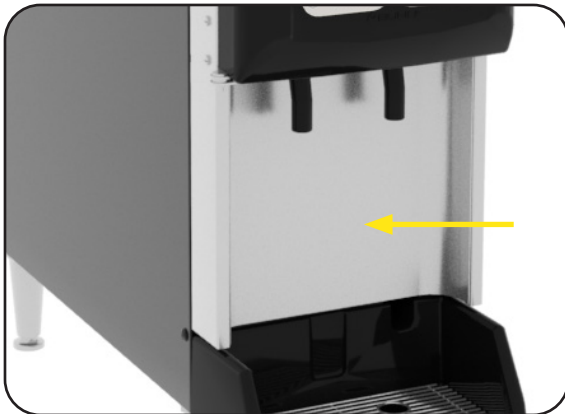


FIG. 5 Interruptor del compresor

Interruptor de programa

Quite el panel antisalpicaduras inferior. El interruptor de programa se encuentra debajo del tablero de control principal junto al interruptor del compresor (Fig. 6).



Panel antisalpicaduras inferior.

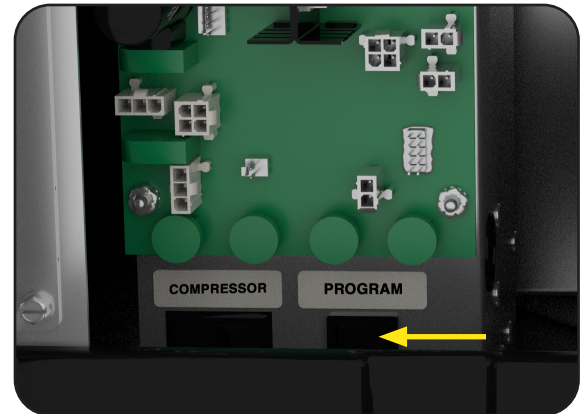


FIG. 6 Interruptor de programa

Interruptor de enjuague/dispensador/desinfección

Abra la puerta del gabinete. El interruptor está ubicado en la parte superior derecha en la parte trasera de la puerta del gabinete. El interruptor se usa para seleccionar los modos de enjuague, dispensador y desinfección (Fig. 7).



Puerta del gabinete



FIG. 7 Interruptor de enjuague/dispensador/desinfección

CONTROLES DE OPERACIÓN

Interruptor para dispensar productos (interruptor de membrana de porción)

Membrana del interruptor para dispensar productos (Ajuste de fábrica: Sm [pequeño] 3 seg, Md Sm [mediano pequeño] 6 seg, Md Lg [mediano grande] 9 seg y Lg [grande] 12 seg).

Al presionar momentáneamente y soltar uno de los interruptores de porción se iniciará una dispensación cronometrada. Cada estación tiene cuatro dispensaciones cronometradas diferentes que vienen preconfiguradas de fábrica. Consulte la sección "Ajuste del control de porciones" para conocer los procedimientos. Presionando momentáneamente cualquier interruptor durante una dispensación cronometrada, cancelará/detendrá el flujo.



Interruptores para dispensar productos

Pantalla de temperatura de la puerta

El dispensador está equipado con una pantalla digital de temperatura del compartimento refrigerado en la puerta. Esto mostrará la temperatura del compartimento de enfriamiento en grados Fahrenheit (Fig. 8). La pantalla también se utiliza para comunicar códigos de errores y fallas.

Lista de códigos de errores y fallas

- fil - Err = Cuando el baño de agua se está llenando pero no llega al interruptor flotante dentro de un cierto tiempo de llenado, el circuito de rellenado dejará de llenarse y la pantalla mostrará "fil - Err".
- Falla 1 = sensor de temperatura del baño en corto circuito
- Falla 2 = sensor de temperatura del baño abierto
- Falla 3 = no utilizado
- Falla 4 = sensor de temperatura del gabinete abierto
- Falla 5 = motor de concentrado izquierdo detenido
- Falla 6 = motor de concentrado derecho detenido

NOTA: Todos los errores y las fallas pueden eliminarse con el interruptor de enjuague/dispensar/desinfección dentro de la puerta.

Simplemente ajuste el interruptor en Sanitize (Desinfectar) y luego vuelva a ajustarlo en Dispense (Dispensar).



FIG. 8 Pantalla de la puerta

CONFIGURACIÓN DEL PRODUCTO

Hay dos métodos disponibles para operar la prueba de flujo de 3 segundos del dispensador para verificar el caudal de agua y la presión de agua dinámica sostenible de 50 psig. La opción 2 es el método más fácil sin tener que quitar el panel antisalpicaduras inferior para acceder al interruptor de programa.

Verificación del caudal de agua

OPCIÓN 1

1. Coloque el interruptor de **Program** (Programa) en la posición ON (Encendido).
2. Coloque un recipiente medidor debajo de la boquilla dispensadora, presione y suelte el botón DISPENSE 3 veces.
3. Registre la cantidad total de onzas/mL dispensados. Repita la prueba de dispensación de 3 segundos como mínimo 3 veces para verificar la precisión del caudal.
4. El volumen de dispensación objetivo es de 250 a 275 mL (8,4 a 9,3 onzas).
5. El caudal de agua debe comprobarse en una estación de dispensación y luego en ambas estaciones de dispensación al mismo tiempo. Mientras dispensa, confirme que la presión de suministro de agua al dispensador no descienda por debajo de 50 psig (lectura de flujo dinámico).

NOTA: Si la presión del agua es inconsistente o cae por debajo de la presión dinámica requerida de 50 psig, el problema de la presión de agua debe corregirse para asegurar el caudal de agua requerido al dispensador.

6. Coloque el interruptor Program (Programa) en la posición OFF (Apagado).

OPCIÓN 2

1. Coloque el interruptor de enjuague/dispensador/desinfección en la posición **Rinse** (enjuague).
2. Coloque un cilindro graduado debajo de la boquilla dispensadora.
3. Presione/suelte cualquier botón de dispensado en esa estación. El dispensador ejecutará una dispensación de agua cronometrada de 3 segundos solamente. Repita la prueba de dispensación de 3 segundos como mínimo 3 veces para verificar la precisión del caudal.
4. El volumen de dispensación objetivo es de 250 a 275 mL (8,4 a 9,3 onzas).
5. El caudal de agua debe comprobarse en una estación de dispensación y luego en ambas estaciones de dispensación al mismo tiempo. Mientras dispensa, confirme que la presión del suministro de agua al dispensador no descienda por debajo de 50 psig (lectura de flujo dinámico).

NOTA: Si la presión del agua es inconsistente o cae por debajo de la presión dinámica requerida de 50 psig, el problema de la presión de agua debe corregirse para asegurar el caudal de agua requerido al dispensador.

6. Vuelva a colocar el interruptor en la posición Dispense (Dispensar).

Carga (concentrados) y cebado

*Imprimir el producto solo es necesario durante la instalación. Para cargar el producto sin cebar, consulte los pasos 5-7.

1. Cierre el agua.
2. Abra la puerta del dispensador y retire la bandeja que sostiene el concentrado.
3. Coloque la válvula izquierda y derecha del dispensador. Retire el tornillo frontal para liberar el soporte

NOTA: Para la válvula derecha del dispensador, deberá retirar suavemente la bandeja de goteo. (figura 10)

4. Quite el acople de la(s) válvula(s) del dispensador.

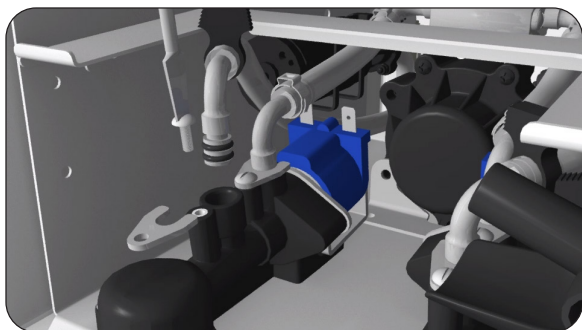


FIG. 9, partes removidas: válvula izquierda del dispensador

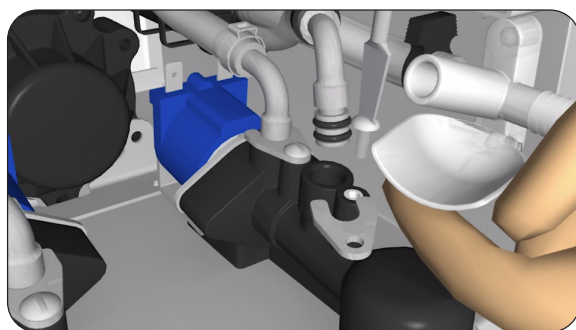


FIG. 10, partes removidas: válvula derecha del dispensador

PRODUCT SET-UP

Carga (concentrados) y cebado (continuación)

- Mezcle bien el concentrado descongelado en la bolsa. Manipule y trate suavemente la bolsa para mezclar el concentrado antes de colocarlo en el gabinete del dispensador.
- Coloque la bolsa de concentrado en la bandeja con el tubo de conexión pasando por el orificio grande en la parte inferior de la bandeja. Utilice los soportes de la esquina de la bandeja para sostener la esquina de la bolsa. Esto sostendrá la bolsa para una mejor evacuación del concentrado mientras se dispensa.
NOTA: Antes de colocar productos en el estante inferior, asegúrese de que la estación de dispensación derecha se haya cebado con el producto concentrado (del paso 7 al 10).
- Deslice la bandeja dentro del estante del dispensador, con la parte delantera de la bandeja más arriba que la parte trasera. Una vez en el dispensador, abra la tapa del accesorio y conéctelo al accesorio correspondiente en el dispensador.
- Coloque un recipiente grande debajo de la boquilla dispensadora correspondiente.
- Mueva por un momento el interruptor del dispensador para el lado cebado con el concentrado. Sabrá que el tubo está cebado cuando el producto concentrado llegue a la cabeza de la bomba.



FIG. 11, estación derecha sin cebado

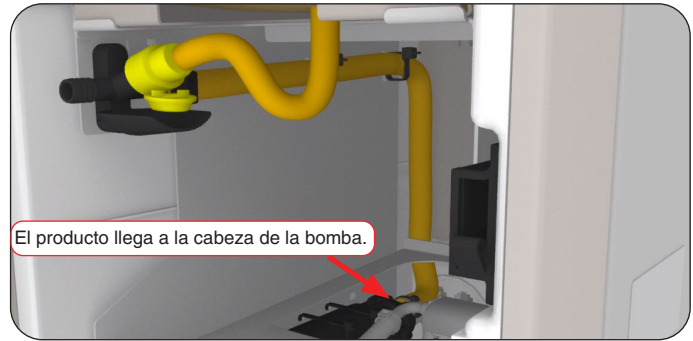


FIG. 12, estación derecha con cebado

- Vuelva a insertar el conector de concentrado en la válvula dispensadora tan pronto como el producto concentrado llegue al cabezal de la bomba. Asegure el accesorio con el soporte de retención y el tornillo.

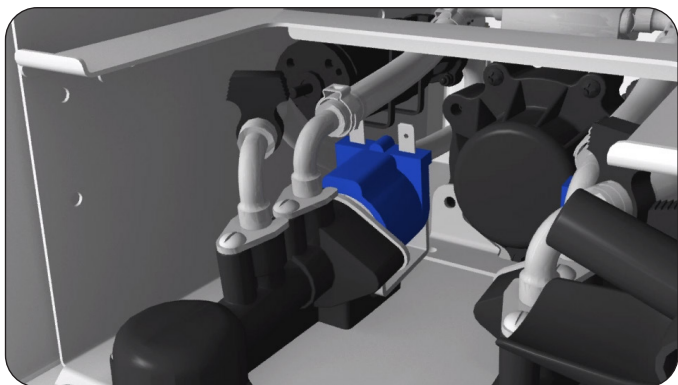


FIG. 13, Válvula dosificadora izquierda con accesorios asegurados

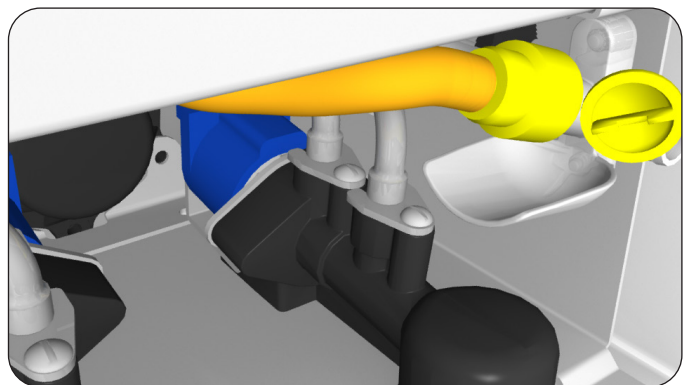


FIG. 14, Válvula dosificadora derecha con accesorios asegurados

- Cierre la puerta del dispensador.

CONFIGURACIÓN DEL PRODUCTO

Configuración de la relación / Brix con refractómetro

1. Cargue la bolsa del concentrado en el dispensador. Dispense varias veces para confirmar que el sistema se ha cebado y que el producto se está dispensando.
2. Desconecte o desenchufe el dispensador. Retire la bandeja de goteo y el panel antisalpicaduras para acceder al tablero de control, luego reemplace la bandeja de goteo.
3. Localice las perillas de ajuste en la parte inferior del tablero de control principal. Utilice las dos perillas situadas más a la izquierda para ajustar velocidad de la bomba. El extremo izquierdo es la estación n.º 1 (dispensador del lado izquierdo) y el centro izquierdo es la estación n.º 2 (dispensador del lado derecho).
4. Comience siempre con las perillas de ajuste aproximadamente en la posición de las 12 en punto. Gire la perilla de ajuste en sentido horario para aumentar la velocidad de la bomba de concentrado y en sentido antihorario para disminuir la velocidad.
5. Vuelva a conectar el dispensador a la alimentación eléctrica. Coloque una taza limpia sobre la bandeja de goteo debajo de la boquilla dispensadora.
6. Seleccione la estación de dispensación correspondiente y presione el tamaño a dispensar indicado para iniciar la dispensación cronometrada.
7. Use un refractómetro para controlar los grados Brix. Revuelva el producto en la taza, luego tome una muestra del medio de la taza y colóquela en la lente del refractómetro.
8. Utilice la perilla de ajuste correspondiente para realizar el pequeño ajuste necesario a la velocidad de la bomba. Repita los pasos del 1 al 7 hasta que lograr la configuración de relación/Brix. Verifique la configuración de relación/Brix tomando 2 o 3 muestras consecutivas.
9. Desconecte la alimentación eléctrica o desenchufe el dispensador. Vuelva a instalar el panel antisalpicaduras, la bandeja de goteo y vuelva a conectar a la alimentación eléctrica.

Configuración de la relación/Brix usando el método de dispensación completa

1. Cargue la bolsa del concentrado en el dispensador. Dispense varias veces para confirmar que el sistema se ha cebado y que el producto se está dispensando.
2. Desconecte o desenchufe el dispensador. Retire la bandeja de goteo y el panel antisalpicaduras para acceder al tablero de control, luego reemplace la bandeja de goteo.
3. Localice las perillas de ajuste en la parte inferior del tablero de control principal. Utilice las dos perillas situadas más a la izquierda para ajustar velocidad de la bomba. El extremo izquierdo es la estación n.º 1 (dispensador del lado izquierdo) y el centro izquierdo es la estación n.º 2 (dispensador del lado derecho).
4. Comience siempre con las perillas de ajuste aproximadamente en la posición de las 12 en punto. Gire la perilla de ajuste en sentido horario para aumentar la velocidad de la bomba de concentrado y en sentido antihorario para disminuir la velocidad.
5. Localice el interruptor de programa cerca del tablero de control principal. Encienda el interruptor de programa.
6. Vuelva a conectar el dispensador a la alimentación eléctrica. Coloque un cilindro medidor limpio sobre la bandeja de goteo debajo de la boquilla dispensadora.
7. Presione/suelte el botón de dispensación de la porción de estación correspondiente 3 veces para iniciar una dispensación solo de agua de 3 segundos. Mida y registre el volumen dispensado.
8. Coloque un cilindro medidor limpio sobre la bandeja de goteo debajo de la boquilla dispensadora. Presione/suelte el botón de dispensación de la porción de estación correspondiente 6 veces para iniciar una dispensación de agua y concentrado de 3 segundos. Mida y registre el volumen dispensado.
9. **Consulte la Tabla de relación objetivo** para determinar el volumen objetivo en función del volumen de agua medido anteriormente y la relación objetivo de producto. Si el volumen total es el correcto, se ha completado la configuración. Si el volumen total es demasiado bajo o demasiado alto, ajuste la perilla de velocidad de la bomba de concentrado en pequeños incrementos hasta alcanzar el volumen objetivo.
10. Desconecte la alimentación eléctrica o desenchufe el dispensador. Vuelva a instalar el panel antisalpicaduras, la bandeja de goteo y vuelva a conectar a la alimentación eléctrica.

GRÁFICO DE OBJETIVO DE RELACIÓN

	Relación Objetivo
<i>3 seg</i> Dispensación de agua En onzas	5 + 1
8.11	9.73
8.28	9.94
8.45	10.14
8.62	10.34
8.79	10.55
8.96	10.75
9.12	10.94
9.29	11.15
9.46	11.35
9.63	10.62
9.8	10.79
9.97	10.95
10.14	11.12

	Relación Objetivo
<i>3 seg</i> Dispensación de agua En mililitros	5 + 1
240.0	288.0
245.0	294.0
250.0	300.0
255.0	306.0
260.0	312.0
265.0	318.0
270.0	324.0
275.0	330.0
280.0	336.0
285.0	286.0
290.0	291.0
295.0	296.0
300.0	301.0

Ajuste del control de porciones (volumen de la taza)

Los siguientes pasos lo guiarán a través del proceso de ajuste del tamaño de la porción (volumen) para esta opción.

NOTA: La verificación del flujo de agua y la relación/grados Brix deben configurarse antes de establecer el tamaño de las porciones.

1. Desenchufe el dispensador de la fuente de alimentación.
2. Retire la bandeja de goteo y el panel antisalpicaduras del frente de la máquina y luego reemplace la bandeja de goteo.
3. Coloque el interruptor de programa (cerca del tablero de control principal) en la posición ON (encendido).
4. Vuelva a conectar o enchufar el dispensador a la fuente de alimentación.
5. Mantenga presionado cualquiera de los dos interruptores de dispensación durante 3 segundos. En la pantalla, se leerá "Por".
6. Coloque un recipiente debajo de la boquilla dispensadora deseada para medir el tamaño de la porción.
7. Mantenga presionado el interruptor de dispensación deseado para dispensar el producto hasta lograr la cantidad deseada de producto. (El tiempo máximo de dispensación es de 150 segundos). Repita estos pasos para todos los tamaños de porciones deseados.
8. Coloque el interruptor de programa (cerca del tablero de control principal) en la posición OFF (apagado).
9. Coloque un recipiente debajo de las boquillas dispensadoras y presione y suelte el interruptor de dispensación de porciones para confirmar que el tamaño de la porción está configurado correctamente. Repita los pasos 1 al 6 en caso de que deba hacer modificaciones.
10. Vuelva a colocar el panel antisalpicaduras.

NOTA: La dispensación de control de porciones puede cancelarse durante una dispensación volviendo a presionar el botón de dispensación.

NOTA: Al configurar el tamaño de las porciones, si se presiona/suelta el botón en menos de 1.0 segundo, ese botón de dispensación funcionará como un dispensador de presionar y mantener presionado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Limpieza diaria

Suministros:

- 1 envase de solución limpiadora/desinfectante KAY-5
- Solución limpiadora y desinfectante de peróxido para múltiples superficies KAY® (3N1)
- 1 botella exprimible de desinfectante/limpiador KAY-5
- 2 recipientes pequeños vacíos
- Cepillo de cerdas pequeñas
- Toalla limpia empapada en desinfectante

Procedimiento - Limpieza diaria

NOTA: Limpie las boquillas y el interior/exterior de la máquina diariamente.

1. Abra la puerta del dispensador y presiones "RINSE" (enjuagar).
2. Retire la bandeja de goteo y llévela al fregadero de 3 compartimentos para lavarla, enjuagarla y desinfectarla. Deje secar al aire.
3. Después de quitar la bandeja de goteo, coloque 1 recipiente vacío debajo de las boquillas dispensadoras.
4. En la puerta delantera, seleccione un botón de la estación de dispensación para comenzar el ciclo de enjuague.
5. Vuelva a repetir el ciclo de enjuague para el otro lado de la estación de dispensación.
6. Abra la puerta del dispensador y seleccione "DISPENSE" (dispensar).
7. Prepare 9,5 litros (2,5 galones) de solución de desinfectante/limpiador KAY-5. Mezcle 1 paquete de solución de desinfectante/limpiador KAY-5 con 9,5 litros (2,5 galones) de agua tibia (30-40 °C/85-105 °F) para obtener una solución de 100 ppm.
8. Llene 2 recipientes pequeños vacíos y una botella exprimible con solución de desinfectante/limpiador KAY-5 y reserve.
9. Retire ambas boquillas del dispensador. Gire y luego jale hacia abajo para quitar.
10. Coloque las boquillas en uno de los recipientes pequeños llenos de solución de desinfectante/limpiador KAY-5.
11. Después de retirar las boquillas, sumerja el cepillo pequeño en el recipiente pequeño de solución de desinfectante/limpiador KAY-5 y luego frote el interior de las válvulas dispensadoras.
12. Con la botella exprimible KAY-5, vierta vigorosamente la solución de desinfectante/limpiador KAY-5 en la válvula dispensadora para desinfectarla. Repita el procedimiento para ambas válvulas.
13. Con el cepillo pequeño, frote el interior y el exterior de las boquillas y las juntas tóricas dentro del recipiente.
14. Retire las boquillas del recipiente de limpieza y colóquelas en el otro recipiente para desinfectar durante 1 minuto.
15. Lávese las manos antes de volver a instalar las boquillas limpias.
16. Retire las boquillas de la solución y vuelva a colocarlas en el dispensador.
17. Limpie los derrames dentro de la máquina con una solución de limpiador y desinfectante de peróxido para múltiples superficies (3N1) y una toalla limpia empapada en desinfectante.
18. Rocíe una toalla limpia empapada en desinfectante con una solución de limpiador y desinfectante peróxido para múltiples superficies (3N1) y limpie el exterior de la máquina.

Limpieza semanal

Suministros:

- Solución limpiadora/desinfectante KAY-5®
- 2 tubos de limpieza provistos con la máquina BUNN
- Solución limpiadora y desinfectante de peróxido para múltiples superficies KAY® (3N1)
- 2 recipientes pequeños vacíos
- Cepillo de cerdas pequeñas
- Toallas limpias empapadas en desinfectante

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Procedimiento - Limpieza semanal en el lugar (CIP):

NOTA: Limpie y desinfecte las líneas de jugo interiores.

1. Retire las bolsas de concentrado de jugo y guárdelas en un refrigerador separado durante la limpieza.
2. Retire la bandeja de goteo y los soportes para bolsas y llévelos al fregadero de 3 compartimentos para lavarlos, enjuagarlos y desinfectarlos. Deje secar al aire.
3. Después de quitar la bandeja de goteo, coloque 1 recipiente vacío debajo de las boquillas dispensadoras.
4. Prepare 9,5 litros (2,5 galones) de solución de desinfectante/limpiador KAY-5. Mezcle 1 paquete de solución de desinfectante/limpiador KAY-5 con 9,5 litros (2,5 galones) de agua tibia (30-40 °C/85-105 °F) para obtener una solución de 100 ppm.
5. Vierta una pequeña cantidad de la solución KAY-5 en otro recipiente pequeño vacío y reserve.
NOTA: Usará esta solución para limpiar y desinfectar las boquillas que extrajo.
6. Retire ambas boquillas del dispensador. Retire ambas juntas tóricas de cada boquilla.
7. Coloque las boquillas y las juntas tóricas en el recipiente pequeño de solución KAY-5.
8. Después de retirar las boquillas, sumerja el cepillo pequeño en el recipiente pequeño de solución de desinfectante/limpiador KAY-5 y luego frote el interior de las válvulas dispensadoras.
9. Con el cepillo pequeño, frote el interior y el exterior de las boquillas y las juntas tóricas.
10. Lávese las manos antes de volver a instalar las boquillas limpias.
11. Vuelva a colocar las boquillas limpias.
12. Coloque el extremo abierto de los tubos de limpieza en la solución de 9,5 litros (2,5 galones) de desinfectante/limpiador KAY-5. Conecte el otro extremo de los tubos de limpieza en los adaptadores de entrada.
13. Seleccione "SANITIZE" (Desinfectar) usando el interruptor del lado interior de la puerta.
14. Mantenga presionado cualquier botón de la estación de dispensación durante 5 segundos en la parte frontal de la puerta.
15. Espere a que el proceso de desinfección automático comience con la limpieza y dispensación de ambos lados al mismo tiempo.
 - a. Dispensación continua de 1 minuto para limpiar
 - b. 5 minutos de remojo
 - c. Dispensación continua de 1 minuto para desinfectar
16. Cuando haya terminado el ciclo, retire los tubos de limpieza.
17. Rocíe todas las áreas del interior de la máquina (incluidos los adaptadores de entrada) con solución desinfectante y limpiador de peróxido para múltiples superficies KAY (3N1) y límpielas con una toalla limpia empapada en desinfectante. Rocíe nuevamente con la solución KAY SolidSense Sanitizer para desinfectar. Deje secar al aire.
18. Rocíe una toalla limpia empapada en desinfectante con solución desinfectante y limpiador de peróxido para múltiples superficies y limpie el exterior de la máquina.
19. Vuelva a colocar la bandeja de goteo limpia y los soportes para bolsas en la máquina.
20. Vuelva a instalar el concentrado de jugo.
21. Seleccione "DISPENSE" (dispensar) usando el interruptor del lado interior de la puerta.
22. En cada estación, presione la porción pequeña dos veces para purgar la solución limpiadora y luego deséchela. Asegúrese de haber enjuagado bien ambas estaciones de dispensación.

Mensual: Limpie las bobinas y el filtro del condensador

1. El filtro extraíble del panel trasero del dispensador puede limpiarse con agua tibia y jabón.
2. Use un cepillo de cerdas suaves para limpiar la acumulación de suciedad en el condensador.

LISTA DE FUNCIONES

Indicadores LED de la placa de circuitos

N.º de LED	Color de LED	Se enciende:
1 Baño	Rojo	Cuando la temperatura del baño está por encima de 1 °C (34 °F).
		Parpadea lentamente cuando el compresor está en un período de retraso de 6 minutos.
		El circuito abierto del termistor de baño parpadeará los LED n.º 1 y n.º 2 1 vez cada 3 segundos. El compresor no funcionará cuando esté en estas condiciones.
		El circuito abierto del termistor de baño parpadeará los LED n.º 1 y n.º 2 2 veces cada 3 segundos. El compresor no funcionará cuando esté en estas condiciones.
2 Baño	Verde	Cuando la temperatura del baño está por debajo de 1 °C (34 °F).
3	Verde	Cuando el compresor debe estar ON (encendido).
4 Gabinete	Rojo	Cuando la temperatura del gabinete está por encima de los 10 °C (50 °F).
		Parpadea lentamente cuando la temperatura del gabinete excede los 10 °C (50 °F) durante 4 horas. En estas condiciones, las funciones de dispensación estarán bloqueadas. En la pantalla, se leerá "Loc". Para eliminar esta falla, abra la puerta, seleccione "Sanitize" (Desinfectar), luego seleccione "Dispense" (Dispensar).
		Parpadea rápidamente si se intenta dispensar en condiciones de bloqueo.
		El circuito del termistor del gabinete abierto parpadeará los LED n.º 4 y n.º 5 1 vez cada 3 segundos.
		El termistor del gabinete en cortocircuito encenderá los LED n.º 4 y n.º 5 permanentemente. * Este modo desactiva la falla de bloqueo por baja temperatura del gabinete.
5 Gabinete	Verde	Cuando la temperatura del gabinete está por debajo de los 10 °C (50 °F).

Indicadores LED de la placa de control

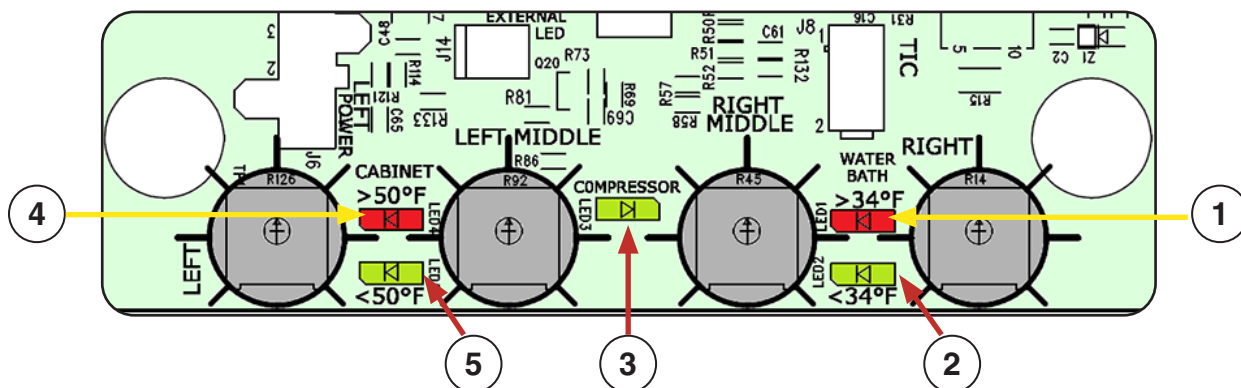


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL REFRIGERANTE

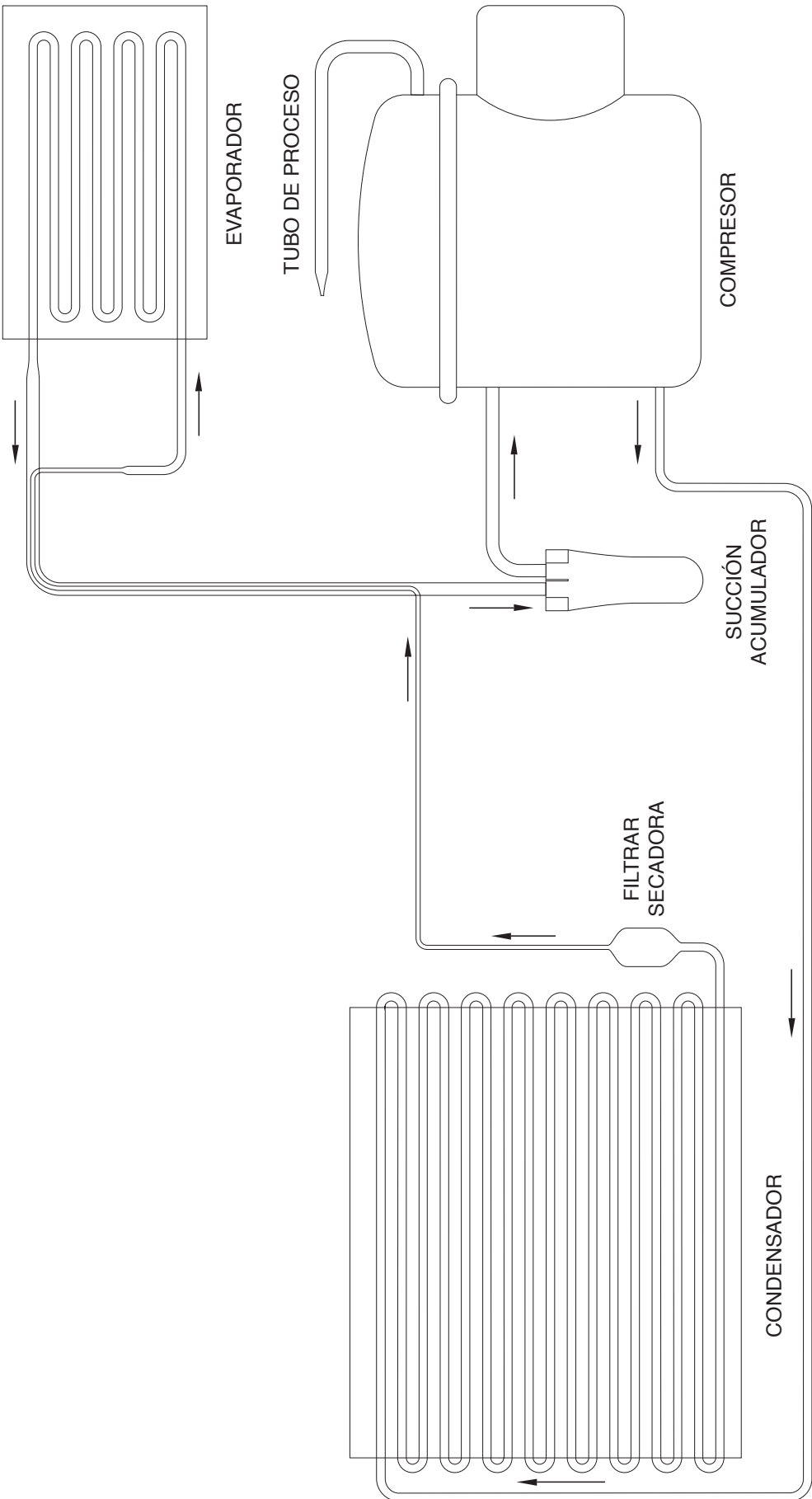
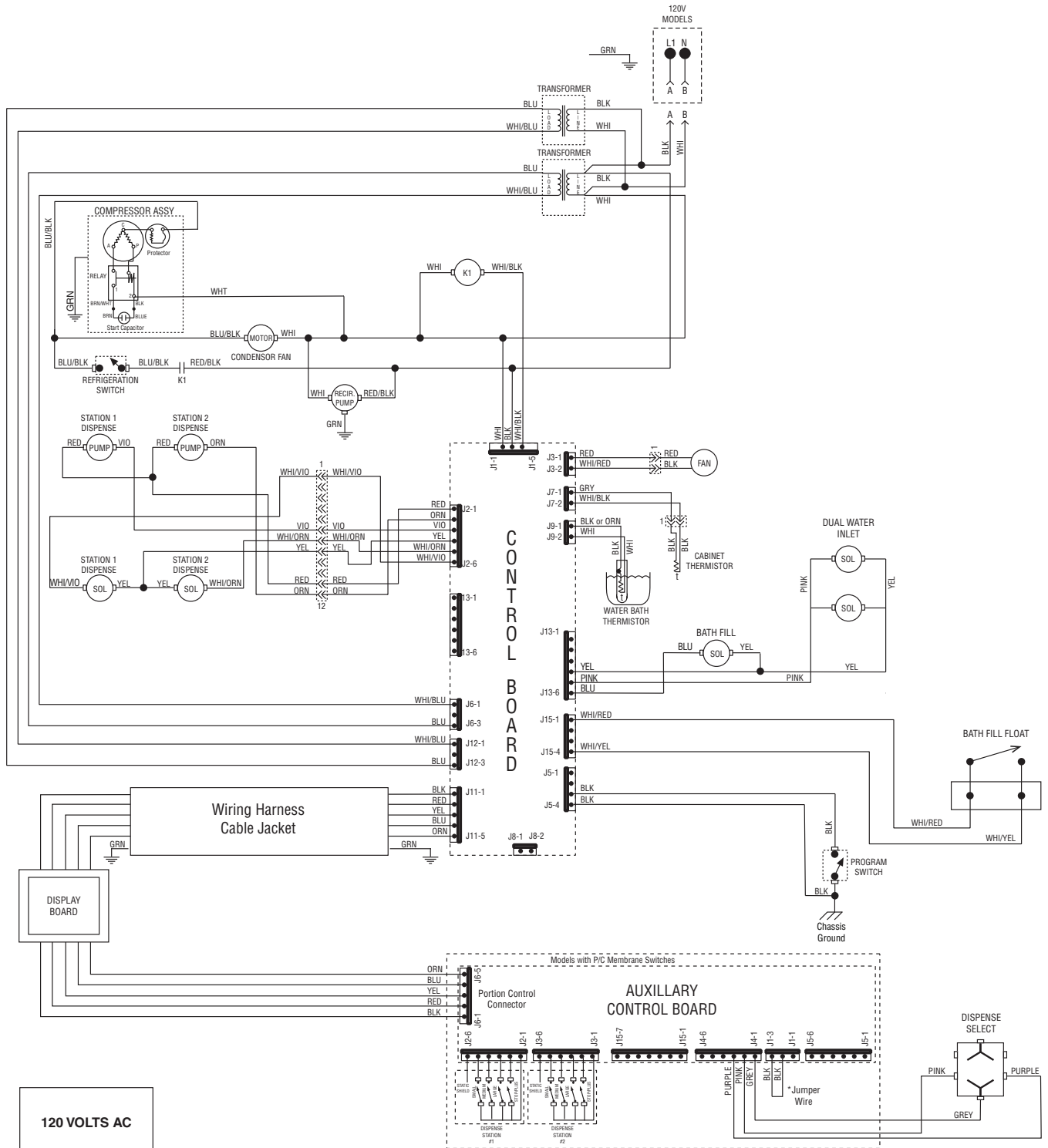


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DE CABLEADO JDF-2S FF (FLUJO RÁPIDO)



57543.0000 B 03/30/21 © 2020 BUNN-O-MATIC CORPORATION

* Jumper Placement: J1-1 & J1-2 or J1-2 & J1-3 Dual Dispense capability disabled
* Jumper Removed: Dual Dispense capability enabled

