BUNN
Quality Since 1840

Ultra® NX

Frozen Beverage Dispensers

INSTALLATION & OPERATING GUIDE

For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-286-6070.

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

58039.0001 B 6/23 © 2021 Bunn-O-Matic Corporation

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) warrants equipment manufactured by it as follows:

1) All coffee and tea dispensers/servers, MCR/MCP/MCA single cup brewers, and BUNNlink® electronic circuit and/or control boards – 1 year parts and 1 year labor.
2) Product-specific warranties for Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp®, and others – 1 year parts and 1 year labor. Please visit **commercial.bunn.com/support/warranty-lookup** for further details.
3) All other equipment – 2 years parts and 1 year labor plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards – parts and labor for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment – 5 years parts and 1 year labor.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. BUNN warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by BUNN or that, in BUNN’s judgment, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal wear with use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving BUNN prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (217) 529-6601 or by writing to Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) if requested by BUNN, shipping the defective equipment prepaid to an authorized BUNN service location; and 3) receiving prior authorization from BUNN that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of BUNN are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on BUNN. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If BUNN determines in its sole discretion that the equipment does not conform to the warranty, BUNN, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labor (during the applicable parts and labor warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a BUNN Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER’S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN’S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall BUNN be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer’s customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental or consequential damages.

CONTENTS

Warranty....2
Introduction....3
Site Preparation....3
North American and CE Requirements....4
User Notices....5
Electrical Requirements....5
Initial Setup....6
Internal Brixing System Adjustment Instructions....8
Operating Controls....9
Using the Dispenser for Granita-Type Products....10
Using the Dispenser for Cold Liquid Products....10
Software Programming....11
Other Recommendations For Your Dispenser....15
Cleaning - Recommended Daily....16
Assembly Following Cleaning....18
Preventive Maintenance....20
Autofill Installation Instructions....21
Autofill Sanitizing Instructions....22
CFV Autofill Installation Instructions....23
Autofill Sanitizing Instructions....24

INTRODUCTION

This equipment dispenses granita-type and cold liquid drinks on demand from separate hoppers. Operating controls are accessible only through password protection.

SITE PREPARATION

The dispenser is very heavy. Place it on a sturdy counter or shelf capable of supporting at least 180 lbs. It is for indoor use only.

The dispenser must have at least six inches of space behind it. This space is needed for airflow, air filter removal, and cleaning. A clearance of at approximately six inches is recommended between the dispenser sides and the wall or another appliance. The dispenser performs better if not placed near any heating appliance. Leave some space so the dispenser can be moved for cleaning.

NORTH AMERICAN REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 41°F to 90°F (5°C to 32°C).
- For proper operation, this appliance must be installed where humidity is less than 50%.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by pressure washer.
- This appliance can be used by persons if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.
- Machine must not be immersed for cleaning.
- This appliance is intended for commercial use in applications such as:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  – by clients in hotel and motel lobbies and other similar types of environments
- Access to the service areas permitted by Authorized Service personnel only.

CE REQUIREMENTS

- WARNING: Keep clear of obstruction for all ventilation openings in the appliance enclosure.
- WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- WARNING: Do not damage the refrigerating circuit.
- WARNING: In order to reduce flammability hazards the installation of this appliance must only be carried out by suitably qualified personnel.
- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 32°C.
- For proper operation, this appliance must be installed where humidity is less than 50%.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.
- Machine must not be immersed for cleaning.
- Machine rated IX P1.

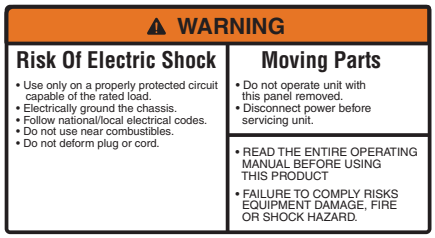
continued >

CE REQUIREMENTS (continued)

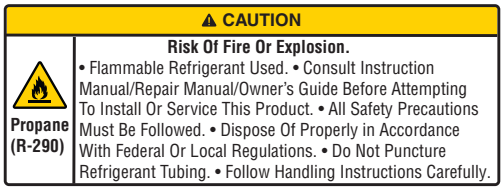
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Refrigerant must be reclaimed by authorized service personnel before disposal of this equipment.
- This equipment must be properly disposed of per WEEE regulations.
  Please see https://commercial.bunn.com/help for explanation and instructions.
- The A-Weighted sound pressure level is below 70 dBA.

USER NOTICES

Carefully read and follow all notices on the equipment and in this manual. They were written for your protection. All notices are to be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.

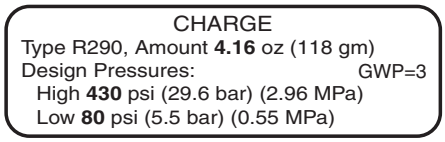


57864.0000

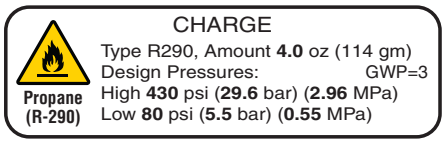


57863.0000

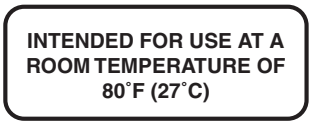
57862.0000



29373.0005



29373.0006
(220 - 240V)



29979.0000

WARNING: Equipment contains a highly flammable refrigerant.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CAUTION – Improper electrical installation will damage components. An electrician must provide electrical service as specified below.

Model ULTRA-NX: This dispenser has an attached cord set and requires a 2-wire, grounded, individual branch circuit rated 120 volts ac, 15 amp, single phase, 60 Hz. The mating connector must be a NEMA 5-15R. (Refer to the data plate for exact electrical requirements.)

Model ULTRA-NXA: This dispenser has an attached cord set and requires a 2-wire, grounded, individual branch circuit rated 220-240 volts ac, 10 amp, single phase, 50 Hz. (Refer to the data plate for exact electrical requirements.)

NOTE: Bunn-O-Matic does not recommend the use of any extension cord with these dispensers.

120 Volt Models

220-240 Volt EURO Model

220-240 Volt UK Model

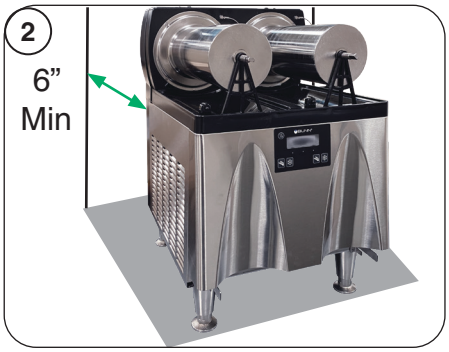
120 & 220-240 Volt AC Models

NOTE: This electrical service consists of 2 current carrying conductors (L1 and Neutral) and a separate conductor for chassis ground.

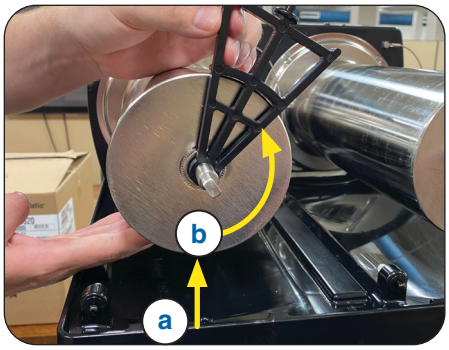
INITIAL SETUP

CAUTION – The dispenser is very heavy! Use care when lifting or moving it. Use at least two people to lift or move the dispenser.

1 Remove all shipping materials, including the Compressor Support Eye Bolt, the Cooling Drum Supports, the “Do Not Lift Here” signs from the Cooling Drums, and the “Rinse Before Using” signs from the hoppers.



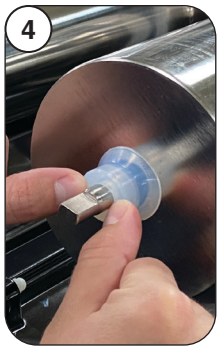
2. Set the dispenser on a sturdy counter top. The dispenser requires a minimum of 6.0” air clearance at the rear of the dispenser. For optimum performance, **Do Not** let warm air from surrounding machines blow on the ULTRA dispenser.



NOTE: To remove both Cooling Drum Supports.

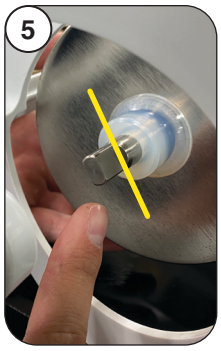
a. Lift Cooling Drums up slightly.

b. Spin Cooling Drum Supports and pull off.



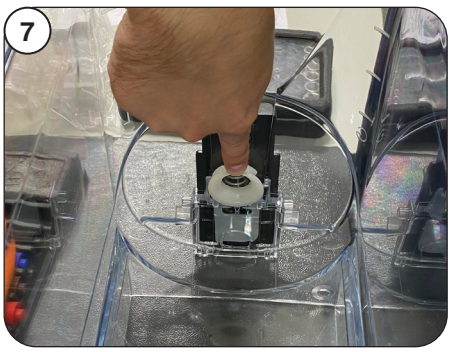
3. Apply provided lubricant to Auger Shaft Seals on side facing Cooling Drums.

4. Install Auger Shaft Seals on the ends of the Cooling Drums. Push the Auger Shaft Seals as far as they will go.

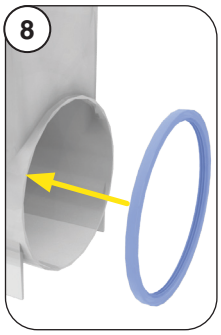


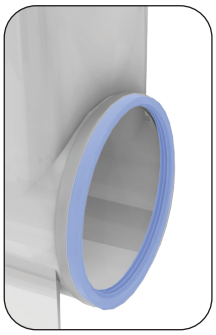
5. Align the Auger Shaft with the Flat Fin of the Auger.

6. Push Augers as far as they will go on Cooling Drum and rotate them so the Flat Fins are flush inside Auger.



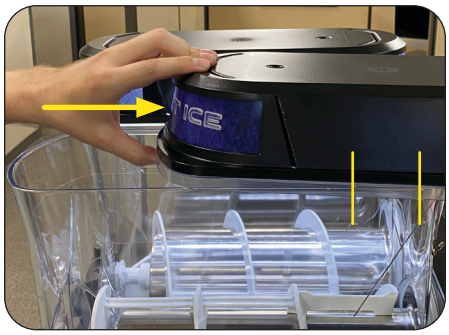
7. Install Auger Nose Bushing into interior slots of both hoppers



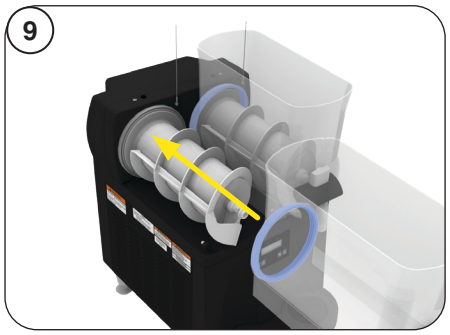


8. Install a Hopper Seal over the back of each hopper.

   NOTE: Press firmly around the edge of the seal.



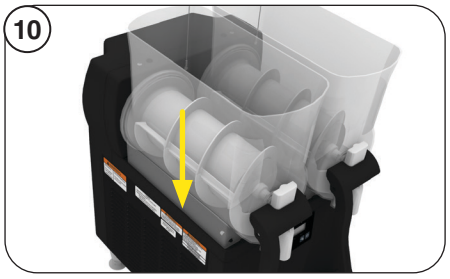
NOTE: When ready to fill with product, lift slightly and slide back until the two notches in the bottom of lid touch the back of the hopper.



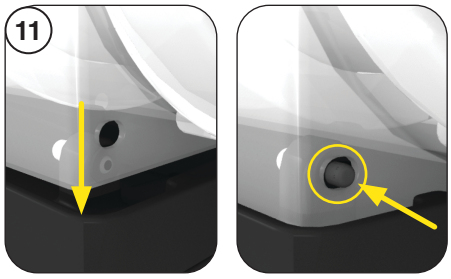
9. Thoroughly rinse the Hoppers and install them over the Augers and Cooling Drums.

continued >

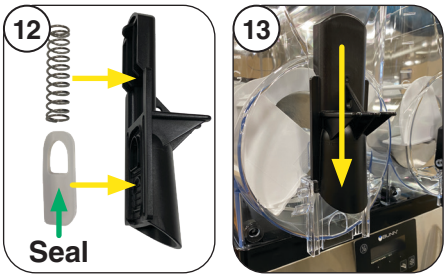
INITIAL SETUP



10. Slide the Hoppers into place and push down.

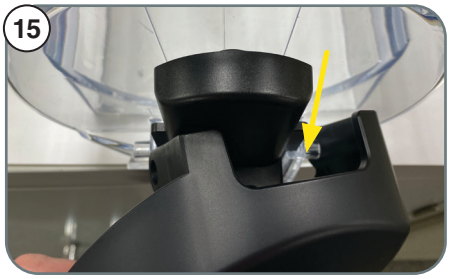


11. The Hoppers are seated correctly when the Lock Plunger snaps into place and sticks out.



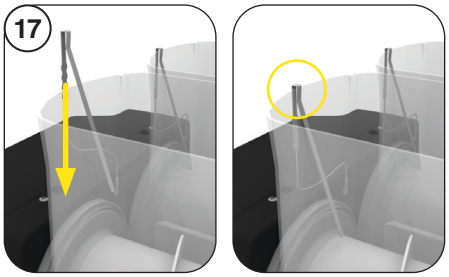
12. Place Spring and Seal in Faucet Valve.
13. Carefully slide Faucet Valve Assembly into place on the Hopper.

14. NOTE: If you have faucets that say “CHILLED” or “FROZEN” (optional), remember to install now as needed.



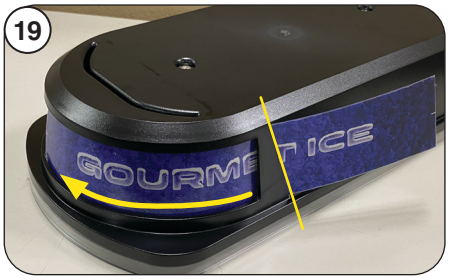
15. To install one of the Handles, start the right side over the Pivot Pin.

16. While slightly twisting the Handle, spread the left side over the left Pivot Pin to snap into place.



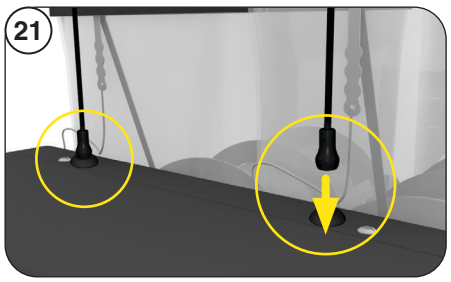
17. Install Level Probes at the top rear of the Hoppers.

18. Remove Protective Film on Displays before installing.



19. Use slots on both sides of each Lid to slide Displays (4) into the fronts and backs of both Lids.

20. Set Lids on the Hoppers.



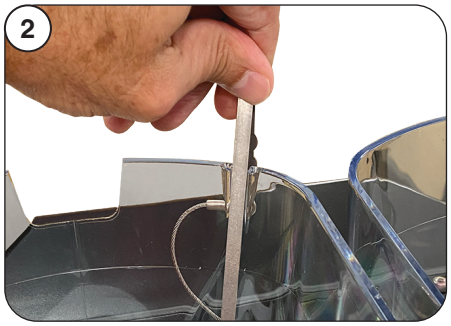
21. Attach each of the Hopper Lid Cords on the back of the Hoppers.

22. Assemble Drip Tray and slide onto metal extensions from base.

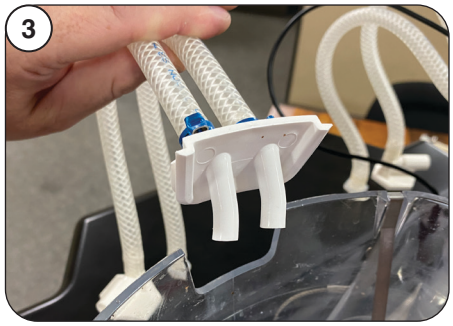
continued >

INTERNAL BRIXING SYSTEM BRIX ADJUSTMENT INSTRUCTIONS

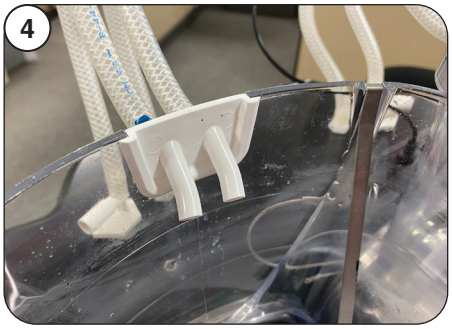
1. Connect Syrup supply lines from BIB System. Connect water lines from source.



2. Install Hoppers onto machine and slide Probes onto Hoppers into slots provided.



3. Route the tubes from the motor cover together and connect to Hopper Fitting.



4. Slide Hopper Fitting into place in the slot on the Hopper.

5. Install customer supplied Pump System. Turn on Pump System and Water Supply. Check all tubing connections for leaks.

*Water supply line should be 30-80 psi (206.8-551.6 kPa)

*Syrup (Product) line should be 40-80 psi (275.8-551.6 kPa)

NOTE: Flush supply syrup lines with sanitizing solution prior to hooking up to input ports on ULTRA unit.

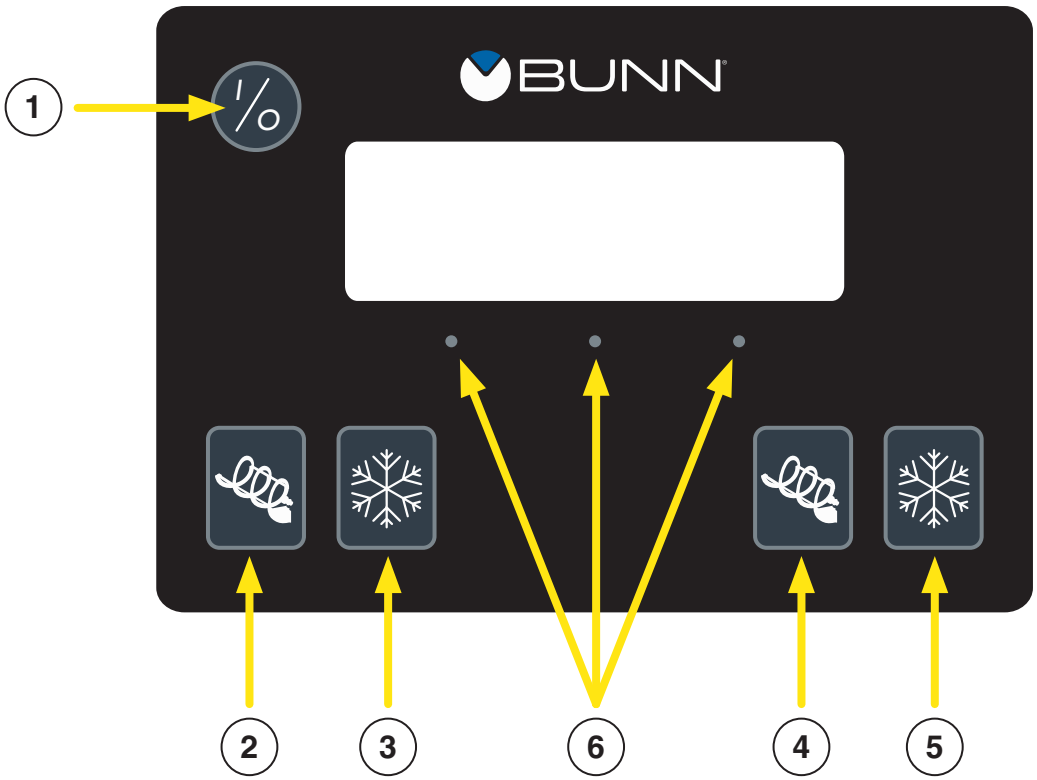
1. Apply power to machine and turn on by pressing the POWER button.
2. Enter the display menu by pressing the Center Dot (• ⊙ •) for about 5 seconds. Press and release the Center Dot to step through the menu to the AUTO REFILL screen. Press and release the Right Dot to select YES. Press and release Center Dot to the TEST REFILL Screen. Press Right Dot for YES.
3. The Activate Valve screen will allow you to test the pumping and refill circuit. Press and hold the ULTRA button to activate the left refill system. Confirm that the left side is filling when the ULTRA button is pressed. Release the ULTRA button to stop the filling process. Repeat this process for the right side by pressing the ICE button to test. Check for leaks at the hoses while the pumping system is running.
4. Run each side until water and product are flowing freely.
5. Take a sample from each side (directly from the tubes going into the hopper) to check for proper brix ratio.
6. Make adjustments to the brix/ratio by turning the screw/valve adjuster on the water side at the top of the motor cover. Turning the screw clockwise will decrease the water flow. Counter-clockwise will increase the water flow. The flow rate on the syrup side is not adjustable.
7. Once the testing is complete, exit the programming menu.
8. The auto fill feature can be turned on by pressing the auger button for each side until the display reads “AUGER REFILL ON”.

   NOTE: The “Delay Refill” option is used to dose in small amounts of new product while delaying between doses. This can help the already frozen product from becoming diluted and not ready to serve. These delay and fill times are to be determined and set based on each application as desired by the end user.

   NOTE: Refill system includes a “Maximum Fill Time” in the software. If the time to fill the hopper exceeds this limit, the hopper lights will flash and a “Refill Fault” will be displayed on the screen. If this occurs, check the product supply to ensure the BIB is not empty. (Change BIB if empty). Then press the Left Dot button for 3 seconds to clear the fault and restart the refill system.

OPERATING CONTROLS

There are five of these switches that will be used for the operation of the dispenser.



1. **Switch - Upper left corner of the control pad:**
   This switch is the ON/OFF toggle switch which powers up the dispenser and the LCD display. When ON the Date and Time toggle back and forth continuously except during programming.

2. **Bottom left corner:**
   This is used to turn the left side Auger Motor to AUGER ON, AUGER OFF or AUGER REFILL ON. (Refill only applicable when installed)

3. **Bottom left corner:**
   This is used to turn the left side ice control to OFF, ICE, CHILL or DEFROST.

4. **Bottom right corner:**
   This is used to turn the right side Auger Motor AUGER ON, AUGER OFF or AUGER REFILL ON. (Refill only applicable when installed)

5. **Bottom right corner:**
   This is used to turn the right side ice control to OFF, ICE, CHILL or DEFROST.

• • • 6. **Three Dots:**
   Where hidden buttons are located to use for Programming.

continued >

USING THE DISPENSER FOR GRANITA-TYPE PRODUCTS

1. Lift the lid slightly for the selected hopper and slide back to gain access to the hopper.

2. Place the pre-mixed liquid product in the selected hopper.

3. Press and release the ON/OFF switch to power on the dispenser.

4. Press and release the appropriate (left or right side) ON/OFF switch to start the Auger Motor and to turn on AutoFill when applicable.

5. Press and release the (OFF/ICE/CHILL) switch and select ICE to begin the cooling process for the selected hopper.

6. Wait for the liquid to freeze to the desired consistency.

HINT: BUNN recommends that the product in the dispenser be thawed each day, usually overnight. The ice granules get too large and a consistent product is difficult to maintain if left frozen for an extended period of time. Set the NIGHT mode for a few hours each night and return it to the DAY mode when the product has thawed sufficiently. You'll know it is in the NIGHT mode because the display will indicate NIGHT MODE, and the hopper light(s) will turn off.

USING THE DISPENSER FOR COLD LIQUID PRODUCTS

1. Lift the lid slightly for the selected hopper and slide back to gain access to the hopper.

2. Place the pre-mixed liquid product in the selected hopper.

3. Press and release the ON/OFF switch to power on the dispenser.

4. Press and release the appropriate (left or right side) ON/OFF switch to start the Auger Motor and to turn on AutoFill when applicable.

5. Press and release the (left or right side) OFF/ICE/CHILL switch and select CHILL to begin the cooling process for the selected hopper.

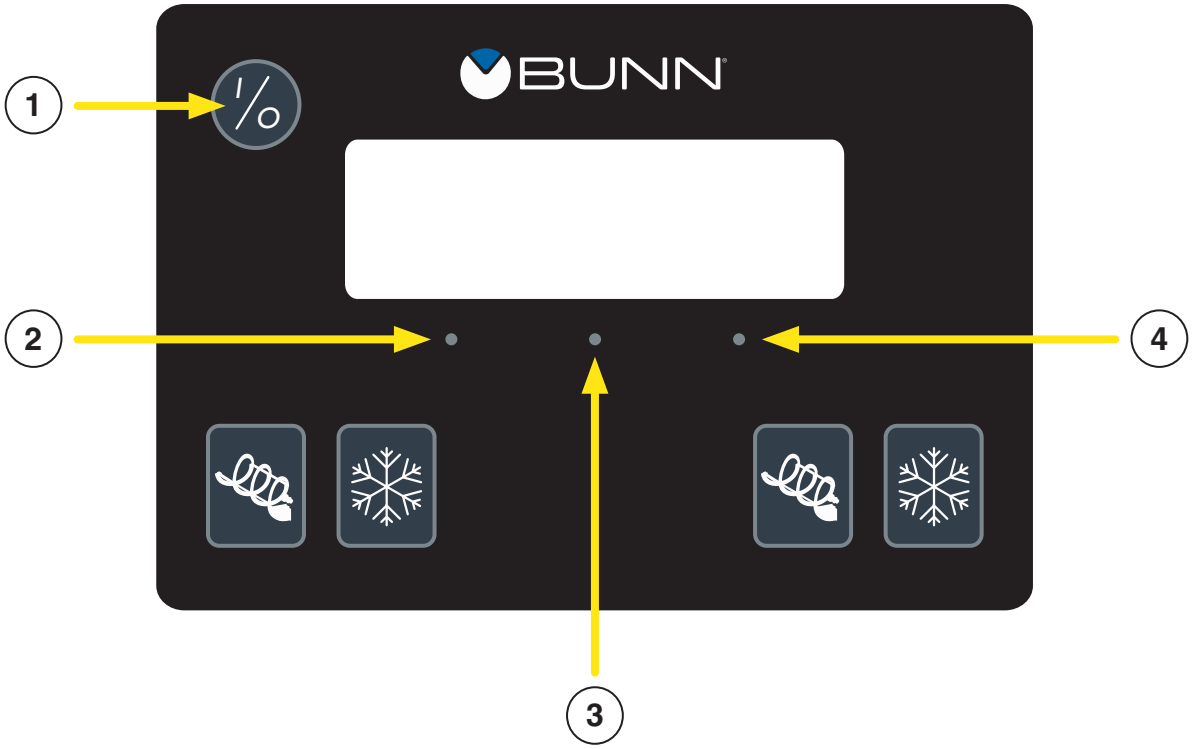
6. Wait for the liquid to cool.

continued >

SOFTWARE PROGRAMMING

Using the menu-driven display on the front of the dispenser, the operator has the ability to alter or modify various parameters such as beverage consistency and set day/night “ON/OFF” times. The operator is also prompted to check a variety of periodic service functions or even a step-by-step cleaning routine. There is also the opportunity to return all changes back to factory default settings.

Access to most controls can be password protected to allow only qualified personnel to make changes.



Programming Switches

To access the programming mode, and to scroll through the different function screens, hidden programming switches are used. There are three of these switches that will be used for the setup of the dispenser.

1. **I/O SWITCH** (upper left corner of the control pad)
   This switch is the ON/OFF toggle switch which powers up the dispenser and the LCD display. This switch is also used as back up switch in menu mode.

2. **LEFT DOT** (left dot under display)
   When prompted by a selection from the menu to answer YES or NO, the Left Dot button is used to answer NO or (-) minus.

3. **CENTER DOT** (center dot under display)
   Press and hold the Center Dot button for 5 seconds to access the Menu Function Index. This switch is also used as NEXT to scroll through the functions.

4. **RIGHT DOT** (right dot under display)
   When prompted by a selection from the menu to answer YES or NO, the Right Dot button is used to answer YES or (+) plus.

continued >

SOFTWARE PROGRAMMING

During normal operations, **TIME**, **DATE**, and **SERIAL NUMBER** toggle back and forth continuously. The following function screens are in the order they appear from the menu display. Each screen will have instructions and procedures to program the various functions of the dispenser.

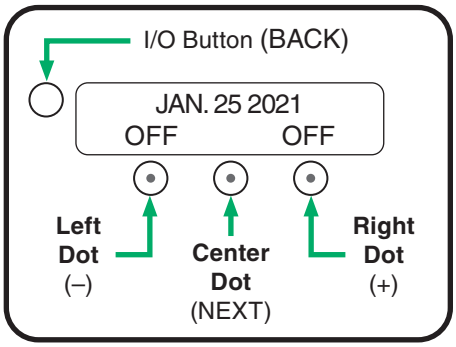
Daily Operations

MENU FUNCTION INDEX

Press and hold the **Center Dot** for five seconds to enter into the **Menu Function** Index.

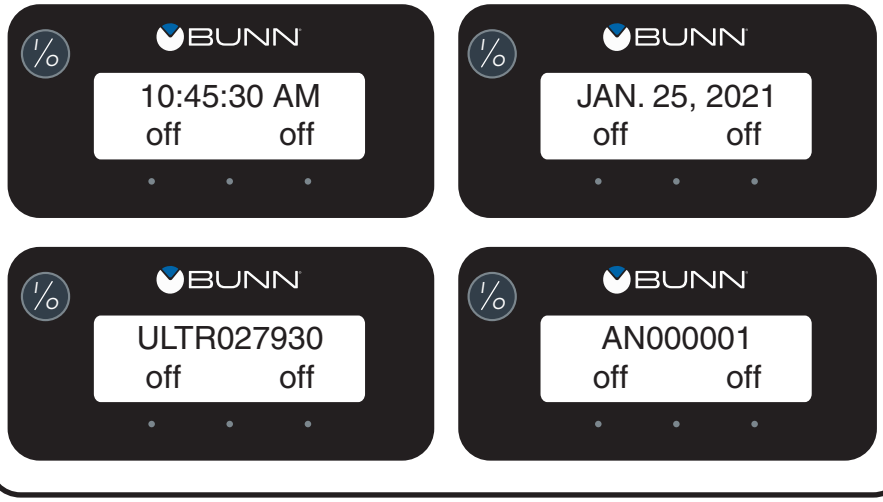
The following screens are in the order that they appear from the **Menu Display**.

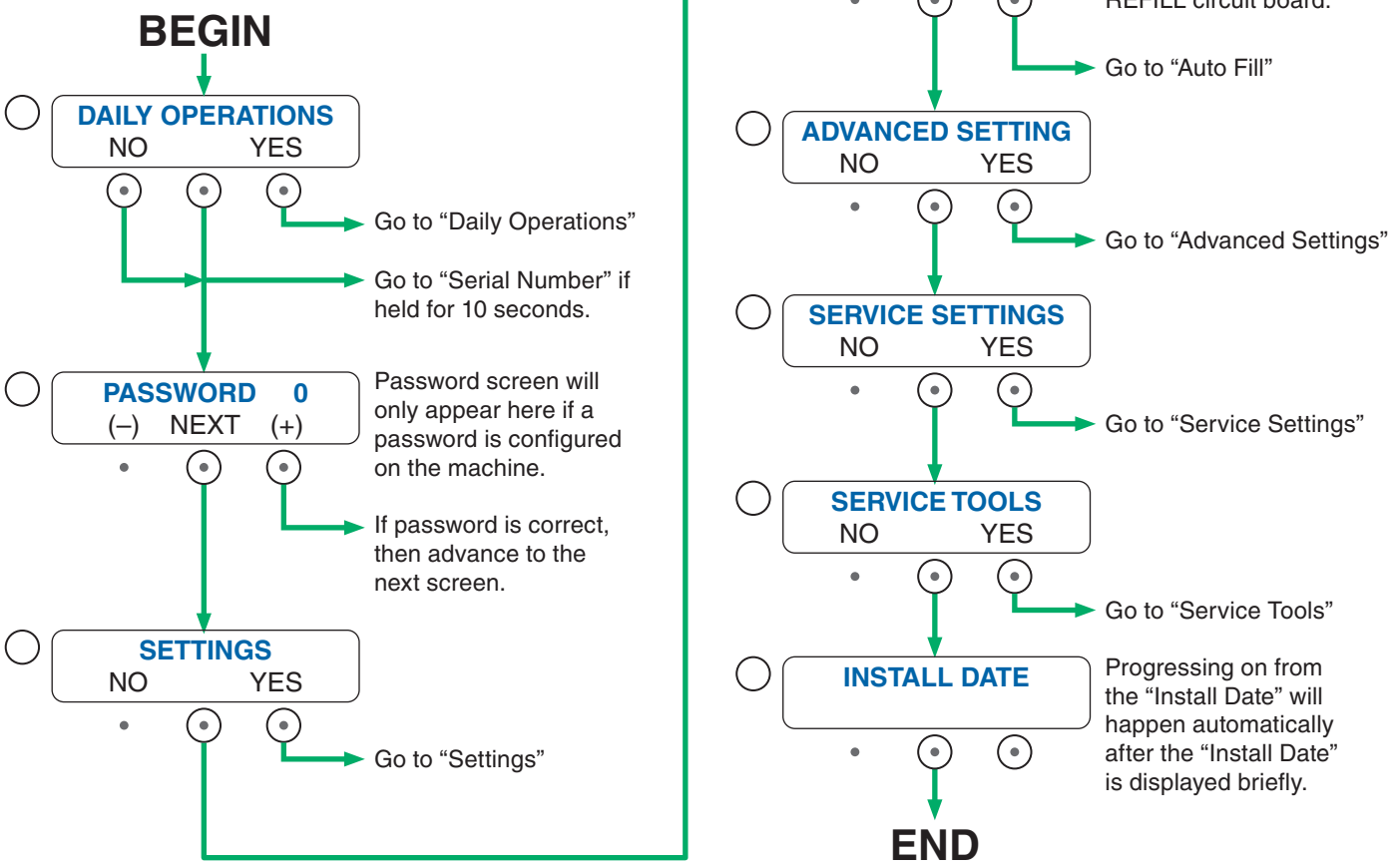
- Pressing **NO** (Left Dot) or **NEXT** (Center Dot) will advance to the next function.
- Press **ON/OFF** (I/O) will back up to the **Previous Screen**. A one minute time out will return to the HOME SCREEN.



HOME SCREENS

Displays the **TIME**, **DATE** and other items if setup by toggling back and forth continuously.



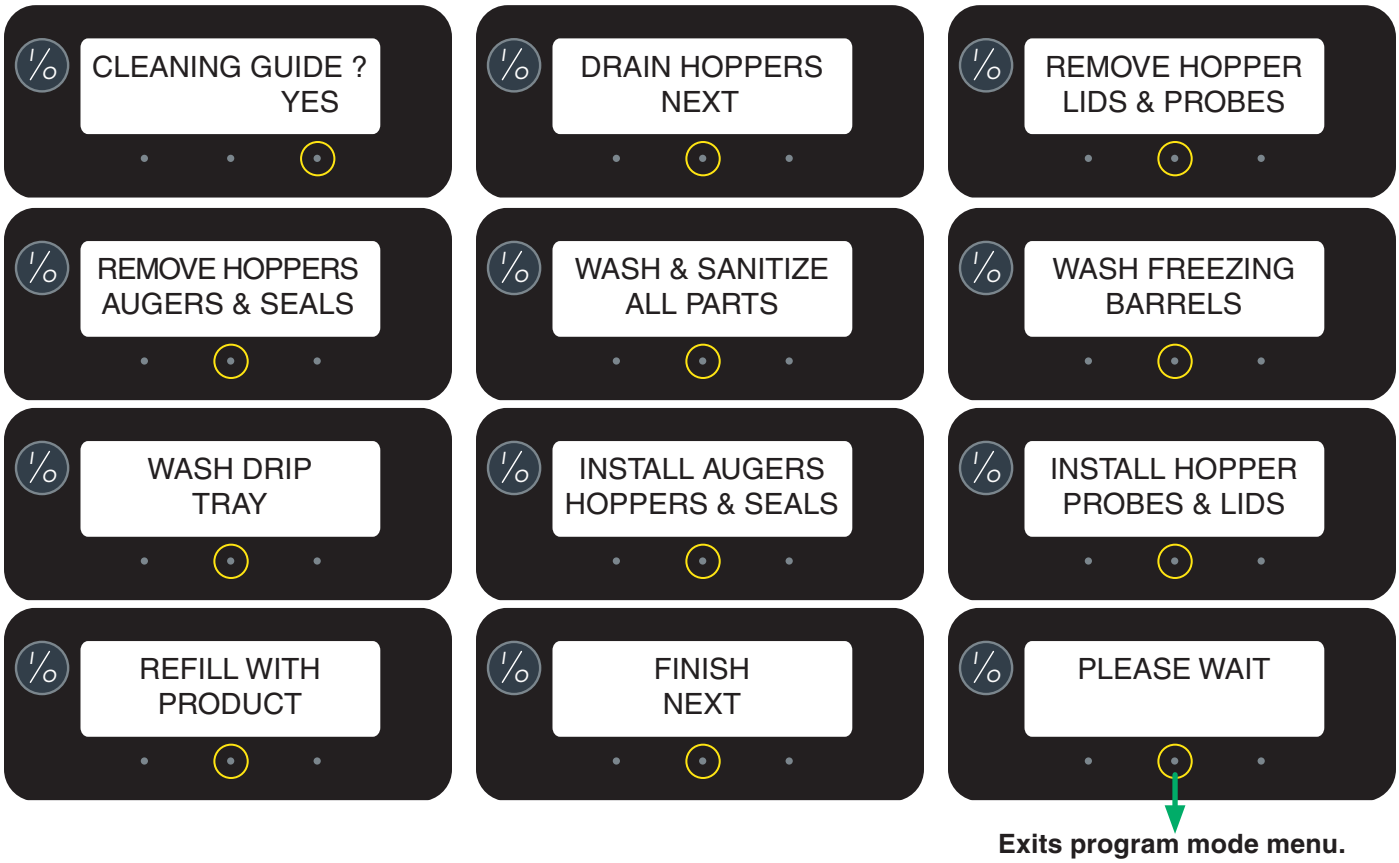


continued >

Daily Operations (continued)

CLEANING GUIDE

Select YES (Right Dot) to go through steps to clean unit.

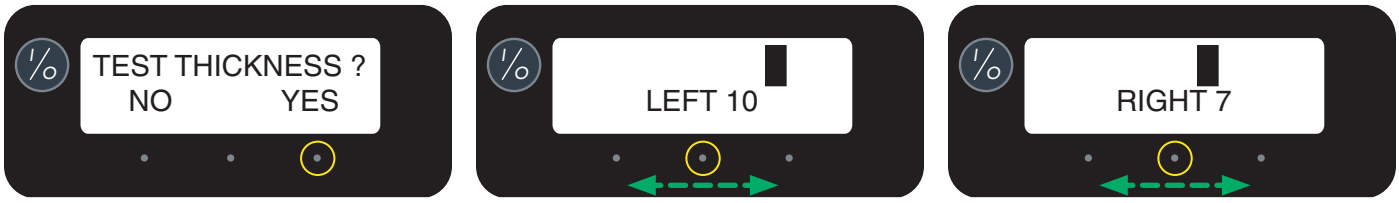


Exits program mode menu.

NOTE: Exiting the cleaning guide will walk through this automatically.

SET THICKNESS

This function adjusts the ice consistency, or torque of each auger when answered YES (Right Dot). Two screens will appear for left and right. The operator can scroll through a range of a minimum of 1 (Center Dot) to a maximum of 16 (Right Dot). Factory default is 7.



TEST AUGERS

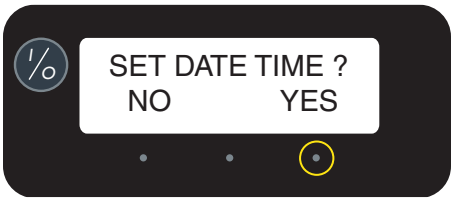
This function tests the operation of forward and reverse for each Auger Motor. The Left Auger Motor appears first. Press YES (Right Dot) to continue to LEFT AUGER TEST screen to toggle between OFF, FORWARD and REVERSE. Press NEXT (Center Dot) to repeat the operation for the Right Auger Motor. A one minute time out will return to the HOME SCREEN.

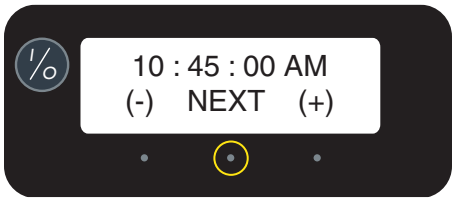
continued >

Daily Operations (continued)

SET DATE AND TIME

Selecting YES (Right Dot) allows the operator to set the **DATE** (YY MM DD) and **TIME** (HR MIN SEC) for display on the HOME SCREEN.





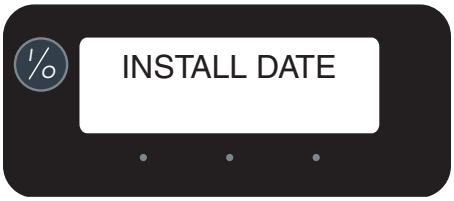
Settings

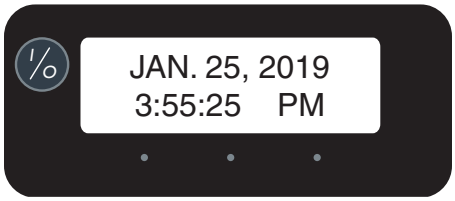
SET NIGHT TIME / SET DAY TIME

The setting of the **Day/Night** mode allows the dispenser to “Power Down” during off hours. The bottom corners displaying “ICE” will change to “CHILL” during the night mode. During the night mode, the product will be kept chilled to below 38°F. “ICE” reading will return after night mode elapses. With “OFF” representing 12:00 AM, the operator can scroll to the times desired for the night time mode to begin and end.

INSTALL DATE

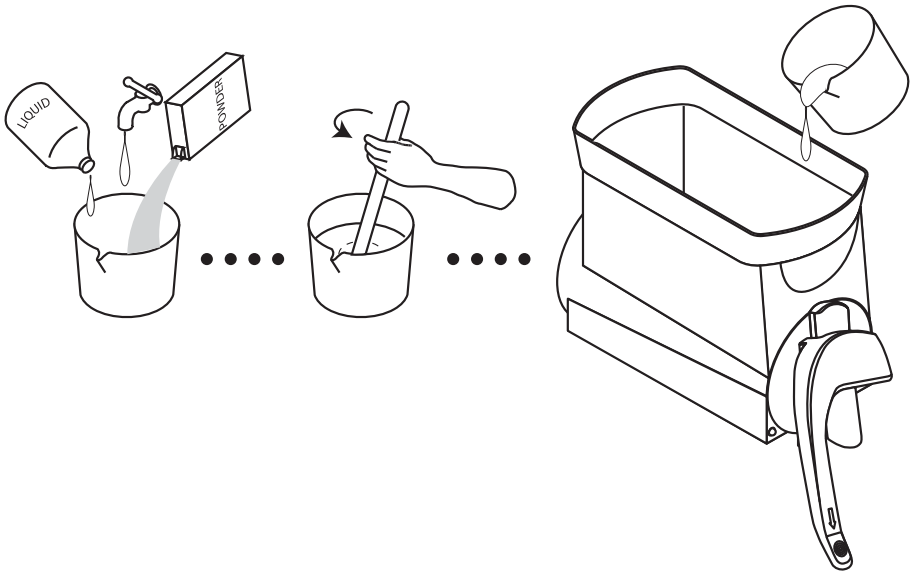
The following three screens will scroll after advancing past the function “Restore Defaults”. The Install Date and Time is recorded when the dispenser is powered on for the first 100 hours. The Install Date and Time cannot be reset and is stored in permanent memory.





NOTE: Several other menu functions are included in this dispenser. Please refer the PROGRAMMING MANUAL available on the BUNN website at **www.bunn.com**.

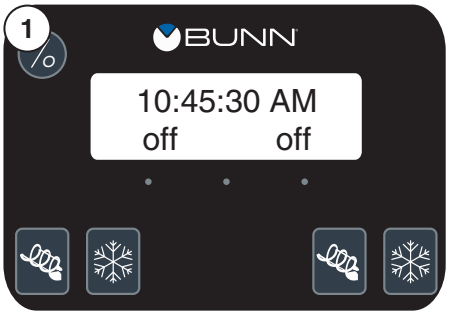
OTHER RECOMMENDATIONS FOR YOUR DISPENSER



- Whether liquid concentrate or granulated powder, all product must be thoroughly mixed BEFORE adding it to the hoppers.
- For best results with granita-type products, use only products with an apparent brix of 12 or higher. Some products may work with an apparent brix as low as 9. Your experimentation with other products will be the best guide in this area. Using products with a brix lower than 12 may cause physical damage to the equipment drive system.
- Keep the pre-mixed liquid product refrigerated. This reduces cooling/freezing time in the dispenser.
- Keep the hoppers topped-off during peak serving periods. Add pre-mixed liquid product as it is dispensed. This reduces the cooling/freezing time and assures you of always having product ready to dispense.
- Keep the product level in the hoppers higher than the auger. If the auger is exposed, air will become entrapped in the mixture resulting in a clouded foamy consistency. This condition could also cause physical damage to the equipment drive system.
- You may find it beneficial to turn down the ice controls to keep the ice granules from growing too large. Refer to Programming on page 12 for Setting the Consistency.
- Some products freeze at a lower temperature than others. You may notice frost or ice on the hoppers. This is normal and should not be a concern.
- Humidity in the air may cause sweating on the outside surfaces of the hoppers. This is to be expected and should not be a concern. The drip trays beneath the hoppers will capture this and cause it to flow to the lower drip tray for disposal.
- Some noises are to be expected during normal operation of the dispenser. By becoming familiar with the noises made during normal operation, you will be better able to listen for problems.
- Any signage attached to the equipment must not be made with PVC, also known as Vinyl or Polyvinyl Chloride.

CLEANING

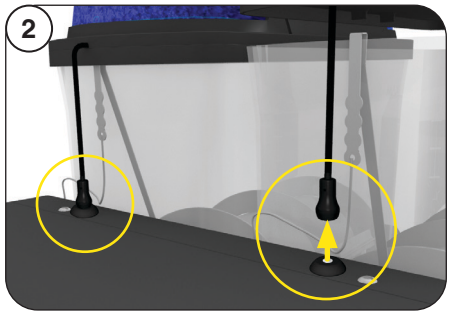
Frequency of cleaning should be as directed by the product manufacturer.



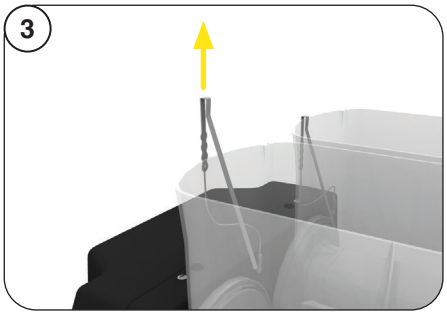
1. Set cooling to OFF.

   Empty all product from the Hoppers.

   Turn Auger to OFF selection.

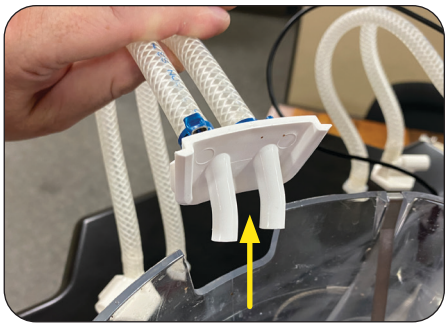


2. Disconnect the Hopper Lid Cords on the back of the Hoppers.

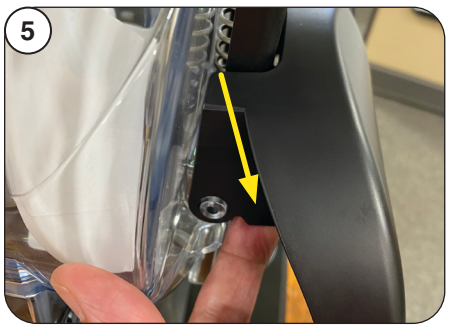


3. Disconnect the Level Probes at the top rear of the Hoppers.

4. Remove Hopper Lids.

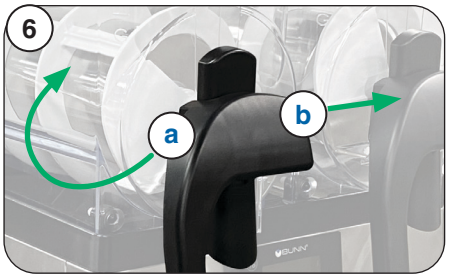


NOTE: If it's an Autofill unit; disconnect the Fill Hoses from the back of the Hoppers also.

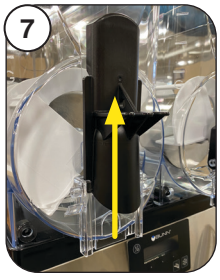


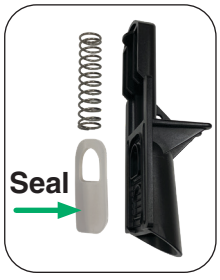
5. Remove the Faucet Assembly.

   CAUTION: The Faucet Valve is under Spring tension. Use tab on left side of the Handle to pull off Pivot Pin.



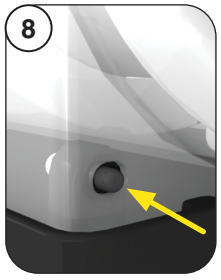
6. Removing Handles
   a. While slightly twisting the Handle, pull the left side off the left Pivot Pin.
   b. Then spread Handle on right side to remove from right Pivot Pin.





7. Carefully slide the Faucet Valve up to remove the Spring and Faucet Seal.

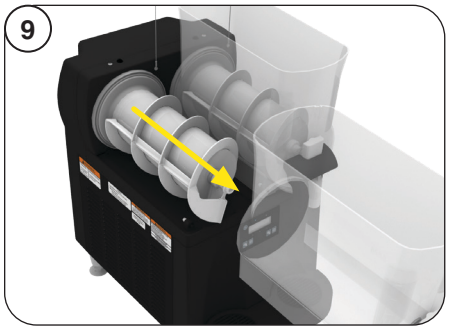
   NOTE: Extra care should be taken when handling the seal to prevent damage. Do not fold the seal as this will cause damage to the Teflon® sealing surface.



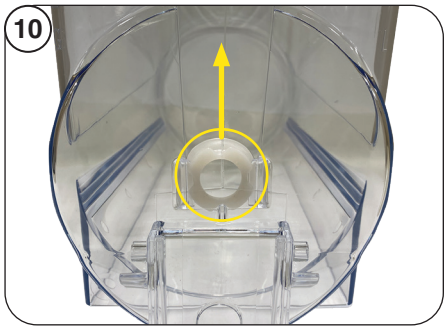
8. Depress the Hopper Lock Plunger and lift the Hopper up slightly.

continued >

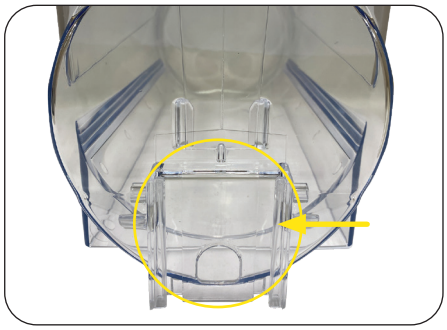
CLEANING



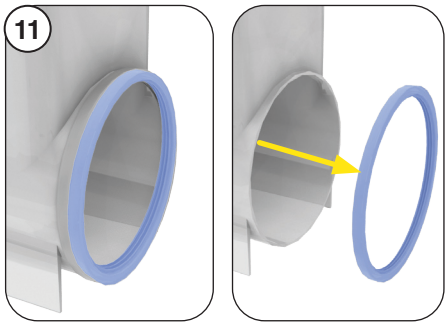
9. Pull Hopper forward to remove.



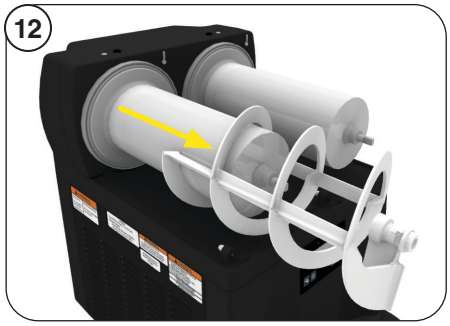
10. Remove Auger Nose Bushing from inside the Hopper.



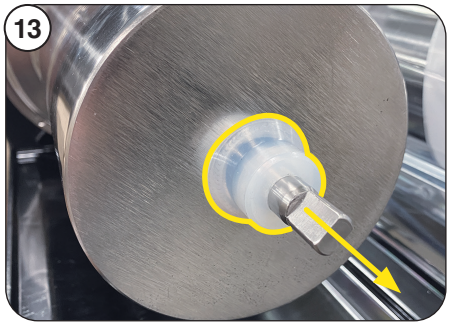
NOTE: Care must be taken to ensure this surface does not get scratched during cleaning. Deep scratches could cause leakage around the Seal.



11. Remove the Seal from the back of the Hopper.



12. Pull Auger from Cooling Drum.



13. Pull Auger Shaft Seal from Cooling Drum.

14. Wash all parts in a clean sink with mild soap and hot water (120°F).

15. Place all parts in a clean sink with *Sanitizer Solution. Allow all parts to soak for at least 5 minutes.

16. Carefully wash all components with a clean wash cloth in the hot water and ***Sanitizer Solution**. Use a clean, soft, bristle brush as needed for the smaller components and tight areas.

    NOTE: Do not immerse Hopper Lids and use a commercial sanitizer.

*Sanitizer Options

Chlorine Sanitizers: 1 packet of KAY-5® sanitizer (or equivalent active ingredients) into 2.5 gallons (9.46L) of minimum 80˚F (26.6˚C) water to ensure 100 ppm chlorine.

continued >

CLEANING

17. Wash the Cooling Drums, Hoppers, Drip Trays, Top Covers, Level Probes and outer enclosure using a clean wash cloth that has been soaked in the warm water and Sanitizer Solution.

NOTE: Pay particular attention to the shaft area and make sure it is thoroughly cleaned and sanitized.

NOTE: If this is a Liquid Autofill model, also wash (with wash cloth soaked in sanitizer) the Autofill Inlet Fitting (as shown on page 19 after step 15).

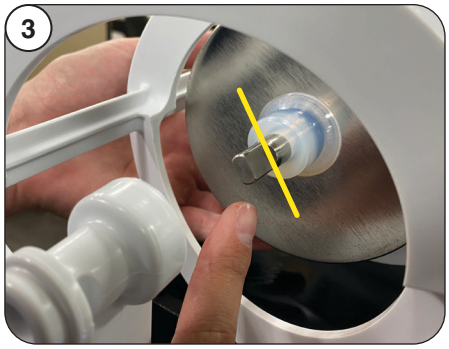
NOTE: Although most parts are dishwasher safe, they may be affected by the chemicals in some commercial sanitizing agents. Do not place the hopper or hopper lids in a dishwasher. Rinse thoroughly before assembly.

18. Thoroughly rinse all surfaces with a clean wash cloth that has been dampened with warm water and sanitizer. Wipe dry with a clean, dry wash cloth before reassembling the dispenser.

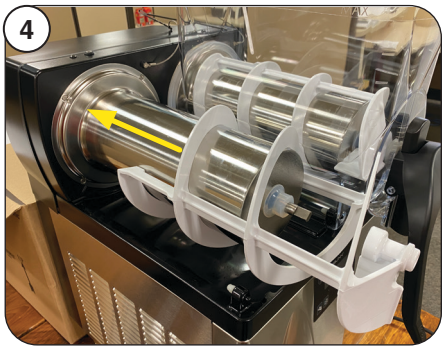
Assembly After Cleaning

1. Apply provided lubricant to Auger Shaft Seals on side facing Cooling Drums.

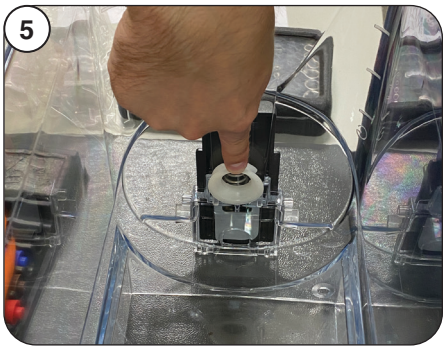
2. Install Auger Shaft Seals on the ends of the Cooling Drums. Push the Auger Shaft Seals as far as they will go.



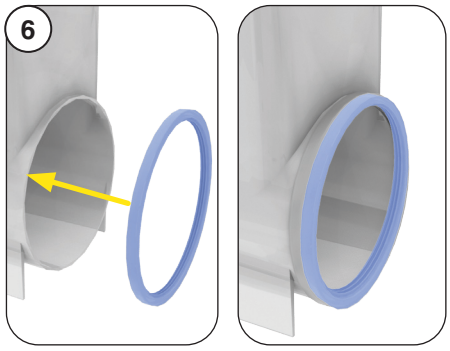
3. Align the Auger Shaft with the Flat Fin of the Auger.



4. Push Augers as far as they will go on Cooling Drum and rotate them so the Flat Fins are flush inside Auger.



5. Install Auger Nose Bushing into interior slots of both hoppers

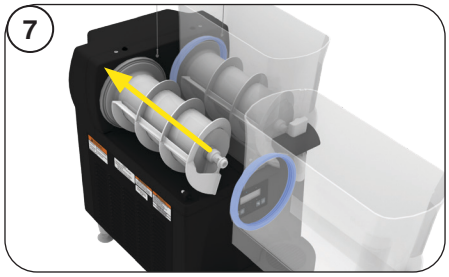


6. Install a Hopper Seal over the back of each hopper.

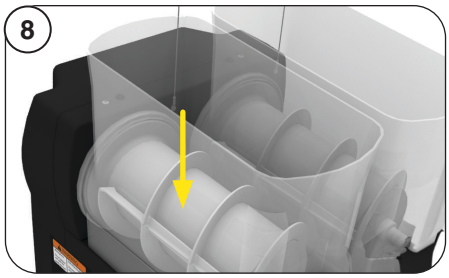
   NOTE: Press firmly around the edge of the seal.

continued >

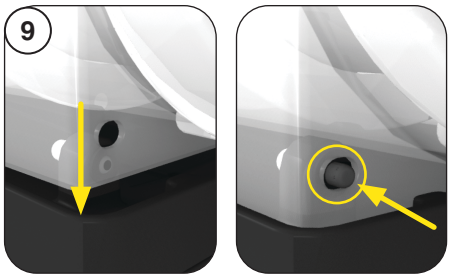
Assembly After Cleaning (continued)



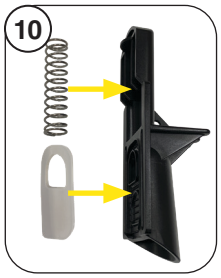
7. Install Hoppers over the Augers and Cooling Drums.

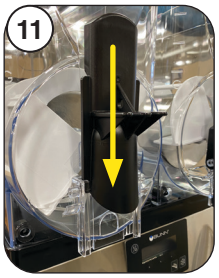


8. Slide the Hoppers into place and push down.

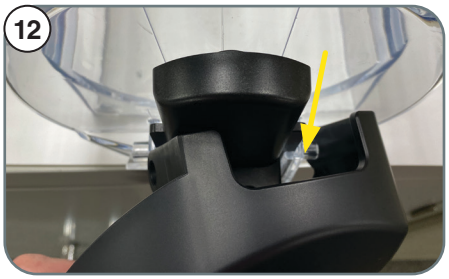


9. The Hoppers are seated when the Lock Plunger snaps into place and sticks out.



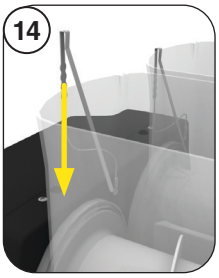


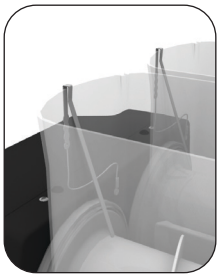
10. Place Spring and Seal in Faucet Valve.
11. Carefully slide Faucet Valve Assembly into place on the Hopper.



12. Install a Handle by starting the right side over the right Pivot Pin.

13. While slightly twisting the Handle, spread the left side over the left Pivot Pin to snap into place.

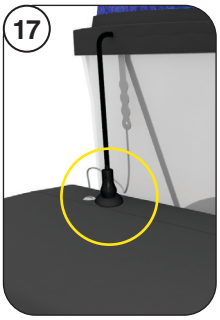




14. Install Level Probes at the top rear of the Hoppers.

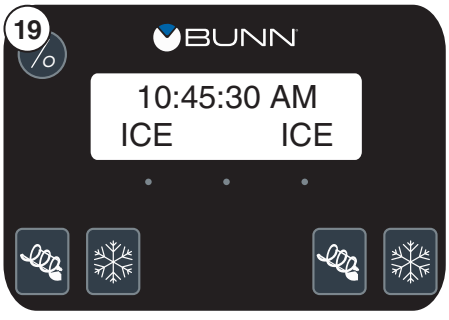
15. Set Lids on the Hoppers.

NOTE: If this is an Autofill unit, slide the Hopper Fitting into place in the slot on the Hopper.



16. Use dry, cotton cloth to clean magnetic contacts on Hopper Lid Cords.
17. Attach each of the Lid Cords on the back of the Hoppers.

18. Assemble Drip Tray and slide onto metal extensions from base.



19. Turn ON Augers and cooling function to desired settings.

PREVENTIVE MAINTENANCE

Bunn-O-Matic® Corporation recommends that preventive maintenance be performed at regular intervals. Maintenance should be performed by a qualified service technician.

For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-286-6070.

NOTE: Replacement parts or service caused by failure to perform required maintenance is not covered by warranty.

NOTE: Equipment failure caused by product related issues are not covered by warranty.

CYCLE (Months)	**ITEM**
12	Replace hopper drum seal
12	Replace faucet seal
12	Inspect auger shaft for abnormal wear
12	Replace the auger shaft bushing
12	Replace the cooling shaft seal
12	Lubricate the motor shaft and motor shaft groove
Monthly	Clean condenser air filter
6 or as needed	Clean condenser coil
12	Inspect and clean the condenser fan

AUTOFILL INSTALLATION INSTRUCTIONS

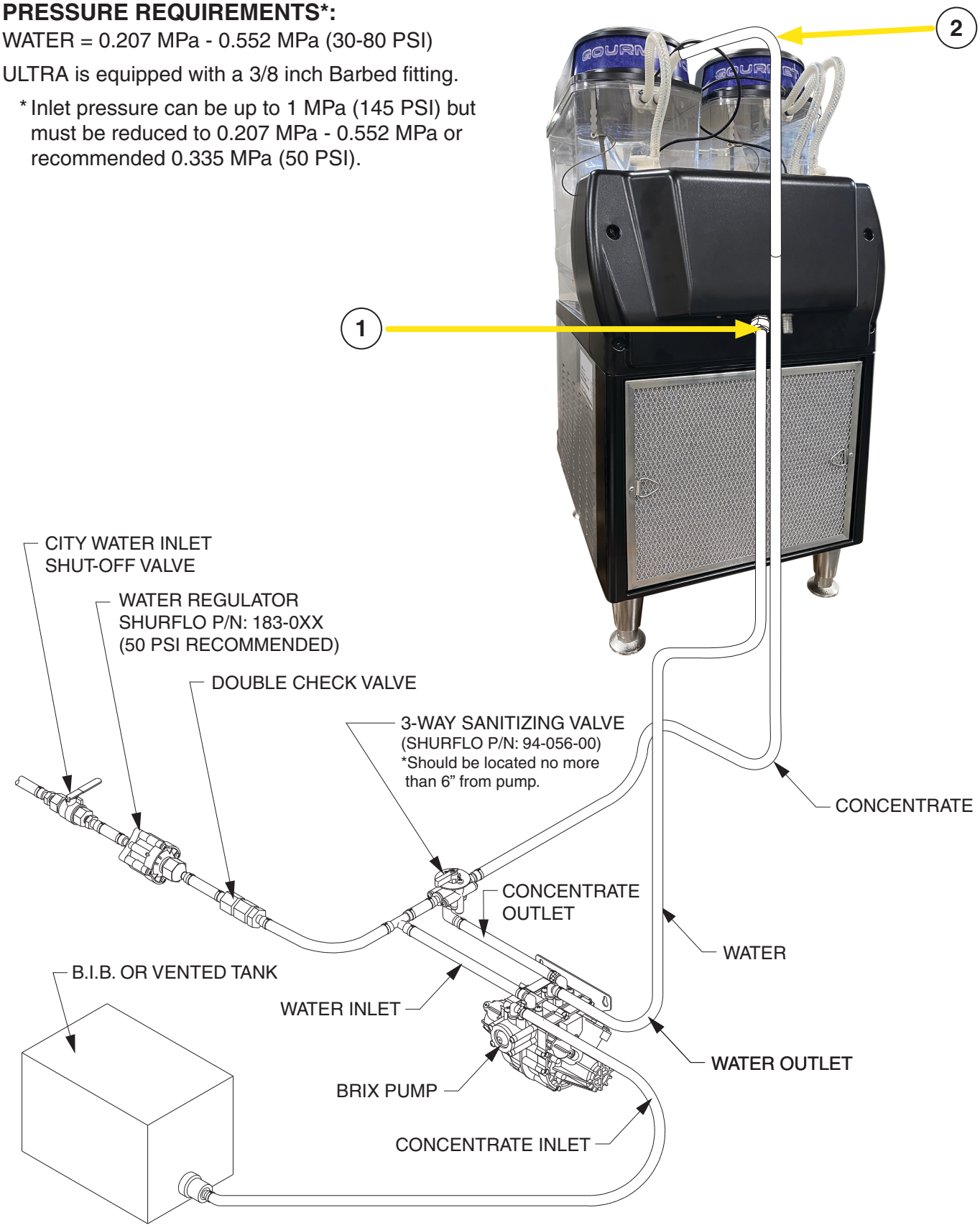
1. Connect the water line to the water fitting in the ULTRA hopper.
2. Connect the concentrate line from the syrup pump to the product fitting in the ULTRA hopper.

PRESSURE REQUIREMENTS*:

WATER = 0.207 MPa - 0.552 MPa (30-80 PSI)

ULTRA is equipped with a 3/8 inch Barbed fitting.

* Inlet pressure can be up to 1 MPa (145 PSI) but must be reduced to 0.207 MPa - 0.552 MPa or recommended 0.335 MPa (50 PSI).



AUTOFILL SANITIZING INSTRUCTIONS
(WITH BRIXING PUMP INSTALLED)

Materials Required

1. Non-sudsing liquid detergent (such as common household automatic dishwasher liquid detergent).
2. Household bleach (Sodium chloride solution: 5.25%) or equivalent.
3. Clean five (5) gallon bucket.
4. Measuring Cup
5. An adaptor is needed to hold the Q.C.D. (Quick Connect/Disconnect) fitting on the concentrate suction line open. A connector from an empty bag will work.

Sanitizing Procedure

1. Fill bucket with 4 gallons of warm water (120-180 deg. F).
2. Measure 4 ounces (1/2 cup) of the liquid detergent and add to the water.
3. Measure 2 ounces (1/4 cup) of bleach and add to the water, then stir, mixing evenly.
4. Ensure that the refill for the Ultra hopper is turned off.
5. Empty all product from the Ultra hopper
6. Disconnect the concentrate line from the B-I-B and install adaptor on the quick disconnect so the line is open to the sanitizing solution. Place concentrate inlet line into the bucket so that the Q.C.D. will stay at the bottom.
7. Press the auger button to turn on the “Auger Refill On” feature.
8. Allow system to run until the level in the hopper reaches 2 gallons.
9. Switch three way sanitize valve to the Sanitize position.
10. Drain the hopper.
11. Turn refill system on and let run until the level in the hopper reaches 2 gallons.
12. Allow sanitizer to sit in system for 20 minutes.
13. Drain sanitizer from hopper and remove the Q.C.D. from the sanitizer bucket.
14. Empty remaining sanitizer and refill bucket with about 2 gallons of warm (120-180 deg. F) rinse water.
15. Turn sanitize valve back to dispense position.
16. Place Q.C.D. into rinse water and turn on refill system.
17. Turn refill system on and let run until the level in the hopper reaches 2 gallons.
18. Turn off refill system and drain hoppers.
19. Refer to the RECOMMENDED CLEANING instructions and follow these steps to clean the hopper, lid and other dispense parts.

CFV AUTOFILL INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. Connect the water line to the water fitting in the ULTRA motor cover.
2. Connect the concentrate line from the syrup pump to the product fitting in the ULTRA motor cover.

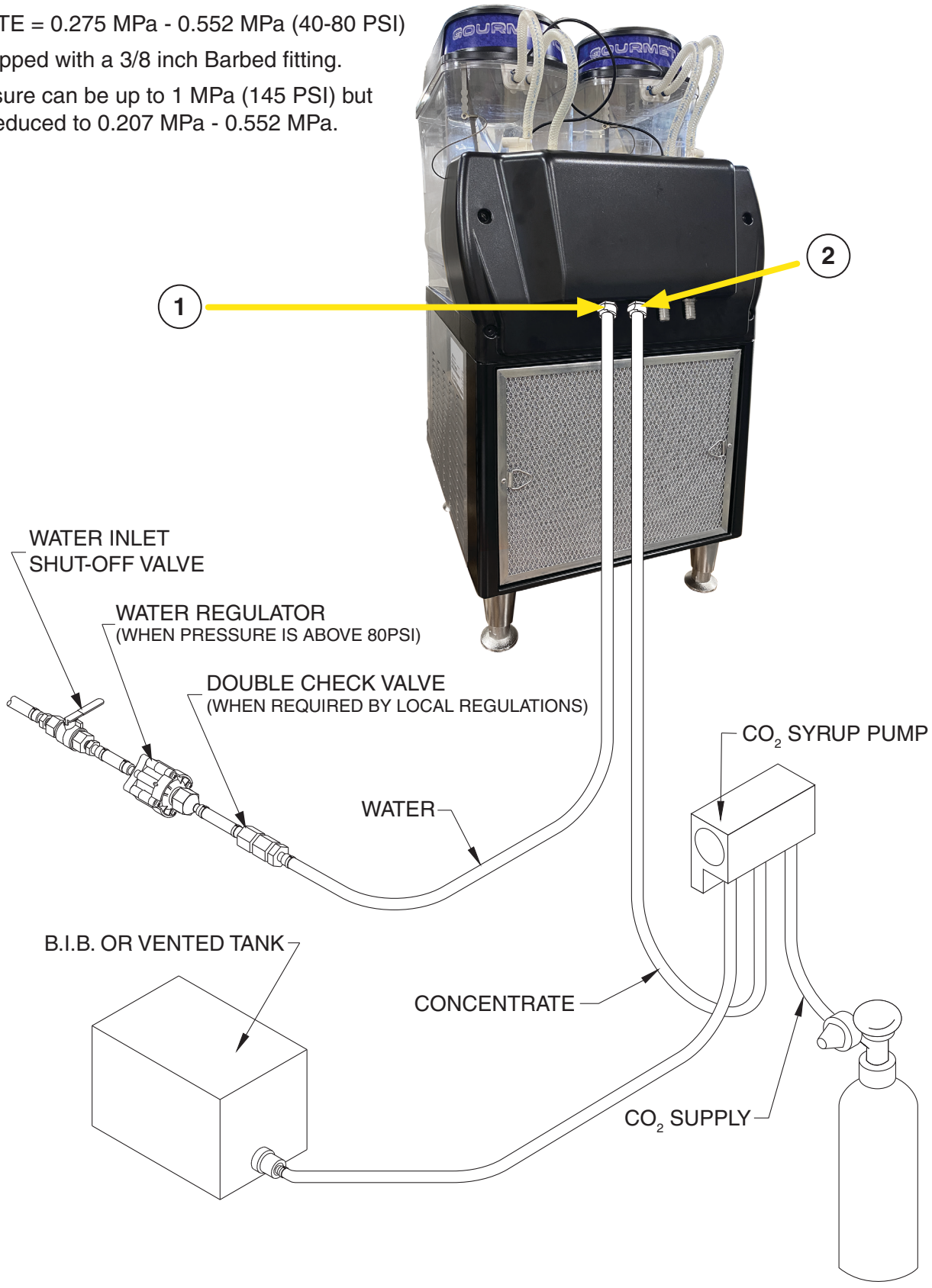
PRESSURE REQUIREMENTS**:

WATER = 0.207 MPa - 0.552 MPa (30-80 PSI)

CONCENTRATE = 0.275 MPa - 0.552 MPa (40-80 PSI)

ULTRA is equipped with a 3/8 inch Barbed fitting.

** Inlet pressure can be up to 1 MPa (145 PSI) but must be reduced to 0.207 MPa - 0.552 MPa.



AUTOFILL SANITIZING INSTRUCTIONS
(WITH INTERNAL BRIXING SYSTEM INSTALLED)

TOOLS REQUIRED:

- 1 bucket (larger than 5 gallons)
- Sanitizer (from options below)
- Empty pitcher
- Clean wash rags
- BIB connector cut from empty product BIB

1. Fill bucket with 5 gallons of approximately 80F (26.6C) water and sanitizing solution (from options below).

   NOTE: Some installations may require more sanitizer solution to fill the supply lines completely.

2. Select “auger on” and set the cooling mode to “off” for each hopper being sanitized.
3. Empty product from each hopper being sanitized.
4. Pour one gallon of warm water into each hopper to rinse the remaining product, and then drain hopper(s).
5. Disconnect concentrate line from BIB and attach BIB connector that has been cut from an empty bag so the sanitizer can flow freely through it. Place the connector in the bottom of the sanitizer solution bucket.
6. Select “auger refill on” for each hopper being sanitized. Allow hoppers to fill until system reaches the fill probe. If a refill fault occurs, press the Ultra button to clear and continue filling. Repeat this process until the product line runs clear.

   NOTE: You may need to drain the hopper again and allow filling until the product line runs clear, indicating sanitizer has completely filled the lines. If the delay refill system is activated, you may also need to turn the auger off, then back to “auger refill on” to fill the hopper without the delay.

7. Once full, allow sanitizer to sit in the hopper(s) for 20 minutes.
8. Select “auger off” for each hopper being sanitized. Drain the sanitizer from the hopper(s).
9. Remove the B-I-B connector(s) from the sanitizer bucket and reconnect to the product B-I-B(s).
10. Refer to the RECOMMENDED CLEANING instructions of this manual and follow the steps to remove, clean and sanitize the hopper(s), lid(s) and other dispense parts.
11. Select “auger refill on” for each hopper being sanitized and allow to run until product starts flowing into the hopper(s).
12. Select “auger off” for each hopper being sanitized, then drain hopper(s).
13. The dispenser is now ready to be turned on and filled for use.

Sanitizer Options

Chlorine Sanitizers: 1 packet of KAY-5® sanitizer (or equivalent active ingredients) into 2.5 gallons (9.46L) of minimum 80˚F (26.6˚C) water to ensure 100 ppm chlorine.

INSTRUCCIONES PARA LA DESINFECCIÓN DEL LLENADO AUTOMÁTICO
(CON EL SISTEMA INTERNO DE GRADOS BRIX INSTALADO)

HERRAMIENTAS NECESARIAS:

- 1 balde (de más de 19 litros)
- Desinfectante (vea las opciones que se enumeran abajo)
- Jarra vacía
- Trapos limpios
- Conector de BIB cortado de una BIB de producto vacía

1. Llene el balde con 19 litros de agua aproximadamente a 26,6 ºC (80 °F) y solución desinfectante (de las opciones a continuación).

   NOTA: Es posible que algunas instalaciones requieran más cantidad de solución desinfectante para llenar por completo las líneas de suministro.

2. Seleccione “auger on” y ajuste el modo de enfriado en “off” para cada tolva que se vaya a desinfectar.
3. Vacíe el producto de cada tolva que se vaya a desinfectar.
4. Vierta 3,80 litros de agua tibia en cada tolva para enjuagar los restos de producto y luego drene las tolvas.
5. Desconecte la línea de concentrado de la BIB y coloque el conector de la BIB que se cortó de la bolsa vacía, de modo que el desinfectante pueda fluir libremente a través de él. Coloque el conector en el fondo del balde con la solución desinfectante.
6. Seleccione “auger refill on” para cada tolva que se vaya a desinfectar. Deje que las tolvas se llenen hasta que el sistema alcance la sonda de llenado. Si se produce una falla en el rellenado, presione el botón ULTRA para borrarla y continuar con el llenado. Repita el proceso hasta que la línea de producto esté limpia.

   NOTA: Es posible que deba volver a drenar la tolva y dejar que se llene hasta que la línea de producto esté limpia, lo que indica que el desinfectante ha llenado por completo las líneas. Si se activa el sistema de demora de rellenado, también deberá apagar el sinfín, y luego deberá volver a seleccionar “auger refill on” para llenar la tolva sin la demora.

7. Una vez que esté llena, deje reposar el desinfectante en las tolvas durante 20 minutos.
8. Seleccione “auger refill off” para cada tolva que se vaya a desinfectar. Drene el desinfectante de las tolvas.
9. Retire los conectores de la BIB del balde desinfectante y vuelva a conectar las BIB de producto.
10. Consulte las instrucciones de LIMPIEZA RECOMENDADA de este manual y siga los pasos que se indican para retirar, limpiar y desinfectar las tolvas, las tapas y otras piezas del dispensador.
11. Seleccione “auger refill on” para cada tolva que se vaya a desinfectar y deje que funcione hasta que el producto comience a fluir dentro de las tolvas.
12. Seleccione “auger off” para cada tolva que se vaya a desinfectar y luego drene las tolvas.
13. El dispensador ya está listo para ser encendido y llenado para su uso.

Opciones de desinfectantes

Desinfectantes clorados: Un envase de desinfectante KAY-5® (o ingredientes activos equivalentes) en 9,46 L (2,5 galones) de agua a no menos de 26,6 ºC (80 ˚F) para asegurar 100 ppm de cloro.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN DEL LLENADO AUTOMÁTICO CFV

1. Conecte la línea de agua al conector de agua de la cubierta del motor ULTRA.
2. Conecte la línea de concentrado desde la bomba de jarabe hasta el conector de producto en la cubierta del motor ULTRA.

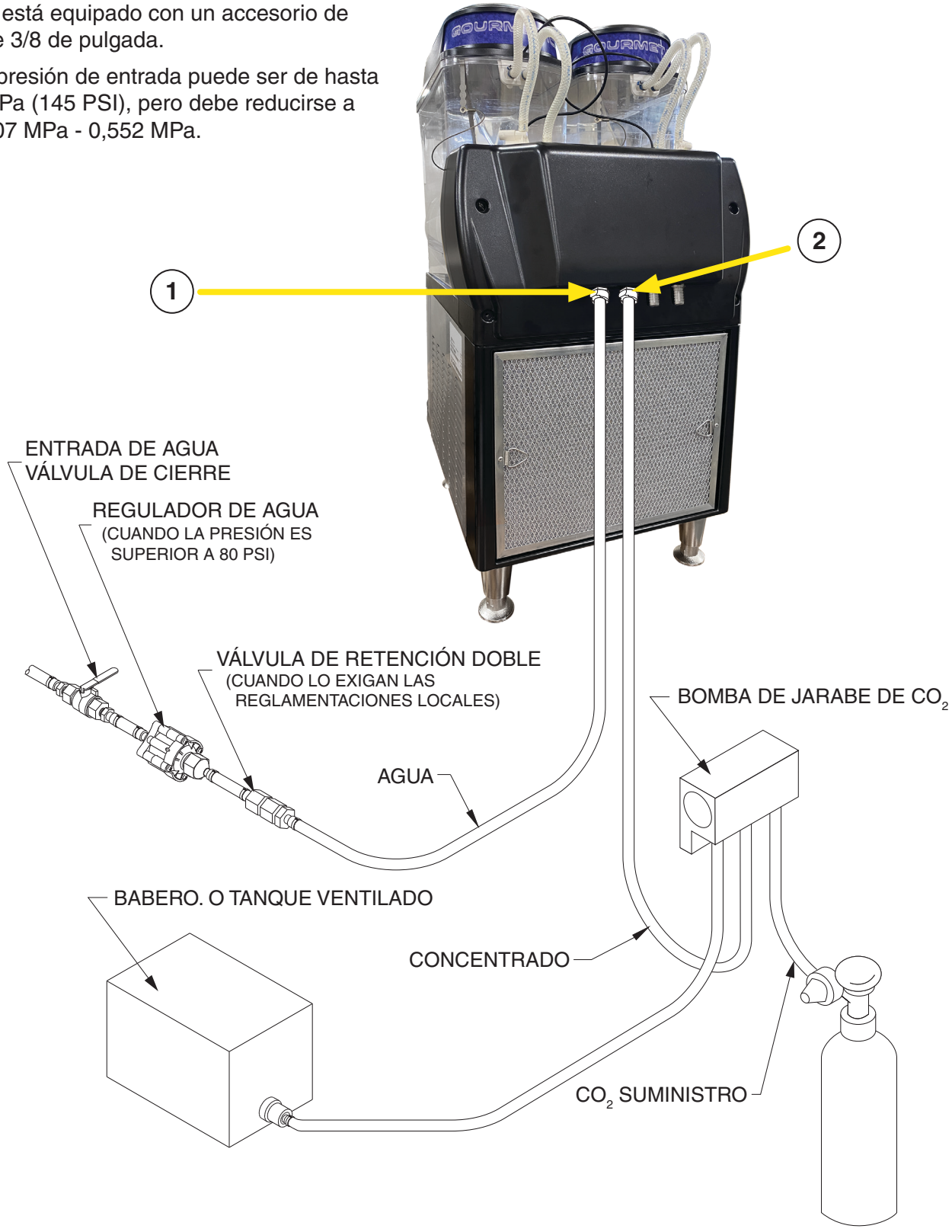
REQUISITOS DE PRESIÓN**:

AGUA = 0,207 MPa - 0,552 MPa (30-80 PSI)

CONCENTRADO = 0,275 MPa - 0,552 MPa (40-80 PSI)

ULTRA está equipado con un accesorio de púas de 3/8 de pulgada.

** La presión de entrada puede ser de hasta 1 MPa (145 PSI), pero debe reducirse a 0,207 MPa - 0,552 MPa.



INSTRUCCIONES PARA LA DESINFECCIÓN DEL LLENADO AUTOMÁTICO
(CON LA BOMBA DE REGULACIÓN BRIX INSTALADA)

Materiales necesarios

1. Detergente líquido de baja espuma (como el detergente líquido común para lavavajillas automáticos domésticos).
2. Lejía doméstica (solución de cloruro de sodio: 5,25 %) o equivalente.
3. Balde de veinte (20) litros limpio.
4. Taza medidora.
5. Se necesita un adaptador para mantener abierto el conector QCD (Conexión/desconexión rápida) en la línea de succión de concentrado. Se puede utilizar un conector de una bolsa vacía.

Procedimiento de desinfección

1. Llene el balde con 15 litros de agua tibia (48 a 82 ºC)
2. Mida 120 ml (1/2 taza) del detergente líquido y agréguelo al agua.
3. Mida 60 ml (1/4 de taza) de lejía y agréguela al agua. Luego revuelva para mezclar bien.
4. Asegúrese de que el rellenado de la tolva ULTRA esté apagado.
5. Vacíe todo el producto de la tolva ULTRA.
6. Desconecte la línea de concentrado de la B-I-B e instale el adaptador a la desconexión rápida, de modo que la línea quede abierta para la solución desinfectante. Coloque la línea de entrada de concentrado en el balde, de modo que el QCD se mantenga en el fondo.
7. Presione el botón del sinfín para encender la función “Auger Refill On”.
8. Deje que el sistema funcione hasta que el nivel de la tolva llegue a la marca del 2 galón (2 galones - 7,6 litros).
9. Cambie la válvula de desinfección de tres vías a la posición de desinfección.
10. Drene la tolva.
11. Encienda el sistema de rellenado y deje que funcione hasta que el nivel de la tolva llegue a la marca del 2 galón (2 galones - 7,6 litros).
12. Deje reposar el desinfectante en el sistema durante 20 minutos.
13. Drene el desinfectante de la tolva y retire el QCD del balde desinfectante.
14. Vacíe el desinfectante remanente y vuelva a llenar el balde con unos 7,5 litros de agua tibia (48 - 82 ºC) para enjuagar.
15. Vuelva a colocar la válvula de desinfección en la posición de dispensado.
16. Coloque el QCD en el agua de enjuague y encienda el sistema de rellenado.
17. Encienda el sistema de rellenado y deje que funcione hasta que el nivel de la tolva llegue a la marca del 2 galón (2 galones - 7,6 litros).
18. Apague el sistema de rellenado y drene las tolvas.
19. Consulte las instrucciones de LIMPIEZA RECOMENDADA y siga los pasos que se indican para limpiar la tolva, la tapa y otras piezas del dispensador.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN DEL LLENADO AUTOMÁTICO

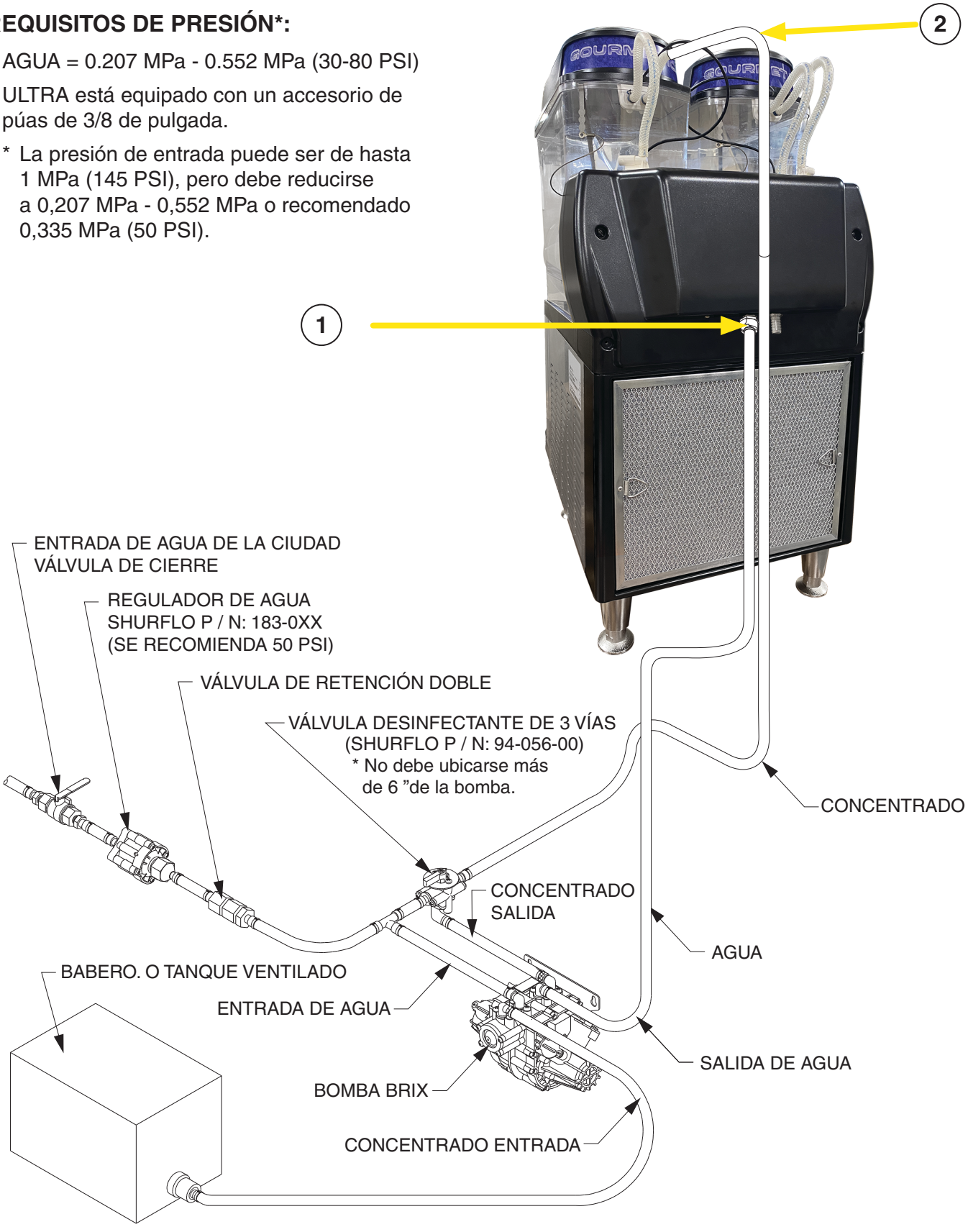
1. Conecte la línea de agua al conector de agua de la tolva ULTRA.
2. Conecte la línea de concentrado desde la bomba de jarabe hasta el conector de producto en la tolva ULTRA.

REQUISITOS DE PRESIÓN*:

AGUA = 0.207 MPa - 0.552 MPa (30-80 PSI)

ULTRA está equipado con un accesorio de púas de 3/8 de pulgada.

* La presión de entrada puede ser de hasta 1 MPa (145 PSI), pero debe reducirse a 0,207 MPa - 0,552 MPa o recomendado 0,335 MPa (50 PSI).



MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Corporación Bunn-O-Matic® recomienda realizar el mantenimiento preventivo a intervalos regulares. El mantenimiento debe estar a cargo de un técnico calificado.

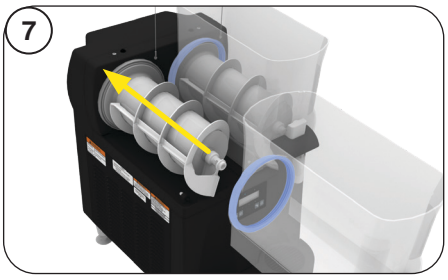
Para comunicarse con el servicio técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.

NOTA: La garantía no cubre los repuestos ni el servicio que puedan necesitarse por no haber realizado el mantenimiento requerido.

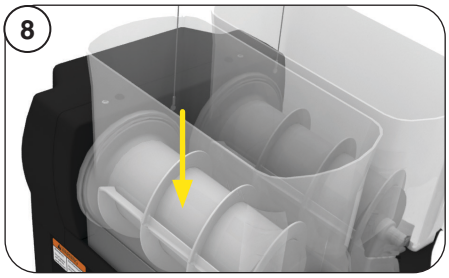
NOTA: Las fallas del equipo causadas por problemas relacionados con el producto no están cubiertas por la garantía.

CICLO (meses)	**ARTÍCULO**
12	Reemplace el sello del tambor de la tolva
12	Reemplace el sello de la llave de cierre
12	Revise el eje sinfín para detectar la presencia de desgaste anormal
12	Reemplace el casquillo del eje sinfín
12	Reemplace el sello del eje de enfriado
12	Lubrique el eje del motor y la ranura del eje del motor
Mensual	Limpie el filtro de aire del condensador
6 o según sea necesario	Limpie la bobina del condensador
12	Revise y limpie el ventilador del condensador

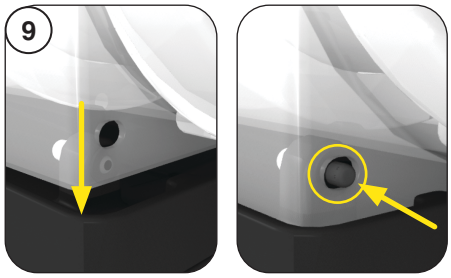
Armado después de la limpieza (continúa)



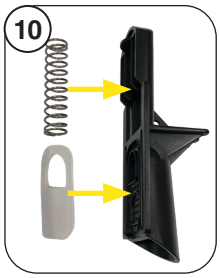
7. Instale las tolvas sobre los sinfines y los tambores de enfriado.

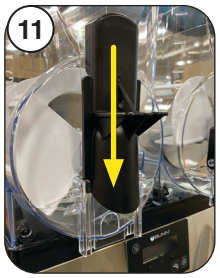


8. Deslice las tolvas hasta su posición y presione hacia abajo.

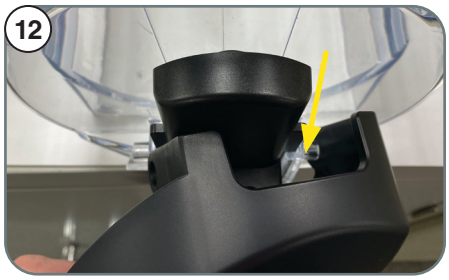


9. Las tolvas están colocadas cuando el pistón de cierre se engancha y sale hacia afuera.



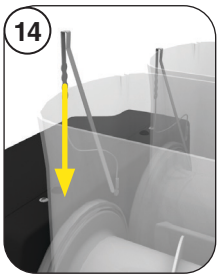


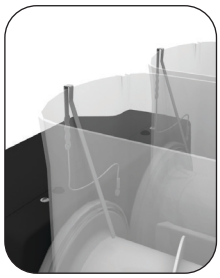
10. Coloque el resorte y el sello en la válvula de la llave de cierre.
11. Con cuidado, deslice el conjunto de válvula de la llave de cierre a su lugar en la tolva.



12. Instale una palanca comenzando por la parte derecha sobre el pasador de pivote derecho.

13. Mientras gira levemente la palanca, extienda la parte izquierda sobre el pasador de pivote izquierdo para colocarlo.

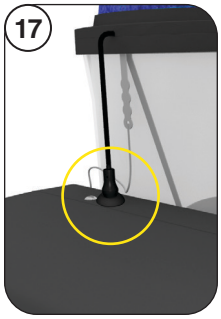




14. Instale las sondas de nivel en la parte superior trasera de las tolvas.

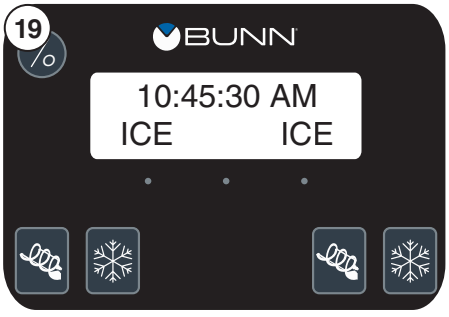
15. Coloque las tapas sobre las tolvas.

NOTA: Si se trata de una unidad con llenado automático, deslice el conector de la tolva a su lugar en la ranura de la tolva.



16. Utilice un paño de algodón seco para limpiar los contactos magnéticos de los cables de la tapa de la tolva.
17. Coloque cada uno de los cables de la tapa de en la parte posterior de las tolvas.

18. Monte la bandeja de goteo y deslícela sobre las extensiones de metal desde la base.



19. Encienda (ON) los sinfines y la función de enfriado en la configuración deseada.

LIMPIEZA

17. Lave los tambores de enfriado, las tolvas, las bandejas de goteo, las cubiertas superiores, las sondas de nivel y la carcasa externa usando un paño limpio mojado en agua tibia y solución desinfectante.

NOTA: Preste especial atención a la zona del eje y asegúrese de que esté bien limpia y sanitizada.

NOTA: Si se trata de un modelo con llenado automático de líquido, lave también (con un paño mojado en desinfectante) la conexión de entrada de llenado automático (como se muestra en la página 19, después del paso 15).

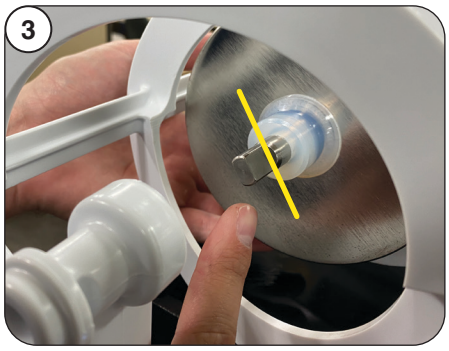
NOTA: Si bien la mayoría de las piezas son aptas para lavavajillas, podrían verse afectadas por los agentes químicos presentes en algunos de los productos desinfectantes comerciales. No lave las tolvas ni las tapas de las tolvas en el lavavajillas. Enjuague bien antes de proceder al armado.

18. Enjuague bien todas las superficies con un paño limpio humedecido con agua tibia y desinfectante. Seque con un paño seco y limpio antes de proceder a rearmar el dispensador.

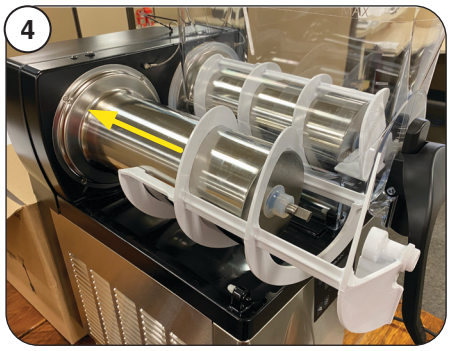
Armado después de la limpieza

1. Aplique el lubricante provisto a las sellos de eje de barrena del lado que miran hacia el tambor de enfriado.

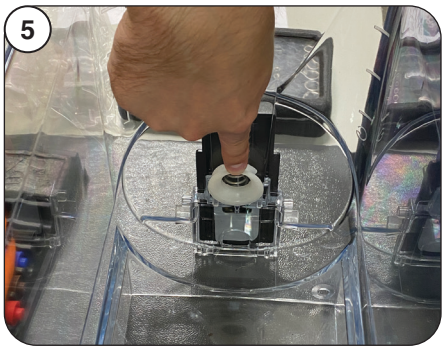
2. Instale las sellos de eje de barrena en los extremos de los tambores de enfriado. Empuje las sellos de nariz de barrena hasta el tope.



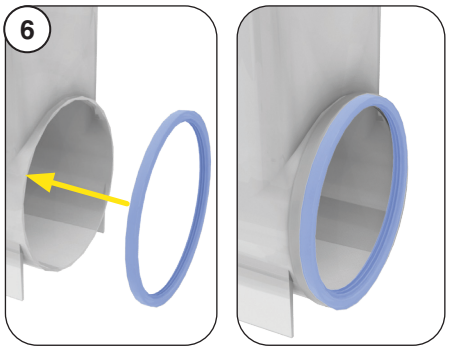
3. Alinee el eje sinfín con la aleta plana del sinfín.



4. Empuje los sinfines hasta el tope sobre el tambor de enfriado y gírelas para que las aletas planas queden alineadas dentro del sinfín.



5. Instale el casquillo sinfín en las ranuras interiores de ambas tolvas

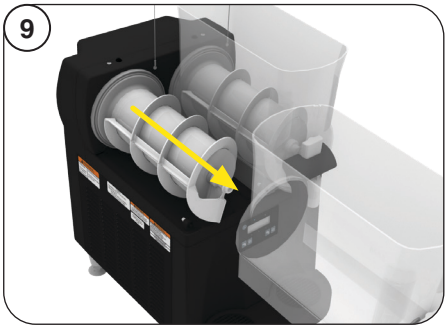


6. Instale un sellador de tolva en la parte posterior de cada tolva.

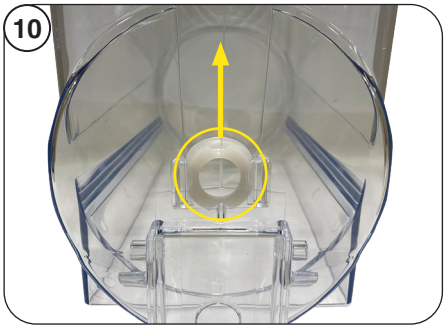
   NOTA: Presione firmemente alrededor del borde del sello.

continuado >

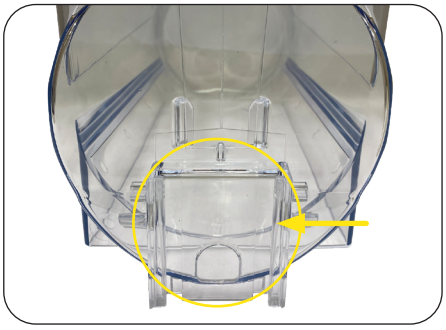
LIMPIEZA



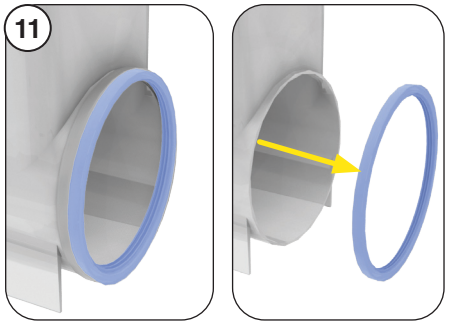
9. Jale la tolva hacia adelante para retirarla.



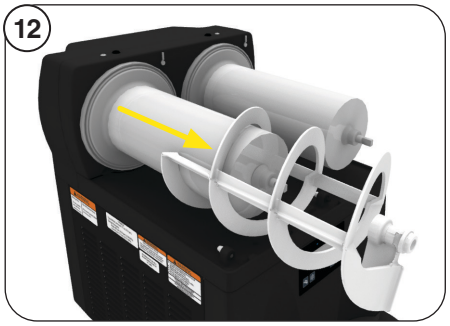
10. Retire el casquillo sinfín del interior de la tolva.



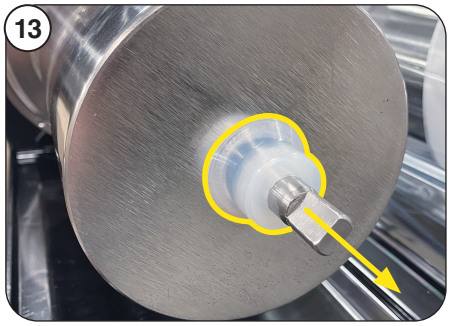
NOTA: Debe asegurarse de que esta superficie no se raye durante la limpieza. Las rayaduras profundas pueden causar goteo alrededor del sello.



11. Quite el sello de la parte posterior de la tolva.



12. Quite el sinfín del tambor de enfriado.



13. Quite la sellos de eje de barrena del tambor de enfriado.

14. Lave todas las piezas en un fregadero limpio con jabón suave y agua caliente (48 ºC).

15. Coloque todas las piezas en un fregadero limpio con *solución desinfectante. Deje las piezas en remojo durante al menos 5 minutos.

16. Lave con cuidado todos los componentes usando un paño limpio en el agua caliente y la *solución desinfectante. Use un cepillo limpio y de cerdas suave si fuera necesario para limpiar los componentes más pequeños y las zonas estrechas.

NOTA: No sumerja las tapas de las tolvas y use un desinfectante comercial.

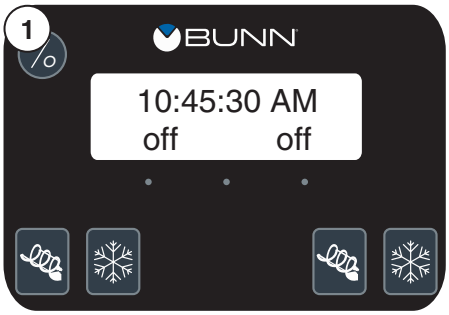
***Opciones de desinfectantes**

Desinfectantes clorados: Un envase de desinfectante KAY-5® (o ingredientes activos equivalentes) en 9,46 L (2,5 galones) de agua a no menos de 26,6 ºC (80 ˚F) para asegurar 100 ppm de cloro.

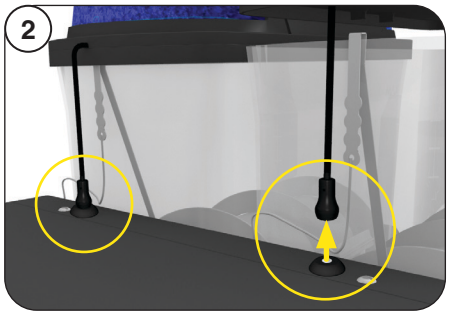
continuado >

LIMPIEZA

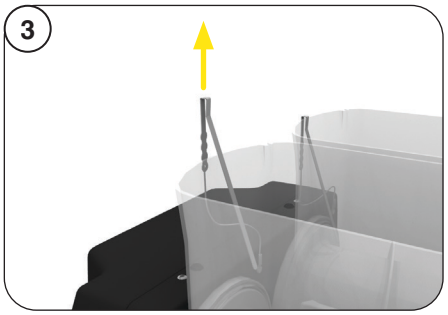
La frecuencia de limpieza debe ser la que indica el fabricante del producto.



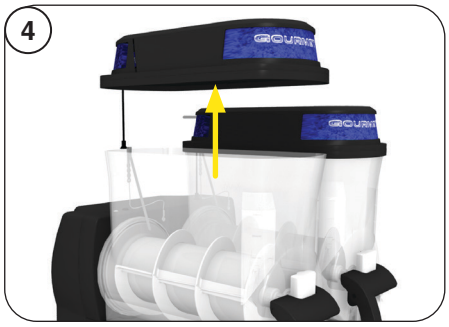
1. Seleccione la posición OFF de enfriado. Vacíe todo el producto de las tolvas. Seleccione OFF para Auger.



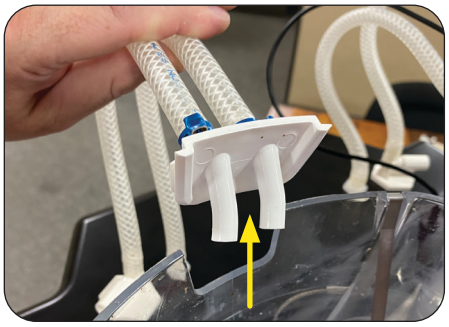
2. Desconecte los cables de la tapa de la tolva en la parte posterior de las tolvas.



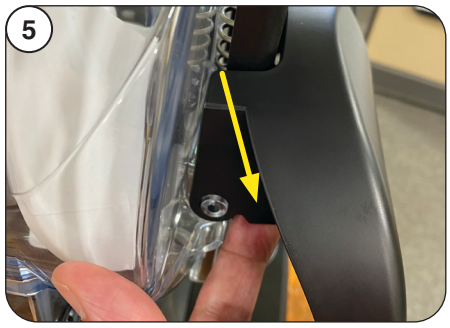
3. Desconecte las sondas de nivel en la parte superior trasera de las tolvas.



4. Quite las tapas de las tolvas.

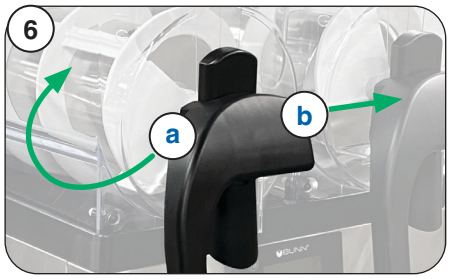


NOTA: Si se trata de una unidad de Llenado automático, desconecte también las mangueras de llenado de la parte posterior de las tolvas.



5. Retire el conjunto de la llave de cierre.

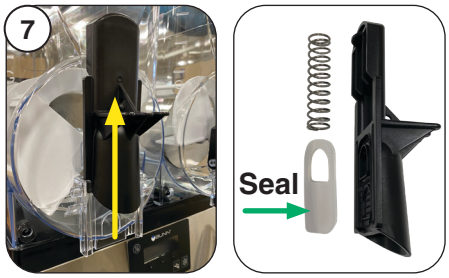
   PRECAUCIÓN: La válvula de la llave de cierre está bajo presión por resortes. Use la pestaña del lado izquierdo de la palanca para quitar el pasador de pivote.



6. **Cómo quitar las palancas**

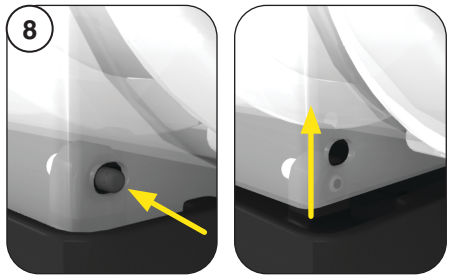
   a. Mientras gira levemente la palanca, quite la parte izquierda del pasador de pivote izquierdo.

   b. Luego extienda la palanca del lado derecho para quitarla del pasador de pivote derecho.



7. Deslice con cuidado la válvula de la llave de cierre hacia arriba para quitar el resorte y el sello de la llave de cierre.

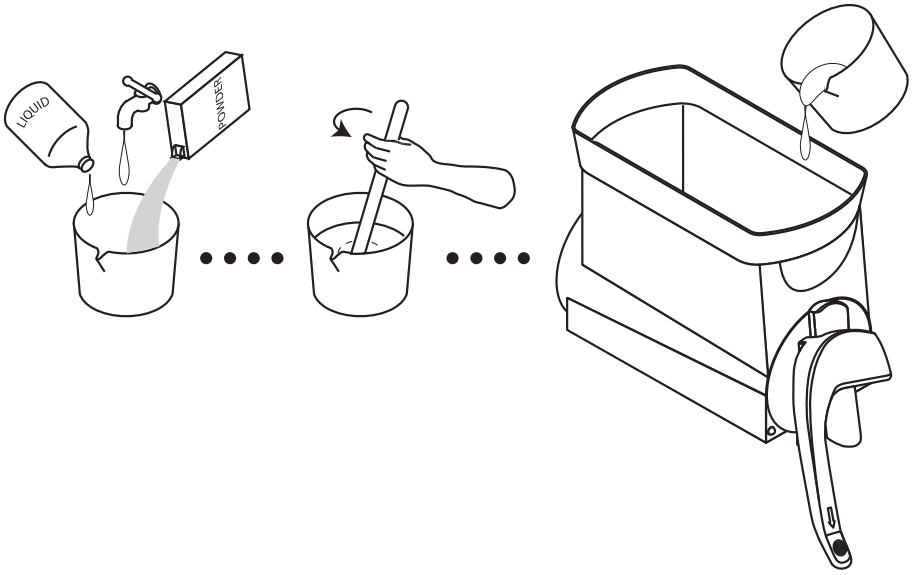
   NOTA: Para evitar daños, debe tener especial cuidado al manipular el sello. No lo doble, ya que si lo hace, dañará la superficie de sellado de Teflon®.



8. Presione el pistón de cierre de la tolva, y levántela ligeramente.

continuado >

OTRAS RECOMENDACIONES PARA USAR SU DISPENSADOR

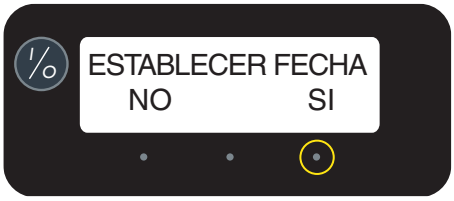


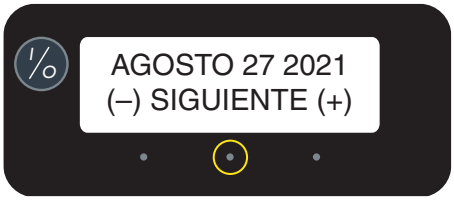
- Sin importar que se trate de concentrado líquido o polvo granulado, todos los productos deben mezclarse bien ANTES de agregarlos a las tolvas.
- Para obtener resultados óptimos con los productos del tipo granizado, use solo productos con un grado Brix aparente de 12 o superior. Algunos productos pueden funcionar con un grado Brix aparente de 9. Experimentar con otros productos será la mejor guía en este caso. Si utiliza productos con un grado Brix inferior a 12, puede causarle daños físicos al sistema de engranajes del equipo.
- Mantenga refrigerado el producto premezclado. De esta manera, se reduce el tiempo de enfriado/congelado en el dispensador.
- Mantenga las tolvas llenas al tope durante los periodos pico de servicio. Agregue el producto líquido premezclado a medida que se va dispensando. De esta manera, se reduce el tiempo de enfriado/congelado y se asegura de que el producto estará siempre listo para dispensar.
- Mantenga el nivel de producto dentro de las tolvas por encima del sinfín. Si el sinfín queda expuesta, el aire quedará atrapado en la mezcla y el resultado será una consistencia espumosa oscura. Esto también puede causar daño físico al sistema de engranajes del equipo.
- Puede resultarle útil bajar los controles de hielo para evitar que los gránulos de hielo se agranden demasiado. Consulte la página 12 de Programación para obtener información sobre la Configuración de la consistencia.
- Algunos productos se congelan a temperaturas más bajas que otros. Es probable que note la formación de escarcha o hielo en las tolvas. Esto en normal y no debe preocuparse.
- La humedad del aire puede causar transpiración en las superficies externas de las tolvas. Esto puede suceder y no debe preocuparse. Las bandejas de goteo que se encuentran debajo de las tolvas recogerán esta humedad y la desecharán a través de la bandeja de goteo inferior.
- Es normal escuchar ciertos ruidos durante el funcionamiento normal del dispensador. Si se familiariza con los ruidos del funcionamiento normal, podrá detectar con más facilidad los problemas.
- Los letreros que coloque en el equipo no deben estar hechos de PVC, también conocido como vinilo o cloruro de polivinilo.

Operaciones diarias (continúa)

CONFIGURACIÓN DE FECHA Y HORA

Al seleccionar YES (botón de la derecha) el operador puede configurar la **FECHA** (AA MM DD) y la **HORA** (H MIN SEG) para mostrar en la PANTALLA DE INICIO.

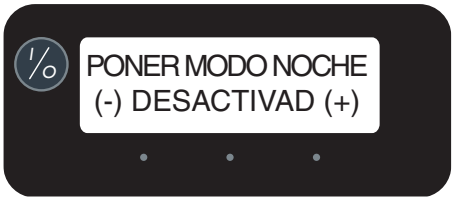


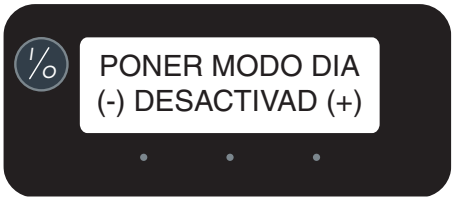


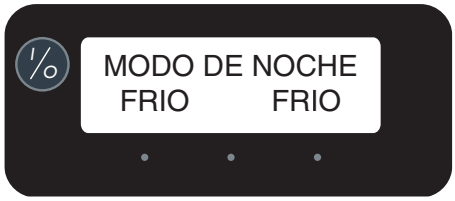
Configuración

CONFIGURAR HORARIO NOCTURNO/CONFIGURAR HORARIO DIURNO

La configuración del modo **Día/Noche** permite el apagado (“Power Down”) del dispensador durante las horas de cierre. Las esquinas inferiores que muestran “ICE” cambiarán a “CHILL” mientras la máquina esté en modo noche. Durante el modo noche, el producto se mantendrá frío por debajo de los 3 ºC. Una vez finalizado el modo noche, se leerá nuevamente “ICE”. “OFF” representa las 12:00 a. m., y el operador puede desplazarse a las horas deseadas de inicio y finalización del modo nocturno.

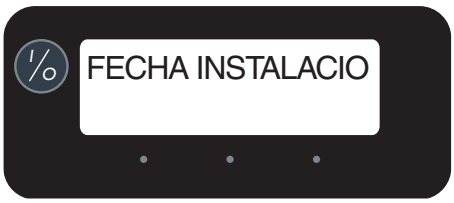


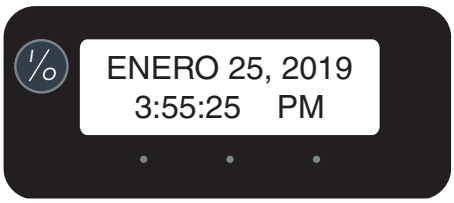




INSTALL DATE

Las siguientes tres pantallas se desplazarán después de pasar la función “Restablecer valores predeterminados”. La fecha y hora de instalación se registran cuando el dispensador se enciende durante las primeras 100 horas. La fecha y hora de instalación no pueden restablecerse y se almacenan en la memoria permanente.





NOTA: Otras diferentes funciones de menú se incluyen en este dispensador. Consulte el MANUAL DE PROGRAMACIÓN disponible en el sitio web de BUNN en **www.bunn.com**.

Operaciones diarias (continúa)

GUÍA DE LIMPIEZA

Seleccione “YES” (punto de la derecha) para ver los pasos de limpieza de la unidad.

Sale del menú de modo del programa.

NOTA: Si sale de la guía de limpieza, pasará por esta pantalla automáticamente.

CONFIGURACIÓN DE CALIBRACIÓN

Esta función ajusta la consistencia del hielo o el apriete de cada sinfín cuando responde YES (botón de la derecha). Aparecerán dos pantallas, para la izquierda y para la derecha. El operador puede desplazarse desde un rango de un mínimo de 1 (botón del centro) hasta un máximo de 16 (botón de la derecha). El valor predeterminado de fábrica es 7.

PRUEBA DE SINFINES

Esta función prueba el funcionamiento de avance y retroceso de cada **motor de sinfín**. El **motor de sinfín** izquierdo aparece primero. Presione YES (botón de la derecha) para pasar a la pantalla LEFT AUGER TEST y alternar entre OFF, FORWARD y REVERSE. Presione NEXT (punto del centro) para repetir la operación para el **motor de sinfín** derecho. Un tiempo de espera de un minuto lo regresará a la PANTALLA DE INICIO.

continuado >

PROGRAMACIÓN DEL SOFTWARE

Durante el funcionamiento normal, la **HORA**, la **FECHA** y el **NÚMERO DE SERIE** se alternan entre sí continuamente. Las siguientes pantallas de funciones se encuentran en el orden en el que aparecen en la pantalla del menú. En cada pantalla encontrará las instrucciones y los procedimientos para programar las diferentes funciones del dispensador.

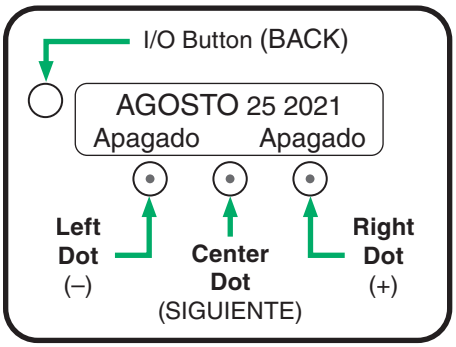
Operaciones diarias

ÍNDICE DE FUNCIONES DEL MENÚ

Mantenga presionado el botón del centro durante cinco segundos para ingresar al Índice de Funciones del menú.

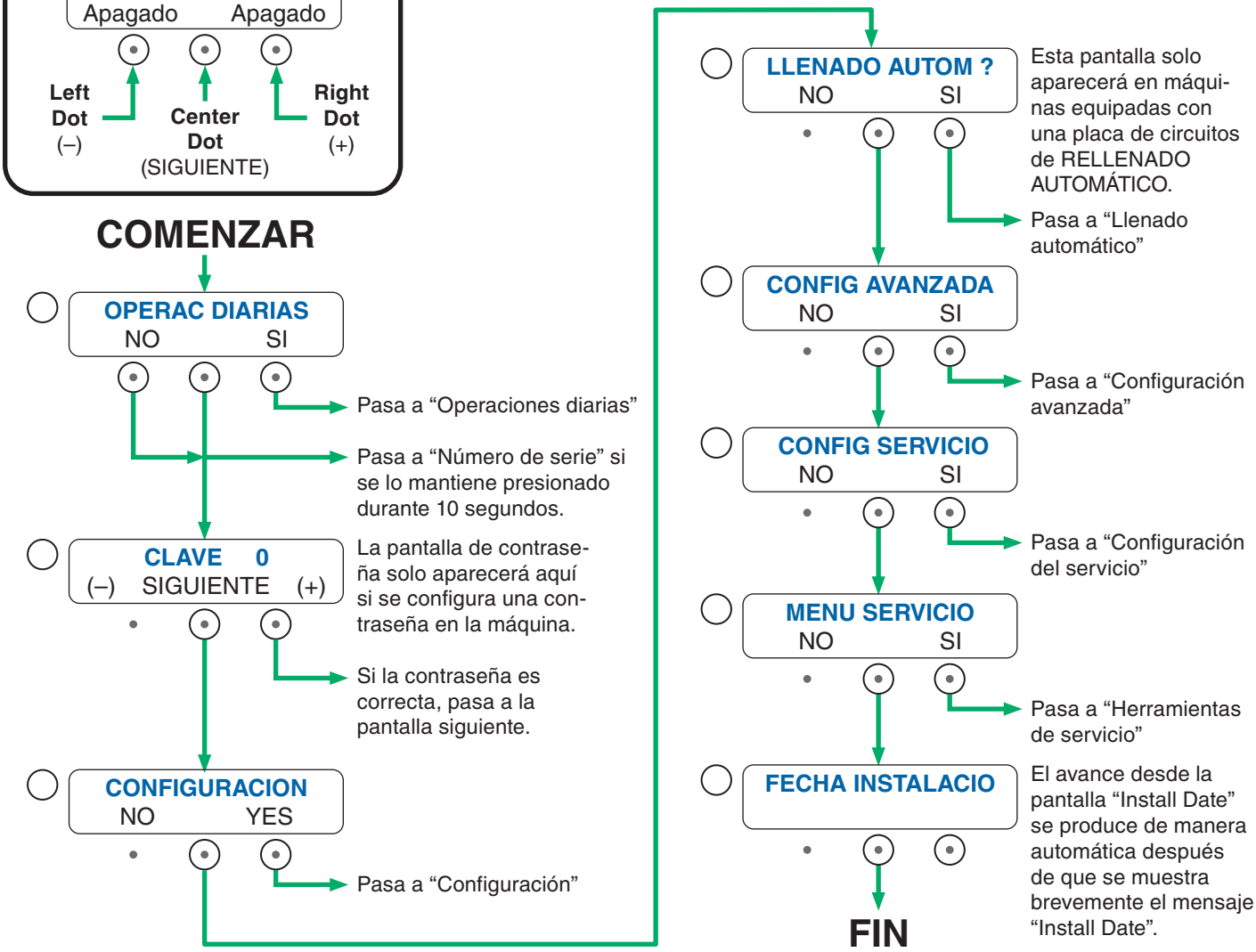
Las siguientes pantallas se encuentran en el orden en el que aparecen en la Pantalla del menú.

- Presione **NO** (Left Dot) o **NEXT** (Center Dot) para pasar a la función siguiente.
- Presione **ON/OFF** (I/O) para volver a la **Pantalla anterior**. Un tiempo de espera de un minuto lo regresará a la PANTALLA DE INICIO.



PANTALLAS DE INICIO

Muestran la **HORA**, la **FECHA** y otros elementos si se configuran alternando continuamente hacia adelante y hacia atrás.

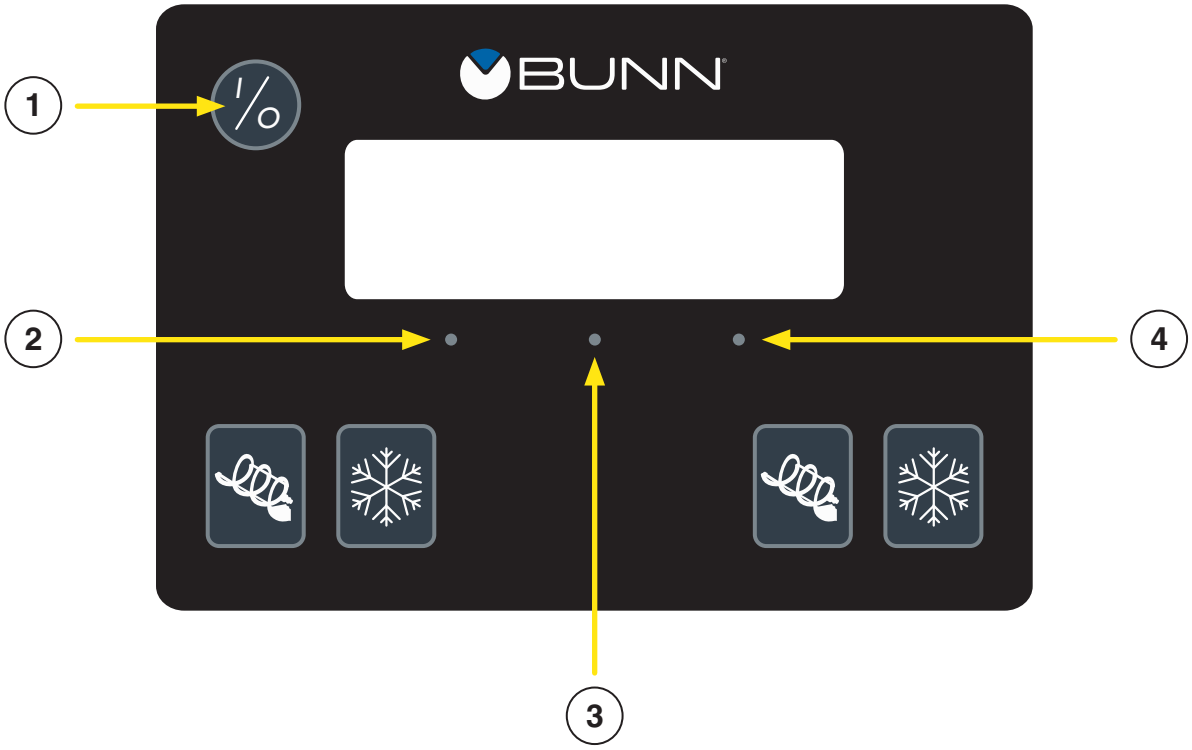


continuado >

PROGRAMACIÓN DEL SOFTWARE

Usando la pantalla controlada por menús en la parte delantera del dispensador, el operador puede alterar o modificar diversos parámetros, como la consistencia de la bebida, y configurar los horarios de “day/night ON/OFF”. El operador también deberá verificar diferentes funciones de servicio periódico o, incluso, una rutina de limpieza detallada. También tiene la posibilidad de deshacer todos los cambios y restablecer los valores predeterminados de fábrica.

El acceso a la mayoría de los controles puede estar protegido por contraseña para que solo el personal calificado pueda realizar cambios.



Interruptores de programación

Los interruptores de programación ocultos se utilizan para acceder al modo programación y desplazarse por las diferentes pantallas de funciones. Son tres los interruptores que se utilizarán para configurar el dispensador.

1. **INTERRUPTOR I/O** (esquina superior izquierda del panel de control)
   Se trata del interruptor ON/OFF (encendido/apagado) que enciende el dispensador y la pantalla LCD. También se utiliza como interruptor de respaldo cuando está en modo menú.

2. **PUNTO DE LA IZQUIERDA** (punto de la izquierda debajo de la pantalla)
   Cuando en una selección del menú se le pida que responda YES o NO, el botón de la izquierda se utiliza para responder NO o (-) menos.

3. **PUNTO DEL CENTRO** (punto del centro debajo de la pantalla)
   Mantenga presionado el botón del centro durante 5 segundos para acceder al Índice de funciones del Menú. El interruptor también se utiliza como botón NEXT (siguiente) para desplazarse por las diferentes funciones.

4. **PUNTO DE LA DERECHA** (punto de la derecha debajo de la pantalla)
   Cuando en una selección del menú se le pida que responda YES o NO, el botón de la derecha se utiliza para responder YES o (+) más.

continuado >

USO DEL DISPENSADOR PARA PRODUCTOS DEL TIPO GRANIZADO

1. Levante ligeramente la tapa de la tolva seleccionada y deslícela hacia atrás para acceder a la tolva.

2. Coloque el producto líquido premezclado en la tolva seleccionada.

3. Presione y suelte el interruptor ON/OFF para encender el dispensador.

4. Presione y suelte el interruptor ON/OFF correspondiente (lado izquierdo o derecho) para poner en marcha el motor sinfín y para encender el llenado automático cuando corresponda.

5. Presione y suelte el interruptor (OFF/ICE/CHILL) y seleccione ICE para comenzar el proceso de enfriado en la tolva seleccionada.

6. Espere que el líquido se congele hasta alcanzar la consistencia deseada.

CONSEJO: BUNN recomienda descongelar el producto en el dispensador todos los días, generalmente durante la noche. Los gránulos de hielo se agrandan demasiado y es difícil mantener un producto consistente si se lo deja congelado durante un período prolongado. Configure el modo NIGHT (noche) durante algunas horas todas las noches y vuelva al modo DAY (día) cuando el producto se haya descongelado lo suficiente. Sabrá que está en el modo noche porque la pantalla indicará NIGHT MODE y las luces de la tolva se apagarán.

USO DEL DISPENSADOR PARA PRODUCTOS LÍQUIDOS FRÍOS

1. Levante ligeramente la tapa de la tolva seleccionada y deslícela hacia atrás para acceder a la tolva.

2. Coloque el producto líquido premezclado en la tolva seleccionada.

3. Presione y suelte el interruptor ON/OFF para encender el dispensador.

4. Presione y suelte el interruptor ON/OFF correspondiente (lado izquierdo o derecho) para poner en marcha el motor sinfín y para encender el llenado automático cuando corresponda.

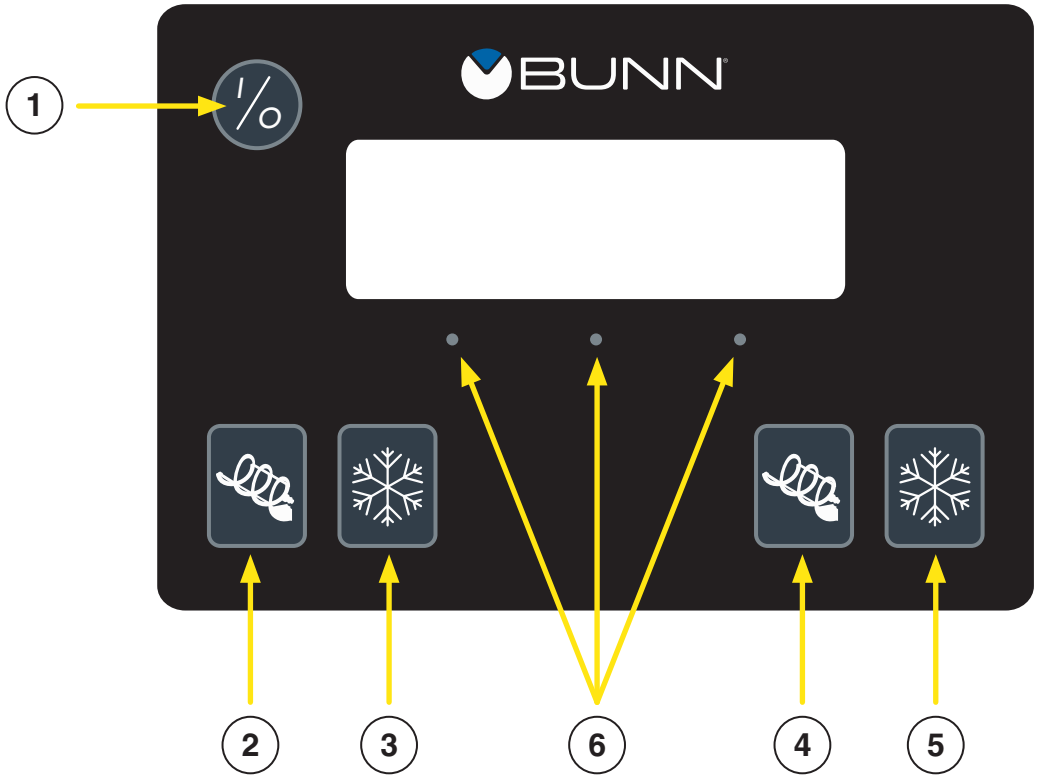
5. Presione y suelte el interruptor OFF/ICE/CHILL (del lado izquierdo o derecho) y seleccione CHILL para comenzar el proceso de enfriado en la tolva seleccionada.

6. Espere que el líquido se enfríe.

continuado >

CONTROLES DE OPERACIÓN

Son cinco los interruptores que se utilizarán para hacer funcionar el dispensador.



1. **Interruptor - Esquina superior izquierda del panel de control:**
   Se trata del interruptor ON/OFF (encendido/apagado) que enciende el dispensador y la pantalla LCD. Cuando está en ON (encendido), la fecha y la hora alternan constantemente, excepto durante la programación.

2. **Esquina inferior izquierda:**
   Este control se utiliza para alternar el motor sinfín del lado izquierdo entre AUGER ON, AUGER OFF o AUGER REFILL ON. (El rellenado corresponde solo si está instalado)

3. **Esquina inferior izquierda:**
   Este control se utiliza para alternar el control de hielo del lado izquierdo entre OFF, ICE, CHILL o DESCONGELAR (apagado, hielo o frío).

4. **Esquina inferior derecha:**
   Este control se utiliza para alternar el motor sinfín del lado derecho entre AUGER ON, AUGER OFF o AUGER REFILL ON. (El rellenado corresponde solo si está instalado)

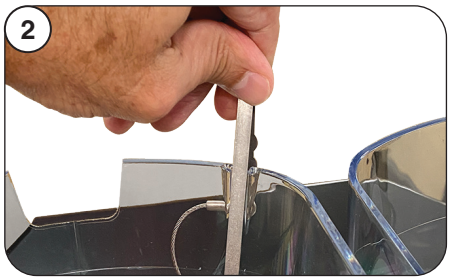
5. **Esquina inferior derecha:**
   Este control se utiliza para alternar el control de hielo del lado derecho entre OFF, ICE, CHILL o DESCONGELAR (apagado, hielo o frío).

• • • 6. **Tres puntos:**
   Donde se encuentran los botones ocultos que se utilizan para la programación.

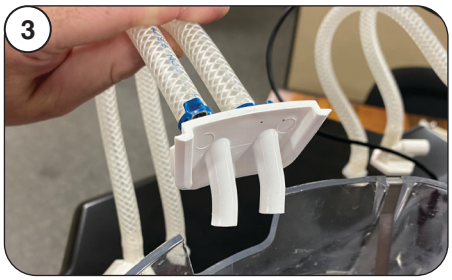
continuado >

INSTRUCCIONES PARA EL AJUSTE DEL SISTEMA INTERNO DE GRADOS BRIX

1. Conecte las líneas de suministro de jarabe desde el sistema de la BIB. Conecte las líneas de agua desde la fuente.



2. Instale las tolvas en la máquina y deslice las tubuladuras sobre las tolvas y dentro de las ranuras provistas para tal fin.



3. Dirija los tubos juntos desde la cubierta del motor y conéctelos al conector de la tolva.

4. Deslice el conector de la tolva hasta ubicarlo en la ranura de la tolva.

5. Instale el sistema de bomba proporcionado por el cliente. Encienda el sistema de bomba y el suministro de agua. Verifique que las conexiones de los tubos no goteen.

*La línea de suministro de agua debe ser de
30-80 psi (206,8-551,6 kPa)

*La línea del jarabe (producto) debe ser de
40-80 psi (275,8-551,6 kPa)

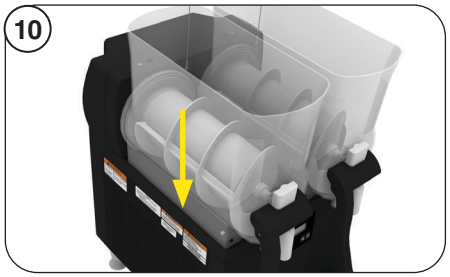
NOTA: Lave las líneas de suministro de jarabe con solución desinfectante antes de conectarlas a los puertos de entrada de la unidad ULTRA.

1. Conecte la máquina a la alimentación eléctrica y enciéndala presionando el botón POWER (Encendido).
2. Ingrese al menú de la pantalla manteniendo presionado el punto del centro (• ◉ •) durante unos 5 segundos. Presione y suelte el punto del centro para pasar por el menú hasta la pantalla AUTO REFILL. Presione y suelte el botón de la derecha para seleccionar “YES”. Presione y suelte el punto del centro hasta llegar a la pantalla TEST REFILL. Presione el botón de la derecha para seleccionar “YES”.
3. En la pantalla Activate Valve, podrá probar la bomba y el circuito de rellenado. Mantenga presionado el botón ULTRA para activar el sistema de rellenado de la izquierda. Compruebe que el lado izquierdo se llena cuando presiona el botón ULTRA. Suelte el botón ULTRA para detener el proceso de llenado. Repita este proceso para el lado derecho presionando el botón ICE para realizar la prueba. Verifique que las mangueras no goteen mientras el sistema de bombeo está funcionando.
4. Haga funcionar cada lado hasta que el agua y el producto fluyan libremente.
5. Tome una muestra de cada lado (directamente de los tubos que ingresan a la tolva) para verificar que tengan la proporción de brix adecuada.
6. Ajuste el brix o la proporción girando el tornillo o la válvula de ajuste que se encuentra del lado del agua en la parte superior de la cubierta del motor. Si gira el tornillo en sentido horario, el flujo de agua disminuirá. Si lo gira en sentido antihorario, el flujo de agua aumentará. La velocidad del flujo del lado del jarabe no es ajustable.
7. Una vez finalizada la prueba, salga del menú de programación.
8. La función de llenado automático puede encenderse presionando el botón Auger para cada lado hasta que en la pantalla aparezca “AUGER REFILL ON”.

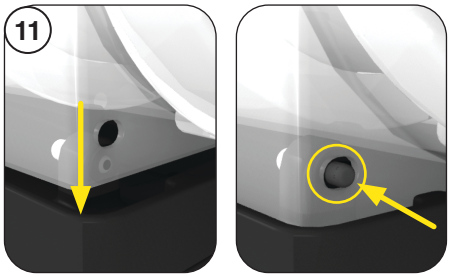
   NOTA: La opción “Delay Refill” se utiliza para dosificar pequeñas cantidades del nuevo producto mientras se demora entre las dosis. Esto puede ayudar a que el producto ya congelado no se diluya y no esté listo para servir. Estos tiempos de demora y de llenado deben determinarse y configurarse en función de cada aplicación, y según el deseo del usuario final.

   NOTA: El sistema de rellenado incluye un “Maximum Fill Time” (tiempo de llenado máximo) en el software. Si el tiempo de llenado de la tolva excede este límite, las luces de la tolva parpadearán, y en la pantalla aparecerá el mensaje “Refill Fault” (falla de rellenado). Si esto sucede, revise el suministro de producto para asegurarse de que la BIB no esté vacía. (Cambie la BIB si está vacía). Luego presione el botón punto de la izquierda durante 3 segundos para borrar la falla y reiniciar el sistema de rellenado.

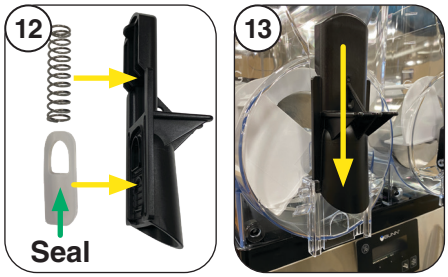
CONFIGURACIÓN INICIAL



10. Deslice las tolvas hasta su posición y presione hacia abajo.

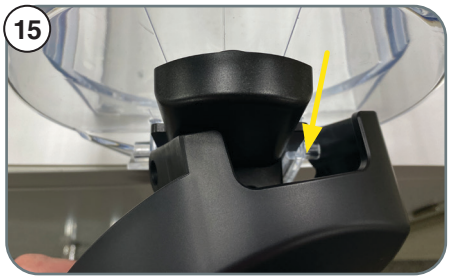


11. Las tolvas están correctamente colocadas cuando el pistón de cierre se engancha y sale hacia afuera.



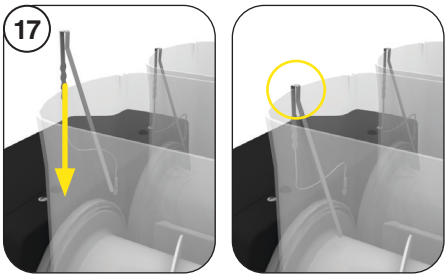
12. Coloque el resorte y el sello en la válvula de la llave de cierre.
13. Con cuidado, deslice el conjunto de válvula de la llave de cierre a su lugar en la tolva.

14. NOTA: Si tiene grifos que dicen “FRÍO” o “CONGELADO” (opcional), recuerde instalarlos ahora según sea necesario.



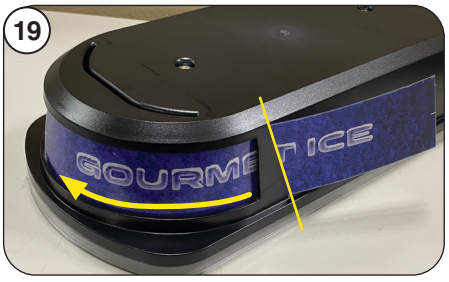
15. Para instalar una de las palancas, comience por el lado derecho sobre el pasador de pivote.

16. Mientras gira levemente la palanca, extienda la parte izquierda sobre el pasador de pivote izquierdo para colocarlo.

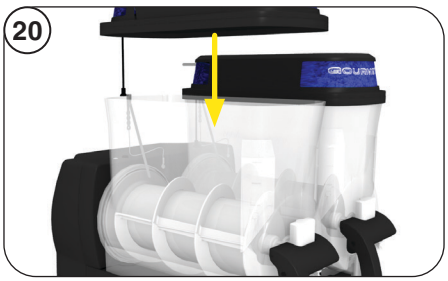


17. Instale las sondas de nivel en la parte superior trasera de las tolvas.

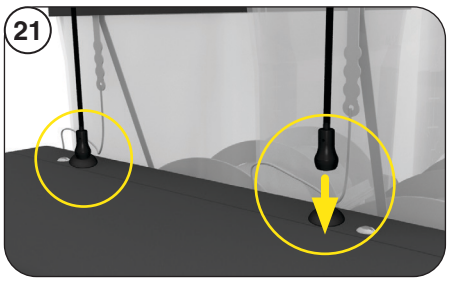
18. Retire la película protectora de las pantallas antes de la instalación.



19. Use las ranuras que se encuentran a ambos lados de cada tapa para deslizar las pantallas (4) en las partes delanteras y traseras de ambas tapas.



20. Coloque las tapas sobre las tolvas.



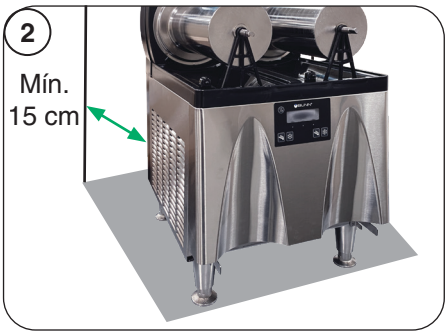
21. Coloque cada uno de los cables de la tapa de la tolva en la parte posterior de las tolvas.

22. Monte la bandeja de goteo y deslícela sobre las extensiones de metal desde la base.

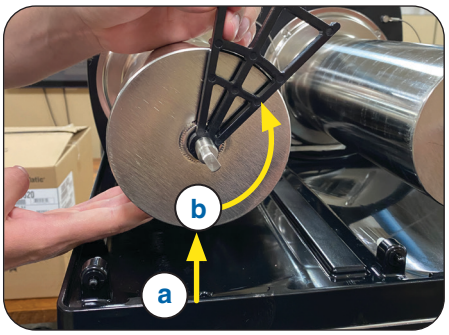
CONFIGURACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN: El dispensador es un equipo muy pesado. Levántelo o muévalo con cuidado. Para levantar o mover el dispensador se necesitan al menos dos personas.

1 Retire todo el material de envío, incluido el perno de argolla de soporte del compresor, los soportes de los tambores de enfriamiento, los carteles de “No levantar de aquí” de los tambores de enfriamiento y los carteles de “Enjuagar antes de usar” de las tolvas.



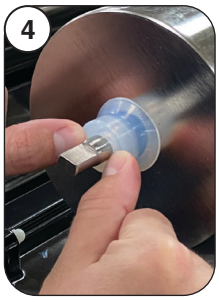
2. Coloque el dispensador sobre un mostrador resistente. Es necesario dejar un espacio de no menos de 15 cm para la circulación de aire en la parte posterior del dispensador. Para obtener un rendimiento óptimo, **no** permita que el aire caliente proveniente de otras máquinas cercanas llegue de manera directa al dispensador ULTRA.



NOTA: Para retirar los soportes de los tambores de enfriado.

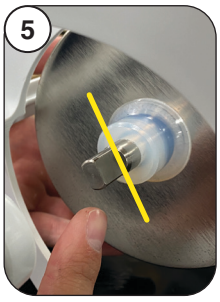
a. Levante ligeramente los tambores de enfriado.

b. Gire los soportes de los tambores de enfriado y quítelos.



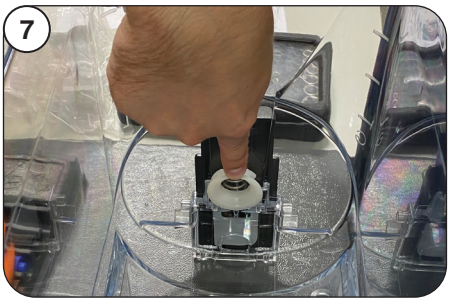
3. Aplique el lubricante provisto a las sellos de eje de barrena del lado que miran hacia el tambor de enfriado.

4. Instale las sellos de eje de barrena en los extremos de los tambores de enfriado. Empuje las sellos de nariz de barrena hasta el tope.

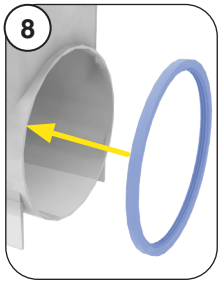


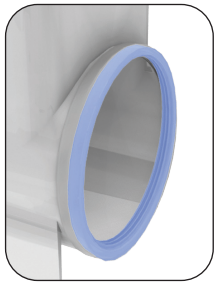
5. Alinee el eje sinfín con la aleta plana del sinfín.

6. Empuje los sinfines hasta el tope sobre el tambor de enfriado y gírelas para que las aletas planas queden alineadas dentro del sinfín.



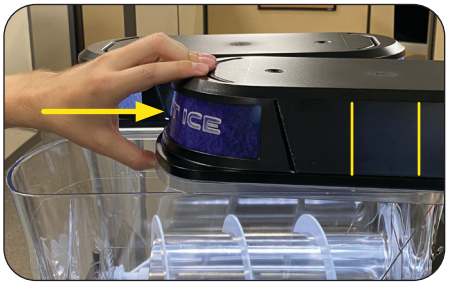
7. Instale un casquillo sinfín en las ranuras interiores de ambas tolvas.



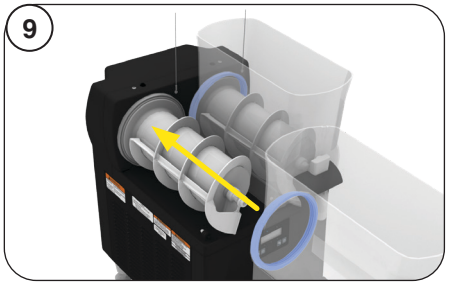


8. Instale un sellador de tolva en la parte posterior de cada tolva.

NOTA: Presione firmemente alrededor del borde del sello.



NOTA: Cuando esté listo para llenarlo con el producto, levántela ligeramente y deslícela hacia atrás hasta que las dos muescas de la parte inferior de la tapa toquen la parte posterior de la tolva.



9. Enjuague bien las tolvas e instálelas sobre los sinfines y los tambores de enfriado.

continúa >

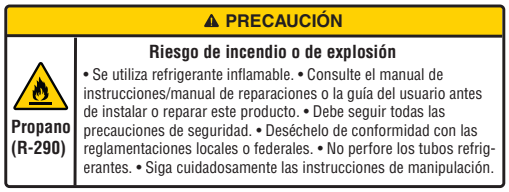
REQUISITOS DE LA CE (continúa)

- El refrigerante debe ser reclamado por personal de servicio autorizado antes de desechar este equipo.
- Este equipo debe desecharse correctamente según las normas WEEE.
- Consulte https://commercial.bunn.com/help para obtener explicaciones e instrucciones.
- El nivel de presión de sonido ponderado A está por debajo de 70 dBA.

NOTAS PARA EL USUARIO

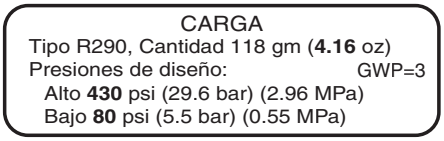
Lea y siga atentamente todas las indicaciones que figuran en el equipo y en este Manual. Estas advertencias están destinadas a su protección. Conserve todas las notas en buen estado. Deben reemplazarse las etiquetas ilegibles o dañadas.

57864.8000

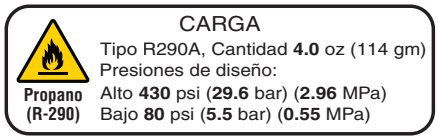


57863.8000

57862.8000



29373.8005



29373.8006
(220 - 240V)

29979.8000

ADVERTENCIA: El equipo contiene un refrigerante altamente inflamable.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

PRECAUCIÓN: Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes. El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista profesional, tal como se especifica más adelante.

Modelo ULTRA-NX: El dispensador viene con un juego de cables y requiere un circuito derivado individual de 2 cables, con conexión a tierra, de 120 voltios CA, 15 amperios, monofásico, 60 Hz. El conector de acoplamiento debe ser NEMA 5-15R. (Consulte la placa de datos para obtener los requisitos eléctricos exactos).

Modelo ULTRA-NXA: El dispensador viene con un juego de cables y requiere un circuito derivado individual de 2 cables, con conexión a tierra, de 220-240 voltios CA, 10 amperios, monofásico, 50 Hz. (Consulte la placa de datos para obtener los requisitos eléctricos exactos).

NOTA: Bunn-O-Matic no recomienda el uso de ningún cable de extensión con estos dispensadores.

120 voltios Modelos

Modelo EURO 220-240 voltios

Modelo UK 220-240 voltios

Modelos 120 y 220-240 voltios CA

NOTA: Este servicio eléctrico cuenta con 2 conductores de corriente (L1 y neutro) y otro conductor para conectar a tierra el chasis.

REQUISITOS PARA AMÉRICA DEL NORTE

- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar con una temperatura de entre 5 ºC y 32 ºC (41 °F a 90 °F).
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50 %.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el electrodoméstico no debe inclinarse más de 10º.
- El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con una lavadora a presión.
- Este electrodoméstico podrá ser usado por personas que hayan sido supervisadas o que hayan recibido capacitación para usar el electrodoméstico de manera segura, y que comprendan los peligros asociados a su uso.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los electrodomésticos pueden ser usados por personas con falta de experiencia y conocimiento, o por persona que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas siempre que hayan recibido supervisión o capacitación para usar el electrodoméstico de manera segura y que comprendan los peligros asociados a su uso.
- Si se daña el cable de alimentación, el fabricante o el personal de servicio autorizado deberán reemplazarlo
- con un cable especial provisto por el fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar peligros.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Este electrodoméstico está diseñado para uso comercial en aplicaciones tales como:
  – áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
  – para clientes en lobbies de hoteles y moteles y otros tipos de entornos similares
- Acceso a las áreas de servicio permitido solo a personal de servicio autorizado.

REQUISITOS DE LA CE

- ADVERTENCIA: Mantenga libre de obstrucciones todas las aberturas de ventilación en el gabinete del aparato.
- ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos de los recomendados por el fabricante.
- ATENCIÓN: No dañar el circuito frigorífico.
- ADVERTENCIA: Para reducir los riesgos de inflamabilidad, la instalación de este aparato solo debe ser realizada por personal debidamente calificado.
- Este electrodoméstico debe instalarse en lugares donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la temperatura sea de entre 5 ºC y 32 ºC.
- Para que funcione correctamente, este electrodoméstico debe instalarse en un lugar donde la humedad sea del 50 %.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el electrodoméstico no debe inclinarse más de 10º.
- El servicio eléctrico deberá estar a cargo de un electricista que cumpla con los requisitos especificados en todos los códigos locales y nacionales.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con chorro de agua.
- Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con falta de experiencia y conocimientos o con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado instrucciones sobre el uso de este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- Si se daña el cable de alimentación, para evitar peligros, el fabricante o el personal de servicio autorizado deberán reemplazarlo con un cable especial provisto por el fabricante o por el personal de servicio autorizado.
- No sumerja la máquina en agua para limpiarla.
- Máquina con clasificación IX P1.
- No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con un propulsor inflamable en este aparato.

continúa >

ÍNDICE

Garantía 2
Introducción 3
Preparación del lugar 3
Requisitos de CE y América del Norte 4
Avisos a los usuarios 5
Requisitos eléctricos 5
Configuración inicial 6
Instrucciones para el ajuste del sistema interno de grados Brix 8
Controles de operación 9
Uso del dispensador para productos del tipo granizado 10
Uso del dispensador para productos líquidos fríos 10
Programación del software 11
Otras recomendaciones para su dispensador 15
Limpieza diaria recomendada 16
Armado después de la limpieza 18
Mantenimiento preventivo 20
Instrucciones para la instalación del llenado automático 21
Instrucciones para la desinfección del llenado automático 22
Instrucciones para la instalación del llenado automático CFV 23
Instrucciones para la desinfección del llenado automático 24

INTRODUCCIÓN

Este equipo dispensa bebidas líquidas frías y del tipo granizado a través de tolvas separadas y a demanda. Solo se puede acceder a los controles de operación mediante la protección con contraseña.

PREPARACIÓN DEL LUGAR

El dispensador es un equipo muy pesado. Colóquelo sobre un mostrador o un estante resistente que pueda soportar un peso mínimo de 80 kg. Solo para uso en interiores.

Detrás del dispensador, debe haber un espacio mínimo de 15 cm. El espacio es necesario para permitir el flujo de aire, para poder retirar el filtro de aire y para realizar la limpieza. También se recomienda dejar un espacio libre de aproximadamente 15 cm entre los laterales del dispensador y la pared u otro artefacto. El dispensador funciona mejor si no está cerca de un artefacto de calefacción. Deje espacio libre, de manera que el dispensador pueda moverse para realizar la limpieza.

GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. (“BUNN”) ofrece la siguiente garantía para los equipos que fabrica:

1) Todos los dispensadores/servidores de café y té, cafeteras MCR/MCP/MCA para una sola taza y las placas de circuitos electrónicos y/o de control BUNNlink®: 1 año para piezas y 1 año para mano de obra.

2) Garantías de producto específicas de los equipos Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp® y otros: 1 año para piezas y 1 año para mano de obra. Se encuentra información adicional en **commercial.bunn.com/support/warranty-lookup**.

3) Todos los demás equipos: 2 años para piezas y 1 año para mano de obra, además de garantías adicionales tal como se especifica a continuación:

   a) Placas de circuitos electrónicos y/o de control: 3 años para piezas y 3 años para mano de obra.

   b) Compresores en equipos de refrigeración: 5 años para piezas y 1 año para mano de obra.

   c) Las rebabas de molienda de los equipos para moler café: 4 años o la molienda de 40.000 libras [18.144 kg] de café, lo que suceda primero.

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

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

Si BUNN determina, según su exclusivo criterio, que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, en ejercicio exclusivo de sus opciones mientras el equipo esté en garantía, optará entre: 1) suministrar piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los plazos de garantía correspondientes a las piezas y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazar el equipo o reembolsar el precio de compra pagado por el equipo.

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

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

Ultra® NX

Dispensadores de bebidas heladas

GUÍA DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

Para comunicarse con el servicio técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.

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

58039.0001 B 6/23 © 2021 Bunn-O-Matic Corporation