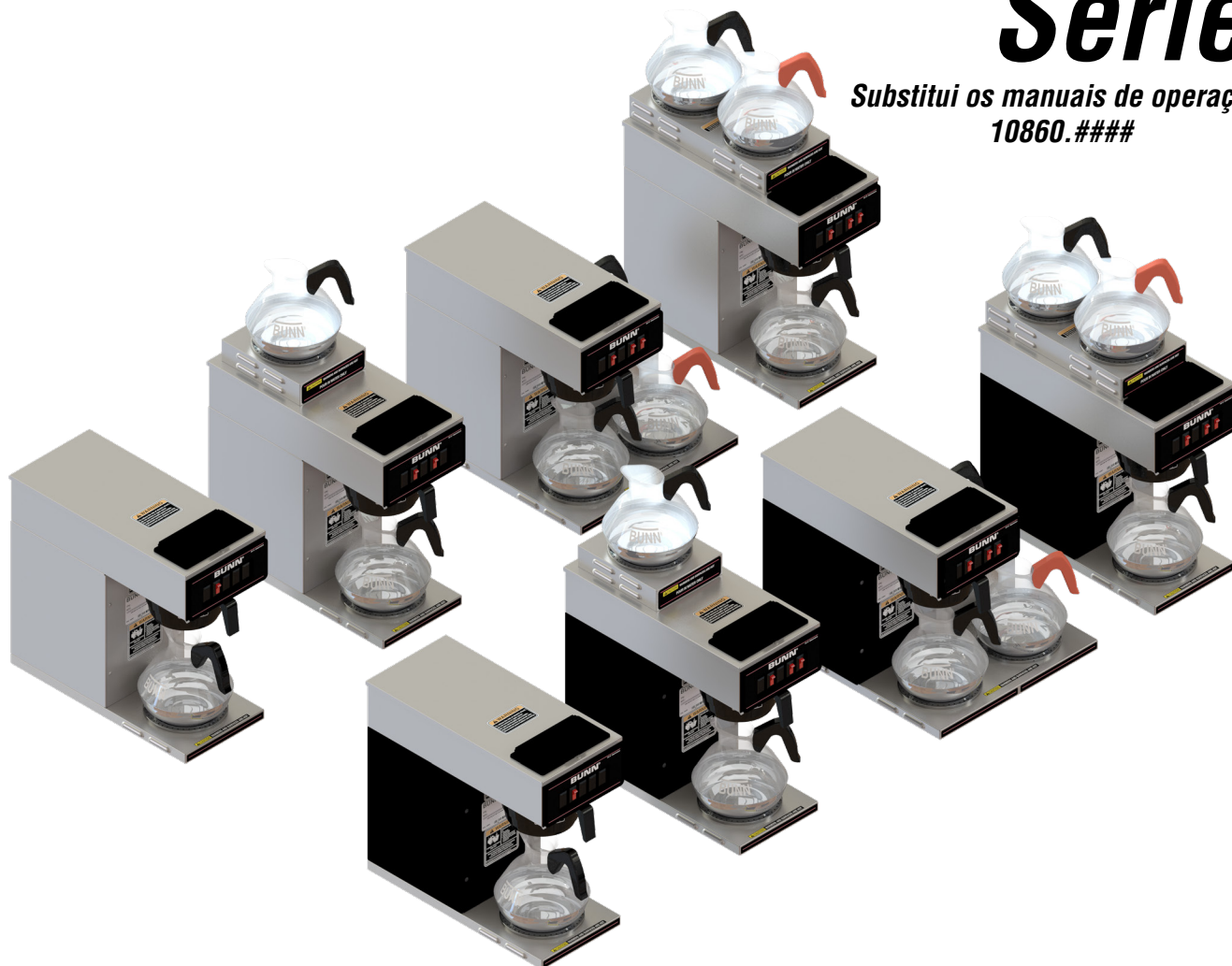




# VP17 Série

*Substitui os manuais de operação:  
10860.####*



## MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

### EMPRESA BUNN-O-MATIC

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

Para garantir que tem a última revisão do Manual Operacional, ou para exibir o Catálogo Ilustrado de Peças, Manual de Programação, ou Manual de Serviço ou Manutenção, por favor visite o website de Bunn-O-Matic, em [www.bunn.com](http://www.bunn.com). Este serviço é totalmente grátis e a forma mais rápida para obter o mais recente catálogo e atualizações do manual. Para o Serviço Técnico, contacte a Empresa Bunn-O-Matic pelo telefone 1-800-286-6070.



## **GARANTIA DE PRODUTO COMERCIAL DA BUNN-O-MATIC**

A Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garante os equipamentos fabricados por ela conforme segue:

- 1) Garrafas térmicas, cafeteiras térmicas, decantadores, servidores GPR de café, bules de chá gelado/café, cafeteiras expresso MCR/MCP/MCA e servidores Thermofresh (mecânica e digital) - 1 ano para peças e 1 ano para mão de obra.
- 2) Todos os outros equipamentos - 2 anos para peças e 1 ano para mão de obra, mais garantias acrescentadas conforme especificado abaixo:

- a) Circuito eletrônico e/ou teclados de controle – peças e mão de obra durante 3 anos.
- b) Compressores em equipamento de refrigeração - 5 anos para peças e 1 ano para mão de obra.
- c) Rebolos de moagem em equipamentos para moer café para cumprir a análise original de coador de tela de fábrica - peças e mão de obra por 4 anos ou 40.000 libras de café, o que ocorrer primeiro.

Estes períodos de garantia valem desde a data de instalação que a BUNN garante que os equipamentos fabricados por ela estarão comercialmente isentos de defeitos em material e mão de obra existentes na ocasião da fabricação e aparecendo dentro do período aplicável de garantia. Esta garantia não se aplica a nenhum equipamento, componente ou peça que não foi fabricada pela BUNN ou que no parecer da BUNN tenha sido afetado por mau uso, negligência, alteração, instalação ou mão de obra inapropriada, manutenção ou reparo inapropriado, limpeza e escaldadura não periódicas, falhas dos equipamentos relacionados à qualidade inferior da água, dano ou acidente. Em adição, a garantia não se aplica à substituição de itens sujeitos a uso normal, incluindo, entre outros, peças substituíveis por usuário, como, por exemplo, vedações e gaxetas. Esta garantia está condicionada ao Comprador 1) entregar à BUNN um comunicado imediato de qualquer reivindicação a ser feita nos termos desta garantia pelo telefone (217) 529-6601 ou por escrito à Caixa Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) se solicitado pela BUNN, remeter o equipamento defeituoso pré-pago a uma local de serviço autorizado da BUNN e 3) recebendo autorização prévia da BUNN que o equipamento defeituoso está sob garantia.

**A GARANTIA PRECEDENTE É EXCLUSIVA E EXISTE NO LUGAR DE QUALQUER OUTRA GARANTIA, ESCRITA OU ORAL, EXPRESSA OU IMPLÍCITA, INCLUINDO, ENTRE OUTRAS, QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE COMERCIALIDADE OU ADEQUAÇÃO PARA UMA FINALIDADE ESPECÍFICA.** Os agentes, revendedoras ou funcionários da BUNN não estão autorizados a fazer modificações a esta garantia ou a fazer garantias adicionais que sejam vinculatórias à BUNN. Consequentemente, as declarações dessas pessoas, sejam orais ou por escrito, não constituem garantias e não devem ser acreditadas. Se a BUNN determinar em seu critério absoluto que o equipamento não está em conformidade com a garantia, a BUNN, em seu critério exclusivo, embora o equipamento esteja sob garantia,

1) providenciará de modo gratuito as peças de substituição e/ou a mão de obra (durante os períodos aplicáveis de garantia de peças e mão de obra especificados acima) para reparar os componentes defeituosos, desde que este reparo seja feito por um Representante Autorizado de Serviço da BUNN; ou 2) substituirá o equipamento ou reembolsará o preço de compra para o equipamento.

**O REMÉDIO DO COMPRADOR CONTRA A BUNN PELA VIOLAÇÃO DE QUALQUER OBRIGAÇÃO ADVINDA DA VENDA DESTE EQUIPAMENTO, SEJA DERIVADA DE GARANTIA OU DE OUTRO MODO, SERÁ LIMITADO, NA OPÇÃO EXCLUSIVA DA BUNN CONFORME ESPECIFICADO NESTE DOCUMENTO, A REPARO, SUBSTITUIÇÃO OU REEMBOLSO.**

Em nenhuma circunstância a BUNN será responsável por qualquer outro dano ou perda, incluindo, entre outros, lucros cessantes, perda de vendas, perda de uso dos equipamentos, reivindicações de clientes do Comprador, custo de capital, custo de interrupção, custo de substituição de equipamentos, instalações ou serviços ou quaisquer outras compensações especiais, inerentes ou consequenciais.

392, A Partner You Can Count On, Air Infusion, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espresso, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN com a linha vermelha estilizada, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE com design de deslocamento estilizado, Cool Froth, DBC, Dr. Brew estilizado 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 com o design estilizado da folha e o grão de café, Safety-Fresh, save-mycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, TRIFECTA (stylized logo), Velocity Brew, Air Brew, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., Build-A-Drink, BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Element, Milk Texturing Fusion, Nothing Brews Like a BUNN, Picture Prompted Cleaning, Pouring Profits, Signature Series, Sure Tamp, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra são ou marcas comerciais ou marcas registradas da Bunn-O-Matic Corporation. A configuração comercial tripla ® é uma marca registrada da Bunn-O-Matic Corporation.

# INTRODUÇÃO

Este equipamento prepara 1.89 litros de café por vez em uma jarra. A cafeteira pode ter uma torneira de água quente para bebidas associadas. É apenas para uso interno em um balcão resistente ou prateleira.

## CONTEÚDOS

Garantia .....	2
Avisos ao Usuário .....	3
Requisitos de CE e para América do Norte.....	4
Especificações Elétricas .....	5
Configuração Inicial, Preparação do Café & Limpeza.....	6
Solução de problemas .....	7

## AVISOS AO USUÁRIO

Leia atentamente e siga todos os avisos neste manual e no equipamento. Todas as etiquetas sobre os equipamentos devem ser mantidas em bom estado. Substituir as etiquetas ilegíveis ou danificadas.

**POUR IN WATER ONLY**

#00833.0000

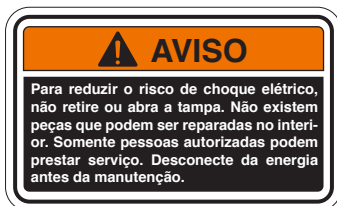
Despeje apenas na água



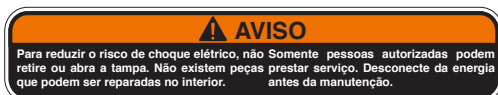
#00824.0002



00831.7950



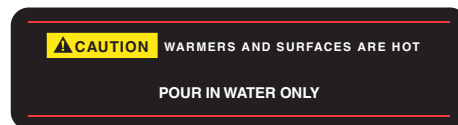
#37881.7950



#37881.7952



#00658.7950



#02763.0000

CUIDADO AQUECEDORES E SUPERFÍCIES ESTÃO QUENTES  
Despeje apenas na água



#12364.7950

## REQUISITOS DE CE

- Este aparelho deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal qualificado.
- Para operação adequada, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5°C e 35°C.
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um eletricitista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas a partir de 18 anos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e seu cabo longe de pessoas com menos de 18 anos.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas a partir de 18 anos com deficiências físicas, motoras ou menais contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Menores de 18 anos devem ser supervisionados para garantir que não manipulem ou brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada, que também realizará a substituição a fim de evitar rícos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por menores de idade; elas deverão ser realizadas por indivíduos acima de 18 anos e de forma supervisionada.
- Este aparelho destina-se ao uso em aplicações domésticas e similares, como:
  - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - uso por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
  - ambientes do tipo cama e café.
- Este aparelho não se destina ao uso em aplicações como:
  - casas de campo;
- Acesso a áreas de serviço permitidas somente pela assistência técnica autorizada.
- O nível de pressão sonora ponderado é inferior a 70 dBA.

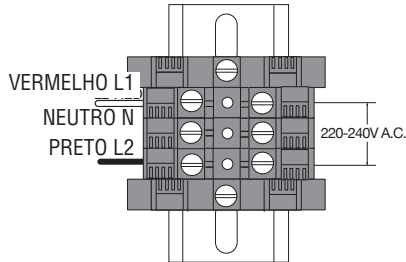
## REQUISITOS PARA AMÉRICA DO NORTE

- Este aparelho deve ser instalado em locais onde ele possa ser supervisionado por pessoal qualificado.
- Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ser instalado onde a temperatura esteja entre 5°C e 35°C (41°F e 95°F).
- Para uma operação segura, o aparelho não deve ficar a uma inclinação superior a 10°.
- Um eletricitista deve fornecer acesso fonte de alimentação elétrica segundo a especificação de conformidade com os códigos locais e nacionais.
- Este aparelho não deve ser limpo por lavador de pressão.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas a partir de 18 anos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e seu cabo longe de pessoas com menos de 18 anos.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas a partir de 18 anos com deficiências físicas, motoras ou menais contanto que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e caso tenham compreendido os perigos envolvidos.
- Menores de 18 anos devem ser supervisionados para garantir que não manipulem ou brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído por um cabo especial disponível com o fabricante ou assistência técnica autorizada, que também realizará a substituição a fim de evitar rícos.
- A máquina não deve ser imersa para limpeza.
- A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por menores de idade; elas deverão ser realizadas por indivíduos acima de 18 anos e de forma supervisionada.
- Este aparelho destina-se ao uso comercial em aplicações como:
  - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - uso por clientes em saguões de hotéis e motéis e em outros ambientes similares;
- Acesso a áreas de serviço permitidas somente pela assistência técnica autorizada.

## Requisitos Eléctricos

CUIDADO - A máquina de café deve ser desligada da fonte de alimentação até especificado em Configuração Inicial.

A máquina de café tem um conjunto de cabos de 120V em anexo e requer serviço de 2 fios aterrados de 120 volts AC, 15 amperes, monofásico, 60 Hz.



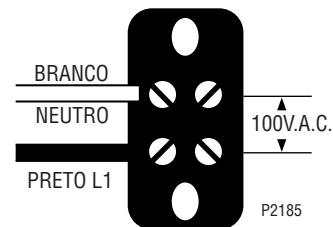
Os modelos "A" necessitam de de 2 fios aterrados de 220 - 240 volts AC, 15 amperes, monofásico, 50/60 Hz. Deve ser incorporado na cablagem fixa um meio de desconexão de todos os pólos de acordo com as normas locais. Proceda da seguinte forma:

### Conexão Elétrica (Somente Modelo "B")

**ATENÇÃO** – instalação elétrica incorreta resulta em danificar os componentes eletrônicos.

1. O serviço elétrico deve ser executado por electricista como especificado.
2. Usando um voltímetro, verifique a tensão e código de cores de cada condutor na fonte elétrica.
3. Coloque o interruptor do aquecedor, localizado na parte frontal esquerda do painel elétrico nos Modelos "B", na posição de "OFF" (Desligado) (inferior).
4. Remover o painel frontal por baixo da cabeça de pulverização.
5. Passe o cabo através do alívio de tensão e conecte-o ao bloco de terminais.
6. Conecte a máquina de café á fonte de alimentação e verifique a tensão no bloco de terminais antes de continuar. Volte a colocar o painel frontal.

Os modelos "B" necessitam de 2 fios com aterramento a 100 volts AC, 20 amperes, monofásico, 50 Hz. Proceda da seguinte forma:



## CONFIGURAÇÃO INICIAL

**ATENÇÃO** - A máquina de café deve ser desligada da fonte de alimentação durante toda a configuração inicial, exceto quando especificado nas instruções.

1. Insira um funil vazio nos trilhos do funil.
2. Coloque uma jarra vazia sob o funil.
3. Nos Modelos "B", coloque o interruptor do aquecedor da máquina de café na posição "OFF" (Desligado) (inferior) e conecte a máquina de café à fonte de alimentação.
4. Deite três jarros de água da torneira na área blindada no topo da máquina de café. Aguarde aproximadamente dois minutos entre os jarros para a água fluir para dentro do tanque. Enquanto o terceiro jarro de água está a entrar no tanque, o tanque vai encher até à sua capacidade e o excedente irá fluir a partir da cabeça de pulverização, para fora do funil, e para dentro do distribuidor.
5. Quando o fluxo de água do funil termina, coloque o interruptor do aquecedor na posição de "ON" (ligado) (superior) e aguarde aproximadamente vinte minutos para a água do tanque aquecer até à temperatura adequada. Alguma água vai pingar a partir do funil durante este tempo; isto é devido à expansão e não deve ocorrer após.
6. Deite um jarro de água da torneira na área blindada no topo da máquina de café.
7. Após a água ter terminado de fluir do funil, aguarde que a água do tanque volte a aquecer até à temperatura adequada.
8. Esvazie o passador. A máquina de café está agora pronta a usar em conformidade com as instruções da máquina de café.

A temperatura da água distribuída está definida de fábrica para 200° F (93° C). Em zonas de muita altitude é necessário baixar esta temperatura para evitar a ebulição. Este gráfico deve ser usado com orientação quando reajustar a temperatura da água para distribuição.

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

**OBSERVAÇÃO:** O termostato de controle deve ser ajustado para um nível mais baixo para compensar a altitude elevada. Consulte a tabela.

## PREPARAÇÃO DO CAFÉ

1. Insira um filtro BUNN no funil.
2. Deite café fresco no filtro e acame o café agitando suavemente.
3. Deslize o funil nos trilhos do funil.
4. Coloque uma jarra ou cafeteira vazia sob o funil.
5. Deite um jarro de água da torneira na área blindada no topo da máquina de café.
6. Quando a passagem do café no filtro está concluída, simplesmente deite fora as borras do café e o filtro.

## LIMPEZA

1. É aconselhado o uso de um pano úmido enxaguado em qualquer , detergente líquido macio não abrasivo para a limpeza de todas as superfícies dos equipamentos Bunn-O-Matic.
2. Verifique e limpe a cabeça de pulverização. Os orifícios da cabeça de pulverização devem permanecer sempre abertos.
3. Com a cabeça de pulverização removida, insira a mola de desobstrução de calcário (fornecida) em todo o percurso no tubo da cabeça de pulverização. Quando inserida de forma correta, não devem ficar visíveis mais do que duas polegadas da mola. Faça correr a mola para frente e para trás cinco ou seis vezes.

**OBSERVAÇÃO** – Em áreas de água dura, este procedimento pode ter de ser feito diariamente. Irá ajudar a evitar problemas de calcário na máquina de café e demora menos de um minuto.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

E fornecido um manual de resolução de problemas para sugerir as causas prováveis e as soluções para a maioria dos problemas que podem surgir. Se o problema persistir depois de esgotar as etapas da solução de problemas, contate o Departamento de Serviço Técnico da Bunn-O-Matic.

- A inspeção, teste e reparos de equipamentos elétricos devem ser realizados apenas por pessoal qualificado.
- Todos os componentes eletrônicos têm 120 volts de corrente alternada (AC) e potencial de corrente contínua (dc) de baixa tensão em seus terminais. Curto-circuito de terminais ou a aplicação de tensões externas podem resultar na falha da placa.
- A operação intermitente de placas de circuitos eletrônicos é improvável. Falha na placa será normalmente permanente. Se for encontrada uma condição intermitente, a causa será provavelmente um contacto de interruptor ou uma conexão frouxa em um terminal ou friso.
- A remoção de solenóide requer a interrupção do fornecimento de água para a válvula. Podem ocorrer danos se os solenóides se encontram energizados durante mais que dez minutos sem o abastecimento de água.
- O uso de duas chaves é recomendado sempre que encaixes de tubagens são apertados ou afrouxados. Isto irá ajudar a evitar torções e dobras na tubulação.
- Certifique-se que todas as conexões da tubagem ou canalização se encontram vedadas e as conexões elétricas apertadas e isoladas.
- Este máquina de café é aquecida em todos os momentos. Manter afastada de combustíveis.

- ATENÇÃO** –
- Tome precauções extremas durante a manutenção de equipamentos elétricos.
  - Desligue a máquina de café durante a manutenção, exceto quando testes elétricos são especificados.
  - Siga os procedimentos aconselhados de manutenção
  - Volte a colocar ou substitua todas as blindagens de proteção ou avisos de segurança

### PROBLEMA

### CAUSA PROVÁVEL

### SOLUÇÃO

O ciclo da filtragem do café não inicia

1. Sem água

Verifique o recipiente de enchimento em busca de obstruções.

2. Sem fonte de alimentação elétrica ou tensão ou voltagem incorreta na máquina de café.

Certifique-se que a máquina de café está conectada à fonte de alimentação.

Verifique os disjuntores ou fusíveis.

A água não se encontra quente

1. (VP17B Interruptor do Aquecedor do Tanque e Modelo Anterior VP17)

Consulte o Serviço - Aquecedor do Tanque Mude para procedimentos de teste.

2. Limite do Termostato  
ATENÇÃO - Não elimine ou ultrapasse o limite do termostato. Use somente a peça de substituição #29329.1000

Consulte o Serviço- Limite de Termostato para procedimentos de teste.

3. Controle do Termostato

Consulte o Serviço Controle de Termostato para procedimentos de teste

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (continuação)

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
A água não se encontra quente (continuação)	4. Aquecedor do Tanque	Consulte o Serviço Aquecedor do Tanque para procedimentos de teste.
Nível inconsistente de bebida no dispensador	1. Sistema do Sifão  2. Constituição de Calcário ATENÇÃO -Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados regularmente dependendo das condições locais da água. A acumulação excessiva de minerais em superfícies de aço inoxidável pode iniciar reações corrosivas, resultando em vazamentos graves.	A máquina de café deve estar adequadamente ao mesmo nível ou ligeiramente abaixo, em frente do sifão.  Inspeccione o conjunto do tanque em busca de depósitos excessivos de calcário. Descalcifique conforme a necessidade.
Escupindo ou excesso de vapor	1. Constituição de Calcário ATENÇÃO -Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados regularmente dependendo das condições locais da água. A acumulação excessiva de minerais em superfícies de aço inoxidável pode iniciar reações corrosivas, resultando em vazamentos graves.  2. Controle do Termostato	Inspeccione o conjunto do tanque em busca de depósitos excessivos de calcário. Descalcifique conforme a necessidade.  Consulte o Serviço Controle de Termostato para procedimentos de teste.
Pinga da cabeça de pulverização	1. Sistema do Sifão  2. Constituição de Calcário ATENÇÃO -Os componentes do tanque e o tanque devem ser descalcificados regularmente dependendo das condições locais da água. A acumulação excessiva de minerais em superfícies de aço inoxidável pode iniciar reações corrosivas, resultando em vazamentos graves.	A máquina de café deve estar adequadamente ao mesmo nível ou ligeiramente abaixo, em frente do sifão.  Inspeccione o conjunto do tanque em busca de depósitos excessivos de calcário. Descalcifique conforme a necessidade.



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (continuação)

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA PROVÁVEL</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
Distribuidor de derrames de bebidas	Distribuidor	O distribuidor deve estar completamente vazio antes de iniciar um ciclo de preparação.
Bebida fraca	1. Tipo de Filtro	Os filtros de papel BUNN® devem ser usados para extração correta.
	2. Moagem do Café	Deve ser usada uma moagem fina para obter a extração correta.
	3. Cabeça de pulverização	Deve ser usada uma cabeça de pulverização em aço inoxidável com seis orifícios para obter a extração correta.
	4. Carregamento do Funil	O filtro de papel BUNN® deve ser centrado no funil e o acamamento do café nivelado com agitação suave.
	5. Temperatura da Água	Coloque um funil vazio em um dispensador vazio embaixo da cabeça de pulverização. Inicie um ciclo de preparação e verifique a temperatura da água imediatamente abaixo da cabeça de pulverização com um termômetro. A leitura não deve ser inferior a 195°F (91°C). Ajuste o controle do termostato para aumentar a temperatura da água. Substitua se necessário.
As borras secas do café permanecem no funil	1. Carregamento do Funil	O filtro de papel BUNN® deve ser centrado no funil e o acamamento do café nivelado com agitação suave.
A máquina de café está fazendo ruídos invulgares	1. Aquecedor do Tanque	Remova e limpe o calcário do aquecedor do tanque.
Temperatura de servir bebida fresca	1. Interruptor (es) do Aquecedor ON/OFF (LIGAR/DESLIGAR)	Consulte o Serviço - Aquecedor LIGAR/DESLIGAR Mude para procedimentos de teste.
	2. Elemento (s) do Aquecedor	Consulte o Serviço - Elemento do Aquecedor para procedimentos de teste.