

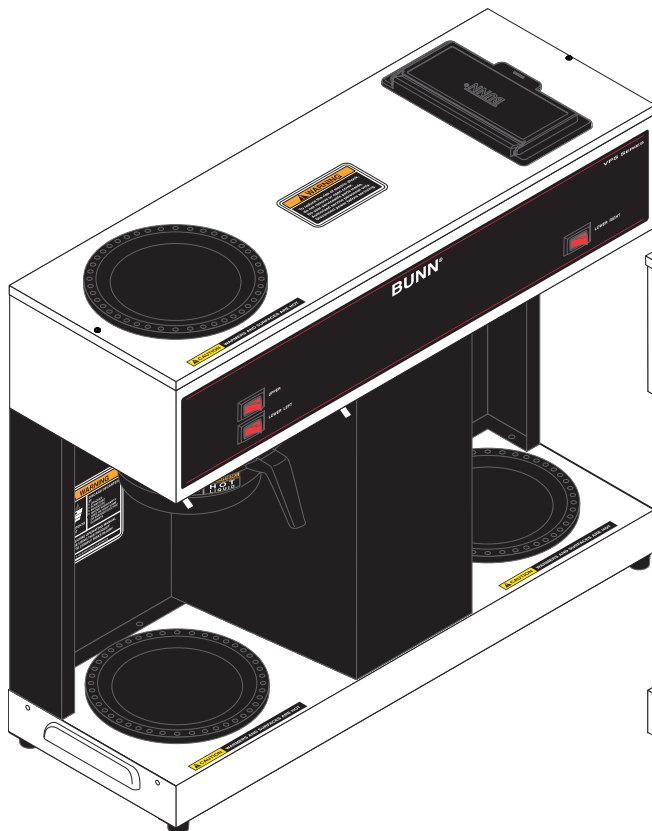
BUNN®

VPR-VPS SERIE

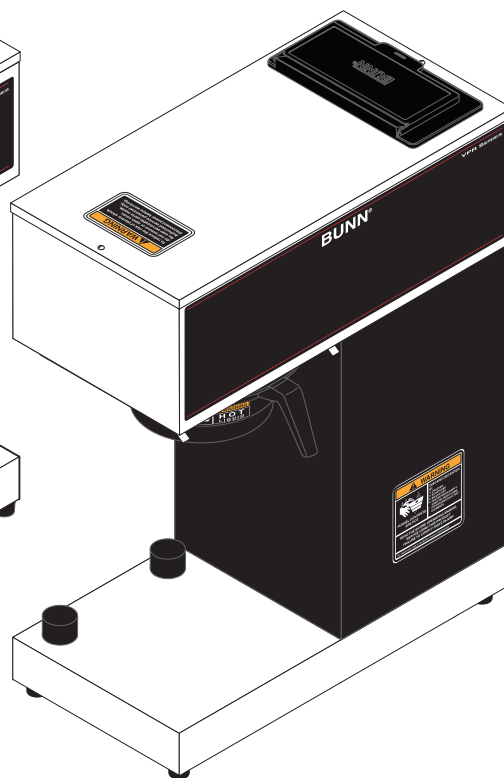
Seguido o no de BLACK, SST.
Donde: BLACK= color negro, SST=acero inoxidable

Reemplaza a los manuales de operación:
10053.0000 y 39064.0000

Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexión.



120 V c.a. ~ 60 Hz 1660 W



120 V c.a. ~ 60 Hz 1790 W

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

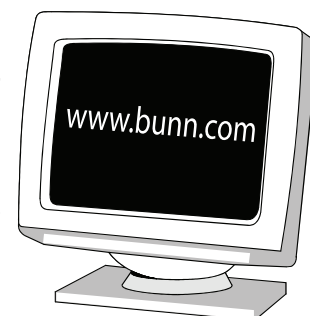
BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo fabricado por ellos de la siguiente manera:

- 1) Airpots, jarras térmicas, decantadores, servidores GPR, dispensadores de té/café frío, cafeteras dispensadoras térmicas MCP/MCA de monodosis y servidores Thermofresh (mecánicos y digitales) – 1 año en partes y 1 año en mano de obra.
- 2) Todo otro equipo – 2 años en partes y 1 año en mano de obra más las garantías adicionales especificadas a continuación:
 - a) Circuitos electrónicos y/o tarjetas de control – partes y mano de obra por 3 años.
 - b) Compresores en equipo de refrigeración – 5 años en partes y 1 año en mano de obra.
 - c) Molinos en equipos para moler café, de moler y cumplir con el análisis de colador de malla original de fábrica - en partes y mano de obra por 4 años ó 40,000 libras de café, lo que ocurra primero.

Estos períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, limpieza y descalcificación no periódica, fallas de equipo debido a la mala calidad de agua, daños o accidentes. Además esta garantía no aplica a artículos de repuesto que están sujetos al uso normal pero no limitado a sellos y empaques. Esta garantía está condicionada a que el Comprador: 1) informe oportunamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Post Office Box 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes 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) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

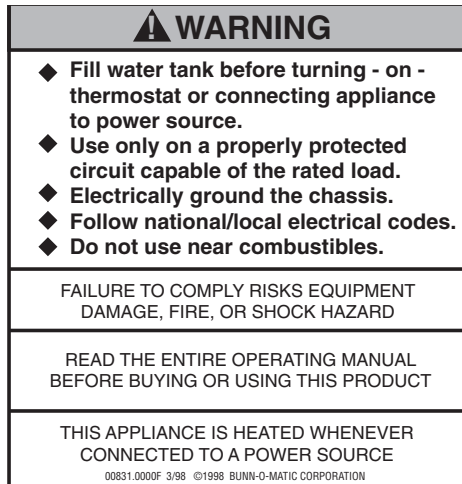
EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN,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

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-O-Matic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifacta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation.

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Todas las etiquetas de los equipos deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#00831.0000

ADVERTENCIA

- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
- Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
- Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
- Respete los códigos eléctricos nacionales/locales.
- No lo use cerca de combustibles.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



#00658.0000

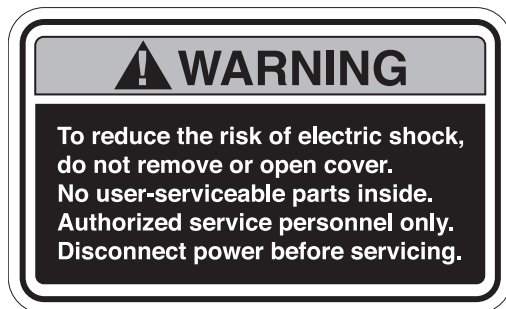
ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

EL CONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES



#37881.0000

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.

Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado.

Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.



#03408.0002

ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0002

ADVERTENCIA

Líquido caliente



#12364.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

PRECAUCIÓN – La cafetera debe estar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

Esta cafetera tiene un cordón eléctrico solidario y requiere un servicio bifilar de corriente monofásica de 120 V c.a., 15 A y 60 Hz conectado a tierra.

PREPARACIÓN INICIAL

PRECAUCIÓN - La cafetera debe estar desconectada de la fuente de alimentación durante la preparación inicial, excepto cuando se especifique en las instrucciones.

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Abra la tapa superior de la cafetera y vierta tres jarras de agua del grifo. Deje pasar aproximadamente dos minutos entre cada jarra para que de tiempo a que el agua pase al tanque. Mientras la tercer jarra de agua está ingresando al tanque, este se llenará hasta su capacidad y el exceso circulará desde la cabeza de rociado, fuera del embudo, y hacia adentro del distribuidor.
4. Cuando el pasaje de agua del embudo se detenga, conecte la cafetera a la fuente de alimentación y espere aproximadamente veinte minutos para que el agua del tanque se caliente a una temperatura apropiada. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde el embudo; esto es debido a la expansión y no deberá ocurrir en lo sucesivo.
5. Eche una jarra de agua del grifo en el área de rejilla en la parte superior de la cafetera.
6. Abra la tapa superior de la cafetera y vierta una jarra de agua del grifo.
7. Cuando el agua haya dejado de fluir por el embudo, espere que el agua del tanque se vuelva a calentar a la temperatura apropiada.
8. Vacíe el distribuidor. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

NOTA: En grandes altitudes, el termostato de control necesitará ser regulado hacia abajo para compensar el efecto. Refer to Service Manual for instructions.



FIG. 1 ECHE AGUA SOLAMENTE

P4038.50

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
2. Eche el café fresco en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
3. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
4. Ponga un dispensador vacío debajo del embudo. **Modelos con calentadores** - Encienda el calentador inferior accionando el interruptor.
5. Abra la tapa superior de la cafetera y vierta una jarra de agua del grifo, vea FIG. 1.
6. Cuando termine de preparar el café, simplemente deseche los posos y el filtro.

LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic.
2. Inspeccione y limpie la cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.
3. Ya retirada la cabeza de rociado, introduzca la pastilla de descalcificación (provista) hacia dentro del tubo de la cabeza de rociado. Cuando se ha introducido correctamente, serán visibles no más de dos pulgadas de la pastilla. Rasque de atrás hacia delante cinco o seis veces.

NOTA – En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en la cafetera y lleva menos de un minuto.

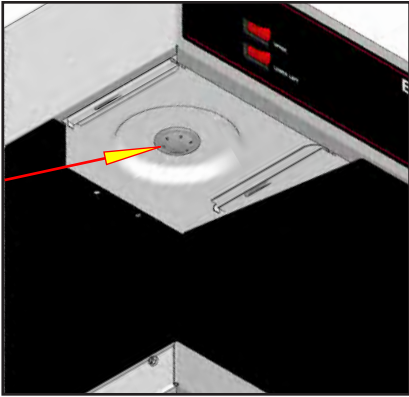


FIG. 2 CABEZA DE ROCIADO

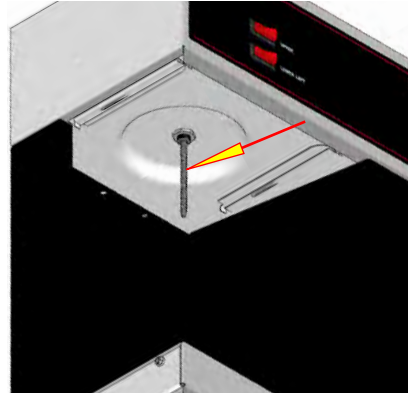


FIG. 3 LA PASTILLA DE DESCALCIFICACIÓN