Servidor Soft Heat®

1,50 Galones



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.

28167.8001M 5/25 ©1997 Bunn-O-Matic Corporation

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.

4) Para los clientes suscritos a BUNNlink®, BUNN se reserva el derecho de enviar periódicamente software crítico de forma automática actualizaciones que mejorarán la funcionalidad o el rendimiento del equipo BUNN, a menos que el cliente solicite notificación por adelantado de dichas actualizaciones de software por parte de BUNN por escrito.

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.

INTRODUCCIÓN

Esta jarra permite almacenamiento portátil y una distribución de hasta 5,7 litros (1-1/2 galones) de bebida caliente. El café puede ser preparado directamente en la jarra sin quitar la tapa cuando se utiliza con una cafetera BUNN® Dual® SH ó una Single® SH Su diseño anti-derrame reduce las oportunidades de quemaduras y salpicaduras con bebida caliente.

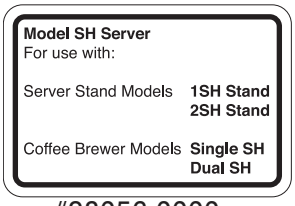
AVISOS A LOS USUARIOS

Los avisos en esta jarra deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



#26186.0000

ADVERTENCIA
- LÍQUIDO CALIENTE
- NO USE SOBRE LLAMA ABIERTA O EN ELEMENTOS ELÉCTRICOS
- NO LIMPIAR CON BLANQUEADORES
- NO SUMERJA LA JARRA



#28056.0000

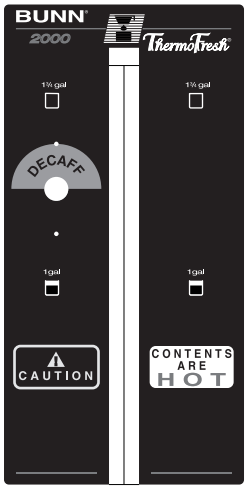


NO SUMERJA LA JARRA

28151.0001

Jarra Modelo SH
Para utilizarse con:_
Modelos de Pedestales de Jarra_ **1SH Stand_2SH Stand_**
Modelos de Cafeteras_ **Single SH__ Dual SH_**

!ATENCIÓN
CONTENDIDO CALIENTE



#26178.0001

USAR EL SERVIDOR

Simplemente seleccione el tamaño del lote deseado usando el interruptor giratorio en la cafetera y coloque el servidor debajo de la salida del embudo. Se pueden percolar lotes de medio, uno o uno y tres cuartos de galón en el servidor de 1-1/2 galones. Pulse el interruptor de inicio para iniciar el ciclo de percolación. Coloque el indicador de café descafeinado en la posición correcta para el tipo de café que se esté percolando. Café fresco y CALIENTE está disponible inmediatamente en el grifo. NOTA – Tenga cuidado de no sobrellenar el servidor.

LIMPIEZA

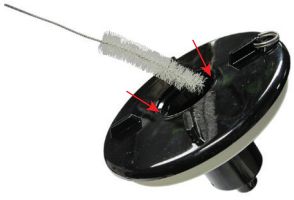
NOTA: Bunn-O-Matic recomienda el método de tres pasos para limpiar y desinfectar su servidor. El método de 3 pasos consiste de agua caliente enjabonada usando un detergente suave sin cítricos, un enjuague con agua limpia y una solución desinfectante líquida usando un desinfectante sin cloro. No sumerja el servidor. No seguir los siguientes procedimientos de limpieza recomendados puede causar corrosión de la superficie de acero inoxidable. **EL USO DE CUALQUIER PRODUCTO CLORADO ANULA LA GARANTÍA DE FÁBRICA**.



1. Gire el ensamblaje de la tapa entera un cuarto de giro en el sentido contrarreloj para quitarlo para la limpieza diaria.
2. Quite la tapa del ensamblaje de la tapa desenroscándola en dirección contrarreloj. Quite el empaque del lado inferior del ensamblaje de la tapa.



3. Llene el dispensador con solución de limpieza sin cloro y limpie bien el interior del servidor usando un paño o un cepillo SUAVE, No abrasivo. Drene y enjuague bien usando agua limpia.
4. Llene por completo el dispensador con solución de limpieza sin cloro y permita que repose por menos de cinco (5) minutos, luego drene a través del grifo completamente abierto.



5. Limpie los ductos de aire con el cepillo pequeño que se proporciona (26367.0000) usando una solución de un producto para limpieza y agua.

28167.8001 100819

LIMPIEZA - continuación

6. Limpie el tubo de entrada con el cepillo mediano usando el producto la solución de producto de limpieza. Limpie el empaque con la solución de producto de limpieza.



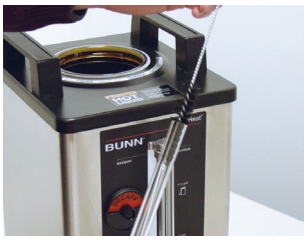
7. Enjuague bien todos los componentes del ensamblaje de la tapa. Vuelva a ensamblar los componentes de la tapa.



8. Desenrosque la tapa del indicador visual. Quite el tubo de vidrio del indicador visual y las arandelas.



9. Limpie el indicador visual con el cepillo grande (00675.0000) y vuelva a ensamblar.



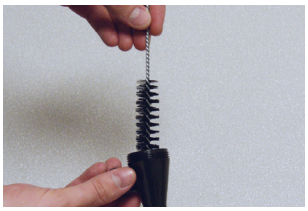
10. Gire la tuerca manual del grifo en dirección contrarreloj y quite el grifo del dispensador. Desenrosque la tapa del grifo del cuerpo del grifo y desarme todas las partes del grifo.



11. Transfiera todas las partes del grifo a un lavadero de tres compartimientos para limpiarlos. Llene el primer fregadero con una solución de jabón usando un detergente suave, el segundo fregadero se usa para un enjuague limpio (Agua Caliente) y el tercero se usa para una solución desinfectante (Agua tibia a 72º F y un desinfectante aprobado).



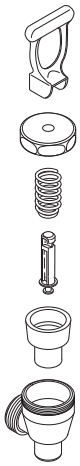
12. Use un cepillo pequeño (00674.0000) para limpiar bien el cuerpo del grifo.



LIMPIEZA - continuación.



13. Permita que las partes se remojen en la solución desinfectante por un mínimo de cinco (5) minutos. Saque las partes del grifo de la solución desinfectante y permita que se sequen al aire durante la noche.



14. Vuelva a ensamblar el grifo.

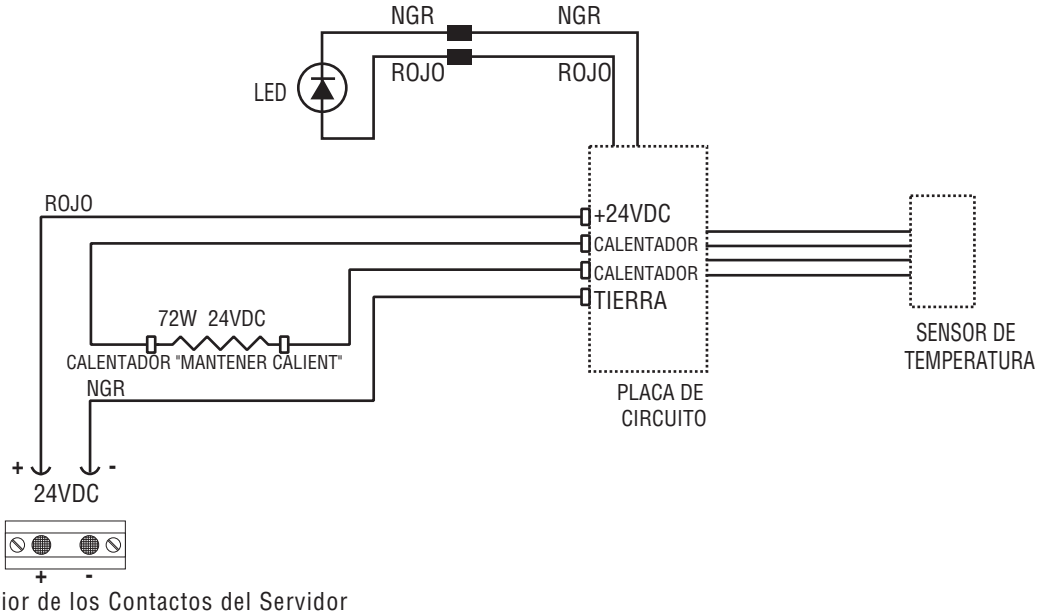
15. Limpie el vástago del grifo con el cepillo proporcionado (00674.0000).

16. Vuelva a colocar el grifo en el vástago de grifo del servidor. Al reensamblar - PRECAUCIÓN: NO sobre-apriete el bonete y la tuerca manual del grifo - ÚNICAMENTE APRIETE A MANO.

17. Limpie toda la superficie exterior del servidor con un paño limpio SUAVE y No-Abrasivo con cualquier detergente líquido suave, sin cítricos, no-abrasivo.

18. Enjuague bien todo el servidor después de limpiar.

ESQUEMA ELECTRICO PARA EL SERVIDOR SH



Vista posterior de los Contactos del Servidor

24 VOLTS DC