JDF-2S, JDF-4S

Silver Series®

JDF-2S e JDF-4S PH ou PC com porta gráfica não LIT ou LIT
JDF-2S e JDF-4S PH ou PC com porta de segmento LIT





GUIA DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

BUNN-O-MATIC CORPORATION

CAIXA POSTAL 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS - EUA 62708-3227
Telefone: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

44744.7953 D 9/28/23 © 2012 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.

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.

CONTEÚDO

Configuração inicial e requisitos elétricos 5
INSTALAÇÃO DA CAPA DA PORTA.....6
CONEXÃO DE CANALIZAÇÃO 7
PREENCHIMENTO INICIAL.....7
CONTROLES OPERACIONAIS 9
AJUSTES E CONFIGURAÇÕES OPCIONAIS 13
LIMPEZA E MANUTENÇÃO PREVENTIVA.....17
LISTA DE FUNÇÕES 20

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.

Como indicado no Código Hidráulico Internacional do Código do Conselho Internacional e do Manual do Código Alimentar da Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA), este equipamento deve ser instalado com prevenção de refluxo de água adequada, para cumprir com os códigos federais, estaduais e locais. Para os equipamentos instalados fora dos EUA, deve-se respeitar o Código Hidráulico / Sanitário aplicável para à sua área.

00656.7951

⚠ AVISO

- **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.**
- **Não danficar o plug ou cabo.**

O NÃO CUMPRIMENTO PODE CAUSAR DANOS AO EQUIPAMENTO, INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE PRODUTO

00986.7952B 10/14 ©1994 Bunn-O-Matic Corporation

00986.7952

⚠ AVISO

VOLTAGEM PERIGOSA

DESCONECTE A FONTE DE ENERGIA ANTES DE REMOVER!

12559.7953

⚠ AVISO

Partes Móveis.	**Risco de Choque Elétrico.**
Não opere a unidade com esse painel removido.	Desconecte a energia antes de servir a unidade.

27442.7950

CHARGE
Type R134A, Amount 255 g (9 oz)
GWP 1430, CO2 equivalent 0.36t
Design Pressures:
High **255** psi (17.6 bar) (1.76 MPa)
Low **36** psi (2.5 bar) (0.25 MPa)
Contains fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto Protocol. Hermetically sealed system.

33461.0012 JDF-2S 220-230V

CARGA
Tipo R134A, Quantidade 255 g (9 oz)
GWP 1430, CO2 equivalente 0,36 t
Pressões operacionais: Alta 255 psi (17,6 bar)(1,76 MPa)
Baixa 36 psi (2,5 bar)(0,25 MPa)
Contém gases fluorados com efeito de estufa cobertos pelo Protocolo de Quioto. Hermeticamente selado.

CHARGE
Type R134A, Amount 283 g (10 oz)
GWP 1430, CO2 equivalent 0.40t
Design Pressures:
High **335** psi (23 bar) (2.31 MPa)
Low **88** psi (6 bar) (0.61 MPa)
Contains fluorinated greenhouse gases covered by the Kyoto Protocol. Hermetically sealed system.

33461.0014 JDF-4S 220-230V

CARGA
Tipo R134A, Quantidade 283 g (10 oz)
GWP 1430, CO2 equivalente 0,40 t
Pressões operacionais: Alta 335 psi (23,1 bar)(2,31 MPa)
Baixa 88 psi (6,1 bar)(0,61 MPa)
Contém gases fluorados com efeito de estufa cobertos pelo Protocolo de Quioto. Hermeticamente selado.

CHARGE
Type R134A, Amount **9** oz (255 gm)
Design Pressures:
High **255** psi (17.6 bar) (1.76 MPa)
Low **36** psi (2.5 bar) (0.25 MPa)

33461.0001 JDF-2S 120V

CARGA
Tipo R134A, Quantidade 255 g (9 oz)
Pressões operacionais: Alta 255 psi (17,6 bar)(1,76 MPa)
Baixa 36 psi (2,5 bar)(0,25 MPa)

CHARGE
Type R134A, Amount **10** oz (283 gm)
Design Pressures:
High **335** psi (23 bar) (2.31 MPa)
Low **88** psi (6 bar) (0.61 MPa)

33461.0000 JDF-4S 120V

CARGA
Tipo R134A, Quantidade 283 g (10 oz)
Pressões operacionais: Alta 335 psi (23,1 bar)(2,31 MPa)
Baixa 88 psi (6,1 bar)(0,61 MPa)

REQUISITOS DE CE

• Este aparelho deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal qualificado.
• Para operação adequada, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5°C e 32°C e 50% de umidade.
• Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
• Um eletricista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.
• Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
• Este aparelho pode ser utilizado por pessoas a partir de 18 anos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
• Mantenha o aparelho e seu cabo longe de pessoas com menos de 18 anos.
• Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas a partir de 18 anos com deficiências físicas, motoras ou menais contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
• Menores de 18 anos devem ser supervisionados para garantir que não manipulem ou brinquem com o aparelho.
• Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por uma cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada, que também realizará a substituição a fim de evitar ricos.
• A máquina não deve ser imersa para limpeza.
• A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por menores de idade; elas deverão ser realizadas por indivíduos acima de 18 anos e de forma supervisionada.
• Este aparelho destina-se ao uso em aplicações domésticas e similares, como:
  – áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  – uso por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  – ambientes do tipo cama e café.
• Este aparelho não se destina ao uso em aplicações como:
  – casas de campo;
• Acesso a áreas de serviço permitidas somente pela assistência técnica autorizada.
• O nível de pressão sonora ponderado é inferior a 70 dBA.

REQUISITOS PARA AMÉRICA DO NORTE

• Este aparelho deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal qualificado.
• Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 41°F a 90°F (5°C a 32°C) e 50% de umidade.
• Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
• Um eletricista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.
• Este aparelho não deve ser limpo por lavador de pressão.
• Este aparelho pode ser utilizado por pessoas a partir de 18 anos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
• Mantenha o aparelho e seu cabo longe de pessoas com menos de 18 anos.
• Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas a partir de 18 anos com deficiências físicas, motoras ou menais contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
• Menores de 18 anos devem ser supervisionados para garantir que não manipulem ou brinquem com o aparelho.
• Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por uma cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada, que também realizará a substituição a fim de evitar ricos.
• A máquina não deve ser imersa para limpeza.
• A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por menores de idade; elas deverão ser realizadas por indivíduos acima de 18 anos e de forma supervisionada.
• 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.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

CUIDADO: O dispensador é muito pesado! Tenha cuidado ao levantar e movê-lo. Use no mínimo duas pessoas para levantar o dispensador. Coloque o dispensador sobre uma bancada ou prateleira resistente que suporte no mínimo 68 kg. Esse dispensador é projetado para uso somente interno.

Configure o dispensador na bancada onde ele será utilizado. Esse dispensador precisa de no mínimo 102 mm de espaço aberto na traseira e 203 mm de espaço sobre o dispensador. O espaçamento mínimo é necessário entre os lados do dispensador e a parede ou outra aplicação. Para um desempenho otimizado, não deixe ar quente de o ambiente ser soprado sobre o dispensador. Deixe algum espaço de tal forma que seja possível mover e limpar o dispensador.

Este equipamento contém gases fluorados com efeito de estufa cobertos pelo Protocolo de Quioto. Hermeticamente selado. Tipo R134a, 283 g (10 oz), GWP 1430, CO2 equivalente 0,40 t ou tipo R134a, 255 g (9 oz), GWP 1430, CO2 equivalente 0,36 t.

EXIGÊNCIAS ELÉTRICAS

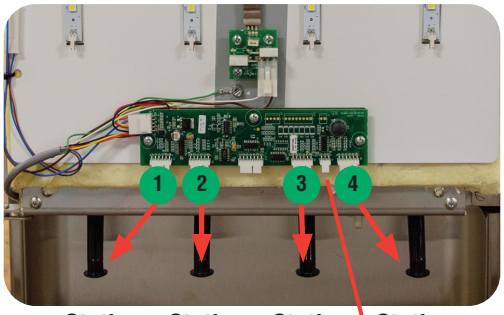
AVISO - A máquina de café deve estar desconectada da fonte de energia conforme especificado na *Instalação Inicial*.
Os dispensadores de 120 V têm um conjunto de cabos preso e precisa de 2 fios terra, com derivações de chicotes elétricos individuais que suportem 120 volts CA, 15 A, fase simples, 60Hz. O conector a ser encaixado deve ser um NEMA 5-15R.
O dispensador de 220-230 V tem um conjunto de cabos preso e precisa de uma proteção de plugue que suporte no mínimo 230 volts CA, 15 A. A proteção do plugue presa deve atender a norma elétrica nacional/ local.
Consulte a Placa de Dados na Máquina e normas elétricas nacionais/ locais para determinar as exigências dos circuitos.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

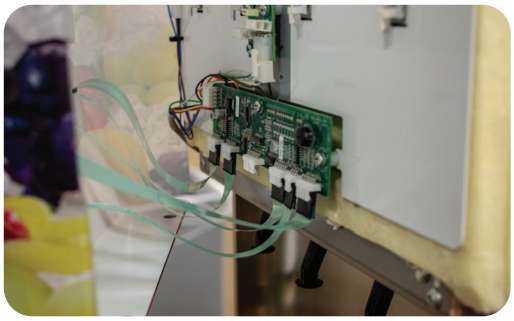
CUIDADO – A instalação elétrica incorreta poderá danificar componentes eletrônicos.

1. Um eletricista deverá fornecer os serviços elétricos.
2. Ao usar o voltímetro, verifique a voltagem e o código da cor para cada condutor na fonte elétrica.
3. Confirme se a chave de refrigeração próxima ao painel de controle está na posição **OFF**.
4. Conecte o dispensador na fonte de energia.
5. Se a tubulação deve ser conectada mais tarde, tenha certeza que o dispensador está desconectado da fonte de energia. Se a tubulação foi conectada, o dispensador está pronto para o *Enchimento Inicial*.

INSTALAÇÃO DA CAPA DA PORTA



1. Familiarize-se com o layout do conector da membrana do interruptor da placa de circuito antes de conectar as membranas do interruptor às estações apropriadas. Água gelada: recurso opcional nos modelos JDF-4S.



2. Segure a tampa da porta perto o suficiente da porta interna e conecte todas as membranas do interruptor à placa de circuito antes da colocação da porta no conjunto da porta interna. Modelo JDF-2S: Membranas de interruptor conectam-se aos conectores da placa de circuito 1 (J2) e 2 (J3).



1. Depois de conectar todas as membranas do switch à placa de circuito, coloque a tampa da porta sobre o conjunto da porta interna.



Superior



Mais baixo



Lado

4. Localize os 5 parafusos fornecidos. Instale e inicie todos os 5 parafusos através dos orifícios da tampa da porta e na porca de solda com rosca receptora (2 superiores, 2 inferiores e 1 lado direito).



5. Termine de aparafusar todos os parafusos até que sejam colocados na posição (Não aperte demais).



6. Coloque etiquetas de sabor nos porta-etiquetas de acordo com o produto que está sendo colocado no gabinete por estação de distribuição.

CONEXÃO DE CANALIZAÇÃO

A conexão do encanamento está localizada na parte traseira do dispensador. É fornecido um adaptador macho de 3/8" (9,52 mm) instalado na parte traseira do dispensador.

NOTA - Conexões de tubulação de água e acessórios diretamente conectados a um abastecimento de água potável devem ser dimensionados, instalados e mantidos de acordo com os códigos federais, estaduais e locais.

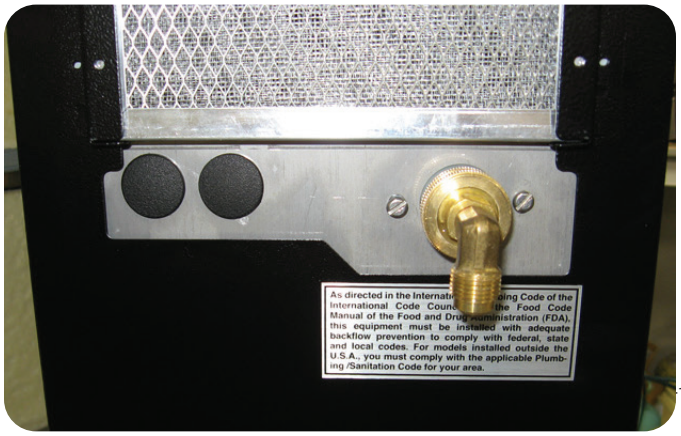


FIG 1 Conexões de encanamento - JDF-2S

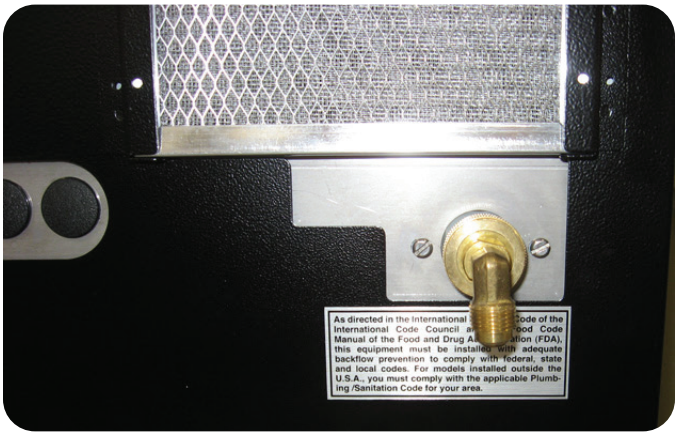


FIG 2 Conexões de encanamento - JDF-4S

PREENCHIMENTO INICIAL

CUIDADO: O dispensador deve ser desconectado da fonte de alimentação durante todo o enchimento inicial, exceto quando especificado nas instruções.

1. Remova o conjunto da bandeja de gotejamento e o painel de respingo do dispensador. Substitua a bandeja coletora.
2. Conecte a fonte de água na parte de trás do dispensador.
3. Puxe o tubo de enchimento do dispensador, remova o plugue e conecte-o ao bocal de dispensação (Fig. 5 e 6).
4. Coloque o interruptor de programa (Fig. 7) na posição ON. (Em modelos mais antigos sem interruptor de programa, coloque o interruptor de bloqueio de distribuição (Fig. 13) na posição OFF)
5. Conecte o dispensador à fonte de alimentação. Pressione e segure o botão de distribuição da estação de distribuição à qual o tubo está conectado por 10 segundos, até ouvir a válvula de água abrir. (Para máquinas de controle de porções, pressione e segure o botão MAIS/PARAR)
6. Monitore o nível de enchimento do banho-maria até que a água comece a escorrer do tubo de transbordamento. Em seguida, pressione o botão dispensar novamente para interromper o processo de enchimento.

OBSERVAÇÃO: O tempo de enchimento pode expirar antes que o enchimento seja concluído. Pressione e segure o botão dispensar por 10 segundos para iniciar novamente, se necessário.

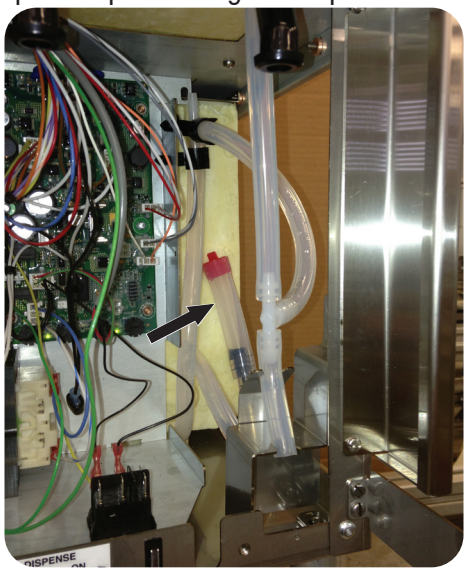


FIG 3 Encha a Mangueira - JDF-2S

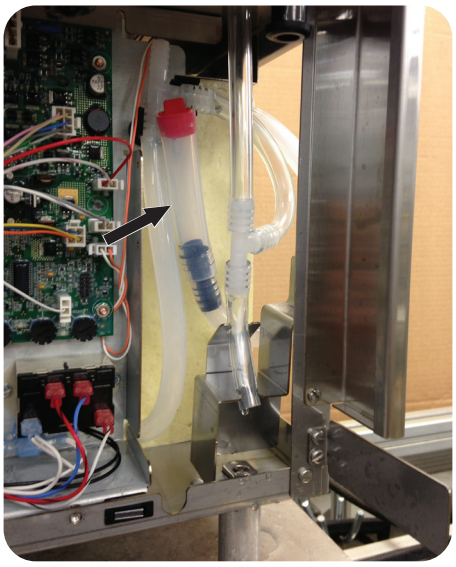


FIG 4 Encha a Mangueira - JDF-4S

PREENCHIMENTO INICIAL (Continuação)

7. Ligue o interruptor de refrigeração perto da placa de controle principal (Fig. 7). Isso iniciará a circulação da bomba de banho-maria.
8. Verifique o nível de água no tubo de transbordamento e complete o tanque, se necessário (etapa 5).
9. Desconecte o tubo de enchimento e deixe o excesso de água escorrer para a bandeja coletora. Recoloque o plugue na extremidade do tubo de enchimento e guarde-o no dispensador.
10. Coloque a chave de programa (perto da placa de controle principal) na posição OFF. (Em modelos mais antigos sem chave de programa, coloque a Chave de Bloqueio de Dispensação na posição ON)
11. Recoloque o painel de respingo e a bandeja coletora.
12. Levará várias horas para criar o banco de gelo necessário para o desempenho total do dispensador. Durante este tempo, espera-se que o banho de água continue a escorrer devido à expansão causada pela formação do banco de gelo. Enquanto o sistema de refrigeração está criando o banco de gelo, o dispensador pode ser preparado para uso conforme descrito em Carga, Escorvamento e Ajuste.

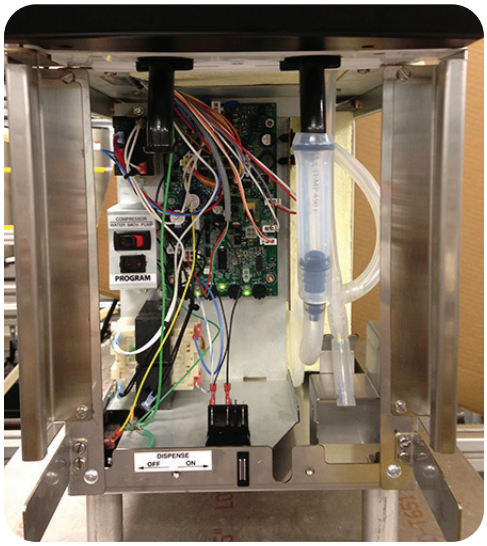


FIG 5 Conexão de Preenchimento Inicial - JDF-2S

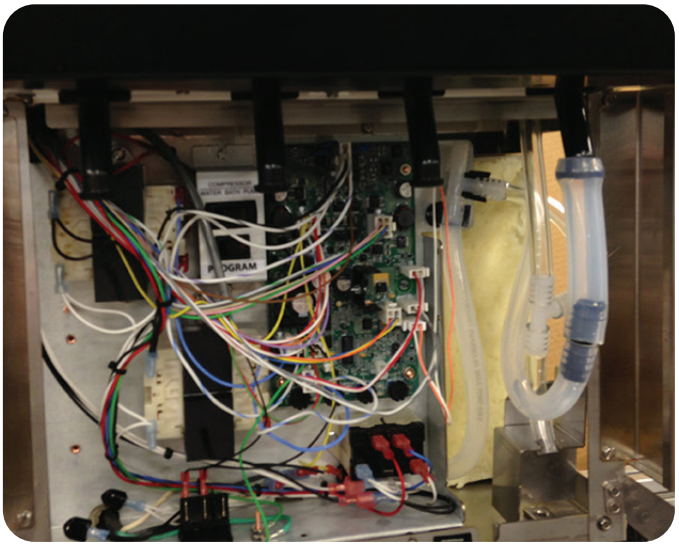


FIG 6 Initial Fill Connection - JDF-4S

CONTROLES OPERACIONAIS

O interruptor de refrigeração está localizado no Painel Elétrico do dispensador próximo à Placa de Circuito. Este interruptor controla a alimentação da bomba de banho-maria e os contatos do relé do compressor e do motor do ventilador do condensador.

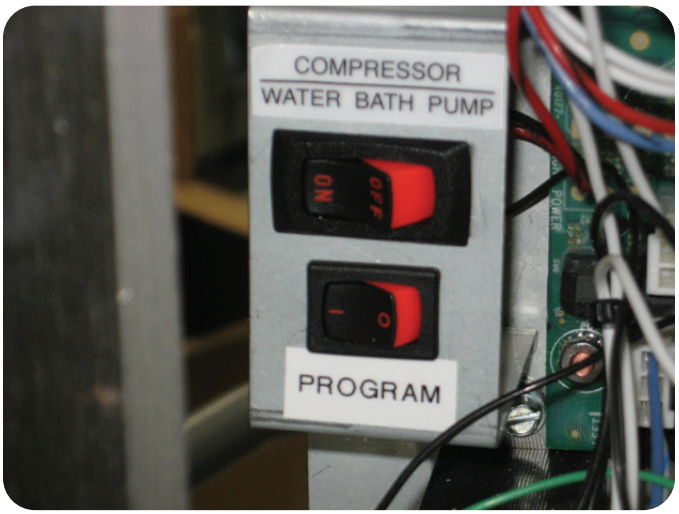


FIG 7 Interruptor de refrigeração

Pressione e segure um interruptor de distribuição (etiquetado PUSH, significa empurrar) para iniciar o fluxo do produto do respectivo bocal; liberar o interruptor interromperá o fluxo.



FIG 9 Interruptores de distribuição - JDF-2S



FIG 10 Interruptores de distribuição - JDF-4S

CONTROLES DE OPERAÇÃO (Continuação)

Interruptor de Dispensação de Produto (Máquinas de Interruptor de Membrana)

A. Interruptor de Dispensação de Produto

Pressionar e soltar momentaneamente um dos interruptores iniciará uma dispensa cronometrada. Cada estação tem três dispensas temporizadas diferentes que são predefinidas na fábrica. Consulte a seção USO DO DISPENSADOR para volumes predefinidos e procedimentos de ajuste.

B. Interruptor Mais/Parar

Este interruptor pode ser usado para “completar” uma bebida. Pressionar e segurar o botão iniciará o fluxo do produto do respectivo bocal; liberar o interruptor interromperá o fluxo. Pressionar momentaneamente este botão durante uma distribuição programada interromperá o fluxo.

C. Interruptor de distribuição de água gelada (opcional apenas para JDF-4S)

Pressionar e segurar o botão iniciará o fluxo de água gelada do bocal; liberar o interruptor interromperá o fluxo.



FIG 11 Product Interruptores de distribuição - JDF-2S



FIG 12 Interruptores de distribuição - JDF-4S

Interruptor de Bloqueio de Dispensação

Os primeiros modelos têm o botão Ligar/Desligar na parte frontal inferior do dispensador, atrás da bandeja de gotejamento. Os dispensadores de suco de modelos posteriores têm o interruptor localizado na parte traseira da porta do gabinete na parte superior.

O interruptor é usado para desativar a distribuição de produtos e as luzes de LED da porta, evitando o uso não autorizado.



FIG 13 Interruptor de Bloqueio de Dispensação

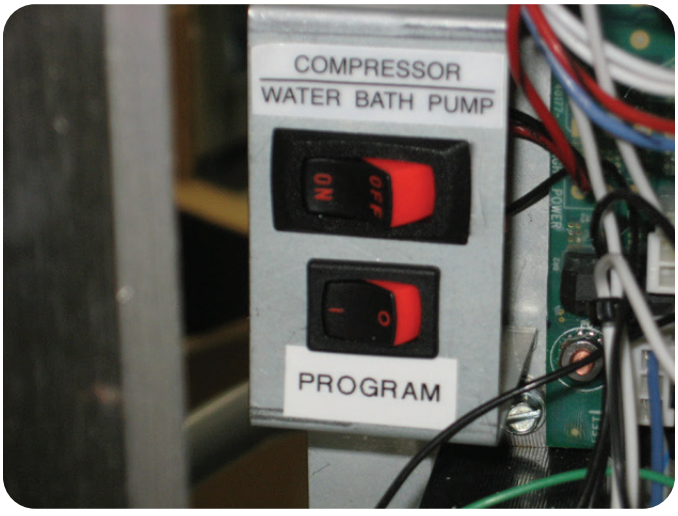


FIG 14 Program Switch

Interruptor de programa

Este interruptor está localizado perto da placa de controle principal ao lado do interruptor de refrigeração.

CONTROLES DE OPERAÇÃO (Continuação)

USO DO DISPENSADOR

Pressione e segure Dispensação:

1. Coloque um copo na bandeja coletora abaixo do bico dispensador desejado.
2. Pressione e segure o botão “Dispensar produto” até que a bebida atinja o nível desejado e solte.

Opção de controle de porções (empurrar e segurar máquinas de troca de membrana)

O dispensador também é equipado com uma opção de controle de porções. As etapas a seguir o guiarão pelo processo de configuração dessa opção. O controle de porções pode ser definido em um ou em todos os cabeçotes de distribuição, conforme necessário.

1. Desconecte o dispensador da fonte de alimentação.
2. Coloque a chave de programa (perto da placa de controle principal) na posição ON. (Em modelos mais antigos sem chave de programa, coloque a Chave de Bloqueio de Dispensa na posição DESLIGADA)
3. Remova a bandeja coletora e o painel de respingos da frente da máquina e recoloque a bandeja coletora.
4. Pressione e segure o interruptor de dispensação mais à esquerda (Estação 1) enquanto conecta o dispensador à fonte de alimentação. Continue segurando o(s) interruptor(es) de distribuição até que todos os 4 LEDs de temperatura, Figs. 15 e 16 na placa de circuito começam a piscar lentamente (isso leva cerca de 5 segundos). Solte o(s) interruptor(es) de distribuição.
5. Pressione e solte qualquer botão de distribuição 6 vezes para entrar no modo de configuração do controle de porções. Isso fará com que os 4 LEDs de temperatura pisquem rapidamente.
6. Coloque um recipiente sob o bico dispensador desejado para medir o tamanho da porção.
7. Pressione e segure o botão de dispensação desejado para dispensar o produto até que a quantidade desejada de produto seja alcançada. (O tempo máximo de distribuição é de 150 segundos). Repita isso em todas as cabeças de distribuição conforme desejado.
8. Coloque a chave de programa (perto da placa de controle principal) na posição OFF. (Em modelos mais antigos sem chave de programa, coloque a Chave de Bloqueio de Dispensação na posição ON)
9. Coloque um recipiente sob o(s) bico(s) de distribuição e pressione o botão de distribuição para confirmar se o tamanho da porção está definido corretamente. Repita as etapas 1 a 8 se forem necessárias alterações.
10. Recoloque o painel inicial.

Observação:

A distribuição de controle de porções pode ser cancelada durante uma distribuição pressionando o botão dispensar novamente.

Observação: Se um tamanho de porção não for definido para um cabeçote dispensador enquanto estiver no modo de configuração de controle de porções, esse cabeçote dispensador permanecerá um cabeçote dispensador push and hold.

Máquinas de interruptor de membrana push and hold

1. Para definir tamanhos de porções individuais em um botão de distribuição do tipo membrana, pressione e segure, siga as etapas 1 a 10 acima.

Opção de controle de porções (máquinas de troca de membrana de controle de porções)

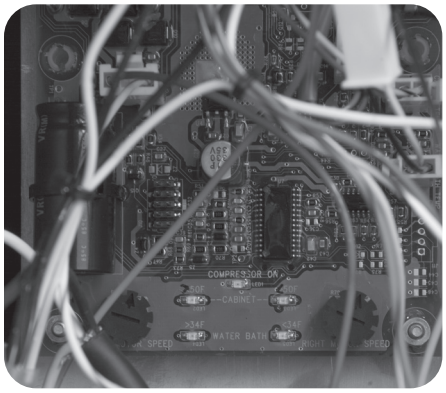
Os tamanhos das porções são predefinidos, mas podem ser ajustados seguindo as etapas abaixo.

1. Coloque a chave de programa (perto do painel de controle principal) na posição ON. (Em modelos mais antigos sem chave de programa, coloque a Chave de Bloqueio de Dispensa na posição DESLIGADA)
2. Pressione e segure os botões grande e médio na estação de dispensação mais à esquerda (Estação nº 1) até ouvir o "bipe" da máquina três vezes.
3. Coloque um recipiente de medição sob a estação a ser ajustada e, em seguida, pressione e segure o botão de dispensação apropriado até que a quantidade desejada seja dispensada. A máquina registrará a quantidade de tempo que o botão é pressionado continuamente. Se o botão for solto cedo demais, simplesmente esvazie o recipiente e comece de novo.
4. Repita a etapa 3 para todas as estações conforme desejado.
5. Gire a chave de programa para a posição OFF.

CONTROLES DE OPERAÇÃO (Continuação)

Procedimento para retornar todas as cabeças de distribuição ao modo Push and Hold (**Máquinas de interruptor de membrana push and hold**):

1. Desconecte o dispensador da fonte de alimentação.
2. Coloque o interruptor de programa na posição ON.
3. Remova a bandeja coletora e o painel de respingos da frente da máquina e recoloque a bandeja coletora.
4. Para o JDF-2S, pressione e segure um dos botões de distribuição enquanto conecta o dispensador à fonte de alimentação. Para o JDF-4S, pressione e segure os dois botões de distribuição esquerdos enquanto conecta o dispensador à fonte de alimentação. Continue segurando o(s) interruptor(es) de distribuição até que todos os 4 LEDs de temperatura na placa de circuito comecem a piscar lentamente (isso leva cerca de 5 segundos). Solte o(s) interruptor(es) de distribuição.
5. Pressione e solte qualquer botão de distribuição três vezes.
6. Coloque a chave de programa de volta na posição OFF.
7. Recoloque o painel de respingo e a bandeja coletora.
8. Coloque um recipiente sob cada bocal de distribuição e pressione os botões de distribuição para confirmar que a máquina está operando no modo pressionar e segurar.



P3585

FIG 15 LEDs de temperatura JDF-2S (Modelos Antigos)

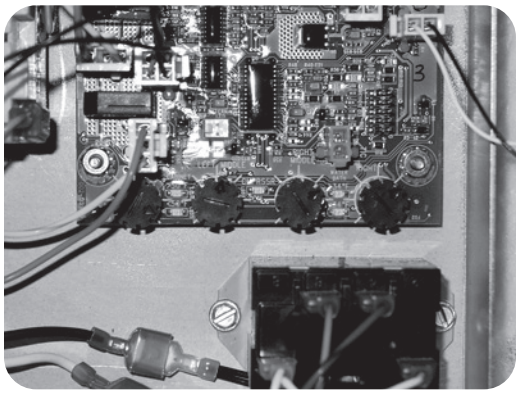

P3845

FIG 16 LEDs de temperatura JDF-4S

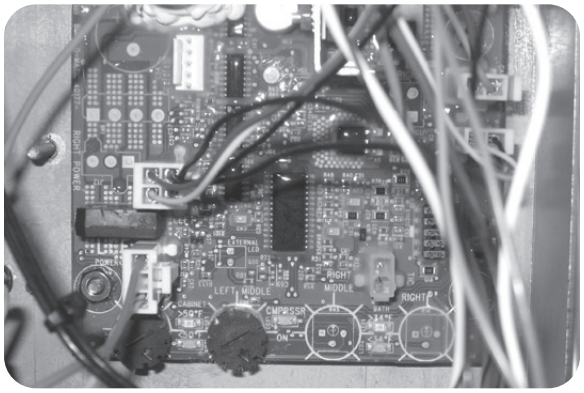


FIG 15A LEDs de temperatura JDF-2S (Modelos atrasados)

AJUSTES E CONFIGURAÇÕES OPCIONAIS

Ajuste do Fluxo de Água: Purgue todas as estações de distribuição para remover o ar da linha de água antes de fazer os ajustes iniciais.

1. Coloque um copo medidor graduado ou a câmara grande do copo brixing vazio (número de peça BUNN-O-MATIC 33095.0000) sob o bocal de distribuição apropriado. Coloque a chave de programa na posição ON.
2. Pressione e solte o "Interruptor de Dispensação de Produto" desejado três vezes. (Nos modelos de Controle de Porções, use os interruptores mais/parada)
3. A posição selecionada dispensará água (sem concentrado) por apenas 3 segundos.
4. Meça a água dispensada. O alvo sugerido é de 3 onças (1 onça por segundo de taxa de fluxo.
5. Ajuste a vazão de água Fig 17, (no sentido horário para aumentar a vazão; no sentido anti-horário para diminuir a vazão) para a proporção de mistura de produto correspondente. A tabela abaixo fornece instruções gerais de brix.
6. Repita as etapas 1 a 5 conforme necessário até que a taxa de fluxo de água correta seja alcançada.

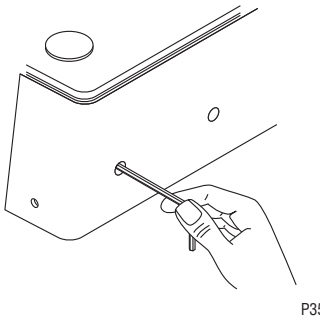


FIG 17 Ajustando o Fluxo de Água Usando chave allen de 1/4"

2+1	*3.0 fl. oz (89 ml) per 3-second test	Prune Juice Other	16.0% *
4+1		Orange Juice	11.8%
		Pineapple Juice	12.8%
5+1	*3.0 fl. oz (89 ml) per 3-second test	Cranberry Fruit Cocktail	14.0%
		Grapefruit Juice	10.6%
		Lemonade	
		Apple Juice	12.0%
3+1 through 7+1		Fruit Punch	
		Grape Juice	13.0%
		Other	*
Above 7+1	*4.0 fl. oz (118 ml) per 3-second test	Other	*
High Viscosity Juice	3.0 fl. oz (89 ml) per 3-second test	As Required	-

*A vazão máxima pode ser menor dependendo da pressão de abastecimento de água em cada local.
As informações para produtos específicos listados nesta tabela devem ser usadas apenas como referência. Consulte o rótulo do produto para obter a proporção exata da mistura e/ou % brix. Consulte o rótulo do produto para obter a porcentagem de brix desejada.

7. Repita os passos 1 a 5 para as posições de distribuição restantes.
8. Coloque a chave de programa de volta na posição OFF.

AJUSTES E CONFIGURAÇÕES OPCIONAIS

Concentrados Congelados

1. Descongele o concentrado congelado em um ambiente refrigerado de 35 a 40 graus F (1,6 a 4,4 graus C) por 36 a 48 horas antes do uso.

NOTA: Carregar concentrado congelado no gabinete do produto pode causar danos à máquina. Este dano não é coberto pela garantia.

2. Misture bem o concentrado descongelado agitando vigorosamente o recipiente do produto.
3. Abra a porta do dispensador.
4. Antes de colocar o recipiente do produto no dispensador, certifique-se de que o o-ring no adaptador do recipiente esteja lubrificado. Isso facilitará a remoção do recipiente quando for necessário.
5. Coloque o recipiente do produto na posição desejada e pressione-o firmemente na abertura do adaptador do frasco.
6. Abra o orifício de ventilação no recipiente do produto.

Nota: O concentrado no recipiente deve estar completamente descongelado e estar dentro da faixa de temperatura de 35-40 graus F (1,6-4,4 graus C). O produto fora dessa faixa de temperatura, especialmente abaixo, produzirá uma bebida “fora do brix”.

Concentrados Ambientes (Opcional)

1. Instale um kit de conversão de concentrado de ambiente (número de peça BUNN-O-MATIC 33699.0002) de acordo com as instruções fornecidas no kit.
2. Conecte a mangueira do produto concentrado à linha de concentrado apropriada localizada na parte traseira do dispensador.
3. Conecte a outra extremidade da mangueira do produto ao recipiente do produto por meio de um encaixe apropriado.

PREPARAÇÃO

1. Abra a porta do dispensador
2. Carregue o concentrado de acordo com as instruções na seção Carregamento.
3. Feche a porta do dispensador.
4. Coloque um recipiente grande sob o bocal de distribuição apropriado.

Pressione e segure o “Interruptor de Dispensação de Produto” até que o concentrado saia do bocal de dispensação.
Observação: Isso pode levar vários segundos, dependendo da instalação e da velocidade definida da bomba.

Ajuste de velocidade da bomba

1. Desconecte o dispensador da fonte de alimentação.
2. Remova a bandeja coletora.
3. Remova os dois parafusos que prendem o painel de abertura e remova o painel de abertura
4. Localize os botões de ajuste na placa de circuito.
   Comece com o botão de ajuste na posição das nove horas.
5. Gire os botões de ajuste no sentido horário para aumentar a velocidade e no sentido anti-horário para diminuir a velocidade.
   Se ocorrerem salpicos durante a distribuição, reduza o caudal de água. Em seguida, reajuste a velocidade da bomba para atingir a meta de relação/brix adequada.
6. As posições dos botões correspondem diretamente aos locais das estações de distribuição.
   : Alguns modelos 2S possuem 4 botões de ajuste na placa de circuito. Para esses modelos, use os dois botões mais à esquerda para fazer os ajustes de velocidade da bomba. A maioria à esquerda é a estação nº 1 (distribuição do lado esquerdo) e o centro esquerdo é a estação nº 2 (distribuição do lado direito).
7. Reinstale o painel de respingo e a bandeja coletora e reconecte o dispensador à fonte de alimentação.

AJUSTES E CONFIGURAÇÕES OPCIONAIS

Ajuste da relação Brix

1. Ajuste o fluxo de água conforme descrito em . Registre a configuração de saída de água para referência posterior em cada cabeça de distribuição. Alvo sugerido é de 3 onças.
2. Coloque a chave de programa na posição ON.
3. Coloque um recipiente de medição sob o bico dispensador, pressione e solte o botão DISPENSE 6 vezes.

: Para melhores resultados, descarte a primeira amostra e meça uma segunda amostra. Repita a mesma prática após cada ajuste.

4. Registre o total de onças dispensadas.
5. Consulte a tabela Brix/Proporção abaixo para confirmar a quantidade total dispensada adequada para a proporção desejada e a saída de água registrada anteriormente.
6. Para aumentar ou diminuir a saída do produto, consulte a seção de ajuste da velocidade da bomba.
7. Coloque a chave de programa de volta na posição OFF.

3 second water dispense in ounces	Ratio Target 2:1	3:1	4:1	5:1	6:1	7:1	8:1	9:1	10:1	11:1	12:1
1.5	2.25	2.00	1.88	1.80	1.75	1.71	1.69	1.67	1.65	1.64	1.63
1.75	2.63	2.33	2.19	2.10	2.04	2.00	1.97	1.94	1.93	1.91	1.90
2.0	3.00	2.67	2.50	2.40	2.33	2.29	2.25	2.22	2.20	2.18	2.17
2.25	3.38	3.00	2.81	2.70	2.63	2.57	2.53	2.50	2.48	2.45	2.44
2.5	3.75	3.33	3.13	3.00	2.92	2.86	2.81	2.78	2.75	2.73	2.71
2.75	4.13	3.67	3.44	3.30	3.21	3.14	3.09	3.06	3.03	3.00	2.98
3.0	4.50	4.00	3.75	3.60	3.50	3.43	3.38	3.33	3.30	3.27	3.25
3.25	4.88	4.33	4.06	3.90	3.79	3.71	3.66	3.61	3.58	3.55	3.52
3.5	5.25	4.67	4.38	4.20	4.08	4.00	3.94	3.89	3.85	3.82	3.79
3.75	5.63	5.00	4.69	4.50	4.38	4.29	4.22	4.17	4.13	4.09	4.06
4.0	6.00	5.33	5.00	4.80	4.67	4.57	4.50	4.44	4.40	4.36	4.33

3 second water dispense in milliliters	Ratio Target 2:1	3:1	4:1	5:1	6:1	7:1	8:1	9:1	10:1	11:1	12:1
44.4	66.5	59.1	55.5	53.2	51.8	50.7	49.9	49.3	48.8	48.4	48.1
51.8	77.6	69.0	64.7	62.1	60.4	59.1	58.2	57.5	56.9	56.5	56.1
59.1	88.7	78.9	73.9	71.0	69.0	67.6	66.5	65.7	65.1	64.5	64.1
66.5	99.8	88.7	83.2	79.8	77.6	76.0	74.9	73.9	73.2	72.6	72.1
73.9	110.9	98.6	92.4	88.7	86.3	84.5	83.2	82.1	81.3	80.7	80.1
81.3	122.0	108.4	101.7	97.6	94.9	92.9	91.5	90.4	89.5	88.7	88.1
88.7	133.1	118.3	110.9	106.5	103.5	101.4	99.8	98.6	97.6	96.8	96.1
96.1	144.2	128.1	120.1	115.3	112.1	109.8	108.1	106.8	105.7	104.8	104.1
103.5	155.3	138.0	129.4	124.2	120.8	118.3	116.4	115.0	113.9	112.9	112.1
110.9	166.4	147.9	138.6	133.1	129.4	126.7	124.8	123.2	122.0	121.0	120.1
118.3	177.4	157.7	147.9	141.9	138.0	135.2	133.1	131.4	130.1	129.0	128.1

AJUSTES E CONFIGURAÇÕES OPCIONAIS

Ajuste do produto

1. Ajuste o fluxo de água conforme descrito em Teste e ajuste do fluxo de água.
2. Coloque um recipiente vazio sob o bocal de distribuição apropriado.
3. Pressione e segure o “Interruptor de Dispensação de Produto”, até que a água e o concentrado comecem a fluir livremente do bocal de dispensação.
4. Descarte o produto coletado anteriormente e coloque o recipiente vazio de volta sob o bocal de distribuição.
5. Pressione e segure o “Interruptor de Dispensação de Produto” até que o copo esteja cheio.
6. Agite o conteúdo do copo e use o refratômetro (conforme as instruções do fabricante) para verificar o percentual de brix.
7. Ajuste a velocidade da bomba (para baixo para diminuir o percentual de brix; para cima para aumentar o percentual de brix) para atingir o percentual de brix correto conforme descrito em Ajuste da velocidade da bomba.

Ajuste de fluxo de água fria opcional

Alguns dispensadores são equipados com uma válvula de dispensação de água fria opcional. Recomenda-se ajustar a taxa de fluxo na configuração inicial do dispensador. O ajuste para a água fria pode ser localizado dentro do dispensador atrás do painel de serviço direito. A válvula de distribuição de água fria é montada na estrutura logo acima do banho de gelo. Acoplada a esta válvula está uma válvula de ajuste do tipo agulha. Gire o ajuste no sentido horário para diminuir o fluxo de água e no sentido anti-horário para aumentar o fluxo de água.

Bloqueio do dispensador

As funções de dispensação do dispensador podem ser desligadas para evitar o uso não autorizado do dispensador, mantendo o sistema de refrigeração funcionando.

1. Os primeiros modelos têm o interruptor Dispense Lockout na parte frontal inferior do dispensador, atrás da bandeja coletora. Os dispensadores de suco de modelos posteriores têm o interruptor Dispense Lockout localizado na parte traseira da porta do gabinete na parte superior.
2. Coloque o interruptor na posição OFF para evitar a distribuição.
3. Coloque o interruptor na posição ON para permitir a distribuição.

NOTA: Este interruptor também operará as luzes das portas nos modelos equipados com este recurso.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Diariamente: procedimento de enxágue

Ferramentas necessárias: 32 onças. (946 ml) mínimo de recipiente vazio

1. Abra a porta do dispensador. Levante os recipientes dos produtos e remova-os da máquina.
2. Feche a porta e coloque um recipiente vazio sob o bico dispensador.
3. Distribua a partir de cada estação até que a água limpa saia do bocal de distribuição.
4. Abra a porta do dispensador e reconecte todos os recipientes do produto.

Diariamente: Lavagem de Peças

1. Remova e lave o(s) bico(s) de distribuição, a bandeja coletora e a tampa da bandeja coletora em uma solução de detergente neutro. Enxágue bem. Use a escova (00674.0000) para limpar o interior e a área do oring nos bicos de distribuição.
2. Limpe o painel frontal, as áreas ao redor do(s) bico(s) de distribuição e o compartimento refrigerado com um pano limpo e úmido.
3. Utilize uma escova e uma solução de detergente suave para limpar o interior da área de distribuição onde os bicos de distribuição são removidos. Limpar.

Processo de higienização para semiautomático e manual

Ferramentas necessárias: 1 balde vazio de 18,9 litros, desinfetante (opções na lista abaixo) e recipiente(s) de concentrado limpo(s) vazio(s).

1. Remova todo o concentrado do dispensador e guarde em um compartimento refrigerado separado.
2. Encha o(s) recipiente(s) de concentrado vazio(s) limpo(s) com aproximadamente 32 onças. (946 ml) de água quente da torneira (aproximadamente 140 graus F (60 graus C). Coloque os recipientes de água quente no dispensador (assim como o concentrado).
3. Coloque um recipiente vazio sob os bicos de distribuição.
4. Pressione e segure o botão de distribuição em cada estação até que o fluxo dos bicos saia limpo (cerca de 30 segundos). Nota: o dispensador não permitirá que todas as estações funcionem ao mesmo tempo.
5. Depois de concluído, remova o(s) recipiente(s) e esvazie-o.
6. Remova cada bico de distribuição e elemento de mistura e coloque-o em água quente da torneira para remover o excesso de polpa.
7. Prepare 9,46 litros de solução desinfetante (lista de opções abaixo).
8. Coloque o(s) bico(s) e o(s) elemento(s) de mistura em um recipiente separado de 1 litro de soluções sanitizantes e misture bem. Deixe as peças de molho por 2 minutos.
9. Limpe o(s) receptáculo(s) do bocal de distribuição (válvulas de distribuição) com a solução sanitizante e uma escova de cerdas macias.
10. Limpe o(s) adaptador(es) de entrada do frasco de concentrado usando a solução sanitizante e uma escova de cerdas macias.
11. Substitua o(s) elemento(s) de mistura e o(s) bico(s).
12. Encha aproximadamente 128 onças (3,8 L) de solução sanitizante limpa em recipiente(s) de concentrado limpo e vazio(s). Não use a solução desinfetante usada na etapa 10. Coloque o(s) recipiente(s) no dispensador.
13. Coloque o balde vazio de 5 galões sob os bicos de distribuição.

Para higienização semiautomática antes do número de série JDF0016500:

14. a. Para o JDF-2S, pressione e segure ambos os botões de distribuição por cerca de 10 segundos para iniciar o ciclo de higienização.

b. Para o JDF-4S, pressione e segure os três botões de distribuição mais à esquerda (Estações 1, 2 e 3) por cerca de 10 segundos para iniciar o ciclo de higienização. O ciclo começará com apenas uma das estações de distribuição dispensando. Observação: O ciclo consistirá em um tempo de distribuição de 1 minuto (alternado) em cada estação, depois 5 minutos de tempo de imersão e, em seguida, um tempo de distribuição de 2 minutos (alternado) em cada estação.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO PREVENTIVA (Continuação)

Para higienização semiautomática efetiva S/N JDF0016500 e superior:

14. Coloque o interruptor de programa na parte inferior da máquina na posição "ON".

a. Para o JDF-2S, pressione o botão de distribuição esquerdo 2 vezes e, em seguida, pressione o botão de distribuição direito 2 vezes.

b. Para o JDF-4S, pressione o botão de distribuição mais à esquerda (estação 1) 2 vezes e, em seguida, o botão central esquerdo (estação 2) 2 vezes. O ciclo começará com apenas uma das estações de distribuição dispensando. Observação: O ciclo consistirá em um tempo de distribuição de 1 minuto (alternado) em cada estação, depois 5 minutos de tempo de imersão e, em seguida, um tempo de distribuição de 2 minutos (alternado) em cada estação.

Para higienização manual:

14. a. Dispense cada estação por 1 minuto.

b. Deixe de molho por 5 minutos.

c. Dispense cada estação por 2 minutos.

NOTA: Nos modelos de controle de porção, use os interruptores de adição/parada.

15. Quando o ciclo acima for concluído, remova a solução sanitizante e substitua por concentrado.

16. Em cada estação, pressione e segure o botão de distribuição até que o produto apareça. Em seguida, distribua um copo de 12 onças (354,9 ml) do produto acabado e descarte.

17. Limpe as superfícies internas e externas com um pano limpo e úmido.

Opções de produtos desinfetantes:

Desinfetantes à base de cloro - 1 pacote de desinfetante Kay-5 (ou ingredientes ativos equivalentes) em 9,46 litros de água a no mínimo 26,6 ˚C para garantir 100 PPM de cloro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO PREVENTIVA (Continuação)

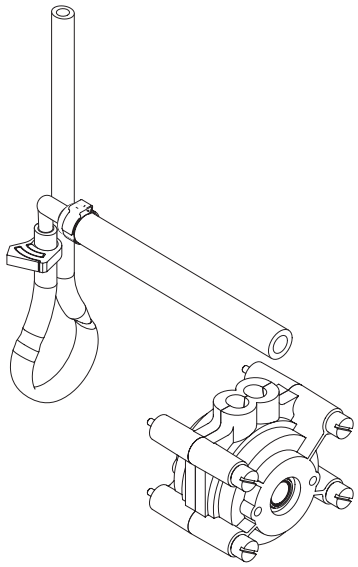
Semanalmente: Limpe as serpentinas e o filtro do condensador

1. O filtro removível pode ser limpo com água morna e sabão.
2. Use uma escova de cerdas macias para limpar a sujeira acumulada no condensador.

Anualmente: Verifique o nível de água no banho de gelo. Complete se necessário.

Anualmente: Substitua a Tubulação da Bomba

39690.0000	Kit de tubos JDF-2S & JDF-4S
39688.0000	Montagem do Tubo



1. Abra a porta do dispenser.
2. Remova todos os recipientes do produto e coloque-os em um ambiente refrigerado (35-40 graus F [1,6-4,4 graus C]). Desconecte todas as conexões para produtos ambientais do adaptador de garrafa.
3. Enxágue todas as estações de distribuição seguindo as etapas descritas em “PROCEDIMENTO DE ENXAGUAMENTO DIÁRIO”.
4. Desconecte o dispensador da fonte de alimentação.
5. Remova a tampa da plataforma de distribuição.
6. Desconecte a(s) linha(s) de água da plataforma de distribuição da(s) linha(s) de abastecimento dentro do gabinete refrigerado e desconecte a(s) conexão(ões) da(s) fiação(ões) do(s) receptáculo(s) do gabinete.
7. Remova o(s) parafuso(s) de montagem que prende(m) a(s) plataforma(s) de distribuição ao gabinete .
8. Puxe a(s) plataforma(s) de distribuição completamente para fora do gabinete e coloque-a sobre uma superfície de trabalho plana.
9. Feche a porta do dispenser.
10. Remova os 4 parafusos que prendem o cabeçote da bomba.
11. Separe cuidadosamente a cabeça da bomba.
12. Puxe cuidadosamente o tubo da bomba ao redor do rotor da bomba.
13. Solte as braçadeiras que prendem a tubulação da bomba antiga aos cotovelos de plástico.
14. Puxe os cotovelos de plástico da tubulação da bomba antiga e descarte a tubulação da bomba antiga.
15. Insira os cotovelos de plástico na nova tubulação da bomba e prenda-a com os grampos.
16. Enrole cuidadosamente a nova tubulação da bomba ao redor do rotor da bomba.
17. Monte novamente o corpo da bomba no conjunto da plataforma.
18. Repita os passos 10 a 17 para a(s) bomba(s) restante(s).
19. Recoloque a(s) plataforma(s) de distribuição no gabinete refrigerado, certificando-se de reconectar todas as conexões elétricas e de água.
20. Recoloque a tampa da plataforma de distribuição.
21. Ligue o dispensador.
22 Instale recipientes com água de enxágue, execute cada estação e verifique se há vazamentos. Repare os vazamentos conforme necessário.
23. Substitua a prateleira do produto e os recipientes do produto. Reconecte todas as conexões aos recipientes do produto ambiente.
24. Escorve as bombas conforme descrito em “ESCORVAMENTO” na Seção de Enchimento Inicial.

LISTA DE FUNÇÕES

Indicadores de LED da placa de circuito - JDF-2S (modelos anteriores)

LED #	LED Cor	Ilumina:
1	Verde	Quando o compressor deve estar LIGADO.
2 Gabinete	Vermelha	Quando a temperatura do gabinete estiver acima de 50 graus F.
		Pisca lentamente quando a temperatura do gabinete excede 50 graus F por 4 horas. As funções de dispensação são bloqueadas nesta condição. Desligue o dispensador para reiniciar.
		Pisca rapidamente se a distribuição for tentada na condição de bloqueio.
		O circuito do termistor do gabinete aberto piscará os #2 e #3 LEDs 1 vez a cada 3 segundos.
		O termistor do gabinete em curto fará com que os #2 e #3 LEDs fiquem fixos.*Este modo desativa a falha de bloqueio de baixa temperatura do gabinete.
		3 Gabinete Verde Quando a temperatura do gabinete estiver abaixo de 50 graus F.
4 Banho	vermelha	Quando a temperatura do banho estiver acima de 34 graus F.
		Pisca lentamente quando o compressor está em um período de atraso de 6 minutos.
		O circuito do termistor de banho aberto piscará os LEDs #4 e #5 1 vez a cada 3 segundos. O compressor não funcionará nesta condição.
		O circuito do termistor do banho em curto piscará os LEDs #4 e #5 2 vezes a cada 3 segundos. O compressor não funcionará nesta condição.
5 Banho	Verde	Quando a temperatura do banho estiver abaixo de 34 graus F.

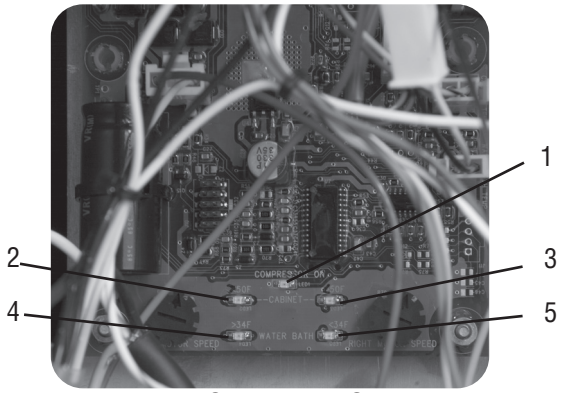


FIG 18 JDF-2S P3585
(Modelos Antigos)

LISTA DE FUNÇÕES (Continuação)

Indicadores de LED da placa de circuito - JDF-2S (modelos anteriores)

LED #	LED Color	Ilumina:
1 banho	vermelha	Quando a temperatura do banho estiver acima de 34 graus F.
		Pisca lentamente quando o compressor está em um período de atraso de 6 minutos.
		O circuito do termistor de banho aberto piscará os LEDs nº 1 e nº 2 1 vez a cada 3 segundos. O compressor não funcionará nesta condição.
		O circuito do termistor do banho em curto piscará os LEDs nº 1 e nº 2 2 vezes a cada 3 segundos. O compressor não funcionará nesta condição.
2 banho	Verde	Quando a temperatura do banho estiver abaixo de 34 graus F.
3	Verde	Quando o compressor deve estar LIGADO.
4 Gabinete	vermelha	Quando a temperatura do gabinete estiver acima de 50 graus F.
		Pisca lentamente quando a temperatura do gabinete excede 50 graus F por 4 horas. As funções de dispensação são bloqueadas nesta condição. Desligue o dispensador para reiniciar.
		Pisca rapidamente se a distribuição for tentada na condição de bloqueio.
		O circuito do termistor do gabinete aberto piscará os LEDs nº 4 e nº 5 1 vez a cada 3 segundos.
		O termistor do gabinete em curto fará com que os LEDs nº 4 e nº 5 fiquem fixos.*Este modo desativa a falha de bloqueio de baixa temperatura do gabinete.
5 Gabinete	Verde	Quando a temperatura do gabinete estiver abaixo de 50 graus F.

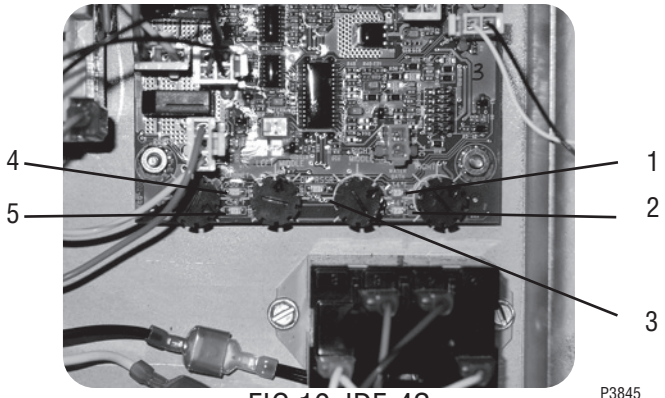


FIG 19 JDF-4S