Soft Heat® Server

1.50 Gallon
5,6 Liter



INSTALLERINGS & BETJENINGSVEJLEDNING

BUNN-O-MATIC CORPORATION
POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
PHONE: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

28167.7802E 5/25 © 2003 BUNN-O-MATIC CORPORATION

HANDELSMÆSSIG BUNN-O-MATIC-PRODUKTGARANTI

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garanterer udstyr, der er fremstillet af selskabet, på følgende vis:

1) Alle dispensere/serveringsbeholdere til kaffe og te, MCR-/MCP-/MCA-bryggemaskiner til enkeltkopper og elektroniske BUNNlink®-kredsløbskort og -kontroltavler – 1 års ret til reservedele og 1 års vedligeholdelsesgaranti.
2) Produktspecifikke garantier for Crescendo®, Fast Cup®, Sure Immersion®, Sure Tamp® og andre – 1 års ret til reservedele og 1 års vedligeholdelsesgaranti. Besøg **commercial.bunn.com/support/warranty-lookup** for at se flere oplysninger.
3) Alt andet udstyr – 2 års ret til reservedele og 1 års vedligeholdelsesgaranti samt yderligere garantier, som fastlagt nedenfor:
   a) Elektroniske kredsløbskort og/eller kontroltavler – 3 års ret til reservedele og vedligeholdelsesgaranti.
   b) Kompressorer på køleudstyr – 5 års ret til reservedele og 1 års vedligeholdelsesgaranti.
   c) Kværnblade eller udstyr til maling af kaffe i 4 år eller efter 18.144 kg kaffe afhængigt af, hvad der forekommer først.

Disse garantiperioder gælder fra monteringsdatoen. BUNN garanterer, at udstyr, der er fremstillet af virksomheden, er fri for defekter i materialer eller forarbejdning på fremstillingstidspunktet og defekter, der opstår indenfor den gældende garantiperiode. Denne garanti gælder ikke noget udstyr, komponent eller nogen dele, der ikke er fremstillet af BUNN, eller som, efter BUNNs skøn, er blevet udsat for forkert brug, forsømmelse, modifikationer, forkert montering eller betjening, forsømt vedligeholdelse eller reparation, uregelmæssig rengøring og afkalkning, udstyrsfejl som følge af lav vandkvalitet, skader eller ulykke. Ydermere, så gælder garantien ikke for udskiftning af dele, der er genstand for almindeligt slid ved brug, herunder uden begrænsning dele, der kan udskiftes af brugeren såsom tætninger og pakninger. Denne garanti er betinget af, at brugeren 1) giver BUNN øjeblikkeligt besked om krav, der fremsættes under denne garanti, via telefon på (217) 529-6601 eller ved at skrive til postboks 3227, Springfield, Illinois 62708-3227, 2) på anmodning fra BUNN sender det defekte udstyr med forudbetalt post til en autoriseret BUNN-serviceplacering og 3) modtager forudgående godkendelse fra BUNN om, at det defekte udstyr er dækket af garantien.

FORANSTÅENDE GARANTI ER EKSKLUSIV OG TRÆDER I STEDET FOR ENHVER ANDEN GARANTI, SKRIFTILIG ELLER MUNDTLIG, EKSPLICIT ELLER UNDERFORSTÅET, HERUNDER UDEN BEGRÆNSNING ENHVER UNDERFORSTÅET GARANTI FOR ENTEN SALGBARHED ELLER EGNELSE TIL SPECIFIKKE FORMÅL. Repræsentanter, forhandlere eller medarbejdere hos BUNN er ikke autoriserede til at foretage ændringer af denne garanti eller til at stille yderligere garantier, der er bindende for BUNN. I overensstemmelse hermed, så udgør garantier af sådanne individer, hvad enten de er mundtlige eller skriftlige, ikke garantier, og man kan ikke henholde sig til dem.

Hvis BUNN efter eget skøn finder, at udstyret ikke er i overensstemmelse med garantien, skal BUNN efter eget valg under udstyrets garantiperiode enten 1) uden omkostninger tilvejebringe reservedele og/eller vedligeholdelsesarbejde (under de gældende garantiperioder for dele og vedligeholdelsesarbejde fastlagt ovenfor) til at reparere de defekte komponenter, forudsat at reparation udføres af en autoriseret BUNN-servicerepræsentant, eller 2) erstatte udstyret eller refundere udstyrets købspris.

KØBERS RETSMIDLER OVERFOR BUNN VED BRUD PÅ FORPLIGTELSER, SOM FØLGER AF SALGET AF DETTE UDSTYR, UANSET OM DET UDLEDES FRA GARANTIEN ELLER PÅ ANDEN VIS, ER BEGRÆNSET TIL REPARATION, ERSTATNING ELLER REFUNDERING EFTER BUNNS EGET VALG, SOM SPECIFICERET HERI.

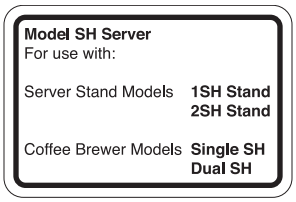
BUNN holdes under ingen omstændigheder ansvarlig for nogen skade eller noget tab, herunder uden begrænsning tab af fortjeneste, tab af salg, mistet brug af udstyr, krav fremsat af købers kunder, anlægsomkostninger, omkostninger i forbindelse med nedetid, omkostninger i forbindelse med erstatningsudstyr, faciliteter eller tjenester eller nogen særlige, tilfældige skader eller følgeskader.

BRUGER BEKENDTGØRELSER

Bekendtgørelserne på denne server bør holdes i god stand. Udskift ulæselige eller beskadigede etiketter.



#26186.0000

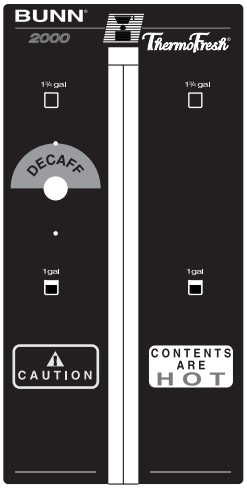


#28056.0000



UNDVIK IKKE

28151.0001



#26178.0001

BRUG AF SERVER

Vælg blot den ønskede bryg portionsstørrelse med drejeknappen på bryggeren og placer serveren under tragten dripout. ½ (1,9 l) 1 (3,7 l), eller 1½ (5,8 l) gallon kan brygges i en 1½ gallon server. Tryk på og slip START knappen for at starte en bryg cyklus. Placer den koffeinfri kaffe indikator i den korrekte position for den type kaffe der brygges. Frisk VARM kaffe er straks tilgængelig ved hanen.

BEMÆRK – Pas på ikke at overfylde serveren.

Strømindikatoren er tændt i 30 minutter fra opstart og begynder derefter at blinke. Den blinkende indikator advarer operatøren om at produktet er 30 minutter gammelt.

RENGØRING

BEMÆRK: Bunn-O-Matic anbefaler en tre trins metode for rengøring og desinficering af serveren. De 3 trin består af en mild, ikke-citrus sæbe, en skylning med rent vand og en vandrig desinficeringsopløsning uden klor. Nedsænk ikke serveren. At undlade at følge de anbefalede rengøringsprocedurer kan forårsage tæring af den rustfri ståloverflade og beskadige vakuum pakningen. VED BRUG AF ETHVERT KLORHOLDIGT PRODUKT BORTFALDER FABRIKSGARANTIEN.



1. Drej hele lågindretningen en kvart omgang mod uret for at fjerne det for daglig rengøring i opvaskemaskine.
2. Fjern hætten fra lågindretningen ved at skrue mod uret. Fjern pakningen fra undersiden af lågindretningen.



3. Fyld server med klorfri rengøringsmiddel og rens grundigt indersiden af serveren ved hjælp af en BLØD, ikke slibende klud eller børste. Dræn og skyl grundigt med rent vand.
4. Fyld server med klorfri desinficeringsmiddel og lad den stå højst 5 minutter, derefter tømmes ved åben hane.



5. Rengør luftventiler med den lille børste som medfølger. (26367.0000) Brug et rengøringsmiddel og vand.

28167.7802 082614

RENGØRING - fortsat

6. Rengør indløbsrøret med mellemstor børste ved brug af rengøringsmiddel. Rengør pakning med rengøringsmiddelopløsning.



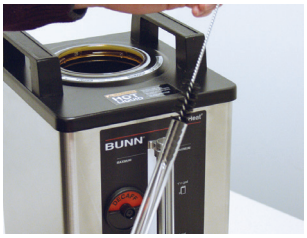
7. Skyl alle lågkonstruktions komponenter grundigt. Saml lågdelene.



8. Skru hætten af måleglasset. Fjern glasrør og skiver.



9. Rengør måleglasset med den store børste (00675.0000) og saml.



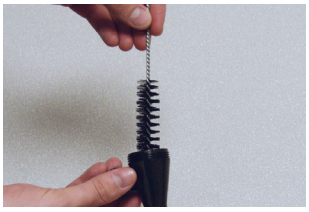
10. Drej hanens vingemøtrik i retning mod uret og fjern hanen fra dispenseren. Skru toppen af hanen og skil alle hanens dele ad.



11. Overfør alle hanens dele til en tre rums vask til rengøring. Fyld den første vask med mild sæbe, den anden vask bruges til rent skyl (Varmt vand), og den tredje er anvendt til desinficeringsopløsning (75° F/ 24° C varmt vand og godkendt desinficeringsmiddel).



12. Brug en lille børste (00674.0000) til omhyggeligt at rense hanens dele.

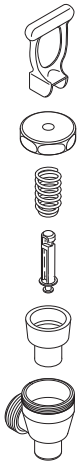


RENGØRING - fortsat



13. Lad delene ligge i blød i desinficeringsopløsningen i mindst 5 minutter. Fjern hanens dele fra opløsningen, og lad dem lufttørre natten over.

14. Saml hanen.



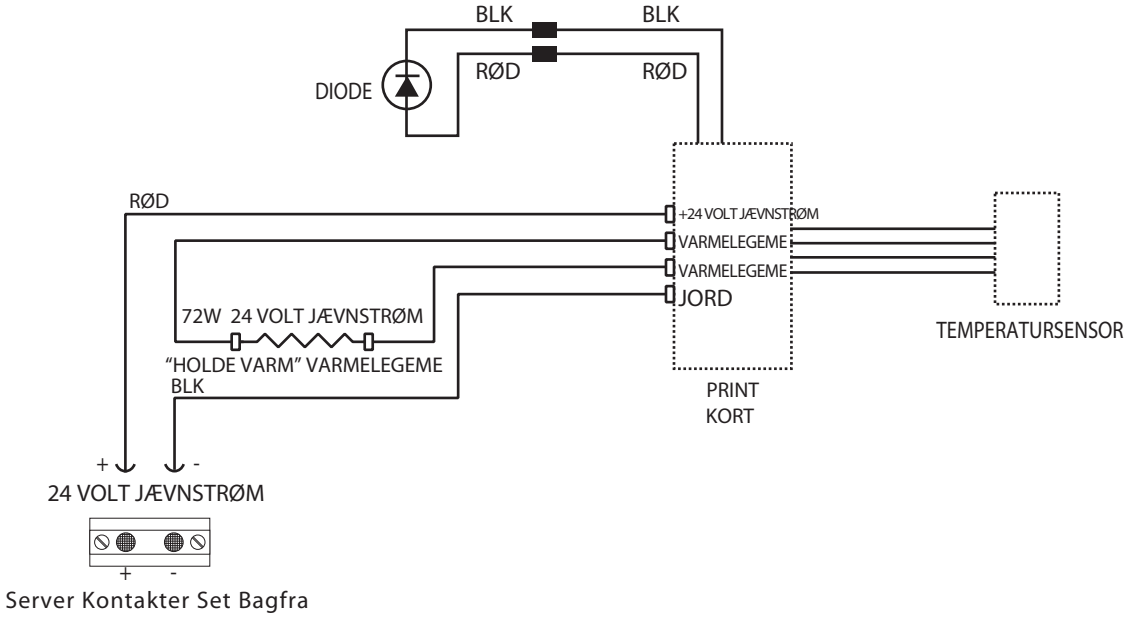
15. Rens hanens hals med den medfølgende børste (00674.0000).

16. Sæt igen hanen tilbage på serverens holdere. Ved genmontering - ADVARSEL: OVERSPÆND IKKE hanens dæksel og vingemøtrik – TILSPÆND KUN MED HÅNDEN.

17. Rengør hele ydersiden af serveren med en ren, BLØD og ikke-slibende klud fugtet med et mildt, ikke-citrus, ikke-slibende flydende rengøringsmiddel.

18. Skyl grundigt hele serveren efter rengøring.

SKEMATISK LEDNINGSDIAGRAM FOR SH SERVER



24 VOLT JÆVNSTRØM

28167.7802 082514