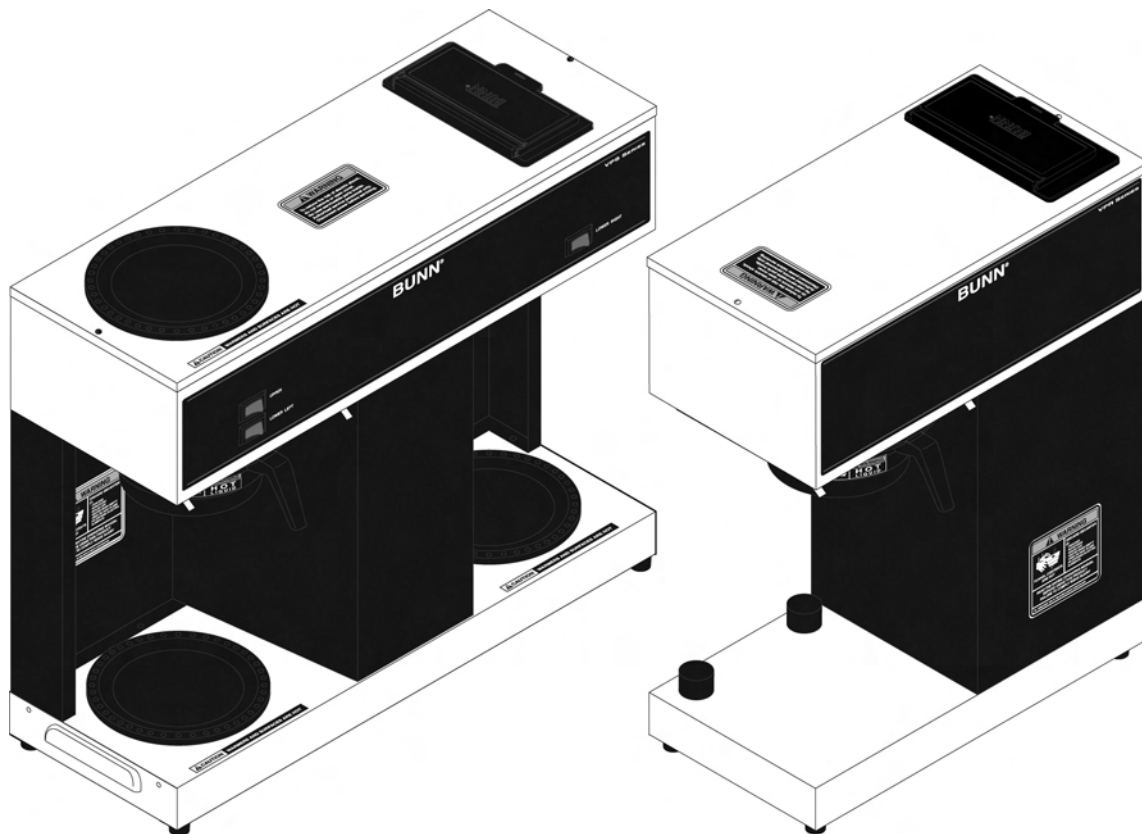


BUNN®

VPR-VPS SERIES

Supersedes Operating Manuals:
10053.7000 & 39064.7000



INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PKWY. S.,
AURORA, ONT., L4G 3T9.

PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 841-2775

To ensure you have the latest revision of the Operating Manual, or to view the Illustrated Parts Catalog, Programming Manual, or Service Manual, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256.



BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (“Bunn”) warrants equipment manufactured by it as follows:

- 1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
- 2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
 - a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
 - b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
 - c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour 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 judgement, 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 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 (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 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, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABILITY QUALITY 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 defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour 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, consequential or punitive damages.



RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

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, trifecta, 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 are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

USER NOTICES

Carefully read and follow all notices in this manual and on the equipment. All labels on the equipment should be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.

 WARNING	 AVERTISSEMENT
<ul style="list-style-type: none"> • FILL WATER TANK BEFORE PLUGGING IN UNIT OR ENERGIZING THE THERMOSTAT. • DO NOT OVERLOAD CIRCUIT. • ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS. • DO NOT DEFORM PLUG OR CORD. • FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES. • KEEP COMBUSTIBLES AWAY. 	<ul style="list-style-type: none"> • REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL OU DE METTRE LE THERMOSTAT SOUS TENSION. • NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. • TOUJOURS METTRE LE BOITIER À LA MASSE. • NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON. • SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ. • GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.	TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.	VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.	L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00831.0002J 8/98 © 1984 BUNN-O-MATIC CORPORATION	

#00831.0002

⚠ WARNING/AVERTISSEMENT

<p>DISCARD DECANTER IF:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CRACKED • SCRATCHED • BOILED DRY • HEATED WHEN EMPTY • USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS 	<p>FUNNEL CONTENTS ARE HOT</p>  <p>LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD</p>	<p>JETER LE DÉCANTER</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'IL EST FISSURÉ • S'IL EST RAYÉ • SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION • S'IL A ÉTÉ CHAUFFÉ VIDE • S'IL A ÉTÉ UTILISÉ SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
---	---	--

READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT. FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY. VEUILLEZ LIRE LE MANUEL D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE.

PN: 00658.7000 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION

#00658.7000

WARNING ⚠ AVERTISSEMENT

To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièces utiles pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

⚠ WARNING/AVERTISSEMENT

 <p>REMOVE FUNNEL SLOWLY</p>	<p>RETIRER L'ENTONNOIR LENTEMENT</p>
---	---

#03408.7002

⚠ WARNING/AVERTISSEMENT

 <p>HOT LIQUID</p>	<p>LIQUIDE CHAUD</p>
---	-----------------------------

#03409.7002

 CAUTION ATTENTION	WARMERS AND SURFACES ARE HOT	LES RÉCHAUDS ET LES SURFACES SONT CHAUDES
--	-------------------------------------	--

#12364.7000

ELECTRICAL REQUIREMENTS

CAUTION - The brewer must be disconnected from the power source until specified in *Initial Set-Up*.

The brewer has an attached cordset and requires 2-wire grounded service rated 120 volts ac, 15 amp, single phase, 60 Hz.

INITIAL SET-UP

CAUTION - The brewer must be disconnected from the power source throughout the initial set-up, except when specified in the instructions.

1. Insert an empty funnel into the funnel rails.
2. Place an empty dispenser under the funnel.
3. Open the flip lid on top of the brewer and pour in three pitchers of tap water. Allow approximately two minutes between pitchers for water to flow into the tank. While the third pitcher of water is entering the tank, the tank will fill to capacity and the excess will flow from the sprayhead, out of the funnel, and into the dispenser. FIG. 1
4. When the flow of water from the funnel stops, connect the brewer to the power source and wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Some water will drip from the funnel during this time; this is due to expansion and should not occur thereafter.
5. Empty the dispenser and replace it under the funnel.
6. Open the flip lid on top of the brewer and pour in one pitcher of tap water.
7. When water has stopped flowing from the funnel let the water in the tank reheat to the proper temperature.
8. Empty the dispenser. The brewer is now ready for use in accordance with the coffee brewing instructions below.

NOTE: The control thermostat will need to be adjusted downward to compensate for high altitudes. Refer to Service Manual for instructions.



FIG. 1 POUR IN WATER ONLY

COFFEE BREWING

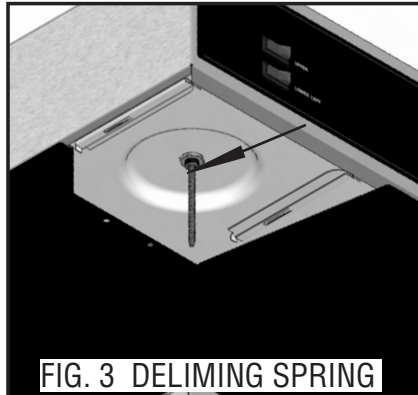
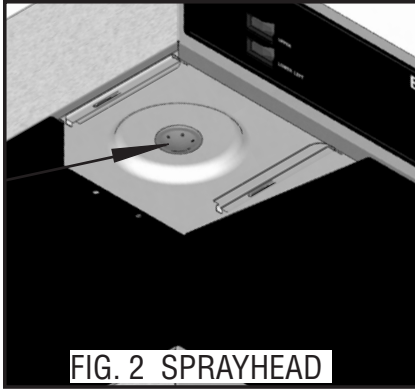
1. Insert a BUNN® filter into the funnel.
2. Pour the fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
3. Slide the funnel into the funnel rails.
4. Place an empty dispenser beneath the funnel.
Models with warmers - Turn on lower warmer switch.
5. Open the flip lid on top of the brewer and pour in one pitcher of tap water. FIG. 1
6. When brewing is completed, simply discard the grounds and filter.

P4038.50

CLEANING

1. The use of a damp cloth rinsed in any mild, non-abrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment.
2. Check and clean the sprayhead. The sprayhead holes must always remain open.
3. With the sprayhead removed, insert the deliming spring (provided) all the way into the sprayhead tube. When inserted properly, no more than two inches of spring should be visible. Saw back and forth five or six times.

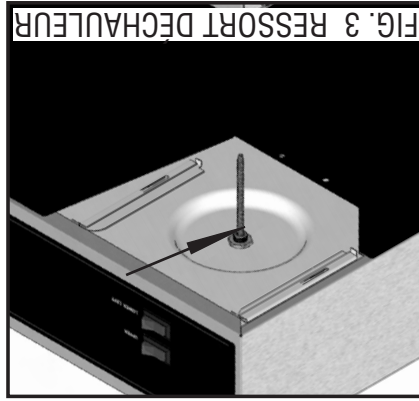
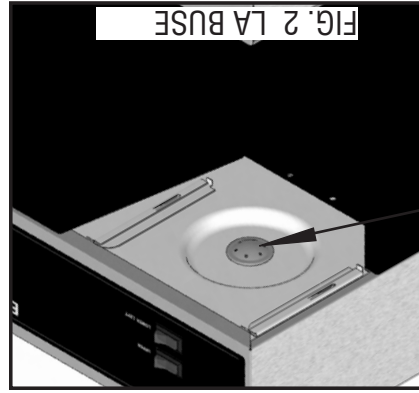
NOTE – In hard water areas, this may need to be done daily. It will help prevent liming problems in the brewer and takes less than a minute.



NETTOYAGE

1. L'utilisation d'un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif est recommandée pour le nettoyage des surfaces de l'équipement Bunn-O-Matic.
2. Vérifier et nettoyer la buse. Les orifices de la buse ne doivent jamais être obstrués.
3. Après avoir retiré la buse, insérer le ressort déchauteur (fourni) entièrement dans le tube de la buse. S'il est inséré correctement, on ne devrait pas voir plus de deux pouces du ressort. Agiter dans un mouvement de va-et-vient, environ cinq à six fois.

NOTE – En présence d'eau dure, cette procédure pourra être effectuée tous les jours. Cela prend moins d'une minute et prévient les problèmes liés au calcaire dans l'infuseur.



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION - L'infuseur doit être débranché de la prise de courant jusqu'à la lecture d'un avis contraire dans la section *Réglage initial*.
L'infuseur est doté d'un cordon d'alimentation qui se branche dans une prise de courant à deux fils reliée à la terre de 120 volts c.a., 15 ampères, monophasé, 60 Hz.

RÉGLAGE INITIAL

ATTENTION : L'infuseur doit être débranché de la prise de courant pendant toute la procédure de réglage initial, sauf lors d'un avis contraire dans les instructions.

1. Insérer un entonnoir vide dans les rails de l'entonnoir.
2. Placer un distributeur vide sous l'entonnoir.
3. Verser trois pichets d'eau potable dans la partie grillagée sur le dessus de l'infuseur. Allouer environ deux minutes pour que le contenu de chaque pichet s'écoule dans le réservoir. Pendant que le troisième pichet s'écoule dans le réservoir, celui-ci se remplira.
4. Lorsque l'eau cesse de s'écouler par l'entonnoir, brancher l'infuseur dans une prise de courant et attendre environ vingt minutes jusqu'à ce que l'eau du réservoir atteigne la température désirée. Pendant ce temps, un peu d'eau s'écoulera de l'entonnoir en raison de l'expansion. Cela ne devrait pas se reproduire par la suite.
5. Verser un pichet d'eau potable dans la partie grillagée sur le dessus de l'infuseur.
6. Une fois que l'eau a cessé de s'écouler par l'entonnoir, laisser l'eau du réservoir se réchauffer à la température désirée.
7. Vider le distributeur. L'infuseur est maintenant prêt à être utilisé conformément aux instructions d'infusion ci-dessous.

NOTE : Le thermostat devrait être ajusté à la baisse en hautes altitudes. Consulter la rubrique crachotement et production excessive de vapeur autour de l'entonnoir à la page 5 pour les instructions.

INFUSION DU CAFÉ

1. Insérer un filtre Bunn® dans l'entonnoir.
2. Verser du café frais dans le filtre et niveler la mouture en agitant légèrement.
3. Glisser l'entonnoir sur ses rails.
4. Placer un distributeur vide sous l'entonnoir.
5. Verser un pichet d'eau potable dans la partie grillagée sur le dessus de l'infuseur.
6. Une fois que l'infusion est terminée, jeter le marc de café et le filtre.



FIG. 1 VERSER DE L'EAU SEULEMENT

P4038.50

AVIS À L'UTILISATEUR

Prenez soin de lire et de suivre toutes les consignes dans ce manuel et sur l'équipement. Toutes les décalcomanies sur l'équipement devraient être maintenues en bon état. Veuillez remplacer toute décalcomanie endommagée ou illisible.

WARNING		AVERTISSEMENT	
<ul style="list-style-type: none"> • FILL WATER TANK BEFORE PLUGGING IN UNIT OR ENERGIZING THE THERMOSTAT. • DO NOT OVERLOAD CIRCUIT. • ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS. • DO NOT DEFORM PLUG OR CORD. • FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES. • KEEP COMBUSTIBLES AWAY. 	<ul style="list-style-type: none"> • GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE D'ÉLECTRICITÉ. • NE PAS DÉFORMER LA PÏCHE OU LE CORDON. • SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL. • TOUJOURS METTRE LE BOITIER À LA MASSE. • NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT. • L'APPAREIL OU DE METTRE LE THERMOSTAT SOUS TENSION. 	<ul style="list-style-type: none"> • FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD. 	<ul style="list-style-type: none"> • ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION ÉLECTRIQUEMENT DÉCONNECTÉ.
<ul style="list-style-type: none"> • READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT. 	<ul style="list-style-type: none"> • VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONNEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS, AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ. 	<ul style="list-style-type: none"> • LIRE LE MANUEL D'OPÉRATION, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIE ET LES RESPONSABILITÉS, AVANT D'ACHETER LE PRODUIT.
<small>00831.0002 898 © 1984 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>		<small>PN: 00658.7000 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>	

#00831.0002

#00658.7000

WARNING/AVERTISSEMENT	
<ul style="list-style-type: none"> • DISCARD DECANTER • CRACKED • SCRATCHED • BOILED DRY • HEATED WHEN EMPTY • USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS 	<ul style="list-style-type: none"> • JETER LE DÉCANTER • SI IL EST FISSURÉ • SI IL EST RAYÉ • SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION • SI IL A ÉTÉ CHAUFFÉ VIDE SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
<ul style="list-style-type: none"> • FUNNEL CONTENTS ARE HOT 	<ul style="list-style-type: none"> • LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD
<small>PN: 00658.7000 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION</small>	

WARNING	
<p>To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.</p> <p> Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utilisable pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.</p>	

#37881.7000

WARNING/AVERTISSEMENT	
<ul style="list-style-type: none"> • REMOVE FUNNEL 	<ul style="list-style-type: none"> • RETIRER L'ENTONNOIR
<small>#03408.7002</small>	

#03409.7002

CAUTION	ATTENTION
WARMERS ARE HOT	SURFACES SONT CHAUDES

#12364.7000

BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :

(1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GFR, distributeurs de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type ThermoFresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.

(2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :

a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.

b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.

c) Bavures de mouture sur équipement de moulinure de café pour moudre le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.

Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détachage, des déformations d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composants des appareils devant être remplacés dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur (1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; (2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et (3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUANTITÉ, MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsabilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit (1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit (2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELEVÉ OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTRÉE DISCRETION DE BUNN.

En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et tous autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

POLITIQUE DE RETOUR

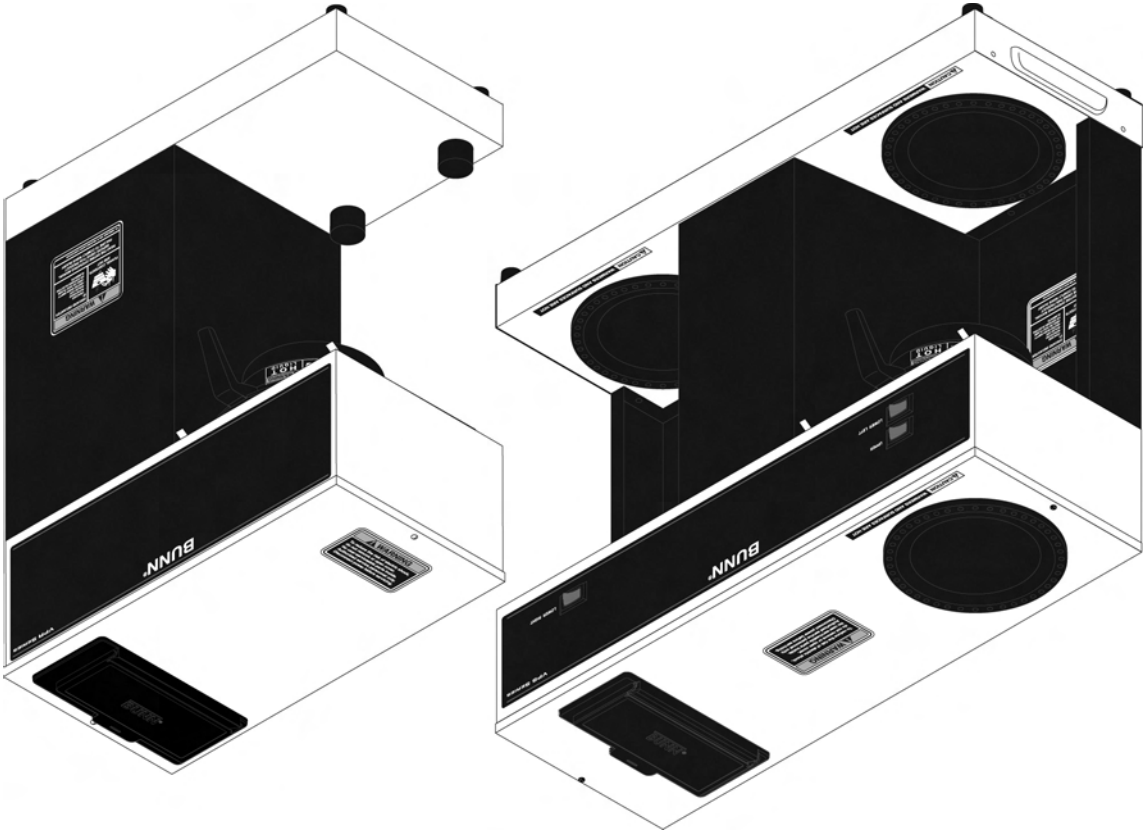
COMMUNIQUER AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUTS LES RETOURS DOIVENT ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

392, AutoPOD, AXIOM, BREWLOGIC, BREWMETER, Brew Better Not Bitter, BREWWISE, BREWWARD, 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, BUNN O-Matic, BUNN O-Matic, Bunn Pour, Easy-BUNNserve, BUNN O-Matic, BUNN avec stylized wrunch design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, Easy-Clear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Intusion Series, IntelliSteam, My Caté, 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, triecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Intusion, 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 sont des marques déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

BUNN®

VPR-VPS SERIES

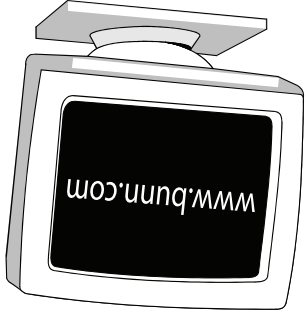
*Remplace Manuels D'Utilisation
10053.7000 & 39064.7000*



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 Industrial Parkway South,
Aurora, Ontario, L4G 3T9.
PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 841-2775



Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.

10053.7001A 10/09 ©2008 Bunn-O-Matic Corporation