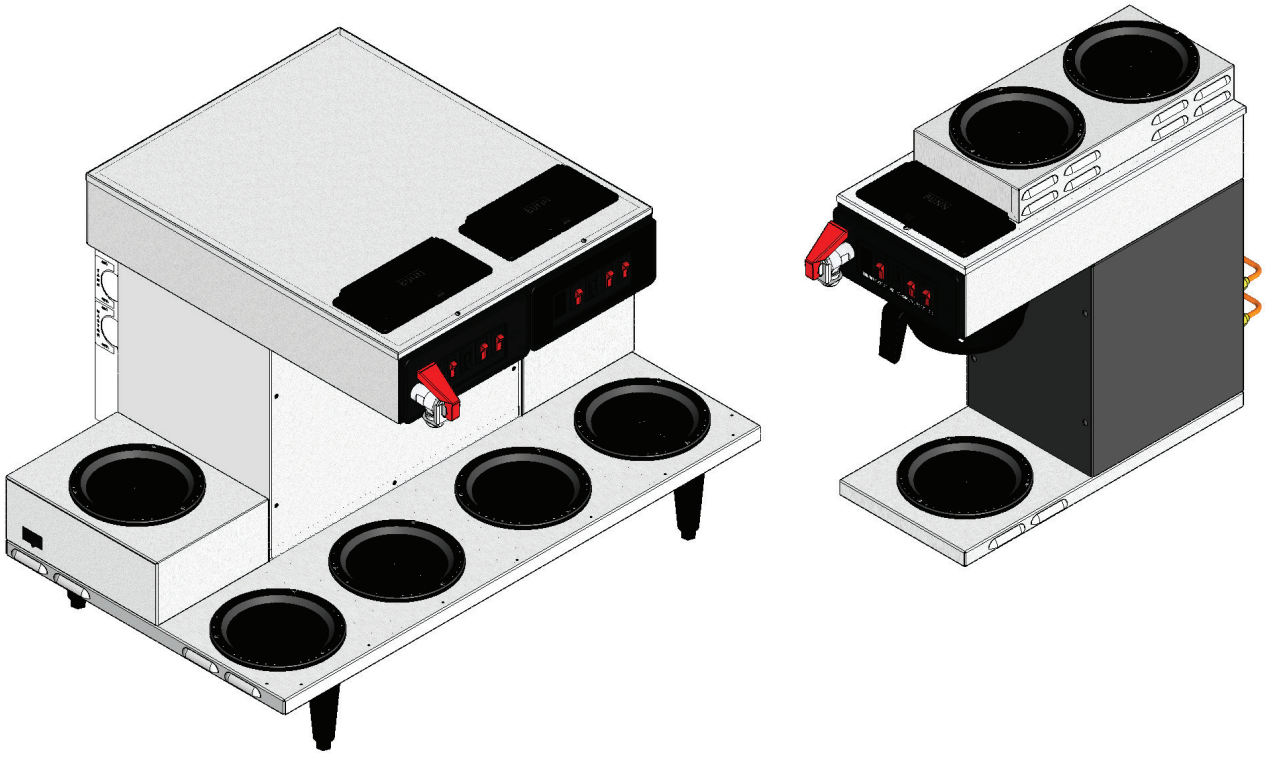
Série C, CT, CWTF

Cafeteiras automáticas

Incluindo DV, APS/TC/TS, CW Simples e Duplas

Substitui os manuais de operação:
10690.####; 10737.####; 10841.0000;
28182.0000; 36102.0000



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

41721.7950 F 8/24 © 2008 Bunn-O-Matic Corporation

GARANTIA DE PRODUTO COMERCIAL BUNN-O-MATIC

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

1) Todos os dispensadores/servidores de café e chá, cafeteiras de dose única MCR/MCP/MCA e circuito eletrônico e/ou placas de controle BUNNlink® – 1 ano para peças e 1 ano para mão de obra.
2) Garantias específicas para os produtos Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp® e outros – 1 ano para peças e 1 ano para mão de obra. Acesse **commercial.bunn.com/support/warranty-lookup** para mais informações.
3) 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 – 3 anos para peças e mão de obra.
   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.
4) Para clientes assinantes do BUNNlink®, a BUNN reserva-se o direito de enviar periodicamente atualizações críticas de software que irão melhorar a funcionalidade ou o desempenho do equipamento BUNN, a menos que o cliente solicite aviso prévio de tais atualizações de software à BUNN por escrito.

Esses períodos de garantia valem desde a data de instalação. 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 ao desgaste normal com o uso, incluindo, entre outros, peças substituíveis pelo usuário como lacres e vedações. 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, revendedores ou funcionários da BUNN não estão autorizados a fazer modificações a esta garantia ou a fazer garantias adicionais que sejam vinculatórias à BUNN. Consequentemente, 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 RECURSO DO COMPRADOR CONTRA A BUNN PELA VIOLAÇÃO DE QUALQUER OBRIGAÇÃO ADVINDA DA VENDA DESTE 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 danos especiais, incidentais ou consequentes.

INTRODUÇÃO

Este equipamento preparará uma ou duas porções de 1,9 L (64 oz) de café simultaneamente dentro dos dispensadores em espera (com apenas um aperto no botão). Um lado pode incluir uma torneira de água quente para ser usada com bebidas semelhantes. Ele é apenas para uso interno com instalação sobre uma bancada resistente.

CONTEÚDO

GARANTIA 2

REQUISITOS DA AMERICANA DO NORTE E CE 4

AVISOS AO USUÁRIO 5

REQUISITOS ELÉTRICOS.....6

REQUISITOS HIDRÁULICOS (SIMPLES ATUAIS) 7

REQUISITOS HIDRÁULICOS (DUPLAS ATUAIS).....8

REQUISITOS HIDRÁULICOS (SIMPLES ANTERIORES) 9

REQUISITOS HIDRÁULICOS (DUPLAS ANTERIORES) 10

INSTALAÇÃO INICIAL 11

AJUSTE DOS VOLUMES DE EXTRAÇÃO 11

CONTROLES DE OPERAÇÃO 14

EXTRAÇÃO 15

LIMPEZA 16

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS 17

Explicação dos códigos:

15 - Todos os componentes da máquina têm capacidade nominal de 120 Volts CA, (15 A)

20 - Todos os componentes da máquina têm capacidade nominal de 120 Volts CA, (20 A)

35 (120/240V) - Aquecedor de reservatório com capacidade nominal de 240 volts CA. Todos os outros componentes têm capacidade nominal de 120 volts CA (20 A)

DV - Tensão dupla. Dois aquecedores de reservatório com interruptor comutador

MV - Tensão múltipla. Dois aquecedores de reservatório com bloco de terminais. (Substituído pela DV)

A - Todos os componentes da máquina têm capacidade nominal de 240 Volts CA.

B - Todos os componentes da máquina têm capacidade nominal de 100 Volts CA ou 200 Volts CA.

C - Somente para modelos canadenses

CE - Somente para modelos europeus.

TWIN - duas cafeteiras em um chassi.

APS - Garrafa térmica (sem aquecedor)

TC - Jarra térmica (sem aquecedor)

TS - Servidor térmico (sem aquecedor)

REQUISITOS PARA A AMÉRICA DO NORTE

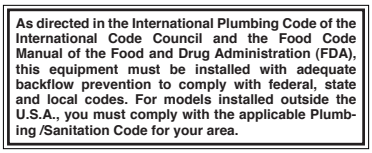
- Este aparelho deve ser instalado em locais onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5 °C e 35 °C (41 °F e 95 °F).
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a umidade seja de 50%.
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um eletricista 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 35 °C (41 °F e 95 °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 eletricista 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.
- Esses aparelhos se destinam ao uso comercial em cozinhas de restaurantes, cantinas e hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, entre outros; porém não são aptos para produção contínua e em massa de alimentos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- Máquina classificada como IX P1.

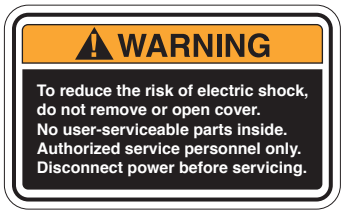
AVISOS AO USUÁRIO

Leia este manual cuidadosamente e siga todos os avisos contidos neste manual e no equipamento. Todas as etiquetas/identificações no equipamento devem ser mantidas em boas condições. Substitua as etiquetas ilegíveis ou danificadas.



00656.0001

Conforme orientações do Código Internacional de Encanamento do Conselho Internacional de Códigos e Código de Manual de Alimentos da FDA – Administração de Medicamentos e Alimentos (EUA), este equipamento deverá ser instalado com o refluxo adequado para estar em conformidade com as leis locais, estaduais e federais. Para modelos instalados fora dos EUA, você deve estar em conformidade com as Leis de Saneamento/ Encanamento em vigor em sua região



37881.0000

AVISO

Para reduzir o risco de choque elétrico, não remover ou abrir a tampa. Não há peças que possam ser reparadas pelo usuário na parte interna. Somente para equipe autorizada. Desligar da rede elétrica antes de efetuar reparos.

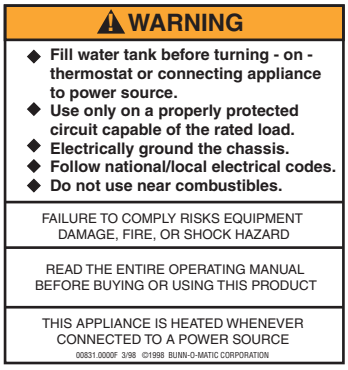


00658.0000

AVISO

Conteúdo do funil quente
Descartar decantador em caso de:

- rachadura
- arranhado
- fervido a seco
- quecido quando vazio
- utilizado em fogo alto ou exposto a elementos elétricos Ler todo o manual de operações antes de utilizar este produto Falha em seguir as normas pode acarretar em ferimentos

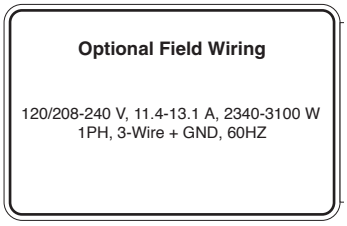


00831.0000

! AVISO

- Encha o tanque d'água antes de ligar o termostato ou conectar o aparelho na fonte de energia.
- Use somente um circuito protegido apropriadamente que suporte a carga.
- Aterre eletricamente a estrutura.
- Siga as normas elétricas nacionais/ locais.
- Não use próximo de combustíveis.

FRACASSO AO SEGUIR OS RISCOS DE PROBLEMAS COM EQUIPAMENTO, FOGO, OU PERIGO DE CHOQUE LEIA INTEIRAMENTE O MANUAL DE OPERAÇÃO ANTES DE COMPRAR OU USAR ESSE PRODUTO ESSE EQUIPAMENTO É AQUECIDO NÃO IMPORTANDO SE CONECTADO A FONTE DE ENERGIA



34955.0000
APS MODELS

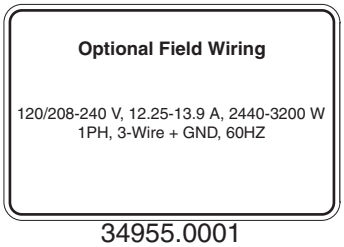
Tipo de Fios Opcionais

120/208-240 V, 11,4-13,1 A, 2340-3100 W
1 fase, 3-fios + GND, 60HZ



02765.0000

CUIDADO COM AS SUPERFÍCIES QUENTES



34955.0001
ONE WARMER MODELS

Tipo de Fios Opcionais

120/208-240 V, 12,25-13,9 A, 2440-3200 W
1 fase, 3-fios + GND, 60HZ



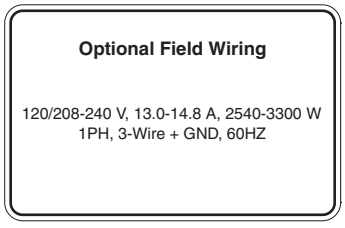
03408.0002

AVISO
REMOVER O FUNIL DEVAGAR



03409.0002

AVISO
LÍQUIDO QUENTE



34955.0002
TWO WARMER BREWERS

Tipo de Fios Opcionais

120/208-240 V, 13,0-14,8 A, 2540-3300 W
1 fase, 3-fios + GND, 60HZ

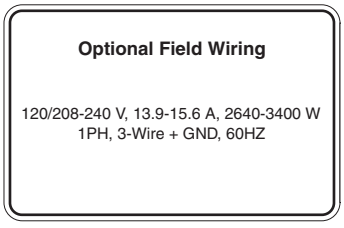


00824.0002



34056.0000

VOLT DUPLA INTERRUPTOR



34955.0003
THREE WARMER BREWERS

Tipo de Fios Opcionais

120/208-240 V, 13,9-15,6 A, 2640-3400 W
1 fase, 3-fios + GND, 60HZ

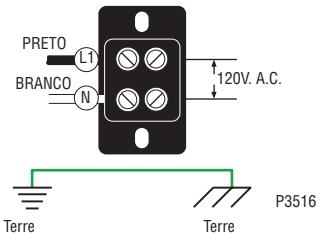


12364.0000

CUIDADO AQUECEDORES E SUPERFÍCIES QUENTES

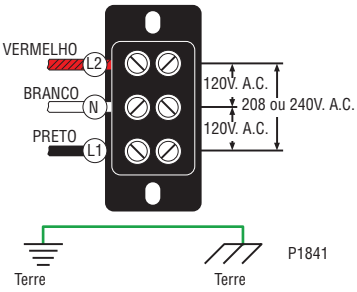
EXIGÊNCIAS ELÉTRICAS

AVISO - A máquina de café deve estar desconectada da fonte de energia até especificação da Instalação Inicial. O modelo **15** tem um conjunto de cabos preso e precisa de dois fios terra que suportem 120 volts CA, 15 A, fase simples, 60 Hz.



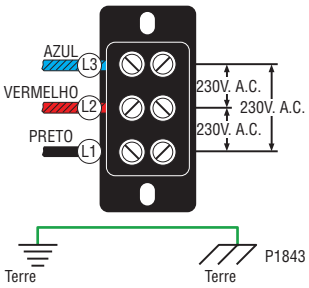
Modelos 20A

Requer 2 fios terra, que suportem 120 volts CA, 20 A, fase simples, 60 Hz. Proceda da seguinte forma:



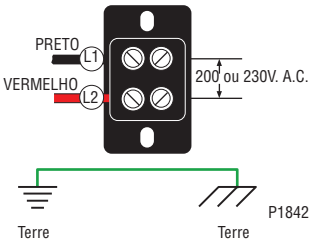
Modelos 35A

Observação: Este serviço elétrico requer três (3) condutores de corrente (Neutro, L2 e L1) e um condutor separado para o fio terra.



Modelos Trifásicos AC 230V

Observação: Este serviço elétrico requer três (3) condutores de corrente (L3, L2 e L1) e um condutor separado para o fio terra.



Modelos Monofásicos AC 200 E 230V

Observação: Este serviço elétrico requer dois (2) condutores de corrente (L2 e L1) e um condutor separado para o fio terra.

OBSERVAÇÃO: Alguns conjuntos iguais precisam de cordoalhas de energia individuais.

Requerimentos de Conformidade

- Este equipamento deve ser instalado em locais onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.
- Para a operação adequada, este equipamento deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 35°C.
- O equipamento não deverá sofrer inclinação de mais de 10° para operação segura.
- Um eletricista deverá 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, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.
- Deve-se assegurar que crianças não brinquem com o equipamento.
- Caso o cabo de energia esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um fio especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

CUIDADO – A instalação elétrica incorreta poderá danificar componentes eletrônicos.

1. Um eletricista deve providenciar serviço elétrico conforme especificado.
2. Ao usar um voltímetro, verifique a voltagem e código de cor de cada conduto na fonte elétrica.
3. Coloque o botão (ões) de aquecimento na traseira da cafeteira na posição "OFF".
4. Remova o painel frontal abaixo dos bicos. (Nos modelos Bivolt, coloque o seletor de voltagem na cor correspondente a posição sendo usada. FIG 5-1).
5. Alimente a cordoalha através do(s) aliviador (es) de tensão e conecte-o no(s) bloco(s) do terminal.
6. Conecte a cafeteira na fonte de energia e verifique a voltagem do bloco do terminal antes de proceder. Substitua o painel frontal.
7. Se a tubulação deve ser conectada mais tarde tenha certeza que a cafeteira está desconectada da fonte de energia. Se a tubulação foi conectada, a cafeteira está pronta para a *Confguração Inicial*.

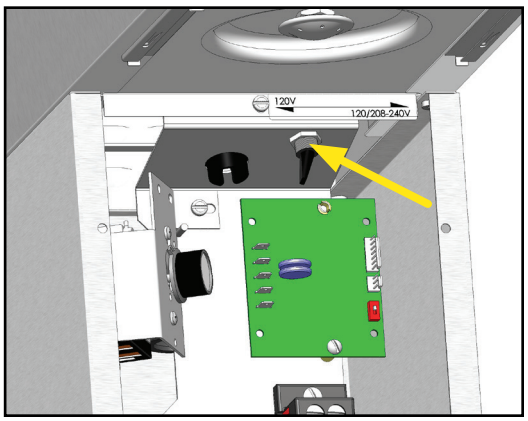


FIGURA 5-1 Posição da chave Bivolt

REQUISITOS HIDRÁULICOS - SIMPLES ATUAIS

Como indicado no Código Internacional de Encanamento do Conselho Internacional de Códigos e no Manual de Códigos de Alimentos da Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA), este equipamento deve ser instalado com uma prevenção de contrafluxo adequada para cumprir com os códigos federais, estaduais e locais. Para os modelos instalados fora dos EUA, é necessário cumprir com o Código de Encanamento/ Sanitário para a sua área.

MODELO C:
Este modelo é completamente portátil e não necessita de encanamento acoplado.

MODELOS CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA E CWTFB, CW SIMPLES E CWF SIMPLES
Estas cafeteiras devem ser conectadas a um sistema de água fria com uma pressão de operação entre 20 e 90 psi (138 a 620 kPa) a partir de uma mangueira de abastecimento de ½" ou maior. Uma válvula de bloqueio deve ser instalada na mangueira antes da cafeteira. Instale um regulador na mangueira quando a pressão for maior do que 90 psi (620 kPa) para reduzi-la para 50 psi (345 kPa). A conexão cônica de entrada de água tem ¼".

OBSERVAÇÃO - A Bunn-O-Matic recomenda o uso de tubos de cobre de ¼" para instalações menores que 7,6 m (25 pés) e ⅜" para as maiores que 7,6 m (25 pés) a partir da mangueira de abastecimento de água de ½". Uma serpentina na mangueira facilitará a movimentação da cafeteria para limpar a bancada. A Bunn-O-Matic não recomenda o uso de uma válvula de sela para instalar a cafeteira. O tamanho e o formato do orifício deste tipo de dispositivo na mangueira de abastecimento pode restringir a vazão de água.

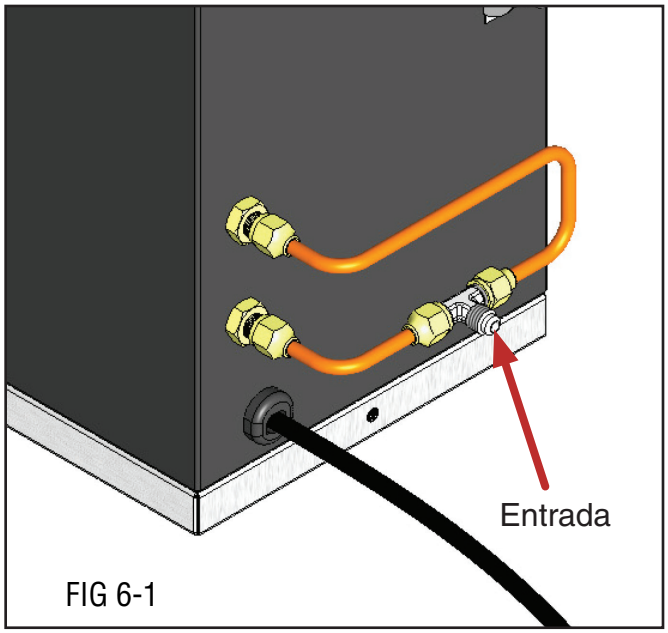


FIG 6-1

Modelos CTF e CWTF

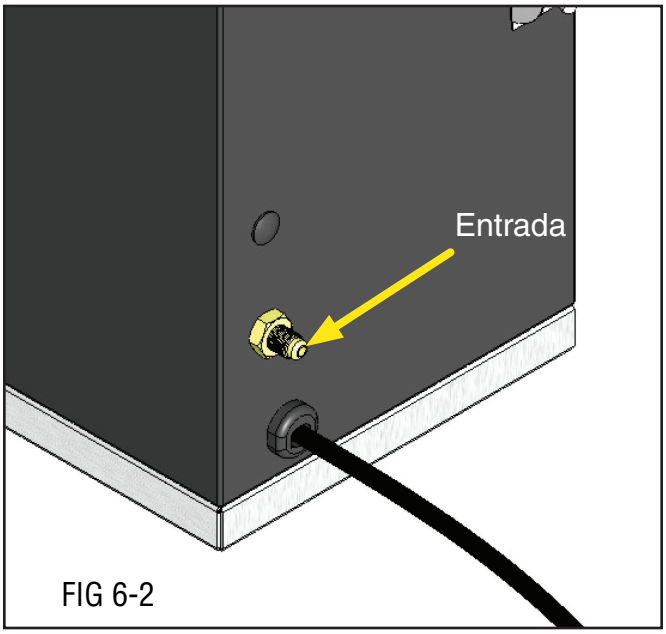


FIG 6-2

Modelos CT e CWT

REQUISITOS HIDRÁULICOS - DUPLAS ATUAIS

DUPLAS

Estas cafeteiras devem ser conectadas a um sistema de água fria com uma pressão de operação entre 20 e 90 psi (138 e 620 kPa) a partir de uma mangueira de abastecimento de ½" ou maior. Uma válvula de bloqueio deve ser instalada na mangueira antes da cafeteira. Instale um regulador na mangueira quando a pressão for maior do que 90 psi (620 kPa) para reduzi-la para 50 psi (345 kPa). A conexão cônica de entrada de água tem ⅜".

1. Retire os seis parafusos que prendem a tampa traseira (se estiver instalada). FIG 7-1
2. Retire a tampa da conexão cônica da parte inferior do conjunto do tubo central.
3. Enxágue a mangueira e fixe-a firmemente à conexão cônica no conjunto do tubo central. FIG 7-2
4. Abra a saída de água.
5. Reinstale a tampa traseira. FIG 7-3
6. Nos modelos com torneira, coloque um recipiente vazio embaixo da torneira e levante a manopla até que a água seja liberada.

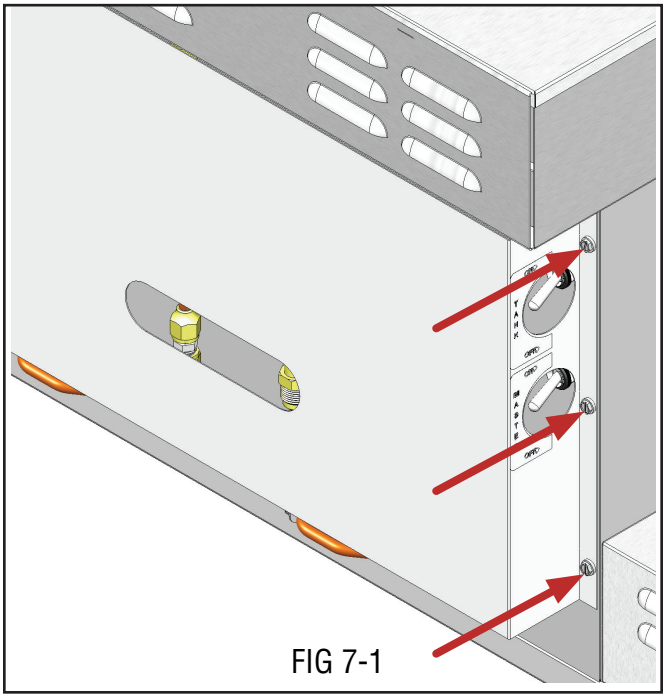


FIG 7-1

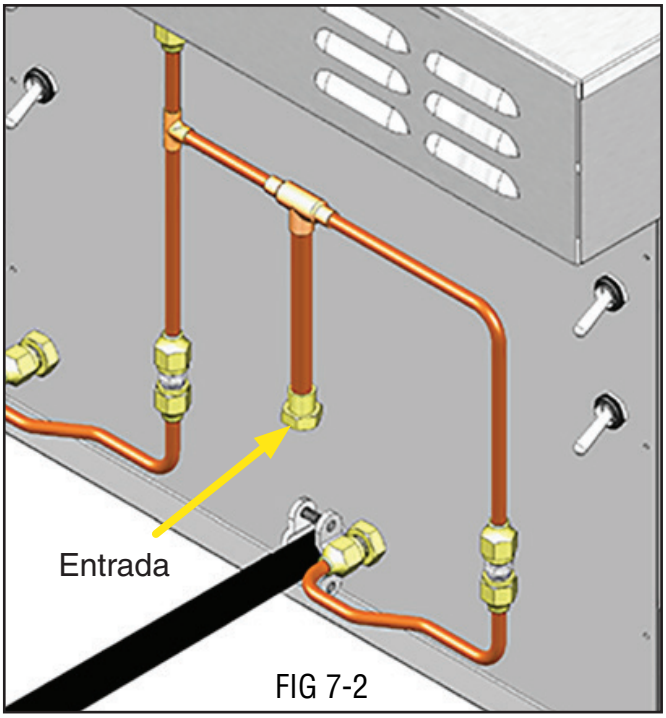


FIG 7-2

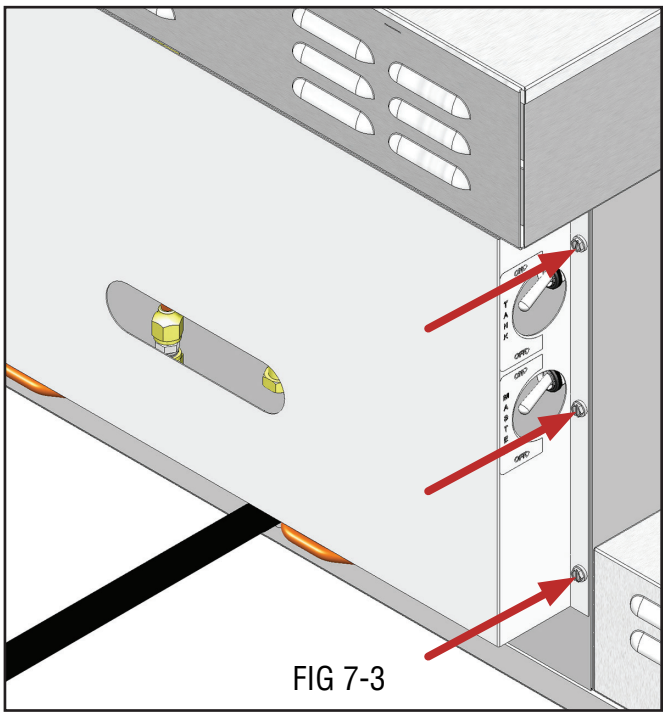


FIG 7-3

REQUISITOS HIDRÁULICOS - SIMPLES ANTERIORES

Como indicado no Código Internacional de Encanamento do Conselho Internacional de Códigos e no Manual de Códigos de Alimentos da Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA), este equipamento deve ser instalado com uma prevenção de contrafluxo adequada para cumprir com os códigos federais, estaduais e locais. Para os modelos instalados fora dos EUA, é necessário cumprir com o Código de Encanamento/ Sanitário para a sua área.

MODELO C:
Este modelo é completamente portátil e não necessita de encanamento acoplado.

MODELOS CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA E CWTFB, CW SIMPLES E CWF SIMPLES
Estas cafeteiras devem ser conectadas a um sistema de água fria com uma pressão de operação entre 20 e 90 psi (138 a 620 kPa) a partir de uma mangueira de abastecimento de ½" ou maior. Uma válvula de bloqueio deve ser instalada na mangueira antes da cafeteira. Instale um regulador na mangueira quando a pressão for maior do que 90 psi (620 kPa) para reduzi-la para 50 psi (345 kPa). A conexão cônica de entrada de água tem ¼".

OBSERVAÇÃO - A Bunn-O-Matic recomenda o uso de tubos de cobre de ¼" para instalações menores que 7,6 m (25 pés) e ⅜" para as maiores que 7,6 m (25 pés) a partir da mangueira de abastecimento de água de ½". Uma serpentina na mangueira facilitará a movimentação da cafeteria para limpar a bancada. A Bunn-O-Matic não recomenda o uso de uma válvula de sela para instalar a cafeteira. O tamanho e o formato do orifício deste tipo de dispositivo na mangueira de abastecimento pode restringir a vazão de água.

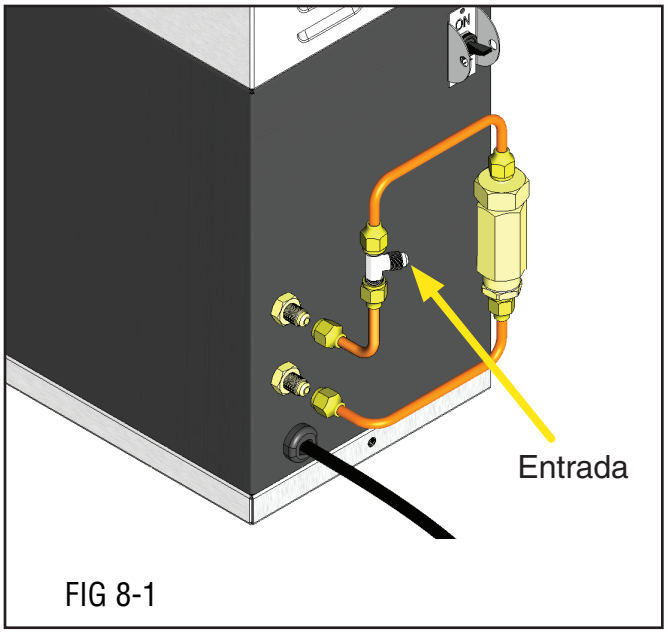


FIG 8-1

Modelos CTF e CWTF

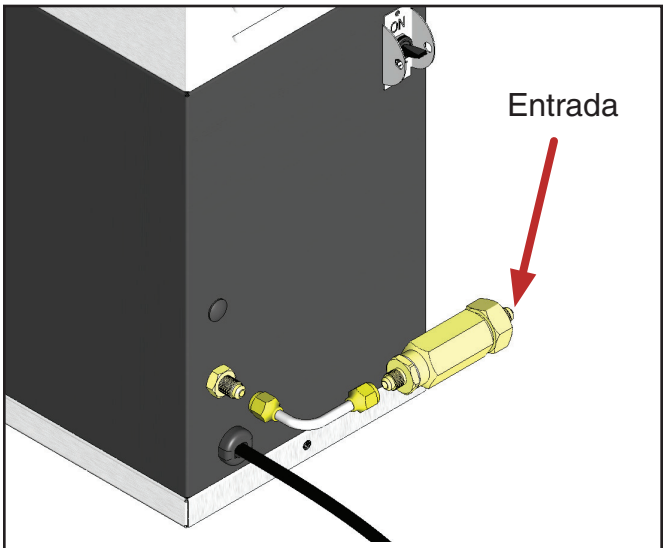


FIG 8-2

Modelos CT e CWT

REQUISITOS HIDRÁULICOS - DUPLAS ANTERIORES

DUPLAS

Estas cafeteiras devem ser conectadas a um sistema de água fria com uma pressão de operação entre 20 e 90 psi (138 e 620 kPa) a partir de uma mangueira de abastecimento de ½" ou maior. Uma válvula de bloqueio deve ser instalada na mangueira antes da cafeteira. Instale um regulador na mangueira quando a pressão for maior do que 90 psi (620 kPa) para reduzi-la para 50 psi (345 kPa). A conexão cônica de entrada de água tem ⅜".

DUPLAS

1. Retire os seis parafusos que prendem a tampa traseira (se estiver instalada). FIG 9-1
2. Retire a tampa da conexão cônica da parte inferior do conjunto do tubo central.
3. Enxágue a mangueira e fixe-a firmemente à conexão cônica no conjunto do tubo central. FIG 9-2
4. Abra a saída de água.
5. Reinstale a tampa traseira. FIG 9-3
6. Nos modelos com torneira, coloque um recipiente vazio embaixo da torneira e levante a manopla até que a água seja liberada.

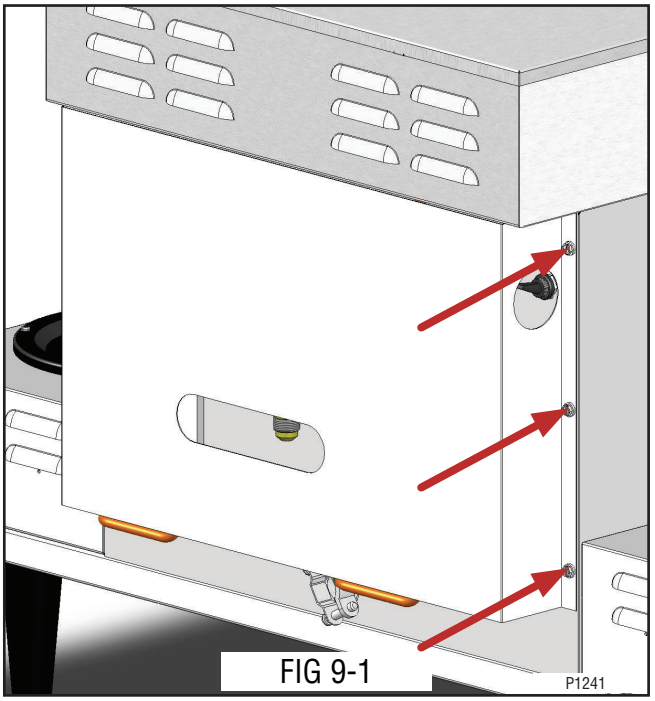


FIG 9-1

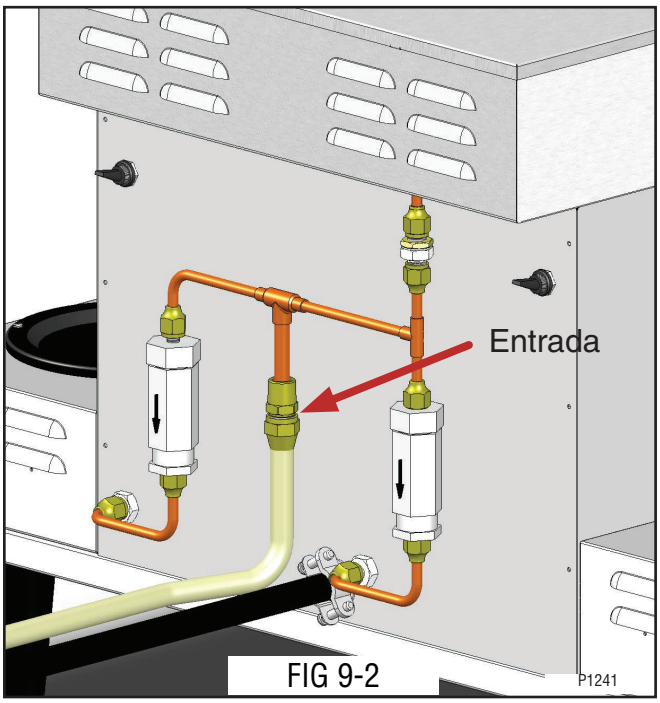


FIG 9-2

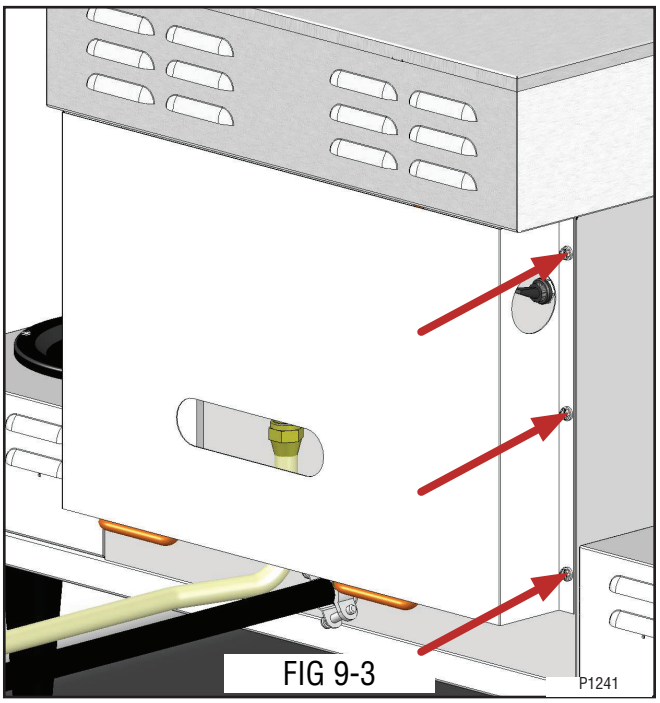


FIG 9-3

PREPARAÇÃO INICIAL

CUIDADO - A cafeteira deve ser desconectada da fonte de alimentação durante toda a instalação inicial, exceto quando especificado nas instruções.

1. Insira um funil vazio nos suportes correspondentes.
2. Coloque um dispensador vazio embaixo do funil.
3. Coloque o interruptor do aquecedor na parte traseira da cafeteira na posição inferior "OFF" (Desliga) e conecte a cafeteira à fonte de alimentação.
4. Encha o reservatório com água conforme segue:
   4A. **Modelo C**
   Despeje três jarras de água da torneira na área da grade na parte superior da cafeteira. Deixe passar aproximadamente dois minutos entre uma jarra e outra para que a água circule até o reservatório. Quando a terceira jarra de água estiver entrando no reservatório, este encherá até o máximo de sua capacidade e o excesso de água circulará do bico de vapor, passando pelo funil, até o dispensador.
   4B. **MODELOS CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA, CWTFB, CW SIMPLES E CWF SIMPLES**
   Conecte a cafeteira à fonte de alimentação, coloque o interruptor "ON/OFF" (Liga/Desliga) na posição superior "ON" (Liga) e pressione e solte brevemente o interruptor "Start" (Iniciar). A água começará a fluir dentro do reservatório. Quando a água parar de fluir dentro do reservatório, inicie um segundo e depois um terceiro ciclo de extração. Durante o terceiro ciclo de extração, o reservatório encherá até o máximo de sua capacidade e o excesso de água circulará do bico de vapor, passando pelo funil, até o dispensador.
5. Quando parar o fluxo de água do funil, coloque o interruptor do aquecedor na parte traseira da cafeteira na posição superior "ON" (Liga) e aguarde por aproximadamente 20 minutos para que a água dentro do reservatório aqueça até alcançar a temperatura adequada. É possível que goteje um pouco de água do funil durante esse momento, isso se deve ao efeito de expansão e não deve ocorrer dali em diante.
6. Esvazie o dispensador e inicie outro ciclo de extração conforme segue:
   6A. **Modelo C**
   Despeje uma jarra de água da torneira na área da grade na parte superior da cafeteira.
   6B. **MODELOS CT, CTF, CWT, CWTA, CWTB, CWTF, CWTFA, CWTFB, CW SIMPLES E CWF SIMPLES**
   Coloque o interruptor "ON/OFF" (Liga/Desliga) na posição superior "ON" (Liga) e nos modelos CW SIMPLES E CWF SIMPLES, coloque o interruptor seletor de levas na posição "1 GAL" (3,8 litros). Pressione e solte brevemente o interruptor "Start" (Iniciar).
7. Coloque o interruptor "ON/OFF" (Liga/Desliga) na posição inferior "OFF" (Desliga) depois de a água ter parado de circular do funil e permita que a água no reservatório reaqueça até alcançar a temperatura adequada.
   Esvazie o dispensador; coloque o interruptor "ON/OFF" (Liga/Desliga) na posição superior "ON" (Liga) e pressione e solte brevemente o interruptor "Start" (Iniciar). Verifique o volume de água no dispensador após a água ter parado de circular do funil. Deve ser de 1,9 litro (64 oz) para todos os modelos, exceto CW SIMPLES e CWF SIMPLES, nos quais deve ser de 3,8 litros (128 oz).
   Somente nos modelos CW SIMPLES e CWF SIMPLES, coloque o interruptor seletor de leva na posição "1/2 GAL" (3,8 litros) e pressione e solte brevemente o interruptor "Start" (Iniciar). Verifique o volume de água no dispensador após a água ter parado de circular do funil. Deve ser de 1,9 litro (64 oz).
10. Se os volumes de água não estiverem corretos, ajuste o temporizador de extração conforme necessário. Consulte *Ajuste dos volumes de extração*. Permita que a água reaqueça. Inicie e meça outro ciclo de extração.
11. Repita a etapa 10 até alcançar o volume de água correto.
    OBSERVAÇÃO: Para todas as Duplas, repita as etapas de 1 a 10 no outro lado.
12. A cafeteira agora está pronta para uso de acordo com as instruções de extração de café.

AJUSTE DOS VOLUMES DE EXTRAÇÃO

OBSERVAÇÃO: Verifique se a cafeteira está conectada ao abastecimento de água, o reservatório está suficientemente cheio e um funil e servidor ou decantador estão posicionados corretamente antes de configurar ou modificar os tamanhos de cada leva.

1. **Modificação dos tamanhos de levas.** Para modificar o volume de uma leva, primeiro verifique se o interruptor SET/LOCK (Definir/Travar) está na posição "SET" (Definir) na placa de circuito. Se a cafeteira tiver um interruptor seletor de leva, coloque-o no tamanho a ser alterado.

2. **Para aumentar o tamanho de uma leva,** pressione e mantenha pressionado o interruptor START (Iniciar) ou BREW (Extrair) até ouvir três cliques. Solte o interruptor (não soltar o interruptor até dois segundos depois do terceiro clique suspende o ajuste de volume e o ajuste de volume anterior permanecerá na memória) e pressione-o novamente uma ou mais vezes. Cada vez que o interruptor for pressionado, são adicionados dois segundos ao tempo de extração. Permita que termine o ciclo de extração para verificar se o volume desejado foi obtido.

3. **Para diminuir o tamanho de uma leva,** pressione e solte o interruptor START (Iniciar) ou BREW (Extrair) uma vez para cada intervalo de dois segundos a serem retirados do tempo total de extração. Logo em seguida pressione e mantenha pressionado o interruptor START (Iniciar) ou BREW (Extrair) até ouvir três cliques. Solte o interruptor. (Não soltar o interruptor até dois segundos depois do terceiro clique suspende o ajuste de volume e o ajuste de volume anterior permanecerá na memória.) Permita que termine o ciclo de extração para verificar se o volume desejado foi obtido.

4. **Definição dos tamanhos de levas.** Para definir o volume de uma leva, primeiro verifique se o interruptor SET/LOCK (Definir/Travar) está na posição “SET” (Definir) na placa de circuito. Pressione e mantenha pressionado o interruptor START (Iniciar) ou BREW (Extrair) até ouvir três cliques distintos (isso levará aproximadamente dez segundos) e solte o interruptor. (Não soltar o interruptor até dois segundos depois do terceiro clique suspende o ajuste de volume e o ajuste de volume anterior permanecerá na memória.) Observe o nível do líquido sendo liberado. Quando o nível desejado for alcançado, coloque o interruptor “ON/OFF” (Liga/Desliga) em “OFF” (Desliga). A cafeteira lembra desse volume e continuará a extrair levas desse tamanho até que o procedimento de ajuste de volume seja repetido. Esvazie o(s) servidor(es), coloque o interruptor seletor nas posições que ainda devem ser ajustadas e repita o procedimento de ajuste de leva até que todos os tamanhos de leva sejam definidos.

OBSERVAÇÃO: Ao extrair café, os volumes das levas diminuirão devido à absorção do café moído.

5. **Definição da função de desativação da programação.** Se for necessário impedir que alguém altere os tempos de extração depois de programado, você pode colocar o interruptor SET/LOCK (Definir/Travar) na posição “LOCK” (Travar). Isso impedirá qualquer programação de ser feita.

OBSERVAÇÃO: Se não for possível ouvir os cliques, segure levemente a mangueira de água de entrada para sentir quando a válvula realiza o ciclo de ativação e desativação.

TERMOSTATO

Na maioria dos lugares, o termostato deve ser girado até a posição da extrema direita (200 °F, 93,3 °C) para se obter uma temperatura de extração ideal. Em áreas de grande altitude, pode ser necessário diminuir a temperatura (girar para a esquerda) para impedir que a água ferva.

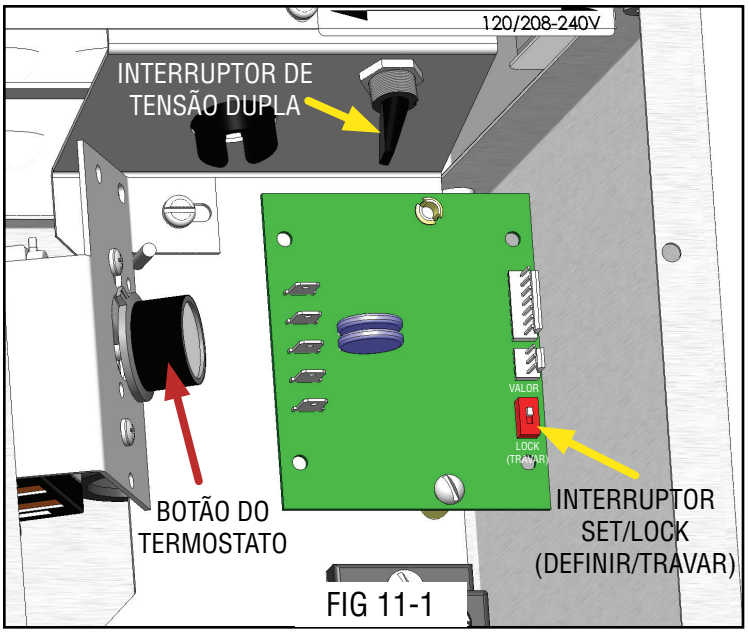


FIG 11-1

NOTICE

Brew water temperature is factory set at 200° F (93.3° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

Altitude (Feet)	Boiling point of water ° F	° C	Recommended water temperature ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

CONTROLES DE OPERAÇÃO

INTERRUPTOR ON/LOWER

Colocar o interruptor “ON/LOWER” (Liga/Inferior) na posição “OFF” (Desliga) (inferior) para a extração. Parar um ciclo de extração depois de ter sido iniciado não interromperá o fluxo de água para o funil até que os sifões do reservatório se esvaziem até seu nível adequado. Colocar o interruptor na posição “ON” (Liga) (superior) habilita o circuito de extração e em todos os modelos (*exceto* os modelos APS/TC) fornece alimentação ao aquecedor da estação de extração.

INTERRUPTOR START

Pressionar e soltar brevemente o interruptor iniciar um ciclo de extração. **NÃO MANTENHA PRESSIONADO O INTERRUPTOR START.**

OBSERVAÇÃO – O interruptor “ON/OFF” (Liga/Desliga) deve estar na posição superior “ON” (Liga) para iniciar e concluir um ciclo de extração.

OBSERVAÇÃO – Algumas DUPLAS são equipadas com interruptores de início de extração auxiliares em cada lado da cafeteira. Tenha cuidado para não colocar outros itens muito perto dos interruptores de início para que não bloqueiem ou iniciem acidentalmente um ciclo de extração! FIG 11-1

TAMPA SUPERIOR (FUNÇÃO DE ENCHIMENTO)

Coloque a jarra embaixo do funil de extração. Levante a tampa superior para encher (apenas água).
NÃO DESPEJE CAFÉ!
AVISO: NÃO USE A FUNÇÃO DE ENCHIMENTO *E* O INTERRUPTOR START SIMULTANEAMENTE, POIS PODE OCORRER UM TRANSBORDAMENTO DE ÁGUA QUENTE!



FIGURE 12-1

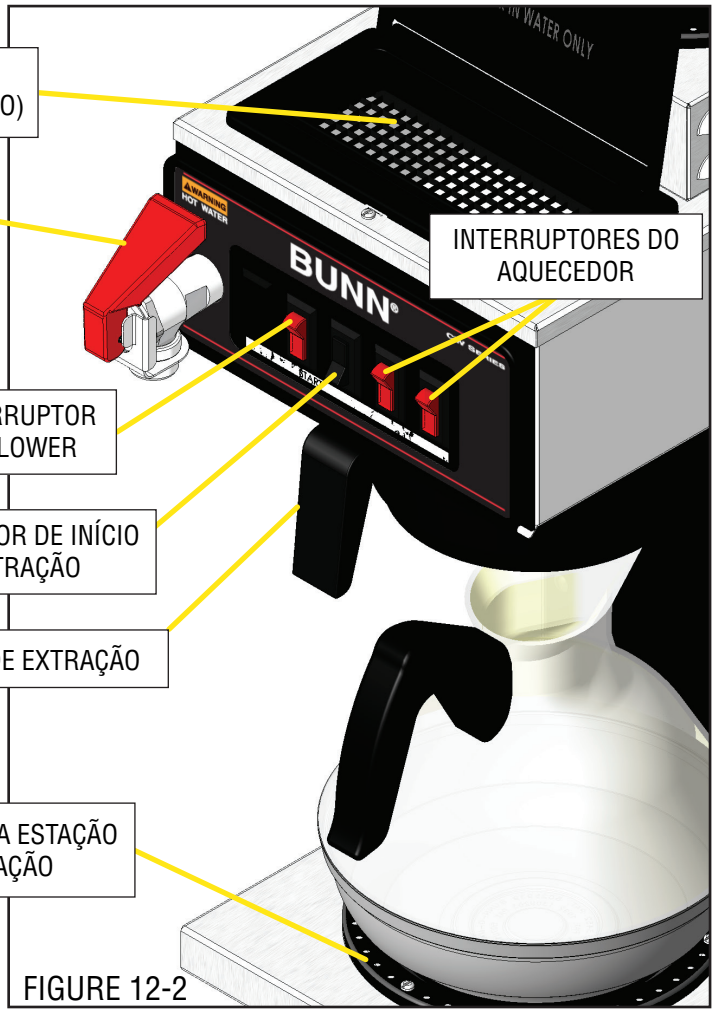


FIGURE 12-2

CONTROLES DE OPERAÇÃO

INTERRUPTORES ON/OFF PRINCIPAIS

Os interruptores ON/OFF (Liga/Desliga) principais desativam a alimentação de toda a cafeteira (incluindo os aquecedores do reservatório).

OBSERVAÇÃO – As cafeteiras DUPLAS com dois cabos de alimentação têm dois interruptores de alimentação (um esquerdo e um direito).

INTERRUPTOR(ES) ON/OFF DO AQUECEDOR DO RESERVATÓRIO

O interruptor ON/OFF (Liga/Desliga) do aquecedor do reservatório desativa somente a alimentação dos circuitos do aquecedor do reservatório. A alimentação dos circuitos do temporizador e do aquecedor da estação de extração não é afetada. Todas as cafeteiras DUPLAS têm dois interruptores do aquecedor do reservatório.

OBSERVAÇÃO: Deixar o(s) interruptor(es) do aquecedor do reservatório desligado(s) resultará em uma extração com água fria.

INTERRUPTORES DOS MODELOS RECENTES

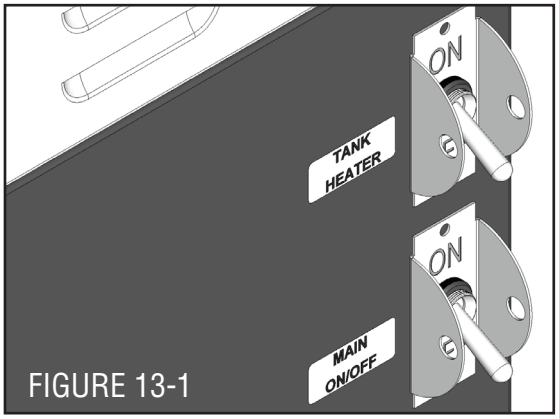
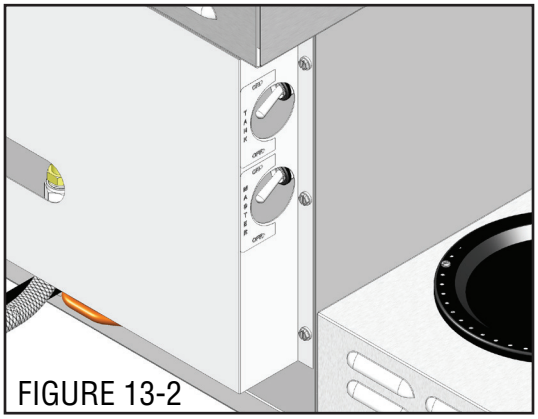


FIGURE 13-1


FIGURE 13-2

INTERRUPTORES DOS MODELOS ANTERIORES

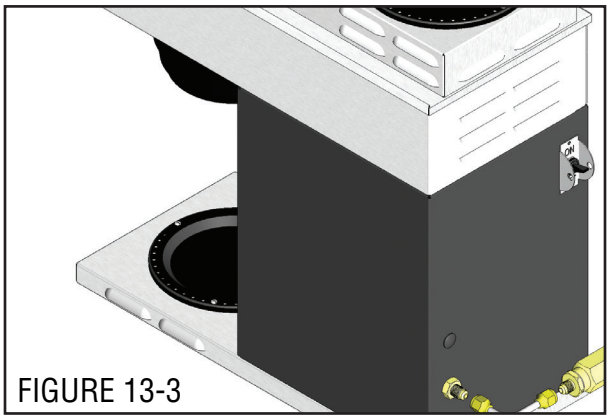

FIGURE 13-3


FIGURE 13-4

EXTRAÇÃO DE CAFÉ

1. Insira um filtro BUNN® no funil.
2. Coloque café fresco no filtro e agite suavemente o funil para que o café se distribua uniformemente.
3. Deslize o funil nos suportes correspondentes.
4. Coloque um dispensador vazio embaixo do funil.
5. Coloque o interruptor “ON/OFF” (Liga/Desliga) na posição superior “ON” (Liga). Pressione e solte brevemente o interruptor “Start” (Iniciar).
6. Quando a extração estiver concluída, basta descartar a borra e o filtro.

TORNEIRA DE ÁGUA QUENTE

A torneira de água quente pode ser usada para servir uma xícara de água quente a qualquer momento. Não é destinada a encher jarras, canecas, etc. Se tentar servir mais de 240-300 ml (8-10 oz), a água sairá fria. **OBSERVAÇÃO –** A torneira não funcionará com a função de enchimento, a cafeteira deve estar conectada a uma mangueira de abastecimento de água que funcione.



ALAVANCA

1. É recomendável o uso de um pano úmido e detergente líquido, não abrasivo e suave para limpar todas as superfícies do equipamento Bunn-O-Matic. *Tenha cuidado ao limpar ao redor do interruptor do aquecedor com um pano para não desligar acidentalmente o aquecedor do reservatório!*
2. Limpe os orifícios do bico de vapor. Um bico de vapor limpado corretamente deixará um buraco no café moído para cada orifício. Exemplo: 6 orifícios = 6 buracos. FIG 15-1/2
3. Com o bico de vapor retirado, insira totalmente a mola de descalcificação (fornecida) no tubo do bico de vapor. Quando inserida corretamente, não mais do que 5 cm devem ficar visíveis. Esfregue para frente e para trás cinco ou seis vezes. FIG 15-3. **OBSERVAÇÃO –** Em áreas de água dura, pode ser necessário fazer isso diariamente. Isso ajudará a impedir problemas de calcificação na cafeteira e leva menos de um minuto.
4. O arejador de torneira pode ser retirado para limpeza. Desenrosque o conjunto do arejador (no sentido anti-horário a partir da parte inferior) FIG 15-5

AVISO: NÃO TENTE DESMONTAR O RESTANTE DO CONJUNTO DA TORNEIRA ATÉ QUE A CAFETEIRA ESTEJA DESCONECTADA DA MANGUEIRA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA.



FIG 15-1

Padrão normal



FIG 15-2

Orifícios do bico de vapor entupidos

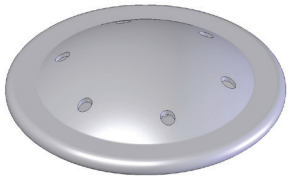


FIG 15-3

Orifícios do bico de vapor limpos

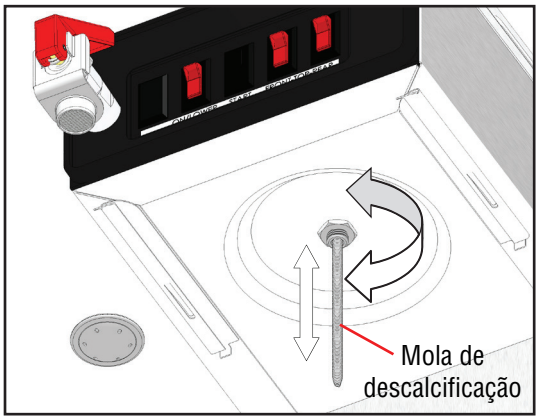


FIG 15-4

Gire a mola de descalcificação ao mesmo tempo em que a empurra

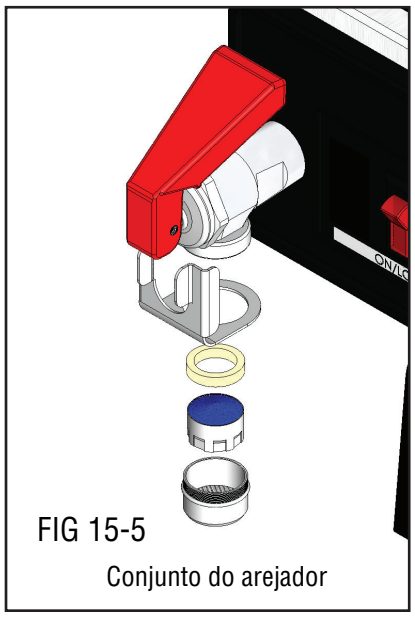


FIG 15-5

Conjunto do arejador

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Um guia de solução de problemas é fornecido para indicar possíveis causas e sugerir soluções para os problemas mais comumente encontrados. Se o problema permanecer depois de esgotados todos os passos da solução de problemas, entre em contato com o Departamento de Assistência Técnica da Bunn-O-Matic.

- Inspeções, testes e reparos de equipamentos elétricos só devem ser realizados por pessoal de manutenção qualificado.
- Todos os componentes eletrônicos têm tensão CA de 120 volts e potencial de baixa tensão CC em seus terminais. O curto-circuito de terminais ou a aplicação de tensões externas pode resultar na falha da placa.
- A operação intermitente de placas de circuito eletrônico é improvável. Falhas em placas são geralmente permanentes. Se uma condição intermitente for encontrada, a causa provavelmente será referente a um contato de interruptor ou uma conexão frouxa de um terminal de compressão.
- Para remover a solenoide, é necessário interromper o abastecimento de água para a válvula. Pode haver danos se as solenoides permanecerem energizadas por mais de 10 minutos sem abastecimento de água.
- É recomendado o uso de duas chaves para apertar ou afrouxar as conexões da tubulação. Isso ajudará a evitar torções e enroscamentos nos tubos.
- Verifique se todas as conexões da tubulação estão vedadas e as conexões elétricas estão apertadas e isoladas.
- Esta cafeteira fica quente o tempo todo. Mantenha-a longe de substâncias inflamáveis.

AVISO – • Tenha muito cuidado ao realizar a manutenção de equipamentos elétricos.
• Desconecte a cafeteira da fonte de alimentação quando estiver realizando a manutenção, exceto quando forem necessários testes elétricos.
• Siga os procedimentos de manutenção recomendados.
• Substitua todas as tampas protetoras ou avisos de segurança.

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O ciclo de extração não se inicia	1. Interruptor ON/LOWER (Liga/Inferior) em OFF (Desliga).	Ligue o interruptor.
	2. Não há alimentação	(A) Ligue o interruptor principal de alimentação. (B) Verifique se o cabo de alimentação está conectado firmemente à tomada. (C) Verifique os disjuntores ou fusíveis.
	3. Não há água	(A) As mangueiras e válvulas conectadas à cafeteira devem estar abertas. (B) Verifique se o filtro de água está tapado
A água não está quente	1. Interruptor do aquecedor desligado.	Ligue o interruptor
Nível de bebida inconsistente	1. Acúmulo de cal	(A) Use a mola de descalcificação. (B) Limpe o bico de vapor. (Página 15)
	2. Pressão da água instável.	Providencie a instalação de um regulador de pressão.
Nível de bebida permanentemente baixo ou alto.	1. Ajuste do temporizador.	Ajuste o temporizador (página 10)

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
Respingos ou vapor em excesso	1. Acúmulo de cal	(A) Use a mola de descalcificação. (B) Limpe o bico de vapor. (Página 15)
Gotejamento do bico de vapor	1. Sistema do sifão	A cafeteira deve estar nivelada ou ligeiramente mais baixa na parte dianteira para que haja um funcionamento adequado do sifão.
O ciclo de extração se inicia quando o interruptor ON/LOWER (Liga/Inferior) é ligado.	Interruptor de início de extração auxiliar nas cafeteiras DUPLAS ativado inadvertidamente.	Afaste os objetos que estão próximos da cafeteira.
Bebida fraca	1. Tipo de filtro	Para uma extração adequada, deve-se usar os filtros de papel BUNN.
	2. Moagem do café	Para uma extração adequada, deve-se usar um café finamente moído.
	3. Bico de vapor	Para uma extração adequada, deve-se usar um bico de vapor limpo.
	4. Carregamento do funil	O filtro de papel BUNN deve estar centralizado no funil, que deve ser agitado suavemente para que o café se distribua de maneira uniforme.
	5. Temperatura da água	Coloque um funil vazio em um dispensador vazio embaixo do bico de vapor. Inicie um ciclo de extração e verifique a temperatura da água imediatamente abaixo do bico de vapor com um termômetro. A leitura não deve ser menor do que 195 °F (76 °C). Ajuste o termostato de controle para aumentar a temperatura da água. Repita se necessário.
Café moído seco permanece no funil	1. Carregamento do funil	O filtro de papel BUNN deve estar centralizado no funil, que deve ser agitado suavemente para que o café se distribua de maneira uniforme.
	2. Bico de vapor	Para uma extração adequada, deve-se usar um bico de vapor limpo.