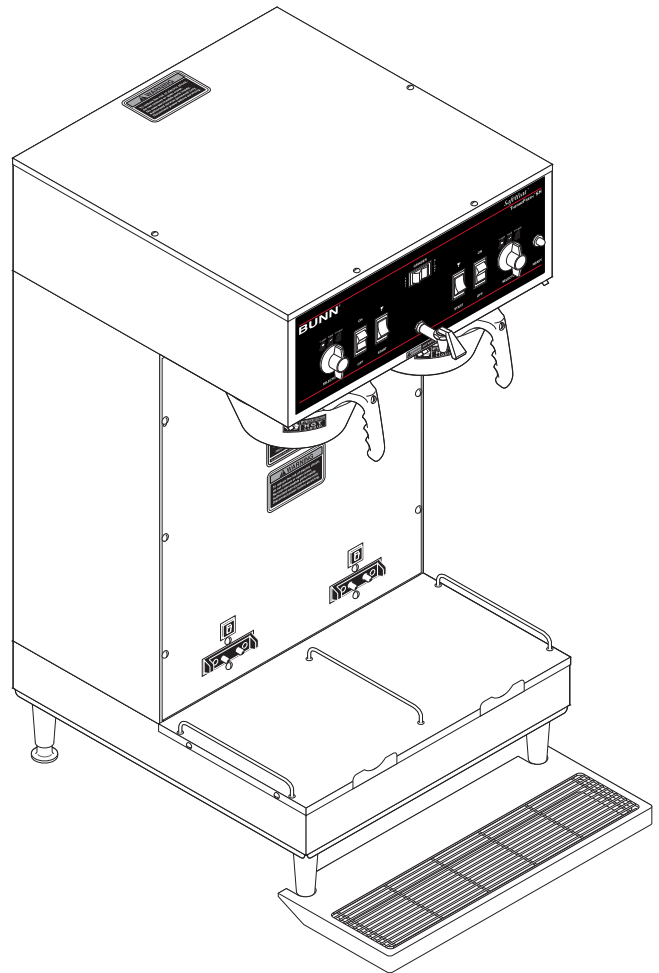
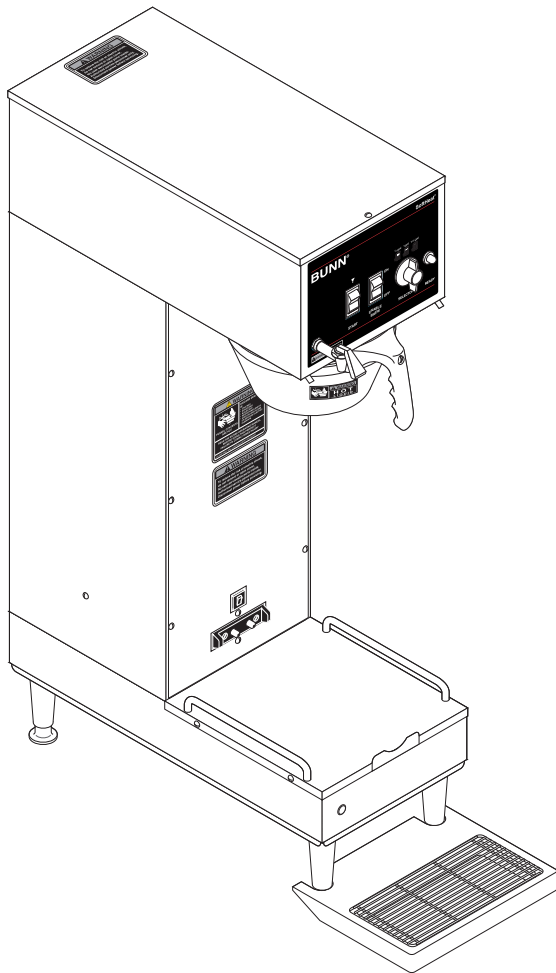




# **SINGLE<sup>®</sup> SH & DUAL<sup>®</sup> SH 1.50 & 1.75 GALONES**



## **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](http://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 monodosis MCR/MCP/MCA, 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, 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 with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, 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, trífector, 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 son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Bunn-O-Matic Corporation. La configuración de la carcasa de la percoladora comercial trífector® es una marca registrada de Bunn-O-Matic Corporation.

## **INTRODUCCIÓN**

Este equipo prepara tandas de café de 1,9 litros (1/2 galón), 3,8 litros (1 galón) y 5,7 ó 6,6 litros (1 1/2 ó 1 3/4 galones) en jarras de espera al pulsar un botón. La cafetera también está equipada con una llave de agua caliente para usar con bebidas similares y está diseñada para ser utilizada con un molino BUNN®. La cafetera está diseñada específicamente para usar con jarras SH de BUNN® de 5,7 ó 6,6 litros (1 1/2 ó 1 3/4 galones). El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

## AVISOS A LOS USUARIOS

El aviso en esta cafetera debe conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.



00658.0000

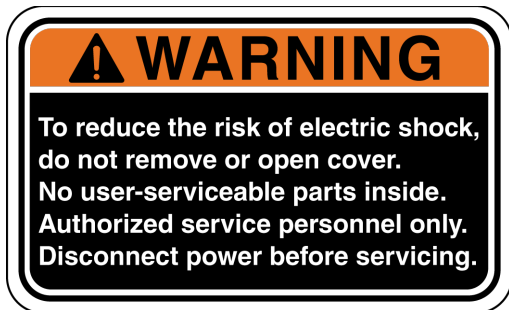
ADVERTENCIA

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

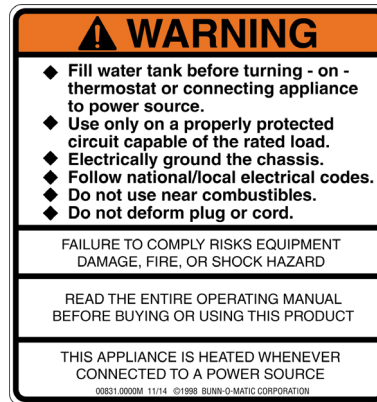
¡ADVERTENCIA!

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

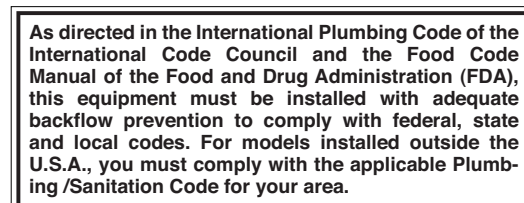
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.

Sólo personal de mantenimiento autorizado.

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



00831.0000



00656.0001

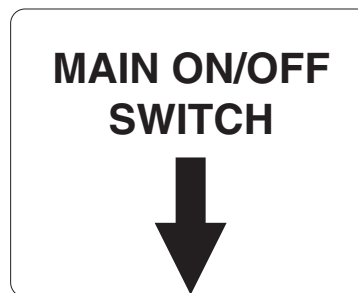
Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.



00824.0002



00824.0001



39803.0000

INTERRUPTOR DE ENCENDIDO



20201.5600

ADVERTENCIA - AGUA CALIENTE



03408.0004

ADVERTENCIA

QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



03409.0004

ADVERTENCIA

Líquido caliente

## REQUISITOS CE

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 5°C y 35°C.
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con chorro de agua.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos de tipo de alojamiento y desayuno.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado en aplicaciones tales como:
  - casas de la granja;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.
- El nivel de ruido con ponderación A es inferior a 70dBA.

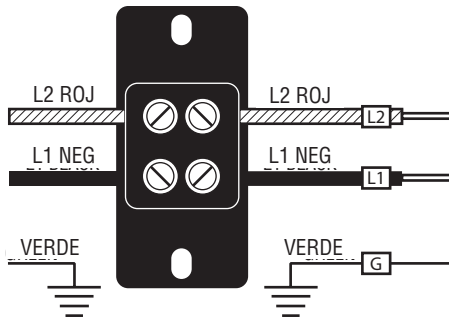
## REQUISITOS NORTE AMERICANOS

- Este aparato debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para un funcionamiento correcto, este aparato debe instalarse donde la temperatura esté entre 41°F a 95°F (5°C y 35°C).
- El aparato no debe inclinarse más de 10° para un funcionamiento seguro.
- Un electricista debe proveer el servicio eléctrico especificado de acuerdo con los códigos locales y nacionales.
- Este aparato no debe limpiarse con lavadora de presión.
- Este aparato puede ser utilizado por personas desde 18 años de edad y mayores si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 18 años.
- Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas desde 18 años de edad y mayores con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y si entienden los riesgos que involucra.
- Los niños menores de 18 años deben ser supervisados para asegurar de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de poder llega a dañarse, debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado con un cable especial disponible del fabricante o su personal de servicio autorizado para evitar un peligro.
- La máquina no se debe sumergir para limpiarla.
- La limpieza y el mantenimiento por usuarios no debe llevarse a cabo por niños a menos que sean mayores de 18 años y supervisados.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones comerciales, tales como:
  - áreas de personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- El acceso a las áreas de servicio únicamente permitido por personal de Servicio Autorizado.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

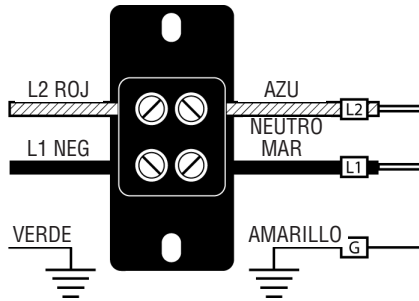
**PRECAUCIÓN** - Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos.

**La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.**



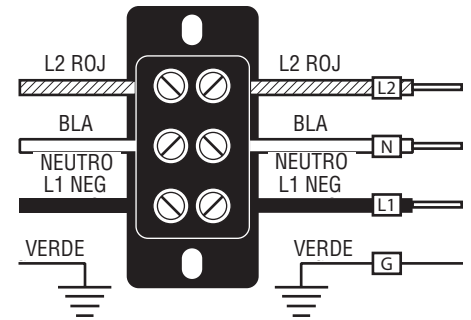
Modelos para 200 y 230 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 200, 208 Y 230 VCA  
Y 220-240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 2 conductores de transporte de corriente (L1 y Neutro) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.



Modelos para 120/208 y 120/240 VCA

Nota: Este servicio eléctrico consiste en 3 conductores de transporte de corriente (Neutro, L1 y L2) y otro conductor por separado para la conexión a tierra.

## CONEXIONES ELÉCTRICAS

**ADVERTENCIA** – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. **La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.**

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica.
2. Usando un voltímetro, compruebe el voltaje y el código de color de cada conductor del suministro eléctrico.
3. Retire el panel de acceso frontal que está debajo de los cabezales rociadores para acceder al bloque de terminales.
4. Pase el cordón por el protector contra tirones y conéctelo al bloque de terminales.
5. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminales antes de seguir adelante. Coloque nuevamente el panel frontal.
6. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada de la fuente de alimentación. Si se han conectado las tuberías, la cafetera está lista para la Preparación inicial.

## ESPECIFICACIONES DE TUBERÍAS

Esta cafetera debe conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg<sup>2</sup> (0,138 y 0,620 mPa) de una tubería de suministro de 1/2" o mayor. Se debe instalar una válvula de corte en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 0,620 mPa (90 lb/pulg<sup>2</sup>) para reducirla a 0,345 mPa (50 lb/pulg<sup>2</sup>). La conexión de entrada de agua es una conexión abocinada o una conexión rápida hembra de 3/8". **NOTA** – Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 3/8" para todas las instalaciones de la tubería de suministro de agua de 1/2". La presencia de un tubo de cobre enrollado compacto facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de asiento para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del agujero hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo puede limitar el paso de agua.

**Según se indica en el Código Internacional de Plomería del Consejo Internacional de Códigos y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA), este equipo debe instalarse con un preventor de contraflujo adecuado a fin de cumplir los códigos federales, estatales y locales. Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable de su área.**

## CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua y conéctela bien a la conexión abocinada o conector rápido ubicado en la parte inferior de la cafetera.
2. Abra el agua de suministro.

**NOTA** - Si el código requiere un preventor de flujo revertido de agua, debe instalarse una válvula reguladora entre el preventor de flujo revertido de agua y el percolador. Si se instala la válvula reguladora lo más cerca posible del percolador se obtienen mejores resultados.

## PREPARACIÓN INICIAL

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

1. Quite el panel delantero de debajo de la cabeza de rociado. Gire completamente hacia la izquierda la perilla del termostato de control a la posición "OFF" (apagado).
  2. Conecte la cafetera a la fuente de alimentación. El agua empezará a pasar al tanque.
  3. Cuando deje de pasar agua al tanque, gire completamente a la derecha la perilla del termostato de control a la posición "ON" (encendido) y vuelva a colocar el panel delantero.
  4. Espere aproximadamente veinte minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada.
  5. Ponga una jarra vacía debajo de una de las estaciones de preparación de café. Ponga su interruptor selector asociado en la posición deseada, el interruptor de encendido/apagado en la posición superior e inicie un ciclo de preparación de café.
  6. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior "OFF" (apagado) después de que haya dejado de salir agua del embudo, y compruebe el volumen de agua en la jarra. El volumen debe ser 1,9 litros (1/2 galón), 3,8 litros (1 galón), 5,7 litros (1 1/2 galones), 6,6 litros (1 3/4 galones) o ajuste el volumen según las especificaciones de la compañía.
  7. (A) Si no es así, ajuste el temporizador para esa estación de preparación de café según sea necesario. Consulte Ajuste de los volúmenes de preparación de café.  
(B) Si es necesario, ajuste la válvula de aguja para lograr el volumen de agua que se desee derivar alrededor del filtro de café.
- NOTA:** Para aumentar la derivación de agua, gire la válvula de aguja hacia la izquierda, y para disminuirla gírela hacia la derecha. Un ajuste de la válvula de aguja requiere un ajuste de temporizador para un volumen de 3,8 litros (1 galón), 5,7 litros (1 1/2 galones) o 6,6 litros (1 3/4 galones).
8. Repita el paso 7 hasta lograr el volumen de agua apropiado.
  9. Repita los pasos 5 a 8 para la otra estación de preparación de café.
  10. La cafetera está lista ahora para ser utilizada con las instrucciones de preparación de café siguientes.

## AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

**PRECAUCIÓN** - Desconecte la fuente de alimentación de la cafetera antes de quitar cualquier panel para el reemplazo o ajuste de un componente.

**NOTA:** Antes de ajustar o modificar los volúmenes de las tandas, compruebe que la cafetera esté conectada al suministro de agua, el tanque esté bien lleno, y haya colocados un embudo y una jarra.

1. **Modificación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición "SET" (fijar) del tablero de circuitos.

## AJUSTE DE LOS VOLÚMENES DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ (Cont.)

**Para aumentar el volumen de una tanda.** Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor (de no soltar el interruptor en un plazo máximo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el ajuste de volumen anterior permanezca en memoria) y púlselo otra vez una o más veces. Cada vez que se pulse el interruptor, se añaden dos segundos al período de preparación del café. Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

**Para disminuir el volumen de una tanda.** Pulse y suelte una vez el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) por cada intervalo de dos segundos que se desee restar del período total de preparación del café; inmediatamente después pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics. Suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Deje que transcurra el ciclo de preparación del café para verificar que se haya conseguido el volumen deseado.

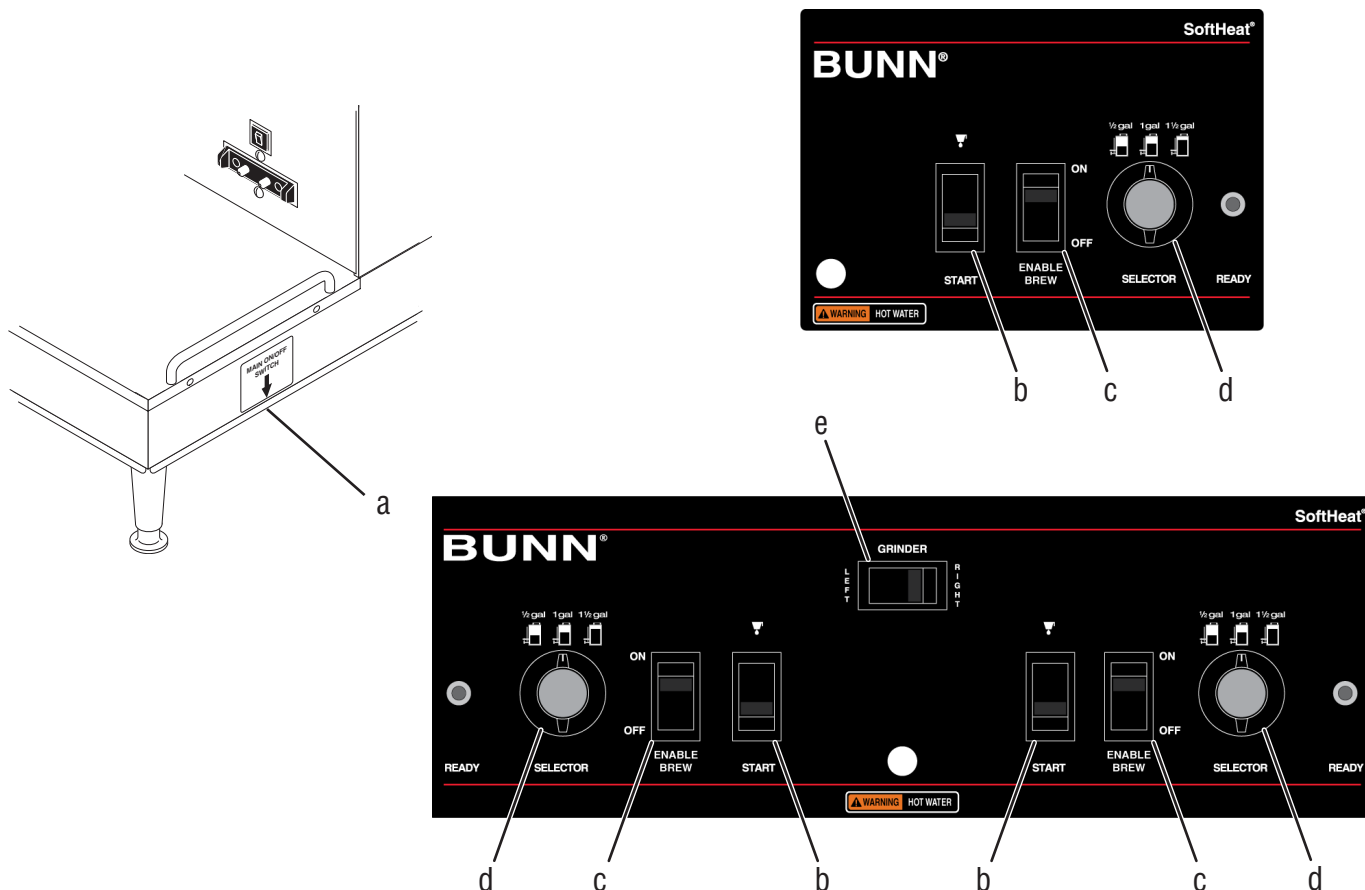
2. **Fijación de los volúmenes de las tandas.** Para modificar el volumen de una tanda, compruebe primero que el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) esté en la posición “SET” (fijar) del tablero de circuitos. Pulse y mantenga pulsado el interruptor START (comienzo) o BREW (preparación de café) hasta que se oigan tres clics diferenciados, y después suelte el interruptor. (De no soltar el interruptor en un plazo de dos segundos después del tercer clic se hace que se suspenda el ajuste del volumen y que el volumen fijado con anterioridad permanezca en memoria). Observe el nivel del líquido que se distribuye. Cuando se alcance el nivel deseado, ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición inferior “OFF” (apagado). La cafetera recuerda este volumen y seguirá preparando tandas de café de este volumen hasta que se repita el procedimiento de ajuste del volumen.

**NOTA:** Al preparar el café, los volúmenes de las tandas disminuyen debido a la absorción de los posos de café.

3. **Fijación de la función de desactivación de la programación.** Si se hace necesario impedir que alguien cambie los tiempos de preparación del café una vez programados, puede fijar el interruptor SET/LOCK (fijar/bloquear) en la posición “LOCK” (bloquear). Esto impedirá llevar a cabo cualquier programación hasta que el interruptor se coloque nuevamente en la posición “SET” (fijar).

**NOTA:** Si no se puede oír los clics, agarre la tubería de agua entrante sin aplicar demasiada presión, para sentir cuando la válvula realiza el ciclo de activación y desactivación.

## CONTROLES DE OPERACIÓN



## CONTROLES DE OPERACIÓN (cont.)

### (a) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

Este interruptor, ubicado debajo del percolador detrás de la pata delantera, conecta y desconecta la alimentación eléctrica de todos los componentes de la cafetera.

### (b) INTERRUPTOR SELECTOR DE PREPARACIÓN DE CAFÉ

Al poner el interruptor en la posición de 1,9 litros (1/2 galón), 3,8 litros (1 galón), 5,7 litros (1 1/2 galones) o 6,6 litros (1 3/4 galones) se escoge la cantidad de café que se va a preparar en los ciclos subsiguientes. El cambio de posición de este interruptor después de que se haya iniciado un ciclo de preparación de café no cambia la tanda de preparación de café en marcha.

### (c) INTERRUPTOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al poner el interruptor en la posición inferior apagada se corta la corriente que llega al temporizador y se deja de preparar café. La parada de un ciclo de preparación de café después de que haya empezado no detendrá el paso de agua procedente del embudo. Al colocar el interruptor en la posición encendida superior se suministra corriente al temporizador y se activa el circuito de preparación de café.

### (d) INTERRUPTOR DE COMIENZO

Al pulsar y soltar momentáneamente este interruptor se da comienzo a un ciclo de preparación de café cuando el interruptor de encendido/apagado esté en la posición superior encendida.

### (e) INTERRUPTOR SELECTOR DEL MOLINO

Al pulsar el lado derecho o izquierdo del interruptor se selecciona la interfaz correspondiente de la estación de preparación de café con el molino.

**NOTA** - El indicador de encendido/apagado debe estar en la posición superior encendida para iniciar y completar un ciclo de preparación de café.

## PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Escoja el volumen de la tanda deseada.
2. Introduzca un filtro BUNN® en el embudo.
3. Eche el café fresco recién molido en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la posición superior encendida. Pulse momentáneamente el interruptor de comienzo.
7. 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 el cabezal rociador. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza (Nº [38227.0000](#)) para remover los depósitos minerales de los orificios del cabezal.
3. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión del cabezal rociador y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
4. Inserte el extremo corto de la herramienta en la conexión de la derivación y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.

**NOTA:** En áreas de aguas duras, tal vez haya que hacer esto a diario. Evita problemas de calcificación en el percolador y lleva menos de un minuto.