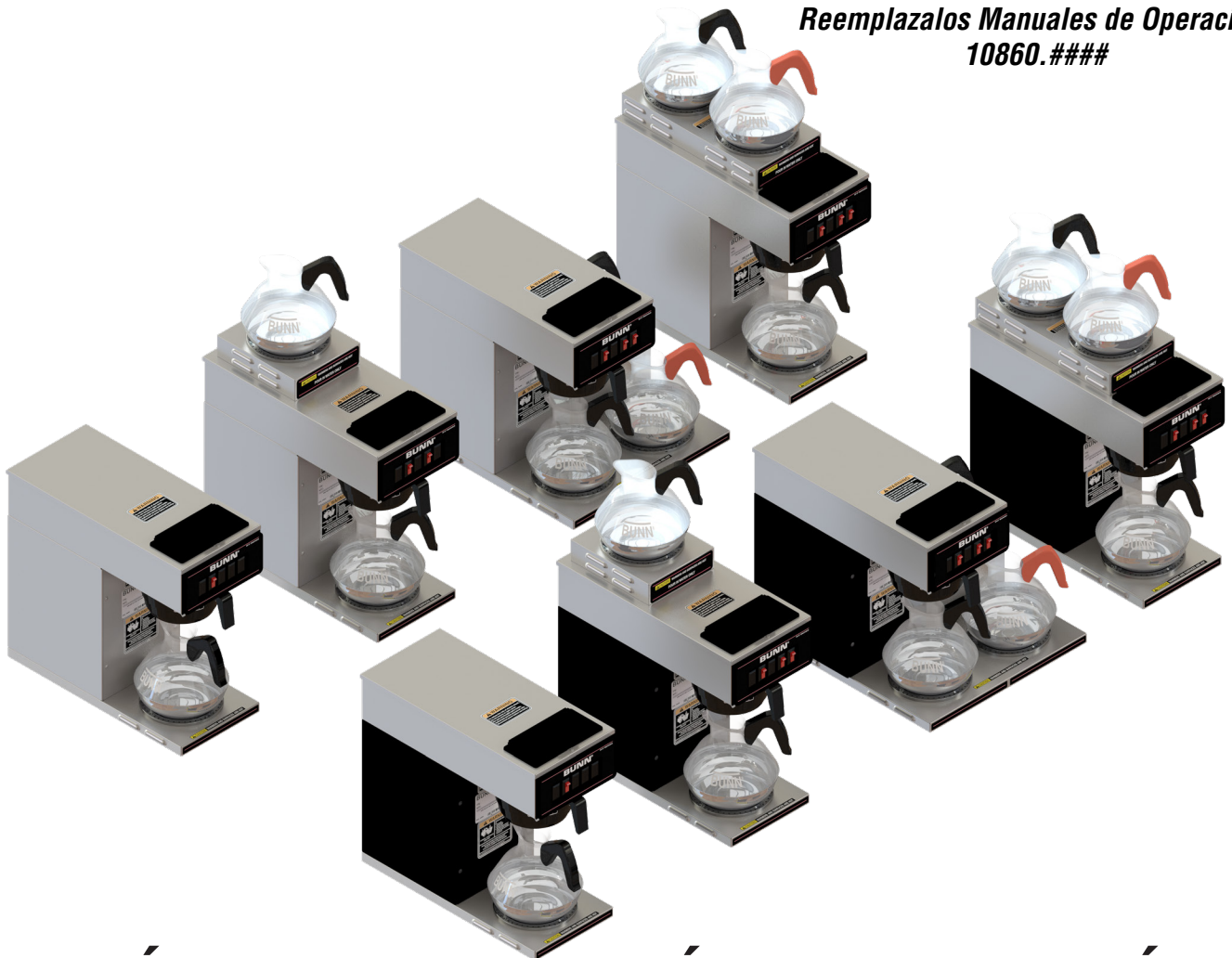




Serie VP17

Reemplazos Manuales de Operación:
10860.####



GUÍA 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 o para obtener el Catálogo Ilustrado de Piezas, por favor visite el sitio web de Bunn-O-Matic, en www.bunn.com. Esto es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para el Servicio Técnico, Contacte a Bunn-O-Matic Corporation al 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.

INTRODUCCIÓN

Este equipo percolará un lote de café de 1.89 l (½ galón) en un servidor en espera. La percoladora puede tener un grifo de agua caliente para usarse con bebidas relacionadas. Solo debe usarse en interiores sobre un mostrador o estante robusto.

CONTENIDO

Garantía	2
Avisos para los Usuarios.....	3
Requisitos CE y Norte Americanos	4
Requisitos Eléctricos.....	5
Configuración Inicial, Percolar Café y Limpieza.....	6
Solución de Problemas	7

AVISOS PARA LOS USUARIOS

Lea atentamente y siga todos los avisos en este manual y en el equipo. Todas las etiquetas en este equipo deben mantenerse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

POUR IN WATER ONLY

#00833.0000
VERTER SÓLO EN AGUA



#00824.0002



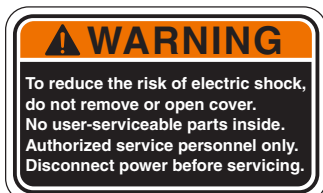
00831.0000

- ADVERTENCIA
- Llene el tanque de agua antes de encender el termostato o de conectar el equipo a la fuente de alimentación eléctrica.
 - Use sólo un circuito bien protegido adecuado para la carga nominal.
 - Conecte el armazón eléctricamente a tierra.
 - Respete los códigos eléctricos nacionales/ locales.
 - No lo use cerca de combustibles.
- DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS. LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. ESTE EQUIPO SE CALIENTA CUANDO SE CONECTA A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.



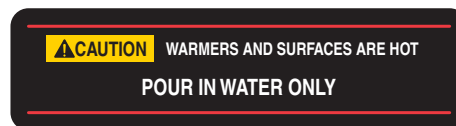
00658.0000

- 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.



#02763.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES
VERTER SÓLO EN AGUA



#37881.0002



#12364.0000

PRECAUCIÓN LOS CALENTADORES Y SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES

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.

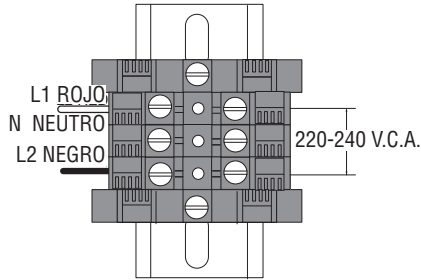
REQUISITOS NORTE AMERICANOS

- 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.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

ADVERTENCIA – El percolador debe estar desconectado de la fuente de alimentación hasta que se especifique en la Configuración Inicial.

El percolador de 120V tiene un cable fijo y requiere de un servicio con tierra de 2 alambres de 120 voltios ca, 15 amperios, una fase, 60 Hz.



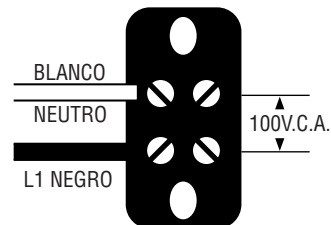
Los Modelos "A" requieren de un servicio de 2-alambres, con tierra de 220 – 240 voltios ca, 15 amperios, una fase, 50/60 Hz. Se debe incorporar un medio de desconexión omnipolar en el cableado fijo de acuerdo con las regulaciones de cableado locales. Preceda de la siguiente forma:

Conexión Eléctrica (Únicamente el Modelo "B")

ADVERTENCIA – Una instalación eléctrica incorrecta dañará los componentes eléctricos.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifique.
2. Utilizando un voltímetro, compruebe la tensión y la codificación por color de cada conductor en la fuente de suministro eléctrico.
3. Ponga el interruptor del calentador, ubicado en la parte frontal izquierda del panel de control en los Modelos "B", en la posición de "APAGADO" (hacia abajo).
4. Quite el panel frontal debajo del rociador.
5. Pase el cable a través del alivio de tensión y conéctelo al bloque de terminal.
6. Conecte el percolador a la fuente de alimentación y verifique el voltaje en el bloque de terminal antes de proceder. Vuelva a colocar el panel frontal.

Los modelos "B" requieren servicio de 2 alambres, con tierra de 100 Voltios ca, 20 amperios, una fase, 50 Hz. Proceda según lo siguiente.



CONFIGURACIÓN INICIAL

ADVERTENCIA - El percolador debe estar desconectado de la fuente de energía a través de la configuración inicial, excepto cuando lo especifiquen las instrucciones.

1. Inserte un embudo vacío en la guías de embudo.
2. Coloque una jarra vacía debajo del embudo.
3. En los Modelos "B", coloque el interruptor del calentador del percolador en la posición de "APAGADO" (hacia abajo) y conecte el percolador a la fuente de alimentación.
4. Vierta tres pichels de agua en el área con malla en la parte superior de la cafetera. Espere aproximadamente dos minutos entre cada pichel para permitir que el agua llene el tanque. Cuando el tercer pichel esté entrando en el tanque, el tanque se llenará y el exceso fluirá del rociador, a través del embudo y caerá en la jarra.
5. Cuando el flujo del embudo se detenga, coloque el interruptor del calentador del percolador en la posición de "ENCENDIDO" (hacia arriba) y espere aproximadamente veinte minutos para que el agua en el tanque se caliente a la temperatura correcta. Un poco de agua saldrá del embudo durante este tiempo; esto se debe a la expansión y no debe de ocurrir después de esto.
6. Vierta un pichel de agua del grifo en el área con malla en la parte superior del percolador.
7. Después de que el agua deje de fluir del embudo, permita que el agua se vuelva a calentar a la temperatura correcta.
8. Vacíe la jarra. Ahora el percolador está listo para usarse según las instrucciones para percolar café.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud (Pies)	Punto de ebullición del ° F ° C		Temperatura del agua recomendada ° F ° C	
	° 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

NOTA: el termostato de control tendrá que ser ajustado hacia abajo para compensar por alturas. Consulte la tabla.

PERCOLAR CAFÉ

1. Inserte un filtro BUNN® en el embudo.
2. Vierta café fresco en el filtro y nivele el café molido agitando suavemente.
3. Deslice el embudo en las guías de embudo.
4. Coloque una jarra vacía debajo del embudo.
5. Vierta un pichel de agua del grifo en el área con malla en la parte superior del percolador.
6. Cuando la percolación se haya completado, simplemente deshágase del café molido y el filtro.

LIMPIEZA

1. Se recomienda el uso de un paño húmedo enjuagado en detergente líquido suave, no abrasivo, para limpiar todas las superficies en el equipo Bunn-O-Matic.
2. Revise y limpie el rociador. Los agujeros del rociador siempre deben de estar abiertos.
3. Con el rociador removido, inserte el resorte de desencalar (proporcionado) completamente en el tubo del rociador. Cuando está correctamente insertado no deben de haber más de dos pulgadas del resorte visibles. Raspe cinco o seis veces.

NOTA— En áreas con agua dura, puede que esto se tenga que hacer a diario. Ayudará a prevenir los problemas de la calcificación en el percolador y toma menos de un minuto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Se proporciona una guía de solución de problemas para sugerir causas probables y soluciones para la mayoría de los posibles problemas encontrados. Si el problema persiste después de agotar los pasos de solución de problemas, contacte al Departamento de Servicio Técnico de Bunn-O-Matic.

- Inspeccionar, probar y reparar el equipo eléctrico únicamente debe hacerse por personal de servicio calificado.
- Todos los componentes electrónicos tienen corriente alterna de 120 voltios y corriente directa de bajo potencial en sus terminales. Hacer cortos en las terminales o la aplicación de voltajes externos pueden resultar en la falla de la tarjeta.
- Es poco probable la operación intermitente de las tarjetas electrónicas. Normalmente las fallas de tarjetas son permanentes. Si se encuentra una condición intermitente, probablemente la causa será un contacto de interruptor o una conexión en una terminal o una conexión de compresión floja.
- Quitar un solenoide requiere la interrupción del suministro de agua a la válvula. Puede haber daños si el solenoide es energizado por más de diez minutos sin el suministro de agua.
- Se recomienda el uso de dos llaves cuando se aprietan o se aflojan accesorios de tubería. Esto ayudará a evitar torceduras y dobleces en la tubería.
- Asegúrese de que todas las conexiones de tubería estén selladas y que las conexiones eléctricas estén ajustadas y aisladas.
- Este percolador está calentando en todo momento. Mantenga alejado de combustibles.

- ADVERTENCIA –**
- Ejerza extrema precaución al reparar equipo eléctrico.
 - Desconecte el percolador al reparar, excepto donde se especifiquen pruebas eléctricas.
 - Siga los procedimientos de servicio recomendados
 - Reemplace todos los escudos de protección y las notificaciones de seguridad

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
El ciclo de percolación no inicia	1. No hay agua	Revise que no haya obstrucciones en la cuenca de llenado. Asegúrese de que el percolador esté conectado a la fuente de alimentación.
	2. No hay energía o el voltaje al percolador es el incorrecto	Revise los cortacircuitos o fusibles.
El agua no está caliente	1. El Interruptor del Calentador (VP17B y Modelo anterior VP17)	Refiérase a Servicio – El Interruptor del Calentador del Tanque para procedimientos de prueba.
	2. Termostato Límite PRECAUCIÓN- No elimine o evite el termostato límite. Únicamente use la parte de repuesto #29329.1000	Refiérase a Servicio – Termostato Límite para procedimientos de prueba.
	3. Termostato de Control	Refiérase a Servicio-Termostato de Control para procedimientos de prueba.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (cont.)

PROBLEMA

El agua no está caliente(cont.)

CAUSA PROBABLE

4. Calentador de Tanque

SOLUCIÓN

Refiérase a Servicio –Calentador de Tanque para procedimientos de prueba.

Nivel de bebida inconsistente en el dispensador

1.Sifónen el Sistema

El percolador debe estar a nivel o un poco más bajo en frente para crear el sifón correctamente.

2.Acumulación de cal

PRECAUCIÓN–El tanque y los componentes del tanque deben descalcificarse regularmente dependiendo de las condiciones locales del agua. La acumulación excesiva de minerales en las superficies de acero inoxidable puede iniciar reacciones corrosivas resultando en fugas severas.

Inspeccione el ensamblaje del tanque por depósitos excesivos de cal.Descalcifique según sea necesario.

Salpicadura o vaporización excesiva

1.Acumulación de cal

PRECAUCIÓN – El tanque y los componentes del tanque deben descalcificarse regularmente dependiendo de las condiciones locales del agua. La acumulación excesiva de minerales en las superficies de acero inoxidable puede iniciar reacciones corrosivas resultando en fugas severas.

Inspeccione el ensamblaje del tanque por depósitos excesivos de cal. Descalcifique según sea necesario.

2.Termostato de Control

Refiérase a Servicio –Termostato de Control para procedimientos de prueba.

Goteo del rociador

1.Sifón en el Sistema

El percolador debe estar a nivel o un poco más bajo en frente para crear el sifón correctamente.

2.Acumulación de cal

PRECAUCIÓN – El tanque y los componentes del tanque deben descalcificarse regularmente dependiendo de las condiciones locales del agua. La acumulación excesiva de minerales en las superficies de acero inoxidable puede iniciar reacciones corrosivas resultando en fugas severas.

Inspeccione el ensamblaje del tanque por depósitos excesivos de cal. Descalcifique según sea necesario.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS (cont.)

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
La bebida se desborda del dispensador	1. Dispensador	El dispensador debe de estar completamente vacío antes de empezar un ciclo de percolación.
Bebida diluida	1. Tipo de filtro	Se deben de usar filtros de papel BUNN® para una extracción correcta.
	2. El molido del café	Se debe usar un molido fino o de goteo para una extracción correcta.
	3. Rociador	Se debe usar un rociador de acero inoxidable para una extracción correcta.
	4. La Carga en el Embudo	El filtro de papel BUNN® debe de estar centrado en el embudo y el café molido nivelado agitando suavemente.
	5. La Temperatura del Agua	Coloque un embudo vacío en un dispensador vacío debajo del rociador. Inicie un ciclo de percolación y pruebe la temperatura del agua justo debajo del rociador con un termómetro. La medición no debe ser menor a 195°F (91°C). Ajuste el termostato de control para incrementar la temperatura del agua. Reemplace si es necesario.
Hay café molido seco en el embudo	1. La Carga en el Embudo	El filtro de papel BUNN® debe de estar centrado en el embudo y el café molido nivelado agitando suavemente.
El percolador hace ruidos inusuales	1. El Calentador del Tanque	Quite y limpie la cal del calentador del tanque.
La temperatura de servido de la bebida está baja	1. Interruptor(es) de ENCENDIDO/APAGADO del calentador	Refiérase a Servicio—Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO del calentador para procedimientos de prueba.
	2. Elemento(s) de Calentamiento	Refiérase a Servicio –Calentador para procedimientos de prueba.